



PROCESSO DE COMPRAS Nº 025/25

EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/25

LICITAÇÃO COM COTA PRINCIPAL E RESERVADA

Tornamos público que, por autorização do Senhor Superintendente, em cumprimento à Programação de licitações da CRAISA, acha-se aberta, nesta Companhia, LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL, para fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPERVISÃO DE RESTAURANTES (S.R.) E PARA SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (S.A.E.)**, conforme anexo I, parte integrante deste edital, Lei Federal nº 13.303 de 01 de julho de 2016, com suas alterações posteriores, artigo 178 da Lei Federal 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e Lei Municipal nº 9.487/13 com as alterações posteriores, Decreto Municipal nº 16.010/2010 e alterações posteriores, bem como as demais normas legais em vigor, bem como pelas cláusulas e condições contidas neste Edital e seus Anexos.

Abertura em 10 de junho de 2025 às 10:00 hrs, com a entrega de envelopes de propostas comerciais e de documentos de habilitação, aos cuidados do Pregoeiro na Sala de Licitações, na Avenida dos Estados, 2.195 – Santa Terezinha – Santo André – SP.

1. INTRODUÇÃO

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

1.2. As informações constantes neste Edital e em seus Anexos são complementares entre si, de modo que todas devem ser consideradas para os fins a que se destinam.

1.3. Futuras alegações relacionadas com o desconhecimento de quaisquer informações

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



constantes deste Edital e seus Anexos não serão consideradas e/ou admitidas, inclusive quando da execução do contrato ou instrumento equivalente.

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

1.5. Será designado pregoeiro e Equipe de Apoio para este certame os membros nomeados pelo Superintendente da CRAISA.

2. DO OBJETO

2.1. Constitui objeto da presente licitação a escolha da proposta mais vantajosa para a CRAISA, nas condições e especificações previstas neste Edital e seus Anexos, para a contratação de empresa especializada para fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPERVISÃO DE RESTAURANTES (S.R.) E PARA SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (S.A.E.)**, conforme descrição no Anexo I.

3. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

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

3.2. Não serão admitidas informações ou esclarecimentos verbais.

3.3. Os pedidos de esclarecimentos e as impugnações deverão ser protocolados até o 5º (quinto) dia útil antes da data fixada para a ocorrência do certame.

3.4. Nos pedidos de esclarecimentos e nas impugnações protocoladas, os interessados deverão se identificar (CNPJ, razão social e nome do representante legal, se pessoa jurídica e



nome completo e CPF, se pessoa física).

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

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

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

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

4.2.1. Estrangeiras que não funcionem no País;



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

4.2.3. Sob processo de concordata, falência, concurso de credores, insolvência, dissolução ou liquidação.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.4. O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou



instrumento particular, devendo obrigatoriamente apresentar os dados constantes do **Anexo III**.

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

5.2.4.2. Deverá ser entregue, também, certidão simplificada expedida pela Junta Comercial do Estado sede do licitante, expedida nos últimos 30 (trinta) dias que antecedem a data aprazada para o recebimento dos envelopes.

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

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

5.2.7. Nenhum interessado poderá representar mais de uma empresa.

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

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

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

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



modo a perturbar ou a impedir a realização dos trabalhos.

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

*ENVELOPE “A 1” - COTA PRINCIPAL – Participação de empresas de
qualquer forma societária*

EDITAL DE PREGÃO Nº

PROPOSTA COMERCIAL

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 COMERCIAL

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ



<p><i>ENVELOPE "B"</i></p> <p><i>EDITAL DE PREGÃO Nº</i></p> <p><i>DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO</i></p> <p><i>RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ</i></p>
--

5.3.1. 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.

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

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



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

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

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

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

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

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

5.5.1. Em casos específicos e devidamente descritos no **Anexo II** do Edital, serão



admitidos preços unitários expressos com até três casas decimais, entretanto, o valor total de cada item, bem como o valor final da proposta comercial deverá ser expresso com duas casas decimais. Caso sejam ofertados valores unitários expressos com mais de três casas decimais, estas serão meramente desconsideradas.

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

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

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

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

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

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

5.8. Havendo na proposta apresentada divergência entre os valores indicados em algarismos e por extenso, prevalecerão, para todos os fins de direito, os firmados por extenso.



6. PROCEDIMENTO

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

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

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

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

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

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

6.3.1. Quando não houver, no mínimo, 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, serão consideradas classificadas, para essa fase competitiva, as melhores

propostas subsequentes, até o máximo de 3 (três), quaisquer que sejam o(s) preço(s) oferecido(s);

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

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

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

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

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

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

6.7. Neste momento, **em relação à cota principal**, deverá o Pregoeiro verificar se há Licitante na condição de pequena empresa e, em caso positivo, indagar a mesma sobre a intenção do Exercício das prerrogativas trazidas pela Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e pela Lei Municipal nº 9.487/13.

6.8. **No caso de cota principal**, será assegurada às pequenas empresas, como critério de

desempate, a preferência de contratação de acordo com o estabelecido no artigo 44 da Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores, bem como no artigo 27, I da Lei Municipal nº 9.487/13.

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

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

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

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

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

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

6.12. Na hipótese de não contratação nos termos previstos a partir do subitem 6.7, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora da sessão pública.

6.12.1. O disposto nos itens anteriores somente se aplicará quando a melhor

proposta, superada a fase de lances, não tiver sido apresentada por pequena empresa.

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

6.13.1. No caso de recusa do vencedor da cota principal, será dada a oportunidade aos licitantes remanescentes, sucessivamente, desde que aceitem o preço do primeiro colocado, conforme artigo 27-H, § 1º da Lei Municipal nº9.487/13.

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

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

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

6.16.1. Para o caso da licitante ser vencedora da COTA 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.

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

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

6.18. Para o caso de não serem ofertados lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor valor e o preço estimado para a contratação, devendo o Pregoeiro negociar junto ao particular melhores condições para a Administração.



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

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

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

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

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

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

6.24. Se a Licitante vencedora, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o Contrato, quaisquer que sejam os motivos, será convocada outra Licitante, para



efetivar o Contrato, nos mesmos moldes da vencedora, e assim sucessivamente, configurando-se, neste caso, a hipótese descrita no subitem 13.1 e 13.2 aplicando-lhe a penalidade ali imposta.

7. JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

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

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

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

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

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

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



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

7.8. Serão desclassificadas:

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

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

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

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

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

8. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

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



9. HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

- a) Por meio de publicação realizada em órgão da imprensa oficial;
- b) Por cópia devidamente autenticada por cartório competente;
- c) Mediante apresentação do original do documento na sessão, que lhe será conferida a condição de cópia autenticada.

9.11. Os documentos exigidos para habilitação, consoante o estabelecido neste edital, não



poderão em hipótese alguma, ser substituídos por protocolos que configurem o seu requerimento, não podendo, ainda, ser remetidos posteriormente ao prazo fixado para a abertura da sessão pública.

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

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

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

10. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

A - Documentos relativos à habilitação jurídica da empresa licitante:

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

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

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

10.1.4. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores em exercício; ato constitutivo, devidamente registrado no Cartório



de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedades simples acompanhado de prova da diretoria em exercício.

10.1.5. Certidão simplificada expedida pela Junta Comercial do Estado sede do licitante, expedida nos últimos 30 (trinta) dias que antecedem a data aprazada para o recebimento dos envelopes."

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

10.1.7. Declaração do representante legal, por processo de cópia autenticada por cartório competente, ou original, a não empregar menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como, não empregar menor de 16 anos, ressalvados aqueles na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, de acordo com o **Anexo VI** deste Edital.

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

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

B. Documentos Relativos à Regularidade Fiscal da empresa licitante:

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

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

10.1.12. Comprovante de regularidade para com a Fazenda Estadual ou Distrital,

compreendendo Certidão que comprove regularidade fiscal junto ao Estado ou Distrito Federal.

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

10.1.14. 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.

10.1.15. 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 e técnico-operacional da empresa licitante:

10.1.16. 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.

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

10.1.17.1. Para as empresas recém constituídas, deverá ser apresentado o Balanço de Abertura e/ou termo equivalente, assinados pelos administradores das



empresas constante do ato constitutivo, estatuto ou contrato social e por Contador legalmente habilitado.

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

10.1.18. As empresas deverão apresentar Declaração, conforme Anexo IX, assinada por representante legal da empresa licitante que, se vencedora do certame, se compromete a apresentar, no prazo de 10 (dez) dias corridos após o término da sessão, cópia reprográfica autenticada dos documentos abaixo, bem como amostras conforme indicado:



LOTE 01				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	KG	ARROZ AGULHINHA LONGO TIPO 1 - em embalagens plasticas atóxicas transparentes , contendo peso liquido de 5 kgs.	1) Certificado de Classificação, emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura referente a amostra entregue. 2) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto, com informações nutricionais; peso liquido; condições de armazenamento A ficha técnica e o certificado de classificação embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
2	KG	ARROZ PARBOILIZADO LONGO FINO TIPO 1 - em embalagens plasticas atóxicas transp. Contendo peso liquido de 5 kgs	1) Certificado de Classificação, emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura referente a amostra entregue. 2) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto, com informações nutricionais; peso liquido; condições de armazenamento. A ficha técnica e o certificado de classificação embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
3	KG	MILHO PARA CANJICA BRANCA - em embalagens plasticas, atóxicas e resistentes contendo de 500 grs. A 01 kg	N/A	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.



4	KG	FARINHA DE MILHO - A embalagem inicial deverá ser sacos plásticos atóxicos com cerca de 500 grs. A 2 kgs	1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento. 2) Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. A ficha técnica e o laudo com as análises dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
5	KG	FARINHA DE TRIGO tipo 1 - em embalagem plástica, resistente, atóxica, hermética. Contendo 01 kg	1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento. 2) Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
6	KG	TRIGO PARA QUIBE - acondicionados em embalagem atóxica resistente contendo de 0,5 a 1 kg contendo de 0,5 a 1,0 kg	1) Ficha técnica do produto com indicação do responsável técnico.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

LOTE 02				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	KG	AZEITONA VERDE - acondicionado em latas, bag's ou baldes plásticos atóxicos contendo de 01 a 03 kgs.	N/A	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
2	KG	AZEITONA PRETA - acondicionado em latas, bag's ou baldes plásticos atóxicos contendo de 01 a 03 kgs.	N/A	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.



3	KG	BISCOITO TIPO MARIA - pacote de filme de polipropileno com polietileno com peso líquido aproximado de 100 grs. A 500 grs.	1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento. 2) Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. A ficha técnica e o laudo com as análises dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 2 (duas) amostras do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
4	KG	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - pacote de filme de polipropileno com polietileno com peso líquido aproximado de 100 grs. A 500 grs.	1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento. 2) Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. A ficha técnica e o laudo com as análises dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 2 (duas) amostras em embalagem inicial, devidamente identificada, para análise da rotulagem.
5	KG	CATCHUP - em embalagem plastica atoxica resistente, contendo de 01 a 05 kg	N/A	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
6	KG	CURAU COM LEITE - em pacotes de 01 a 02 kg acondicionada em caixas de papelão contendo até 10 unidades.	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
7	L.	ESSENCIA OU AROMA DE BAUNILHA - em embalagem de 200 ml a 01 litro aproximadamente.	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
8	KG	GELATINA DIVERSOS SABORES - embalado em pacotes plasticos resistentes com cerca de 01 kg	1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada sabor, em embalagem inicial original devidamente identificadas, para análise, inclusive da rotulagem.
9	KG	LENTILHA - acondicionada em pacotes plasticos com cerca de 05 a 1 kg cada.	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem



10	L.	MOLHO DE SOJA - em embalagens plásticas atóxicas e resistentes contendo de 0,5 a 1,0 litro.	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
11	KG	MOSTARDA - cremosa, acondicionada em embalagem plástica, resistente contendo de 1,0 a 5,0 kg	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
12	KG	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE - acondicionada em embalagens plásticas resistentes, contendo aprox. entre 200 grs a 1 kg.	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem

LOTE 03				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	KG	MACARRÃO PARA SOPA FORMATO CONCHINHA - em sacos plásticos atóxicos transparentes de 500 grs. A 1,0 kg	1) Laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química (devendo indicar o teor de colesterol), microbiológica e microscópica. 2) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
2	KG	MACARRÃO PARA SOPA FORMATO AVE MARIA - em sacos plásticos atóxicos transparentes de 500 grs. A 1,0 kg	1) Laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química (devendo indicar o teor de colesterol), microbiológica e microscópica. 2) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem

3	KG	MACARRÃO DE ARROZ FORMATO CURTO TIPO AVE MARIA OU PADRE NOSSO - embalagem de 200 a 500 grs.	<p>1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento.</p> <p>2) Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica.</p> <p>A ficha técnica e o laudo com as análises dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.</p> <p>3) Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de trigo, glúten, ovos, soja, leite, inclusive traços destes, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/ Ministério da Saúde /Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.</p>	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
4	KG	MACARRÃO TIPO ESPAGUETI - em sacos plásticos atóxicos transparentes de 500 grs a 1,0 kg.	<p>1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento modo de preparo</p> <p>2) Laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química (devendo indicar o teor de colesterol), microbiológica e microscópica.</p>	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
5	L.	OLEO MISTO OU COMPOSTO - acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou latas resistentes revestidas com verniz com aprox. 500 ml.	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem

Quanto a documentação técnica as empresas deverão apresentar:

- no original;
- cópias reprográficas, desde que autenticadas em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei;
- cópias serão autenticadas por servidores da CRAISA, à vista do documento original;
- obtidas via "Internet", condicionado à confirmação de sua autenticidade, também por esse meio, por intermédio da Craisa.

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



11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

11.1.1. A falta da manifestação imediata 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.

11.2. As razões de recurso, bem como as suas respectivas contrarrazões, mencionadas no subitem 11.1 deverão ser protocoladas junto à Recepção/Protocolo da CRAISA, na Avenida dos Estados, 2.195, Bairro Santa Terezinha, Santo André, SP, e deverão ser dirigidas ao Sr. Pregoeiro

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

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

12. DA HOMOLOGAÇÃO



12.1. Decorridas as fases anteriores e procedida a adjudicação do objeto ao licitante vencedor, a decisão será submetida à autoridade devidamente instituída, para homologação.

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

13. CONTRATO OU TERMO EQUIVALENTE

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

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

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

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

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

13.6. As licitantes obrigam-se a manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por elas assumidas, todas as condições exigidas no aspecto jurídico e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o



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

14. DA VIGÊNCIA, LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA

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

14.2. O prazo para o início da entrega do produto é de até 05 (cinco) dias corridos mensal - se outro prazo não estiver estabelecido expressamente quanto ao item, contados a partir da data da encomenda do produto pela CRAISA.

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

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

14.5. A periodicidade de entrega será duas vezes ao mês - se outro prazo não estiver estabelecido expressamente quanto ao item.

15. REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

15.1. Não incidirá qualquer conduta reajustatória na presente hipótese.



16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário, 30 (trinta) dias fora a quinquena, contados da efetiva entrega do produto, contados do efetivo recebimento da Nota Fiscal correspondente. Assim, o pagamento se dará nos dias 15 ou 30, ainda que o mês não seja de 30 dias exatos.

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

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

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

17. PENALIDADES

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

17.1.1. Advertência;

17.1.2. Multa;

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



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

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

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

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

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

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

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

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

17.9. Decorridas as fases anteriores, o prazo para pagamento das multas será de 03 (três) dias úteis a contar da intimação da contratada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada, ou sendo esta insuficiente, será



descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Não havendo prestação de garantia, o valor das multas será diretamente descontado do crédito que porventura haja.

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

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

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

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

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

- a) **ANEXO I** – descrição de cada item, do(s) objeto(s) que terá(ão) seu(s) preço(s) registrado(s) e da previsão estimada dos quantitativos máximos e dos prazos estimados em que poderão respectivamente ter seu fornecimento exigido pela Administração ao longo da execução do compromisso;
- b) **ANEXO II** - Modelo de Proposta (COTA PRINCIPAL e COTA RESERVADA);
- c) **ANEXO III**– Modelo para Credenciamento;
- d) **ANEXO IV** - Modelo de Declaração de cumprimento de Requisitos habilitatórios;
- e) **ANEXO V** - Modelo de Declaração de Pequena Empresa;
- f) **ANEXO VI** - Modelo de Declaração quanto ao cumprimento do artigo 7º, XXXIII, da CF;



-
- g) **ANEXO VII** - Modelo de Declarações;
 - h) **ANEXO VIII** - Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;
 - i) **ANEXO IX** – Modelo de Declaração para Apresentação de documentos se vencedora do certame;
 - j) **ANEXO X** - Informações para confecção do contrato;
 - k) **ANEXO XI** - Minuta de Contrato;
 - l) **ANEXO XI** –Modelo de Termo de Ciência e Notificação

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

Santo André, 27 de maio de 2025

LETÍCIA MACEDO GALHARDO
Diretora Administrativa Financeira



ANEXO I

Processo de Compras nº 025/25

Modalidade: Pregão Presencial Nº 001/25

OBJETO DE LICITAÇÃO

LOTE 01					
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	192.000	144.000	48.000	KG	ARROZ AGULHINHA LONGO TIPO 1 - em embalagens plasticas atóxicas transparentes , contendo peso liquido de 5 kgs.
2	144.000	108.000	36.000	KG	ARROZ PARBOILIZADO LONGO FINO TIPO 1 - em embalagens plasticas atoxicas transp. Contendo peso liquido de 5 kgs
3	1.200	900	300	KG	MILHO PARA CANJICA BRANCA - em embalagens plasticas, atoxicas e resistentes contendo de 500 grs. A 01 kg
4	7.800	5.850	1.950	KG	FARINHA DE MILHO - A embalagem inicial deverá ser sacos plásticos atóxicos com cerca de 500 grs. A 2 kgs
5	3.600	2.700	900	KG	FARINHA DE TRIGO tipo 1 - em embalagem plastica, resistente, atoxica, hermética. Contendo 01 kg
6	480	360	120	KG	TRIGO PARA QUIBE - acondicionados em embalagem atóxica resistente contendo de 0,5 a 1 kg contendo de 0,5 a 1,0 kg

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



LOTE 02					
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	240	180	60	KG	AZEITONA VERDE - acondicionado em latas, bag's ou baldes plasticos atoxicos contendo de 01 a 03 kgs.
2	120	90	30	KG	AZEITONA PRETA - acondicionado em latas, bag's ou baldes plasticos atoxicos contendo de 01 a 03 kgs.
3	14.520	10.890	3.630	KG	BISCOITO TIPO MARIA - pacote de filme de polipropileno com polietileno com peso liquido aproximado de 100 grs. A 500 grs.
4	18.084	13.563	4.521	KG	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - pacote de filme de polipropileno com polietileno com peso liquido aproximado de 100 grs. A 500 grs.
5	600	450	150	KG	CATCHUP - em embalagem plastica atoxica resistente, contendo de 01 a 05 kg
6	600	450	150	KG	CURAU COM LEITE - em pacotes de 01 a 02 kg acondicionada em caixas de papelão contendo até 10 unidades.
7	12	9	3	L.	ESSENCIA OU AROMA DE BAUNILHA - em embalagem de 200 ml a 01 litro aproximadamente.
8	2.280	1.710	570	KG	GELATINA DIVERSOS SABORES - embalado em pacotes plasticos resis-tentes com cerca de 01 kg
9	2.640	1.980	660	KG	LENTILHA - acondicionada em pacotes plasticos com cerca de 05 a 1 kg cada.
10	840	630	210	L.	MOLHO DE SOJA - em embalagens plásticas atóxicas e resistentes contendo de 0,5 a 1,0 litro.
11	480	360	120	KG	MOSTARDA - cremosa, acondicionada em embalagem plastica, resistente contendo de 1,0 a 5,0 kg
12	60	45	15	KG	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE - acondicionada em embalagens plasticas resistentes, contendo aprox. entre 200 grs a 1 kg.

LOTE 03					
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	120	90	30	KG	MACARRÃO PARA SOPA FORMATO CONCHINHA - em sacos plasticos atoxicos transparentes de 500 grs. A 1,0 kg
2	120	90	30	KG	MACARRÃO PARA SOPA FORMATO AVE MARIA - em sacos plasticos atoxicos transparentes de 500 grs. A 1,0 kg
3	3.852	2.889	963	KG	MACARRÃO DE ARROZ FORMATO CURTO TIPO AVE MARIA OU PADRE NOSSO - embalagem de 200 a 500 grs.
4	1.920	1.440	480	KG	MACARRÃO TIPO ESPAGUETI - em sacos plasticos atóxicos transparen-tes de 500 grs a 1,0 kg.
5	3.000	2.250	750	L.	OLEO MISTO OU COMPOSTO - acondicionado em embalagens plasticas reisistentes ou latas resistentes revestidas com verniz com aprox. 500 ml.



OBSERVAÇÃO

- 1) Cotar preço considerando o pagamento para 30 (trinta) dias fora a quinzena, contados da efetiva entrega do produto e o fornecimento pelo período de 12 (doze) meses.
- 2) Todos os produtos deverão obedecer a legislação quanto à rotulagem, embalagem e deverão ser embalados apropriadamente para que não sofram danos durante o transporte para a entrega.
- 3) Produtos e embalagens diferentes das citadas poderão ser apresentados pelas empresas, estando, porém, sujeitos à aprovação da CRAISA.
- 4) As propostas comerciais deverão, obrigatoriamente, conter as marcas de todos os produtos ofertados, bem como conter a unidade correta (L e Kg), conforme descrito na tabela acima.

ENTREGA DO PRODUTO

Local

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

Prazo de Entrega

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

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

Periodicidade de Entrega



As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da CRAISA com os prazos e quantidades determinadas, considerando 2 vezes ao mês.

AVALIAÇÃO DO PRODUTO

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

TRANSPORTE

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

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

CONTROLE DE QUALIDADE

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

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

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.

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.

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO DE LICITAÇÃO

LOTE 1

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



**Item 1 da cota principal e reservada: ARROZ BENEFICIADO POLIDO LONGO FINO
TIPO 1**

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Fornecimento e entrega parcelada de Arroz Beneficiado Polido, longo fino tipo 1, procedência nacional.

Entende-se por arroz o grão “in natura”, proveniente da espécie *Oryza sativa* L.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 GERAIS

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente, a **Instrução Normativa n.º 6 de 16/02/09 e INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 6 DE FEVEREIRO DE 2012, M.A.P.A.**, (Regulamento Técnico do Arroz, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem) e suas alterações que vierem a valer.

-**Resolução RDC n.º 7, de 18/02/11 – ANVISA** (Regulamento Técnico sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos)

-**Portaria n.º 329, de 02/09/85** (Proíbe, em todo o território nacional, a comercialização, o uso e a distribuição dos produtos agrotóxicos organoclorados, destinados à agropecuária dentre outros), M.A.

-**Resolução n.º 347 de 16/12/02** ((Limite Máximo de Resíduo (LMR) - quantidade máxima de resíduo de agrotóxico aceita no alimento), ANVISA/MS.

O produto deverá apresentar teor tecnicamente recomendado de umidade de até 14%.

Deverá ser da safra corrente.

Os grãos de arroz deverão apresentar-se se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.



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 higiênicas sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a **Portaria n.º 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde** e **Portaria n.º 326, de 30/07/97** (Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos) da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS.

Além disso, a CONTRATADA deverá proceder à aquisição do Arroz, de produtores que atendam às Boas Práticas Agrícolas.

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

• **Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações e / ou alterações.**

2.2 SENSORIAIS

Aparência: próprio

Cor: característica

Odor (cru e cozido): característico

Sabor (cozido): característico

2.3 FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade tecnicamente recomendada de 14% (quatorze por cento) em peso

2.4 MICROSCÓPICA / MACROSCÓPICA



Resolução – RDC n.º 14, de 28/03/2014 (Regulamento técnico para matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância), ANVISA/MS

3. EMBALAGEM:

As embalagens utilizadas deverão estar de acordo com a legislação específica vigente.

A embalagem inicial do produto deverá ser em plástico, atóxico, resistente, transparente, vedado, contendo peso líquido de 05 (cinco) quilos.

A embalagem final deverá ser fardo plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, contendo 06 (seis) embalagens iniciais, totalizando peso líquido de 30 (trinta) quilos.

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

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

Dentro de um mesmo lote, será obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e idêntica capacidade de acondicionamento.

Não será permitido nas embalagens, o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erro ou equívoco, quanto à origem geográfica, qualidade e quantidade do produto.

4. ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente em especial, a Instrução Normativa n.º 12, de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC n.º 259, de 20/9/02 (**Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados** - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003 (**Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados**), ANVISA/MS, Lei n.º 10.674 de 16/05/2003 (Determina a impressão de advertência em rótulos em embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten).

Resolução RDC n.º 26 de 02/07/2015 da ANVISA/MS – Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

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



- a) Identificação do produto, inclusive marca.
- b) Nome e endereço do empacotador.
- c) Peso líquido.
- d) Data de validade ou prazo máximo de consumo
- e) Número de lote.
- f) Grupo, classe, tipo.

Todas as embalagens ou lotes devem conter as especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque e de fácil visualização.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA:

A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo máximo de 10 dias do certame, cópia reprográfica autenticada:

-Certificado de Classificação, emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura referente a amostra entregue.

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

A ficha técnica e o certificado de classificação embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

Quanto a documentação técnica as empresas deverão apresentar:

- a) no original;



b) cópias reprográficas, desde que autenticadas em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei;

c) cópias serão autenticadas por servidores da CRAISA, à vista do documento original;

d) obtidas via “Internet”, condicionado à confirmação de sua autenticidade, também por esse meio, por intermédio da Craisa.

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

7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO:

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

8. ENTREGA DO PRODUTO:

Local

A empresa fornecedora deverá entregar o produto no almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar/Craisa à Av. Capuava, n. 540 - Bairro Homero Thon - Santo André, ou em qualquer outro local determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

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 pela CRAISA.

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

9. TRANSPORTE:

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

O descarregamento do produto no almoxarifado Central da Alimentação Escolar será de responsabilidade da empresa contratante.



10. CONTROLE DE QUALIDADE:

Poderá a CRAISA, a seu exclusivo critério, realizar controle de qualidade, da variedade, pesos, embalagens, preços praticados no mercado e demais características do produto.

A qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da CRAISA, na entrega junto ao Almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar e na utilização do produto nas unidades escolares. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 48 h (quarenta e oito horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis

A CONTRATADA deverá fornecer, a cada entrega, o Certificado de Classificação, emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura.

Poderá a CRAISA, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, enviar para análise laboratorial (Certificado de Classificação) amostras dos produtos entregues, através de Laboratório de Órgão Público ou credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para verificação e classificação do produto quanto a: classe e tipo, teor de umidade, condições sanitárias, análises microbiológicas, que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da CONTRATADA.

Caso seja constatado no Certificado de classificação realizado pela CONTRATANTE conforme descrito acima, que o produto não apresenta as características do contrato, a CONTRATADA deverá substituir o lote dentro do prazo contratual de 48 horas.

Considerar-se-á fraude toda a alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, no acondicionamento, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme normas em vigor.

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.



Item 2 da cota principal e reservada: ARROZ BENEFICIADO PARBOILIZADO LONGO FINO TIPO 1

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Fornecimento e entrega parcelada de Arroz Beneficiado Parboilizado, longo fino tipo 1, procedência nacional.

Entende-se por arroz o grão “in natura”, proveniente da espécie *Oryza sativa* L.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1 GERAIS

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente, a **Instrução Normativa n.º 6 de 16/02/09 e INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 6 DE FEVEREIRO DE 2012, M.A.P.A.**, (Regulamento Técnico do Arroz, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem) e suas alterações que vierem a valer.

-**Resolução RDC n.º 7, de 18/02/11 – ANVISA** (Regulamento Técnico sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos)

-**Portaria n.º 329, de 02/09/85** (Proíbe, em todo o território nacional, a comercialização, o uso e a distribuição dos produtos agrotóxicos organoclorados, destinados à agropecuária dentre outros), M.A.

-**Resolução n.º 347 de 16/12/02** ((Limite Máximo de Resíduo (LMR) - quantidade máxima de resíduo de agrotóxico aceita no alimento), ANVISA/MS.

O produto deverá apresentar teor tecnicamente recomendado de umidade de até 14%.

Deverá ser da safra corrente.

Os grãos de arroz deverão apresentar-se se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.

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 higiênicas sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a **Portaria n.º 1.428, de 26/11 /93 do Ministério da Saúde** e **Portaria n.º 326, de 30/07/97** (Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos) da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS.

Além disso, a CONTRATADA deverá proceder à aquisição do Arroz, de produtores que atendam às Boas Práticas Agrícolas.

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

• **Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações e / ou alterações.**

2.2 SENSORIAIS

Aparência: próprio

Cor: característica

Odor (cru e cozido): característico

Sabor (cozido): característico

2.3 FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade tecnicamente recomendada de 14% (quatorze por cento) em peso

2.4 MICROSCÓPICA / MACROSCÓPICA

Resolução – RDC n.º 14, de 28/03/2014 (Regulamento técnico para matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância), ANVISA/MS

3. EMBALAGEM:



As embalagens utilizadas deverão estar de acordo com a legislação específica vigente.

A embalagem inicial do produto deverá ser em plástico, atóxico, resistente, transparente, vedado, contendo peso líquido de 05 (cinco) quilos.

A embalagem final deverá ser fardo plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, contendo 06 (seis) embalagens iniciais, totalizando peso líquido de 30 (trinta) quilos.

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

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

Dentro de um mesmo lote, será obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e idêntica capacidade de acondicionamento.

Não será permitido nas embalagens, o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erro ou equívoco, quanto à origem geográfica, qualidade e quantidade do produto.

4. ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente em especial, a Instrução Normativa n.º 12, de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC n.º 259, de 20/9/02 (**Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados** - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003 (**Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados**), ANVISA/MS, Lei n.º 10.674 de 16/05/2003 (Determina a impressão de advertência em rótulos em embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten).

Resolução RDC n.º 26 de 02/07/2015 da ANVISA/MS – Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

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

- a) Identificação do produto, inclusive marca.
- b) Nome e endereço do empacotador.
- c) Peso líquido.
- d) Data de validade ou prazo máximo de consumo



- e) Número de lote.
- f) Grupo, classe, tipo.

Todas as embalagens ou lotes devem conter as especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque e de fácil visualização.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA:

A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo máximo de 10 dias do certame, cópia reprográfica autenticada:

-Certificado de Classificação, emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura referente a amostra entregue.

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

A ficha técnica e o certificado de classificação embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

Quanto a documentação técnica as empresas deverão apresentar:

- a) no original;
- b) cópias reprográficas, desde que autenticadas em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei;
- c) cópias serão autenticadas por servidores da CRAISA, à vista do documento original;



d) obtidas via “Internet”, condicionado à confirmação de sua autenticidade, também por esse meio, por intermédio da Craisa.

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

7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO:

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

8. ENTREGA DO PRODUTO:

Local

A empresa fornecedora deverá entregar o produto no almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar/Craisa à Av. Capuava, n. 540 - Bairro Homero Thon - Santo André, ou em qualquer outro local determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

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 pela CRAISA.

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

9. TRANSPORTE:

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

O descarregamento do produto no almoxarifado Central da Alimentação Escolar será de responsabilidade da empresa contratante.

10. CONTROLE DE QUALIDADE:

Poderá a CRAISA, a seu exclusivo critério, realizar controle de qualidade, da variedade, pesos, embalagens, preços praticados no mercado e demais características do produto.



A qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da CRAISA, na entrega junto ao Almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar e na utilização do produto nas unidades escolares. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 48 h (quarenta e oito horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis

A CONTRATADA deverá fornecer, a cada entrega, o Certificado de Classificação, emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura.

Poderá a CRAISA, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, enviar para análise laboratorial (Certificado de Classificação) amostras dos produtos entregues, através de Laboratório de Órgão Público ou credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para verificação e classificação do produto quanto a: classe e tipo, teor de umidade, condições sanitárias, análises microbiológicas, que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da CONTRATADA.

Caso seja constatado no Certificado de classificação realizado pela CONTRATANTE conforme descrito acima, que o produto não apresenta as características do contrato, a CONTRATADA deverá substituir o lote dentro do prazo contratual de 48 horas.

Considerar-se-á fraude toda a alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, no acondicionamento, no transporte e na armazenagem, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme normas em vigor.

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.

Item 3 da cota principal e reservada: MILHO PARA CANJICA BRANCA

Acondicionado em embalagens plásticas atóxicas e resistentes contendo de 500 grs. a 01 kg.



Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar de acordo com a resolução-RDC 331 de 23.12.19 do Ministério da Saúde. Lei nº 11.947 de 2009-FNDE e resolução FNDE 06 de 08/05/2020.

Todas as legislações vigentes deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações. O produto não deverá ser entregue com fabricação superior a 30 dias. Apresentar uma amostra do produto em embalagem original.

Item 4 da cota principal e reservada: FARINHA DE MILHO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho (*Zea mays, L.*), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Características em acordo com a RDC 331 de 23/12/19, RDC 344 de 13/12/02, RDC 263 de 22/09/05 e RDC 175 de 08/07/03, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial deverá ser sacos plásticos atóxicos com cerca de 500 gramas a 02 quilos, reembalados em fardos.

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

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

4. ROTULAGEM

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



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

1. Identificação do produto inclusive marca
2. Nome e endereço do fabricante
3. Data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo.
4. Componentes do produto, com informações nutricionais.
5. Peso líquido
6. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem final).
7. Número do lote, se houver.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa proponente deverá apresentar 1 (uma) amostras em embalagem inicial, devidamente identificada, para análise da rotulagem.

6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 10 dias do certame, os documentos abaixo relacionados sendo os mesmos originais, ou cópia reprográfica, desde que autenticada em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei; a cópia será autenticada por servidor da CRAISA, à vista do documento original; ou obtidos via “Internet”, condicionado à confirmação de sua autenticidade.

Obs. Em casos de documento com assinatura eletrônica, a aceitação fica condicionada à verificação da autenticidade, devendo o documento indicar a chave para confirmação desta.

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

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



A ficha técnica e o laudo com as análises dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

7. ENTREGA DO PRODUTO

Local

A empresa fornecedora deverá entregar o produto no almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar à Av. Capuava, n. 540 - Bairro Homero Thon - Santo André, ou em qualquer outro lugar determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André no horário das 7h as 11h30 e 13h as 15h.

Prazo de Entrega

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da CRAISA com os prazos e quantidades determinadas, considerando 2 vezes ao mês.

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

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

8. CONTROLE DE QUALIDADE

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

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

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.



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.

Item 5 da cota principal e reservada: FARINHA DE TRIGO TIPO 1

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Farinha de trigo é o produto elaborado com grãos de trigo (*triticum aestivum L.*) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e/ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos, enriquecida com ferro e ácido fólico (RDC 344/02 de 13/12/2002).

2. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:

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

2.1. Gerais:

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

2.2. Físico-químicas:

Farinha de Trigo Tipo 1:

- Teor de cinzas (máximo) – 0,8%
- Teor de proteína (mínimo) – 7,5%
- Umidade (máximo) – 15,0%

2.3. Sensoriais:

- Aspecto: pó fino;
- Cor: branca ou ligeiramente amarelada;
- Odor/Sabor: próprio.



2.4. Microbiológicas:

O produto deverá estar de acordo com a resolução – RDC 331 DE 23.12.19 do Ministério da Saúde – Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos

2.5. Microscópicas:

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

Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações.

3. EMBALAGEM:

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

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

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

4. ROTULAGEM:

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

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

1. Identificação do produto inclusive marca;
2. Nome e endereço do fabricante;
3. Data de fabricação, validade ou prazo máximo para consumo;
4. Peso líquido;
5. Condições de armazenamento;



6. Número do Lote (caso utilizado);
7. Componentes do produto, com informações nutricionais.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA:

A Empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente rotulada de acordo com a Legislação Vigente, para verificação do produto inclusive rotulagem.

6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

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

- a) no original;
- b) cópias reprográficas, desde que autenticadas em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei;
- c) cópias serão autenticadas por servidores da CRAISA, à vista do documento original;
- d) obtidas via “Internet”, condicionado à confirmação de sua autenticidade, também por esse meio, por intermédio da Comissão.

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

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

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

7. ENTREGA DO PRODUTO:

Local



A empresa fornecedora deverá entregar o produto no Almoxarifado Central à Av. Capuava, nº 540 - Bairro Homero Thon - Santo André, ou em qualquer outro lugar determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André no horário das 7h às 11h30 e 13h às 15h.

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 pela CRAISA.

A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 60 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

8. CONTROLE DE QUALIDADE

8.1. A CRAISA realizará, a seu exclusivo critério, controle de peso, embalagens, qualidade, preços praticados no mercado e demais características do produto.

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 horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

8.2. A critério da CRAISA serão realizadas visitas aos fornecedores e fabricantes, 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.

8.3. 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.

Item 6 da cota principal e reservada: TRIGO PARA QUIBE

TRIGO PARA QUIBE, acondicionados em embalagem plástica atóxica resistente, contendo de 0,5 a 01 Kg.

O produto não deverá ser entregue com fabricação superior a 30 dias.

O vencedor do certame deverá apresentar uma amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto,



inclusive da rotulagem, deverá apresentar também ficha técnica do produto com indicação do responsável técnico.

LOTE 2

Item 1 da cota principal e reservada: AZEITONA VERDE

Inteira, sem caroço, média em conserva, acondicionado em latas, bag's ou baldes plásticos atóxicos, contendo de 01 a 03 kgs, devidamente rotulados de acordo com a legislação vigente.

O produto deverá possuir garantia de durabilidade mínima de 180 dias e não deverão ser entregues com fabricação superior a 30 dias.

O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem

Item 2 da cota principal e reservada: AZEITONA PRETA

Inteira, sem caroço, media em conserva, acondicionado em latas, bag's ou baldes plásticos atóxicos, contendo de 01 a 03 kgs, devidamente rotulados de acordo com a legislação vigente.

O produto deverá possuir garantia de durabilidade mínima de 180 dias e não deverão ser entregues com fabricação superior a 30 dias.

O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem

Item 3 da cota principal e reservada: BISCOITO TIPO MARIA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Biscoito tipo maria, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada a partir dos seguintes ingredientes básicos: **farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal ou óleo vegetal, açúcar, sal** e outros ingredientes permitidos pela legislação desde que mencionados e que não descaracterizem o produto.



Peso unitário aproximado: 05 gramas (cinco gramas).

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes de qualquer natureza em sua confecção. Os biscoitos deverão apresentar tamanhos e peso uniforme.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

-RDC nº 604 de 10.02.2022 - Dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano.

-RDC nº 711 de 01.07.2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, integrais, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

-RDC nº 722 de 01.07.2022 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade e IN 160 de 01.07.2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

-IN nº 303 de 28.05.2024 - Altera a Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares coadjuvantes autorizados alimentos.

-RDC nº 216 de 15.09.2004- Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

-RDC nº 275 de 21.10.2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.



O produto deverá 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.

SENSORIAIS

- aspecto: massa torrada;
- cor: própria;
- odor: próprio;
- sabor: próprio.

FISICO-QUIMICAS

- Lipídios: mínimo de 10%
- Proteínas: mínimo de 7%
- Isento de corantes artificiais e edulcorantes.
- Isento de gordura trans
- Máximo 1,6 g de gorduras saturadas na porção de 30 g
- Teor de sódio máximo 100 mg em 30 g

MICROBIOLOGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCOPICAS

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

-RDC nº 724 de 01.07.2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação e IN nº 161 de 01.07.2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

-RDC nº 623 de 09.03.2023 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Ausência de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas

3. EMBALAGEM



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

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

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

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial: RDC nº 589 de 20.12.2021

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

4. ROTULAGEM

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial: RDC nº 429 de 08.10.2020 – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados e RDC nº 727/2022 e IN nº 75 de 08.10.2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

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

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



Os produtos deverão ter prazo de validade mínimo de 180 (cento e oitenta dias) ou 6 meses a partir da data de fabricação. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa proponente deverá apresentar 2 (duas) amostras em embalagem inicial, devidamente identificada, para análise da rotulagem.

6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 10 dias do certame, os documentos abaixo relacionados sendo os mesmos originais, ou cópia reprográfica, desde que autenticada em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei; a cópia será autenticada por servidor da CRAISA, à vista do documento original; ou obtidos via “Internet”, condicionado à confirmação de sua autenticidade.

Obs. Em casos de documento com assinatura eletrônica, a aceitação fica condicionada à verificação da autenticidade, devendo o documento indicar a chave para confirmação desta.

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

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

A ficha técnica e o laudo com as análises dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.



7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO

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

8. ENTREGA DO PRODUTO

Local

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

Prazo de Entrega

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da CRAISA com os prazos e quantidades determinadas, considerando 2 vezes ao mês.

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

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

9. CONTROLE DE QUALIDADE

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

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.

A critério da CRAISA, serão realizadas visitas aos fornecedores e/ou fabricantes, 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.

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



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.

Item 4 da cota principal e reservada: BISCOITO SALGADO INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Biscoito Salgado Integral é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada a partir dos seguintes ingredientes básicos: **farinha de trigo integral enriquecida de ferro e ácido fólico e/ou farelo de trigo e/ou fibra de trigo e/ou aveia, óleo ou gordura vegetal isenta de gorduras trans, sal** outros ingredientes permitidos pela legislação desde que mencionados, que não descaracterizem o produto.

Os biscoitos poderão ter formato retangular ou quadrado (tipo cracker) e não deverão conter cristais de sal incrustados na massa, nem corantes artificiais e edulcorantes.

Peso unitário aproximado: 05 gramas (cinco gramas).

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GERAIS

Os biscoitos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes de qualquer natureza em sua confecção. Os biscoitos deverão apresentar tamanhos e peso uniforme.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

-RDC nº 604 de 10.02.2022 - Dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano.



-RDC nº 711 de 01.07.2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, integrais, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.

-RDC nº 722 de 01.07.2022 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade e IN 160 de 01.07.2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

-IN nº 303 de 28.05.2024 - Altera a Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares coadjuvantes autorizados alimentos.

-RDC nº 216 de 15.09.2004- Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

-RDC nº 275 de 21.10.2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

O produto deverá 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.

SENSORIAIS

- aspecto: massa torrada;
- cor: própria;
- odor: próprio;
- sabor: próprio.

FISICO-QUIMICAS

- Lipídios: mínimo de 10%
- Proteínas: mínimo de 8%



- Isento de corantes artificiais e edulcorantes.
- Isento de gordura trans
- Máximo 1,6 g de gorduras saturadas na porção de 30 g
- Teor de sódio máximo 185 mg em 30 g
- Fibras: mínimo 1,8 g em 30 g

MICROBIOLOGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

-RDC nº 724 de 01.07.2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação e IN nº 161 de 01.07.2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

-RDC nº 623 de 09.03.2023 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Ausência de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas

3. EMBALAGEM

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

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

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

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial: RDC nº 589 de 20.12.2021

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

4. ROTULAGEM

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial: RDC nº 429 de 08.10.2020 – Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados e IN nº 75 de 08.10.2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados e RDC nº 727/2022.

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

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

Os produtos deverão ter prazo de validade mínimo de 180 (cento e oitenta dias) ou 6 meses a partir da data de fabricação. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa proponente deverá apresentar 2 (duas) amostras em embalagem inicial, devidamente identificada, para análise da rotulagem.

6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 10 dias do certame, os documentos abaixo relacionados sendo os mesmos originais, ou cópia reprográfica, desde que autenticada em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei; a



cópia será autenticada por servidor da CRAISA, à vista do documento original; ou obtidos via “Internet”, condicionado à confirmação de sua autenticidade.

Obs. Em casos de documento com assinatura eletrônica, a aceitação fica condicionada à verificação da autenticidade, devendo o documento indicar a chave para confirmação desta.

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

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

A ficha técnica e o laudo com as análises dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO

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

8. ENTREGA DO PRODUTO

Local

A empresa fornecedora deverá entregar o produto no almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar à Av. Capuava, n. 540 - Bairro Homero Thon - Santo André, ou em qualquer outro lugar determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André no horário das 7h as 11h30 e 13h as 15h.

Prazo de Entrega

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da CRAISA com os prazos e quantidades determinadas, considerando 2 vezes ao mês.



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

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

9. CONTROLE DE QUALIDADE

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

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.

A critério da CRAISA, serão realizadas visitas aos fornecedores e/ou fabricantes, 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.

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

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.

Item 5 da cota principal e reservada: CATCHUP

Molho elaborado à base de polpa e suco de tomate adicionado de especiarias, sal, vinagre, açúcar e aroma natural, podendo conter outros condimentos, com no mínimo 35% de resíduos secos, sabor tradicional, não picante, não conter glúten e não conter amido.

Deve estar acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, contendo de 01 a 05 kg, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente.

O produto deverá estar de acordo a NTA-70 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, com a RDC 12 de 02/01/01 – SVS/MS e com a RDC nº 276 de 22/09/2005 – ANVISA. Os produtos não deverão ser entregues com fabricação superior a 30 dias.



O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem.

Item 6 da cota principal e reservada: CURAU COM LEITE

Contendo basicamente açúcar, farinha de milho pré-gelatinizada, leite em pó, gordura vegetal, aroma e corante natural.

O produto deverá ser embalado em pacotes de 01 a 02 kg, acondicionada em caixas de papelão contendo até 10 unidades e rotulado conforme a legislação vigente. Todas as legislações vigentes deverão ser seguidas, bem como eventuais atualizações. Os produtos não deverão ser entregues com fabricação superior a 30 dias.

O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem

Item 7 da cota principal e reservada: ESSÊNCIA OU AROMA DE BAUNILHA

Acondicionado em embalagem de 200 ml a 1 litro aproximadamente, devendo em sua composição constar substâncias aromatizantes e corante idêntico ao natural. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Os produtos não deverão ser entregues com fabricação superior a 30 dias.

O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem

Item 8 da cota principal e reservada: MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Mistura em pó para o preparo de Gelatina, nos sabores morango, abacaxi, uva, framboesa, cereja e limão.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.



2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Gerais

A mistura para o preparo de gelatina deverá ser produzida a partir de matérias primas são e limpas, podendo ser acrescidas de aromatizantes, espessante e corantes permitidos pela legislação. O produto deverá ser de fácil preparo, pela adição de água e cozimento rápido.

Organolépticas

Aparência: Pó fino ou granulado

Cor: De acordo com os componentes

Odor: Próprio

Sabor: Próprio

Físico-Químicas, Microbiológicas e Toxicológicas

De acordo com a Legislação Vigente, ou seja, RDC 273 de 22/09/2005 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Prazo de Validade

Prazo mínimo de 180 dias.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial deverá ser pacotes plásticos resistentes, atóxicos, com cerca de 1 Kg cada e reembalados em caixas de papelão reforçado.

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

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



4. ROTULAGEM

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

No rótulo das embalagens (Inicial e final), deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Identificação do produto;
2. Nome e endereço do fabricante;
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo;
5. Componentes do produto com informações nutricionais;
6. Peso líquido;
7. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem final);
8. Instruções de preparo e uso do alimento.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada sabor, em embalagem inicial original devidamente identificadas, para análise, inclusive da rotulagem.

6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

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

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

Os documentos poderão ser apresentados:

- a) no original;
- b) cópias reprográficas, desde que autenticadas em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei;
- c) cópias serão autenticadas por servidores da CRAISA, à vista do documento original;
- d) obtidas vias "Internet", condicionado à confirmação de sua autenticidade, também por esse meio, por intermédio da Comissão.



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

7. ENTREGA DO PRODUTO

Local

A Empresa fornecedora deverá entregar o produto no Almoxarifado Central, na Avenida Capuava, nº 540 - Bairro Homero Thon - Santo André ou em qualquer outro lugar determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André no horário das 7h às 11h30 e 13h às 15h.

Entrega do Produto

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

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

8. CONTROLE DE QUALIDADE

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

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 (doze) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

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.

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.



Item 9 da cota principal e reservada: LENTILHA

Acondicionada em pacotes plásticos com cerca de 0,5 a 01 kg cada, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, reembalados em fardos plásticos resistentes.

O produto deverá se apresentar em bom estado de conservação, isento de fermentação, mofo, carunchos, insetos, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Os grãos devem ser soltos, secos e livres de umidade excessiva. Todas as legislações deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações. Os produtos não deverão ser entregues com fabricação superior a 30 dias.

O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem

Item 10 da cota principal e reservada: MOLHO DE SOJA

Em embalagens plásticas atóxicas e resistentes. Contendo de 0,5 a 01 litro de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado em acordo à legislação vigente. O produto deverá estar de acordo a NTA-70 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e com a portaria RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA.

Os produtos não deverão ser entregues com fabricação superior a 30 dias.

O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem

Item 11 da cota principal e reservada: MOSTARDA

Cremona de mesa ou preparada, obtida de mostarda em pó, vinagre e óleo podendo conter outras especiarias, açúcar, vinagre e sal. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, resistente, contendo de 1,0 a 5,0 Kg, devidamente rotulada em acordo à legislação vigente.

O produto deverá estar em acordo a NTA-70, do Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78, com a RDC 12 de 02/01/01 – SVS/MS e com a RDC nº 276 de 22/09/2005 – ANVISA. Os produtos não deverão ser entregues com fabricação superior a 30 dias.



O vencedor do certame deverá apresentar uma amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente, para análise do produto, inclusive da rotulagem.

Item 12 da cota principal e reservada: UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE

Devidamente acondicionada em embalagens plásticas resistentes contendo aproximadamente entre 200 g. a 01 Kg, reembaladas em caixas de papelão.

O produto deve estar isento de bolores, leveduras, fungos, coliformes, pesticidas e qualquer outra sujidade.

O produto deverá apresentar-se devidamente rotulado, de acordo com a legislação vigente e possuir registro no órgão competente. Os produtos não deverão ser entregues com fabricação superior a 30 dias.

O vencedor do certame deverá apresentar uma amostra em embalagem original, devidamente identificado, rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem

LOTE 3

Itens 1 e 2 da cota principal e reservada: MACARRÃO PARA SOPA FORMATO CONCHINHA E AVE MARIA

MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS FORMATO CURTO PARA SOPA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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



2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

O produto deverá ser classificado como massa seca; de formato curto, nos tipos conchinha e ave-maria para o preparo de sopa.

2.2. SENSORIAIS

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

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade: máximo de 13%
- Colesterol (em base seca): mínimo de 0,45 g/kg

2.4. MICROBIOLÓGICAS

O produto deverá estar de acordo com a resolução – RDC 331 DE 23.12.19 do Ministério da Saúde – Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.



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

2.6. TOXICOLÓGICAS

ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS

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

Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial deverá ser em sacos plásticos atóxicos transparentes de 500 gramas a 1 Kg para o macarrão, reembalados em fardos devidamente fechados.

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

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

4. ROTULAGEM

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

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

1. Identificação do produto;
2. Nome e endereço do fabricante;
3. Data de validade ou prazo máximo para consumo;
4. Componentes do produto, com informações nutricionais;
5. Peso líquido;
6. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem final);
7. Número do lote se houver.



5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada para verificação inclusive da rotulagem.

6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

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

Os documentos poderão ser apresentados:

- a) no original;
- b) cópias reprográficas, desde que autenticadas em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei;
- c) cópias serão autenticadas por servidores da CRAISA, à vista do documento original;
- d) obtidas via “Internet”, condicionado à confirmação de sua autenticidade, também por esse meio, por intermédio da Comissão.

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

- Do laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química (devendo indicar o teor de colesterol), microbiológica e microscópica.

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

7. ENTREGA DO PRODUTO

Local

A empresa fornecedora deverá entregar o produto no Almoxarifado Central à Av. Capuava, nº 540 - Bairro Homero Thon - Santo André, ou em qualquer outro lugar determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André no horário das 7h às 11h30 e 13h às 15h.

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 pela CRAISA.

A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 60 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

8. CONTROLE DE QUALIDADE

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

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

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.

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.

Item3 da cota principal e reservada: MACARRÃO DE ARROZ FORMATO CURTO TIPO AVE MARIA OU PADRE NOSSO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto não fermentado obtido pelo amassamento do **arroz ou farinha de arroz, isento de corantes artificiais, trigo, glúten, soja, ovos, leite e traços destes**, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados, sendo submetido aos processos tecnológicos adequados.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O macarrão deverá ser fabricado a partir **de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos**. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

- RDC nº 722 de 01.07.2022 - Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade e IN 160 de 01.07.2022 - Estabelece os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos.

- IN nº 303 de 28.05.2024 - Altera a Instrução Normativa - IN nº 211, de 1º de março de 2023, que estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares coadjuvantes autorizados alimentos.

- RDC nº 216 de 15.09.2004- Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- RDC nº 275 de 21.10.2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

O produto deverá 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.

O produto deverá ser classificado como massa seca de arroz ou farinha de arroz; de formato curto; tipo AVE-MARIA OU PADRE NOSSO para preparo de sopa.

2.2. SENSORIAIS

-aparência (cozido): massa cozida, solta, sem grudar.

-cor (cozido): creme claro

-odor e sabor (cozido): próprios de massa cozida

-consistência (cozido): macia



2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade: máximo de 13%

2.4. MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

- RDC nº 724 de 01.07.2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação e IN nº 161 de 01.07.2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

- RDC nº 623 de 09.03.2023 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

Ausência de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em sacos plásticos atóxicos transparentes de 200 gramas a 500 gramas, reembalados em fardos devidamente fechados

A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, lacrado e totalmente envolto com fita gomada.

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

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial: RDC nº 589 de 20.12.2021.

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

4. ROTULAGEM

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial: RDC nº 429 de 08.10.2020 – Dispõe



sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados e IN nº 75 de 08.10.2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados e RDC nº 727/2022.

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

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

Os produtos deverão ter prazo de validade mínimo de 180 (cento e oitenta dias) ou 6 meses a partir da data de fabricação. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa proponente deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial, devidamente identificada, para análise da rotulagem.

6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 10 dias do certame, os documentos abaixo relacionados sendo os mesmos originais, ou cópia reprográfica, desde que autenticada em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei; a cópia será autenticada por servidor da CRAISA, à vista do documento original; ou obtidos via “Internet”, condicionado à confirmação de sua autenticidade.

Obs. Em casos de documento com assinatura eletrônica, a aceitação fica condicionada à verificação da autenticidade, devendo o documento indicar a chave para confirmação desta.

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

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

A ficha técnica e o laudo com as análises dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.

• **Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de trigo, glúten, ovos, soja, leite, inclusive traços destes, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/ Ministério da Saúde /Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.**

7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO

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

8. ENTREGA DO PRODUTO

Local

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

Prazo de Entrega

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da CRAISA com os prazos e quantidades determinadas, considerando 2 vezes ao mês.

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



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

9. CONTROLE DE QUALIDADE

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

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 24 (vinte e quatro horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

A critério da CRAISA, serão realizadas visitas aos fornecedores e/ou fabricantes, 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.

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

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.

Item 4 da cota principal e reservada: MACARRÃO TIPO ESPAGUETI

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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

O produto deverá ser classificado como massa seca tipo - ESPAGUETE.

2.2. SENSORIAIS

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

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade: máximo de 13%
- Colesterol (em base seca): mínimo de 0,45 g/kg

2.4. MICROBIOLÓGICAS O produto deverá estar de acordo com a resolução – RDC 331 DE 23.12.19 do Ministério da Saúde – Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos

2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

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

2.6. TOXICOLÓGICAS



ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS

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

Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial deverá ser em sacos plásticos atóxicos transparentes de 500 gramas a 1 Kg para o macarrão, reembalados em fardos devidamente fechados.

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

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

4. ROTULAGEM

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

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

1. Identificação do produto;
2. Nome e endereço do fabricante;
3. Data de validade ou prazo máximo para consumo;
4. Componentes do produto, com informações nutricionais;
5. Peso líquido;
6. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem final);
7. Número do lote se houver.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada para verificação inclusive da rotulagem.



6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

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

- a) no original;
- b) cópias reprográficas, desde que autenticadas em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei;
- c) cópias serão autenticadas por servidores da CRAISA, à vista do documento original;
- d) obtidas via “Internet”, condicionado à confirmação de sua autenticidade, também por esse meio, por intermédio da Comissão.

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

- Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento modo de preparo
- Do laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química (devendo indicar o teor de colesterol), microbiológica e microscópica.

7. ENTREGA DO PRODUTO

Local

A empresa fornecedora deverá entregar o produto no Almoxarifado Central à Av. Capuava, nº 540 - Bairro Homero Thon - Santo André, ou em qualquer outro lugar determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André no horário das 7h às 11h30 e 13h às 15h.

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 pela CRAISA.



A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 60 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

8. CONTROLE DE QUALIDADE

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

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 horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

A critério da CRAISA serão realizadas visitas aos fornecedores e fabricantes, 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.

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.

Item 5 da cota principal e reservada: ÓLEO MISTO OU COMPOSTO

Obtido a partir de misturas de 02 (dois) ou mais óleos vegetais através de processos tecnológicos adequados e que se apresentam líquidos a 25°C. Os óleos mistos ou compostos podem resultar da mistura, no máximo de 04 (quatro) óleos de espécies vegetais diferentes, devendo a quantidade mínima de qualquer óleo componente ser de 20% (g/100g). Para misturas contendo azeite de oliva, este deve estar em quantidade mínima de 15% (g/100g).

Ingrediente obrigatório: óleos vegetais.

Requisitos Características Sensoriais:

- Aspecto: característico.
- Cor: característica.
- Odor: característico.
- Sabor: característico.

Características Físicas e Químicas: Índice de peróxido



(meq / kg): Máximo 10

O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou em latas resistentes revestidas com verniz apropriado, contendo aproximadamente 500 ml.

O vencedor do certame deverá apresentar uma amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente, para análise do produto, inclusive da rotulagem.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André – CRAISA

Santo André, 27 de maio de 2025

LETÍCIA MACEDO GALHARDO
Diretora Administrativa Financeira



ANEXO II

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

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

LOTE 01						
ITEM	COTA PRINCIPAL 75%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$	MARCA
1	144.000	KG	ARROZ AGULHINHA LONGO TIPO 1 - em embalagens plasticas atóxicas transparentes , contendo peso liquido de 5 kgs.			
2	108.000	KG	ARROZ PARBOILIZADO LONGO FINO TIPO 1 - em embalagens plasticas atoxicas transp. Contendo peso liquido de 5 kgs			
3	900	KG	MILHO PARA CANJICA BRANCA - em embalagens plasticas, atoxicas e resistentes contendo de 500 grs. A 01 kg			
4	5.850	KG	FARINHA DE MILHO - A embalagem inicial deverá ser sacos plásticos atóxicos com cerca de 500 grs. A 2 kgs			
5	2.700	KG	FARINHA DE TRIGO tipo 1 - em embalagem plastica, resistente, atóxica, hermética. Contendo 01 kg			
6	360	KG	TRIGO PARA QUIBE - acondicionados em embalagem atóxica resistente contendo de 0,5 a 1 kg contendo de 0,5 a 1,0 kg			
VALOR TOTAL DO LOTE 1 DA COTA PRINCIPAL PARA 12 MESES					R\$	

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



LOTE 02						
ITEM	COTA PRINCIPAL 75%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$	MARCA
1	180	KG	AZEITONA VERDE - acondicionado em latas, bag's ou baldes plasticos atoxicos contendo de 01 a 03 kgs.			
2	90	KG	AZEITONA PRETA - acondicionado em latas, bag's ou baldes plasticos atoxicos contendo de 01 a 03 kgs.			
3	10.890	KG	BISCOITO TIPO MARIA - pacote de filme de polipropileno com polietileno com peso liquido aproximado de 100 grs. A 500 grs.			
4	13.563	KG	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - pacote de filme de polipropileno com polietileno com peso liquido aproximado de 100 grs. A 500 grs.			
5	450	KG	CATCHUP - em embalagem plastica atoxica resistente, contendo de 01 a 05 kg			
6	450	KG	CURAU COM LEITE - em pacotes de 01 a 02 kg acondicionada em caixas de papelão contendo até 10 unidades.			
7	9	L.	ESSENCIA OU AROMA DE BAUNILHA - em embalagem de 200 ml a 01 litro aproximadamente.			
8	1.710	KG	GELATINA DIVERSOS SABORES - embalado em pacotes plasticos resis-tentes com cerca de 01 kg			
9	1.980	KG	LENTILHA - acondicionada em pacotes plasticos com cerca de 05 a 1 kg cada.			
10	630	L.	MOLHO DE SOJA - em embalagens plásticas atóxicas e resistentes contendo de 0,5 a 1,0 litro.			
11	360	KG	MOSTARDA - cremosa, acondicionada em embalagem plastica, resistente contendo de 1,0 a 5,0 kg			
12	45	KG	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE - acondicionada em embalagens plasticas resistentes, contendo aprox. entre 200 grs a 1 kg.			
VALOR TOTAL DO LOTE 2 DA COTA PRINCIPAL PARA 12 MESES					R\$	

LOTE 03						
ITEM	COTA PRINCIPAL 75%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$	MARCA
1	90	KG	MACARRÃO PARA SOPA FORMATO CONCHINHA - em sacos plasticos atoxicos transparentes de 500 grs. A 1,0 kg			
2	90	KG	MACARRÃO PARA SOPA FORMATO AVE MARIA - em sacos plasticos atoxicos transparentes de 500 grs. A 1,0 kg			
3	2.889	KG	MACARRÃO DE ARROZ FORMATO CURTO TIPO AVE MARIA OU PADRE NOSSO - embalagem de 200 a 500 grs.			
4	1.440	KG	MACARRÃO TIPO ESPAGUETI - em sacos plasticos atóxicos transparen-tes de 500 grs a 1,0 kg.			
5	2.250	L.	OLEO MISTO OU COMPOSTO - acondicionado em embalagens plasticas resistentes ou latas resistentes revestidas com verniz com aprox. 500 ml.			
VALOR TOTAL DO LOTE 3 DA COTA PRINCIPAL PARA 12 MESES					R\$	

a) Indicar o preço em reais (R\$) por quilograma e/ou litro e/ou unidade indicada do produto já computados nos preços todos os tributos e despesas incidentes sobre a contratação a

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



ser realizada, como transporte, salários e demais ônus que possam recair sobre a presente contratação.

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

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

d) Validade da proposta: 60 (sessenta dias)

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

Indicação dos seguintes dados para pagamento eletrônico:

Nome do beneficiário _____ CNPJ/ CPF

Banco _____ Agência _____ n.º de Conta
Corrente _____
Cidade _____
_____, ____ DE _____ DE _____.

ASSINATURA: _____

FUNÇÃO: _____



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

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

LOTE 01						
ITEM	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$	MARCA
1	48.000	KG	ARROZ AGULHINHA LONGO TIPO 1 - em embalagens plasticas atóxicas transparentes, contendo peso liquido de 5 kgs.			
2	36.000	KG	ARROZ PARBOILIZADO LONGO FINO TIPO 1 - em embalagens plasticas atoxicas transp. Contendo peso liquido de 5 kgs			
3	300	KG	MILHO PARA CANJICA BRANCA - em embalagens plasticas, atoxicas e resistentes contendo de 500 grs. A 01 kg			
4	1.950	KG	FARINHA DE MILHO - A embalagem inicial deverá ser sacos plásticos atóxicos com cerca de 500 grs. A 2 kgs			
5	900	KG	FARINHA DE TRIGO tipo 1 - em embalagem plastica, resistente, atoxica, hermética. Contendo 01 kg			
6	120	KG	TRIGO PARA QUIBE - acondicionados em embalagem atóxica resistente contendo de 0,5 a 1 kg contendo de 0,5 a 1,0 kg			
VALOR TOTAL DO LOTE 1 DA COTA RESERVADA PARA 12 MESES					R\$	



LOTE 02						
ITEM	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$	MARCA
1	60	KG	AZEITONA VERDE - acondicionado em latas, bag's ou baldes plasticos atoxicos contendo de 01 a 03 kgs.			
2	30	KG	AZEITONA PRETA - acondicionado em latas, bag's ou baldes plasticos atoxicos contendo de 01 a 03 kgs.			
3	3.630	KG	BISCOITO TIPO MARIA - pacote de filme de polipropileno com polietileno com peso liquido aproximado de 100 grs. A 500 grs.			
4	4.521	KG	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - pacote de filme de polipropileno com polietileno com peso liquido aproximado de 100 grs. A 500 grs.			
5	150	KG	CATCHUP - em embalagem plastica atoxica resistente, contendo de 01 a 05 kg			
6	150	KG	CURAU COM LEITE - em pacotes de 01 a 02 kg acondicionada em caixas de papelão contendo até 10 unidades.			
7	3	L.	ESSENCIA OU AROMA DE BAUNILHA - em embalagem de 200 ml a 01 litro aproximadamente.			
8	570	KG	GELATINA DIVERSOS SABORES - embalado em pacotes plasticos resis-tentes com cerca de 01 kg			
9	660	KG	LENTILHA - acondicionada em pacotes plasticos com cerca de 05 a 1 kg cada.			
10	210	L.	MOLHO DE SOJA - em embalagens plásticas atóxicas e resistentes contendo de 0,5 a 1,0 litro.			
11	120	KG	MOSTARDA - cremosa, acondicionada em embalagem plastica, resistente contendo de 1,0 a 5,0 kg			
12	15	KG	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE - acondicionada em embalagens plasticas resistentes, contendo aprox. entre 200 grs a 1 kg.			
VALOR TOTAL DO LOTE 2 DA COTA RESERVADA PARA 12 MESES					R\$	

LOTE 03						
ITEM	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$	MARCA
1	30	KG	MACARRÃO PARA SOPA FORMATO CONCHINHA - em sacos plasticos atoxicos transparentes de 500 grs. A 1,0 kg			
2	30	KG	MACARRÃO PARA SOPA FORMATO AVE MARIA - em sacos plasticos atoxicos transparentes de 500 grs. A 1,0 kg			
3	963	KG	MACARRÃO DE ARROZ FORMATO CURTO TIPO AVE MARIA OU PADRE NOSSO - embalagem de 200 a 500 grs.			
4	480	KG	MACARRÃO TIPO ESPAGUETI - em sacos plasticos atóxicos transparen-tes de 500 grs a 1,0 kg.			
5	750	L.	OLEO MISTO OU COMPOSTO - acondicionado em embalagens plasticas resistentes ou latas resistentes revestidas com verniz com aprox. 500 ml.			
VALOR TOTAL DO LOTE 3 DA COTA RESERVADA PARA 12 MESES					R\$	

a) Indicar o preço em reais (R\$) por quilograma e/ou litro e/ou e/ou unidade indicada do produto já computados nos preços todos os tributos e despesas incidentes sobre a contratação a



ser realizada, como transporte, salários e demais ônus que possam recair sobre a presente contratação.

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

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

d) Validade da proposta: 60 (sessenta dias)

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

Indicação dos seguintes dados para pagamento eletrônico:

Nome do beneficiário _____ CNPJ/ CPF

Banco _____ Agência _____ n.º de Conta
Corrente _____
Cidade _____

_____, ____ DE _____ DE _____.

ASSINATURA: _____

FUNÇÃO: _____



ANEXO III

TERMO DE CREDENCIAMENTO

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

A empresa, com sede
na,
C.N.P.J. nº, representada pelo(a) Sr.(a).....,
(Cargo):, **CREDENCIA** o(a) n Sr.(a),
portador(a) do R.G. nº, e C.P.F.
nº....., para representá-la perante a **CIA. REG. ABAST. INTEGRADO
DE SANTO ANDRÉ** na licitação por pregão nº, podendo formular lances
verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em
todas as fases licitatórias.

Assinatura



A N E X O I V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS

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

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

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

Assinatura



A N E X O I V

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS HABILITATÓRIOS

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

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

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

Assinatura



A N E X O V

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

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

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

Assinatura



ANEXO VI

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

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

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

Assinatura



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÕES

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

À

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

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

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

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

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

Assinatura

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO
(Este documento deverá estar no envelope “B” – Documentos de Habilitação)

À

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André – CRAISA

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

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

Assinatura

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



ANEXO IX

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

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

A empresa....., representada pelo Sr., CPF. N.º..... e RG. N.º....., (cargo ou função), declara sob as penas da lei que, apresentará **se vencedora do certame, se compromete a apresentar, no prazo de 10 (dez) dias corridos após o término da sessão, cópia reprográfica autenticada dos documentos abaixo, bem como amostras conforme indicado:**

LOTE 01				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	KG	ARROZ AGULHINHA LONGO TIPO 1 - em embalagens plasticas atóxicas transparentes , contendo peso líquido de 5 kgs.	1) Certificado de Classificação, emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura referente a amostra entregue. 2) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento A ficha técnica e o certificado de classificação embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
2	KG	ARROZ PARBOILIZADO LONGO FINO TIPO 1 - em embalagens plasticas atóxicas transp. Contendo peso líquido de 5 kgs	1) Certificado de Classificação, emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura referente a amostra entregue. 2) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento. A ficha técnica e o certificado de classificação embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



3	KG	MILHO PARA CANJICA BRANCA - em embalagens plásticas, atóxicas e resistentes contendo de 500 grs. A 01 kg	N/A	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
4	KG	FARINHA DE MILHO - A embalagem inicial deverá ser sacos plásticos atóxicos com cerca de 500 grs. A 2 kgs	1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento. 2) Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. A ficha técnica e o laudo com as análises dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
5	KG	FARINHA DE TRIGO tipo 1 - em embalagem plástica, resistente, atóxica, hermética. Contendo 01 kg	1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento. 2) Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
6	KG	TRIGO PARA QUIBE - acondicionados em embalagem atóxica resistente contendo de 0,5 a 1 kg contendo de 0,5 a 1,0 kg	1) Ficha técnica do produto com indicação do responsável técnico.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

LOTE 02				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	KG	AZEITONA VERDE - acondicionado em latas, bag's ou baldes plásticos atóxicos contendo de 01 a 03 kgs.	N/A	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
2	KG	AZEITONA PRETA - acondicionado em latas, bag's ou baldes plásticos atóxicos contendo de 01 a 03 kgs.	N/A	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.



3	KG	BISCOITO TIPO MARIA - pacote de filme de polipropileno com polietileno com peso líquido aproximado de 100 grs. A 500 grs.	1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento. 2) Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. A ficha técnica e o laudo com as análises dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 2 (duas) amostras do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
4	KG	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - pacote de filme de polipropileno com polietileno com peso líquido aproximado de 100 grs. A 500 grs.	1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento. 2) Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. A ficha técnica e o laudo com as análises dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 2 (duas) amostras em embalagem inicial, devidamente identificada, para análise da rotulagem.
5	KG	CATCHUP - em embalagem plastica atoxica resistente, contendo de 01 a 05 kg	N/A	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
6	KG	CURAU COM LEITE - em pacotes de 01 a 02 kg acondicionada em caixas de papelão contendo até 10 unidades.	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem



7	L.	ESSENCIA OU AROMA DE BAUNILHA - em embalagem de 200 ml a 01 litro aproximadamente.	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
8	KG	GELATINA DIVERSOS SABORES - embalado em pacotes plasticos resistentes com cerca de 01 kg	1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada sabor, em embalagem inicial original devidamente identificadas, para análise, inclusive da rotulagem.
9	KG	LENTILHA - acondicionada em pacotes plasticos com cerca de 05 a 1 kg cada.	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
10	L.	MOLHO DE SOJA - em embalagens plásticas atóxicas e resistentes contendo de 0,5 a 1,0 litro.	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
11	KG	MOSTARDA - cremosa, acondicionada em embalagem plastica, resistente contendo de 1,0 a 5,0 kg	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
12	KG	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE - acondicionada em embalagens plasticas resistentes, contendo aprox. entre 200 grs a 1 kg.	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem



LOTE 03				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	KG	MACARRÃO PARA SOPA FORMATO CONCHINHA - em sacos plasticos atoxicos transparentes de 500 grs. A 1,0 kg	1) Laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química (devendo indicar o teor de colesterol), microbiológica e microscópica. 2) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
2	KG	MACARRÃO PARA SOPA FORMATO AVE MARIA - em sacos plasticos atoxicos transparentes de 500 grs. A 1,0 kg	1) Laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química (devendo indicar o teor de colesterol), microbiológica e microscópica. 2) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
3	KG	MACARRÃO DE ARROZ FORMATO CURTO TIPO AVE MARIA OU PADRE NOSSO - embalagem de 200 a 500 grs.	1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento. 2) Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. A ficha técnica e o laudo com as análises dos alimentos embasam a equipe técnica na avaliação do produto de acordo com características descritas em edital e em conformidade com Nota técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar – PNAE. 3) Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de trigo, glúten, ovos, soja, leite, inclusive traços destes, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/ Ministério da Saúde /Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
4	KG	MACARRÃO TIPO ESPAGUETI - em sacos plasticos atoxicos transparentes de 500 grs a 1,0 kg.	1) Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento modo de preparo 2) Laudo bromatológico, contendo análise sensorial, físico-química (devendo indicar o teor de colesterol), microbiológica e microscópica.	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem
5	L.	OLEO MISTO OU COMPOSTO - acondicionado em embalagens plasticas resistentes ou latas resistentes revestidas com verniz com aprox. 500 ml.	N/A	O vencedor do certame deverá apresentar 01 amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada e rotulada de acordo com a legislação vigente para análise do produto, inclusive da rotulagem



Quanto a documentação técnica as empresas deverão apresentar:

- a) no original;
- b) cópias reprográficas, desde que autenticadas em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei;
- c) cópias serão autenticadas por servidores da CRAISA, à vista do documento original;
- d) obtidas via "Internet", condicionado à confirmação de sua autenticidade, também por esse meio, por intermédio da Craisa.

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



A N E X O X

FOLHA DE DADOS PARA ELABORAÇÃO DE CONTRATO

Razão Social: _____.

Endereço: _____.

Cidade: _____ Estado: _____ CEP: _____.

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

Nome da pessoa para contatos: _____.

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

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

Cargo que a pessoa ocupa na empresa: _____.

RG nº: _____ CPF: _____.

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

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

Data: _____

(Carimbo e assinatura do responsável pelas informações)

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



ANEXO XI

MINUTA DE CONTRATO

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

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

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO E ESPECIFICAÇÕES

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



1.1. Contratação de empresa para fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPERVISÃO DE RESTAURANTES (SR) E PARA SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (S.A.E.)**, conforme descrição que segue:

ITEM	QTD ANO	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA

Descrição do objeto (anexo I do edital).

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

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

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

ITEM	QTD ANO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL PARA 12 MESES	MARCA

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

3.3. O prazo para o início da entrega do produto é de até 05 (cinco) dias corridos contados a partir da data da encomenda do produto pela CRAISA -se outro prazo não estiver estabelecido quanto ao item.

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

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

3.6. A periodicidade de entrega será mensal – se outro prazo não estiver estabelecido quanto ao item.

CLÁUSULA QUARTA- FORMA DE PAGAMENTO

4.1. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário, 30 (trinta) dias fora a quinquena, contados da efetiva entrega do produto, contados do efetivo recebimento da Nota Fiscal correspondente. Assim, o pagamento se dará nos dias 15 ou 30, ainda que o mês não seja de 30 dias exatos.



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

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

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

CLÁUSULA QUINTA - REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

5.1. Não incidirá qualquer conduta reajustatória na presente hipótese.

CLÁUSULA SEXTA- RESPONSABILIDADES E DIREITOS DA CRAISA

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

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

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



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

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

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

I - Advertência;

II - Multa;

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

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

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

b) Multa de mora correspondente a 1% (um por cento) do valor inexecutado do contrato, por dia de atraso na entrega, até o limite de 10 (dez) dias corridos, podendo a

CRAISA a partir do 10º dia considerar rescindido o contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA – DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

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



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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA NONA- TRIBUTOS E DEMAIS ÔNUS

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

CLÁUSULA DÉCIMA– DIVULGAÇÃO



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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - TRAMITAÇÃO DE DOCUMENTOS

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

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

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

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

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



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- GESTÃO DO CONTRATO

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - CASOS DE RESCISÃO

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – RESOLUÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- FORO

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



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

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

Santo André, de de

CIA. REGIONAL DE ABASTECIMENTO INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ
CRAISA

REINALDO MESSIAS DA SILVA
Superintendente

LETICIA MACEDO GALHARDO
Diretora Administrativa Financeira

Empresa contratada

Gestor

TESTEMUNHAS:

2. _____

Nome:

1. _____

Nome:



ANEXO XII

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)

CPJ xxx

CONTRATANTE: COMPANHIA REGIONAL DE ABASTECIMENTO INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ (CRAISA)

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Santo André, de de 2025

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



Nome:

Cargo:

CPF:

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

Nome:

Cargo: S

CPF:

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

PELA CONTRATADA

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____