



---

**PROCESSO DE COMPRAS Nº 040/25**

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/25**

---

**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 **CARNES (BOVINA, FRANGO E SUÍNA); EMBUTIDOS E PESCADOS**, 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 30 de JULHO 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 constantes deste Edital e seus Anexos não serão consideradas e/ou admitidas, inclusive quando

**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



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 **CARNES (BOVINA, FRANGO E SUÍNA); EMBUTIDOS E PESCADOS**, 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

**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



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](http://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

**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



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*



*ENVELOPE "B"*

*EDITAL DE PREGÃO Nº .....*

*DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO*

*RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ*

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.

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51





5.4.1. 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

**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



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

**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



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

**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



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,

**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



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.

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

ILG = igual ou superior a 1,00

ILC = igual ou superior a 1,00

GE = igual ou inferior a 0,50

I - Tais índices serão calculados conforme segue:

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

ONDE:

\*ILG = Índice de Liquidez Geral;

\*ILC = Índice de Liquidez Corrente;

\*AC = Ativo Circulante;

\*GE = Grau de Endividamento;

\*PC = Passivo Circulante;

\*RLP = Realizável a Longo Prazo;

\*ELP = Exigível a Longo Prazo; e

\*AT = Ativo Total;

**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



\*CT = Capital de Terceiros;

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

10.1.18. **Comprovação da qualificação operacional demonstrando aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação**, a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando que o licitante administra ou administrou a prestação continuada dos serviços com, no mínimo, a quantidade de 30 % da execução pretendida.

10.1.19. Atestado de Vistoria Técnica FACULTATIVA, conforme Anexo XIII do edital, expedido pelo Departamento Jurídico da CRAISA, de que o representante regularmente constituído pela empresa interessada, vistoriou os locais onde haverá execução de serviços em locais próprios da Craisa, bem como de que tomou conhecimento de todas as informações inerentes ao fiel cumprimento das obrigações objeto desta licitação. **A visita técnica é facultativa e poderá ser realizada nos dias (21, 22, 23, 24, 25, 28 e 29 de julho de 2025), em horário comercial (das 9h00 às 11h30 e das 13h00 às 16h30h.), em dias úteis, mediante agendamento prévio de no mínimo 2 (dois) dias de antecedência.** O responsável pelos agendamentos das visitas técnicas será o Departamento jurídico da CRAISA que poderá ser contatado pelo telefone (11) 4996-9500 ramal 2032, das 08:30 às 16:00 horas.

10.1.19.1. Os locais para Vistoria Técnica FACULTATIVA são **CRAISA SEDE, RESTAURANTE GUARARÁ E COZINHA CENTRAL.**

10.1.19.2. O representante de um licitante não poderá realizar visita técnica para outros.

**10.1.19.3 A agendamento deverá ocorrer com no mínimo 02 dias de antecedência à(s) data(s) pretendida(s) para a vistoria.**





10.1.19.4. Na ocasião da visita, o interessado deverá estar munido de documentos de identificação pessoal e da empresa a qual representa.

10.19.5. A vistoria facultativa deverá ser realizada por representante da proponente, com poderes para tanto, em veículo próprio, que acompanhará a equipe desta Companhia.

10.1.20. No caso de a licitante optar por não realizar a Vistoria Técnica facultativa, deverá apresentar modelo de declaração de conhecimento das condições locais de execução dos serviços e de responsabilidade pela não realização da visita técnica, conforme **Anexo XIV** do edital.

10.1.21. Os Anexos XIII ou XIV, conforme opção pela visita facultativa ou não, são **documentos indispensáveis de habilitação**, visto que a visita técnica representará a oportunidade para as licitantes interessadas conhecerem as características e especificações, condições especiais ou dificuldades que possam interferir na execução dos trabalhos, além de fazerem todos os questionamentos e solicitações técnicas que acharem necessários para elaboração de suas propostas comerciais. Assim sendo, caso a licitante que venha a ser contratada, não tenha realizado a visita, não poderá deixar realizar o serviço nos termos e condições pactuadas, sob a alegação de não ter tido ciência de tais condições

10.1.22. 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:



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

LOTE 01-CARNE BOVINA				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Miolo de acém em cubos - com formato aprox. 3 cms x 5 cms - resfriado e/ou congelado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
2	Kg	Coxão mole em peça, sem capa, refriado ou congelado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
3	Kg	Coxão mole em bife, pesando aprox. 140 gr. congelado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
4	Kg	Figado em iscas ou tiras congelado com formato 1 cm x 5 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto congelado, em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
5	Kg	Isclas de patinho de 1ª qualidade, congelado, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4- Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive 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



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

LOTE 01-CARNE BOVINA				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
6	Kg	Charque em cubos de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. 5)Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.

LOTE 02-CARNE SUÍNA				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Costela suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI - Serviço de Inspeção Municipal. 4)Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI. 5)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
2	Kg	Paleta suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI - Serviço de Inspeção Municipal. 4)Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI. 5)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive 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



LOTE 02-CARNE SUÍNA				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
3	Kg	Bisteca suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI. 4)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
4	Kg	Pemil em cubos IQF com formato aprox. 4 cms x 4 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
5	Kg	Pemil em cubos IQF com formato aprox. 2 cms x 2 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive 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



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

LOTE 03- AVES E DERIVADOS				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Peito de frango cozido, desfiado e congelado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
2	Kg	Filé de frango em bife congelado pesando de 120 a 150 grs. sem osso, sem pele e sem sassami	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
3	Kg	Peito de frango congelado, sem osso, sem pele e sem sassami	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive 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



LOTE 03- AVES E DERIVADOS				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
4	Kg	Peito de frango sem osso, sem pele e sem salsami em cubos congelado	1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4) Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
5	Kg	Sobrecoxa de frango congelado contendo de 250 a 300 gramas	1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem.
6	Kg	Coxinha de asa de frango (drumet) congelada pesando de 60 a 80 gramas	1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive 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





LOTE 03- AVES E DERIVADOS				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
7	Kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada pesando entre 320 a 380 gramas	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
8	Kg	Peito de frango em cubos IQF com formato 3 cms x 3 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive 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



LOTE 04-PESCADOS				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Posta de cação congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4_Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
2	Kg	Cação em cubos congelado de	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração de Registro da Empresa produtora e da Empresa proponente no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 5)Registro do Rótulo do produto expedidos por órgãos competentes (SIF, SISP ou SISBI).	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
3	Kg	Filé de peixe Polaca do Alaska de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4) Declaração de Registro da Empresa produtora e da Empresa proponente no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) 5) Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente (SIF, SISP ou SISBI).	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do filé em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive 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





LOTE 05 - CARNES IQF (Congelamento ultra-rápido)				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Patinho em cubos IQF - com formato aprox. 2 cms x 2 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem.
2	Kg	Miolo de acém em cubos IQF - com formato aprox. de 3cms x 3 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem.
3	Kg	Patinho moído IQF, embalagem contendo de 01 a 02 kg	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Laudo bromatológico contendo análises sensorial, físico-química inclusive porcentagem de gordura total, análise microbiológica e microscópica. 5.Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem.



LOTE 05 - CARNES IQF (Congelamento ultra-rápido)				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
4	Kg	Coxão mole em iscas/tiras - IQF - com formato aprox. De 1 cm x 5 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem.

LOTE 06 - CARNES PRÉ-PROCESSADOS				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Bife a rolê de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra do bife à rolê, em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
2	Kg	Almôndega bovina congelada de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulada	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto, inclusive 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



LOTE 06 - CARNES PRÉ-PROCESSADOS				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
3	Kg	Espeto de carne bovina - Carne bovina congelado, sem tempero, em espeto de madeira, embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto, inclusive rotulagem.
4	Kg	Espeto de frango sem osso e sem tempero, congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	1-Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2-Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3-Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4-Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto, inclusive rotulagem.
5	Kg	Espeto misto de carne bovina e linguiça calabresa de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Registro do Rótulo do produto com expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto, inclusive 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



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

LOTE 07 - EMBUTIDOS				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Linguiça frescal suína (pernil) de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI. 5)Registro do Rótulo do produto, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI. 6)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra do produto: Linguiça frescal suína em embalagem inicial original, devidamente identificada de acordo com a Legislação Vigente e com o nome da Empresa participante, para verificação do produto inclusive rotulagem.
2	Kg	Linguiça calabresa defumada tradicional de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI. 5)Registro do Rótulo do produto, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI. 6)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto, inclusive rotulagem.
3	Kg	Bacon de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI. 4) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto, inclusive 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



LOTE 07 - EMBUTIDOS				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
4	Kg	Salsicha tipo Hot Dog de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2) Declaração de Registro da Empresa produtora no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SISP) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) 3) Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP e SISBI. 4) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação inclusive da rotulagem.

#### D. HABILITAÇÃO SANITÁRIA

10.1.23. O objeto da presente licitação é a aquisição de carnes bovinas, suínas, aves e/ou derivados, conforme condições e especificações constantes neste termo.

10.1.23.1 Poderão participar da licitação empresas que se enquadrem nas seguintes categorias:

a) Frigoríficos devidamente registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP), ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação vigente.

b) Distribuidores de produtos cárneos, desde que atuem em conformidade com as normas sanitárias e estejam regularmente autorizados a exercer essa atividade.

10.1.23.2 No caso de empresas distribuidoras, além da documentação exigida no processo licitatório, deverá ser apresentada, obrigatoriamente:

a) Cópia válida do Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pela autoridade sanitária competente (Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual), atestando que a empresa está apta a realizar atividades de armazenamento e distribuição de produtos de origem animal.

10.1.23.3 A não apresentação do Alvará Sanitário, no caso de distribuidoras, ou do registro no serviço de inspeção oficial, no caso de frigoríficos, implicará na desclassificação da proposta.



## 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](http://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

**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





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

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

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



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

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

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

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

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

18.9. 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.

18.10. 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.

18.11. 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);

**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



- 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, 15 de julho de 2025

**LETÍCIA MACEDO GALHARDO**  
**Diretora Administrativa Financeira**



## ANEXO I

Processo de Compras nº 028/25

Modalidade: Pregão Presencial Nº 002/25

### OBJETO DE LICITAÇÃO

LOTE 01-CARNE BOVINA					
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	11.520	8.640	2.880	Kg	Miolo de acém em cubos - com formato aprox. 3 cms x 5 cms - resfriado e/ou congelado
2	12.000	9.000	3.000	Kg	Coxão mole em peça, sem capa, resfriado ou congelado
3	8.400	6.300	2.100	Kg	Coxão mole em bife, pesando aprox. 140 gr. congelado
4	1.200	900	300	Kg	Fígado em iscas ou tiras congelado com formato 1 cm x 5 cms
5	6.600	4.950	1.650	Kg	Isclas de patinho de 1ª qualidade, congelado, devidamente embalado e rotulado
6	6.000	4.500	1.500	Kg	Charque em cubos de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado

LOTE 02-CARNE SUÍNA					
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	3.000	2.250	750	Kg	Costela suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado
2	3.000	2.250	750	Kg	Paleta suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado
3	6.000	4.500	1.500	Kg	Bisteca suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado
4	3.600	2.700	900	Kg	Pernil em cubos IQF com formato aprox. 4 cms x 4 cms
5	39.000	29.250	9.750	Kg	Pernil em cubos IQF com formato aprox. 2 cms x 2 cms

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 03- AVES E DERIVADOS					
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	3.600	2.700	900	Kg	Peito de frango cozido, desfiado e congelado
2	9.000	6.750	2.250	Kg	Filé de frango em bife congelado pesando de 120 a 150 grs. sem osso, sem pele e sem sassami
3	6.000	4.500	1.500	Kg	Peito de frango congelado, sem osso, sem pele e sem sassami
4	3.000	2.250	750	Kg	Peito de frango sem osso, sem pele e sem sassami em cubos congelado
5	3.600	2.700	900	Kg	Sobrecoxa de frango congelado contendo de 250 a 300 gramas
6	3.600	2.700	900	Kg	Coxinha de asa de frango (drumet) congelada pesando de 60 a 80 gramas
7	14.400	10.800	3.600	Kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada pesando entre 320 a 380 gramas
8	84.000	63.000	21.000	Kg	Peito de frango em cubos IQF com formato 3 cms x 3 cms

LOTE 04-PESCADOS					
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	3.600	2.700	900	Kg	Posta de cação congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado
2	3.600	2.700	900	Kg	Cação em cubos congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado
3	10.800	8.100	2.700	Kg	Filé de peixe Polaca do Alaska de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado



LOTE 05 - CARNES IQF (Congelamento ultra-rápido)					
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	72.000	54.000	18.000	Kg	Patinho em cubos IQF - com formato aprox. 2 cms x 2 cms
2	45.000	33.750	11.250	Kg	Miolo de acém em cubos IQF - com formato aprox. de 3cms x 3 cms
3	108.000	81.000	27.000	Kg	Patinho moído IQF, embalagem contendo de 01 a 02 kgs
4	36.000	27.000	9.000	Kg	Coxão mole em iscas/tiras - IQF - com formato aprox. De 1 cm x 5 cms

LOTE 06 - CARNES PRÉ-PROCESSADOS					
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL	COTA RESERVADA	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	4.800	3.600	1.200	Kg	Bife a rolê de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado
2	2.400	1.800	600	Kg	Almôndega bovina congelada de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulada
3	1.800	1.350	450	Kg	Espeto de carne bovina - Carne bovina congelado, sem tempero, em espeto de madeira, embalado e rotulado
4	2.400	1.800	600	Kg	Espeto de frango sem osso e sem tempero, congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado
5	1.440	1.080	360	Kg	Espeto misto de carne bovina e linguiça calabresa de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado

LOTE 07 - EMBUTIDOS					
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL	COTA RESERVADA	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	8.400	6.300	2.100	Kg	Linguiça frescal suína (pernil) de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado
2	3.000	2.250	750	Kg	Linguiça calabresa defumada tradicional de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado
3	960	720	240	Kg	Bacon de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado
4	1.800	1.350	450	Kg	Salsicha tipo Hot Dog de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado

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





**Nota: Para todos os itens, ver as especificações completas dos objetos conforme descritivo técnico.**

**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.

Para a licitação a empresa deverá apresentar a proposta conforme segue:

**PREÇOS:**

**LOTE 1 – CARNES BOVINA**

**Item 01** - Indicar na coluna preço da tabela acima, o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto **“Carne bovina resfriada-dianteiro com osso”** publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA)

**Itens 02; 03; 04; 05 e 06** – Indicar na coluna preço da tabela acima, o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto **“Carne bovina resfriada-traseiro com osso”** publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA)



### LOTE 02 – CARNE SUÍNA

**Todos os itens** - Indicar na coluna preço da tabela acima, o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda da cotação do Mercado Atacadista de

Paulo, para o produto “**Carne suína – ½ carcaça,**” publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA)

### LOTE 3 – AVES E DERIVADOS

**Todos os itens**- Indicar na coluna preço da tabela acima, o percentual de acréscimo ou de decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto “**Frango resfriado**”, publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA).

### LOTE 04 – PEIXE / PESCADOS

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

### LOTE 05 – CARNES IQF (CONGELAMENTO ULTRA RÁPIDO)

**Itens 01; 03 e 04**- Indicar na coluna preço da tabela acima, o percentual de acréscimo ou de decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum de venda da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto “**Carne bovina resfriada - traseiro com osso**” publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA)

**Item 02** - Indicar na coluna preço da tabela acima, o percentual de acréscimo ou de decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum de venda da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto “**Carne bovina resfriada - dianteiro com osso**” publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA)

### LOTE 06 – CARNES PRÉ-PROCESSADOS

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



**Itens 01; 02; 03 e 05:** – Indicar na coluna preço da tabela acima, o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto “**Carne bovina resfriada-traseiro com osso**” publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA).

**Item 04** - Indicar na coluna preço da tabela acima, o percentual de acréscimo ou de decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto “**Frango resfriado**”, publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA).

#### LOTE 07 - EMBUTIDOS

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

Endereço eletrônico Instituto de Economia Agrícola (IEA).

<https://infoiea.agricultura.sp.gov.br/BancoDeDados/PrecosDiarios/Atacado>

#### OBSERVAÇÕES

**PARA TODOS OS LOTE E TODOS OS ITENS:** Indicar o preço em reais (R\$) por quilograma do produto e o valor total do LOTE já com a aplicação dos respectivos percentuais (quando o for o caso) e já computados nos preços de 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.

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

#### ATENÇÃO:

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



## ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO DE LICITAÇÃO

### LOTE 1

**Item 1 da cota principal e reservada: MIOLO DE ACÉM EM CUBOS RESFRIADO E/OU CONGELADO**

#### 1. OBJETO DA LICITAÇÃO

Fornecimento e entrega parcelada de **miolo de acém em cubos de 03 a 05 cm, resfriado e/ou congelado, extra limpo, em embalagens de 05 a 10 Kg.**

A carne bovina Miolo de Acém em Cubos deverá ser manipulada em condições higiênicas satisfatórias, e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sob inspeção do SIF ou SISP ou SISBI.

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

##### 2.1. Gerais

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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

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

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

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

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

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

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

## 2.2. SENSORIAIS:

Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

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

Odor e sabor: próprios.

## 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

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

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



- Reação de H<sub>2</sub>S negativa e não conter aditivos.

#### 2.4. MICROBIOLÓGICAS:

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

#### 2.5. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:

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

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

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

#### 3. EMBALAGEM:

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

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

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

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

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



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

#### **4. ROTULAGEM:**

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

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

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

#### **5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA**

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

#### **6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:**

As empresas deverão apresentar:

**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



Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame, apresentará, no prazo de até 05 (cinco) dias do certame, cópias reprográficas autenticadas, os seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

## **7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO**

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

## **8. ENTREGA DO PRODUTO:**

**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





As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

#### **9. TRANSPORTE:**

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

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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

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

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

**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



Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto o previsto em Legislação que deverá ser apontado claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

A critério da CRAISA, serão realizadas visitas ao fornecedor e fabricante, 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 2 da cota principal e reservada: COXÃO MOLE EM PEÇA SEM CAPA**

### **1. OBJETO DA LICITAÇÃO**

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

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

### **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

#### **2.1. Gerais**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS**



**DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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

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

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

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

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

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

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

## **2.2. SENSORIAIS:**

Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

**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



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

Odor e sabor: próprios.

- **2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:**

- PH: Inferior ou igual a 6,0
- Gordura total: máximo de 5 %
- Reação de H<sub>2</sub>S negativa e não conter aditivos.

- **2.4. MICROBIOLÓGICAS:**

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

- **2.5. MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS:**

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

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

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

- **3. EMBALAGEM:**

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

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



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

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

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

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

#### **4. ROTULAGEM:**

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

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

- i) Identificação completa do produto;
- j) Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- k) Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- l) Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- m) Peso líquido;
- n) Condições de armazenamento;
- o) Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- p) Dizeres: **“não contém glúten”**.

#### **5. ENTREGA DO PRODUTO:**

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e



quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

#### **6. TRANSPORTE:**

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

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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

#### **7. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA**

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

#### **8. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

As empresas deverão apresentar:

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 05 dias do certame, cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos

Os documentos poderão ser apresentados:

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



- a) 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) obtida 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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

2) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

## **9. AVALIAÇÃO DO PRODUTO**

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

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

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto o previsto em Legislação que deverá ser apontado claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

A critério da CRAISA, serão realizadas visitas ao fornecedor e fabricante, 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 3 da cota principal e reservada: BIFE DE COXÃO MOLE

#### 1. OBJETO DA LICITAÇÃO

**1.1.** Fornecimento e entrega parcelada de **BIFE DE COXÃO MOLE**, pesando 140 gramas, de primeira qualidade, congelado.

**1.2.** A carne bovina deverá ser manipulada em condições higiênicas satisfatórias, e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

#### 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

##### 2.1. Gerais

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





O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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

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

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

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

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

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

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

**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



## 2.2. SENSORIAIS:

Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

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

Odor e sabor: próprios.

## 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

a) PH inferior ou igual 6,0

b) Reação de H<sub>2</sub>S negativa e não conter aditivos.

c) Gorduras totais: máximo de 5%

## 2.4. MICROBIOLÓGICAS:

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

## 2.5. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:

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

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

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

## 3. EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser em caixas resistentes e o produto deverá acondicionado em camadas interfolhadas, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a **Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS**. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.



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

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

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

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

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

#### **4. ROTULAGEM:**

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

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

- q) Identificação completa do produto;
- r) Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- s) Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- t) Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- u) Peso líquido;
- v) Condições de armazenamento;
- w) Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- x) Dizeres: **“não contém glúten”**.



#### 5. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO PRODUTO:

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00 no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

#### 6. TRANSPORTE:

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

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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

#### 7. AMOSTRAS:

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

#### 8. DOCUMENTAÇÃO

As empresas deverão apresentar:

**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



As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 05 dias do certame, cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

## 9. CONTROLE DE QUALIDADE:

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto o previsto em Legislação que deverá ser apontado claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

A critério da CRAISA, serão realizadas visitas ao fornecedor e fabricante, 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 4 da cota principal e reservada: FÍGADO EM ISCAS OU TIRAS CONGELADO**

##### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

**FÍGADO em iscas ou tiras, CONGELADO**, com formato aproximado de **1 cm por 5 cm**, manipulado sob rígidas condições higiênicas, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária manipulada em condições higiênicas satisfatórias.

##### **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**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



## 2.1. GERAIS

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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

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

## 2.2. SENSORIAIS

**Aspecto:** próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa.

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

**Odor e sabor:** próprios

## 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

- PH: Inferior ou igual a 6,0
- Reação de H<sub>2</sub>S negativa e não conter aditivos.

## 2.4. MICROBIOLÓGICAS

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

## 2.5. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:

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

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



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

### **3. EMBALAGEM**

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

**O produto deverá ser fornecido nas seguintes embalagens:**

**- Peso líquido - 01 (um) quilo a 02 (dois) quilos.**

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

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

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

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

### **4. ROTULAGEM**

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





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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: “**não contém glúten**”.

## 5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

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

## 6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 05 dias do certame, cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos:

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.

**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) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

## 7. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

## 8. TRANSPORTE:

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

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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

## 9. CONTROLE DE QUALIDADE

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto se o previsto em Legislação e então está deverá ser apontada claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

A critério da CRAISA, serão realizadas visitas ao fornecedor e fabricante, 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: PATINHO EM ISCAS – CONGELADO**

### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Patinho em iscas proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto TRASEIRO, **sendo as ISCAS, com formato aproximado de 1 cm de largura por 10 a 12 cm de comprimento**, manipulada sob rígidas condições higiênicas.

### **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

#### **2.1. Gerais**

**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



O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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

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

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

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

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

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

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

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

## **2.2. SENSORIAIS:**

Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

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

**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



Odor e sabor: próprios.

### 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

- a) PH inferior ou igual 6,0
- b) Reação de H<sub>2</sub>S negativa e não conter aditivos.
- c) Gorduras totais: máximo de 5%

### 2.4. MICROBIOLÓGICAS:

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

### 2.5. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:

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

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

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

### 3. EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser em caixas resistentes e o produto deverá acondicionado em camadas interfolhadas, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a **Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS**. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

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

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



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

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

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

#### 4. ROTULAGEM:

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

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: “**não contém glúten**”.

#### 5. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO PRODUTO:

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

#### 6. TRANSPORTE:

**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



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

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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

#### **7. AMOSTRAS:**

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

#### **8. DOCUMENTAÇÃO**

As empresas deverão apresentar:

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 05 dias do certame, cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos:

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.



1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4) Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.

#### **9. CONTROLE DE QUALIDADE:**

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto o previsto em Legislação que deverá ser apontado claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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 6 da cota principal e reservada: CHARQUE EM CUBOS**

#### **1. OBJETO DA LICITAÇÃO:**

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51





**1.1. Fornecimento e entrega de charque em cubos de 4 X 4 cm.**

**2. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:**

**2.1. GERAIS:**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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

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

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

**CARNE SALGADA:**

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

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

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

O charque será considerado alterado quando:

- A) Gordura está rançosa;
- B) Odor e sabor desagradáveis, anormais;
- C) Amolecido, úmido e pegajoso;
- D) Com áreas de coloração anormal;
- E) Apresenta larvas ou parasitas;
- F) Por alterações outras, a juízo da Inspeção Federal.

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



b) A carne deverá ser de procedência idônea, inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), Serviço de Inspeção de São Paulo (S.I.S.P.) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI).

## 2.2. SENSORIAIS:

### SALGADO:

- **Aspecto:** Próprio da espécie, não amolecida ou pegajosa;
- **Cor:** Própria da espécie, sem manchas esverdeadas;
- **Odor/Sabor:** Próprios.

## 2.3. MICROBIOLÓGICAS:

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

## 2.4. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:

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

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

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

## 3. EMBALAGEM:

### SALGADO:

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

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

**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



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

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

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

#### **4. ROTULAGEM:**

**4.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do Ministério da Agricultura, 24/12/99, Lei Federal nº 10674, de 16/05/03

**4.2.** Nos rótulos das embalagens inicial e final (pacotes e caixas) deverão constar, de forma clara e indelével as seguintes informações:

- Identificação completa do produto, inclusive marca;
- Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente Número do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI).
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Data na embalagem do produto;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI (nos pacotes);
- Número do lote (caso utilizado).

#### **5. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO PRODUTO:**

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

**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



Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

## **6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA:**

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

## **7. TRANSPORTE:**

**7.1.** O transporte deverá ser efetuado de acordo com a Legislação vigente Portaria CVS/15 de 07 de novembro de 1991 e Portaria CVS/5 de 09 de abril de 2013, em condições que preservem as características do alimento, bem como as físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

## **8. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

As empresas deverão apresentar:

Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame, apresentará, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato, em originais ou cópias reprográficas autenticadas, os seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4) Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

5) Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.

6) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

## 1. AVALIAÇÃO DO PRODUTO

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

## 10. CONTROLE DE QUALIDADE:

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros) e outros, exceto se o previsto em Legislação e então está deverá ser apontada claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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.

## LOTE 2 CARNES SUINAS

### Item 1 da cota principal e reservada: COSTELA SUÍNA SALGADA

#### 1. OBJETO DA LICITAÇÃO:

1.1. Fornecimento e entrega parcelada de costela suína salgada.

1.2. Não será permitido no produto fornecido a presença de pontas de costelas.

#### 2. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:

##### 2.1. GERAIS:

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

As carnes deverão ser de procedência idônea, inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (S.I.S.P.) ou SISBI e no qual está de acordo com o Decreto Estadual nº 12.486/78 NTA nº 3.



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

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

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

## **2.2. SENSORIAIS:**

- **Aspecto:** Próprio da espécie, não amolecida ou pegajosa;
- **Cor:** Própria da espécie, sem manchas esverdeadas;
- **Odor/Sabor:** Próprios.

## **2.3. MICROBIOLÓGICAS:**

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

## **2.4. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:**

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

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

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

## **3. EMBALAGEM:**

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

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



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

Considerar-se-á imprópria para o consumo a 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.

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

#### 4. ROTULAGEM:

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

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

- y) Identificação completa do produto;
- z) Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- aa) Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- bb) Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- cc) Peso líquido;
- dd) Condições de armazenamento;
- ee) Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- ff) Dizeres: “**não contém glúten**”.

#### 5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame, apresentará no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato, em originais ou cópias reprográficas autenticadas, os seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI – Serviço de Inspeção Municipal.

4) Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.

5) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

## 6. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS:

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

O carregamento, transporte e descarregamento do produto nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

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

**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



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

#### **7. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:**

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

#### **8. TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a Legislação vigente Portaria CVS 15 - 07/11/91 e CVS-05 09/04/13, em condições que preservem as características do alimento/congelado, bem como as físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

#### **9. CONTROLE DE QUALIDADE:**

As Empresas deverão atender a Portaria nº 304 de 22 de abril de 1996, do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto se o previsto em Legislação e então está deverá ser apontada claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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.

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



A 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 2 da cota principal e reservada: PALETA SUÍNA SALGADA**

### **1. OBJETO DA LICITAÇÃO:**

Fornecimento e entrega parcelada de paleta suína salgada.

### **2. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:**

#### **2.1. GERAIS:**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

As carnes deverão ser de procedência idônea, inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (S.I.S.P.) ou SISBI e no qual está de acordo com o Decreto Estadual nº 12.486/78 NTA nº 3.

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

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

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

#### **2.2. SENSORIAIS:**

- **Aspecto:** Próprio da espécie, não amolecida ou pegajosa;
- **Cor:** Própria da espécie, sem manchas esverdeadas;
- **Odor/Sabor:** Próprios.

**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



### 2.3. MICROBIOLÓGICAS:

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

### 2.4. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:

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

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

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

### 3. EMBALAGEM:

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

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

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

Considerar-se-á imprópria para o consumo a 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.

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

### 4. ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do Ministério da Agricultura, 24/12/99, Lei Federal nº

**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



10674, de 16/05/03 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: **“não contém glúten”**.

## 5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame, apresentará no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato, em originais ou cópias reprográficas autenticadas, os seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI.

4) Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.



5) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

#### 6. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS:

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

O carregamento, transporte e descarregamento do produto nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

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

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

#### 7. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

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

#### 8. TRANSPORTE:

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a Legislação vigente Portaria CVS 15 - 07/11/91 e CVS-05 09/04/13, em condições que preservem as características do alimento/congelado, bem como as físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



## 9. CONTROLE DE QUALIDADE:

As Empresas deverão atender a Portaria nº 304 de 22 de abril de 1996, do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária.

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto se o previsto em Legislação e então está deverá ser apontada claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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 3 da cota principal e reservada: BISTECA SUÍNA DE CARRÉ COM OSSO

#### 1. OBJETO DA LICITAÇÃO:

1.1. Fornecimento e entrega parcelada de bisteca suína congelada, conforme segue:

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

#### 2. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:

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



## 2.1. GERAIS:

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

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

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92. Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO.**

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

## 2.2. ORGANOLÉPTICAS:

- **Aspecto:** Próprio da espécie, não amolecida ou pegajosa;
- **Cor:** Própria da espécie, sem manchas esverdeadas;
- **Odor/Sabor:** Próprios.

## 2.3. FÍSICO QUÍMICAS:

Reação de H<sub>2</sub>S negativa e não conter aditivos

## 2.4. MICROBIOLÓGICAS:

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

## 2.5. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:

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

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





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

### 3. EMBALAGEM:

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

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

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

Considerar-se-á imprópria para o consumo a 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.

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

### 4. ROTULAGEM:

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

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;

**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



- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: “**não contém glúten**”.

## 5. DOCUMENTAÇÃO

As empresas deverão apresentar:

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 05 dias do certame, cópia reprográfica autenticada dos seguintes documentos

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.

4) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



#### 5. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO PRODUTO:

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

#### 7. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

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

#### 8. TRANSPORTE:

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

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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

#### 9. CONTROLE DE QUALIDADE:

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto o previsto em Legislação que deverá ser apontado claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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 4 da cota principal e reservada: CARNE DE SUÍNO SEM OSSO E SEM CAPA DE GORDURA PERNIL EM CUBOS IQF (Congelamento Ultrarrápido)**

##### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

**CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO E CAPA DE GORDURA – proveniente de quarto traseiro, PERNIL EM CUBOS**, proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sendo os **CUBOS, com formato aproximado de 04 x 04 cm**, devidamente aparados e sem pele, manipulada sob rígidas condições higiênicas e posteriormente levada ao túnel de congelamento ultrarrápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C.

A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio do produto). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.

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

**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



## 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 2.1 GERAIS

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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

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

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

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

### 2.2 SENSORIAIS

**Aspecto:** próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa.

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

**Odor e sabor:** próprios

### 2.3 FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Lipídeos totais: teor máx. de 7%**
- **PH: Inferior ou igual a 6,0**

**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



- Reação de H<sub>2</sub>S negativa e não conter aditivos.

## 2.4 MICROBIOLÓGICAS;

De acordo com a Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa; ANEXO I, Grupo 6 – Carne bovina, suína e outras; Item a.

## 2.5 MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

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

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

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

## 3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, com o peso líquido de **5 Kg** atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou

caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.

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

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

## 4. 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



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

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

1. Identificação completa do produto.
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).
3. Data da embalagem do produto e informações nutricionais.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Peso líquido.
6. Condições de armazenamento.
7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

## 5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

A empresa vencedora do certame deverá apresentar **01 (uma) amostra** do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, 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 no prazo de 05 dias do certame, original ou cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

## 7. ENTREGA DO PRODUTO

### *Local:*

A empresa fornecedora deverá entregar o produto no seguinte endereço, devendo ser entregue das 6:00 horas às 13:00 horas

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

### *Prazo de entrega:*

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da Supervisão de Restaurantes – CRAISA com os prazos e quantidades determinados.

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

O carregamento, transporte e descarregamento dos materiais nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

## 8. TRANSPORTE

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

**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





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

## 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 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 a empresa vencedora do certame, durante a vigência do contrato, a apresentação de laudos laboratoriais com análises sensorial, físico química, inclusive porcentagem de lipídeos totais, microbiológicas e microscópicas.

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: CARNE DE SUÍNO SEM OSSO E SEM CAPA DE GORDURA PERNIL EM CUBOS IQF (Congelamento Ultrarrápido)

#### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

**CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO E CAPA DE GORDURA – proveniente de quarto traseiro, PERNIL EM CUBOS**, proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sendo os **CUBOS, com formato aproximado de 02 x 02 cm**, devidamente aparados e sem pele, manipulada sob rígidas condições higiênicas e posteriormente levada ao túnel de congelamento ultrarrápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C.

**A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio do**



produto). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.

## 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 2.1 GERAIS

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

**-Decreto n.º 9013 de 29/03/2017** - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA Ministério da Agricultura

ou

**-Regulamento do SISP** – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94)

ou

**-SISBI Instrução Normativa MAPA nº 17/2020**

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

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

**O produto, PERNIL EM CUBOS não poderá conter em hipótese alguma, a presença de ossos ou fragmentos de ossos.**

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.



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

## 2.2 SENSORIAIS

**Aspecto:** próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa.

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

**Odor e sabor:** próprios

## 2.3 FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Lipídeos totais: teor máx. de 7%**
- **PH:** Inferior ou igual a 6,0
- **Não conter aditivos.**

## 2.4 MICROBIOLÓGICAS;

De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/22, Anvisa; ANEXO I, Grupo 6 – Carne bovina, suína e outras; Item a.

## 2.5 MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana.

Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas de boas práticas de fabricação e produção.

O produto não deverá apresentar elementos histológicos estranhos ao produto

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

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

**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. EMBALAGEM

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

**O produto deverá ser fornecido nas seguintes embalagens:**

**- Peso líquido - 01 (um) quilo a 02 (dois) quilos.**

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

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

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

### 4. ROTULAGEM

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

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

1. Identificação completa do produto.
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro do produto/rótulo no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).
3. Data da fabricação/embalagem e data de vencimento do produto constando dia, mês e ano
4. Informações nutricionais e declaração de alérgenos
5. Peso líquido.
6. Condições de armazenamento.

**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



7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

## 5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise 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 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.

1. Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).
2. Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.
3. Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.
4. Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.

## 7. ENTREGA DO PRODUTO

**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



*Local:*

A empresa fornecedora deverá entregar o produto na Supervisão de Alimentação Escolar no endereço Avenida Capuava n 540 - Bairro Homero Thon - Santo André

devendo ser entregue das 7h30m horas às 11h horas e das 13h horas às 15h30m.

Fica reservada a CRAISA alterar a programação até 48 horas antes da entrega do produto.

*Prazo de entrega:*

**As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da SAE/ CRAISA com os prazos e quantidades determinadas, considerando 1 vez por semana.**

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

O carregamento, transporte e descarregamento dos materiais nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

## **8. TRANSPORTE**

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

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

## **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, poderão ser realizadas visitas ao fornecedor 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.

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



A CRAISA poderá solicitar a empresa vencedora do certame, durante a vigência do contrato, a apresentação de laudos laboratoriais com análises sensorial, físico química, inclusive porcentagem de lipídeos totais, microbiológicas e microscópicas.

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.

## **LOTE 3 AVES E DERIVADOS**

### **Itens 1 da cota principal e reservada: PEITO DE FRANGO COZIDO DESFIADO E CONGELADO**

#### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Peito de Frango cozido, obtido pelo cozimento de pedaços do peito de frango, isento de ossos, fragmentos, tendões, peles, aponevroses, cartilagens e outros tecidos inferiores, manipulado em perfeitas condições higiênicas, esterilizado e congelado pronto para uso.

Deverá conter água, sal, alho e cebola, mas deverá ser isento de glúten e soja.

#### **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

2.1. O produto deverá ser preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária, estar em perfeito estado de conservação.

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias 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 de boas práticas de fabricação para estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de alimentos.

#### **2.2. GERAIS**

A carne de frango deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, ser isenta de tecidos inferiores (cartilagens, pele, aponevroses, ossos, nervos, gorduras aparentes) e impurezas.

**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



O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura.**

ou

**-Regulamento do SISP – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94)**

ou

**-SISBI Instrução Normativa MAPA nº 17/2020**

Portaria nº 210, de 10/11/98, SDA/MA – regulamento TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLOGIA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES.

Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004 - proíbe a administração, por qualquer meio, na alimentação e produção de aves, de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias  $\beta$  – agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.

Instrução Normativa nº 32, de 3/12/2010, SDA/MAPA - Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados.

Resolução RDC nº 13, de 02/01/01, ANVISA/MS, REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRÚS, RESFRIADOS OU CONGELADOS.

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

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

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

## 2.2. SENSORIAIS

- Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosas
- Cor: própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas
- Cheiro: próprio





- Sabor: próprio

### 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

As carnes em geral deverão apresentar pH ácido, reação de H<sup>2</sup>S negativa e não conter aditivos.

### 2.4. MICROBIOLÓGICAS

**De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/2022, Anvisa; ANEXO I, Grupo 5 – Carne de aves**

### 2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e insetos no produto, bem como na embalagem externa.

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

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

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

### 2.6. ANÁLISE ESPECÍFICA

O produto não deverá conter substâncias corantes e conservantes.

### 2.7. TOXICOLÓGICAS

Poderão ser efetuadas análises específicas para:

2.7.1. Comprovação de ausência de aditivos de qualquer natureza.

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

## 3. EMBALAGEM

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico com o peso líquido de 500 gramas a 2,0 Kg devidamente rotulado, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

A embalagem final do produto deverá ser caixas de papelão reforçada, devidamente rotuladas, de acordo com a legislação vigente.

Será considerada impropria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponham o produto a contaminação e /ou deterioração, a qual não será aceito.

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

#### **4. ROTULAGEM**

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

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

1. Identificação completa do produto.
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).
3. Data da embalagem do produto e informações nutricionais.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Peso líquido.
6. Condições de armazenamento.
7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

#### **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 do produto inclusive rotulagem.



Vale lembrar que uma delas poderá ser encaminhada para análise laboratorial, em laboratório escolhido pela CRAISA, cujas custas ficam por conta da proponente.

## 6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora

**4) Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.**

## 7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO

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

**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



## 8. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via e-mail, com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, nos seguintes locais:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

O transporte deverá ser efetuado conforme Legislação vigente – CVS 15 de 07/11/91 e CVS 05 de 09/04/2013, em condições que preservem as características do alimento congelado quanto às propriedades físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

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

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

Poderá a CRAISA a seu exclusivo critério solicitar copia reprográfica autenticada dos registros de rotulo e /ou registro da empresa no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo) ou SISBI dos produtos cotados expedidos pelo órgão competente.

## Item2 da cota principal e reservada: FILÉ DE FRANGO EM BIFE CONGELADO

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 DESCRIÇÃO DO OBJETO

Filé de frango em bife congelado pesando entre 120 a 150 gramas sem osso, sem pele e sem sassami de boa qualidade, congelado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, provenientes de aves saudáveis, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal.

## 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 2.1. GERAIS

A carne de frango deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, ser isenta de tecidos inferiores (cartilagens, pele, aponevroses, ossos, nervos, gorduras aparentes) e impurezas.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto nº 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura.**

ou

**-Regulamento do SISP – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94)**

ou

**-SISBI Instrução Normativa MAPA nº 17/2020**

Portaria nº 210, de 10/11/98, SDA/MA – regulamento TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLOGIA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES.

Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004 - proíbe a administração, por qualquer meio, na alimentação e produção de aves, de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias  $\beta$  – agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.

Instrução Normativa nº 32, de 3/12/2010, SDA/MAPA - Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados.

Resolução RDC nº 13, de 02/01/01, ANVISA/MS, REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRÚS, RESFRIADOS OU CONGELADOS.

**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



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

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

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

## 2.2. SENSORIAIS

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

## 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

As carnes em geral deverão apresentar pH ácido, reação de H<sup>2</sup>S negativa e não conter aditivos.

## 2.4. MICROBIOLÓGICAS

**De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/2022, Anvisa; ANEXO I, Grupo 5 – Carne de aves**

## 2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e insetos no produto, bem como na embalagem externa.

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



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

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

## 2.6. ANÁLISE ESPECÍFICA

O produto não deverá conter substâncias corantes e conservantes.

## 2.7. TOXICOLÓGICAS

Poderão ser efetuadas análises específicas para:

2.7.1. Comprovação de ausência de aditivos de qualquer natureza.

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

## 3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico com o peso líquido de 1 a 2 Kg devidamente rotulado, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

A embalagem final do produto deverá ser caixas de papelão reforçada, devidamente rotuladas, de acordo com a legislação vigente.

Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponham o produto a contaminação e /ou deterioração, a qual não será aceito.

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



#### 4. ROTULAGEM

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

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

1. Identificação completa do produto.
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).
3. Data da embalagem do produto e informações nutricionais.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Peso líquido.
6. Condições de armazenamento.
7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

#### 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 do produto inclusive rotulagem.

Vale lembrar que uma delas poderá ser encaminhada para análise laboratorial, em laboratório escolhido pela CRAISA, cujas custas ficam por conta da proponente.

#### 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 05 dias do certame, cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

**4) Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.**

## **7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO**

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

## **8. ENTREGA DO PRODUTO**

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via e-mail, com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, nos seguintes locais:

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

**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



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

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

O transporte deverá ser efetuado conforme Legislação vigente – CVS 15 de 07/11/91 e CVS 05 de 09/04/2013, em condições que preservem as características do alimento congelado quanto às propriedades físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

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

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

Poderá a CRAISA a seu exclusivo critério solicitar copia reprográfica autenticada dos registros de rotulo e /ou registro da empresa no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo) ou SISBI dos produtos cotados expedidos pelo órgão competente.

### Item 3 da cota principal e reservada: PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE

#### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

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



## 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 2.1. GERAIS

A carne de frango deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, ser isenta de tecidos inferiores (cartilagens, pele, aponevroses, ossos, nervos, gorduras aparentes) e impurezas.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura.**

ou

**-Regulamento do SISP – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94)**

ou

**-SISBI Instrução Normativa MAPA nº 17/2020**

Portaria nº 210, de 10/11/98, SDA/MA – regulamento TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLOGIA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES.

Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004 - proíbe a administração, por qualquer meio, na alimentação e produção de aves, de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias  $\beta$  – agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.

Instrução Normativa nº 32, de 3/12/2010, SDA/MAPA - Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados.

Resolução RDC nº 13, de 02/01/01, ANVISA/MS, REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRÚS, RESFRIADOS OU CONGELADOS.

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

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



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

## 2.2. SENSORIAIS

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

## 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

As carnes em geral deverão apresentar pH ácido, reação de H<sup>2</sup>S negativa e não conter aditivos.

## 2.4. MICROBIOLÓGICAS

**De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/2022, Anvisa; ANEXO I, Grupo 5 – Carne de aves**

## 2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e insetos no produto, bem como na embalagem externa.

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

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

**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



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

## 2.6. ANÁLISE ESPECÍFICA

O produto não deverá conter substâncias corantes e conservantes.

## 2.7. TOXICOLÓGICAS

Poderão ser efetuadas análises específicas para:

2.7.1. Comprovação de ausência de aditivos de qualquer natureza.

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

## 3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico com o peso líquido de 5 a 10 Kg devidamente rotulado, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

A embalagem final do produto deverá ser caixas de papelão reforçada, devidamente rotuladas, de acordo com a legislação vigente.

Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponham o produto a contaminação e /ou deterioração, a qual não será aceito.

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

## 4. 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



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

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

1. Identificação completa do produto.
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).
3. Data da embalagem do produto e informações nutricionais.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Peso líquido.
6. Condições de armazenamento.
7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

## 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 do produto inclusive rotulagem.

Vale lembrar que uma delas poderá ser encaminhada para análise laboratorial, em laboratório escolhido pela CRAISA, cujas custas ficam por conta da proponente.

## 6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

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.

**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



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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

**4) Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.**

## 7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO

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

## 8. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via e-mail, com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, nos seguintes locais:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

O transporte deverá ser efetuado conforme Legislação vigente – CVS 15 de 07/11/91 e CVS 05 de 09/04/2013, em condições que preservem as características do alimento congelado quanto às propriedades físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.



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

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

Poderá a CRAISA a seu exclusivo critério solicitar copia reprográfica autenticada dos registros de rotulo e /ou registro da empresa no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo) ou SISBI dos produtos cotados expedidos pelo órgão competente.

### **Item 4 da cota principal e reservada: PEITO DE FRANGO DESOSSADO EM CUBOS – CONGELADO**

#### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

#### **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

##### **2.1. GERAIS**





A carne de frango deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, ser isenta de tecidos inferiores (cartilagens, pele, aponevroses, ossos, nervos, gorduras aparentes) e impurezas.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura.**

ou

**-Regulamento do SISP – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94)**

ou

**-SISBI Instrução Normativa MAPA nº 17/2020**

Portaria nº 210, de 10/11/98, SDA/MA – regulamento TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLOGIA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES.

Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004 - proíbe a administração, por qualquer meio, na alimentação e produção de aves, de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias  $\beta$  – agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.

Instrução Normativa nº 32, de 3/12/2010, SDA/MAPA - Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados.

Resolução RDC nº 13, de 02/01/01, ANVISA/MS, REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRÚS, RESFRIADOS OU CONGELADOS.

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

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

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

## 2.2. SENSORIAIS

**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



- Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosas;
- Cor: própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas;
- Odor: próprio;
- Sabor: próprio.

### 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

As carnes em geral deverão apresentar pH ácido, reação de H<sup>2</sup>S negativa e não conter aditivos.

### 2.4. MICROBIOLÓGICAS

**De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/2022, Anvisa; ANEXO I, Grupo 5 – Carne de aves**

### 2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e insetos no produto, bem como na embalagem externa.

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

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

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

### 2.6. ANÁLISE ESPECÍFICA

O produto não deverá conter substâncias corantes e conservantes.

**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



## 2.7. TOXICOLÓGICAS

Poderão ser efetuadas análises específicas para:

2.7.1. Comprovação de ausência de aditivos de qualquer natureza.

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

## 3. EMBALAGEM

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

A embalagem final do produto deverá ser caixas de papelão reforçada, devidamente rotuladas, de acordo com a legislação vigente.

Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponham o produto a contaminação e /ou deterioração, a qual não será aceito.

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

## 4. ROTULAGEM

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

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

1. Identificação completa do produto.
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).
3. Data da embalagem do produto e informações nutricionais.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Peso líquido.



6. Condições de armazenamento.

7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

## **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 do produto inclusive rotulagem.

Vale lembrar que uma delas poderá ser encaminhada para análise laboratorial, em laboratório escolhido pela CRAISA, cujas custas ficam por conta da proponente.

## **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 05 dias do certame, cópia reprográfica autenticada dos seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema



Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

**4) Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.**

## 7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO

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

## 8. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas semanalmente de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via e-mail, com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, nos seguintes locais:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

O transporte deverá ser efetuado conforme Legislação vigente – CVS 15 de 07/11/91 e CVS 05 de 09/04/2013, em condições que preservem as características do alimento congelado quanto às propriedades físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

## 9. CONTROLE DE QUALIDADE

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



A 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 ao fornecedor e fabricante, 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.

Poderá a CRAISA a seu exclusivo critério solicitar copia reprográfica autenticada dos registros de rotulo e /ou registro da empresa no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo) ou SISBI dos produtos cotados expedidos pelo órgão competente.

## **Item 5 da cota principal e reservada: SOBRECOXA DE FRANGO**

### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Carne de frango, de boa qualidade, congelada, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, provenientes de animais sadios, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual.

- Sobrecoxa de frango, pesando entre 250 a 300 g.

### **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

#### **2.1. GERAIS**

A carne de frango deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.



O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou**

**Regulamento do SISP** – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94) ou - **SISBI** Instrução Normativa MAPA nº 17/2020

Portaria nº 210, de 10/11/98, SDA/MA – regulamento TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLOGIA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES.

Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004 - proíbe a administração, por qualquer meio, na alimentação e produção de aves, de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias  $\beta$  – agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.

Instrução Normativa nº 32, de 3/12/2010, SDA/MAPA - Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados.

Resolução RDC nº 13, de 02/01/01, ANVISA/MS, REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRÚS, RESFRIADOS OU CONGELADOS.

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

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

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

## 2.2. SENSORIAIS

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



### 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

As carnes em geral deverão apresentar pH ácido, reação de H<sup>2</sup>S negativa e não conter aditivos.

### 2.4. MICROBIOLÓGICAS

**De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/2022, Anvisa; ANEXO I, Grupo 5 – Carne de aves**

### 2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e insetos no produto, bem como na embalagem externa.

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

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

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

### 2.6. ANÁLISE ESPECÍFICA

O produto não deverá conter substâncias corantes e conservantes.

### 2.7. TOXICOLÓGICAS

Poderão ser efetuadas análises específicas para:

2.7.1. Comprovação de ausência de aditivos de qualquer natureza.

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

**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. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico com o peso líquido de 2 a 5 Kg devidamente rotulado, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

A embalagem final do produto deverá ser caixas de papelão reforçada, devidamente rotuladas, de acordo com a legislação vigente.

Será considerada impropria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponham o produto a contaminação e /ou deterioração, a qual não será aceito.

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

### 4. ROTULAGEM

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

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

1. Identificação completa do produto.
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).
3. Data da embalagem do produto e informações nutricionais.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Peso líquido.
6. Condições de armazenamento.
7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

### 5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

Vale lembrar que uma delas poderá ser encaminhada para análise laboratorial, em laboratório escolhido pela CRAISA, cujas custas ficam por conta da proponente.

## 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 05 dias do certame, cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.



## 7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO

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

## 8. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via e-mail, com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, nos seguintes locais:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

O transporte deverá ser efetuado conforme Legislação vigente – CVS 15 de 07/11/91 e CVS 05 de 09/04/2013, em condições que preservem as características do alimento congelado quanto às propriedades físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

## 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 (doze) 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 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.

**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



Poderá a CRAISA a seu exclusivo critério solicitar copia reprográfica autenticada dos registros de rotulo e /ou registro da empresa no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo) dos produtos cotados expedidos pelo órgão competente.

**Item 6 da cota principal e reservada: FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS - COXINHA DA ASA (DRUMET)**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Carne de frango, de boa qualidade, congelada, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, provenientes de animais sadios, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual. Deverá ser fornecido:

**Coxinha da asa congelada (Drumet) pesando entre 60g a 80g cada.**

**2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**2.1. GERAIS**

A carne de frango deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou**

**-Regulamento do SISP – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94)**

ou

**-SISBI Instrução Normativa MAPA nº 17/2020**

Portaria nº 210, de 10/11/98, SDA/MA – regulamento TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLOGIA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES.

Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004 - proíbe a administração, por qualquer meio, na alimentação e produção de aves, de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias  $\beta$  – agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.

**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



Instrução Normativa nº 32, de 3/12/2010, SDA/MAPA - Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados.

Resolução RDC nº 13, de 02/01/01, ANVISA/MS, REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRÚS, RESFRIADOS OU CONGELADOS.

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

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

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

## 2.2. SENSORIAIS

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

## 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

As carnes em geral deverão apresentar pH ácido, reação de H<sup>2</sup>S negativa e não conter aditivos.

## 2.4. MICROBIOLÓGICAS

**De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/2022, Anvisa; ANEXO I, Grupo 5 – Carne de aves**

## 2.5. MICROSCÓPICAS

**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



Ausência de sujidades, parasitos, larvas e insetos no produto, bem como na embalagem externa.

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

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

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

## 2.6. ANÁLISE ESPECÍFICA

O produto não deverá conter substâncias corantes e conservantes.

## 2.7. TOXICOLÓGICAS

Poderão ser efetuadas análises específicas para:

2.7.1. Comprovação de ausência de aditivos de qualquer natureza.

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

## 3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico com o peso líquido de 1 a 2 Kg devidamente rotulado, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

A embalagem final do produto deverá ser caixas de papelão reforçada, devidamente rotuladas, de acordo com a legislação vigente.

Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponham o produto a contaminação e /ou deterioração, a qual não será aceito.



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

#### 4. ROTULAGEM

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

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

1. Identificação completa do produto.
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).
3. Data da embalagem do produto e informações nutricionais.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Peso líquido.
6. Condições de armazenamento.
7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

#### 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 do produto inclusive rotulagem.

Vale lembrar que uma delas poderá ser encaminhada para análise laboratorial, em laboratório escolhido pela CRAISA, cujas custas ficam por conta da proponente.

#### 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 05 dias do certame, cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos:

Os documentos poderão ser apresentados:

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



- a) 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.

- 1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).
- 2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.
- 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

## 7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO

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

## 8. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via e-mail, com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, nos seguintes locais:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51





O transporte deverá ser efetuado conforme Legislação vigente – CVS 15 de 07/11/91 e CVS 05 de 09/04/2013, em condições que preservem as características do alimento congelado quanto às propriedades físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

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

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

Poderá a CRAISA a seu exclusivo critério solicitar copia reprográfica autenticada dos registros de rotulo e /ou registro da empresa no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo) ou SISBI dos produtos cotados expedidos pelo órgão competente.

## Item 7 da cota principal e reservada: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO

### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Carne de frango, de boa qualidade, congelada, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, provenientes de animais sadios, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual.

- Sobrecoxa de frango, pesando entre 320 a 380 g.

### 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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



## 2.1. GERAIS

A carne de frango deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou**

**-Regulamento do SISP – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94) ou SISBI Instrução Normativa MAPA nº 17/2020**

Portaria nº 210, de 10/11/98, SDA/MA – regulamento TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLOGIA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES.

Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004 - proíbe a administração, por qualquer meio, na alimentação e produção de aves, de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias  $\beta$  – agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.

Instrução Normativa nº 32, de 3/12/2010, SDA/MAPA - Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados.

Resolução RDC nº 13, de 02/01/01, ANVISA/MS, REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRÚS, RESFRIADOS OU CONGELADOS.

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

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

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

## 2.2. SENSORIAIS

- Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosas
- Cor: própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas

**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



- Cheiro: próprio

- Sabor: próprio

### 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

As carnes em geral deverão apresentar pH ácido, reação de H<sup>2</sup>S negativa e não conter aditivos.

### 2.4. MICROBIOLÓGICAS

**De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/2022, Anvisa; ANEXO I, Grupo 5 – Carne de aves**

### 2.5. MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e insetos no produto, bem como na embalagem externa.

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

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

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

### 2.6. ANÁLISE ESPECÍFICA

O produto não deverá conter substâncias corantes e conservantes.

### 2.7. TOXICOLÓGICAS

**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



Poderão ser efetuadas análises específicas para:

2.7.1. Comprovação de ausência de aditivos de qualquer natureza.

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

## 2. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico com o peso líquido de 5 a 10 Kg devidamente rotulado, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

A embalagem final do produto deverá ser caixas de papelão reforçada, devidamente rotuladas, de acordo com a legislação vigente.

Será considerada impropria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponham o produto a contaminação e /ou deterioração, a qual não será aceito.

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

## 3. ROTULAGEM

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

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

1. Identificação completa do produto.

2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).

3. Data da embalagem do produto e informações nutricionais.

4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.

5. Peso líquido.

**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



6. Condições de armazenamento.

7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

## 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 do produto inclusive rotulagem.

Vale lembrar que uma delas poderá ser encaminhada para análise laboratorial, em laboratório escolhido pela CRAISA, cujas custas ficam por conta da proponente.

## 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 05 dias do certame, cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

**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



2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

## 7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO

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

## 8. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via e-mail, com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00 nos seguintes locais:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

O transporte deverá ser efetuado conforme Legislação vigente – CVS 15 de 07/11/91 e CVS 05 de 09/04/2013, em condições que preservem as características do alimento congelado quanto às propriedades físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

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

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



A 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 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.

Poderá a CRAISA a seu exclusivo critério solicitar copia reprográfica autenticada dos registros de rotulo e /ou registro da empresa no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo) ou SISBI dos produtos cotados expedidos pelo órgão competente.

**Item 8 da cota principal e reservada: PEITO DE FRANGO DESOSSADO EM CUBOS (IQF)  
(Congelamento Ultrarrápido)**

## **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Peito de frango desossado, congelado, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, **em CUBOS, com formato aproximado de 3 cm por 3 cm**, manipulada sob rígidas condições higiênicas e posteriormente levada ao túnel de congelamento ultrarrápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C.

A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio do produto). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.

## **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

### **2.1 GERAIS**

**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



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

**-Decreto n.º 9013 de 29/03/2017** - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA Ministério da Agricultura

ou

**-Regulamento do SISP** – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94)

ou

**-SISBI Instrução Normativa MAPA nº 17/2020**

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

A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, ser isenta de tecidos inferiores (cartilagens, pele, aponevroses, ossos, nervos, gorduras aparentes) e impurezas.

Portaria nº 210, de 10/11/98, SDA/MA – regulamento TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLOGIA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES.

Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004 - proíbe a administração, por qualquer meio, na alimentação e produção de aves, de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias  $\beta$  – agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.

Instrução Normativa nº 32, de 3/12/2010, SDA/MAPA - Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados.

Resolução RDC nº 13, de 02/01/01, ANVISA/MS, REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRÚS, RESFRIADOS OU CONGELADOS.

O abate das aves deverá seguir o regulamento técnico vigente de métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue. O produto deve ser obtido, manipulado, 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.

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





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

**O produto, peito de frango em CUBOS IQF, não poderá conter em hipótese alguma, a presença de ossos ou fragmentos de ossos.**

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

## 2.2 SENSORIAIS

**Aspecto:** próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

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

**Odor e sabor:** próprios

## 2.3 FÍSICO-QUÍMICAS:

- PH ácido
- Não conter aditivos.

## 2.4 MICROBIOLÓGICAS

De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/2022, Anvisa; ANEXO I, Grupo 5 – Carne de aves

## 2.6 MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana.

Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas de boas práticas de fabricação e produção.

O produto não deverá apresentar elementos histológicos estranhos ao produto

**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



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

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

### 3. EMBALAGEM

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

**O produto deverá ser fornecido nas seguintes embalagens:**

**- Peso líquido - 01 (um) quilo a 02 (dois) quilos.**

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

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

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

### 4. ROTULAGEM

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

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

1. Identificação completa do produto.

2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro do produto/rótulo no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).

**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. Data da fabricação/embalagem e data de vencimento do produto constando dia, mês e ano

4. Informações nutricionais e declaração de alérgenos

5. Peso líquido.

6. Condições de armazenamento.

7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

#### **5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA**

No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise 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 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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.



3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4) Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.

## 7. ENTREGA DO PRODUTO

### *Local:*

A empresa fornecedora deverá entregar o produto na Supervisão de Alimentação Escolar no endereço Avenida Capuava n 540 - Bairro Homero Thon - Santo André

devendo ser entregue das 7h30m horas às 11h horas e das 13h horas às 15h30m.

Fica reservada a CRAISA alterar a programação até 48 horas antes da entrega do produto.

### *Prazo de entrega:*

**As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da SAE/ CRAISA com os prazos e quantidades determinadas, considerando 2 a 3 vezes por semana.**

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

O carregamento, transporte e descarregamento dos materiais nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

## 8. TRANSPORTE

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

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

## 9. CONTROLE DE QUALIDADE

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



A 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, poderão ser realizadas visitas ao fornecedor 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 CRAISA poderá solicitar a empresa vencedora do certame, durante a vigência do contrato, a apresentação de laudos laboratoriais com análises sensorial, físico química, inclusive porcentagem de lipídeos totais, microbiológicas e microscópicas.

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.

## **LOTE 4 PEIXE / PESCADOS**

### **Item 1 da cota principal e reservada: CAÇÃO EM POSTAS CONGELADO**

#### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

1.1. Fornecimento e entrega parcelada de Cação em postas congelado.

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

#### **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

##### **2.1. GERAIS**

**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



O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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

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

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

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

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

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

## **2.2. SENSORIAIS**

- a) aspecto - posta, eviscerada, íntegro, limpo
- b) cor: própria
- c) odor/ sabor: característicos

## **2.3. MICROBIOLÓGICAS:**

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

## **2.4. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:**

**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



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

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

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

### 3. EMBALAGEM:

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

O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 1 a 2 quilos.

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

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

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

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

### 4. ROTULAGEM

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



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

1. Identificação completa do produto;
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF, SISP ou SISBI;
3. Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo;
5. Peso líquido;
6. Condições de armazenamento;
7. Carimbo do SIF, SISP OU SISBI;
8. Dizeres: “não contém glúten”.

## 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 verificação do produto inclusive rotulagem.

## 6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 05 dias do certame, cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos

Os documentos poderão ser apresentados:

- d) no original;
- e) cópias reprográficas, desde que autenticadas em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei;
- f) 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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).





2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4) Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.

## 7. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

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

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

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

O carregamento, transporte e descarregamento do produto nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

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

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

## 9. TRANSPORTE:

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

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

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



## 10. CONTROLE DE QUALIDADE:

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto o previsto em Legislação que deverá ser apontado claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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 2 da cota principal e reservada: CAÇÃO EM CUBOS CONGELADO

### 1. Descrição do Objeto

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

### 2. Características do Produto:

**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



## 2.1. GERAIS

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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

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

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

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

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

Os **CUBOS DE CAÇÃO** deverão se apresentar com **peso médio de 40 g**, com variação de no máximo 10% para mais ou menos.

## 2.2. SENSORIAIS

- a) aspecto - íntegro, limpo
- b) cor: própria
- c) odor/ sabor: característicos

## 2.3. MICROBIOLÓGICAS:

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



#### 2.4. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:

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

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

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

### 3. EMBALAGEM

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

O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 1 a 2 quilos.

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

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

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

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

### 4. ROTULAGEM

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



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

- gg) Identificação completa do produto;
- hh) Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF, SISP OU SISBI;
- ii) Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- jj) Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- kk) Peso líquido;
- ll) Condições de armazenamento;
- mm) Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- nn) Dizeres: **“não contém glúten”**.

## 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 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, apresentará, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato, em originais ou cópias reprográficas autenticadas, os seguintes documentos:

Os documentos poderão ser apresentados:

- g) no original;
- h) cópias reprográficas, desde que autenticadas em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei;
- i) 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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

**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



2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora

4) Declaração de Registro da Empresa produtora e da Empresa proponente no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

5) Registro do Rótulo do produto expedidos por órgãos competentes (SIF, SISP ou SISBI).

## 7. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

O carregamento, transporte e descarregamento do produto nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

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

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

## 9. TRANSPORTE

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



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

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

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto o previsto em Legislação que deverá ser apontado claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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 3 da cota principal e reservada: FILÉ DE PEIXE POLACA DO ALASCA - CONGELADO**

#### **1. Descrição do Objeto**

**Produto obtido através da secção longitudinal do FILÉ DE PEIXE POLACA DO ALASCA limpo, eviscerado, manipulado sob rígidas condições de higiene, livres de pele, cartilagens,**

**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



**espinhas, ossos, escamas ou resíduos de vísceras.** Deverá ser congelado e armazenado em câmara frigorífica a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

## 2. Características do Produto:

### 2.1. GERAIS

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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

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

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

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

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

### 2.2. SENSORIAIS

- a) aspecto – próprio, íntegro, limpo.
- b) cor: própria.
- c) odor/ sabor: característicos





### 2.3. MICROBIOLÓGICAS:

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

### 2.4. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:

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

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

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

## 3. EMBALAGEM

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

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

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

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

## 4. ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do Ministério da Agricultura, 24/12/99, Lei Federal nº 10674, de 16/05/03

**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



– Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF, SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: “**não contém glúten**”.

## 5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do filé, em embalagem inicial original, devidamente identificada, 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, apresentará, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato, em originais ou cópias reprográficas autenticadas, os seguintes documentos:

Os documentos poderão ser apresentados:

- j) no original;
- k) cópias reprográficas, desde que autenticadas em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei;
- l) 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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4) Declaração de Registro da Empresa produtora e da Empresa proponente no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI)

5) Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente (SIF, SISP ou SISBI).

## 7. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

O carregamento, transporte e descarregamento do produto nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

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

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

**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



## 8. TRANSPORTE

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

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

## 9. CONTROLE DE QUALIDADE

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto o previsto em Legislação que deverá ser apontado claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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.

## LOTE 5 CARNES IQF (Congelamento ultra rápido)

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: CARNE BOVINA - PATINHO EM CUBOS (IQF)  
(Congelamento Ultrarrápido)**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

**CARNE BOVINA NO CORTE PATINHO EM CUBOS;** proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto TRASEIRO, **sendo os CUBOS, com formato aproximado de 02 X 02 cm**, manipulada sob rígidas condições higiênicas e posteriormente levada ao túnel de congelamento ultrarrápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C.

- **A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio do produto). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.**

**2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**2.1 GERAIS**

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

**-Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA** Ministério da Agricultura

ou

**-Regulamento do SISP – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94)**

ou

**-SISBI Instrução Normativa MAPA nº 17/2020**

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

**A carne BOVINA/ PATINHO EM CUBOS** deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-



las ou encobrir alguma alteração, ser isenta de tecidos inferiores (cartilagens, pele, aponevroses, ossos, nervos, gorduras aparentes) e impurezas.

**O produto, não poderá conter em hipótese alguma, a presença de ossos ou fragmentos de ossos.**

O produto deverá ser obtido exclusivamente de **carne bovina corte PATINHO**, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar.

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

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

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

## **2.2 SENSORIAIS**

**Aspecto:** próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa.

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

**Odor e sabor:** próprios

## **2.3 FÍSICO-QUÍMICAS:**

Gordura total: máximo de 5 %

PH: Inferior ou igual a 6,0

Não conter aditivos.

## **2.4 MICROBIOLÓGICAS;**



De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/22, Anvisa; ANEXO I, Grupo 6 – Carne bovina

## 2.7 MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana.

Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas de boas práticas de fabricação e produção.

O produto não deverá apresentar elementos histológicos estranhos ao produto

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

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

## 3. EMBALAGEM

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

**O produto deverá ser fornecido nas seguintes embalagens:**

**- Peso líquido - 01 (um) quilo a 02 (dois) quilos.**

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

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

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

## 4. ROTULAGEM

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

**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



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

1. Identificação completa do produto.
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro do produto/rótulo no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).
3. Data da fabricação/embalagem e data de vencimento do produto constando dia, mês e ano
4. Informações nutricionais e declaração de alérgenos
5. Peso líquido.
6. Condições de armazenamento.
7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

## **5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA**

No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise 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 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.

1. Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento





(Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2.Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3 Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.

## 7. ENTREGA DO PRODUTO

### *Local:*

A empresa fornecedora deverá entregar o produto na Supervisão de Alimentação Escolar no endereço Avenida Capuava n 540 - Bairro Homero Thon - Santo André

devendo ser entregue das 7h30m horas às 11h horas e das 13h horas às 15h30m.

Fica reservada a CRAISA alterar a programação até 48 horas antes da entrega do produto.

### *Prazo de entrega:*

**As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da SAE/ CRAISA com os prazos e quantidades determinadas, considerando 2 a 3 vezes por semana.**

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

O carregamento, transporte e descarregamento dos materiais nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

## 8. TRANSPORTE

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

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

## 9. CONTROLE DE QUALIDADE

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



A 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, poderão ser realizadas visitas ao fornecedor 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 CRAISA poderá solicitar a empresa vencedora do certame, durante a vigência do contrato, a apresentação de laudos laboratoriais com análises sensorial, físico química, inclusive porcentagem de lipídeos totais, microbiológicas e microscópicas.

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 2 da cota principal e reservada: CARNE BOVINA – MIOLO DE AÇÉM EM CUBOS (IQF)-(Congelamento Ultrarrápido)**

### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

**CARNE BOVINA NO CORTE MIOLO DE AÇÉM EM CUBOS** proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto DIANTEIRO, **sendo os CUBOS com formato aproximado de 3 cm por 3 cm, manipulada** sob rígidas condições higiênicas e posteriormente levada ao túnel de congelamento ultrarrápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C.

- **A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio do produto). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.**



## 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 2.1 GERAIS

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

-**Decreto n.º 9013 de 29/03/2017** - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA Ministério da Agricultura

ou

-**Regulamento do SISP** – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94)

ou

-**SISBI** Instrução Normativa MAPA nº 17/2020

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

**A carne BOVINA/ MIOLO DE ACÉM EM CUBOS** deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, ser isenta de tecidos inferiores (cartilagens, pele, aponevroses, ossos, nervos, gorduras aparentes) e impurezas.

**O produto, não poderá conter em hipótese alguma, a presença de ossos ou fragmentos de ossos.**

O produto deverá ser obtido exclusivamente de **carne bovina corte MIOLO DE ACÉM**, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar.



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

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

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

## 2.2 SENSORIAIS

**Aspecto:** próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa.

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

**Odor e sabor:** próprios

## 2.3 FÍSICO-QUÍMICAS:

Gordura total: máximo de 5 %

PH: Inferior ou igual a 6,0

Não conter aditivos.

## 2.4 MICROBIOLÓGICAS;

De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/22, Anvisa; ANEXO I, Grupo 6 – Carne bovina



## 2.8 MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana.

Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas de boas práticas de fabricação e produção.

O produto não deverá apresentar elementos histológicos estranhos ao produto

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

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

## 3. EMBALAGEM

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

**O produto deverá ser fornecido nas seguintes embalagens:**

**- Peso líquido - 02 (dois) quilos a 05 (cinco) quilos.**

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



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

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

#### **4. ROTULAGEM**

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

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

1. Identificação completa do produto.
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro do produto/rótulo no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).
3. Data da fabricação/embalagem e data de vencimento do produto constando dia, mês e ano
4. Informações nutricionais e declaração de alérgenos
5. Peso líquido.
6. Condições de armazenamento.
7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

#### **5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA**

No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem.

#### **6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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.

1.Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2.Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3 Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.

## **7. ENTREGA DO PRODUTO**

*Local:*

A empresa fornecedora deverá entregar o produto na Supervisão de Alimentação Escolar no endereço Avenida Capuava n 540 - Bairro Homero Thon - Santo André

**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



devendo ser entregue das 7h30m horas às 11h horas e das 13h horas às 15h30m.

Fica reservada a CRAISA alterar a programação até 48 horas antes da entrega do produto.

*Prazo de entrega:*

**As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da SAE/ CRAISA com os prazos e quantidades determinadas, considerando 2 a 3 vezes por semana.**

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

O carregamento, transporte e descarregamento dos materiais nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

## **8. TRANSPORTE**

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

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

## **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.

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51





A critério da CRAISA, poderão ser realizadas visitas ao fornecedor 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 CRAISA poderá solicitar a empresa vencedora do certame, durante a vigência do contrato, a apresentação de laudos laboratoriais com análises sensorial, físico química, inclusive porcentagem de lipídeos totais, microbiológicas e microscópicas.

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 3 da cota principal e reservada: CARNE BOVINA MOÍDA DO CORTE PATINHO  
IQF (CONGELAMENTO ULTRARÁPIDO)**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Carne congelada, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto TRASEIRO, no corte **PATINHO**, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, submetida ao processo de moagem e posteriormente levada ao túnel de congelamento ultrarrápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C.

**A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio do produto). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.**

**2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**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



## 2.1 GERAIS

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

-**Portaria SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022** Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída.

-**Decreto n.º 9013 de 29/03/2017** - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA Ministério da Agricultura

ou

-**Regulamento do SISP** – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94)

ou

-**SISBI** Instrução Normativa MAPA nº 17/2020

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

A carne bovina moída deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, ser isenta de tecidos inferiores (cartilagens, pele, aponevroses, ossos, nervos, gorduras aparentes) e impurezas.

**O produto, não poderá conter em hipótese alguma, a presença de ossos ou fragmentos de ossos.**

O produto deverá ser obtido exclusivamente de **carne bovina corte PATINHO**, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar.

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

**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



O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

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

## 2.2 SENSORIAIS

**Aspecto:** próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa.

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

**Odor e sabor:** próprios

## 2.3 FÍSICO-QUÍMICAS:

Gordura total: máximo de 5 %

PH: Inferior ou igual a 6,0

Não conter aditivos.

## 2.4 MICROBIOLÓGICAS;

De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/22, Anvisa; ANEXO I, Grupo 6 – Carne bovina

## 2.9 MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA

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



Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana.

Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas de boas práticas de fabricação e produção.

O produto não deverá apresentar elementos histológicos estranhos ao produto

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

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

### **3. EMBALAGEM**

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

**O produto deverá ser fornecido nas seguintes embalagens:**

**- Peso líquido - 01 (um) quilo a 02 (dois) quilos.**

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

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



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

#### **4. ROTULAGEM**

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

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

1. Identificação completa do produto.
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro do produto/rótulo no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).
3. Data da fabricação/embalagem e data de vencimento do produto constando dia, mês e ano
4. Informações nutricionais e declaração de alérgenos
5. Peso líquido.
6. Condições de armazenamento.
7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

#### **5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA**

No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise 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 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.

1.Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2.Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3. Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4.Laudo bromatológico contendo análises sensorial, físico-química inclusive porcentagem de gordura total, análise microbiológica e microscópica.

5. Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.

## **7. ENTREGA DO PRODUTO**

### *Local:*

A empresa fornecedora deverá entregar o produto na Supervisão de Alimentação Escolar no endereço Avenida Capuava n 540 - Bairro Homero Thon - Santo André devendo ser entregue das 7h30m horas às 11h horas e das 13h horas às 15h30m.

**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



Fica reservada a CRAISA alterar a programação até 48 horas antes da entrega do produto.

*Prazo de entrega:*

**As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da SAE/ CRAISA com os prazos e quantidades determinadas, considerando 2 a 3 vezes por semana.**

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

O carregamento, transporte e descarregamento dos materiais nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

## **8. TRANSPORTE**

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

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

## **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, poderão ser realizadas visitas ao fornecedor 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 CRAISA poderá solicitar a empresa vencedora do certame, durante a vigência do contrato, a apresentação de laudos laboratoriais com análises sensorial, físico química, inclusive porcentagem de lipídeos totais, microbiológicas e microscópicas.

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: CARNE BOVINA – COXÃO MOLE EM ISCAS (IQF)**  
**(Congelamento Ultrarrápido)**

### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

**CARNE BOVINA NO CORTE COXÃO MOLE, SEM CAPA, EM ISCAS OU TIRAS**, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto TRASEIRO, **sendo as ISCAS, com formato aproximado de 1 cm por 5 cm**, manipulada sob rígidas condições higiênicas e posteriormente levada ao túnel de congelamento ultrarrápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C.

- **A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio do produto). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.**

### **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**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





## 2.1 GERAIS

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

**-Decreto n.º 9013 de 29/03/2017** - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA Ministério da Agricultura

ou

**-Regulamento do SISP** – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94)

ou

**-SISBI Instrução Normativa MAPA nº 17/2020**

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

**A carne BOVINA/ COXÃO MOLE EM ISCAS** deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, ser isenta de tecidos inferiores (cartilagens, pele, aponevroses, ossos, nervos, gorduras aparentes) e impurezas.

**O produto, não poderá conter em hipótese alguma, a presença de ossos ou fragmentos de ossos.**

O produto deverá ser obtido exclusivamente de **carne bovina corte COXÃO MOLE**, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar.

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

**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



O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

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

## 2.2 SENSORIAIS

**Aspecto:** próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa.

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

**Odor e sabor:** próprios

## 2.3 FÍSICO-QUÍMICAS:

Gordura total: máximo de 5 %

PH: Inferior ou igual a 6,0

Não conter aditivos.

## 2.4 MICROBIOLÓGICAS;

De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/22, Anvisa; ANEXO I, Grupo 6 – Carne bovina

## 2.10 MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA



Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana.

Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas de boas práticas de fabricação e produção.

O produto não deverá apresentar elementos histológicos estranhos ao produto

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

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

### **3. EMBALAGEM**

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

**O produto deverá ser fornecido nas seguintes embalagens:**

**- Peso líquido - 01 (um) quilo a 02 (dois) quilos.**

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

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

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

**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



#### **4. ROTULAGEM**

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

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

1. Identificação completa do produto.
2. Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro do produto/rótulo no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISBI ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo).
3. Data da fabricação/embalagem e data de vencimento do produto constando dia, mês e ano
4. Informações nutricionais e declaração de alérgenos
5. Peso líquido.
6. Condições de armazenamento.
7. Carimbo do SIF, SISBI ou SISP.

#### **5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA**

No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise 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 no prazo de 10 dias do certame, os documentos abaixo relacionados sendo os mesmos originais, ou cópia reprográfica,

**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



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.

1.Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2.Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3.Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4.Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.

## **7. ENTREGA DO PRODUTO**

### *Local:*

A empresa fornecedora deverá entregar o produto na Supervisão de Alimentação Escolar no endereço Avenida Capuava n 540 - Bairro Homero Thon - Santo André

devendo ser entregue das 7h30m horas às 11h horas e das 13h horas às 15h30m.

Fica reservada a CRAISA alterar a programação até 48 horas antes da entrega do produto.

**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



*Prazo de entrega:*

**As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a solicitação da SAE/ CRAISA com os prazos e quantidades determinadas, considerando 2 a 3 vezes por semana.**

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

O carregamento, transporte e descarregamento dos materiais nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

## **8. TRANSPORTE**

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

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

## **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, poderão ser realizadas visitas ao fornecedor 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 CRAISA poderá solicitar a empresa vencedora do certame, durante a vigência do contrato, a apresentação de laudos laboratoriais com análises sensorial, físico química, inclusive porcentagem de lipídeos totais, microbiológicas e microscópicas.

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.

## **LOTE 06 – CARNES PRÉ-PROCESSADOS**

### **Item 1 da cota principal e reservada: CARNE BOVINA – BIFE ROLÊ**

#### **1. OBJETO DA LICITAÇÃO**

**1.1.** Fornecimento e entrega parcelada de **BIFE ROLÊ RECHEADO COM BACON**, composto de bife de coxão duro (média de 170 gramas) e uma fatia de bacon com peso mínimo de 10 gramas, congelado.

**1.2.** A carne bovina deverá ser manipulada em condições higiênicas satisfatórias e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

#### **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

##### **2.1. Gerais**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**



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

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

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

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

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

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

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

**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





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

## **2.2. ORGANOLÉPTICAS:**

Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

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

Odor e sabor: próprios.

## **2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:**

- PH: Inferior ou igual a 6,0
- Reação de H<sub>2</sub>S negativa e não conter aditivos.

## **2.4. MICROBIOLÓGICAS:**

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

## **2.5. MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS:**

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

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



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

### 3. EMBALAGEM:

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

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

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

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

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

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

### 4. ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do Ministério da Agricultura, 24/12/99, Lei Federal nº 10674,

**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



de 16/05/03 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: “**não contém glúten**”.

##### 5. PRAZO E CONDIÇÕES DA ENTREGA DO PRODUTO:

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

##### 6. TRANSPORTE:

**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



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

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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

#### **7. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA**

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

#### **8. DOCUMENTAÇÃO**

As empresas deverão apresentar:

Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame, se compromete a apresentar no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato, cópia reprográfica autenticada, os seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4) Registro do Rótulo do produto, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI

#### **9. AVALIAÇÃO DO PRODUTO**

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

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

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto se o previsto em Legislação e então está deverá ser apontada claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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 2 da cota principal e reservada: ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA**

### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

### **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

#### **2.1 GERAIS**

**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



De acordo com o **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Almôndega - Instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 - do Ministério da Agricultura e Abastecimento:**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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

A carne bovina utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carnes mecanicamente separadas. (Instrução Normativa nº 83 de 21/11/03, anexo II do Ministério da Agricultura).

- **Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas alterações**

## **2.2 SENSORIAIS**

**Aspecto:** próprio da espécie

**Cor:** característica

**Odor e sabor:** próprios

## **2.3 FÍSICO-QUÍMICAS:**

1. gordura total: máximo de 18%
2. proteína: mínimo de 12%
3. carboidratos: máximo de 10%

## **2.4 MICROBIOLÓGICAS**

**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



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

## **2.5. MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS:**

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

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

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

## **3. EMBALAGEM**

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

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

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

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

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

## **4. 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





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

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: “**não contém glúten**”.

## 5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

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

## 6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 05 dias do certame, cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos

Os documentos poderão ser apresentados:

- a) no original;

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



b) 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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4) Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.

5) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora

## **7. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO:**

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

**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



- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

## 8. TRANSPORTE

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

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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

## 9. CONTROLE DE QUALIDADE

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto se o previsto em Legislação e então está deverá ser apontada claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

**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



Poderão ser solicitadas visitas às Empresas fornecedoras e fabricantes, realizadas por técnicos indicados pela **CRAISA**, com finalidade de acompanhar as condições gerais de produção, que deverá estar de acordo com a legislação vigente.

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 3 da cota principal e reservada: ESPETO DE CARNE BOVINA CONGELADO E SEM TEMPERO**

1. Fornecimento e entrega parcelada de **Espeto de carne bovina de coxão mole ou alcatra congelado** de 1ª qualidade, com o espeto confeccionado em madeira própria para entrar em contato com alimentos, resistente, que não solte farpas, lisa facilitando a perfuração nos alimentos, medindo aproximadamente 25 cm de comprimento, sem adição de outros ingredientes ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, pimenta, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar. Com peso estimado entre 140 a 160 gramas. Cada cubo deverá conter entre 20 a 30 gramas
2. A carne bovina deverá ser manipulada em condições higiênicas satisfatórias, e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

#### **2.1. Gerais**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93** que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.

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

**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



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

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

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

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

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

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

### **3. ORGANOLÉPTICAS E SENSORIAIS:**

Aspecto: próprio da carne bovina, cubos soltos, não pegajoso.

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

**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



Odor e sabor: Característico.

Textura: firme, e não amolecida.

#### **4. FÍSICO-QUÍMICAS:**

- a) PH inferior ou igual 6,0
- b) Reação de H<sub>2</sub>S negativa e não conter aditivos.
- c) Gorduras totais: máximo de 5%

#### **5. MICROBIOLÓGICAS:**

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

#### **6. MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS:**

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

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

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

#### **8 EMBALAGEM:**

A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº



105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 03 a 05 quilos.

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

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

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

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

## 9 ROTULAGEM:

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

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;



- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: “**não contém glúten**”.

#### 10 PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO:

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

#### 11. TRANSPORTE:

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

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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

#### 12. AMOSTRAS:

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





### 13. DOCUMENTAÇÃO

As empresas deverão apresentar:

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 05 dias do certame, cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

**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



4) Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.

#### **14. CONTROLE DE QUALIDADE:**

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto o previsto em Legislação que deverá ser apontado claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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 4 da cota principal e reservada: ESPETO: PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO E SEM TEMPERO**



1. Fornecimento e entrega parcelada de **Espeto de peito de frango sem osso e cartilagens, congelado**, de 1ª qualidade com o espeto confeccionado em madeira própria para entrar em contato com alimentos, resistente, que não solte farpas, lisa facilitando a perfuração nos alimentos, medindo aproximadamente 25 cm de comprimento, com peso estimado entre 140 a 160 gramas. Cada cubo deverá conter entre 30 a 40 gramas, sem adição de ingredientes ao produto como: água, soja, temperos, extrato de tomate, pimenta, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar.

2. A carne de frango deverá ser manipulada em condições higiênicas satisfatórias, e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

## 2.1. Gerais

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36.964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

Portaria nº 210, de 10/11/98, SDA/MA – regulamento TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLOGIA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE AVES.

Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004 - proíbe a administração, por qualquer meio, na alimentação e produção de aves, de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias  $\beta$  – agonistas, com a finalidade de estimular o crescimento e a eficiência alimentar.

Instrução Normativa nº 32, de 3/12/2010, SDA/MAPA - Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados.

Resolução RDC nº 13, de 02/01/01, ANVISA/MS, REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRÚS, RESFRIADOS OU CONGELADOS.

**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



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

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

**3. SENSORIAIS:**

Aspecto: próprio do peito do frango, cubos soltos, não pegajoso.

Cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

Cheiro e sabor: característico.

Textura: firme e não amolecida.

**4. FÍSICO-QUÍMICAS**

As carnes em geral deverão apresentar pH ácido, reação de H<sup>2</sup>S negativa e não conter aditivos.

**5. MICROBIOLÓGICAS**

O produto deverá atender ao padrão microbiológico vigente: NTA 3 - Item 7 do Código Sanitário do Estado de São Paulo

**6. MICROSCÓPICAS /MACROSCÓPICAS:**

Ausência de sujidades, parasitos, larvas e insetos no produto, bem como na embalagem externa.

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

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



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

#### 5.1. ANÁLISE ESPECÍFICA

O produto não deverá conter substâncias corantes e conservantes.

#### 6. EMBALAGEM:

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

O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 03 a 05 quilos.

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

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

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

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

#### 7. ROTULAGEM:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do Ministério da Agricultura, 24/12/99, Lei Federal nº 10674,



de 16/05/03 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: “**não contém glúten**”.

#### 8. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO:

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

#### 9. TRANSPORTE:

**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



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

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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

#### **10. AMOSTRAS:**

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

#### **11. DOCUMENTAÇÃO**

As empresas deverão apresentar:

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 05 dias do certame, cópia reprográfica **autenticada** dos seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4) Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.

## **12. CONTROLE DE QUALIDADE:**

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto o previsto em Legislação que deverá ser apontado claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.





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

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.

Poderá a CRAISA a seu critério solicitar cópia reprográfica autenticada dos registros de rotulo e /ou registro da empresa no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo) ou SISBI dos produtos cotados expedidos pelo órgão competente.

### **Item 5 da cota principal e reservada: ESPETO (MISTO) DE CARNE BOVINA (COXÃO MOLE OU ALCATRA) E LINGUIÇA CALABRESA**

#### **1.DESCRICÃO DO OBJETO:**

1) Fornecimento e entrega parcelada de **Espeto misto carne bovina (coxão mole ou alcatra) e linguiça calabresa congelado** de 1ª qualidade, com o espeto confeccionado em madeira própria para entrar em contato com alimentos, resistente, que não solte farpas, lisa, facilitando a perfuração nos alimentos, medindo aproximadamente 25 cm de comprimento, com peso estimado entre 140 a 160 gramas. Cada cubo deverá conter entre 20 a 30 gramas, sem adição de outros ingredientes ao produto como: água, soja, temperos, extrato de tomate, pimenta, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar. Cada espeto deverá conter 2 (duas) porções de calabresa e a restante da gramagem composta por carne bovina.



As carnes deverão ser manipuladas em condições higiênicas satisfatórias, e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isenta de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes.

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

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

### **Linguiça**

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

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

## **2. GERAIS:**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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



**3.1.1.** Os produtos deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 4, 31/03/2000, do Ministério da Agricultura.

**3.2. SENSORIAIS:**

- G) Aspecto: próprio;
- H) Cor: própria, uniforme sem manchas pardacentas ou esverdeadas;
- I) Odor/sabor: próprios;

**3.3. MICROBIOLÓGICAS:**

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

**3.4. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:**

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

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

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

**4. EMBALAGEM:**

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

O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 2 a 5 quilos.



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

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

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

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

## 5. ROTULAGEM:

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

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: “**não contém glúten**”.

## 6. DOCUMENTAÇÃO

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



As empresas deverão apresentar:

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 05 dias do certame, cópia reprográfica autenticada dos seguintes documentos

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4) Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.

## **7. TRANSPORTE:**

**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



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

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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

#### **8. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO PRODUTO:**

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

#### **9. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:**

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

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

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto se o previsto em Legislação e então está deverá ser apontada claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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.

## **LOTE 7 EMBUTIDOS**

### **Item 1 da cota principal e reservada: LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA (PERNIL)**

#### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



1.1. Fornecimento e entrega parcelada de linguiça frescal suína (pernil).

## **2. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO:**

### **2.1. GERAIS:**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93** que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.

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

- **Linguiça Frescal (Pernil)**, de primeira qualidade:

É o produto preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos, embutido em tripas finas de suíno, bovino, caprino ou vitela, conservado pela salga.

- Os embutidos deverão ser preparados com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas, e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos.
- Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais empregados como envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes do seu uso. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos.
- Os embutidos deverão ser atados em seções uniformes.
- Os produtos não deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida
- Cada gomo de linguiça deverá conter em média cerca de 90 gramas.





## 2.2. SENSORIAIS:

- Aspecto: característico;
- Cor: própria, uniforme sem manchas pardacentas ou esverdeadas;
- Odor: próprio;
- Sabor: próprio.

## 2.3. MICROBIOLÓGICAS:

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

## 2.4. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:

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

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

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

## 3. EMBALAGEM:

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

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

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

**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



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

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

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

#### 4. ROTULAGEM:

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

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: “**não contém glúten**”.

#### 5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

**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



Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame, apresentará, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato, em originais ou cópias reprográficas autenticadas, os seguintes documentos:

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4) Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI.

Registro do Rótulo do produto, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.

5) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.



#### 6. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO PRODUTO:

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

#### 7. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

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

#### 8. TRANSPORTE:

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

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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

#### 9. CONTROLE DE QUALIDADE:

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto se o previsto em Legislação e então está deverá ser apontada claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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 2 da cota principal e reservada: LINGUIÇA CALABRESA**

### **1. OBJETO DA LICITAÇÃO:**

**1.1.** Fornecimento e entrega mensal de **LINGUIÇA CALABRESA**, inteira e embalada a vácuo.

### **2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

#### **LINGUIÇA:**

**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



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

### **Linguiça Calabresa**

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

### **3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

#### **3.1. GERAIS:**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93 que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.**

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

**3.1.1.** Os produtos deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 4, 31/03/2000, do Ministério da Agricultura.

#### **3.2. SENSORIAIS:**

- Aspecto: característico;
- Cor: própria, uniforme sem manchas pardacentas ou esverdeadas;
- Odor/sabor: próprios;

**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



### 3.3. MICROBIOLÓGICAS:

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

### 3.4. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:

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

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

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

### 4. EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser a vácuo, tipo “cry-o-vac”, saco plástico atóxico, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a **Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS**. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

O produto deverá ser fornecido na embalagem com peso líquido de 2 a 5 quilos.

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

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

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



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

#### 5. ROTULAGEM:

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

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: “**não contém glúten**”.

#### 6. DOCUMENTAÇÃO

As empresas deverão apresentar:

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 05 dias do certame, cópia reprográfica autenticada dos seguintes documentos

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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4) Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.

5) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

## **7. TRANSPORTE:**

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

**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



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

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

#### **8. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO PRODUTO:**

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

#### **9. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:**

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

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

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente

**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



concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 12 (doze) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros), bem como líquidos de degelos e outros, exceto se o previsto em Legislação e então está deverá ser apontada claramente, caso caiba recurso em situação de dúvida.

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

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 3 da cota principal e reservada: BACON

#### 1. DESCRIÇÃO OBJETO:

Fornecimento e entrega mensal de **BACON DEFUMADO**, conforme especificações abaixo.

#### BACON:



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

## **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

### **2.1. GERAIS:**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93** que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.

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

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

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

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

### **2.2. SENSORIAIS:**

- Aspecto: característico;
- Cor: própria, uniforme sem manchas pardacentas ou esverdeadas;
- Odor/sabor: próprios.

**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



### **2.3. MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICAS:**

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

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

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

### **3. CONSIDERADOS ALTERADOS E IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO:**

1. Quando a superfície é úmida, pegajosa, exsudando líquido;
1. Quando à palpação se verificarem partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
2. Quando há indícios de fermentação pútrida;
3. Quando a massa apresenta manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;
4. Quando a gordura está rançosa;
5. Quando o envoltório está perfurado por parasitas que atingiram também a massa;
6. Nos casos de odor e sabor estranhos, anormais;
7. Quando se constatem germes patogênicos;
1. Quando manipulados em más condições de higiene, traduzidas pela presença de E. Coli típica.

### **4. EMBALAGEM:**

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

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

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

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

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

##### 5. IDENTIFICAÇÃO:

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

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;

**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



- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: **“não contém glúten”**.

## 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 até 05 (cinco) dias do certame, cópia reprográfica autenticada, os seguintes documentos:

Os documentos poderão ser apresentados:

- 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 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.

1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

**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) Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.

4) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

#### **7. TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a Legislação vigente Portaria CVS-15 de 07/11/91 e CVS-05 de 09/04/13, em condições que preservem tanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

O descarregamento do produto será de responsabilidade da empresa contratada.

#### **8. ENTREGA DO PRODUTO:**

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

#### **9. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA:**

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

#### **2. AVALIAÇÃO DO PRODUTO:**

**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





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

### **3. CONTROLE DE QUALIDADE:**

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

A qualidade em atendimento às especificações solicitadas neste edital será avaliada por Equipe Técnica da Craisa. 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.

Considera-se peso do produto para fins de pagamento apenas o obtido efetivamente, próprio deste objeto, ou seja, serão descontados os pesos de todas as embalagens (papelão, plástico e outros) e outros.

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

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 4 da cota principal e reservada: SALSICHA TIPO HOT DOG (RESFRIADO)**

### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

## 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 2.1. GERAIS:

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o **Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA – Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Decreto 36964 de 23/06/93** que regulamenta a lei n.º 8.208 de 30/12/92.

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

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

#### Ingredientes Opcionais

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

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

**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



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

## **2.2. SENSORIAIS:**

- ☐ Textura: característica
- ☐ Cor: característica
- ☐ Odor: característico
- ☐ Sabor: característico

## **2.3. FÍSICO-QUÍMICA:**

- ☐ Amido: máximo\* 2%
- ☐ Carboidratos totais: máximo\* 7%
- ☐ Proteína: mínimo de 12%
- ☐ Gordura: máximo de 20%
- ☐ Umidade máxima: 65%
- ☐ Sódio: máximo de 420 mg na porção de 50 g

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

## **2.4. MICROBIOLÓGICAS:**

- O produto deverá estar de acordo a NTA 5 – Carnes Preparadas Embutidas – do Código Sanitário Estadual.

## **2.5. MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICAS:**

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

**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



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

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

## **2.6. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO**

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

## **3. EMBALAGEM**

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

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

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

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

## **4. ROTULAGEM:**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do Ministério da Agricultura, 24/12/99, Lei Federal nº 10674,



de 16/05/03 – Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

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

- Identificação completa do produto;
- Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro no SIF ou SISP ou SISBI;
- Data da embalagem do produto e informações nutricionais;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Carimbo do SIF, SISP ou SISBI;
- Dizeres: “**não contém glúten**”.

## 5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação inclusive da rotulagem. Caso a descrição e características do mesmo, não correspondem às exigências do edital, este será desclassificado.

## 6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

Declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame, apresentará, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato, em originais ou cópias reprográficas autenticadas, os seguintes documentos:

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) obtida 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.

1 Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2 Declaração de Registro da Empresa produtora no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SISP) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal)

3) Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP e SISBI.

4) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

## **7. ENTREGA DO PRODUTO**

**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



As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Restaurantes, realizadas por contato telefônico ou transmitidas via “e-mail” com os prazos e quantidades determinados, as quais deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 13h00, no seguinte local:

- **CRAISA:** Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha - Santo André/SP;
- **GUARARÁ:** Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.

Em qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

#### **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 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.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André – CRAISA

Santo André, 15 de julho de 2025

**LETÍCIA MACEDO GALHARDO**  
**Diretora Administrativa Financeira**

**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 II

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

LOTE 01-CARNE BOVINA								
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO*	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	11.520	8.640	Kg	Miolo de acém em cubos - com formato aprox. 3 cms x 5 cms - resfriado e/ou congelado				
2	12.000	9.000	Kg	Coxão mole em peça, sem capa, refriado ou congelado				
3	8.400	6.300	Kg	Coxão mole em bife, pesando aprox. 140 gr. congelado				
4	1.200	900	Kg	Fígado em iscas ou tiras congelado com formato 1 cm x 5 cms				
5	6.600	4.950	Kg	Isclas de patinho de 1ª qualidade, congelado, devidamente embalado e rotulado				
6	6.000	4.500	Kg	Charque em cubos de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado				
VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE PARA 12 MESES								
*Item 01 - Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$18,50 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto “Carne bovina resfriada-dianteiro com osso” publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025								
* Itens 02; 03; 04; 05 e 06 – Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$22,70 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto “Carne bovina resfriada-traseiro com osso” publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025								

LOTE 02-CARNE SUÍNA								
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO*	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	3.000	2.250	Kg	Costela suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado				
2	3.000	2.250	Kg	Paleta suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado				
3	6.000	4.500	Kg	Bisteca suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado				
4	3.600	2.700	Kg	Pernil em cubos IQF com formato aprox. 4 cms x 4 cms				
5	39.000	29.250	Kg	Pernil em cubos IQF com formato aprox. 2 cms x 2 cms				
VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE PARA 12 MESES								
*Todos os Itens - Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$ 12,05 da cotação do Mercado Atacadista de Paulo, para o produto “Carne suína – ½ carcaça, ” publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/25.								

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 03- AVES E DERIVADOS								
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	3.600	2.700	Kg	Peito de frango cozido, desfiado e congelado				
2	9.000	6.750	Kg	Filé de frango em bife congelado pesando de 120 a 150 grs. sem osso, sem pele e sem sassami				
3	6.000	4.500	Kg	Peito de frango congelado, sem osso, sem pele e sem sassami				
4	3.000	2.250	Kg	Peito de frango sem osso, sem pele e sem sassami em cubos congelado				
5	3.600	2.700	Kg	Sobrecoxa de frango congelado contendo de 250 a 300 gramas				
6	3.600	2.700	Kg	Coxinha de asa de frango (drumet) congelada pesando de 60 a 80 gramas				
7	14.400	10.800	Kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada pesando entre 320 a 380 gramas				
8	84.000	63.000	Kg	Peito de frango em cubos IQF com formato 3 cms x 3 cms				
VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE PARA 12 MESES								
*Todos os itens - Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$ 9,68 da cotação do Mercado Atacadista de Paulo, para o produto "FRANGO RESFRIADO" publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/25								

LOTE 04-PESCADOS								
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	3.600	2.700	Kg	Posta de cação congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	N/A			
2	3.600	2.700	Kg	Cação em cubos congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	N/A			
3	10.800	8.100	Kg	Filé de peixe Polaca do Alasca de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	N/A			
VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE PARA 12 MESES								
*A coluna não se aplica ao lote 04. Deve ser preenchidas somente as colunas preço unitário (R\$) e preço (R\$) anual do item considerando o preço fixo por kg de cada produto.								

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

LOTE 05 - CARNES IQF (Congelamento ultra-rápido)								
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	72.000	54.000	Kg	Patinho em cubos IQF - com formato aprox. 2 cms x 2 cms				
2	45.000	33.750	Kg	Miolo de acém em cubos IQF - com formato aprox. de 3cms x 3 cms				
3	108.000	81.000	Kg	Patinho moído IQF, embalagem contendo de 01 a 02 kgs				
4	36.000	27.000	Kg	Coxão mole em iscas/tiras - IQF - com formato aprox. De 1 cm x 5 cms				
VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE PARA 12 MESES								
<p>*Itens 01; 03 e 04 - Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$22,70 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto "Carne bovina resfriada - traseiro com osso" publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025.</p> <p>* Item 02- Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$18,50 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto "Carne bovina resfriada - dianteiro com osso" publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025.</p>								

LOTE 06 - CARNES PRÉ-PROCESSADOS								
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	4.800	3.600	Kg	Bife a rolê de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado				
2	2.400	1.800	Kg	Almôndega bovina congelada de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulada				
3	1.800	1.350	Kg	Espeto de carne bovina - Carne bovina congelado, sem tempero, em espeto de madeira, embalado e rotulado				
4	2.400	1.800	Kg	Espeto de frango sem osso e sem tempero, congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado				
5	1.440	1.080	Kg	Espeto misto de carne bovina e linguiça calabresa de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado				
VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE PARA 12 MESES								
<p>*Itens 01; 02; 03 e 05 - Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$22,70 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto "Carne bovina resfriada-traseiro com osso" publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025.</p> <p>* Item 04- Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$9,68 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto "Frango resfriado" publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025.</p>								

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 07 - EMBUTIDOS								
ITEM	QTD. ANO	COTA PRINCIPAL 75%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	8.400	6.300	Kg	Linguiça frescal suína (pernil) de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	N/A			
2	3.000	2.250	Kg	Linguiça calabresa defumada tradicional de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	N/A			
3	960	720	Kg	Bacon de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	N/A			
4	1.800	1.350	Kg	Salsicha tipo Hot Dog de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	N/A			
*A coluna não se aplica ao lote 07. Deve ser preenchidas somente as colunas preço unitário (R\$) e preço (R\$) anual do item considerando o preço fixo por kg de cada produto.								

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

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

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

d) Validade da proposta: 60 (sessenta dias)

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

Indicação dos seguintes dados para pagamento eletrônico:

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

Nome do beneficiário \_\_\_\_\_ CNPJ/ CPF  
\_\_\_\_\_

Banco \_\_\_\_\_ Agência \_\_\_\_\_ n.º de Conta  
Corrente \_\_\_\_\_

Cidade \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_.

ASSINATURA: \_\_\_\_\_

FUNÇÃO: \_\_\_\_\_

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

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

LOTE 01-CARNE BOVINA								
ITEM	QTD. ANO	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO*	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	11.520	2.880	Kg	Miolo de acém em cubos - com formato aprox. 3 cms x 5 cms - resfriado e/ou congelado				
2	12.000	3.000	Kg	Coxão mole em peça, sem capa, refriado ou congelado				
3	8.400	2.100	Kg	Coxão mole em bife, pesando aprox. 140 gr. congelado				
4	1.200	300	Kg	Figado em iscas ou tiras congelado com formato 1 cm x 5 cms				
5	6.600	1.650	Kg	Isclas de patinho de 1ª qualidade, congelado, devidamente embalado e rotulado				
6	6.000	1.500	Kg	Charque em cubos de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado				
VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE PARA 12 MESES								
*Item 01 - Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$18,50 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto "Carne bovina resfriada-dianteiro com osso" publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025.								
* Itens 02; 03; 04; 05 e 06 – Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$22,70 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto "Carne bovina resfriada-traseiro com osso" publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025.								

LOTE 02-CARNE SUÍNA								
ITEM	QTD. ANO	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO*	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	3.000	750	Kg	Costela suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado				
2	3.000	750	Kg	Paleta suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado				
3	6.000	1.500	Kg	Bisteca suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado				
4	3.600	900	Kg	Pernil em cubos IQF com formato aprox. 4 cms x 4 cms				
5	39.000	9.750	Kg	Pernil em cubos IQF com formato aprox. 2 cms x 2 cms				
VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE PARA 12 MESES								
*Todos os Itens - Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$ 12,05 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto "Carne suína – ½ carcaça," publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025.								

**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 03- AVES E DERIVADOS								
ITEM	QTD. ANO	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	3.600	900	Kg	Peito de frango cozido, desfiado e congelado				
2	9.000	2.250	Kg	Filé de frango em bife congelado pesando de 120 a 150 grs. sem osso, sem pele e sem sassami				
3	6.000	1.500	Kg	Peito de frango congelado, sem osso, sem pele e sem sassami				
4	3.000	750	Kg	Peito de frango sem osso, sem pele e sem sassami em cubos congelado				
5	3.600	900	Kg	Sobrecoxa de frango congelado contendo de 250 a 300 gramas				
6	3.600	900	Kg	Coxinha de asa de frango (drumet) congelada pesando de 60 a 80 gramas				
7	14.400	3.600	Kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada pesando entre 320 a 380 gramas				
8	84.000	21.000	Kg	Peito de frango em cubos IQF com formato 3 cms x 3 cms				
VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE PARA 12 MESES								
*Todos os itens - Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$ 9,68 da cotação do Mercado Atacadista de Paulo, para o produto "FRANGO RESFRIADO" publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025.								

LOTE 04-PESCADOS								
ITEM	QTD. ANO	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	3.600	900	Kg	Posta de cação congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	N/A			
2	3.600	900	Kg	Cação em cubos congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	N/A			
3	10.800	2.700	Kg	Filé de peixe Polaca do Alaska de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	N/A			
VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE PARA 12 MESES								
*A coluna não se aplica ao lote 04. Deve ser preenchidas somente as colunas preço unitário (R\$) e preço (R\$) anual do item considerando o preço fixo por kg de cada produto.								

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 05 - CARNES IQF (Congelamento ultra-rápido)								
ITEM	QTD. ANO	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	72.000	18.000	Kg	Patinho em cubos IQF - com formato aprox. 2 cms x 2 cms				
2	45.000	11.250	Kg	Miolo de acém em cubos IQF - com formato aprox. de 3cms x 3 cms				
3	108.000	27.000	Kg	Patinho moído IQF, embalagem contendo de 01 a 02 kgs				
4	36.000	9.000	Kg	Coxão mole em iscas/tiras - IQF - com formato aprox. De 1 cm x 5 cms				
VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE PARA 12 MESES								
*Itens 01; 03 e 04 - Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$22,70 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto "Carne bovina resfriada - traseiro com osso" publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025.								
* Item 02- Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$18,50 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto "Carne bovina resfriada - dianteiro com osso" publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/25.								

LOTE 06 - CARNES PRÉ-PROCESSADOS								
ITEM	QTD. ANO	COTA RE SERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	4.800	1.200	Kg	Bife a rolê de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado				
2	2.400	600	Kg	Almôndega bovina congelada de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulada				
3	1.800	450	Kg	Espeto de carne bovina - Carne bovina congelado, sem tempero, em espeto de madeira, embalado e rotulado				
4	2.400	600	Kg	Espeto de frango sem osso e sem tempero, congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado				
5	1.440	360	Kg	Espeto misto de carne bovina e linguiça calabresa de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado				
VALOR TOTAL GLOBAL DO LOTE PARA 12 MESES								
*Itens 01; 02; 03 e 05 - Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$22,70 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto "Carne bovina resfriada-traseiro com osso" publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025								
* Item 04- Indicar o percentual de acréscimo ou decréscimo que será aplicado sobre o preço mais comum (médio) de venda de R\$9,68 da cotação do Mercado Atacadista de São Paulo, para o produto "Frango resfriado" publicada pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) no dia 03/06/2025.								

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 07 - EMBUTIDOS								
ITEM	QTD. ANO	COTA RESERVADA 25%	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	% DE ACRÉSCIMO OU DECRÉSCIMO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO (R\$) ANUAL DO ITEM	MARCA
1	8.400	2.100	Kg	Linguiça frescal suína (pernil) de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	N/A			
2	3.000	750	Kg	Linguiça calabresa defumada tradicional de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	N/A			
3	960	240	Kg	Bacon de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	N/A			
4	1.800	450	Kg	Salsicha tipo Hot Dog de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	N/A			
*A coluna não se aplica ao lote 07. Deve ser preenchidas somente as colunas preço unitário (R\$) e preço (R\$) anual do item considerando o preço fixo por kg de cada produto.								

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

b) Nos preços para o objeto da licitação, estão inclusos todas as despesas para o fornecimento, 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

\_\_\_\_\_

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51





COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

Banco \_\_\_\_\_ Agência \_\_\_\_\_ n.º de Conta  
Corrente \_\_\_\_\_  
Cidade \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_.

ASSINATURA: \_\_\_\_\_

FUNÇÃO: \_\_\_\_\_

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



---

ANEXO III

---

TERMO DE CREDENCIAMENTO

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

A empresa ....., com sede  
na .....

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

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

portador(a) do R.G. nº ....., e C.P.F.

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

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

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

em todas as fases licitatórias.

---

Assinatura

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



---

ANEXO IV

---

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS**

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

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

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

---

Assinatura



---

**ANEXO IV**

---

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS HABILITATÓRIOS**

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

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

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

---

Assinatura

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



---

**ANEXO V**

---

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

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

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

---

Assinatura

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



---

**ANEXO VI**

---

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

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

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

---

Assinatura

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



---

**ANEXO VII**

---

**MODELO DE DECLARAÇÕES**

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

À

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

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

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

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

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

---

Assinatura

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



---

**ANEXO VIII**

---

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

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

À

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André – CRAISA

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

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

---

Assinatura

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51





ANEXO IX

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

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

A empresa....., representada pelo Sr. ...., CPF. N.º..... e RG. N.º....., (cargo ou função) ....., declara sob as penas da lei que, apresentará **se vencedora 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-CARNE BOVINA				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Miolo de acém em cubos - com formato aprox. 3 cms x 5 cms - resfriado e/ou congelado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
2	Kg	Coxão mole em peça, sem capa, refriado ou congelado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive 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	Coxão mole em bife, pesando aprox. 140 gr. congelado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
4	Kg	Figado em iscas ou tiras congelado com formato 1 cm x 5 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto congelado, em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
5	Kg	Iscas de patinho de 1ª qualidade, congelado, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4- Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
6	Kg	Charque em cubos de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. 5)Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

LOTE 02-CARNE SUÍNA				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Costela suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI – Serviço de Inspeção Municipal. 4)Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI. 5)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
2	Kg	Paleta suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI – Serviço de Inspeção Municipal. 4)Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI. 5)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
3	Kg	Bisteca suína de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI. 4)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive 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



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

4	Kg	Pemil em cubos IQF com formato aprox. 4 cms x 4 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
5	Kg	Pemil em cubos IQF com formato aprox. 2 cms x 2 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem.

LOTE 03- AVES E DERIVADOS				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Peito de frango cozido, desfiado e congelado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive 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



2	Kg	Filé de frango em bife congelado pesando de 120 a 150 grs. sem osso, sem pele e sem sassami	<p>1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).</p> <p>2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.</p> <p>3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.</p> <p>4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.</p>	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
3	Kg	Peito de frango congelado, sem osso, sem pele e sem sassami	<p>1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).</p> <p>2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.</p> <p>3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.</p> <p>4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.</p>	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
4	Kg	Peito de frango sem osso, sem pele e sem sassami em cubos congelado	<p>1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).</p> <p>2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.</p> <p>3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.</p> <p>4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.</p>	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive 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



5	Kg	Sobrecoxa de frango congelado contendo de 250 a 300 gramas	<p>1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).</p> <p>2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.</p> <p>3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.</p>	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem.
6	Kg	Coxinha de asa de frango (drumet) congelada pesando de 60 a 80 gramas	<p>1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).</p> <p>2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.</p> <p>3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.</p>	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
7	Kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada pesando entre 320 a 380 gramas	<p>1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).</p> <p>2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.</p> <p>3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.</p>	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
8	Kg	Peito de frango em cubos IQF com formato 3 cms x 3 cms	<p>1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).</p> <p>2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.</p> <p>3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.</p> <p>4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.</p>	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive 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





COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

LOTE 04-PESCADOS				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Posta de cação congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4_Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
2	Kg	Cação em cubos congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração de Registro da Empresa produtora e da Empresa proponente no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 5)Registro do Rótulo do produto expedidos por órgãos competentes (SIF, SISP ou SISBI).	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
3	Kg	Filé de peixe Polaca do Alaska de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4) Declaração de Registro da Empresa produtora e da Empresa proponente no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) 5) Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente (SIF, SISP ou SISBI).	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do filé em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive 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



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

LOTE 05 - CARNES IQF (Congelamento ultra-rápido)				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Patinho em cubos IQF - com formato aprox. 2 cms x 2 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem.
2	Kg	Miolo de acém em cubos IQF - com formato aprox. de 3cms x 3 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem.
3	Kg	Patinho moído IQF, embalagem contendo de 01 a 02 kgs	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Laudo bromatológico contendo análises sensorial, físico-química inclusive porcentagem de gordura total, análise microbiológica e microscópica. 5.Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem.
4	Kg	Coxão mole em iscas/tiras - IQF - com formato aprox. De 1 cm x 5 cms	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original no sistema IQF, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive 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





LOTE 06 - CARNES PRÉ-PROCESSADOS				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Bife a rolê de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra do bife à rolê, em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto inclusive rotulagem.
2	Kg	Almôndega bovina congelada de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulada	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto, inclusive rotulagem.
3	Kg	Espeto de carne bovina - Carne bovina congelado, sem tempero, em espeto de madeira, embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto, inclusive rotulagem.
4	Kg	Espeto de frango sem osso e sem tempero, congelado de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	1-Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2-Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3-Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4-Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto, inclusive 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



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

5	Kg	Espeto misto de carne bovina e linguiça calabresa de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Registro do Rótulo do produto com expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto, inclusive rotulagem.
---	----	--	--	--

LOTE 07 - EMBUTIDOS				
ITEM	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
1	Kg	Linguiça frescal suína (pernil) de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI. 5)Registro do Rótulo do produto, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI. 6)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra do produto: Linguiça frescal suína em embalagem inicial original, devidamente identificada de acordo com a Legislação Vigente e com o nome da Empresa participante, para verificação do produto inclusive rotulagem.
2	Kg	Linguiça calabresa defumada tradicional de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	1)Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2)Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4)Declaração de Registro da Empresa produtora no SIF - Serviço de Inspeção Federal ou SISP - Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo ou SISBI. 5)Registro do Rótulo do produto, expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI. 6)Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto, inclusive 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	Bacon de 1ª qualidade devidamente embalado e rotulado	1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2) Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3) Registro do Rótulo do produto expedido por órgão competente SIF, SISP ou SISBI. 4) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para verificação do produto, inclusive rotulagem.
4	Kg	Salsicha tipo Hot Dog de 1ª qualidade, devidamente embalado e rotulado	1) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). 2) Declaração de Registro da Empresa produtora no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SISP) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) 3) Registro do Rótulo do produto com memorial descritivo e croqui, expedido por órgão competente SIF, SISP e SISBI. 4) Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra em embalagem original inicial, devidamente identificada, para verificação 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.



---

**ANEXO X**

---

**FOLHA DE DADOS PARA ELABORAÇÃO DE CONTRATO**

Razão Social: \_\_\_\_\_.

Endereço: \_\_\_\_\_.

Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_.

Telefone: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ Fax: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

Nome da pessoa para contatos: \_\_\_\_\_.

Telefone: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_.

Nome completo da pessoa da pessoa que assinará o contrato: \_\_\_\_\_.

Cargo que a pessoa ocupa na empresa: \_\_\_\_\_.

RG nº: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_.

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

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

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

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

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

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

Data: \_\_\_\_\_

(Carimbo e assinatura do responsável pelas informações)

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



---

**ANEXO XI**

---

**MINUTA DE CONTRATO**

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

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

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

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

4.5. 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**

**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





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.

**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



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 gradação da falta cometida.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA**

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

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

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

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

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

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

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

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

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



#### **CLÁUSULA NONA- TRIBUTOS E DEMAIS ÔNUS**

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;

**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



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**

**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



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

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51





COMPANHIA DE ABASTECIMENTO  
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 040/25

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_

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

Nome:

Nome:

**Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA**

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



**ANEXO XII**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (REDAÇÃO DADA PELA 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: \_\_\_\_\_

**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 XIII**

**MODELO - TERMO DE VISTORIA TÉCNICA FACULTATIVA**

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

DECLARO, assim, que a empresa que represento, tem pleno conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações, estando ciente das facilidades e/ou dificuldades encontradas, inclusive aqueles referentes ao acesso e circulação, quando do levantamento de dados e/ou execução dos trabalhos, bem como possíveis restrições quando da execução dos serviços, conforme descrito no Pregão Presencial n.º / ; Proc. nº / ; Objeto: LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL, para fornecimento de **CARNES (BOVINA, FRANGO E SUÍNA); EMBUTIDOS E PESCADOS** que a empresa

\_\_\_\_\_ ,  
com sede/domicílio à Rua/Avenida/Estrada etc \_\_\_\_\_ -  
\_\_\_\_\_, CNPJ: \_\_\_\_\_ procedeu nesta data **VISITA TÉCNICA** no(s)  
espaço(s) determinado(s) para prestação dos serviços, e tem pleno conhecimento do espaço,  
condições e características, constantes do Anexo I do Edital, tendo pleno conhecimento das  
obrigações e deveres, conforme edital.

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:

ASSINATURA: \_\_\_\_\_

NOME:

IDENTIDADE:

RESPONSÁVEL DA CRAISA:

ASSINATURA : \_\_\_\_\_

(Carimbo)



**A N E X O X I V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES LOCAIS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E DE RESPONSABILIDADE PELA NÃO REALIZAÇÃO DA VISITA TÉCNICA**

A empresa \_\_\_\_\_, com sede/domicílio à Rua/Avenida/Estrada etc. \_\_\_\_\_, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº: \_\_\_\_\_, em cumprimento ao Edital do Pregão Presencial nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, **DECLARA**, sob a penalidade das Leis que:

a) renuncia à Visita Técnica aos locais e as instalações para a prestação dos serviços constantes do objeto do Edital do Pregão Presencial n.º \_\_\_\_/\_\_\_\_; Proc. Nº \_\_\_\_/25; Objeto: **LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL, para fornecimento de CARNES (BOVINA, FRANGO E SUÍNA); EMBUTIDOS E PESCADOS**, e o quadro técnico da empresa tomou conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletaram informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial, responsabilizando-se por manter as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento

b) tem ciência que a visita técnica representará a oportunidade para as licitantes interessadas conhecerem as características e especificações, condições especiais ou dificuldades que possam interferir na execução dos trabalhos, além de fazerem todos os questionamentos e solicitações técnicas que acharem necessários para elaboração de suas propostas comerciais. Assim sendo, caso a licitante que venha a ser contratada, não tenha realizado a visita, não poderá deixar de realizar o serviço nos termos e condições pactuadas, sob a alegação de não ter tido ciência de tais condições

c) assume a total responsabilidade pela não realização da visita técnica recomendada pela CRAISA, não podendo futuramente utilizar este fato para alegar questões técnicas ou financeiras ao órgão licitador, pretendendo eventual reequilíbrio econômico e financeiro do contrato.

---

Assinatura