



PROCESSO DE COMPRAS Nº 002/26

PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/26

LICITAÇÃO COM COTA PRINCIPAL, RESERVADA EXCLUSIVA

Tornamos público que, por autorização do Senhor Superintendente, em cumprimento à Programação de licitações da CRAISA, acha-se aberta, nesta Companhia, LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL, para **AQUISIÇÃO DE PANIFICADOS DIVERSOS**, 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 18.243/24 e alterações posteriores, Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CRAISA, bem como as demais normas legais em vigor, bem como pelas cláusulas e condições contidas neste Edital e seus Anexos.

Abertura em 02 de fevereiro de 2026 às 10:00 hrs, com a entrega de envelopes de propostas comerciais e de documentos de habilitação, aos cuidados do Pregoeiro na Sala de Licitações, na Avenida dos Estados, 2.195 – Santa Terezinha – Santo André – SP.

1. INTRODUÇÃO

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

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

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



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

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

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

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

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

A/C: DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/26 PROCESSO DE COMPRAS Nº 002/26 - **AQUISIÇÃO DE
PANIFICADOS DIVERSOS**

ENVELOPE PRINCIPAL CONTENDO:

ENVELOPE A -PROPOSTA(S)

ENVELOPE B -DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

ENVELOPE C-CREDENCIAMENTO



REMENTENTE: NOME COMPLETO DA LICITANTE

ENDEREÇO:

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

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

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

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

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

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



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

2. DO OBJETO

2.1. Constitui objeto da presente licitação a escolha da proposta mais vantajosa para a CRAISA, nas condições e especificações previstas neste Edital e seus Anexos, para a contratação de empresa especializada para **AQUISIÇÃO DE PANIFICADOS DIVERSOS**, conforme descrição no Anexo I.

3. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

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

3.2. Não serão admitidas informações ou esclarecimentos verbais.

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

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

3.5. Os esclarecimentos e as impugnações serão respondidos, em até 3 (três) dias úteis pelo Pregoeiro, contadas da data constante no seu protocolo/recebimento do e-mail, com apoio da área técnica responsável pela elaboração do edital, se necessário, e as respostas serão



disponibilizadas no site da CRAISA (www.craisa.com.br) para conhecimento de todos os licitantes e interessados.

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

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

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

4.1.3. Para item (ns) ou lote (s) relativos à COTA EXCLUSIVA – 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.

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



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

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

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

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

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

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

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



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

5.2.2.2. As empresas que optarem por envio **postal** de envelopes da proposta e documentos de habilitação, deverão também enviar um envelope distinto contendo os documentos de credenciamento exigidos nos itens 5.2 e seguintes. No caso de não comparecimento de representante na sessão, as documentações de credenciamento serão utilizadas para cadastro da empresa na sessão, sem prejuízo do constante no item 1.4.1.4.

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

5.2.3. 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.

5.2.5. 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, COTA RESERVADA e COTA EXCLUSIVA **SEPARADAMENTE, CADA QUAL, EM INVÓLUCROS DISTINTOS**, conforme enquadramento da empresa, nos termos dos itens 5.2.1. e 5.2.2. deste Edital e na forma abaixo estabelecida, e do ENVELOPE “B” contendo os Documentos de Habilitação, ambos em invólucros separados, indevassáveis, e devidamente lacrados, contendo os seguintes dizeres em suas faces externas:

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



*ENVELOPE “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 “A 3” - COTA EXCLUSIVA – Participação somente
para microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados*

EDITAL DE PREGÃO Nº

PROPOSTA COMERCIAL

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ



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

5.3.2. Neste momento, o pregoeiro concederá vistas dos envelopes lacrados de documentos de proposta e habilitação eventualmente recebidos via Correios, que deverão seguir os modelos do item 5.3, para fins de conferência.

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

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



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

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

5.4.2.1. As empresas que não se enquadrarem como microempresas, 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.

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



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

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

6. PROCEDIMENTO

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

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

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

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



funcionários desta, para emissão de pareceres técnicos.

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

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

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

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

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

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

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

6.6. O encerramento da fase competitiva ocorrerá quando, indagados pelo Pregoeiro, as

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



Licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances, oportunidade em que serão classificadas as propostas.

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

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

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

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

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

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

6.10. Não ocorrendo a contratação na forma do item anterior serão convocadas as remanescentes que se enquadrem como pequena empresa na ordem classificatória, para o



exercício dos direitos trazidos pela Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

7.8. Serão desclassificadas:

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

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

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

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

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



proposta vir acompanhada de “carta de desconto”.

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

8. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

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

9. HABILITAÇÃO

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

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

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

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



critério do Pregoeiro e desde que solicitado, por escrito, pela Licitante.

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

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

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

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

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

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

9.9. No caso de apresentação de documento original, estes serão liberados desde que o envelope de “Documentos de Habilitação” contenha uma cópia, ainda que não autenticada.



Nesta hipótese a cópia será autenticada por membro da equipe de apoio do Pregoeiro, à vista do documento original.

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

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

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

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

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

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

10. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1. Serão habilitados a participar da presente licitação, apenas os licitantes que

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



atenderem ao disposto no item 5 deste Edital e vierem a apresentar, na forma estipulada, os documentos exigidos a seguir:

A - Documentos relativos à habilitação jurídica da empresa licitante:

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

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

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

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

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

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

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

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

10.1.8. A licitante fica obrigada a declarar, sob penalidades cabíveis, a inexistência de



fatos impeditivos para habilitação, conforme modelo constante do **Anexo VIII**, que deverá ser em papel timbrado, se possuir.

B. Documentos Relativos à Regularidade Fiscal da empresa licitante:

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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:

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



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;

*CT = Capital de Terceiros;

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

10.1.18. As empresas deverão apresentar Declaração, conforme Anexo IX, assinada por representante legal da empresa licitante que, se vencedora provisória do certame, se compromete a apresentar, no prazo de 10 (dez) dias corridos após o término da sessão,



as amostras e documentação técnica exigida para cada item. Obs.: Documentação elencada no anexo IX

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

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

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

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

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

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



12. DA HOMOLOGAÇÃO

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

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



13.6. As licitantes obrigam-se a manter, durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por elas assumidas, todas as condições exigidas no aspecto jurídico e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, quando das respectivas habilitações, sob pena de retenção do referido pagamento até sua efetiva regularização, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Edital e Lei de Licitações. A regularidade perante o FISCO será comprovada com a apresentação das Certidões Negativa de Débito ou Positiva com Efeito de Negativa junto ao INSS e Certificado de Regularidade do FGTS na época da apresentação das notas fiscais e pagamento.

14. DA VIGÊNCIA, LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA

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

14.2. O prazo para o início da entrega do produto é de **aproximadamente 5 dias contados** a partir da data da encomenda do produto pela CRAISA., mediante requisição da área gestora - se outro prazo não estiver estabelecido expressamente quanto ao item,

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

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

15. REAJUSTAMENTO DE PREÇOS E REEQUILIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

O reajustamento de preços se dará pela aplicação do índice IGP-M da FGV, ou em caso de extinção desse outro será definido pela Companhia Regional de Abastecimento Integrado de



Santo André - CRAISA quando ultrapassados 12 (doze) meses da data da data do orçamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário, após 30 (trinta) dias

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



fora a quinzena, contados do efetivo recebimento da Nota Fiscal correspondente. Assim, o pagamento se dará nos dias 1 ou 15, 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.

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.

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

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

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



dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Cia. Reg. de Abast. Int. de Santo André - CRAISA.

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

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

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

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

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

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

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

a) **ANEXO I** – descrição de cada item, do(s) objeto(s) que terá(ão) seu(s) preço(s) registrado(s) e da previsão estimada dos quantitativos máximos e dos prazos estimados em que poderão respectivamente ter seu fornecimento exigido pela Administração ao longo da execução do compromisso;

b) **ANEXO II** - Modelo de Proposta (COTA PRINCIPAL, COTA RESERVADA, COTA EXCLUSIVA);

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, 19 de janeiro de 2026

LETÍCIA MACEDO GALHARDO
Diretora Administrativa Financeira



ANEXO I

Processo de Compras nº 002/26

Modalidade: Pregão Presencial Nº 002/26

OBJETO DE LICITAÇÃO

COTA PRINCIPAL E RESERVADA					
ITEM DO EDITAL	QTDE. ANUAL TOTAL	UN.	QTDE ANUAL COTA PRINCIPAL	QTDE ANUAL COTA RESERVADA	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO PRODUTO (ler atentamente a descrição completa contida no edital)
01	15.000	KG	11.250	3.750	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL COM QUEIJO PRATO COM ENTREGA PONTO A PONTO
02	30.000	KG	22.500	7.500	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL ISENTO DE LEITE E OVOS
03	39.000	KG	29.250	9.750	PÃOZINHO DE VEGETAIS
04	21.000	KG	15.750	5.250	PÃO DE FORMA
05	12.000	KG	9.000	3.000	MINI BOLO CENOURA (ISENTO DE LEITE E TRAÇOS DE LEITE, GORDURA TRANS, CORANTES, AROMATIZANTES E QUALQUER OUTRO ADITIVO ARTIFICIAL)
06	12.000	KG	9.000	3.000	MINI BOLO COM CACAU (ISENTO DE LEITE E TRAÇOS DE LEITE, GORDURA TRANS, CORANTES, AROMATIZANTES E QUALQUER OUTRO ADITIVO ARTIFICIAL)
07	54.000	UN.	40.500	13.500	PÃO HOT DOG RECHEADO COM MARGARINA COM SAL
08	216.000	UN.	162.000	54.000	PÃO FRANCES RECHEADO COM MARGARINA COM SAL
09	16.200	KG	12.150	4.050	PÃO FRANCÊS 50g
10	6.600	KG	4.950	1.650	PÃO FRANCÊS MINI 30g

COTA EXCLUSIVA			
ITEM DO EDITAL	QTDE. ANUAL COTA EXCLUSIVA	UN.	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO PRODUTO (ler atentamente a descrição completa contida no edital)
11	144	KG	PÃO DE FORMA TRADICIONAL (marca: Pullman)*
12	240	KG	PÃO ISENTO DE GLÚTEN, SOJA OVOS, LEITE E TRAÇOS DESTES
13	19,2	KG	PÃO DE FORMA INTEGRAL (marcas: Pullman, Wickbold e/ou Bauducco)*
14	480	KG	PÃO FRANCÊS CONGELADO (marcas: Swift e/ou Brico Congelado Pré Assado)*
15	240	KG	MINI BOLO SEM GLÚTEN VEGANO DE FRUTAS - SEM ALÉRGENOS
16	3.000	UN.	MINI COLOMBA PASCAL CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS.
17	4.000	UN.	MINI PANETONE GOTAS DE CHOCOLATE E/OU FRUTAS CRISTALIZADAS
* marcas indicadas com fundamento na alínea b inciso I do artigo 47 da Lei 13.303/16 em razão de atendimento a alunos com necessidades alimentares especiais conforme legislação do PNAE - Programa de Alimentação Escolar - Lei 12.982/14 e Resolução MEC/FNDE 06 de 08/05/20 e atualizações			

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



OBSERVAÇÃO

- 1) Cotar preço considerando o pagamento para 30 (trinta) dias, 30 (trinta) dias fora a quinzena, contados do efetivo recebimento da Nota Fiscal correspondente. Assim, o pagamento se dará nos dias 1 ou 15, ainda que o mês não seja de 30 dias exatos.
- 2) Todos os produtos deverão obedecer às especificações técnicas e normas pertinentes.
- 3) As propostas comerciais deverão, obrigatoriamente, conter as marcas de todos os produtos ofertados conforme descrito na tabela acima.
- 4) ORÇAR o PREÇO considerando o local de entrega, conforme termo descritivo de cada item, sendo que outro pode ser determinado pela CRAISA, sempre dentro do município de Santo André.
- 5) Nos preços, já deverão estar computadas 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.



ESPECIFICAÇÕES DOS OBJETOS DE LICITAÇÃO

ITEM 1-COTA PRINCIPAL E RESERVADA-PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL COM QUEIJO PRATO COM ENTREGA PONTO A PONTO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches de pão tipo hot dog integral com queijo, embalados individualmente, sendo 50 g de pão e 30 g de queijo prato fatiado (02 fatias de 15 g), conforme detalhamento abaixo:

Pão tipo hot dog integral - Ingredientes básicos: farinha de trigo integral enriquecida de ferro e ácido fólico e/ou farelo de trigo e/ou fibra de trigo e/ou aveia, água, óleo ou gordura vegetal isenta de gorduras trans, sal, fermento biológico.

Queijo prato - Ingredientes básicos: Leite e/ou leite reconstituído, padronizados em seu conteúdo de matéria gorda, cultivo de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.

Para todos os produtos serão permitidos a adição de outros ingredientes naturais permitidos pela legislação **desde que mencionados**, que não descaracterizem o produto e que sejam aprovados pelo licitante.

Tal atendimento compreende o fornecimento de lanches prontos para o consumo, entregues diretamente nas unidades escolares de consumo, em veículos refrigerados adequados a legislação vigente, nas quantidades necessárias ao pleno atendimento dos serviços solicitados.

Os lanches devem ter sido produzidos no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes de serem servidos, em perfeitas condições de consumo, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, recebendo rótulo contendo data de fabricação e de validade, o nome da empresa fabricante, endereço, peso líquido, lote se houver e forma de conservação.



Será facultado a CRAISA realizar visita técnica para constatar a real capacidade de produção, higienização, métodos, equipamentos. Caso as instalações da contratada não atendam poderá ocorrer no cancelamento do pedido ou rescisão contratual, sem prejuízo de eventuais perdas e danos.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Os lanches fornecidos pela CONTRATADA, deverão seguir as seguintes especificações:

-Ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente inclusive quanto à embalagem, rotulagem e peso líquido.

-Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados 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 Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a **Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde - Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos**", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", a **Portaria no 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS** – "Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos" e a **Resolução - RDC no 275, de 21/10/02 – ANVISA**: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

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

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

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



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

3. EMBALAGEM

Os lanches deverão estar devidamente embalados individualmente em sacos de polipropileno/polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, totalmente vedados, íntegros, de tamanho apropriado, e com data de fabricação e prazo de validade constando na embalagem. Os lanches em embalagem individuais serão acondicionados em caixas plásticas tampadas devidamente higienizadas resistentes ao transporte e manuseio e que conservem a qualidade dos produtos.

Considerar-se-á imprópria para consumo e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação, ou deterioração ou que não permita armazenamento do produto.

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

4. ROTULAGEM

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

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



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

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

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo de 10 (dez) dias, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

Caso fique comprovado, pela análise do produto, que 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 se compromete a apresentar no prazo máximo 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.

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

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

-Do Alvará de Funcionamento da Empresa Fabricante, expedido pela Vigilância Sanitária do Município Sede.

-Declaração assinada pelo seu responsável técnico, de que elaborou e implementou as “Boas Práticas de Fabricação”, na sua linha de produção, conforme determina a Portaria 1.428/93 do Ministério da Saúde.

- Para o queijo prato: 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).

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

7. ENTREGA DO PRODUTO

Toda a logística inerente a entrega dos lanches será de responsabilidade exclusiva 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



Os lanches deverão ser entregues nos locais e períodos, horários e prazos indicados, sem custo adicional para a CRAISA. Mesmo depois de recebidos poderão ser devolvidos, caso haja alguma anormalidade quanto à aparência, odor, validade, sabor, peso e forma.

As entregas deverão ser efetuadas de acordo com as solicitações da Supervisão de Alimentação Escolar/ Craisa com os prazos e quantidades determinados, nas unidades escolares **conforme relação anexa com respectivos endereços ou em** qualquer local deste Município a ser determinado pela CRAISA.

A contratada responsabilizar-se-á pelo carregamento e transporte até o local de entrega, inclusive quanto ao descarregamento e empilhamento, se for o caso.

Fica reservada a Supervisão de Alimentação Escolar alterar a programação até 48 horas antes do início da distribuição do alimento.

As entregas serão semanais conforme programação da CRAISA / SAE que será enviada ao fornecedor.

Na data de recebimento, os lanches deverão ter prazo de validade de pelo menos outros dois dias úteis.

8. DO TRANSPORTE

Os lanches, devidamente embalados e acondicionados, deverão ser transportados em veículos fechados, **refrigerados**, próprios para transporte de alimentos perecíveis, em perfeitas condições de uso, que preservem tanto as características da embalagem, como também, as suas qualidades quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente.

Os veículos utilizados para o transporte dos lanches deverão apresentar-se conforme legislação Portaria CVS 15 de 07.11.91 e CVS 05 de 09.04.13.

O descarregamento do produto nas unidades escolares e cozinha central 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

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

Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo 24 h (vinte e quatro horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

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

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

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

ANEXO DO ITEM 1 COTA PRINCIPAL E RESERVADA – Locais de entrega ponto a ponto



Nº	CPFP	ENDEREÇO	BAIRRO	CEP
1	CPFP Armando Mazzo	R. Carnaúba, s/n	Príncipe de Gales	09090-460
2	CPFP João Amazonas	R. Antonio Sebastião Esquarize, 01	Jardim Rina	09271-770
3	CPFP Julio de Grammont	R. Astorga, s/n	Paranapiacaba (Corredor Polonês)	09160-420
4	CPFP Miguel Arraes	Av. Rangel Pestana, s/n	Jardim Cristiane	09185-220
5	CPFP Valdemar Mattei	R. Kasato Maru, s/n	Silveira	09110-070

Nº	EJAs	ENDEREÇO	BAIRRO	CEP
1	EMEIEF Antonio V. Zaniboni	Av. Áurea, 920	Jardim do Estádio	09175-130
2	EMEIEF Cândido Portinari	R. dos Cocais, 1861	Jardim Guarará	09170-510
3	EMEIEF Cata Preta Carolina Maria d. Jesus	Estr. da Cata Preta, 810	Vila João Ramalho	09170-000
4	EMEIEF Celia Inês	R. Caminho dos Vianas, s/n	Jardim Irene	09171-884
5	EMEIEF Chico Mendes	R. Tamanduá Bandeira, s/n	Recreio Borda do Campo	09134-310
6	EMEIEF Comendador Piero Pollone	R. Bocaina, s/n	Cidade São Jorge	09111-560
7	EMEIEF Cora Coralina	R. dos Dominicanos, 1250	Jardim Santo André	09132-150
8	EMEIEF Darcy Ribeiro	R. Tanganica, 385	Parque Oratório	09260-070
9	EMEIEF Dom Jorge Marcos de Oliveira	R. Assis Cintra, 315	Jardim Maracanã	09121-810
10	EMEIEF Prof. Elaine Cena Chaves	R. Petrogrado, s/n	Jardim Santo Alberto	09260-450
11	EMEIEF João de Barros Pinto	R. Londres, 444	Utinga	09220-320
12	EMEIEF José do Prado Silveira	R. Lauro Müller, 354	Sacadura Cabral	09061-260
13	EMEIEF Luiz Gonzaga	R. Ipanema, 253	Parque Erasmo Assunção	09271-500
14	EMEIEF Madre Tereza de Calcutá	R. Pindorama, s/n	Parque João Ramalho	09290-130
15	EMEIEF Parque Andreense	R. Astorga, s/n	Paranapiacaba (Corredor Polonês)	09160-420
16	EMEIEF Sônia Aparecida Marques	R. Hermínia Lopes Lobo, 220	Vila Palmares	09061-520
17	EMEIEF Vereador Manoel de Oliveira	Rua das Maravilhas, s/n	Jardim das Maravilhas	09250-340
18	EMEIEF Yvone Zahir	R. Expedicionário Oscar Vano, 387	Jardim Las Vegas	09182-120

ITEM 2-COTA PRINCIPAL E RESERVADA-PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL ISENTO DE LEITE E OVOS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Pães obtidos pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com ingredientes básicos, conforme segue:

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



Pão tipo dog integral com corte longitudinal – 50 g

Ingredientes básicos: farinha de trigo integral enriquecida de ferro e ácido fólico e/ou farelo de trigo e/ou fibra de trigo e/ou aveia, água, açúcar, óleo ou gordura vegetal isenta de gorduras trans, sal, fermento biológico.

Isento de leite e traços de leite, ovos e traços, gorduras trans, corantes, aromatizantes e qualquer outro aditivo artificial.

Proteína: mínimo de 3,5 g em porção de 50 g

Gorduras totais: máximo 4 g em porção de 50 g

Gordura saturada: máximo 0,7 g em porção de 50 g

Isento de gordura trans

Sódio: máximo 150 mg em porção de 50 g

Fibra alimentar: mínimo 3 g por porção de 50 g

Deverá apresentar formato característico de bisnaga com peso unitário de 50 g

Os produtos não poderão conter aditivos alimentares artificiais, sendo permitidos somente estabilizantes e melhoradores de farinhas naturais.

Para garantia dos 10 dias de validade serão permitidos a utilização de conservadores nas quantidades mínimas previstas em legislação.

Para todos os produtos serão permitidos a adição de outros ingredientes naturais permitidos pela legislação desde que mencionados, que não descaracterizem o produto e que sejam aprovados pelo licitante.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Os pães deverão estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

RDC nº 263 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, amidos, farinhas e farelos

RDC nº 26 de 02/07/2015 Ministério da Saúde /Anvisa - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

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



Lei nº 10.674 de 16/05/2003 Ministério da Saúde – Determina a impressão em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten.

RDC nº 722 de 01.07.2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos e IN nº 160 de 01.07.2022 – Estabelece os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos.

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

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

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

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

-RDC nº 712 de 01.07.22 – Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

-RDC nº 623 de 09.03.2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

-RDC nº 493 de 15.04.2021 - Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

Os pães deverão apresentar:

Aspecto: próprio, de massa cozida.

O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos.

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, odor e sabor: próprios

Os pães deverão ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado os pães queimados ou mal cozidos. Será permitida a fabricação de pães com farinhas enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados 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 Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde - Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", a Portaria no 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS – “Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos" e a Resolução - RDC no 275, de 21/10/02 – ANVISA: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 200 a 500 g, rotulada de acordo com a legislação vigente.

Cada embalagem deverá conter de 04 a 10 pães com peso per capita de 50 gramas cada.

A embalagem secundária deverá ser em papelão que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima de 4 quilos rotulada 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



Os pães deverão ter o prazo mínimo de validade de 10 dez dias e serem entregues com no máximo 2 dias de fabricação.

Considerar-se-á imprópria para consumo e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação, ou deterioração ou que não permita armazenamento do produto.

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

4. ROTULAGEM

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

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

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

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



No prazo de 10 (dez) dias, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

Caso fique comprovado, pela análise do produto, que 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 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.

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

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

-Licença de funcionamento e/ ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado.

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



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

7. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas, SEMANALMENTE no Almojarifado Central da Craisa, sito a Av. Capuava, 540– Bairro Homero Thon – Santo André – SP ou em qualquer outro local determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

O prazo para o início da entrega do produto é de até 5 dias corridos a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF). O horário de entrega do produto deverá ser das 07h00min às 14h00min.

A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 02 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

8. TRANSPORTE

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

Os veículos utilizados para o transporte dos pães deverão apresentar-se conforme legislação Portaria CVS 15 de 07.11.91 e CVS 05 de 09.04.13.

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

9. CONTROLE DE QUALIDADE

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

A qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da Craisa, na entrega junto ao Almojarifado da Supervisão de Alimentação Escolar



e na utilização do produto nas unidades escolares. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 24 h (vinte e quatro horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis

Poderá a CRAISA, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, enviar para análise laboratorial amostras dos produtos entregues, através de Laboratório de Órgão Público ou credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para verificação de qualidade, que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da CONTRATADA.

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

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

ITEM 3-COTA PRINCIPAL E RESERVADA-PÃOZINHO DE VEGETAIS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Pães obtidos pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com ingredientes básicos, conforme segue:

Pãozinho de vegetais (batata e/ou cenoura e/ou abóbora e/ou batata doce) isento de açúcar, leite e ovos

Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo ou gordura vegetal isenta de gordura trans, tubérculo/legume (cenoura ou batata ou abóbora ou batata doce), sal, fermento biológico.



Isento de açúcar (exceto se for utilizado na fermentação), leite e traços de leite, ovos e traços, gorduras trans, corantes e aromatizantes.

Proteína: mínimo de 4 g em porção de 50 g

Gorduras totais: máximo 2,5 g em porção de 50 g

Gordura saturada: máximo 0,5 g em porção de 50 g

Isento de gordura trans

Sódio: máximo 165 mg em porção de 50 g

Deverá apresentar formato característico de bisnaguinha com peso unitário de 20 g

Os produtos não poderão conter aditivos alimentares artificiais, sendo permitidos somente estabilizantes e melhoradores de farinhas naturais.

Para garantia dos 10 dias de validade serão permitidos a utilização de conservadores nas quantidades mínimas previstas em legislação.

Para todos os produtos serão permitidos a adição de outros ingredientes naturais permitidos pela legislação desde que mencionados, que não descaracterizem o produto e que sejam aprovados pelo licitante.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Os pães deverão estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

RDC nº 263 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, amidos, farinhas e farelos

RDC nº 26 de 02/07/2015 Ministério da Saúde /Anvisa - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Lei nº 10.674 de 16/05/2003 Ministério da Saúde – Determina a impressão em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten.

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



RDC nº 722 de 01.07.2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos e IN nº 160 de 01.07.2022 – Estabelece os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos.

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

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

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

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

-RDC nº 712 de 01.07.22 – Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

-RDC nº 623 de 09.03.2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

-RDC nº 493 de 15.04.2021 - Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

Os pães deverão apresentar:

Aspecto: próprio, de massa cozida.

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 miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos.

Cor, odor e sabor: próprios

Os pães deverão ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado os pães queimados ou mal cozidos. Será permitida a fabricação de pães com farinhas enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados 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 Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde - Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", a Portaria no 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS – “Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos" e a Resolução - RDC no 275, de 21/10/02 – ANVISA: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

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 em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 300 a 500 g, rotulada de acordo com a legislação vigente.

Cada embalagem deverá conter de 15 a 25 pãezinhos com peso per capita de 20 gramas cada.

A embalagem secundária deverá ser em papelão que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima de 4 quilos, rotulada de acordo com a legislação vigente.

Os pães deverão ter o prazo mínimo de validade de 10 dez dias e serem entregues com no máximo 2 dias de fabricação.

Considerar-se-á imprópria para consumo e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação, ou deterioração ou que não permita armazenamento do produto.

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

4. ROTULAGEM

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

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

- a) Identificação do produto, inclusive a marca
- b) Nome e endereço do fabricante.

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

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo de 10 (dez) dias, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

Caso fique comprovado, pela análise do produto, que 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 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.

-Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo



máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.

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

-Licença de funcionamento e/ ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado.

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

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

7.ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas, **SEMANALMENTE** no Almoxarifado Central da Craisa, sito a Av. Capuava, 540– Bairro Homero Thon – Santo André – SP ou em qualquer outro local determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

O prazo para o início da entrega do produto é de até 5 dias corridos a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF). O horário de entrega do produto deverá ser das 07h00min às 14h00min.

A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 02 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.



8. TRANSPORTE:

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

Os veículos utilizados para o transporte dos pães deverão apresentar-se conforme legislação Portaria CVS 15 de 07.11.91 e CVS 05 de 09.04.13.

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

9. CONTROLE DE QUALIDADE

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

A qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da Craisa, na entrega junto ao Almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar e na utilização do produto nas unidades escolares. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 24 h (vinte e quatro horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis

Poderá a CRAISA, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, enviar para análise laboratorial amostras dos produtos entregues, através de Laboratório de Órgão Público ou credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para verificação de qualidade, que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da CONTRATADA.

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



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

ITEM 4-COTA PRINCIPAL E RESERVADA-PÃO DE FORMA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Pães obtidos pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com ingredientes básicos, conforme segue:

Pão de forma tradicional – 25 g

Ingredientes básicos: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo ou gordura vegetal isenta de gorduras trans, sal, fermento biológico.

Isento de leite e traços de leite, gorduras trans, corantes e aromatizantes.

Proteína: mínimo de 3,5 g em porção de 50 g

Gorduras totais: máximo 2,5 g em porção de 50 g

Gordura saturada: máximo 0,5 g em porção de 50 g

Isento de gordura trans

Sódio: máximo 180 mg em porção de 50 g

Deverá apresentar formato característico de pão de forma fatiado com peso médio unitário da fatia de 25 g

Os produtos não poderão conter aditivos alimentares artificiais, sendo permitidos somente estabilizantes e melhoradores de farinhas naturais.

Para garantia dos 10 dias de validade serão permitidos a utilização de conservadores nas quantidades mínimas previstas em legislação.

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



Para todos os produtos serão permitidos a adição de outros ingredientes naturais permitidos pela legislação **desde que mencionados**, que não descaracterizem o produto e que sejam aprovados pelo licitante.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Os pães deverão estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

RDC nº 263 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, amidos, farinhas e farelos

RDC nº 26 de 02/07/2015 Ministério da Saúde /Anvisa - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Lei nº 10.674 de 16/05/2003 Ministério da Saúde – Determina a impressão em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten.

RDC nº 722 de 01.07.2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos e **IN nº 160 de 01.07.2022** – Estabelece os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos.

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

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

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

-RDC nº 724 de 01.07.2022 - Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos

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



e sua aplicação e IN nº 161 de 01.07.2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos **alimentos**.

-RDC nº 712 de 01.07.22 – Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

-RDC nº 623 de 09.03.2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

-RDC nº 493 de 15.04.2021 - Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

Os pães deverão apresentar:

Aspecto: próprio, de massa cozida.

O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos.

Cor, odor e sabor: próprios

Os pães deverão ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado os pães queimados ou mal cozidos. Será permitida a fabricação de pães com farinhas enriquecida com vitaminas e sais minerais.

Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados 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 Operacionais Padronizados (POP's) para

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



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

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 400 g, rotulada de acordo com a legislação vigente.

Cada embalagem deverá conter 16 fatias de pão de forma com peso per capita de 25 gramas cada.

A embalagem secundária deverá ser em papelão que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima de 4 quilos rotulada de acordo com a legislação vigente.

Os pães deverão ter o prazo mínimo de validade de 10 dez dias e serem entregues com no máximo 2 dias de fabricação.

Considerar-se-á imprópria para consumo e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação, ou deterioração ou que não permita armazenamento do produto.



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

4.ROTULAGEM

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

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

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

5.APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo de 10 (dez) dias, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

Caso fique comprovado, pela análise do produto, que 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 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.

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

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

-Licença de funcionamento e/ ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado.

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

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



7.ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas, SEMANALMENTE no Almoxarifado Central da Craisa, sito a Av. Capuava, 540– Bairro Homero Thon – Santo André – SP ou em qualquer outro local determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

O prazo para o início da entrega do produto é de até 5 dias corridos a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF). O horário de entrega do produto deverá ser das 07h00min às 14h00min.

A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 02 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

8.TRANSPORTE:

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

Os veículos utilizados para o transporte dos pães deverão apresentar-se conforme legislação Portaria CVS 15 de 07.11.91 e CVS 05 de 09.04.13.

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

9.CONTROLE DE QUALIDADE

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

A qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da Craisa, na entrega junto ao Almoxarifado da Supervisão de Alimentação

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



Escolar e na utilização do produto nas unidades escolares. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 24 h (vinte e quatro horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis

Poderá a CRAISA, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, enviar para análise laboratorial amostras dos produtos entregues, através de Laboratório de Órgão Público ou credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para verificação de qualidade, que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da CONTRATADA.

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

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

ITEM 5-COTA PRINCIPAL E RESERVADA-MINI BOLO DE CENOURA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Mini bolos obtidos pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com os ingredientes básicos, conforme segue:

Mini bolo de cenoura

Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, cenoura, ovo, óleo ou gordura vegetal isenta de gorduras trans, sal, fermento.

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



Isento de leite e traços de leite, gorduras trans, corantes, aromatizantes e qualquer outro aditivo artificial

Proteína: mínimo de 2 g em porção de 40 g

Gorduras totais: máximo 5 g em porção de 40 g

Gordura saturada: máximo 0,5 g em porção de 40 g

Isento de gordura trans

Sódio: máximo 110 mg em porção de 40 g

Deverá apresentar formato característico de minibolo com peso unitário de aproximadamente 40 g, embalado individualmente.

Os produtos não poderão conter aditivos alimentares artificiais, sendo permitidos somente estabilizantes e melhoradores de farinhas naturais.

Para garantia dos 10 dias de validade serão permitidos a utilização de conservadores nas quantidades mínimas previstas em legislação.

Para todos os produtos serão permitidos a adição de outros ingredientes naturais permitidos pela legislação **desde que mencionados**, que não descaracterizem o produto e que sejam aprovados pelo licitante.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Os mini bolos deverão estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

-RDC nº 263 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, amidos, farinhas e farelos

-RDC nº 26 de 02/07/2015 Ministério da Saúde /Anvisa - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

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



-Lei nº 10.674 de 16/05/2003 Ministério da Saúde – Determina a impressão em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten.

-RDC nº 722 de 01.07.2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos e IN nº 160 de 01.07.2022 – Estabelece os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos.

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

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

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

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

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

Os mini bolos deverão apresentar:

Aspecto: próprio, de massa cozida.

A massa deve ser leve, macia, homogênea, não aderente aos dedos ao ser comprimida e não apresentar grumos.

Cor, odor e sabor: próprios

Os mini bolos deverão ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado

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



os bolos queimados ou mal cozidos. Será permitida a fabricação de bolos com farinhas enriquecida com vitaminas e sais minerais.

3. EMBALAGEM

Os mini bolos deverão ser entregues em embalagem plástica individual transparente, atóxica, resistente, fechada, contendo 40 g do produto / peso líquido, rotulada de acordo com a legislação vigente.

A embalagem secundária deverá ser em papelão que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima de 3 quilos.

Os produtos deverão ter o prazo mínimo de validade de 10 dez dias e serem entregues com no máximo 2 dias de fabricação.

Considerar-se-á imprópria para consumo e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação, ou deterioração ou que não permita armazenamento do produto.

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

4. ROTULAGEM

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

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

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo de 10 (dez) dias, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

Caso fique comprovado, pela análise do produto, que 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 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.

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



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

-Licença de funcionamento e/ ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado.

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

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

7. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas, SEMANALMENTE no Almoxarifado Central da Craisa, sito a Av. Capuava, 540– Bairro Homero Thon – Santo André – SP ou em qualquer outro local determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

O prazo para o início da entrega do produto é de até 5 dias corridos a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF). O horário de entrega do produto deverá ser das 07h00min às 14h00min.

A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 02 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

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:

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

Os veículos utilizados para o transporte dos pães deverão apresentar-se conforme legislação Portaria CVS 15 de 07.11.91 e CVS 05 de 09.04.13.

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

9.CONTROLE DE QUALIDADE

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

A qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da Craisa, na entrega junto ao Almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar e na utilização do produto nas unidades escolares. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 24 h (vinte e quatro horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis

Poderá a CRAISA, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, enviar para análise laboratorial amostras dos produtos entregues, através de Laboratório de Órgão Público ou credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para verificação de qualidade, que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da CONTRATADA.

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



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

ITEM 6-COTA PRINCIPAL E RESERVADA-MINI BOLO CACAU

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Mini bolos obtidos pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com os ingredientes básicos, conforme segue:

Mini bolo com cacau

Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, cacau, ovo, óleo ou gordura vegetal isenta de gorduras trans, sal, fermento.

Isento de leite e traços de leite, gorduras trans, corantes, aromatizantes e qualquer outro aditivo artificial

Proteína: mínimo de 2 g em porção de 40 g

Gorduras totais: máximo 5 g em porção de 40 g

Gordura saturada: máximo 0,8 g em porção de 40 g

Isento de gordura trans

Sódio: máximo 120 mg em porção de 40 g

Deverá apresentar formato característico de minibolo com peso unitário de aproximadamente 40 g, embalado individualmente.

Os produtos não poderão conter aditivos alimentares artificiais, sendo permitidos somente estabilizantes e melhoradores de farinhas naturais.

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



Para garantia dos 10 dias de validade serão permitidos a utilização de conservadores nas quantidades mínimas previstas em legislação.

Para todos os produtos serão permitidos a adição de outros ingredientes naturais permitidos pela legislação **desde que mencionados**, que não descaracterizem o produto e que sejam aprovados pelo licitante.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Os mini bolos deverão estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

-RDC nº 263 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, amidos, farinhas e farelos

-RDC nº 26 de 02/07/2015 Ministério da Saúde /Anvisa - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

-Lei nº 10.674 de 16/05/2003 Ministério da Saúde – Determina a impressão em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten.

-RDC nº 722 de 01.07.2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos e IN nº 160 de 01.07.2022 – Estabelece os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos.

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

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



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

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

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

Os mini bolos deverão apresentar:

Aspecto: próprio, de massa cozida.

A massa deve ser leve, macia, homogênea, não aderente aos dedos ao ser comprimida e não apresentar grumos.

Cor, odor e sabor: próprios

Os mini bolos deverão ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado os bolos queimados ou mal cozidos. Será permitida a fabricação de bolos com farinhas enriquecida com vitaminas e sais minerais.

3. EMBALAGEM

Os mini bolos deverão ser entregues em embalagem plástica individual transparente, atóxica, resistente, fechada, contendo 40 g do produto / peso líquido, rotulada de acordo com a legislação vigente.

A embalagem secundária deverá ser em papelão que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima de 3 quilos.

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



Os produtos deverão ter o prazo mínimo de validade de 10 dez dias e serem entregues com no máximo 2 dias de fabricação.

Considerar-se-á imprópria para consumo e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação, ou deterioração ou que não permita armazenamento do produto.

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

4. ROTULAGEM

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

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

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

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



No prazo de 10 (dez) dias, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

Caso fique comprovado, pela análise do produto, que 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 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.

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

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

-Licença de funcionamento e/ ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado.

-Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de leite, inclusive traços, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme



descrito na RDC 26 de 2015/ Ministério da Saúde /Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.

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

7.ENTREGA DO PRODUT

As entregas deverão ser efetuadas, SEMANALMENTE no Almoxarifado Central da Craisa, sito a Av. Capuava, 540– Bairro Homero Thon – Santo André – SP ou em qualquer outro local determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

O prazo para o início da entrega do produto é de até 5 dias corridos a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF). O horário de entrega do produto deverá ser das 07h00min às 14h00min.

A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 02 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

8.TRANSPORTE:

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

Os veículos utilizados para o transporte dos pães deverão apresentar-se conforme legislação Portaria CVS 15 de 07.11.91 e CVS 05 de 09.04.13.

O descarregamento do produto no almoxarifado Central da Supervisão de Alimentação Escolar 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



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

A qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da Craisa, na entrega junto ao Almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar e na utilização do produto nas unidades escolares. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 24 h (vinte e quatro horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis

Poderá a CRAISA, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, enviar para análise laboratorial amostras dos produtos entregues, através de Laboratório de Órgão Público ou credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para verificação de qualidade, que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da CONTRATADA.

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

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

ITEM 7-COTA PRINCIPAL E RESERVADA-PÃO HOT DOG RECHEADO COM MARGARINA COM SAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

PÃO TIPO HOT-DOG RECHEADO COM MARGARINA COM SAL, com peso líquido de 50 gramas, sendo 10 gramas de recheio e 40 gramas de pão. O produto deverá estar devidamente acondicionado em embalagens individuais, plásticas, transparentes, atóxicas, resistentes e hermeticamente fechadas e rotuladas conforme 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



Pão Hot-Dog é o produto obtido pela cocção, em condições tecnológicas adequadas, de massa preparada basicamente com farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, fermento biológico, açúcar, sal e água, isento de gordura trans.

Deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será proibido, na panificação o emprego de farelo de qualquer espécie. Será permitida a fabricação de pães com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Será proibida a fabricação com emprego de matéria corante.

A margarina deverá ser obtida a partir de matéria prima em bom estado, apresentar-se isenta de substâncias estranhas a sua composição, ser isenta de gorduras trans e apresentar no mínimo 70% de lipídeos.

Deve estar de acordo com o Regulamento Técnico Para Fixação de Identidade e Qualidade De Margarina do Ministério da Agricultura deve estar de acordo com a Instrução Normativa nº 66, de 10 de dezembro de 2019

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Conforme RDC nº 263 de 22/09/2005 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Pão, RDC nº 331/2019 e a Instrução Normativa (IN) nº 60/2019 – ANVISA, RDC/ANVISA nº 275 de 21 de outubro de 2002, RDC Nº 429/2020 e a IN Nº 75/2020, RDC nº 871/2024/ Ministério da Saúde /Anvisa. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

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



2.2. ORGANOLÉPTICAS:

PÃO- DOG

Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo.

Cor: A superfície deverá ser amarelo-pardacenta ou ligeiramente amarronzada.

Odor e sabor: próprios

MARGARINA

Aspecto: Emulsão cremosa, homogênea e uniforme.

Cor: Amarela ou branca amarelada.

Odor e Sabor: Característico, sem ranço ou outra alteração.

Lipídeos totais: Mínimo 70 %

Isenta de Gorduras trans

2.3. MICROBIOLÓGICAS

Os pães deverão obedecer ao Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos – Resolução RDC nº 331/2019 e a Instrução Normativa (IN) nº 60/2019 da ANVISA

2.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

De acordo com o padrão estabelecido pela legislação vigente.

3. EMBALAGEM:

3.1. O pão hot-dog recheado deverá ser embalado individualmente, pesando 50 gramas, sendo 40 gramas de pão de 10 gramas de recheio (margarina). A embalagem inicial do produto



deverá ser em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente e termossoldado, devidamente rotulados de acordo com a Legislação Vigente.

3.2. A embalagem final do produto deverá ser em caixa de papelão reforçada, devidamente identificada ou caixas plásticas claras higienizadas.

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

3.4. Fica reservado à CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens a cada entrega pela Empresa fornecedora.

4. ROTULAGEM

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

1. Identificação do produto, inclusive a marca.
2. Nome e endereço do fabricante.
3. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
4. Componente/ ingredientes do produto, com informações nutricionais.
5. Peso líquido.
6. Modo de conservação.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

A empresa deverá apresentar 02 amostras em embalagem inicial original, devidamente identificada para verificação do produto inclusive da rotulagem.

6. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar:

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

- 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

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

f) 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.

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

6.1. Licença de funcionamento e ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde a empresa possui sua sede.

6.2. Certificado de Registro da margarina no Ministério da Agricultura. (SIF)

6.3. A Empresa deverá indicar na proposta a marca da margarina que será utilizada e em caso de alteração deverá comunicar a CRAISA.

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



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

7. AVALIAÇÃO DO PRODUTO

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

8. ENTREGA DO PRODUTO

A empresa fornecedora deverá entregar o produto de acordo com a solicitação da Supervisão de Restaurantes, das 07h00 às 14h00, nos endereços abaixo:

- CRAISA: Avenida dos Estados, 2.195 – Santa Terezinha – Santo André / SP;
- GUARARÁ: Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, 3.300 – Vila Luzita – Santo André / SP;
- PARANAPIACABA: Avenida Paula Souza, 443-A – Paranapiacaba – Santo André / SP.
- PARQUE ANDREENSE: Rodovia Índio Tibiriçá, Km 39,3 – Parque Andreense - Santo André/SP.

Ou em qualquer lugar a ser determinado pela CRAISA dentro do município de Santo André.

Na data do recebimento, o produto deverá ter prazo de validade de pelo menos outros 03 (três) dias úteis.

Os veículos utilizados para o transporte dos pães deverão apresentar-se conforme legislação em vigor – Portaria CVS 15 de 07/11/91 e CVS 05 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



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, 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.

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 8-COTA PRINCIPAL E RESERVADA-PÃO FRANCÊS RECHEADO COM MARGARINA COM SAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento mensal e entrega diária, segunda a domingo, de PÃO FRANCÊS RECHEADO COM MARGARINA, com peso líquido de 60 gramas, sendo 10 gramas de recheio e 50 gramas de pão, devidamente acondicionados em embalagens individuais, plásticas, atóxicas, transparentes, resistentes e hermeticamente fechadas e rotuladas conforme legislação.

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 pão francês deverá estar de acordo com a N.T.A. - 47 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20 de outubro de 1978.

A margarina deverá ser obtida a partir de matéria prima em bom estado, apresentar-se isenta de substâncias estranhas a sua composição, ser isenta de gorduras trans e apresentar no mínimo 70% de lipídeos.

Deve estar de acordo com o Regulamento Técnico Para Fixação de Identidade e Qualidade De Margarina do Ministério da Agricultura – DIPOA - Portaria 372 de 04 de setembro de 1997.

O pão francês com margarina, bem como o estabelecimento fabricante, deve estar de acordo com RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 331/2019 e Instrução Normativa nº 60/2019, RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a Instrução Normativa (IN) nº 75, de 8 de outubro de 2020, da ANVISA.

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

PÃO FRANCÊS

Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá apresentar duas crostas uma inferior e outra mais consistente bem aderente ao mesmo, ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo.

Cor: A superfície deverá ser amarelo-pardacenta ou ligeiramente amarronzada.

Odor e sabor: próprios

MARGARINA

Aspecto: Emulsão cremosa, homogênea e uniforme.

Cor: Amarela ou branca amarelada.

Odor e sabor: Característico, sem ranço ou outra alteração.

Lipídios totais: Mínimo 70 %



Isenta de Gorduras trans.

MICROBIOLÓGICAS/ MICROSCÓPICAS:

Os pães deverão obedecer a RDC nº 331/2019 e IN 60/2019 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância à Saúde.

3. EMBALAGEM:

3.1. Os pães recheados deverão ser embalados individualmente, pesando 60 gramas. A embalagem inicial do produto deverá ser em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, resistentes e devidamente lacrados, sendo 50 gramas provenientes de pão e 10 gramas de recheio, rotulados de acordo com a Legislação Vigente.

3.2.A embalagem final do produto deverá ser em caixas de papelão devidamente identificadas ou caixas plásticas brancas higienizadas.

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

3.4.Fica reservado à CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens a cada entrega pela Empresa fornecedora.

4. DOCUMENTAÇÃO:

As empresas deverão apresentar:

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

4.1. Licença de funcionamento e ou licença Sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde a empresa possui sua sede.



4.2. Atestado expedido por órgão público ou privado em nome da licitante, que comprove o fornecimento de produtos alimentícios com características similares a natureza volume e quantidade do objeto licitado.

4.3. Certificado de registro da Margarina no Ministério da Agricultura (SIF).

4.4. A Empresa deverá indicar na proposta a marca da margarina que será utilizada e em caso de alteração deverá comunicar a CRAISA.

4.5. Ficha técnica com assinatura ou indicação do responsável técnico:

- Identificação do produto;
- Nome e endereço do fabricante;
- Componentes do produto;
- Peso líquido;
- Data de fabricação;
- Informações nutricionais;
- Condições de armazenamento.

5. ENTREGA DO PRODUTO:

5.1. As entregas deverão ser efetuadas diariamente de Segunda a Domingo, sendo as quantidades e os horários determinados pela Supervisão nos seguintes locais:

- GUARARÁ – Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP.
- CRAISA – Avenida dos Estados, nº 2.195 – Santa Terezinha – Santo André / SP.
- Cozinha Central – Avenida Capuava, 540 – Bairro Homero Thon – Santo André / SP.
- Ou em qualquer lugar a ser determinado pela CRAISA, dentro do Município de Santo André.

5.2. O fornecedor deverá encaminhar a Nota Fiscal juntamente com o produto.

5.3. Fica reservada à Supervisão de Restaurantes alterar a programação até 24 horas antes da 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



5.4. Os veículos utilizados para o transporte dos Pães deverão apresentar-se, conforme Legislação vigente (Portaria CVS 15 de 07/11/91 e CVS 5 – 09/04/2013).

5.5. Fica reservado à CRAISA o direito de opinar sobre a qualidade dos produtos, a cada entrega, pela Empresa Fornecedora.

6. CONTROLE DE QUALIDADE:

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

Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente Licitação, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 12 (doze) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;

6.2. Será realizada vistoria às instalações da Empresa Fabricante, por técnicos indicados pela CRAISA, com a finalidade de acompanhar as condições gerais de produção.

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

6.4 A CRAISA poderá solicitar um Laudo de Inspeção da Vigilância Sanitária do Município onde a empresa produtora se localiza.

6.5. A CRAISA rejeitará no todo ou em parte o(s) produto(s) que estiverem em desacordo com a Licitação.

ITEM 9-COTA PRINCIPAL E RESERVADA-PÃO FRANCÊS 50g

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento mensal e entrega diária de PÃO FRANCÊS, com peso líquido de 50 gramas.

Entende-se por Pão o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que aprovadas e mencionadas, devidamente acondicionados em



embalagens individuais, plásticas, atóxicas, transparentes, resistentes e hermeticamente fechadas e rotuladas conforme legislação.

A empresa vencedora deverá disponibilizar 8 balanças (uma em cada ponto de entrega dos pães) em perfeito funcionamento para a conferência de peso no momento da entrega. Esta balança deverá estar de acordo com as Recomendações da Portaria Inmetro nº 181, de 21 de abril de 2021. e ficará sob a responsabilidade da contratante durante o período de vigência do contrato.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1. GERAIS:

O pão francês deverá estar de acordo com a NTA nº 47 do Decreto Lei Estadual nº 12.486 de 20 de outubro de 1978 e sua comercialização deve respeitar a Portaria Inmetro nº 181, de 21 de abril de 2021.

O produto bem como o estabelecimento, devem estar de acordo com as RDC nº 331/2019 e pela Instrução Normativa (IN) nº 60/2019

2.1.1. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação;

2.1.2. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido;

2.1.3. Será proibido, na panificação o emprego de farelo de qualquer espécie;

2.1.4. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo.



O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo.

Cor, odor e sabor: próprios

2.3. MICROBIOLÓGICAS/ MICROSCÓPICAS:

Os pães deverão obedecer ao Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos – RDC 331/2019 e IN 60/2019.

3. EMBALAGEM:

3.1. Os pães deverão ser acondicionados em embalagens individuais, plásticas, atóxicas, transparentes, resistentes, hermeticamente fechadas e rotuladas de acordo com a legislação vigente. A embalagem final do produto deverá ser em caixas de papelão devidamente identificadas ou caixas plásticas fechadas brancas, devidamente higienizadas e tampadas.

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

3.3. Fica reservado à CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens a cada entrega pela Empresa fornecedora.

4. DOCUMENTAÇÃO:

As empresas deverão apresentar:

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

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



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

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

f) 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.

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

h) Licença de funcionamento ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do município onde a empresa possui sede.

5. ENTREGA DO PRODUTO:

5.1. As entregas deverão ser efetuadas diariamente, conforme discriminado nas Unidades abaixo. Os pães para o desjejum deverão ser entregues, impreterivelmente em todas as unidades até às 05:30 horas e do almoço até às 10:30 horas.

- CRAISA: Avenida dos Estados, nº 2.195 - Santa Terezinha - Santo André/SP (Desjejum e Almoço - Segunda à Sexta-feira);
- FACON: Rua Tamarutaca, nº 175 - Vila Guiomar - Santo André/SP (Desjejum e Almoço - Segunda à Sexta-feira);
- GUARARÁ: Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP (Desjejum – Segunda a Sábado e Almoço - Segunda à Sexta-feira);
- GUARDA MUNICIPAL: Rua Coronel Celestino Henrique Fernandes, nº 200 – Vila Aquilino - Santo André/SP (Desjejum e Almoço - Segunda à Sexta-Feira);
- PAÇO MUNICIPAL: Praça IV Centenário, nº 01 – Térreo 2 - Centro - Santo André/SP (Desjejum e Almoço - Segunda à Sexta-feira);

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



- PARANAPIACABA (SUB-PREFEITURA): Avenida Paula Souza, 443-A – Paranapiacaba – Santo André/SP (Desjejum - Segunda a Domingo e Almoço – Segunda à Sexta-feira);
- PARQUE ANDREENSE: Rodovia Índio Tibiriçá, Km 39,3 – Parque Andreense - Santo André/SP (Desjejum e almoço - Segunda à Sexta-feira);
- BETÂNIA: Rua Betânia, 600 – Vila Curuçá Santo André/SP (Desjejum e almoço - Segunda à Sexta-feira);
- Ou em qualquer lugar a ser determinado pela CRAISA, dentro do Município de Santo André.

5.2. Eventualmente, poderão ser solicitadas entregas aos sábados e/ou domingo, de acordo com a necessidade da CRAISA.

5.3. O fornecedor deverá encaminhar a nota fiscal juntamente com o produto.

5.4. Fica reservada à Supervisão de Restaurantes, alterar a programação até 24 horas antes da entrega.

5.5. Os veículos utilizados para o transporte dos Pães deverão apresentar-se conforme Legislação vigente (Portaria CVS 15 de 07/11/91 e CVS 05 de 09/04/13).

5.6. Fica reservado à CRAISA o direito de opinar sobre a qualidade dos produtos, a cada entrega, pela Empresa fornecedora.

6. CONTROLE DE QUALIDADE:

6.1. A CRAISA realizará, a seu exclusivo critério, controle de peso, embalagens, qualidade, preços praticados no mercado e demais características do produto. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente Licitação, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 12 (doze) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

6.2. Será realizada vistoria às instalações da Empresa fabricante, por técnicos indicados pela CRAISA com a finalidade de acompanhar as condições gerais de produção.



6.3. A CRAISA rejeitará no todo ou em parte o(s) produto(s) que estiverem em desacordo com a Licitação.

6.4. O pão francês deverá ser colocado nas caixas e tampado, após estarem frios para que não percam sua característica de “crocante”.

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

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

ITEM 10-COTA PRINCIPAL E RESERVADA-PÃO FRANCÊS 30g

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento mensal e entrega diária de PÃO FRANCÊS, com peso líquido de 30 gramas.

Entende-se por Pão o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que aprovadas e mencionadas, devidamente acondicionados em embalagens individuais, plásticas, atóxicas, transparentes, resistentes e hermeticamente fechadas e rotuladas conforme legislação.

A empresa vencedora deverá disponibilizar 8 balanças (uma em cada ponto de entrega dos pães) em perfeito funcionamento para a conferência de peso no momento da entrega. Esta balança deverá estar de acordo com as Recomendações da Portaria Inmetro nº 181, de 21 de abril de 2021. e ficará sob a responsabilidade da contratante durante o período de vigência do contrato.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1. GERAIS:



O pão francês deverá estar de acordo com a NTA nº 47 do Decreto Lei Estadual nº 12.486 de 20 de outubro de 1978 e sua comercialização deve respeitar a Portaria Inmetro nº 181, de 21 de abril de 2021.

O produto bem como o estabelecimento, devem estar de acordo com as RDC nº 331/2019 e pela Instrução Normativa (IN) nº 60/2019

2.1.1. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação;

2.1.2. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido;

2.1.3. Será proibido, na panificação o emprego de farelo de qualquer espécie;

2.1.4. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo.

O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo.

Cor, odor e sabor: próprios

2.3. MICROBIOLÓGICAS/ MICROSCÓPICAS:

Os pães deverão obedecer ao Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos – RDC 331/2019 e IN 60/2019.

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



3.1. Os pães deverão ser acondicionados em embalagens individuais, plásticas, atóxicas, transparentes, resistentes, hermeticamente fechadas e rotuladas de acordo com a legislação vigente. A embalagem final do produto deverá ser em caixas de papelão devidamente identificadas ou caixas plásticas fechadas brancas, devidamente higienizadas e tampadas.

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

3.3. Fica reservado à CRAISA o direito de opinar sobre as embalagens a cada entrega pela Empresa fornecedora.

4. DOCUMENTAÇÃO:

As empresas deverão apresentar:

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

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

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

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

f) 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.

g) Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para



consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento modo de preparo

Licença de funcionamento ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do município onde a empresa possui sede.

5. ENTREGA DO PRODUTO:

5.1. As entregas deverão ser efetuadas diariamente, conforme discriminado nas Unidades abaixo. Os pães para o desjejum deverão ser entregues, impreterivelmente em todas as unidades até às 05:30 horas e do almoço até às 10:30 horas.

- CRAISA: Avenida dos Estados, nº 2.195 - Santa Terezinha - Santo André/SP (Desjejum e Almoço - Segunda à Sexta-feira);
- FACON: Rua Tamarutaca, nº 175 - Vila Guiomar - Santo André/SP (Desjejum e Almoço - Segunda à Sexta-feira);
- GUARARÁ: Avenida Capitão Mário Toledo de Camargo, nº 3.300 – Vila Vitória – Santo André/SP (Desjejum – Segunda a Sábado e Almoço - Segunda à Sexta-feira);
- GUARDA MUNICIPAL: Rua Coronel Celestino Henrique Fernandes, nº 200 – Vila Aquilino - Santo André/SP (Desjejum e Almoço - Segunda à Sexta-Feira);
- PAÇO MUNICIPAL: Praça IV Centenário, nº 01 – Térreo 2 - Centro - Santo André/SP (Desjejum e Almoço - Segunda à Sexta-feira);
- PARANAPIACABA (SUB-PREFEITURA): Avenida Paula Souza, 443-A – Paranapiacaba – Santo André/SP (Desjejum - Segunda a Domingo e Almoço – Segunda à Sexta-feira);
- PARQUE ANDREENSE: Rodovia Índio Tibiriçá, Km 39,3 – Parque Andreense - Santo André/SP (Desjejum e almoço - Segunda à Sexta-feira);
- BETÂNIA: Rua Betânia, 600 – Vila Curuçá Santo André/SP (Desjejum e almoço - Segunda à Sexta-feira);
- Ou em qualquer lugar a ser determinado pela CRAISA, dentro do Município de Santo André.



5.2. Eventualmente, poderão ser solicitadas entregas aos sábados e/ou domingo, de acordo com a necessidade da CRAISA.

5.3. O fornecedor deverá encaminhar a nota fiscal juntamente com o produto.

5.4. Fica reservada à Supervisão de Restaurantes, alterar a programação até 24 horas antes da entrega.

5.5. Os veículos utilizados para o transporte dos Pães deverão apresentar-se conforme Legislação vigente (Portaria CVS 15 de 07/11/91 e CVS 05 de 09/04/13).

5.6. Fica reservado à CRAISA o direito de opinar sobre a qualidade dos produtos, a cada entrega, pela Empresa fornecedora.

6. CONTROLE DE QUALIDADE:

6.1. A CRAISA realizará, a seu exclusivo critério, controle de peso, embalagens, qualidade, preços praticados no mercado e demais características do produto. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente Licitação, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 12 (doze) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

6.2. Será realizada vistoria às instalações da Empresa fabricante, por técnicos indicados pela CRAISA com a finalidade de acompanhar as condições gerais de produção.

6.3. A CRAISA rejeitará no todo ou em parte o(s) produto(s) que estiverem em desacordo com a Licitação.

6.4. O pão francês deverá ser colocado nas caixas e tampado, após estarem frios para que não percam sua característica de “crocante”.

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

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



ITEM 11-COTA EXCLUSIVA – PÃO DE FORMA TRADICIONAL

1.DESCRICÃO DO OBJETO

PÃO DE FORMA TRADICIONAL, embalagem de 480g.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Contendo os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, óleo vegetal de soja, vinagre, sal, emulsificantes mono e diglicerídios de ácidos graxos e estearoil-2- lactil lactato de cálcio, conservadores propinato de cálcio e ácido sórbico, acidulante ácido cítrico, espessante carboximetilcelulose sódica e melhorador de farinha ascórbico.

3.MARCA E JUSTIFICATIVA

Marca : PULLMAN

JUSTIFICATIVA: Atendimento a alunos com necessidades alimentares especiais conforme legislação do PNAE- Programa de Alimentação Escolar / Lei 12.982 de 28/05/2014 e Resolução MEC/FNDE 06 de 08/05/20 e atualizações, sendo os produtos destinados aos alunos matriculadas nas escolas municipais (Emeief, Emeis e creches) portadores de necessidades dietoterápicas específicas com diagnóstico de autismo e seletividade alimentar com indicação profissional médica ou de nutricionista.

4.APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

- A empresa proponente deverá apresentar uma amostra do produto em embalagem original inicial, para verificação e aprovação do produto, inclusive rotulagem.

- 5.ENTREGA

- As entregas deverão ser realizadas mensalmente no Município de Santo André, no almoxarifado da CRAISA: Av: Capuava 540, bairro Homero Thon

- Na entrega não serão aceitos produtos com a data de fabricação superior a 30 dias.

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 12-COTA EXCLUSIVA – PÃO ISENTO DE GLÚTEM, SOJA, OVOS, LEITE E TRAÇOS DESTES-25g

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Pães obtidos pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com ingredientes básicos, conforme segue:

Pão isento de glúten, soja, ovos, leite e traços destes – 25 g

Ingredientes básicos: farinha de arroz e/ou fécula de mandioca e/ou fécula de batata, farinha de grão de bico, açúcar, azeite ou óleo de girassol e fermento biológico.

Isento de glúten, leite e traços de leite, ovos e traços, soja, gorduras trans, corantes e aromatizantes.

Deverá apresentar formato de bisnaga ou pão de forma com peso unitário de 25 g

Os produtos não poderão conter aditivos alimentares artificiais, sendo permitidos somente estabilizantes e melhoradores de farinhas naturais.

Para garantia dos 10 dias de validade serão permitidos a utilização de conservadores nas quantidades mínimas previstas em legislação.

Para todos os produtos serão permitidos a adição de outros ingredientes naturais permitidos pela legislação **desde que mencionados**, que não descaracterizem o produto e que sejam aprovados pelo licitante.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Os pães deverão estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:



RDC nº 263 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, amidos, farinhas e farelos

RDC nº 26 de 02/07/2015 Ministério da Saúde /Anvisa - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Lei nº 10.674 de 16/05/2003 Ministério da Saúde – Determina a impressão em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten.

RDC nº 722 de 01.07.2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos e **IN nº 160 de 01.07.2022** – Estabelece os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos.

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

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

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

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

-RDC nº 712 de 01.07.22 – Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

-RDC nº 623 de 09.03.2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

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



-RDC nº 493 de 15.04.2021 - Dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais.

Os pães deverão apresentar:

Aspecto: próprio, de massa cozida.

O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos.

Cor, odor e sabor: próprios

Os pães deverão ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado os pães queimados ou mal cozidos. Será permitida a fabricação de pães com farinhas enriquecida com vitaminas e sais minerais

Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados 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 Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a **Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde - Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos**", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", a **Portaria no 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS** – "Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos" e a **Resolução - RDC no 275, de 21/10/02 – ANVISA**: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

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 em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 400 g, rotulada de acordo com a legislação vigente.

Cada embalagem deverá conter de 16 fatias/unidades de pão com peso per capita de 25 gramas cada.

A embalagem secundária deverá ser em papelão que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima de 4 quilos rotulada de acordo com a legislação vigente.

Os pães deverão ter o prazo mínimo de validade de 10 dez dias e serem entregues com no máximo 2 dias de fabricação.

Considerar-se-á imprópria para consumo e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação, ou deterioração ou que não permita armazenamento do produto.

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

4. ROTULAGEM

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



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

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

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo de 10 (dez) dias, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

Caso fique comprovado, pela análise do produto, que 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 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.

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

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

-Licença de funcionamento e/ ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado.

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

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

7. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas, SEMANALMENTE no Almoxarifado Central da Craisa, sito a Av. Capuava, 540– Bairro Homero Thon – Santo André – SP ou em qualquer outro local determinado pela CRAISA, dentro do município de 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



O prazo para o início da entrega do produto é de até 5 dias corridos a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF). O horário de entrega do produto deverá ser das 07h00min às 14h00min.

A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 02 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

8.TRANSPORTE:

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

Os veículos utilizados para o transporte dos pães deverão apresentar-se conforme legislação Portaria CVS 15 de 07.11.91 e CVS 05 de 09.04.13.

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

9.CONTROLE DE QUALIDADE

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

A qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da Craisa, na entrega junto ao Almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar e na utilização do produto nas unidades escolares. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 24 h (vinte e quatro horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis



Poderá a CRAISA, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, enviar para análise laboratorial amostras dos produtos entregues, através de Laboratório de Órgão Público ou credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para verificação de qualidade, que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da CONTRATADA.

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

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

ITEM 13-COTA EXCLUSIVA – PÃO DE FORMA INTEGRAL

1.DESCRICÃO DO OBJETO

PÃO DE FORMA INTEGRAL, embalagem de 390g a 480g

2.CARACTERISTICAS DO OBJETO

Contendo os seguintes ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. glúten, açúcar, sal, conservador propionato de cálcio. Poderá conter: Óleo de soja, gordura vegetal, farinha de linhaça marrom, conservador ácido sórbico, melhorador de farinha ácido ascórbico e alérgenos e traços de centeio, cevada, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará. pistaches, gergelim, leite, nozes e ovos.

3.MARCA E JUSTIFICATIVA

PULLMAN, WICKBOLD, BAUDUCO



JUSTIFICATIVA: Atendimento a alunos com necessidades alimentares especiais conforme legislação do PNAE- Programa de Alimentação Escolar / Lei 12.982 de 28/05/2014 e Resolução MEC/FNDE 06 de 08/05/20 e atualizações, sendo os produtos destinados aos alunos matriculadas nas escolas municipais (Emeief, Emeis e creches) portadores de necessidades dietoterápicas específicas com diagnóstico de autismo e seletividade alimentar com indicação profissional médica ou de nutricionista.

4.APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

- A empresa proponente deverá apresentar uma amostra do produto em embalagem original inicial, para verificação e aprovação do produto, inclusive rotulagem.

- 5.ENTREGA

- As entregas deverão ser realizadas mensalmente no Município de Santo André, no almoxarifado da CR AIS A: Av: Capuava 540, bairro Homero Thon

- Na entrega não serão aceitos produtos com a data de fabricação superior a 30 dias.

ITEM 14-COTA EXCLUSIVA – PÃO FRANCES CONGELADO

1.DESCRICÃO DO OBJETO

PÃO FRANCÊS CONGELADO, embalagem dc 480 a 520g. Pesando cerca de 50g a 60g a unidade.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Contendo os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e antioxidante ácido ascórbico (L-). Poderá conter derivados de trigo, centeio, aveia, soja e ovo.

3.MARCA E JUSTIFICATIVA

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



Marca : Swift e/ou Brico Congelado Pré Assado.

JUSTIFICATIVA: Atendimento a alunos com necessidades alimentares especiais conforme legislação do PNAE- Programa de Alimentação Escolar / Lei 12.982 de 28/05/2014 e Resolução MEC/FNDE 06 de 08/05/20 e atualizações, sendo os produtos destinados aos alunos matriculadas nas escolas municipais (Emeief, Emeis e creches) portadores de necessidades dietoterápicas específicas com diagnóstico de autismo e seletividade alimentar com indicação profissional médica ou de nutricionista.

4.APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

- A empresa proponente deverá apresentar uma amostra do produto em embalagem original inicial, para verificação e aprovação do produto, inclusive rotulagem.

- 5.ENTREGA

- As entregas deverão ser realizadas mensalmente no Município de Santo André, no almoxarifado da CRAISA: Av: Capuava 540, bairro Homero Thon

- Na entrega não serão aceitos produtos com a data de fabricação superior a 30 dias.

ITEM 15-COTA EXCLUSIVA – MINI BOLO SEM ALERGENOS

I. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Mini bolos obtidos pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com os ingredientes básicos, conforme segue:

Mini bolo sem glúten vegano de frutas – sem alérgenos

Ingredientes básicos: bebida arroz ou aveia, açúcar, farinha de grão de bico e/ou farinha de arroz e/ou fécula de batata e/ou polvilho doce, purê de frutas (maçã, banana), uva passa, óleo de girassol e/ou azeite, fermento.

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



Isento de leite e traços de leite, ovos e traços, soja, oleaginosas, gorduras trans, corantes, aromatizantes.

Deverá apresentar formato característico de minibolo com peso unitário de aproximadamente 40 g, embalado individualmente

Os produtos não poderão conter aditivos alimentares artificiais, sendo permitidos somente estabilizantes e melhoradores de farinhas naturais.

Para garantia dos 10 dias de validade serão permitidos a utilização de conservadores nas quantidades mínimas previstas em legislação.

Serão permitidos a adição de outros ingredientes naturais permitidos pela legislação **desde que mencionados**, que não descaracterizem o produto e que sejam aprovados pela CRAISA.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Os mini bolos deverão estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentais, em especial:

-RDC nº 263 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, amidos, farinhas e farelos

-RDC nº 26 de 02/07/2015 Ministério da Saúde /Anvisa - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

-Lei nº 10.674 de 16/05/2003 Ministério da Saúde – Determina a impressão em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten.

-RDC nº 722 de 01.07.2022 – Dispõe sobre os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos e IN nº 160 de 01.07.2022 – Estabelece os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos.



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

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

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

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

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

Os mini bolos deverão apresentar:

Aspecto: próprio, de massa cozida.

A massa deve ser leve, macia, homogênea, não aderente aos dedos ao ser comprimida e não apresentar grumos.

Cor, odor e sabor: próprios

Os mini bolos deverão ser fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado os bolos queimados ou mal cozidos. Será permitida a fabricação de bolos com farinhas enriquecida com vitaminas e sais minerais.

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



Os mini bolos deverão ser entregues em embalagem plástica individual transparente, atóxica, resistente, fechada, contendo 40 g do produto / peso líquido, rotulada de acordo com a legislação vigente.

A embalagem secundária deverá ser em papelão que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima de 3 quilos.

Os produtos deverão ter o prazo mínimo de validade de 10 dez dias e serem entregues com no máximo 2 dias de fabricação.

Considerar-se-á imprópria para consumo e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação, ou deterioração ou que não permita armazenamento do produto.

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

4. ROTULAGEM

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

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

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

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



f) Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem final).

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo de 10 (dez) dias, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

Caso fique comprovado, pela análise do produto, que 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 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.

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

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



-Licença de funcionamento e/ ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado.

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

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

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

7. ENTREGA DO PRODUTO

As entregas deverão ser efetuadas, SEMANALMENTE no Almoxarifado Central da Craisa, sito a Av. Capuava, 540– Bairro Homero Thon – Santo André – SP ou em qualquer outro local determinado pela CRAISA, dentro do município de Santo André.

O prazo para o início da entrega do produto é de até 5 dias corridos a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF). O horário de entrega do produto deverá ser das 07h00min às 14h00min.

A data de fabricação do produto, não poderá anteceder mais de 02 dias a data da entrega sob pena de recusa ou devolução, a partir do momento da constatação do fato.

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:

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

Os veículos utilizados para o transporte dos pães deverão apresentar-se conforme legislação Portaria CVS 15 de 07.11.91 e CVS 05 de 09.04.13.

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

9.CONTROLE DE QUALIDADE

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

A qualidade em atendimento as especificações solicitadas neste edital serão avaliadas por Equipe Técnica da Craisa, na entrega junto ao Almoxarifado da Supervisão de Alimentação Escolar e na utilização do produto nas unidades escolares. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 24 h (vinte e quatro horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis

Poderá a CRAISA, durante a execução contratual, a seu exclusivo critério, enviar para análise laboratorial amostras dos produtos entregues, através de Laboratório de Órgão Público ou credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para verificação de qualidade, que deverão estar de acordo com a legislação em vigor, correndo todas as despesas por conta da CONTRATADA.

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



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

ITEM 16-COTA EXCLUSIVA – MINI COLOMBA PASCAL CONTENDO APROXIMADAMENTE 100g

1.DESCRICÃO DO OBJETO

MINI COLOMBA PASCAL CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS.

2.CARACTERISTICAS DO OBJETO

Composição, ingredientes básicos: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico fresco, óleo ou gordura vegetal isenta de gorduras trans, sal, ovo em pó, frutas cristalizadas, uva passa, leite em pó, conservador propionato de cálcio, emulsificante monoglicerídeos de ácidos graxos, melhorador de farinha ácido ascórbico e aroma específico. Outros ingredientes poderão compor o produto desde que aprovado pela equipe técnica da CRAISA.

O produto deverá ser embalado individualmente, acondicionado em caixas de papelão contendo e rotulado conforme a legislação vigente.

Todas as legislações vigentes deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações.

3. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

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

Todas as legislações vigentes deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações.

4.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



Entrega única (a ser realizada durante o mês da Páscoa), NAS UNIDADES DA Supervisão de Alimentação Escolar.

**ITEM 17-COTA EXCLUSIVA – MINI PANETONE GOTAS DE CHOCOLATE E/OU FRUTAS
CRISTALIZADAS**

1.DESCRICÃO DO OBJETO

Mini panetone gotas de chocolate e/ou frutas cristalizadas contendo aproximadamente 100 gramas.

2.DESCRICÃO DO OBJETO

Composição, ingredientes básicos: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico fresco, óleo ou gordura vegetal isenta de gorduras **trans**, sal, ovo em pó, gotas de chocolate e/ou frutas cristalizadas, leite em pó, conservador propionato de cálcio, emulsificante monoglicerídeos de ácidos graxos, melhorador de farinha ácido ascórbico e aroma de panetone. Outros ingredientes poderão compor o produto desde que aprovado pela equipe técnica da CRAISA.

O produto deverá ser embalado individualmente, acondicionado em caixas de papelão contendo e rotulado conforme a legislação vigente.

3.APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

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

Todas as legislações vigentes deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações.

4.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



Entrega única no mês de dezembro, para utilização nas unidades da Supervisão de Restaurantes.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André – CRAISA

Santo André, 19 de janeiro de 2026

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

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

PROPOSTA COTA PRINCIPAL						
ITEM DO EDITAL	UN.	QTDE ANUAL COTA PRINCIPAL	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO PRODUTO (ler atentamente a descrição completa contida no edital)	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL	MARCA
1	KG	11.250	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL COM QUEIJO PRATO COM ENTREGA PONTO A PONTO			
2	KG	22.500	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL ISENTO DE LEITE E OVOS			
3	KG	29.250	PÃOZINHO DE VEGETAIS			
4	KG	15.750	PÃO DE FORMA			
5	KG	9.000	MINI BOLO CENOURA (ISENTO DE LEITE E			
6	KG	9.000	MINI BOLO COM CACAU (ISENTO DE LEITE E			
7	UN.	40.500	PÃO HOT DOG RECHEADO COM MARGARINA COM SAL			
8	UN.	162.000	PÃO FRANCES RECHEADO COM MARGARINA COM SAL			
9	KG	12.150	PÃO FRANCÊS 50g			
10	KG	4.950	PÃO FRANCÊS MINI 30g			

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

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 para o fornecimento, como 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

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



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.

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

c) Validade da proposta: 60 (sessenta dias)

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

Indicação dos seguintes dados para pagamento eletrônico:

Nome do beneficiário _____ CNPJ/ CPF

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

_____, ____ DE _____ DE ____.

ASSINATURA: _____

FUNÇÃO: _____



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

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

PROPOSTA COTA RESERVADA						
ITEM DO EDITAL	UN.	QTDE ANUAL COTA RESERVADA	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO PRODUTO (ler atentamente a descrição completa contida no edital)	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL	MARCA
1	KG	3.750	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL COM QUEIJO PRATO COM ENTREGA PONTO A PONTO			
2	KG	7.500	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL ISENTO DE LEITE E OVOS			
3	KG	9.750	PÃOZINHO DE VEGETAIS			
4	KG	5.250	PÃO DE FORMA			
5	KG	3.000	MINI BOLO CENOURA (ISENTO DE LEITE E			
6	KG	3.000	MINI BOLO COM CACAU (ISENTO DE LEITE E			
7	UN.	13.500	PÃO HOT DOG RECHEADO COM MARGARINA COM SAL			
8	UN.	54.000	PÃO FRANCES RECHEADO COM MARGARINA COM SAL			
9	KG	4.050	PÃO FRANCÊS 50g			
10	KG	1.650	PÃO FRANCÊS MINI 30g			

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

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 para o fornecimento, como 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.

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

c) Validade da proposta: 60 (sessenta dias)

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

Indicação dos seguintes dados para pagamento eletrônico:

Nome do beneficiário _____ CNPJ/ CPF _____

Banco _____ Agência _____ n.º de Conta Corrente _____

Cidade _____

_____, ____ DE _____ DE ____.

ASSINATURA: _____

FUNÇÃO: _____



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

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

PROPOSTA COTA EXCLUSIVA						
ITEM DO EDITAL	QTDE. ANUAL COTA EXCLUSIVA	UN.	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO PRODUTO (ler atentamente a descrição completa contida no edital)	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL	MARCA
11	144	KG	PÃO DE FORMA TRADICIONAL (marca: Pullman)*			
12	240	KG	PÃO ISENTO DE GLÚTEN, SOJA OVOS, LEITE E TRAÇOS DESTES			
13	19,2	KG	PÃO DE FORMA INTEGRAL (marcas: Pullman, Wickbold e/ou Bauducco)*			
14	480	KG	PÃO FRANCÊS CONGELADO (marcas: Swift e/ou Brico Congelado Pré Assado)*			
15	240	KG	MINI BOLO SEM GLÚTEN VEGANO DE FRUTAS - SEM ALÉRGENOS			
16	3.000	UN.	MINI COLOMBA PASCAL CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS.			
17	4.000	UN.	MINI PANETONE GOTAS DE CHOCOLATE E/OU FRUTAS CRISTALIZADAS			

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

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 para o fornecimento, como 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.

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

c) Validade da proposta: 60 (sessenta dias)

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

Indicação dos seguintes dados para pagamento eletrônico:

Nome do beneficiário _____ CNPJ/ CPF _____

Banco _____ Agência _____ n.º de Conta Corrente _____

Cidade _____

_____, ____ DE _____ DE ____.

ASSINATURA: _____

FUNÇÃO: _____



ANEXO 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 à habilitação da empresa, bem como estarmos cientes que devemos declará-los caso venha a ocorrer “.

Assinatura

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



ANEXO IX

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

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

PROCESSO DE COMPRAS Nº.....

PREGÃO Nº.....

A empresa....., representada pelo Sr., CPF. N.º..... e RG. N.º....., (cargo ou função), declara sob as penas da lei que, apresentará **se vencedora provisório do certame, se compromete a apresentar, no prazo de 10 (dez) dias corridos após o término da sessão, as amostras e documentações técnicas solicitadas para cada item.**

ITEM DO EDITAL	UN.	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO PRODUTO (ler atentamente a descrição completa contida no edital)	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
01	KG	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL COM QUEIJO PRATO COM ENTREGA PONTO A PONTO	1.ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento. 2.laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. 3.Alvará de Funcionamento da Empresa Fabricante, expedido pela Vigilância Sanitária do Município Sede. 4.Declaração assinada pelo seu responsável técnico, de que elaborou e implementou as “Boas Práticas de Fabricação”, na sua linha de produção, conforme determina a Portaria 1.428/93 do Ministério da Saúde. 5.Para o queijo prato: 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).	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 002/26

02	KG	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL ISENTO DE LEITE E OVOS	1.Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo. 2.Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. 3.Licença de funcionamento e/ ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado. 4.Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de leite, ovos inclusive traços, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/ Ministério da Saúde/Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
03	KG	PÃOZINHO DE VEGETAIS	1.Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo. 2.Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. 3.Licença de funcionamento e/ ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado. 4.Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de leite, ovos inclusive traços, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/ Ministério da Saúde/Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
04	KG	PÃO DE FORMA	1.Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo. 2.Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. 3.Licença de funcionamento e/ ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado. 4.Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de leite, inclusive traços, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/ Ministério da Saúde/Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
05	KG	MINI BOLO CENOURA (ISENTO DE LEITE E TRAÇOS DE LEITE, GORDURA TRANS, CORANTES, AROMATIZANTES E QUALQUER OUTRO ADITIVO ARTIFICIAL)	1.Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo. 2.Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. 3.Licença de funcionamento e/ ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado. 4.Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de leite, inclusive traços, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/ Ministério da Saúde/Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 002/26

06	KG	MINI BOLO COM CACAU (ISENTO DE LEITE E TRAÇOS DE LEITE, GORDURA TRANS, CORANTES, AROMATIZANTES E QUALQUER OUTRO ADITIVO ARTIFICIAL)	<p>1.Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo.</p> <p>2.Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica.</p> <p>3.Licença de funcionamento e/ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado.</p> <p>4.Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de leite, inclusive traços, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/ Ministério da Saúde /Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.</p>	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
07	UN.	PÃO HOT DOG RECHEADO COM MARGARINA COM SAL	<p>1.Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.</p> <p>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.</p> <p>3.ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento modo de preparo.</p> <p>4.Licença de funcionamento e ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde a empresa possui sua sede.</p> <p>5.Certificado de Registro da margarina no Ministério da Agricultura. (SIF)</p> <p>6.A Empresa deverá indicar na proposta a marca da margarina que será utilizada e em caso de alteração deverá comunicar a CRAISA.</p> <p>7.Do laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica e microscópica.</p> <p>8.Da ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento.</p>	A empresa deverá apresentar 02 amostras em embalagem inicial original, devidamente identificada para verificação do produto inclusive da rotulagem.
08	UN.	PÃO FRANCES RECHEADO COM MARGARINA COM SAL	<p>1.Licença de funcionamento e ou licença Sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde a empresa possui sua sede.</p> <p>2.Atestado expedido por órgão público ou privado em nome da licitante, que comprove o fornecimento de produtos alimentícios com características similares a natureza volume e quantidade do objeto licitado.</p> <p>3.Certificado de registro da Margarina no Ministério da Agricultura (SIF).</p> <p>4.A Empresa deverá indicar na proposta a marca da margarina que será utilizada e em caso de alteração deverá comunicar a CRAISA.</p> <p>5.Ficha técnica com assinatura ou indicação do responsável técnico:</p> <ul style="list-style-type: none">-Identificação do produto;-Nome e endereço do fabricante;-Componentes do produto;-Peso líquido;-Data de fabricação;-Informações nutricionais;-Condições de armazenamento.	n/a
09	KG	PÃO FRANCÊS 50g	<p>1.Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.</p> <p>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.</p> <p>3.ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento modo de preparo</p> <p>4.Licença de funcionamento ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do município onde a empresa possui sede.</p>	n/a
10	KG	PÃO FRANCÊS MINI 30g	<p>1.Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.</p> <p>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.</p> <p>3.ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento modo de preparo</p> <p>4.Licença de funcionamento ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do município onde a empresa possui sede.</p>	n/a



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 002/26

COTA EXCLUSIVA				
ITEM DO EDITAL	UN.	DESCRIÇÃO RESUMIDA DO PRODUTO (ler atentamente a descrição completa contida no edital)	DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	AMOSTRA
11	KG	PÃO DE FORMA TRADICIONAL (marca: Pullman)*	n/a	A empresa proponente deverá apresentar uma amostra do produto em embalagem original inicial, para verificação e aprovação do produto, inclusive rotulagem.
12	KG	PÃO ISENTO DE GLÚTEN, SOJA OVOS, LEITE E TRAÇOS DESTES	1.Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo. 2.Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. 3.Licença de funcionamento e/ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado. 4.Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de leite, ovos, soja, glúten, oleaginosas e inclusive traços, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/Ministério da Saúde /Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
13	KG	PÃO DE FORMA INTEGRAL (marcas: Pullman, Wickbold e/ou Bauducco)*	n/a	A empresa proponente deverá apresentar uma amostra do produto em embalagem original inicial, para verificação e aprovação do produto, inclusive rotulagem
14	KG	PÃO FRANCÊS CONGELADO (marcas: Swift e/ou Brico Congelado Pré Assado)*	n/a	- A empresa proponente deverá apresentar uma amostra do produto em embalagem original inicial, para verificação e aprovação do produto, inclusive rotulagem.
15	KG	MINI BOLO SEM GLÚTEN VEGANO DE FRUTAS - SEM ALÉRGENOS	1.Ficha técnica assinada ou com indicação do responsável técnico, contendo: identificação do produto; nome e endereço do fabricante; validade do produto ou prazo máximo para consumo; componentes do produto, com informações nutricionais; peso líquido; condições de armazenamento, modo de preparo. 2.Laudo bromatológico, contendo análises sensorial, físico-química, microbiológica, macroscópica e microscópica. 3.Licença de funcionamento e/ou licença sanitária expedida pelo órgão responsável pela Vigilância à Saúde do Município onde o produto é fabricado. 4.Declaração afirmando que o produto ofertado é isento de leite, inclusive traços, garantindo que não há cruzamento de alérgenos durante o processo de produção, conforme descrito na RDC 26 de 2015/Ministério da Saúde /Anvisa em específico artigo 2 parágrafo 4 – Programa de Controle de Alérgenos.	A empresa vencedora do certame deverá apresentar 1 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente identificada, para análise, inclusive da rotulagem.
16	UN.	MINI COLOMBA PASCAL CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS.	n/a	A Empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente rotulada de acordo com a Legislação Vigente, para verificação do produto inclusive rotulagem.
17	UN.	MINI PANETONE GOTAS DE CHOCOLATE E/OU FRUTAS CRISTALIZADAS	n/a	A Empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 (uma) amostra do produto em embalagem original inicial, devidamente rotulada de acordo com a Legislação Vigente, para verificação do produto inclusive rotulagem.

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 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 18.243/24 e alterações posteriores, Regulamento Interno de licitações e Contratos da CRAISA, Processo de Compras nº, Pregão Presencial nº, e de conformidade com as cláusulas e seguintes condições:

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO E ESPECIFICAÇÕES

1.1. Contratação de empresa para AQUISIÇÃO DE PANIFICADOS DIVERSOS, conforme descrição que segue:

ITEM	QTD ANO	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA

Descrição do objeto (anexo I do edital).

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

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

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

ITEM	QTD ANO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	MARCA

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

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

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

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

CLÁUSULA QUARTA- FORMA DE PAGAMENTO

4.1. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário, após 30 (trinta) dias fora a quinquena, contados do efetivo recebimento da Nota Fiscal correspondente. Assim, o pagamento se dará nos dias 1 ou 15, 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.

4.3. O Compromissário ficará obrigado a fornecer à CRAISA o nome do Banco e respectivo

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



número da conta bancária, ficando ciente de que a CRAISA não aceitará, em hipótese alguma, Títulos e Boletos Bancários.

4.4. 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.

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

CLÁUSULA QUINTA - REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

REAJUSTAMENTO DE PREÇOS E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA- RESPONSABILIDADES E DIREITOS DA CRAISA

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

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

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

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



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

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

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

I - Advertência;

II - Multa;

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

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

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

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 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. 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.

8.10. 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.

8.11. 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

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



10.1. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- GESTÃO DO CONTRATO

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - CASOS DE RESCISÃO

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – RESOLUÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- FORO

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

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



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

Santo André, de de

CIA. REGIONAL DE ABASTECIMENTO INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ
CRAISA

Superintendente

Diretora Administrativa Financeira

Empresa contratada

Gestor

TESTEMUNHAS:

2. _____

Nome:

1. _____

Nome:

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



ANEXO XII

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

CONTRATO:

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

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2 Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



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

Santo André, de de 2026

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo: Superintendente

CPF:

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

Nome:

Cargo: Superintendente

CPF:

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome:

Cargo: Superintendente

CPF:

Assinatura: _____

Nome:

Cargo: Diretora Administrativa Financeira

CPF:

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:

Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André - CRAISA

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

CNPJ 59.983.320/0001-51



COMPANHIA DE ABASTECIMENTO
SANTO ANDRÉ

Proc. Nº 002/26

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:

Cargo: Diretora Administrativa Financeira

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