

ANO V - EDIÇÃO 344 - 13 de Setembro de 2021



SEMANÁRIO OFICIAL

ATOS OFICIAIS DO MUNICÍPIO DE COSMÓPOLIS

EXTRAORDINÁRIA



Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE COSMÓPOLIS – ESTADO DE SÃO PAULO

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 083/2021

Processo Licitatório nº 9.205/2021

SISTEMA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

(COM EXCLUSIVIDADE PARA MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS, MICROEMPRESAS,

EMPRESAS DE PEQUENO PORTE)

COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO) E COTA RESERVADA 25% (ME/EPP)

A PREFEITURA MUNICIPAL DE COSMÓPOLIS/SP, através do Prefeito Municipal, torna público, para o conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do **MENOR PREÇO TOTAL DO LOTE**, objetivando o Registro de Preços para a Aquisição de produtos cárneos para Merenda Escolar – Secretaria Municipal de Educação, conforme especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I deste Edital.

O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal nº 5.704 de 14 de junho de 2021, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 com as alterações contidas na Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014 e, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com as alterações posteriores.

SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO: www.bbmnetlicitacoes.com.br

Serão observadas as seguintes datas e horários para os procedimentos que seguem:

Recebimento das Propostas	
Início	Término
Data/Horário	Data/Horário
13/09/2021 às 09h00min	23/09/2021 às 09h00min

Abertura das Propostas
23/09/2021 às 09h01min

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTA E EDITAL: www.bbmnetlicitacoes.com.br ou Prefeitura Municipal de Cosmópolis diretamente no Setor de Compras e Licitações, sítio na Rua Dr. Campos Sales, 398 Centro – Cosmópolis/SP 13.150-027 ou compras@cosmopolis.sp.gov.br, pelo telefone (19) 3812-8045

REFERENCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registrados no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 – A Secretaria Municipal de Educação – Merenda Escolar e a Pregoeira Priscila Cristina Campos Bezerra, designada pelo Decreto Municipal nº 5.404 de 14 de junho de 2021, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo **MENOR PREÇO TOTAL DO LOTE**.

1.2 - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BBMNET Licitações", constante da página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço www.bbmnetlicitacoes.com.br





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



1.3 – Compõem o presente Edital os seguintes anexos:

- I - Termo de Referência;
- II - Modelo Declaração de cumprimento aos requisitos de Habilitação;
- III – Modelo Declaração de Idoneidade;
- IV - Modelo de Declaração de Enquadramento como MEI, ME ou EPP;
- V - Modelo de Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho;
- VI - Modelo de Proposta Comercial;
- VII - Minuta da Ata de Registro de Preços;
- VIII - Termo de Ciência e Notificação;
- IX - Declaração de Documentos à Disposição do Tce-SP
- X – Relação das Escolas para Entrega Ponto a Ponto.

2 - DO OBJETO:

2.1 - A presente licitação tem por objeto o **Registro de Preços para a Aquisição de produtos cárneos para Merenda Escolar – Secretaria Municipal de Educação**, conforme especificações constantes no Anexo I deste Edital.

3 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 As despesas advindas do presente processo correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

01.09.02.12.306.0005.2.029.3.3.90.30.07.01.110.0000-1156/1158 – Recurso Próprio
01.09.02.12.306.0005.2.029.3.3.90.30.07.05.200.0003-1194/1196 – Recurso Federal FNDE
01.09.02.12.306.0005.2.029.3.3.90.30.07.05.200.0001-1175/1177 – Recurso Federal PNAE

4 - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1 - Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências do Edital e o respectivo cadastramento junto a **BBM – Bolsa Brasileira de Mercadorias**.

4.1.1 A licitação será dividida em lotes, conforme ANEXO I, **facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse e o caso específico de COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO) e COTA RESERVADA 25% (MEI/ME/EPP)**, para licitantes legalmente autorizados a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atendam a todas as exigências contidas neste Edital e que apresentem a documentação solicitada, dia e horário informados no preâmbulo deste Edital.

4.1.2 Consideram-se Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI) aptos à participação no presente certame, aqueles que preenchem os requisitos do art. 3º, da Lei Complementar Federal n.º 123/2006.

4.2 Não poderão participar da presente licitação as empresas que:

- a) Estiverem suspensas para licitar e contratar com o Município de Cosmópolis.
- b) Forem declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal. Possuam como diretores, responsáveis técnicos ou sócios, servidor, empregado ou ocupante de cargo comissionado na Administração Pública do Município de Cosmópolis.
- c) Estejam constituídas sob a forma de consórcio.

4.3 A participação em licitação expressamente reservada à Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI), por licitante que não se enquadre na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, ficando o autor da conduta fraudulenta sujeito à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Município de Cosmópolis, sem prejuízo de multas previstas neste Edital e das demais cominações legais (Acórdão TCU 298/2011 – Plenário).





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



4.4 A licitante Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, caso queira usar os benefícios Lei Complementar nº 123/2006, deverá apresentar junto ao credenciamento, declaração de enquadramento assinada pelo representante legal ou credenciado, declarando ainda que não se enquadre em nenhum dos casos previstos no art. 3º, parágrafo 4º da mesma Lei.

4.5 As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

4.6 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento de débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;

4.7 A não regularização da documentação, dentro do prazo previsto no item acima, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato.

4.8 O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

5 – ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO

5.1 Decai do direito de solicitar esclarecimentos dos termos do Edital de licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer em até 3 (três) dias úteis da data fixada para recebimento das propostas.

5.2 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao Pregoeiro, em até três dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, no site **BBMNet – Licitações Públicas**.

5.3 As respostas aos pedidos de esclarecimento serão divulgados pelo sistema e vincularão aos participantes e a administração.

5.4 Decai do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração, o interessado que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

5.5 Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, através do seu representante, manifestando sua intenção no prazo de mínimo 30 (trinta) minutos com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes obrigatório juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias úteis na plataforma da **BBMNet**, sob pena de preclusão de seu direito. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

5.6 A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, e o Pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

5.7 Eventual impugnação ao Edital poderá ser encaminhados por meio do sistema **BBMNet Licitações**, protocolados diretamente na Prefeitura Municipal ou encaminhados através de serviço de postagem, devendo ser respeitado os prazos e horário de expediente das 08:00 às 16:00 horas.

6 - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

6.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

6.1.1 - coordenar os trabalhos da equipe de apoio;

6.1.2 - responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

6.1.3 - abrir as propostas de preços;

6.1.4 - analisar a aceitabilidade das propostas;

6.1.5 - desclassificar propostas indicando os motivos;





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



6.1.6 - conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;

6.1.7 - verificar a habilitação do proponente;

6.1.8 - declarar o vencedor;

6.1.9 - receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;

6.1.10 - elaborar a ata da sessão;

6.1.11 - encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.

7 – DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL BBMNET

7.1 Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

7.2 As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br

7.2.1 Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.bbmnetlicitacoes.com.br

8 – PARTICIPAÇÃO/PROPOSTAS/LANCES

8.1 A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio www.bbmnetlicitacoes.com.br opção "Login" opção "Licitação Pública" "Sala de Negociação"

8.1.1 – As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

8.2 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

8.3 Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

8.3.1 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

8.4 Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

8.5 O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal "www.bbmnetlicitacoes.com.br", que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

9 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

9.1 - O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no Edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

9.2 – As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

9.2.1- Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

9.2.1.1 - O (s) produto (s)/serviço (s)ofertados deverão atender a todas as especificações constantes deste Edital e Termo de Referência.





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



9.2.1.2 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o **VALOR UNITÁRIO (KG)**, **VALOR TOTAL DO ITEM**, **E VALOR GLOBAL DO LOTE**; conforme solicitado.

9.2.1.3 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

9.3 – Ao encaminhar a proposta de preços na forma prevista pelo sistema eletrônico, a licitante deverá preencher as informações no campo “**FICHA TÉCNICA**” ou anexá-las por meio de arquivo eletrônico no campo apropriado do sistema da Bolsa Brasileira de Mercadorias, sendo vedada a identificação do licitante por qualquer meio.

9.3.1. A licitante que se identificar de qualquer forma durante a sessão, será desclassificada.

10 - ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANCES

10.1 - A partir do horário previsto no Edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no preâmbulo deste Edital, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

10.2 - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

10.2.1 – Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

10.2.2 – Cada licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance e diferente de qualquer outro valor ofertado para o lote.

10.3 - Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao Pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários lotes da mesma licitação.

10.4 ABERTO: O tempo da etapa de lances será de 10 (dez) minutos e será encerrada por prorrogação automática. O sistema informará “**Dou-lhe uma**” quando faltar 02m00s (dois minutos para o término da etapa de lances (sessão pública), “**Dou-lhe duas**” quando faltar 01m00s (um minuto) e “**Dou-lhe três – Fechado**” quando chegar no tempo programado para o encerramento. Na hipótese de haver um lance de preço menor que o menor lance de preço registrado no sistema, nos últimos 02m00s do período de duração da sessão pública, o sistema prorrogará automaticamente o tempo de fechamento em mais 02m00s a partir do momento do registro do último lance, reiniciando a contagem para o fechamento, a partir do “**Dou-lhe uma**” e, assim, sucessivamente.

10.5 O pregoeiro tem a ação de iniciar a fase de lances, depois todo processo é automático, conforme explanado acima.

10.6 Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes são avisados via chat na sala de negociação, a linha do lote/item também indica essa fase (na coluna Situação) e, no caso de uma Prorrogação Automática, o ícone de “**Dou-lhe uma**”, “**Dou-lhe duas**”, é exibido.

10.7 Assim que a etapa de lances for finalizada e o sistema detectar um empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 a ferramenta inicia a aplicação automática do desempate em favor ME/EPP/MEI.

10.8 O Sistema eletrônico informará as propostas de menor preço de cada participante imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

10.9 Após o credenciamento das propostas, durante a sessão de disputa de lances não serão aceitos pedidos de desclassificação do licitante para o lote/itens alegando como motivo “erro de cotação” ou qualquer outro equívoco da mesma natureza. Após a sessão de disputa de lances, durante a fase de aceitação/habilitação não será aceito pedido de desclassificação do licitante aduzindo em defesa, causas, razões ou circunstâncias que visivelmente só ocorreram por responsabilidade objetiva do licitante.





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



11 – JULGAMENTO E APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

11.1 O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de "**menor preço**", podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por item/lote, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.

11.2 O objeto proposto pela licitante deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no Termo de Referência ANEXO I.

11.3 O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no Edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

11.4 Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o Pregoeiro negociará a redução do preço com o licitante.

11.5 Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o Pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da Lei 10.520/2002 e 8.666/93. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento das demais exigências para habilitação contidas no item 12 deste Edital.

11.6 Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

11.7 Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender as exigências fixadas neste Edital.

11.8 A proposta readequada da empresa vencedora deverá ser enviada no e-mail compras@cosmopolis.sp.gov.br/
licitacosmopolis@gmail.com e deverá conter:

11.8.1 Os valores dos impostos já deverão estar computados no valor do (s) produto (s)/serviço (s);

11.8.2 O prazo de validade não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;

11.8.3 Especificação completa do (s) produto (s)/serviço (s) oferecido conforme Termo de Referência deste Edital;

11.8.4 Data e assinatura do Representante Legal da proponente;

11.8.5 A proponente deverá informar na proposta os dados do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços (nome, cargo, RG e órgão emissor, CPF, Data de Nascimento, Endereço residencial completo, Endereço Eletrônico –comercial e pessoal, telefone pessoal e profissional para contato).

12 - DA HABILITAÇÃO

12.1 Os documentos relativos à Habilitação da empresa vencedora previstos neste item, bem como, as declarações solicitadas neste Edital, (quando a empresa se enquadrar no regime ME/EPP/MEI enviar também o Anexo IV), **deverão ser encaminhados exclusivamente por meio do sistema BBMNET**, conforme regras de aceitação estabelecidas pela plataforma www.bbmnetlicitacoes.com.br. O(s) documento(s) que necessitar(em) de assinatura e/ou o(s) que for(em) original(is), deverá(ão) ser autenticado(s) ou assinados digitalmente.

12.2 Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

12.3 A licitante que não possuir assinatura digital, deverá postar dentro de 24 (vinte e quatro) horas via correio (comprovando com o código de rastreio)/ ou em até 3 (três) dias úteis entregar pessoalmente, contados da solicitação do Pregoeiro, juntamente com a proposta final assinada e carimbada, os documentos de Habilitação relativos ao item 12.1, originais ou cópias autenticadas à





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Cosmópolis, localizada na Rua Dr. Campos Sales, nº 398 Centro – Cosmópolis/SP – CEP:13.150-027, aos cuidados do Departamento de Compras e Licitações. Desde de que anexados no portal da BBMNET.

12.3.1 O código de rastreio da postagem deverá ser encaminhada ao Setor de Licitações através do email: licitacospolisp@gmail.com, compras@cosmopolis.sp.gov.br.

12.4 **O não cumprimento do envio/ e ou entrega e o não encaminhamento pelo portal da plataforma BBMNET**, dos documentos de Habilitação, acarretará a desclassificação e/ou inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

12.5. A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

12.6 Franqueada vista aos interessados dos documentos de Habilitação o prazo para análises será informado via “chat”, logo, será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso.

12.7 A empresa detentora da proposta de menor preço deverá apresentar os seguintes documentos comprobatórios de **habilitação jurídica, regularidade fiscal, documentação complementar, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica**.

12.7.1 Habilitação Jurídica, conforme o caso:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor ou a última alteração contratual, se houver, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando atividade assim o exigir.
- e) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, no caso de MEI;
- f) Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticada pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio, quando apresentados pessoalmente dentro do prazo estipulado neste Edital.

12.7.2 Regularidade Fiscal:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (**CNPJ – Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral**);
- b) Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (**INSS**), através da (**Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**);
- c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS**);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovado pelo Decreto-Lei nº 5452 de 1º de maio de 1943, com validade em vigor na data da apresentação (**CNDT- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**);
- e) O prazo de validade dos documentos necessário à habilitação deverá estar em vigência na data da abertura do presente Pregão, sob pena de inabilitação do Licitante;
- f) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual (**Cadastro de Contribuinte de ICMS – Cadesp**) ou Municipal (**Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral**) do domicílio ou sede do Licitante, pertinente ao seu ramo compatível de atividade com o objetivo contratual;
- g) Prova de Regularidade para com a **Fazenda Estadual**, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei (**Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado**);
- h) Prova de Regularidade para com a **Fazenda Municipal**, através da (**Certidão Negativa de débitos referentes a Tributos Mobiliários**) do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- i) As certidões constantes das letras “b” e “g” serão aceitas separadamente, caso ainda estejam com o prazo de validade em vigor.
- j) As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que essa apresente alguma restrição;





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



- I) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis** para regularização, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor;
- m) O prazo a que se refere o subitem anterior poderá ser prorrogado por igual período;
- n) A não regularização da documentação relativa à regularidade fiscal implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

12.7.2.1 Os documentos de Habilidade deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos os mesmos serão considerados válidos se emitidos em até 180 (cento e oitenta) dias.

Observações:

Poderão ser apresentadas Certidões Positivas com efeitos de negativa, conforme artigo 206 do Código Tributário Nacional (Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966).

12.7.3 Documentação Complementar

- a) **Declaração de Habilidade**, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, conforme modelo (Anexo II);
- b) **Declaração do Licitante**, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, **que não foram declarados inidôneos** para licitar com o Poder Público, em quaisquer de suas esferas, conforme modelo (Anexo III);
- c) **Declaração do Licitante**, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, **de enquadramento de ME/EPP/MEI** previsto na Lei Complementar nº. 123, conforme o caso, modelo (Anexo IV);
- d) **Declaração do Licitante**, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em **situação regular perante o Ministério do Trabalho**, conforme modelo (Anexo V);

e) A empresa deverá apresentar também as seguintes declarações:

1. **Declaração** do Licitante, elaborada em papel timbrado que, caso vencedor do certame, apresentará no prazo de 02 (três) dias úteis após a sessão os seguintes documentos;
2. **Declaração** que apresentará a Ficha Técnica do produto ofertado, emitido pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável;
- 3) **Declaração** que apresentará quando solicitado o Laudo Bromatológico completo, este poderá ser solicitado a qualquer tempo durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços;
- 4) **Declaração** que apresentará o Título de registro ou certificado ou declaração do SIM ou SISP ou SIF/MAPA do fabricante ou produtor, o Registro de Rótulo (de forma completa contemplando todas as informações acerca do produto) e o modelo de rótulo aprovado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento (MAPA) contendo o carimbo de aprovação e assinatura do chefe de inspeção responsável do MAPA, de cada produto;
- 5) **Declaração** que apresentará o Certificado, Declaração ou Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente, que comprove, conforme aplicável, que aplicável, que e a empresa fabricante, o produtor e a armazenadora e/ou distribuidora foram vistoriadas pelo serviço de vigilância Estadual ou Municipal, ou pelo serviço de inspeção Federal ou Estadual Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando que estarão aptas para seus funcionamentos regulares;
- 6) **Declaração** que apresentará o Certificado de Vistoria Sanitária dos veículos que transportam alimentos, podendo este documento ser substituído pela Licença de Funcionamento ou Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de entrega, é obrigatório apresentação do CEVS da empresa que presta o serviço e o contrato com esta terceirizada, conforme Portaria CVS 01, de 22/01/2007;

Observações: A DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR DEVERÁ SER ANEXADA JUNTAMENTE COM DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

12.7.4 Qualificação Econômico-Financeira

- a) **Certidão negativa de falência ou concordata** expedida pelo distribuidor judicial da sede da pessoa jurídica, sendo aceita somente quando expedida até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de entrega dos envelopes, desde que não contenha o prazo de validade expresso.

a.1) Se tratando de empresas que estejam em recuperação judicial, apresentar “certidão positiva de recuperação judicial” já homologada pelo juiz competente e em pleno vigor.





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



b) Os documentos de Habilidade deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos os mesmos serão considerados válidos se emitidos em até 180 (cento e oitenta) dias.

12.7.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica emitido em papel timbrado, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, onde esteja declarado que a licitante tenha fornecido produto (s)/ ou serviço (s) semelhante (s) ao objeto da licitação, e em cujo teor esteja claro a satisfação do atestante, em relação a qualidade do (s) produto (s)/ ou serviço (s) e cumprimento das entrega (s)/ ou realização (ões) acordadas, que deverá ser anexado juntamente com Documentos de Habilidade.

12.8 A falta de qualquer dos documentos exigidos no Edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a Habilidade, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

13 – DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS

13.1 – O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte, às microempresas e microempreendedores individuais de que tratam a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

13.1.1 – Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual.

13.1.1.1 - O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

13.1.2 – Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

13.1.2.1 – Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual.

13.1.2.2 – Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual. Nesse caso, o pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de Habilidade, na forma do item 12.7 deste Edital.

13.1.3 – Caso ocorra a situação de empate descrita no item 13.1.2.1, o Pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte, da microempresa ou microempreendedor individual mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o item/lote no prazo de 5 (cinco) minutos.

13.1.3.1 – Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual que porventura possuam lances ou propostas na mesma deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.

13.1.3.2 – A microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual que primeiro apresentar lance inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa será considerada arrematante pelo Pregoeiro, que encerrará a disputa do item/lote na sala virtual, e que deverá apresentar a documentação de Habilidade e da proposta de preços, conforme Edital.

13.1.3.3 – O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.

13.1.4 – Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, seja desclassificada pelo Pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



13.1.5 – No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, o Pregoeiro o fará através do “chat de mensagens”.

13.1.5.1 – A partir da convocação de que trata o item 13.1.5, a microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, terá 48 (quarenta e oito) horas para oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do “chat de mensagens”, sob pena de preclusão de seu direito.

13.1.5.2 – Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual exerçite o seu direito de apresentar proposta inferior a mais bem classificada, terá, a partir da apresentação desta no “chat de mensagens”, conforme estabelece o item 12.7 deste edital para encaminhar a documentação de habilitação e proposta de preços,

13.1.5.3 – O julgamento da habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual obedecerá aos critérios gerais definidos neste Edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

13.2 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial.

14 – DOS RECURSOS

14.1 Proferida a decisão que declarar o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediatamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema www.bbmnetlicitacoes.com.br.

14.2 O proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, através do seu representante, manifestando sua intenção no prazo máximo de 30 (trinta) minutos com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes obrigatório juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis na plataforma **BBMNET**, sob pena de preclusão de seu direito. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

14.3 A falta de manifestação imediata do recurso importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

14.4 Os memoriais de recursos e contrarrazões deverá ser encaminhados por meio eletrônico no sítio www.bbmnetlicitacoes.com.br opção **RECURSO**, com cópia para o e-mail compras@cosmopolis.sp.gov.br

14.5 Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.

15 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1 Após decididos os recursos, eventualmente interpostos, a autoridade competente adjudicará e homologará o objeto.

15.2 Nos demais casos, o pregoeiro fará a adjudicação do(s) lote(s) /ou item (ns) ao(s) licitante(s) vencedor(es).

15.3 A homologação é ato de competência da autoridade que determinou a abertura do procedimento.

16 - VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



17 - FISCALIZAÇÃO

17.1 A fiscalização do perfeito cumprimento do objeto desta licitação será feita através da Secretaria Municipal de Educação, sendo o (a) gestor (a) da Ata de Registro de Preços o (a) Sr. (a) Luciano Bento Ramalho, CPF nº 112.593.578-21 – Secretário Municipal de Educação, e o (a) Sr (a) Daniela Belinatti Menardo de Oliveira – Nutricionista – CPF: 254.303.998-84 responsável pelo recebimento do (s) produto (s)/serviço (s), podendo acionar órgão técnico competente sempre que necessário.

17.1.1 O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade da CONTRATADA pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes desta Ata de Registro de Preços.

18 – DA ALTERAÇÕES DE PREÇOS

18.1 Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis.

18.2 Considerado o prazo de validade data de Registro de Preços e, demais legislações pertinentes, é vedado em regra qualquer reajuste do desconto concedido, até que seja completado o período de 12 (doze) meses, contado a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

19 – CONDIÇÕES DE ENTREGAS E PAGAMENTO

19.1 Provisoriamente para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação, definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação.

19.2 Constatada irregularidade no objeto, está Prefeitura, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá rejeitá-lo em todo ou em parte se não corresponde às especificações do Anexo I, determinando sua substituição.

19.3 Os produtos deverão serem entregues observando-se as seguintes condições:

a) **Antes de iniciarem as entregas nas escolas**, os entregadores deverão se dirigir ao Setor de Alimentação (no período da manhã) situado a Rua André Madsen, S/N – Vila José Kalil Aun – Cosmópolis/SP, para a realização do controle de qualidade dos gêneros alimentícios e do veículo de transporte, que será realizado por nutricionistas e/ou técnicas de nutrição do setor.

b) **Todos os itens deverão ser entregues ponto a ponto**, nos endereços conforme relação no Anexo X das escolas. As entregas ponto a ponto devem ser semanalmente, às quintas-feiras, no horário das 7:30 hs das 15:30 hs dias, quantidades solicitadas, ou com execução em datas e de pontos facultativos e feriados.

c) Devolução: Em caso de devolução a Contratada deverá efetuar a entrega da reposição no prazo de 48hs e no caso de falta de mercadoria, a Contratada deverá efetuar a entrega de reposição no prazo de até 24hs.

d) Condições de Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo apropriado para transporte de perecíveis, deverá cumprir as exigências da Portaria CVS-15/91 e possuir Certificado de Vistoria do Veículo atualizado, concedido pela Autorizado, concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do decreto estadual N° 12.342/78). O motorista e o ajudante devem estar devidamente uniformizados para realização das entregas.

e) A Contratada deverá elaborar um romaneio em 03 vias por escola, após a entrega, uma via do romaneio assinada pelo responsável do recebimento. Juntamente com a nota fiscal, deverão ser entregues no Setor de Merenda Escolar.

f) Validade dos produtos no ato da entrega: Na entrega os produtos não deverão ter data superior a 02 (dois) meses de fabricação.

19.4 Todo rótulo dever ser impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote/item a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC nº 359 de 2003 e RDC nº 360 de 2003 da Anvisa/MS.

19.5 Não serão aceitos embalagens danificadas, produtos em desconformidade ou vencidos, quanto às características padrões especificadas na descrição contidos no Anexo I (descrição).

19.6 A contratante fica autorizada a vistoriar as dependências e instalações da empresa fornecedora, para verificação das condições sanitárias. Sendo que está vistoria poderá ocorrer durante o processo de licitação ou na fase de execução contratual.





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



19.7 Sempre que necessário, o Setor de Merenda Escolar poderá solicitar Análise Bromatológico por órgãos competentes a composição do produto fornecido, sendo que as despesas correrão por conta da licitante vencedora.

19.8 As Notas Fiscais deverão serem emitidas conforme entregas e deverá indicar na Nota Fiscal (NF-e) o número do Pregão para melhor identificação.

19.9 Para recebimento e fiscalização do objeto licitado, os servidores que atuarão nos termos do art. 73, II, “a” e “b”, da Lei 8.666/93, da seguinte forma:

- a) Receberão provisoriamente, no ato de entrega do (s) produto (s)/serviço (s), para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com o solicitado na licitação;
- b) Receberão definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade consequente aceitação, após o recebimento provisório.
- c) O recebimento do (s) produto (s)/serviço (s), mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade do fornecedor pela qualidade e características do (s) produto (s)/serviço (s) entregue (s)/realizado (s), cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos, durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

19.9.1 O (s) produto (s)/serviço (s) que forem recusados deverão ser substituídos no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data de notificação apresentada à Contratada, sem qualquer ônus para a Prefeitura.

19.9.2 Caso as entregas e/ou substituições não sejam realizadas no prazo estabelecido acima, o gestor da Ata de Registro de Preços iniciará procedimento administrativo para aplicação de penalidades ao licitante vencedor, excetuado os casos em que o motivo do descumprimento seja justificado e aceito pela Prefeitura.

19.10 O pagamento será em até 30 (trinta) dias posteriores à data de apresentação da Nota Fiscal Eletrônica.

19.11 Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da CONTRATADA, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados “pró-rata tempore”, em relação ao atraso verificado.

20 - DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1 A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura Municipal de Cosmópolis e a licitante vencedora dos itens terá início a partir da sua assinatura.

20.2 A Prefeitura não se obriga a contratar exclusivamente pelo Registro de Preços, podendo a seu critério cancelá-lo ou promover licitação específica quando julgar conveniente, desde que, nos termos do artigo 15, § 4º da Lei 8.666/93, seja assegurada à empresa detentora da ata a preferência em igualdade de condições.

20.3 Uma vez registrado o maior percentual de desconto dos itens, a Administração poderá convocar a detentora do Registro a executar os respectivos itens, na forma e condições fixadas no presente Edital e na Ata de Registro de Preços.

21 - DO TERMO DE ATA

21.1 A licitante classificada em primeiro lugar será convocada, após Homologação do processo licitatório pelo Senhor Prefeito, para assinar a Ata de Registro de Preços.

21.2 Na hipótese de não atendimento à convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços ou havendo recusa em fazê-lo, fica facultado à Administração, desde que haja conveniência, proceder ao chamamento das demais licitantes, observada a ordem de classificação das propostas e desde que o fornecimento do objeto seja feito nas mesmas condições da primeira classificada, inclusive quanto aos preços atualizados monetariamente.

21.3 A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Termo de Ata, caracterizará o descumprimento da obrigação assumida, sujeitando-se à multa de 5% (cinco por cento) sobre o seu valor estimativo, cumulada com a sua suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura por prazo não superior a 05 (cinco) anos, ficando sujeita, ainda, às demais sanções previstas nas legislações que regem esta licitação.





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



21.4 Os atos decorrentes da nova convocação a que se refere o item serão realizados através de publicação na Imprensa Oficial, com a convocação direta das licitantes remanescentes classificadas para a análise da aceitabilidade da taxa ofertada, e se for o caso, a abertura do respectivo envelope “DOCUMENTAÇÃO”, com observância de todos os termos previstos neste Edital.

21.5 Os preços que vigorarão na Ata de Registro de Preços constituirão, a qualquer título, a única e completa remuneração pela adequada e perfeita aquisição do objeto, e pelo pagamento dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outras despesas.

22 - RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1 A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida ou cancelada, de pleno direito, quando:

22.1.1 A detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata de Registro de Preços;

22.1.2 A detentora não formalizar a Ata decorrente do Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido ou se a Prefeitura não aceitar suas justificativas;

22.1.3 A detentora der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do Registro de Preços;

22.1.4 Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do Registro de Preços;

22.1.5 Os percentuais registrados se apresentarem superiores ou com quaisquer diferenças dos constantes em ATA;

22.1.6 Por razões de interesse público devidamente motivadas e justificadas pela Secretaria competente;

22.1.7 Sempre que ficar constatado que a Detentora perdeu qualquer das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

22.2 A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no subitem será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante aos autos que deram origem ao Registro de Preços;

22.3 No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial da União e Semanário Oficial do Município, por duas vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

22.4 Pela Detentora, quando mediante solicitação por escrito comprovar encontrar-se impossibilitada de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços.

22.5 A solicitação da Detentora para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, ficando facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas neste Edital, caso não aceitas as razões do pedido.

23 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1 Aos proponentes que ensejarem o retardamento da assinatura do contrato ou da entrega do objeto licitado, **não mantiverem a proposta**, falharem ou fraudarem na execução do contrato, comportarem-se de modo inidôneo, fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados:

a) advertência;

b) multa, sendo:

b.1) 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou o cumprimento em desacordo com os termos do Edital ou do Contrato, até o 15º (décimo quinto) dia, calculado sobre o valor remanescente do contrato, por ocorrência;

b.2) 10% (dez por cento) sobre o valor remanescente do contrato, no caso de atraso superior a 15 (quinze) dias na execução do objeto, ou o cumprimento em desacordo com os Termos do Edital ou do Contrato, podendo ensejar a rescisão contratual; e

b.3) 20% (vinte por cento) sobre o valor remanescente do contrato, na hipótese da CONTRATADA, injustificadamente, desistir do Contrato ou der causa à sua rescisão, bem como nos demais casos de inadimplemento contratual.

c) suspensão temporária do direito de licitar, de contratar com a Administração por período não superior a 2 (dois) anos e, se for o caso, descredenciamento no CADFOR, pelo prazo de até 5(cinco) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou, ainda, até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade;

d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



23.2 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo;

23.3 As sanções previstas, face à gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

23.4 O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE à CONTRATADA. Se os valores não forem suficientes, a diferença deverá ser paga pela CONTRATADA, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis a contar da aplicação da sanção, por meio de guia própria emitida pelo CONTRATANTE.

23.5 As multas previstas no subitem 23.1. "b" não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá o vencedor do certame da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

24. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTOS

24.1 Para fins de avaliação e análise dos produtos a serem entregues, a licitante classificada em primeiro lugar deverá apresentar amostras e ficha técnicas dos lotes/itens de acordo com as especificações constantes do Anexo I do Edital, em até 02 (dois) dias úteis após a sessão do Pregão no Setor de Merenda Escolar.

24.1.2 As amostras e as Documentações Técnicas deverão ser apresentadas em suas embalagens originais identificadas com data, assinatura e nome da licitante.

24.1.3 Deverá a licitante apresentar junto as Amostras com as seguintes Documentações Técnicas para os Produtos ofertados:

1. Ficha Técnica do produto ofertado, emitido pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável;

2. Título de registro ou certificado ou declaração do SIM ou SISP ou SIF/MAPA do fabricante ou produtor, o Registro de Rótulo (de forma completa contemplando todas as informações acerca do produto) e o modelo de rótulo aprovado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento (MAPA) contendo o carimbo de aprovação e assinatura do chefe de inspeção responsável do MAPA, de cada produto;

3. Certificado, Declaração ou Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente, que comprove, conforme aplicável, que aplicável, que e a empresa fabricante, o produtor e a armazenadora e/ou distribuidora foram vistoriadas pelo serviço de vigilância Estadual ou Municipal, ou pelo serviço de inspeção Federal ou Estadual Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando que estarão aptas para seus funcionamentos regulares;

4. Certificado de Vistoria Sanitária dos veículos que transportam alimentos, podendo este documento ser substituído pela Licença de Funcionamento ou Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de entrega, é obrigatório apresentação do CEVS da empresa que presta o serviço e o contrato com esta terceirizada. Conforme Portaria VCS 01, de 22/01/2007;

24.2 O Setor de Merenda fará a análise dos produtos, verificando a sua compatibilidade com o Anexo I e as propostas comerciais, aprovando ou contra-indicando os lotes/itens;

24.3 Caso a **Amostra e a Ficha Técnica**, da empresa que ofertou o menor preço não seja compatível com o objeto da licitação, será convocada a empresa subsequente, na ordem de classificação.

24.4 Deverá ser apresentado juntamente com as amostras o Certificado, Declaração ou Alvará Sanitário, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção.

24.5 Os documentos que se referem os itens acima deverão estar identificados com o nome da licitante, número do lote/item e nome do item que se referem.

24.6 Endereço para entrega da amostra e ficha técnica: Rua José Kalil Aun 211, esquina com Rua André Madsen S/Nº - Centro – Cosmópolis/SP – CEP: 13.150-690 – Telefone: 3872-1170 - (AO LADO DA EMEI HONORINA)





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



24.7 O Laudo Bromatológico será solicitado somente se houver necessidade, a qualquer tempo, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

25 - DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1 O proponente é responsável pela fidelidade legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato, da ata de registro de preços ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

25.2 É facultada ao Pregoeiro, ou à autoridade a ela superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

25.3 Fica assegurado ao Município o direito de, por razões de interesse público, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, ou anulá-la por ilegalidade dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

25.4 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Municipalidade não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente do resultado do processo licitatório.

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

25.6 O valor ofertado nas propostas não sofrerá reajustes durante a execução da Ata de Registro de Preços.

25.7 Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar aos licitantes o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que os inabilitaram ou desclassificaram, conforme art. 48 § 3º.

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

25.9 Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão, os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal no Município.

25.10 Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Cosmópolis-SP.

Cosmópolis, 10 de Setembro de 2021.

Antônio Claudio Felisbino Junior
Prefeito Municipal





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



ANEXO I – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 083/2021

Processo Licitatório nº 9.205/2021

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Considerações Preliminares

1.1. O objeto do presente Termo de Referência é o **Registro de Preços para a Aquisição de produtos cárneos para Merenda Escolar – Secretaria Municipal de Educação.**

2. Especificação do (s) produto (s)/serviço (s):

COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

LOTE 1

ITEM	QTDE	UNID	Descrição
1	9.750	KG	<p>Carne moída de patinho bovino – congelamento IQF (Individually Quick Frozen) Proveniente da porção traseira do bovino, isenta de peles, veias, aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras, outros tecidos inferiores e materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser congelada a temperatura de -18°C pelo processamento IQF e transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embaladas em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificada com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, <u>lote e validade mínima de 120 dias</u>. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pegajosa; Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio da carne. Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 0,1g; -Proteínas: Mínimo de 22g; Gordura total: máximo 2,0g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>
2	12.000	KG	<p>Carne em tiras de patinho bovino – congelamento IQF (Individually Quick Frozen) Proveniente da porção traseira do bovino, isenta de peles, veias, aponevroses, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras, outros tecidos inferiores e materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser congelada a temperatura de -18°C pelo processamento IQF e transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Tiras de aproximadamente 2,5 x 5 x 0,03 cm (largura, altura e espessura). Embaladas em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, <u>lote e validade mínima de 120 dias</u>. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pegajosa; Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio da carne. Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 0,1g; -Proteínas: Mínimo de 22g; Gordura total: máximo 2,0g. Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>
3	4.500	KG	<p>Carne in natura bife a role, PATINHO IQF (Individually Quick Frozen). Recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina, patinho e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gordura totais (max): 6 Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) EMBALAGEM SECUNDARIA: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>
4	7.500	KG	<p>Carne bovina, coxão mole processado em forma de cubos com especiarias naturais IQF (Individually Quick Frozen). Abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá conter: páprica doce, aipo marrom em pó, colágeno hidrolisado, tomate e cebola em pó, salsa em flocos, cebolinha em flocos, alecrim em flocos, orégano em flocos, em cortes de 2 por 2 cm, sem adição de quaisquer tipos de</p>





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/www.cosmopolis.sp.gov.br

			conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Deverá ser submetida a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente em pacotes de 2kg. <u>Validade mínima 120 dias</u> Marca/ Frigorífico:
5	5.250	KG	Carne suína pernil , processada em forma de cubos com especiarias naturais IQF (Individually Quick Frozen) Sem pele, cartilagem, e osso, contendo no máximo 10% de gordura, abatida sob inspeção veterinária, contendo mostarda em pó, pálrica doce, colágeno hidrolisado, alho em pó, limão em pó, cebola em pó, salsa em flocos, cebolinha em flocos, alecrim em flocos, orégano em flocos em cortes de 2 por 2 cm, isento de adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg. Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u> Marca/ Frigorífico:
6	2.250	KG	Bolinho de Carne misto: Carne moída de bovino e suíno (recorte traseiro de bovino e paleta ou pernil) contendo Cebola em pó, sal , farinha de arroz , alho em pó, tomilho em flocos e pálrica doce, formatada como Bolinho de Carne, pesando aproximadamente 15g cada bolinho, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: Cor, Textura e Sabor, além de manter a segurança microbiológica. A embalagem se da através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à - 12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg. <u>Validade mínima 120 dias</u> Marca/ Frigorífico:

COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

LOTE 2			
ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
1	6.750	KG	Frango em tiras congelado IQF (Individually Quick Frozen) Cortes de peito de frango em tiras de aproximadamente 2,5 x 5 x 0,03 cm (largura, altura e espessura), isento de peles, cartilagens, ossos e materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser congelado a temperatura de -18°C pelo processamento IQF e transportado em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso; Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio da carne. Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: 0g; -Proteínas: Mínimo de 14g; Gordura total: máximo 12g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dia</u> Marca/ Frigorífico:
2	4.875	KG	Peito de frango marinado cozido desfiado e congelado – congelamento Cortes de peito de frango, sem pele, sem osso, sem cartilagens, isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Cozidos em água, amido, sal, maltodextrina, dextrose, glicose e estabilizante (difosfato de sódio) e desfiados mecanicamente. Deverá ser congelada a temperatura de - 18°C e transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pegajosa. Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas; Sabor: próprio da carne; Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 13g; -Proteínas: Mínimo de 14g; Gordura total: máximo 12g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u> Marca/ Frigorífico:





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



3	7.500	KG	<p>Sobrecoxa processado em forma de cubos com especiarias naturais (Individually Quick Frozen) Sobrecoxa de frango cortada em cubos de aproximadamente 2x2 cm, sem pele, sem osso, sem cartilagens, isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser isenta de glutamato monossódico, sem aditivos químicos (conservantes, estabilizantes, aromatizantes e corantes artificiais) e isenta de alergênicos. Deverá ser congelada IQF a temperatura de -18°C, transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pega josa. Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas; Sabor: próprio da carne; Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: 0g; -Proteínas: Mínimo de 14g; Gordura total: máximo 12g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>
4	1.650	KG	<p>Carne de frango moída com especiarias naturais IQF (Individually Quick Frozen). Sendo 50% peito de frango e 50% de sobrecoxa de frango, moído em disco 6mm, sem osso, sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter: 5% água, cebola em pó, alho em pó, colágeno hidrolisado, cúrcuma em pó, laranja em pó, aipo marrom em pó, salsa em flocos, cebolinha em flocos, alecrim e flocos, orégano em flocos, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Deverá ser submetida a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente em pacotes de 2kg Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>
5	4.500	KG	<p>Carne in natura Bife a Role de Frango IQF (Individually Quick Frozen). Com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico; - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado em IQF - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%); - embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg; - embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg. - valores nutricionais g/100 (iguais ou acima): - proteínas: 17- gorduras totais (max): 6. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Maximo de kg. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>

COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

LOTE 3

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
1	3.000	KG	<p>Filé de Tilápia Congelada IQF (Individually Quick Frozen) Carne de tilápia, livre de pele, cartilagens, espinhos, parasitas, aditivos químicos, ausência total de flavor (sabor de terra), de textura firme, cortado em formato de filés (cortes de 80g a 120g), sem aparas e isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Apresentar variação de peso após descongelamento de no máximo 10%. Deverá ser congelado IQF a temperatura de -18°C, transportado em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado com peso de 1kg a 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, rançoso ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada, esbranquiçada na superfície. Características físico químicas em 100g: Carboidratos 0g, proteínas mínimo de 20g, gorduras totais máximo de 1,2g. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Instrução normativa nº 21 de 31/05/2017 do MAPA; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/www.cosmopolis.sp.gov.br

2	KG 3.000	<p>Filé de Tilapia empanada tipo nuggets. Carne moída de tilápia (<i>Oreochromis niloticus</i>), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, farinha de milho*), sal, açúcar e corante natural de urucum (INS 160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, amido modificado de milho*, sal, especiarias (alho, cebola e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de alho e cebola), água (1,93%), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO: DE 700G a 2,5KG EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. , A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO SIF.</p> <p>Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>
---	-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

COTA RESERVADA 25% (ME/EPP)

LOTE 4

ITEM	QTDE	UNID	Descrição
1	3.250	KG	<p>Carne moída de patinho bovino – congelamento IQF (Individually Quick Frozen) Proveniente da porção traseira do bovino, isenta de peles, veias, aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras, outros tecidos inferiores e materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser congelada a temperatura de -18°C pelo processamento IQF e transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embaladas em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificada com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pegajosa; Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio da carne. Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 0,1g; -Proteínas: Mínimo de 22g; Gordura total: máximo 2,0g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>
2	4.000	KG	<p>Carne em tiras de patinho bovino – congelamento IQF (Individually Quick Frozen) Proveniente da porção traseira do bovino, isenta de peles, veias, aponevroses, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras, outros tecidos inferiores e materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser congelada a temperatura de -18°C pelo processamento IQF e transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Tiras de aproximadamente 2,5 x 5 x 0,03 cm (largura, altura e espessura). Embaladas em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pegajosa; Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio da carne. Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 0,1g; -Proteínas: Mínimo de 22g; Gordura total: máximo 2,0g. Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>
3	1.500	KG	<p>Carne in natura bife a role, PATINHO IQF (Individually Quick Frozen). Recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina, patinho e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gordura totais (max): 6 Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) EMBALAGEM SECUNDÁRIA: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



4	2.500	KG	<p>Carne bovina, coxão mole processado em forma de cubos com especiarias naturais IQF (Individually Quick Frozen). Abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá conter: páprica doce, aipo marrom em pó, colágeno hidrolisado, tomate e cebola em pó, salsa em flocos, cebolinha em flocos, alecrim em flocos, orégano em flocos, em cortes de 2 por 2 cm, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Deverá ser submetida a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente em pacotes de 2kg. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>
5	1.750	KG	<p>Carne suína pernil, processada em forma de cubos com especiarias naturais IQF (Individually Quick Frozen) Sem pele, cartilagem, e osso, contendo no máximo 10% de gordura, abatida sob inspeção veterinária, contendo mostarda em pó, páprica doce, colágeno hidrolisado, alho em pó, limão em pó, cebola em pó, salsa em flocos, cebolinha em flocos, alecrim em flocos, orégano em flocos em cortes de 2 por 2 cm, isento de adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg. Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>
6	750	KG	<p>Bolinho de Carne misto: Carne moída de bovino e suíno (recorte traseiro de bovino e paleta ou pernil) contendo Cebola em pó, sal , farinha de arroz , alho em pó, tomilho em flocos e páprica doce, formatada como Bolinho de Carne, pesando aproximadamente 15g cada bolinho, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: Cor, Textura e Sabor, além de manter a segurança microbiológica. A embalagem se da através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à - 12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>

COTA RESERVADA 25% (ME/EPP)

LOTE 5			
ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
1	2.250	KG	<p>Frango em tiras congelado IQF (Individually Quick Frozen) Cortes de peito de frango em tiras de aproximadamente 2,5 x 5 x 0,03 cm (largura, altura e espessura), isento de peles, cartilagens, ossos e materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser congelado a temperatura de -18°C pelo processamento IQF e transportado em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso; Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio da carne. Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: 0g; -Proteínas: Mínimo de 14g; Gordura total: máximo 12g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>
2	1.625	KG	<p>Peito de frango marinado cozido desfiado e congelado – congelamento Cortes de peito de frango, sem pele, sem osso, sem cartilagens, isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Cozidos em água, amido, sal, maltodextrina, dextrose, glicose e estabilizante (difosfato de sódio) e desfiados mecanicamente. Deverá ser congelada a temperatura de - 18°C e transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não</p>





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



			<p>amolecida e nem pega josa. Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas; Sabor: próprio da carne; Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 13g; -Proteínas: Mínimo de 14g; Gordura total: máximo 12g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorifico:</p>
3	2.500	KG	<p>Sobrecoxa processado em forma de cubos com especiarias naturais (Individually Quick Frozen) Sobrecoxa de frango cortada em cubos de aproximadamente 2x2 cm, sem pele, sem osso, sem cartilagens, isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser isenta de glutamato monossódico, sem aditivos químicos (conservantes, estabilizantes, aromatizantes e corantes artificiais) e isenta de alergênicos. Deverá ser congelada IQF a temperatura de -18°C, transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pega josa. Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas; Sabor: próprio da carne; Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: 0g; -Proteínas: Mínimo de 14g; Gordura total: máximo 12g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorifico:</p>
4	550	KG	<p>Carne de frango moída com especiarias naturais IQF (Individually Quick Frozen). Sendo 50% peito de frango e 50% de sobrecoxa de frango, moído em disco 6mm, sem osso, sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter: 5% água, cebola em pó, alho em pó, colágeno hidrolisado, cúrcuma em pó, laranja em pó, aipo marrom em pó, salsa em flocos, cebolinha em flocos, alecrim e flocos, orégano em flocos, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Deverá ser submetida a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente em pacotes de 2kg Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorifico:</p>
5	1.500	KG	<p>Carne in natura Bife a Role de Frango IQF (Individually Quick Frozen). Com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg;- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (max):6. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso , atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Maximo de kg. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorifico:</p>

COTA RESERVADA 25% (ME/EPP)

LOTE 6

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
------	------	------	-----------





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



1	KG 1.000	Filé de Tilápia Congelada IQF (Individually Quick Frozen) Carne de tilápia, livre de pele, cartilagens, espinhos, parasitas, aditivos químicos, ausência total de flavor (sabor de terra), de textura firme, cortado em formato de filés (cortes de 80g a 120g), sem aparas e isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Apresentar variação de peso após descongelamento de no máximo 10%. Deverá ser congelado IQF a temperatura de -18°C, transportado em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado com peso de 1kg a 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarela, esbranquiçada na superfície. Características físico químicas em 100g: Carboidratos 0g, proteínas mínimo de 20g, gorduras totais máximo de 1,2g. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Instrução normativa nº 21 de 31/05/2017 do MAPA; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA. Validade mínima 120 dias Marca/ Frigorífico:
2	KG 1.000	Filé de Tilapia empanada tipo nuggets. Carne moída de tilápia (<i>Oreochromis niloticus</i>), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, farinha de milho*, sal, açúcar e corante natural de urucum (INS 160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, amido modificado de milho*, sal, especiarias (alho, cebola e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de alho e cebola), água (1,93%), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO: DE 700G a 2,5KG EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. , A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO SIF. Validade mínima 120 dias Marca/ Frigorífico:

ANEXO II – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 083/2021

Processo Licitatório nº 9.205/2021





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, representante credenciado da _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Eletrônico nº/2021, realizado pela Prefeitura Municipal de Cosmópolis SP, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

_____, ____ de _____ de 2021

Assinatura do representante legal OU Credenciado

Nome:

RG.:

Razão Social da empresa:

OBS: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente.

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 083/2021

Processo Licitatório nº 9.205/2021





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Cosmópolis, na modalidade Pregão Eletrônico nº/2021, que não fomos declarados inidôneos para licitar com o Poder Público, em quaisquer de suas esferas.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

_____, ____ de _____ de 2021

Assinatura do representante legal OU Credenciado

Nome:

RG.:

Razão Social da empresa:

OBS: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente

ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 083/2021

Processo Licitatório nº 9.205/2021





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



(MODELO) DECLARAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____, do CPF nº _____, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

- MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**, conforme §1º do art. 18A.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.
- MICROEMPRESA**, conforme inciso I do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.
- EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

_____, ____ de _____ de 2021

Assinatura do representante legal OU Credenciado

Nome:

RG.:

Razão Social da empresa:

OBS: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente

ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 083/2021

Processo Licitatório nº 9.205/2021





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

A empresa, abaixo assinada, por seu representante legal, DECLARA para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1.993, acrescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1.999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

_____, ____ de _____ de 2021.

Assinatura do representante legal OU Credenciado

Nome:

RG.:

Razão Social da empresa:

OBS: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente.

ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 083/2021

Processo Licitatório nº 9.205/2021

MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



A proposta deverá ser elaborada, obedecendo ao seguinte roteiro:

1 – REFERÊNCIAS DA EMPRESA:

Razão Social: _____
 CNPJ: _____
 Endereço: _____
 Fone e Fax: _____ E-mail: _____
 Contato: _____
 Banco que a empresa mantém conta corrente: _____
 Agência: _____ Conta Corrente Nº: _____

2. Especificação do (s) produto (s)/serviço (s):

COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

LOTE 1

ITEM	QTDE	UNID	DESCRÍÇÃO	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
1	9.750	KG	<p>Carne moída de patinho bovino – congelamento IQF (Individually Quick Frozen) Proveniente da porção traseira do bovino, isenta de peles, veias, aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras, outros tecidos inferiores e materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser congelada a temperatura de -18°C pelo processamento IQF e transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embaladas em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificada com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pegajosa; Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio da carne. Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 0,1g; -Proteínas: Mínimo de 22g; Gordura total: máximo 2,0g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>		
2	12.000	KG	<p>Carne em tiras de patinho bovino – congelamento IQF (Individually Quick Frozen) Proveniente da porção traseira do bovino, isenta de peles, veias, aponevroses, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras, outros tecidos inferiores e materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser congelada a temperatura de -18°C pelo processamento IQF e transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Tiras de aproximadamente 2,5 x 5 x 0,03 cm (largura, altura e espessura). Embaladas em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto:</p>		





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/www.cosmopolis.sp.gov.br

			firme, não amolecida e nem pegajosa; Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio da carne. Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 0,1g; -Proteínas: Mínimo de 22g; Gordura total: máximo 2,0g. Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u>		
3	4.500	KG	Carne in natura bife a role, PATINHO IQF (Individually Quick Frozen). Recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina, patinho e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg-embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gordura totais (max): 6 Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) EMBALAGEM SECUNDÁRIA: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação. <u>Validade mínima 120 dias</u>		
4	7.500	KG	Carne bovina, coxão mole processado em forma de cubos com especiarias naturais IQF (Individually Quick Frozen). Abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá conter: pálpita doce, aipo marrom em pó, colágeno hidrolisado, tomate e cebola em pó, salsa em flocos, cebolinha em flocos, alecrim em flocos, orégano em flocos, em cortes de 2 por 2 cm, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Deverá ser submetida a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente em pacotes de 2kg. <u>Validade mínima 120 dias</u>		
5	5.250	KG	Carne suína pernil , processada em forma de cubos com especiarias naturais IQF (Individually Quick Frozen) Sem pele, cartilagem, e osso, contendo no máximo 10% de gordura, abatida sob inspeção veterinária, contendo mostarda em pó, pálpita doce, colágeno hidrolisado, alho em pó, limão em pó, cebola em pó, salsa em flocos, cebolinha em flocos, alecrim em flocos, orégano em flocos em cortes de 2 por 2 cm, isento de adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg. Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u>		





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/www.cosmopolis.sp.gov.br

6	2.250	KG	dias Marca/ Frigorifico: Bolinho de Carne misto: Carne moída de bovino e suíno (recorte traseiro de bovino e paleta ou pernil) contendo Cebola em pó, sal, farinha de arroz, alho em pó, tomilho em flocos e páprica doce, formatada como Bolinho de Carne, pesando aproximadamente 15g cada bolinho, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: Cor, Textura e Sabor, além de manter a segurança microbiológica. A embalagem se da através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à -12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg. <u>Validade mínima 120 dias</u> Marca/ Frigorifico: VALOR TOTAL DO LOTE 1 R\$		
----------	--------------	-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

LOTE 2

ITEM	QTDE	UNID	DESCRÍÇÃO	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
1	6.750	KG	Frango em tiras congelado IQF (Individually Quick Frozen) Cortes de peito de frango em tiras de aproximadamente 2,5 x 5 x 0,03 cm (largura, altura e espessura), isento de peles, cartilagens, ossos e materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser congelado a temperatura de -18°C pelo processamento IQF e transportado em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso; Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio da carne. Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: 0g; -Proteínas: Mínimo de 14g; Gordura total: máximo 12g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u> Marca/ Frigorifico:		
2	4.875	KG	Peito de frango marinado cozido desfiado e congelado – congelamento Cortes de peito de frango, sem pele, sem osso, sem cartilagens, isento de materiais estranhos ao processo de		





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/www.cosmopolis.sp.gov.br

			<p>industrialização. Cozidos em água, amido, sal, maltodextrina, dextrose, glicose e estabilizante (difosfato de sódio) e desfiados mecanicamente. Deverá ser congelada a temperatura de -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pegajosa. Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas; Sabor: próprio da carne; Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 13g; -Proteínas: Mínimo de 14g; Gordura total: máximo 12g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>		
3	7.500	KG	<p>Sobrecoxa processado em forma de cubos com especiarias naturais (Individually Quick Frozen) Sobrecoxa de frango cortada em cubos de aproximadamente 2x2 cm, sem pele, sem osso, sem cartilagens, isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser isenta de glutamato monossódico, sem aditivos químicos (conservantes, estabilizantes, aromatizantes e corantes artificiais) e isenta de alergênicos. Deverá ser congelada IQF a temperatura de -18°C, transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pegajosa. Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas; Sabor: próprio da carne; Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: 0g; -Proteínas: Mínimo de 14g; Gordura total: máximo 12g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>		
4	1.650	KG	<p>Carne de frango moída com especiarias naturais IQF (Individually Quick Frozen). Sendo 50% peito de frango e 50% de sobrecoxa de frango, moído em disco 6mm, sem pele, sem osso, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter: 5% agua, cebola em pó, alho em pó, colágeno hidrolisado, cúrcuma em pó, laranja em pó, aipo marrom em pó, salsa em flocos, cebolinha em flocos, alecrim e flocos, orégano em flocos, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Deverá ser submetida a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação</p>		





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/www.cosmopolis.sp.gov.br

			vigente em pacotes de 2kg Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u>		
5	KG	4.500	Carne in natura Bife a Role de Frango IQF (Individually Quick Frozen). Com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg;- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteinas:17- gorduras totais (max):6. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso , atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Maximo de kg. <u>Validade mínima 120 dias</u>		
Marca/ Frigorifico:					
VALOR TOTAL DO LOTE 2 R\$					

COTA PRINCIPAL (AMPLA PARTICIPAÇÃO)

LOTE 3					
ITEM	QTDE	UNID	DESCRÍÇÃO	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
1	KG	3.000	Filé de Tilápia Congelada IQF (Individually Quick Frozen) Carne de tilápia, livre de pele, cartilagens, espinhos, parasitas, aditivos químicos, ausência total de flavor (sabor de terra), de textura firme, cortado em formato de filés (cortes de 80g a 120g), sem aparas e isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Apresentar variação de peso após descongelamento de no máximo 10%. Deverá ser congelado IQF a temperatura de -18°C, transportado em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado com peso de 1kg a 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com		





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/www.cosmopolis.sp.gov.br

			coloração anormal amarelada, esbranquiçada na superfície. Características físico químicas em 100g: Carboidratos 0g, proteínas mínimo de 20g, gorduras totais máximo de 1,2g. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Instrução normativa nº 21 de 31/05/2017 do MAPA; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA Validade mínima 120 dias Marca/ Frigorífico:		
2	3.000	KG	Filé de Tilapia empanada tipo nuggets. Carne moída de tilápia (<i>Oreochromis niloticus</i>), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, farinha de milho*), sal, açúcar e corante natural de urucum (INS 160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, amido modificado de milho*, sal, especiarias (alho, cebola e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de alho e cebola), água (1,93%), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO: DE 700G a 2,5KG EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. , A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DOPRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO SIF. Validade mínima 120 dias Marca/ Frigorífico:		
VALOR TOTAL DO LOTE 3 R\$					

COTA RESERVADA 25% (ME/EPP)

LOTE 4

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
1	3.250	KG	Carne moída de patinho bovino – congelamento IQF (Individually Quick Frozen) Proveniente da porção traseira do bovino, isenta de peles, veias, aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras, outros tecidos inferiores e materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser congelada a temperatura de -18°C pelo processamento IQF e transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embaladas em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificada com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pegajosa; Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio da carne. Textura:		





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/www.cosmopolis.sp.gov.br

			próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 0,1g; -Proteínas: Mínimo de 22g; Gordura total: máximo 2,0g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u>		
2	4.000	KG	Marca/ Frigorifico: Carne em tiras de patinho bovino – congelamento IQF (Individually Quick Frozen) Proveniente da porção traseira do bovino, isenta de peles, veias, aponevroses, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos, gorduras, outros tecidos inferiores e materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser congelada a temperatura de -18°C pelo processamento IQF e transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Tiras de aproximadamente 2,5 x 5 x 0,03 cm (largura, altura e espessura). Embaladas em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pegajosa; Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio da carne. Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 0,1g; -Proteínas: Mínimo de 22g; Gordura total: máximo 2,0g. Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u>		
3	1.500	KG	Marca/ Frigorifico: Carne in natura bife a role, PATINHO IQF (Individually Quick Frozen). Recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina, patinho e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg-embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gordura totais (max): 6 Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) EMBALAGEM SECUNDARIA: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação. <u>Validade mínima 120 dias</u>		
4	2.500	KG	Marca/ Frigorifico: Carne bovina, coxão mole processado em forma de cubos com especiarias naturais IQF (Individually Quick Frozen). Abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá conter: pálpita doce, aipo marrom em pó, colágeno hidrolisado, tomate e cebola em pó, salsa em flocos,		





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/www.cosmopolis.sp.gov.br

			cebolinha em flocos, alecrim em flocos, orégano em flocos, em cortes de 2 por 2 cm, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Deverá ser submetida a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente em pacotes de 2kg. <u>Validade mínima 120 dias</u>		
5		KG	Carne suína pernil , processada em forma de cubos com especiarias naturais IQF (Individually Quick Frozen) Sem pele, cartilagem, e osso, contendo no máximo 10% de gordura, abatida sob inspeção veterinária, contendo mostarda em pó, páprica doce, colágeno hidrolisado, alho em pó, limão em pó, cebola em pó, salsa em flocos, cebolinha em flocos, alecrim em flocos, orégano em flocos em cortes de 2 por 2 cm, isento de adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg. Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u>		
6		KG	Bolinho de Carne misto: Carne moída de bovino e suíno (recorte traseiro de bovino e paleta ou pernil) contendo Cebola em pó, sal , farinha de arroz , alho em pó, tomilho em flocos e páprica doce, formatada como Bolinho de Carne, pesando aproximadamente 15g cada bolinho, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: Cor, Textura e Sabor, além de manter a segurança microbiológica. A embalagem se da através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à -12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg. <u>Validade mínima 120 dias</u>		
VALOR TOTAL DO LOTE 4 R\$					

COTA RESERVADA 25% (ME/EPP)

LOTE 5

ITEM	QTDE	UNID	DESCRÍÇÃO	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
------	------	------	-----------	--------------------	--------------------





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



1	2.250	KG	<p>Frango em tiras congelado IQF (Individually Quick Frozen) Cortes de peito de frango em tiras de aproximadamente 2,5 x 5 x 0,03 cm (largura, altura e espessura), isento de peles, cartilagens, ossos e materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser congelado a temperatura de -18°C pelo processamento IQF e transportado em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso; Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. Sabor: próprio da carne. Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: 0g; -Proteínas: Mínimo de 14g; Gordura total: máximo 12g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>		
2	1.625	KG	<p>Peito de frango marinado cozido desfiado e congelado – congelamento Cortes de peito de frango, sem pele, sem osso, sem cartilagens, isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Cozidos em água, amido, sal, maltodextrina, dextrose, glicose e estabilizante (difosfato de sódio) e desfiados mecanicamente. Deverá ser congelada a temperatura de -18°C e transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pegajosa. Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas; Sabor: próprio da carne; Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: até 13g; -Proteínas: Mínimo de 14g; Gordura total: máximo 12g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. Validade mínima 120 dias</p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>		
3	2.500	KG	<p>Sobrecoxa processado em forma de cubos com especiarias naturais (Individually Quick Frozen) Sobrecoxa de frango cortada em cubos de aproximadamente 2x2 cm, sem pele, sem osso, sem cartilagens, isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Deverá ser isenta de glutamato monossódico, sem aditivos químicos (conservantes, estabilizantes, aromatizantes e corantes artificiais) e isenta de alergênicos. Deverá ser congelada IQF a temperatura de -18°C, transportada em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos</p>		





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/www.cosmopolis.sp.gov.br

			<p>de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado, com peso de 1kg ou 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Aspecto: firme, não amolecida e nem pegajosa. Cor: próprio da carne, sem manchas esverdeadas; Sabor: próprio da carne; Textura: próprio da carne. Características físico-químicas em 100g: Carboidrato: 0g; -Proteínas: Mínimo de 14g; Gordura total: máximo 12g; Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorifico:</p>		
4	KG 550		<p>Carne de frango moída com especiarias naturais IQF (Individually Quick Frozen). Sendo 50% peito de frango e 50% de sobrecoxa de frango, moído em disco 6mm, sem osso, sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter: 5% água, cebola em pó, alho em pó, colágeno hidrolisado, cúrcuma em pó, laranja em pó, aipo marrom em pó, salsa em flocos, cebolinha em flocos, alecrim e flocos, orégano em flocos, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Deverá ser submetida a processo de congelação (IQF), de acordo com a legislação vigente em pacotes de 2kg Carne proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Portaria nº 1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA; Portaria nº 05 de 08/11/1988. Toda carne utilizada para preparo do produto deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA, segundo Decreto nº 30691 de 29/03/1952. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorifico:</p>		
5	KG 1.500		<p>Carne in natura Bife a Role de Frango IQF (Individually Quick Frozen). Com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg;- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (max):6. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso , atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Maximo de kg. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorifico:</p>		
VALOR TOTAL DO LOTE 5 R\$					





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



COTA RESERVADA 25% (ME/EPP)

LOTE 6

ITEM	QTDE	UNID	DESCRÍÇÃO	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
1	1.000	KG	<p>Filé de Tilápia Congelada IQF (Individually Quick Frozen) Carne de tilápia, livre de pele, cartilagens, espinhos, parasitas, aditivos químicos, ausência total de flavor (sabor de terra), de textura firme, cortado em formato de filés (cortes de 80g a 120g), sem aparas e isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Apresentar variação de peso após descongelamento de no máximo 10%. Deverá ser congelado IQF a temperatura de -18°C, transportado em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado com peso de 1kg a 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade mínima de 120 dias. Características sensoriais: Superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada, esbranquiçada na superfície. Características físico químicas em 100g: Carboidratos 0g, proteínas mínimo de 20g, gorduras totais máximo de 1,2g. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS; Instrução normativa nº 21 de 31/05/2017 do MAPA; Portaria nº 05-CVS/13; Portaria nº368 de 04/09/1997 do MAPA. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>		
2	1.000	KG	<p>Filé de Tilapia empanada tipo nuggets. Carne moída de tilápia (<i>Oreochromis niloticus</i>), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, farinha de milho*, sal, açúcar e corante natural de urucum (INS 160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, amido modificado de milho*, sal, especiarias (alho, cebola e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de alho e cebola), água (1,93%), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316). CONTEM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTEM PEIXE E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADOS DE LEITE. CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO: DE 700G a 2,5KG EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. , A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO SIF. <u>Validade mínima 120 dias</u></p> <p>Marca/ Frigorífico:</p>		





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



VALOR TOTAL DO LOTE 6 R\$

OBSERVAÇÕES:

- Validade da proposta será de 60 dias corridos a contar da abertura dos Envelopes nº 01 – Proposta;
- Nos preços ofertados deverão estar inclusos todas as despesas decorrentes de impostos, taxas, fretes, embalagens, seguros, descarga do (s) produto (s)/serviço (s) e outras quaisquer despesas diretas ou indiretas que venham a incidir sobre o (s) produto (s)/serviço (s) ofertados;

- A proponente deverá informar os dados da pessoa que irá assinar a Ata de Registro de Preços, caso for vencedora da licitação:

Nome:

Cargo:

RG: - Órgão Emissor:

CPF:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone pessoal e profissional:

ASSINATURA E CARIMBO DA LICITANTE

OBS: Esta proposta deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente (Proposta Readequada).

PROPOSTA READEQUADA

ANEXO VII - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 083/2021

Processo Licitatório nº 9.205/2021





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



MINUTA DA ATA PARA REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° ____/2021

PROCESSO LICITATÓRIO N° ____/2021

PREGÃO ELETRÔNICO N° ____/2021

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE COSMÓPOLIS, com sede a Rua Dr. Campos Sales, 398 Centro – Cosmópolis SP, inscrita no CNPJ/MF nº. 44.730.331/0001-52 neste ato representada pelo Excelentíssimo Prefeito Municipal Antônio Cláudio Felisbino Junior, portador da Cédula de Identidade RG nº e inscrito no CPF/MF sob nº, doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR e de outro lado a Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, a Rua/Av. _____, nº. ____ – Bairro: _____, CEP: _____, no Município de _____, Estado de _____, representada neste ato por seu (ua) Procurador (a) Senhor (a) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº. _____ e inscrito no CPF/MF sob nº _____, residente e domiciliado à Rua _____ - Bairro: _____, CEP.: _____, no Município de _____, Estado de _____, doravante denominada DETENTORA, têm entre si justo e acertado REGISTRAR OS PREÇOS do objeto abaixo especificado, decorrente da Licitação Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº ____/2021, com fundamento na Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666 de 21 de Junho de 1993 e pela Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014, e mediante as cláusulas a seguir especificadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Registro de Preços para a Aquisição de produtos cárneos para Merenda Escolar – Secretaria Municipal de Educação, conforme quantidades e especificações abaixo mencionados:

LOTE					
ITEM	QTDE	UNID	DESCRÍÇÃO	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
VALOR TOTAL DO LOTE R\$					

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGAS E PAGAMENTO

2.1 Provisoriamente para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação, definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação.

2.2 Constatada irregularidade no objeto, está Prefeitura, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá rejeitá-lo em todo ou em parte se não corresponde às especificações do Anexo I, determinando sua substituição.

2.3 Os produtos deverão serem entregues observando-se as seguintes condições:

a) **Antes de iniciarem as entregas nas escolas**, os entregadores deverão se dirigir ao Setor de Alimentação (no período da manhã) situado a Rua André Madsen, S/N – Vila José Kalil Aun – Cosmópolis/SP, para a realização do controle de qualidade dos gêneros alimentícios e do veículo de transporte, que será realizado por nutricionistas e/ou técnicas de nutrição do setor.

b) **Todos os itens deverão ser entregues ponto a ponto**, nos endereços conforme relação no Anexo X das escolas. As entregas ponto a ponto devem ser semanalmente, às quintas-feiras, no horário das 7:30 hs das 15:30 hs dias, quantidades solicitadas, ou com execução em datas e de pontos facultativos e feriados.

c) Devolução: Em caso de devolução a Contratada deverá efetuar a entrega da reposição no prazo de 48hs e no caso de falta de mercadoria, a Contratada deverá efetuar a entrega de reposição no prazo de até 24hs.

d) Condições de Transporte: O transporte deverá ser realizado em veículo apropriado para transporte de perecíveis, deverá cumprir as exigências da Portaria CVS-15/91 e possuir Certificado de Vistoria do Veículo atualizado, concedido pela Autorizado, concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do decreto estadual N° 12.342/78). O motorista e o ajudante devem estar devidamente uniformizados para realização das entregas.





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



e) A Contratada deverá elaborar um romaneio em 03 vias por escola, após a entrega, uma via do romaneio assinada pelo responsável do recebimento. Juntamente com a nota fiscal, deverão ser entregues no Setor de Merenda Escolar.

f) Validade dos produtos no ato da entrega: Na entrega os produtos não deverão ter data superior a 02 (dois) meses de fabricação.

2.4 Todo rótulo dever ser impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote/item a que pertence o alimento, de forma que seja visível, legível e indelével. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC nº 359 de 2003 e RDC nº 360 de 2003 da Anvisa/MS.

2.5 Não serão aceitos embalagens danificadas, produtos em desconformidade ou vencidos, quanto às características padrões especificadas na descrição contidos no Anexo I (descrição).

2.6 A contratante fica autorizada a vistoriar as dependências e instalações da empresa fornecedora, para verificação das condições sanitárias. Sendo que está vistoria poderá ocorrer durante o processo de licitação ou na fase de execução contratual.

2.7 Sempre que necessário, o Setor de Merenda Escolar poderá solicitar Análise Bromatológico por órgãos competentes a composição do produto fornecido, sendo que as despesas correrão por conta da licitante vencedora.

2.8 As Notas Fiscais deverão serem emitidas conforme entregas e deverá indicar na Nota Fiscal (NF-e) o número do Pregão para melhor identificação.

2.9 Para recebimento e fiscalização do objeto licitado, os servidores que atuarão nos termos do art. 73, II, “a” e “b”, da Lei 8.666/93, da seguinte forma:

a) Receberão provisoriamente, no ato de entrega do (s) produto (s)/serviço (s), para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com o solicitado na licitação;

b) Receberão definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade consequente aceitação, após o recebimento provisório.

c) O recebimento do (s) produto (s)/serviço (s), mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade do fornecedor pela qualidade e características do (s) produto (s)/serviço (s) entregue (s)/realizado (s), cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos, durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

2.9.1 O (s) produto (s)/serviço (s) que forem recusados deverão ser substituídos no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data de notificação apresentada à Contratada, sem qualquer ônus para a Prefeitura.

2.9.2 Caso as entregas e/ou substituições não sejam realizadas no prazo estabelecido acima, o gestor da Ata de Registro de Preços iniciará procedimento administrativo para aplicação de penalidades ao licitante vencedor, excetuado os casos em que o motivo do descumprimento seja justificado e aceito pela Prefeitura.

2.10 O pagamento será em até 30 (trinta) dias posteriores à data de apresentação da Nota Fiscal Eletrônica.

2.11 Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da CONTRATADA, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados “pró-rata tempore”, em relação ao atraso verificado.

CLÁUSULA TERCEIRA - VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

Esta Ata de Registro de Preços firmada entre o Órgão Gerenciador e a Detentora terá validade de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

O Órgão Gerenciador obriga-se a:

a) gerenciar a presente Ata de Registro de Preços, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata;

b) convocar, mediante correspondência, ou outro meio eficaz, para assinarem a Ata de Registro de Preços.





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



- c) conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades;
- d) realizar, quando necessário, prévia reunião com os licitantes objetivando a familiarização das peculiaridades do Sistema de Registro de Preços;
- e) comunicar aos gestores dos órgãos participantes possíveis alterações ocorridas na presente Ata de Registro de Preços;
- f) coordenar a qualificação mínima dos respectivos gestores dos órgãos participantes;
- g) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação, na presente Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA:

- a) assinar a Ata de Registro de Preços;
- b) entregar os produtos conforme Autorização de Fornecimento emitida pelo Setor de Compras e Licitações;
- c) entregar os produtos conforme especificações e preços registrados na presente Ata de Registro de Preços;
- d) providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR referentes às condições firmadas na presente Ata de Registro de Preços;
- e) fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;
- f) prover condições que possibilitem o atendimento das condições firmadas a partir da data da assinatura da presente Ata de Registro de Preços;
- g) ressarcir os eventuais prejuízos causados ao Órgão Gerenciador e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na presente Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEXTA - RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida, ou cancelada, de pleno direito nos casos de:

6.2 Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:

- 6.2.1** A Detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- 6.2.2** A Detentora não formalizar a Ata de Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a Administração não aceitar sua justificativa;
- 6.2.3** Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços;
- 6.2.4** Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;
- 6.2.5** Por razões de interesse público devidamente motivadas e justificadas pela Administração;
- 6.2.6** Sempre que ficar constatado que a Detentora da Ata perdeu quaisquer das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.2.7** A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no subitem será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante aos autos que deram origem ao Registro de Preços;

6.2.8 No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial da União e Semanário do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

6.3 Pela DETENTORA, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços.

6.3.1 A solicitação da Detentora para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 90 (noventa) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços, caso não sejam aceitas as razões do pedido.

6.4 A Administração, poderá, a seu critério, convocar, pela ordem, as demais licitantes classificadas, nos termos do edital para assumirem o objeto da Ata de Registro de Preços, desde que concordem com o fornecimento nas condições propostas pela Detentora.

CLÁUSULA SÉTIMA - PENALIDADES

7.1 A inexecução total desta Ata de Registro de Preços, importará à DETENTORA a suspensão do direito de contratar com qualquer ente da Administração Direta ou Indireta, pelo prazo desde já fixado em 05 anos ou 60 meses conforme artigo 7º da Lei





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



nº 10.520/02, contados da aplicação de tal medida punitiva, bem como multa de 10% (dez por cento), sobre o valor da Ata de Registro de Preços.

7.1.1 As eventuais multas aplicadas por força do disposto no sub-item precedente, não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a DETENTORA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração de rescisão do pacto em apreço.

7.2 Se a DETENTORA inadimplir, no todo ou em parte este instrumento, ficará sujeita a sanções previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações da Lei Federal nº 8.883/94, sem prejuízo das sanções do art. 7º da Lei nº 10.520/02.

7.3 Será propiciada defesa à DETENTORA, antes da imposição das penalidades elencados nos itens precedentes.

7.4 Os valores pertinentes às multas aplicadas, serão descontados dos créditos a que a DETENTORA tiver direito ou recebidos de forma amigável diretamente da DETENTORA ou, caso necessário, cobrados pela via judicial.

CLÁUSULA OITAVA – DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 A DETENTORA será a única responsável para com os seus empregados e auxiliares, no que concerne ao cumprimento da legislação trabalhista, previdência social, seguro de acidentes do trabalho ou quaisquer outros encargos previstos em Lei, em especial no que diz respeito às normas do trabalho, previstas na Legislação Federal (Portaria nº 3214, de 08-07-1978, do Ministério do Trabalho), sendo que o seu descumprimento poderá motivar a aplicação de multas por parte do ÓRGÃO GERENCIADOR ou rescisão contratual com a aplicação das sanções cabíveis.

8.2 A DETENTORA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao ÓRGÃO GERENCIADOR ou a terceiros, por si ou por seus sucessores e representantes na execução do objeto contratado, isentando o ÓRGÃO GERENCIADOR de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência dos mesmos.

8.3 A DETENTORA é responsável direta e exclusivamente, pela execução do objeto, danos e prejuízos que ele venha diretamente ou indiretamente, a provocar ou causar para o ÓRGÃO GERENCIADOR ou para terceiros, isentando o ÓRGÃO GERENCIADOR de qualquer reclamação que possa surgir em decorrência dos mesmos.

8.4 O ÓRGÃO GERENCIADOR reserva-se no direito de paralisar ou suspender a qualquer tempo a execução do objeto deste, mediante o pagamento único e exclusivo daqueles já executados.

8.5 O ÓRGÃO GERENCIADOR reserva-se também o direito de recusar o objeto se este não atender às especificações, ou que sejam considerado inadequado pela fiscalização, os quais serão repostos pela DETENTORA, às suas expensas, sem nenhum ônus para o ÓRGÃO GERENCIADOR.

8.6 A DETENTORA obriga-se a manter em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.7 Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços as disposições da lei nº 8.666/93, que regulamenta as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

CLÁUSULA NONA – TOLERÂNCIA

Se qualquer das partes, em benefício da outra, permitir, mesmo que por omissões, a inobservância no todo ou em parte, de qualquer dos itens e condições desta Ata de Registro de Preços e/ou de seus Anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou de qualquer forma afetar ou prejudicar esses mesmos itens e condições, os quais permanecerão inalterados, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

CLÁUSULA DÉCIMA – VALOR GLOBAL ESTIMADO DAS FUTURAS CONTRATAÇÕES:

Dá-se a presente Ata de Registro de Preços, o valor global estimado de R\$ _____ (_____), para todos os efeitos legais.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



Na qualidade de ÓRGÃO GERENCIADOR e DETENTORA, assinarão Termo de Ciência e Notificação, relativo, se for o caso, à transmissão deste Processo perante o Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO

12.1 A fiscalização do perfeito cumprimento do objeto desta licitação será feita através da Secretaria Municipal de Educação, sendo o (a) gestor (a) da Ata de Registro de Preços o (a) Sr. (a) Luciano Bento Ramalho, CPF nº 112.593.578-21 – Secretário Municipal de Educação, e o (a) Sr (a) Daniela Belinatti Menardo de Oliveira – Nutricionista – CPF: 254.303.998-84 responsável pelo recebimento do (s) produto (s)/serviço (s), podendo acionar órgão técnico competente sempre que necessário.

12.1.1 O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade da CONTRATADA pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DAS PUBLICAÇÕES

13.1 As publicações referente a este Pregão Eletrônico serão publicadas no Semanário Municipal e Diário Oficial da União.

13.1.1 O extrato deste contrato será publicado no Semanário Eletrônico e Diário Oficial da União.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ALTERAÇÕES DE PREÇOS

14.1 Durante a vigência da Ata de Registro de preços, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis.

14.2 Considerado o prazo de validade data de Registro de Preços e, demais legislações pertinentes, é vedado em regra qualquer reajuste do desconto concedido, até que seja completado o período de 12 (doze) meses, contado a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO

Elegem as partes o Foro da Comarca de Cosmópolis, Estado de São Paulo, onde serão propostas as ações oriundas de direitos e obrigações desta Ata de Registro de Preços, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por assim estarem justas e contratadas, as partes, por seus representantes legais, assinam a presente Ata de Registro de Preços, em 03 (três) vias de igual teor e forma para um só e jurídico efeito, perante as testemunhas abaixo-assinadas, a tudo presentes.

Cosmópolis, ____ de _____ de 2021.

Prefeitura do Município de Cosmópolis

Gestor (a) da Ata de Registro de Preços

Detentora

Testemunhas: 1) _____ 2) _____

ANEXO VIII – PREGÃO ELETRÔNICO N° 083/2021

Processo Licitatório nº 9.205/2021

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



(este termo deverá ser assinado somente pela licitante vencedora do certame)

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Cosmópolis

CONTRATADO:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (DE ORIGEM):

OBJETO: Registro de Preços para a Aquisição de produtos cárneos para Merenda Escolar – Secretaria Municipal de Educação, conforme especificações constantes no Anexo I do Edital

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraíndo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial da União, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA:

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo: Prefeito Municipal

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura:

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura:

Pela CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura:

ANEXO IX – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 083/2021

Processo Licitatório nº 9.205/2021

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

OBJETO: Registro de Preços para a Aquisição de produtos cárneos para Merenda Escolar – Secretaria Municipal de Educação, conforme especificações constantes no Anexo I do Edital

VALOR (R\$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Cosmópolis, de de

RESPONSÁVEL:

.....

E-mail institucional: x

E-mail pessoal: x

Assinatura:

ANEXO X – PREGÃO ELETRÔNICO N° 083/2021

Processo Licitatório nº 9.205/2021

RELAÇÃO DAS ESCOLAS PARA ENTREGA PONTO A PONTO

ITEM	RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DAS ESCOLAS
------	----------------------------------





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacosmopolis@gmail.com/

www.cosmopolis.sp.gov.br



1	MERENDA ESCOLAR Rua: José Kalil Aun, s/nº esquina com a Rua André-madsen. Bairro: Vila José Kalil Aun Fone: 3872-1170
2	EMEB PROFª HONORINA FROTA ROGERO BOSSHARD Rua José Kalil Aun, 211 - Vila Kalil CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-1186 Direção Renata Cian
3	EMEB TUTU BALLONI Rua: Jose Kalil Aun, 109 Vila Kalil Fone: 3872-5516 Direção: Flavia
4	EMEB ESTUDANTE XIMENACOELHO PEREIRA Avenida da Saudade, 528 – Jose Kalil Aun CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-1730 Direção: Elide
5	EMEB GUILHERMINA KOWALESKY Rua Caetano Aquiles Avancini, s/n.º 1240 - Vila José Kalil Aun CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-6861 Direção Marcia
6	EMEB PROFª. ALICE DE CAMPOS LAPA Rua Valdir de Almeida, 464 - Recanto das Laranjeiras CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-6862 Direção: Raquel
7	EMEB ALAIRCECIANI DEANGELO Rua Zico Félix, 41 – Jd. Beto Spana CEP 13150-000 Fone: (19) 3882-2842 Direção Carina
8	EMEB CECÍLIAMEIRELES Av. da Saudade nº 2.849 Bairro Jd Pq. Das Laranjeiras CEP 13150-000 Fone: 3872-5220 3872-5516 Direção: Andreia
9	EMEB PROFº FELÍCIO MARMO Rua Eduardo Gallani, 175 – Pq. Independência. CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-6905 Diretora Natalice
10	EMEB PROFª. VILMAZENAIDE NOLANDI COSTA Avenida da Saudade, 2221 – Pq. Independência CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-6859 Direção: Silvana Calvi
11	PROLAR (EMEB PROFª. MARIA HELENA CARDIA MORELLI) Avenida da Saudade, 2.057 – Pq. Independência CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-6863 Direção Rosangela
12	EMEB HELENA NALLIN Rua Doutor Adhemar Pereira de Barros, 378, Jardim Santa Rosa. Fone (3872 5877) Direção Cristiane
13	EMEB DR. LUIZ NICOLAU NOLANDI (ANEXO NICOLAU) Rua Profª. Castinauta de Barros Melo Albuquerque, 10 – Vila Nova CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-6810 Direção: Inês
14	EMEBDR. LUIZ NICOLAU NOLANDI Rua Monte Castelo, 1039 – Jd. De Faveri. CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-1364 Direção: Inês
15	EMEB PROFª. ISABEL DE OLIVEIRA Rua Pedro Kiehl, 90 – Vila Cosmo CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-2136 Direção: Mario
16	EMEB FLORESTAN FERNANDES Rua Ângelo Bertaglia, 228– Jd. Eldorado CEP 13150-000 Fone: (19)3872-4315 Direção
17	EMEB Prof. DORACI RODRIGUES Rua Alberto Stuki, 73 –Bairro Jacinto Aun (Jd. Eldorado) CEP 13150-000 Fone: (19) 3812.1002





Prefeitura Municipal de Cosmópolis

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Dr. Campos Sales, 398 - Centro - CEP: 13.150-027

Telefone: (19) 3812-8000 / 3812-8045

Email: compras@cosmopolis.sp.gov.br, licitacospolisp@gmail.com/www.cosmopolis.sp.gov.br

	Direção: Simoni
18	EMEB PROFª. DONA JENNY ROSSI ROGGE Rua Ponciano Tonussi, 377 – Pq. Ester CEP 13150-000 Fone: (19) 3882-1734 Direção: Camila
19	EMEB FERNANDO BERTAZZO Rua: Pedro Guimarães Bertazzo, 71 Bairro Bader Jose Aun Fone: 3812-6157 Direção: Eliana
20	EMEB Antônio PEGORARI Estrada Cms 162, KM 2, Nova Campinas Fone (19) 9815-9525 Direção Valquíria
21	EMEB PROFª. MARIA ROSSI MACHADO Rua Brasília, 151 - Jd. Cosmopolita CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-1611 Direção: Mario
22	EMEB Profª ROSELI APARECIDA TOLEDO Rua: João Dias Arruda Neto, 328, Jardim Lurdes CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-6860 Direção: Leandro
23	EMEB PROFª ODILA AMARAL BÖTTCHER Rua Azize Scorsoni, 600 – Jd. De Lourdes CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-3743 Direção: Marilaine
24	EMEB PROFª MARIA AP. TOLEDO STRAZZACAPPA Rua Concórdia, 719 - 30 de Novembro CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-6278 Direção Rafael
25	EMEB JOSÉ FRANCO SALGADO Rua Antônio Tavano, 46- Centro CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-2202 Direção: Lucimara
26	EMEB Profª. NEUSA LAPOLLA Rua Expedicionário Ângelo Salmistraro, 80 - Nossa Teto CEP 13150-000 Fone: (19) 3882-2841 Direção: Lucimara
27	EMEB Monsenhor João Batista Mª. RIGOTTI Endereço: Rua Tomaz Antônio Gonzaga, s/n - Bairro Uirapuru, Fone: (19) 3812-4122 Direção: Erian
28	EMEB RODRIGO OTÁVIO LANGAARD MENEZES Rua Santa Gertrudes, 1331 – Bela Vista CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-1286 Direção: Silvana Baracat
29	EMEB ESTHER NOGUEIRA” Rua Dr. Campos Sales, 40-A - Centro CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-5409 Direção: Tania
30	EMEB DR. MOACIR AMARAL Rua Antônio Carlos Nogueira, 713 / esquina com rua Campos Sales (ponto de referência, junto ao prédio da Prefeitura Municipal de Cosmópolis) CEP 13150-000 Fone: (19) 3872-1710 Direção: Janete Aparecida Bueno
31	EMEB PROF. PAULO FREIRE Rua Sete de Abril, 649 – Vila Damiano CEP 13150-000 Fone: 3882.2555 / 3812.2227 Direção: João

