

PREGÃO PRESENCIAL Nº 017/2019

Município de Boqueirão do Leão - RS
Secretaria Municipal de Administração e Planejamento
Edital Nº 024/2019
Tipo de julgamento: Menor preço por item
Modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**
EXCLUSIVA ME/EPP, LC 147/2014

1. Preâmbulo

1.1 - A Prefeitura Municipal de Boqueirão do Leão – RS, torna-se público a abertura de procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO DO TIPO MENOR PREÇO POR ITEM, com proposta mais vantajosa para o município**. A presente licitação será processada na conformidade do disposto na Lei Federal Nº 10.520/2002 e subsidiariamente na Lei Federal Nº 8.666/93 Os Envelopes das Propostas e da Documentação de Habilitação serão recebidos pelo Pregoeiro, em sessão Pública, a realizar-se no dia 27 de setembro de 2019, às 09 horas, na Prefeitura Municipal, Rua Sinimbu, Nº 644, Centro.

2. Do Objeto

2.1 – A presente Licitação tem por objeto, a aquisição de Produtos para Alimentação Escolar, conforme descrito em anexo.

2.2 – Todos os gêneros alimentícios não perecíveis deverão apresentar prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, conforme especificado na descrição dos itens.

2.3 – Somente os gêneros alimentícios perecíveis, a farinha e o leite serão retirados em etapas, em datas a serem combinadas com a nutricionista da Secretaria de Educação e Cultura.

Observação: O presente Processo Licitatório observará o disposto no Art. 48, da Lei Complementar 147/2014.

3. Dos Quantitativos

3.1 – Para efeito do que dispõe o Inciso II do Parágrafo 7º do Artigo 15 da Lei de Licitações serão atribuídos os quantitativos descritos no anexo I, para a Secretaria Municipal de Educação e Cultura, conforme dotação orçamentária:

05 – SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E CULTURA

01 – Despesas Próprias Custeadas com Impostos e Transferências

12.365.0041.2.018 – Manutenção do Ensino Infantil (CREHE)

3.3.90.30.00.00.00.00 0020 - Material de Consumo (77)

05 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

01 – Despesas Próprias Custeadas com Impostos e Transferências

12.361.0047.2.019 – Manutenção do Ensino Básico

3.3.90.30.00.00.00.00 0020 - Material de Consumo (85)

05 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

01 – Despesas Próprias Custeadas com Impostos e Transferências

12.365.0041.2.909 – Manutenção do Ensino Infantil (PRÉ-ESCOLA)

3.3.90.30.00.00.00.00 0020 - Material de Consumo (96)

05 – SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E CULTURA

03 – Despesas Custeadas com Recursos Vinculados

12.365.0041.2.018 – Manutenção do Ensino Infantil (CREHE)

3.3.90.30.00.00.00.00 1006 - Material de Consumo (128)

05 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

03 – Despesas Custeadas com Recursos Vinculados

12.361.0047.2.019 – Manutenção do Ensino Básico

3.3.90.30.00.00.00.00 1006 - Material de Consumo (135)

05 – SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E CULTURA

03 – Despesas Custeadas com Recursos Vinculados

12.365.0041.2.909 – Manutenção do Ensino Infantil (PRÉ-ESCOLA)

3.3.90.30.00.00.00.00 1006 - Material de Consumo (154)

4. Do Prazo da entrega

4.1 – A licitante a qual for adjudicado o objeto do certame deverá fazer a entrega dos produtos **na Secretaria de Educação e Cultura**, no prazo de até 10 (dez) dias após a homologação da licitação, de acordo com o que consta na descrição do objeto.

4.2 – O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de abertura da presente licitação.

5. Das Sanções

5.1 – Pela não entrega dos produtos, a Administração poderá aplicar as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

5.1.1 – Multa de 10% (dez por cento) pela não entrega do objeto licitado, incidente sobre o valor total do mesmo, por atraso na entrega dos produtos, conforme ajuste nele consubstanciado.

5.1.2 - Sujeitará ainda a contratada às penalidades de advertência, suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração e à declaração de inidoneidade, conforme previsto nos Artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal N° 8.666/93, alterada pelas Leis 8.883/94 e 9.648/98, além do encaminhamento ao Ministério Público para

aplicação das sanções criminais previstas nos Artigos 89 e 99 do citado diploma legal, salvo a superveniência comprovada de motivo de força maior desde que aceito pelo Município.

5.1.3 – As sanções anteriormente previstas serão apuradas através de regular Processo Administrativo e poderão ser aplicadas cumulativamente, conforme disposto em Lei.

6. Das Condições de Participação

A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital.

6.1 - Os interessados, ou seus representantes legais, deverão fazer seu credenciamento, na Sessão Pública de Instalação do Pregão, comprovando possuir poderes para formular propostas e para a prática de todos os demais atos do certame, é admitido somente um representante por proponente, não podendo um representante representar duas firmas, ou mais participantes.

6.2 - O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente (modelo anexo). Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

6.2.1 - Serão aceitos envelopes propostas via correio e outro meio de transporte desde que sejam recebidos em tempo hábil.

6.3 - Não poderão concorrer, direta ou indiretamente:

a) O Proponente que participou da elaboração do Estudo de Concepção ou de Consultoria referente ao objeto deste Edital ou da sua elaboração;

b) Empresas em Consórcio;

c) Empresas em estado de falência, de concurso de credores, de dissolução ou liquidação;

d) Empresas que tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública;

e) Servidor de qualquer Órgão ou Entidade vinculada ao Município de Boqueirão do Leão bem assim a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

6.4 - As empresas interessadas em participar do presente certame deverão apresentar a documentação a seguir indicada.

6.4.1. - Habilitação Jurídica

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato Constitutivo (Estatuto ou Contrato Social) em vigor, devidamente registrado, atualizado com a indicação dos atuais administradores ou dirigentes

c) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

6.4.2. - Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão Negativa de Pedido de Falência ou Concordata, expedida por setor do Poder Judiciário da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, emitida, no máximo, 90 (noventa) dias anteriores à data fixada para a Sessão Pública.

6.4.3. - Regularidade Fiscal

a) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes do Estado ou do Município, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividades;

b) prova de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Negativa de Débito de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Secretaria da Receita Federal e Certidão Negativa de Débitos quanto à dívida ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional), Estadual e Municipal, sendo a última do domicílio ou sede da licitante;

c) prova de regularidade relativa à Seguridade Social (CND/INSS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos em lei;

d) prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

6.5 - Os interessados deverão comprovar, ainda, para efeito de habilitação, o cumprimento do disposto no Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal e na forma da Lei Nº 9.854, de 27/10/99 (declaração modelo anexo).

6.6 - O prazo de validade dos documentos necessários à habilitação, deverão estar em vigência na data do recebimento dos Envelopes Propostas e Habilitação, sob pena de inabilitação das concorrentes.

6.7 – As licitantes que quiserem postergar a comprovação da regularidade fiscal para o momento da assinatura do contrato e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar Nº 123 de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar declaração (modelo anexo) de que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme o caso) nos termos do art. 3º da referida lei.

6.8 – A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, os documentos para credenciamento e a declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, que pretendem fazer dos benefícios estabelecidos pelos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, de acordo com os modelos estabelecido em anexos ao Edital, deverão preferencialmente, ser apresentados fora dos envelopes 01 e 02.

7. Dos Prazos

7.1 - Na Contagem dos prazos previstos neste Edital, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento.

7.2 - Os prazos iniciam-se e vencem em dia de expediente na entidade promotora da licitação.

7.3 - As propostas terão obrigatoriamente de conter o prazo de sua validade, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.

7.4 - Na hipótese da entidade promotora da licitação não solicitar o objeto licitado com a vencedora, no prazo de 60 (sessenta) dias, ficam estas liberadas.

7.5 - O prazo de vigência da ata de pregão presencial será de 01 (um) ano.

7.6 - As Licitantes que tiverem dúvidas de caráter legal ou técnico na interpretação dos termos do Edital serão atendidas durante o expediente da entidade promotora pelo Presidente da Comissão de Licitação, até o segundo dia útil anterior à data fixada para Sessão deste Pregão, no seguinte endereço: Rua Sinimbu, Nº 644, Centro, Boqueirão do Leão. Fone (51) 3789 1122.

8. Da Forma de Apresentação das Propostas e da Documentação de Habilitação

As Propostas e a Documentação de Habilitação das firmas interessadas deverão ser entregues em Envelopes separados, não transparentes, lacrados e rubricados no fecho, com o seguinte endereçamento:

**ENVELOPE Nº. 01 "PROPOSTA DE PREÇO".
AO PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BOQUEIRÃO DO LEÃO.
PREGÃO PRESENCIAL Nº 017/2019
OBJETO: PRODUTOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
LICITANTE:**

**ENVELOPE Nº. 02 "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO"
AO PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BOQUEIRÃO DO LEÃO.
PREGÃO PRESENCIAL Nº 017/2019
OBJETO: PRODUTOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
LICITANTE:**

8.1 - Não será admitido o encaminhamento de Propostas via fax, por meio eletrônico ou similar.

8.2 - Após o recebimento dos Envelopes, não serão anexados ou substituídos quaisquer documentos, nem retificação de preços ou condições, contudo, será permitido esclarecimento e/ou correção de supostas dúvidas ou erros com encaminhamento de documentos via fac-símile e internet.

8.3 - O recebimento dos Envelopes não conferirá aos proponentes qualquer direito contra o órgão promotor da licitação, observadas as prescrições da legislação específica.

8.4 - Os documentos exigidos no Envelope nº 02 - Habilitação, poderão ser apresentados no original, ou por qualquer processo de cópia autenticada, ou publicação em órgão de imprensa oficial. A autenticação poderá ser efetuada em Cartório, na forma da Lei, ou pelo Pregoeiro, mediante a apresentação dos documentos originais quando da análise da qualificação (Habilitação) das licitantes, vedada a utilização de reprodução de cópia autenticada e de apresentação de Fac-Símile. Cada cópia de documento deverá possuir sua autenticação específica.

8.5 - Os Envelopes das Propostas e da Documentação deverão conter, obrigatoriamente:

8.5.1. - Envelope nº 01 – Proposta de Preços

A Proposta de Preços compreenderá:

a) O preço escrito em moeda corrente nacional, com apenas duas casas de centavos;

b) A proposta deve informar o valor por unidade, valor total, a marca do produto ofertado;

c) A Proposta deverá ser escrita em Português com clareza, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas, em papel timbrado da licitante, impressa por processo eletrônico, com a indicação do número desta Licitação, a identificação e endereço completo da proponente e a qualificação do signatário.

8.5.2 - Na formulação da Proposta, a licitante deverá computar todos os custos relacionados com o fornecimento dos bens, ficando claro que não será admitida qualquer alegação posterior que vise a ressarcimento de custos não considerados nos preços cotados.

8.5.3 - Não serão consideradas Propostas com oferta de vantagem não prevista neste Edital.

8.5.4 - A apresentação da Proposta por parte da licitante significa pleno conhecimento e integral concordância com as cláusulas e condições desta Licitação e total sujeição à legislação pertinente.

8.5.5. - Envelope n.º 02 – Documentação de Habilitação

No Envelope n.º 02 deverá conter todos os documentos listados nos subitens 6.4.1., 6.4.2. e 6.4.3. deste Edital.

9. Do Recebimento e Abertura dos Envelopes – Oferecimento de Lances Verbais

Os Envelopes das Propostas e da Documentação de Habilitação serão recebidos pelo Pregoeiro, em Sessão Pública, no dia e hora acima descritos, na Prefeitura Municipal, Rua Sinimbu, Nº 644, Centro, Boqueirão do Leão.

Recebido o credenciamento dos representantes das firmas licitantes, a declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habili-

tação (modelo anexo) e declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o Pregoeiro encerrará a fase de recebimento dos Envelopes e iniciará a fase de abertura dos mesmos.

9.1 - Uma vez iniciada a abertura dos Envelopes das Propostas, não será recebida nenhuma outra oferta de empresa retardatária e em nenhuma hipótese será concedido prazo para a apresentação de documento exigido neste Edital, nem admitida qualquer retificação ou alteração das condições ofertadas.

9.2 - Constatada a inviolabilidade dos Envelopes, o Pregoeiro procederá, imediatamente, à abertura das Propostas de Preços, cujos documentos serão lidos e rubricados pelo Pregoeiro e pelas licitantes que o desejarem.

9.3 - Os Envelopes da Documentação de Habilitação permanecerão fechados, em poder do Pregoeiro, e serão abertos após a análise da aceitabilidade das propostas, no início ou no final de todas as propostas, podendo ser devolvido a seu representante caso a firma licitante não vença nenhum item.

9.4 - Verificada a conformidade das propostas com os requisitos formais estabelecidos no Edital, o Pregoeiro dará início à etapa competitiva da Licitação através de lances verbais e sucessivos, que poderão ser oferecidos pelo autor da proposta de valor mais baixo e das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores à primeira.

9.5 - Se não houver pelo menos três propostas nas condições indicadas no subitem anterior, poderão fazer lances verbais os autores das três melhores propostas, quaisquer que tenham sido os preços indicados nas propostas escritas.

9.6 - A fase de lances verbais terá duração não superior a vinte minutos na ordem decrescente dos preços, encerrado esse tempo, o Pregoeiro fará a análise das propostas na forma a seguir indicada.

10. Do Julgamento da Licitação – Análise das Propostas

10.1. - A análise da aceitabilidade das Propostas, a começar pela de valor mais baixo, compreenderá o exame:

a) Da compatibilidade dos preços propostos com os praticados no mercado e com os custos reais estimados para a execução do Contrato e com as disponibilidades orçamentárias da Administração.

10.1.1 - Serão consideradas inaceitáveis, sendo desclassificadas, as Propostas:

a) Que não contiverem todos os dados exigidos para o Envelope nº 01;

b) Que ofertarem preços irrisórios, manifestamente inexecutáveis, ou incompatíveis com os valores de mercado, inclusive pela omissão de custos tributários incidentes sobre a Contratação.

10.2 - Classificação das Propostas

10.2.1 - Para julgamento e classificação das Propostas, será adotado o critério de **Menor Preço por Item**, oferecido pela licitante, conforme unidade discrimina-

da no anexo I. As Propostas consideradas aceitáveis serão classificadas segundo a ordem decrescente dos preços finais, a partir da de valor mais baixo.

10.2.2 - Para efeito da classificação, serão considerados os preços finais, unitários, resultantes dos valores originariamente cotados e dos lances verbais oferecidos.

10.2.3 - O Pregoeiro fará a conferência dos valores cotados na Proposta de valor mais baixo. Na hipótese de divergência entre os valores expressos em número e por extenso, prevalecerão, para efeito de classificação, os valores por extenso, ficando esclarecido que o Pregoeiro fará as correções de soma que se fizerem necessário e que os valores corrigidos serão os considerados para efeito de classificação.

10.2.4 - O Pregoeiro indicará na Ata da Sessão os fundamentos da decisão sobre aceitabilidade ou inaceitabilidade de preços, bem como sobre a classificação ou desclassificação de Propostas.

10.2.5 – A diferença entre cada lance será estipulada no ato do certame.

10.3 - Análise da qualificação (Habilitação) dos Licitantes

10.3.1 - Uma vez classificadas e ordenadas as Propostas, a etapa seguinte do julgamento consistirá na análise da qualificação das licitantes.

10.3.2 - O Pregoeiro procederá à abertura do Envelope da Documentação da Habilitação do autor da Proposta classificada em primeiro lugar, para verificação do atendimento das exigências estabelecidas neste Edital.

10.3.3 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação, a licitante será declarada vencedora do certame.

10.3.4 - Se a Proposta classificada em primeiro lugar não for aceitável, ou se o autor não atender aos requisitos de habilitação, o Pregoeiro fará a abertura do Envelope da Documentação do autor da Proposta classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, até que uma oferta e seu autor atendam, integralmente, aos requisitos do Edital, sendo, então, a licitante declarada vencedora.

10.3.4.1 - Uma vez proclamada vencedora da licitação, o Pregoeiro poderá negociar com esta, melhores condições para o fornecimento dos objetos, inclusive quanto aos preços. Em caso de resultado positivo da negociação, os novos valores ajustados serão consignados na Ata da Sessão e passarão a compor a Proposta.

10.3.5 - Se o resultado proclamado não for aceito e alguma licitante manifestar, imediatamente e motivadamente, em Sessão, a intenção de recorrer, será concedido a licitante o prazo de três dias para apresentar as razões do recurso, assegurando-se as demais licitantes prazo igual, após o término do prazo da recorrente, em continuidade e sem prévia notificação, para oferecimento das contrarrazões correspondentes.

10.3.6 - Decididos os recursos eventualmente formulados, pela autoridade competente, ou inexistindo estes, a licitante vencedora será convocada para entrega do objeto.

11. Do Resultado do Julgamento - Homologação

O resultado final da licitação constará da Ata da Sessão Pública, a ser assinada pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelas licitantes, na qual deverão ser registrados os valores das propostas escritas, os valores dos lances verbais oferecidos, com os nomes das respectivas ofertantes, as justificativas das eventuais declarações de aceitabilidade/inaceitabilidade e classificação/desclassificação de Propostas, bem como de habilitação/inabilitação proclamadas, os fundamentos da adjudicação feitos pelo Pregoeiro, bem assim quaisquer outras ocorrências da sessão.

11.1 - Assinada a Ata da Sessão Pública, o Pregoeiro encaminhará o Processo da Licitação à autoridade superior, para homologação.

11.2 - O despacho de homologação/adjudicação será publicado no Veículo Oficial de Publicação do Município e afixado no Quadro de Avisos da Prefeitura para conhecimento geral.

11.3 - A recusa da entrega do objeto licitado no prazo fixado caracterizará inadimplência das obrigações decorrente desta licitação sujeitando-a as penalidades prevista neste edital e na legislação vigente.

11.4 - Ocorrendo esta hipótese, o processo retornará ao pregoeiro, que convocará as licitantes e procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação dos seus ofertantes, seguindo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda integralmente ao edital, sendo o seu autor adjudicado vencedor.

12. Das Obrigações da Contratante

12.01 - Constituem obrigações da Contratante:

12.1.1 - Efetuar o pagamento nas condições estabelecidas neste Edital;

12.1.2 - Fiscalizar a entrega do objeto licitado.

13. Das Condições de Pagamento

13.1 - O pagamento será efetuado pela tesouraria desta Prefeitura, em até 10 (dez) dias após a entrega das notas fiscais, juntamente com os produtos.

14. Outras Disposições

14.1 - A Prefeitura Municipal de Boqueirão do Leão, responsável pelo Pregão reserva-se o direito de:

a) Revogá-lo, sempre que forem verificadas razões de interesse público decorrente de fato superveniente, ou anular o procedimento, quando constatada ilegalidade no seu processamento ou infringência de dispositivo legal;

b) Alterar as condições deste Edital, reabrindo o prazo para apresentação de Propostas, na forma da legislação, salvo quando a alteração não afetar a formulação das ofertas;

c) Adiar o recebimento das Propostas, divulgando, mediante aviso público, a nova data;

14.2 - O Pregoeiro ou a autoridade superior poderão, em qualquer fase da licitação, promover as diligências que considerarem necessárias, para esclarecer ou complementar a instrução do Processo Licitatório.

14.3 – O representante da licitante, quando convocado para comprovar a aceitabilidade da sua proposta, deverá responder imediatamente. Para isto ele deve vir devidamente preparado para assumir qualquer responsabilidade referente aos atos do certame.

14.5 - Informações complementares sobre a presente licitação poderão ser obtidas na prefeitura, no seguinte endereço: Rua Sinimbu, Nº 644, Centro, Boqueirão do Leão. Fone: (51) 3789 1122, de Segunda a Sexta-feira, das 8h às 11h30min e das 13h30min às 17h.

Boqueirão do Leão, 12 de setembro de 2019.

PAULO JOEL FERREIRA
Prefeito Municipal

ANEXO I
PROPOSTA
LISTA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Item	Unid.	Quant.	Especificação do Item	Valor Unitário	Valor Total
01	Embalagem 2 Kg	205	Açúcar cristal. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
02	Embalagem 500 g	05	Açúcar de baunilha. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
03	Embalagem 500 g	25	Amido de milho. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
04	Embalagem 2 Kg	205	Arroz branco polido tipo 1. Características Técnicas: Grupo: beneficiado, Subgrupo: polido, Classe: longo fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de		

			entrega.		
05	Embalagem 500 g	20	Aveia em flocos finos. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
06	Embalagem 800 g	30	Biscoito doce tipo Maria. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
07	Embalagem 400 g	10	Biscoito doce tipo maisena. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
08	Embalagem 400 g	30	Biscoito salgado integral. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
09	Embalagem 500 g	20	Canjica. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade.		

			Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
10	Embalagem 500 g	135	Chocolate em pó. Não deverá apresentar presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
11	Embalagem 100 g	10	Coco ralado. Características técnicas: produto alimentício desidratado contendo polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor e ausente de sujidades. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
12	Embalagem 1 kg	07	Doce de frutas, sabores variados. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
13	Embalagem 1 Kg	37	Doce de leite. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
14	Lata 200 g	20	Ervilha em lata. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		

15	Embalagem 340 g	390	Extrato de tomate concentrado. Características técnicas: o produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Pode ser entregue também em embalagem sachê. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
16	Lata 850g	60	Extrato de tomate concentrado pura polpa. Latas de 850g sem amassamentos ou ferrugens e que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: pura polpa de tomate e sal – textura cremosa e sem conservantes.		
17	Embalagem 1 Kg	10	Farinha de milho. Não poderá estar úmida, fermentada, rançosa, apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
18	Embalagem 5 Kg	115	Farinha de trigo especial. Características técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada, rançosa, apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
19	Embalagem 100 g	55	Fermento em pó químico instantâneo para bolo. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		

20	Embalagem 125 g	35	Fermento biológico seco instantâneo para pão. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
21	Embalagem 1 Kg	65	Feijão preto. Características técnicas: Feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1. Não poderá apresentar grãos disformes, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo e caruncho. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
22	Caixa com 12 litros	200	Leite de vaca integral Longa Vida. Características técnicas: leite integral fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. Embalagem: Tetra Pack, deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
23	Embalagem 500 g	80	Lentilha. Características técnicas: lentilha tipo 1. Não poderá apresentar grãos disformes, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo e caruncho. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
24	Embalagem 500 g	80	Macarrão com ovos tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais.		

			Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
25	Embalagem 500 g	05	Macarrão com ovos tipo caseiro. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
26	Embalagem 500 g	140	Macarrão tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
27	Embalagem 500 g	160	Macarrão tipo parafuso tricolor. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
28	Embalagem 500 g	25	Macarrão tipo conchinha. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
29	Embalagem 500 g	05	Macarrão do Alfabeto. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote,		

			peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
30	Embalagem 500 g	45	Macarrão tipo cabelo de anjo. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
31	Embalagem 500 g	50	Macarrão tipo penne. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
32	Embalagem 500 g	50	Macarrão tipo tortilhone. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
33	Embalagem 1 kg	10	Melado. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
34	Lata 200g	20	Milho verde em conserva. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações		

			<p>nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
35	Embalagem 900 ml	290	<p>Óleo de soja refinado. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com mistura de outros óleos, cheiro forte, intenso e volume insatisfatório. Embalagem: acondicionada em recipientes de plástico, não apresentando amassamento, vazamento ou abaulamento, deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
36	Embalagem 500 g	220	<p>Polvilho azedo. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
37	Embalagem 1Kg	5	<p>Pudim em pó, sabores diversos. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
38	Embalagem 1 Kg	70	<p>Sal fino refinado iodado. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade e misturas inadequadas ao produto. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
39	Embalagem 500 g	55	<p>Sagu. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
40	Embalagem 500 ml	180	<p>Suco natural concentrado líquido, garrafa de 500 ml, sabor uva, embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de</p>		

			fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
41	Embalagem 900 ml	70	Vinagre de maçã. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
			PERECÍVEIS		
42	Embalagem 1 Kg	55	Apresentado sem gordura. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
43	Embalagem 1 litro	160	Bebida láctea. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
44	Kg	360	Coxa e sobrecoxa de frango com osso. Características Técnicas: congelado, a ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não pode conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
45	Kg	100	Carne bovina moída de primeira. Características: carne acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg, com rótulo contendo identificação da empresa, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade.		
46	Kg	95	Carne bovina sem osso de primeira. Características: carne acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIM 002, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade.		
47	Embalagem 500 g	120	Massa para pastel. Tamanho médio. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricio-		

			nais. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
48	Dúzia	260	Ovo de galinha vermelho. Características gerais: ovos de 1ª qualidade, tipo grande, frescos e selecionados. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Registro nos órgãos de inspeção sanitária.		
49	Kg	75	Pão de cachorro-quente. Não deve apresentar tamanho irregular, não deve estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Retirada em data a combinar.		
50	Kg	115	Pão francês. Características Técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido da unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular, não deve estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Retirada em data a combinar.		
51	Kg	85	Pão de forma fatiado. Características Técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar entre outros. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Retirada em data a combinar.		
52	Kg	72	Queijo tipo prato fatiado. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
			FRUTAS		
53	Unidade	160	Abacaxi pérola. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho mínimo de 1,2Kg, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
54	Kg	470	Banana caturra. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas,		

			amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
55	Kg	185	Laranja. Características: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.		
56	Kg	35	Limão. Características: serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.		
57	Kg	390	Maçã gala. Categoria 1. Tamanho 100. Características Gerais: sem defeitos, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. A polpa deve estar intacta e firme. Retirada em data a combinar.		
58	Kg	200	Mamão formosa. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
59	Kg	170	Melão espanhol. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
60	Kg	110	Manga Tommy. Características Gerais: sem defeitos, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. A polpa deve estar intacta e firme. Retirada em data a combinar.		
			HORTALIÇAS		
61	Kg	2	Alho. Características: gráudo, de boa qualidade, compacto e firme. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie; não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a		

			sua aparência; não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Retirada em data a combinar.		
62	Kg	15	Batata doce. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
63	Kg	160	Batata Inglesa rosa. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
64	Kg	50	Beterraba. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
65	Kg	25	Brócolis ninja. Características: fresco, limpo; tamanho, coloração e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidade, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas, larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte e manuseio. Retirada em data a combinar.		
66	Kg	130	Cebola branca. Características Gerais: sem defeitos, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Retirada em data a combinar.		
67	Kg	145	Cenoura. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar		
68	Kg	20	Couve-flor. Características: fresca, limpa; tamanho, coloração e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de enfermidade, material terroso, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte e manuseio. Retirada em data a combi-		

			nar.		
69	Kg	20	Chuchu. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
70	Kg	25	Repolho. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
71	Kg	170	Tomate longa vida. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		

Total R\$

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

Observação: Os licitantes vencedores deste processo deverão estar aptos para o fornecimento da mercadoria acompanhada da **NOTA FISCAL ELETRÔNICA**.

.....
Assinatura e Carimbo
(representante legal)

ANEXO II

DECLARAÇÃO

Eu,, CPF, representante legal da empresa, no procedimento licitatório, do Município de Boqueirão do Leão – RS Pregão Presencial N.º 017/2019, declaro, sob as penas da Lei que em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição da República, não possuímos em nossos quadros trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Local e Data:

.....
Assinatura e Carimbo
(representante legal)

ANEXO III

MODELO INSTRUMENTO DE CREDENCIAMENTO/PROCURAÇÃO

A signatária, com inscrição no CNPJ sob o N.º, estabelecida à, neste ato representada pelo Sr., nomeia e constitui seu bastante procurador o Sr., RG N.º....., CPF N.º, para o fim especial de representa-la junto à Prefeitura Municipal de Boqueirão do Leão – RS, no Processo Licitatório – Pregão Presencial N.º 017/2019, com poderes para apresentar Envelopes Proposta e Documentos de Habilitação, formular ofertas e lances de preços na sessão pública, apresentar impugnações, interpor recursos, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

Local e Data

.....
Nome e assinatura da Licitante

ANEXO IV
MODELO DE TERMO DE ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO EDITAL DE LICITAÇÃO

A signatária, CNPJ, por seu representante legal, declara estar de acordo com todos os termos do Edital de Licitação N.º 024/2019 – Pregão Presencial N.º 017/2019 e de todos os seus anexos, todos de seu integral conhecimento, e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação.

Local e Data

.....
Nome e assinatura da Licitante

ANEXO V
DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Declaro, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ CNPJ Nº _____, é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar N° 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e documentação exigidas no edital, na assinatura do contrato, no procedimento licitatório do **Pregão Presencial N° 017/2019**, realizado pela Prefeitura Municipal de Boqueirão do Leão – RS.

Local _____ de _____ de _____

Nome e assinatura do representante
CPF