

**EDITAL N.º 2199 DE 29 DE JULHO DE 2015**  
**CONVITE N.º 025.07/2015**

**I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOQUEIRÃO DO LEÃO, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, TORNA PÚBLICO que as **10:00 horas de (06/08/2015)** a realização de Licitação Pública na modalidade Convite, do Tipo Menor Preço, a qual se regerá pelas normas do Estatuto das Licitações e Contratos na Administração Pública e pelas disposições deste Edital.

As condições seguintes consubstanciam este Edital e anexos e serão utilizados para normatizar a presente Licitação, em observância à Lei Federal n.º 8.666/93, alterações posteriores e demais normas aplicáveis ao objeto licitado, Anexo I (Relação dos itens), Anexo II (Carta de Credenciamento), Anexo III (Declaração de idoneidade), Anexo IV (Termo de Renúncia).

**II - OBJETO**

Constitui objeto do presente Convite, a escolha da melhor proposta para o fornecimento de produtos Alimentícios conforme especificação constante no Anexo I, que é parte integrante deste edital.

**III – DO PRAZO E LOCAL DA ENTREGA**

Os produtos deverão ser entregues de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, após a homologação da licitação.

**IV - DA HABILITAÇÃO**

Para habilitar-se o licitante deverá apresentar os seguintes documentos:

4.1 – Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal do Domicílio ou Sede do Licitante.

4.2 – Prova de Regularidade, relativa à Seguridade Social (**CERTIDÃO CONJUNTA DE DEBITOS**).

4.3 – Prova de Regularidade relativa ao FGTS.

4.4 – Contrato Social

4.5 - Carta de Credenciamento outorgando ao preposto ou representante, poderes para rubricar propostas, documentação, apresentar reclamações, impugnações, recursos e assinar atas, emitidas pelo licitante, nos termos do Anexo II.

4.6 - Comprovação de que a Empresa não foi declarada inidônea para contratar com o serviço público, nos termos do Anexo III.

4.7 - A Empresa licitante que optar por não enviar representante para assistir a abertura da Licitação poderá encaminhar por escrito junto ao envelope nº 01 da habilitação, a Declaração de Recusa do Prazo Recursal Relativo à fase de Habilitação, nos termos do Anexo IV.

**V - CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

Para participarem do presente Convite, os licitantes deverão apresentar na Secretaria Municipal de Administração e Planejamento, junto ao Departamento de Licitações e Compras, 02 (dois) envelopes, devidamente fechados e lacrados, contendo

no envelope nº 01 os documentos de "HABILITAÇÃO" e no envelope nº 02 a "PROPOSTA". Os envelopes deverão conter na parte externa, os seguintes dizeres:

**ENVELOPE Nº 01 -HABILITAÇÃO**  
**CONVITE Nº 025.07/2015**  
**NOME DO PROPONENTE:**

**ENVELOPE Nº 02-PROPOSTA**  
**CONVITE Nº 025.07/2015**  
**NOME DO PROPONENTE:**

#### **VI - NOTAS DA HABILITAÇÃO:**

6.1 - As certidões que comprovam a Regularidade Fiscal e aquelas que não tenham prazo de validade legal ou expresso no documento ter-se-ão como válidas pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados de sua emissão.

6.2 - Os documentos contidos no envelope nº 01 deverão ser originais ou fotocópias autenticadas.

6.3 - Os Proponentes que não apresentarem, na forma legal, os documentos exigidos nesta Licitação, serão excluídos sem direito a qualquer reclamação.

6.4 - Não haverá confrontação de documentos na abertura do envelope para autenticação, assim como não serão aceitos Documentos emitidos via Fax.

6.5 - Na mesma data e horário indicados no preâmbulo a vista dos interessados presentes, serão abertos os Envelopes nº 01 que serão examinados e rubricados pelos Membros da Comissão de Licitação e pelos Licitantes presentes.

6.6 - Após a abertura do processo Licitatório, não serão recebidos outros documentos ou propostas nem serão permitidos quaisquer adendos ou alterações, ressalvando a possibilidade da realização de diligências facultadas à Comissão de Licitação ou Autoridade superior.

6.7 - Após a divulgação do resultado da fase de habilitação, na hipótese de todos os licitantes estarem presentes e desistirem do direito de interpor recurso (declaração expressa em ata), serão abertos os envelopes nº 02 dos licitantes habilitados e devolvidos os envelopes nº 02, devidamente lacrados, daqueles considerados inabilitados.

6.8 - Quando a inabilitação da empresa licitante, cujo representante credenciado não esteja presente no ato da abertura do envelope nº 01, será aberto o prazo recursal de 2 (dois) dias úteis, a contar da intimação do ato, ou a critério da Comissão de Licitação, contatar com o representante no momento da inabilitação, objetivando a recusa expressa no prazo recursal.

6.9 - A ciência ou intimação dos atos e decisões praticados pela Comissão de Licitação será efetuada através do mural Geral da Prefeitura Municipal.

6.10 - Os licitantes poderão interpor recurso no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data da publicação da decisão ou ato da Comissão de Licitação, ou da lavratura da ata, nos casos de:

- a) Habilitação ou Inabilitação do Licitante.
- b) Julgamento da Proposta;
- c) Anulação ou revogação da Licitação;

\*\*\* Os recursos previstos nas alíneas "A" e "B" terão efeitos suspensivos. A autoridade competente poderá motivadamente e presente as razões de interesse público,

atribuir, aos recursos impostos nos demais casos, eficácia suspensiva. Os recursos referidos acima deverão ser dirigidos a Comissão de Licitação, protocolados na Secretaria de Administração, situada a Rua Sinimbu, 644, Centro, Boqueirão do Leão – RS, não sendo aceitas quaisquer protocolizações de nenhum outro órgão municipal. Interposto o recurso será comunicado aos demais licitantes que poderão impugná-lo no prazo de 5 (cinco) dias úteis. O recurso será dirigido a autoridade superior por intermédio da que praticou o ato, a qual poderá reconsiderar a decisão, no prazo de 2 (dois) dias úteis, ou nesse mesmo prazo fazê-lo subir devidamente informado, neste caso a decisão deverá ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso pela autoridade superior.

\*\*\* Os recursos devem observar os seguintes requisitos:

I - Serem digitados e devidamente fundamentados.

II - Serem assinados por representante legal da recorrente ou por procurador devidamente habilitado no processo.

\*\*\* A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento por escrito aos interessados.

6.11 - Abertos os envelopes no local, dia e horário previstos, os documentos serão apresentados aos proponentes presentes e rubricados folha a folha pelos seus representantes legais e pelos membros da Comissão julgadora. Se a comissão não se julgar nas condições de proclamar imediatamente o resultado da fase de habilitação, o Presidente designará dia, hora e local para a promulgação do resultado, rubricando, os Licitantes e a Comissão os envelopes de nº 02 - Proposta.

6.12 - Promulgado o resultado da fase de habilitação, se todos os concorrentes, habilitados ou não, desistirem da faculdade de interpor recursos, a Comissão lavrará Ata circunstanciada do evento e procederá de imediato a abertura do envelope nº 02 - Proposta.

## **VII - ABERTURA DO ENVELOPE Nº 02 E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

7.1 - No local, dia e hora previamente designados, serão abertos os envelopes de nº 02 - proposta, na presença dos licitantes ou seus representantes legais, que juntamente com a Comissão julgadora, rubricarão folha a folha, os documentos apresentados.

## **VIII - DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:**

8.1 – Como critério de seleção da proposta mais vantajosa para o Município será considerado vencedor o Licitante que apresentar a proposta de acordo com as especificações do Edital e que apresentar o menor preço por item.

8.2 – Não serão considerados como fator de julgamento vantagens que não estejam previstas neste Edital.

8.3 – Cotar na proposta o preço líquido, devendo incluir obrigatoriamente os encargos de qualquer natureza, não se admitindo, a qualquer título, acréscimos sobre o valor proposto;

8.4 - Serão desclassificadas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste Edital, seja no aspecto formal ou no seu conteúdo técnico, bem como aquelas manifestamente inexequíveis, nos termos do Art. 48 da lei 8.666/93.

8.5 - Deve-se observar o prazo de validade dos produtos, a contar da data de entrega da mercadoria, de no mínimo 90 dias.

8.6 - O prazo de validade da proposta será de 15 (quinze) dias a contar da abertura do envelope nº 02 (Proposta).

8.7 - O preço proposto será considerado completo e abrange todos os tributos (Impostos, taxas, emolumentos, contribuições sociais, fiscais e para fiscais), Administração, lucros e qualquer despesa acessória.

8.8 - O preço unitário e total do objeto licitado deverá ser cotado em reais.

8.9 - No caso de empate nos preços, entre dois ou mais licitantes habilitados a decisão observará a ordem de preferência prevista no parágrafo 2º, do Art. 3º da Lei nº 8.666/93, em permanecendo o empate, far-se-á o sorteio, conforme Art. 45 parágrafo 2, da Lei 8.666/93.

8.10 - Na hipótese de erro no preço cotado e/ou nas demais condições apresentadas não será admitidas retificações. Os erros, constatados no momento da abertura do envelope nº 02, deverão ser registrados em Ata, sendo a proposta anulada pela Comissão de Licitação.

8.11 - O critério de julgamento das Propostas, será o de Menor Preço por item, atendidas as exigências deste Edital e da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

## **IX - FORNECIMENTO DE ELEMENTOS**

O Departamento de Licitações e Compras fornecerá cópia do Edital, especificações do objeto a ser adquirido e demais elementos necessários, durante o horário normal de atendimento do Órgão licitante.

Os fornecedores deverão entregar as mercadorias de conforme solicitação da secretaria de Educação, Cultura, caso contrário terão suspenso o direito de contratar com o município de Boqueirão do Leão.

## **X- CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**Os produtos serão pagos da seguinte forma:**

- Gêneros alimentícios serão pagos em cinco dias contados da data de entrega, mediante apresentação de nota fiscal;

## **XI - RECURSOS FINANCEIROS**

Para pagamento da referida despesa serão utilizados os seguintes recursos financeiros:

### **05.01 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO e CULTURA**

12.361.0047.2.021 – Manut. do Ensino - Merenda Escolar

3.3.90.30.00.00.0000 - Material de Consumo

## **XII – DAS PENALIDADES:**

### **12.1 - Da Contratada:**

12.1.1 – Pelo descumprimento das obrigações assumidas, a empresa licitante sujeitar-se-á as seguintes penalidades: advertência, multa, impedimento temporário de licitar com a Administração e declaração de inidoneidade.

12.1.2 – Sem prejuízo das outras cominações, multa sob total atualizado do objeto.

a) de 2% (dois por cento) pelo descumprimento de Cláusula do Edital ou norma de legislação pertinente.

- b) de 5% (cinco por cento) no caso de inexecução total dos fornecimentos, inexecução imperfeita ou em desacordo com as especificações, mora ou negligência dos materiais previstos no objeto deste Edital.
- c) de 2% (dois por cento) no caso de não assinatura do instrumento contratual no prazo fixado no Edital;
- d) A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado do Contrato, sem prejuízo da cobrança de perdas e danos que venha a ser causado ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual.
- e) Suspensão do direito de contratar com o Município de Boqueirão do Leão pelo prazo de 02 (dois) anos;

### **12.2 - Do Contratante:**

12.2.1 – No caso de atraso imotivado do pagamento dos valores ajustados, o CONTRATANTE, deverá pagar juros de mora de 1% (um por cento) ao mês sob o valor impago, além de correção monetária ocorrida no período do atraso.

### **XIII - DO FORO**

Fica eleito o Foro da Comarca de Venâncio Aires - RS, para dirimir todas as questões deste Convite, que não forem resolvidas por via administrativa ou por arbitramento, na forma do Código Civil.

### **XIV - DISPOSIÇÕES FINAIS**

14.1- Para o conhecimento público, foi expedido o presente edital, que será afixado no quadro Mural da Prefeitura Municipal de Boqueirão do Leão - RS.

14.2 - Maiores informações, bem como a retirada dos Editais poderão ser obtidas na Secretaria de Administração e Planejamento, sita na Rua Sinimbu, nº 644, nesta cidade de Boqueirão do Leão - RS, no horário das 08 horas às 11 horas e 14 horas às 17 horas ou pelo fone 051-3789-1122.

Boqueirão Do Leão, 29 de Julho de 2015.

ADEMIR DALBOSCO  
Prefeito Municipal  
Em Exercício

## ANEXO I

Item	Uni	Quant.	Especificação do Item	Valor Unitário	Valor Total
1	Emb 2Kg	130	<b>Açúcar cristal.</b> 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.		
2	Emb a. 500g	30	<b>Amido de milho.</b> 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.		
3	Emb 2 kg	130	<b>Arroz branco polido tipo 1.</b> 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. 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.		
4	Emb 400g	100	<b>Biscoito salgado integral.</b> 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.		
5	Emb 800g	100	<b>Biscoito doce tipo Maria.</b> 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.		

6	Emb 500g	130	<b>Chocolate em pó.</b> 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.		
7	Emb 340g	130	<b>Extrato de tomate concentrado.</b> 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.		
8	Emb 5kg	45	<b>Farinha de trigo especial.</b> 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.		
9	Emb 125g	50	<b>Fermento biológico seco instantâneo para pão.</b> 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.		
10	Emb 100g	50	<b>Fermento em pó químico instantâneo para bolo.</b> 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	Emb 12 Lts	60	<b>Leite de vaca integral Longa Vida.</b> 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.		
12	Emb 500g	70	<b>Lentilha.</b> Características técnicas: lentilha tipo 1. Não poderá apresentar grãos disformes, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo e		

			<p>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.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
13	Emb 500g	130	<p><b>Macarrão tipo parafuso.</b> 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.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
14	Emb 500g	60	<p><b>Macarrão com ovos tipo espaguete.</b> 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.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
15	Emb 1kg	35	<p><b>Margarina vegetal com sal.</b> Produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada. Não deve apresentar cheiro desagradável, cor não característica do produto. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente e plástico atóxico, com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
16	Emb 900 ml	150	<p><b>Óleo de soja refinado.</b> 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.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
17	Emb 1kg	35	<p><b>Pudim em pó, sabores diversos.</b> 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.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
18	Emb 500g	60	<p><b>Sagu.</b> 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.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		



19	Emb 1kg	50	<b>Sal fino refinado iodado.</b> 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.		
20	Emb 900 ml	45	<b>Vinagre de maçã.</b> 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.		
21	Kg	270	<b>Banana caturra.</b> 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.		
22	Kg	160	<b>Batata inglesa.</b> 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.		
23	Kg	381	<b>Carne bovina moída de primeira.</b> Características: carne acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIM 002, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade.		
24	Kg	30	<b>Carne bovina sem osso de primeira.</b> 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.		
25	Kg	132	<b>Cebola branca.</b> 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.		
26	Kg	100	<b>Cenoura.</b> 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.		
27	Kg	335	<b>Coxa e sobrecoxa de frango com osso.</b> Características Técnicas: congelado com pesagem média de 250g por peça. Não poderá conter excesso de gelo ou líquido no interior da embalagem. Deve ser entregue em embalagem original e intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes		

			informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
28	Kg	267	<b>Maçã gala.</b> Características Gerais: de primeira – quando constituída por fruta de boa qualidade, 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.		
29	Kg	155	<b>Salsicha.</b> O produto deverá encontrar-se em bom estado de conservação, não contendo líquido no interior da embalagem, sendo este entregue em embalagem original. Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3 Kg. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso, informações nutricionais e carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		

**Observação:** não serão aceitas propostas de preço para farinha **Turatti** devido a uma avaliação do conselho municipal de educação que não aprovou a qualidade deste produto para consumo de nossos alunos. Os demais produtos serão avaliados pela nutricionista e os mesmos estarão sujeitos a devolução caso não estejam em condições de consumo.

**Observação:** Os produtos serão avaliados pela nutricionista e os mesmos estarão sujeitos a devolução caso não estejam em condições de consumo.

VALIDADE DA PROPOSTA: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ PRAZO DE ENTREGA: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

DATA: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Carimbo

## ANEXO II

### CARTA DE CREDENCIAMENTO

A Empresa \_\_\_\_\_ credencia o(a)Sr.(a)\_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_ Conferindo-lhe todos os poderes necessários a prática de quaisquer atos relacionados ao Convite N.º \_\_\_\_\_, assim como poderes específicos para rubricar a documentação e as propostas, apresentar reclamações, impugnações ou recursos e assinar atas.

Boqueirão do Leão, \_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_de 2015

\_\_\_\_\_  
Carimbo e Assinatura

### **ANEXO III**

#### **DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE**

Declaro, sob as penas da Lei, para fins desta Licitação, que a empresa \_\_\_\_\_ não foi considerada/declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do Art. 87 da Lei 8.666/93, bem como que comunicarei qualquer fato ou evento superveniente a entrega dos documentos de habilitação, que venha alterar a atual situação quanto a capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e econômico-financeira.

Boqueirão do Leão, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015

---

Carimbo e Assinatura

#### **ANEXO IV**

### **DECLARAÇÃO DE RECUSA AO DIREITO DE INTERPOR RÉCURSO NA FASE DE HABILITAÇÃO**

A empresa \_\_\_\_\_, por seu representante legal, ciente do prazo recursal de 2 (dois) dias, relativo a fase de habilitação, declara recusá-lo para os devidos fins do procedimento licitatório.

Boqueirão do Leão, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015

---

Carimbo e Assinatura