**ANEXO II**

**MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA**

**Razão social:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Endereço: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Telefone(s):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**E-mail(s):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

À Prefeitura Municipal da Estância Turística de Ibitinga/SP

**Ref.: Pregão Eletrônico nº 086/2024 - Proposta Comercial**

**OBJETO:** **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÕES FUTURAS E PARCELADAS DE CARNES PARA CONSUMO NA MERENDA ESCOLAR, CORPO DE BOMBEIROS E DESENVOLVIMENTO SOCIAL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QNT** | **UND** | **DESCRIÇÃO COMPLETA DO PRODUTO** | **MARCA** | **UNIT** | **TOTAL** |
| **1** | 8.325 | Kg | **Carne bovina – patinho – em cubos ou tiras – cong. IQF - kg**  Carne bovina crua, no corte patinho, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA, com congelamento através da tecnologia ´IQF´ (Congelamento Individual). A carne bovina em iscas ou cubos congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: saco plástico flexível, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, com peso líquido de até (dois) quilos de carne por pacote. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. É obrigatório nos rótulos das embalagens primárias e secundárias a identificação do nome da empresa, CNPJ, marca do produto, datas de fabricação, data de validade e lote do produto. Na caixa de papelão é necessário ter especificado o peso bruto e líquido da carne.  No pacote é obrigatório ter a identificação de seu peso líquido. **AMPLA PARTICIPAÇÃO** |  |  |  |
| **02** | 2.775 | Kg | **Carne bovina – patinho – em cubos ou tiras – cong. IQF - kg**  Carne bovina crua, no corte patinho, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA, com congelamento através da tecnologia ´IQF´ (Congelamento Individual). A carne bovina em iscas ou cubos congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: saco plástico flexível, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada, resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, com peso líquido de até (dois) quilos de carne por pacote. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. É obrigatório nos rótulos das embalagens primárias e secundárias a identificação do nome da empresa, CNPJ, marca do produto, datas de fabricação, data de validade e lote do produto. Na caixa de papelão é necessário ter especificado o peso bruto e líquido da carne.  No pacote é obrigatório ter a identificação de seu peso líquido  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **3** | 13.800 | Kg | **Carne bovina – patinho – moída – congelamento IQF - kg**  Carne de bovino, corte Patinho, congelamento individual (IQF). Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes, de aproximadamente 02 kg e com rotulagem; Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado, de até 20 kg, contendo as informações de acordo com a legislação vigente. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.  **AMPLA PARTICIPAÇÃO** |  |  |  |
| **4** | 4.600 |  | **Carne bovina – patinho – moída – congelamento IQF - kg**  Carne de bovino, corte Patinho, congelamento individual (IQF). Embalagem primária: em sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes, de aproximadamente 02 kg e com rotulagem; Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado, de até 20 kg, contendo as informações de acordo com a legislação vigente. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **5** | 4.200 | Kg | **Carne bovina bife de alcatra “IQF” - kg**  Bife de alcatra com média de peso de 150 a 200 gr. A carne deve estar limpa, isenta de aparas, ossos, excessos de gorduras, nódulos e cartilagens. Congelamento através da tecnologia ´IQF´ (Congelamento Individual). O produto deverá ter registro no Órgão competente. Embalagem primária: sacos plástico de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Peso liquido aproximado de 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado, contendo peso liquido de até 12 kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Validade impressa na etiqueta interna.  **AMPLA PARTICIPAÇÃO** |  |  |  |
| 06 | 1.400 | Kg | **Carne bovina bife de alcatra “IQF” - kg**  Bife de alcatra com média de peso de 150 a 200 gr. A carne deve estar limpa, isenta de aparas, ossos, excessos de gorduras, nódulos e cartilagens. Congelamento através da tecnologia ´IQF´ (Congelamento Individual). O produto deverá ter registro no Órgão competente. Embalagem primária: sacos plástico de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Peso liquido aproximado de 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado, contendo peso liquido de até 12 kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Validade impressa na etiqueta interna  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **07** | 12.000 | Kg | **Carne de frango – coxa e sobrecoxa - kg**  Desossada e sem pele, congelamento normal, sem cartilagem dura e/ou materiais estranhos. Embalagem primária: sacos plásticos de material transparente, atóxico, com peso de até 02 kg; embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçadas, com peso de até 25 kg. O produto deverá ser rotulado e estar de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. O prazo de validade do produto deverá ser de 01 ano em temperatura de -12ºC a -18ºC e na data de entrega deverá ter fabricação máxima de 30 dias.  **AMPLA PARTICIPAÇÃO** |  |  |  |
| **08** | 4.000 | Kg | **Carne de frango – coxa e sobrecoxa - kg**  Desossada e sem pele, congelamento normal, sem cartilagem dura e/ou materiais estranhos. Embalagem primária: sacos plásticos de material transparente, atóxico, com peso de até 02 kg; embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçadas, com peso de até 25 kg. O produto deverá ser rotulado e estar de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. O prazo de validade do produto deverá ser de 01 ano em temperatura de -12ºC a -18ºC e na data de entrega deverá ter fabricação máxima de 30 dias.  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **09** | 8.550 | Kg | **Carne de frango – meio peito – congelamento IQF - kg**  Desossado e sem pele, congelamento através da tecnologia ´IQF´ (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente.  **AMPLA PARTICIPAÇÃO** |  |  |  |
| **10** | 2.850 | Kg | **Carne de frango – meio peito – congelamento IQF - kg**  Desossado e sem pele, congelamento através da tecnologia ´IQF´ (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente.  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **11** | 8.100 | Kg | **Carne de frango – peito em cubos – cong. “IQF” - kg**  Desossado e sem pele, cortado em cubos, congelamento através da tecnologia ´IQF´ (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente.  **AMPLA PARTICIPAÇÃO** |  |  |  |
| **12** | 2.700 | Kg | **Carne de frango – peito em cubos – cong. “IQF” - kg**  Desossado e sem pele, cortado em cubos, congelamento através da tecnologia ´IQF´ (Congelamento Individual). Embalagem primária: pacotes transparentes, material atóxico, de 01kg à 02 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ondulado, reforçado de até 20kg. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e ter registro no Órgão competente  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **13** | 4.575 | Kg | **Carne de suíno – lombo em cubos ou tiras – kg**  Lombo suíno desossado, cortado em cubos (cubos de 3 cm por 3 cm) ou em tiras (tiras de 5 cm por 1 cm), isento de aparas, ossos, excesso de gorduras, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.  **AMPLA PARTICIPAÇÃO** |  |  |  |
| **14** | 1.525 | Kg | **Carne de suíno – lombo em cubos ou tiras – kg**  Lombo suíno desossado, cortado em cubos (cubos de 3 cm por 3 cm) ou em tiras (tiras de 5 cm por 1 cm), isento de aparas, ossos, excesso de gorduras, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **15** | 6.300 | Kg | **Carne de suíno – pernil em cubos – Kg**  Pernil suíno desossado, cortado em cubos (cubos de 3 cm por 3 cm), isento de aparas, couro, ossos, excesso de gorduras, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.  **AMPLA PARTICIPAÇÃO** |  |  |  |
| **16** | 2.100 | Kg | **Carne de suíno – pernil em cubos – Kg**  Pernil suíno desossado, cortado em cubos (cubos de 3 cm por 3 cm), isento de aparas, couro, ossos, excesso de gorduras, nódulos e cartilagens. A carne deverá estar pronta para manuseio, sem a necessidade de eventual limpeza ou retirada de aparas no pré-preparo. Embalagem primária: saco plástico, transparente, atóxico, de até 5 kg e embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado de até 25 kg; com etiqueta na embalagem primária e secundária. Validade não inferior a 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **17** | 3.200 | Kg | **Empanados de peito de frango floculado - kg**  Empanados de peito de frango, reestruturado, pré cozido e congelado, pesando de 20 a 30 gramas cada unidade. Composto de peito de frango sem pele, sem ossos, empanados com farinha de rosca flocada, sal e condimentos, congelados, com aspecto e sabor próprios. Prazo de validade: congelador (- 4ºC ou mais frio) - 04 meses e freezer ( -18ºC ou mais frio) 06 meses. Embalagens: Primária - Confeccionadas em plástico de alta densidade transparente, resistente, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos, Lacre por termossoldagem. Embalagem de 1 kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade de até 10 kg.  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **18** | 7.575 | Kg | **Linguiça de pernil suíno congelada - kg**  Linguiça de pernil suíno; congelada, transportada e conservada a uma temperatura inferior a -12°C; Composta de pernil suíno, gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; Embalagem primaria flexível, termoformada a vácuo; Embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 1 mês na data da entrega  **AMPLA PARTICIPAÇÃO** |  |  |  |
| **19** | 2.525 | Kg | **Linguiça de pernil suíno congelada - kg**  Linguiça de pernil suíno; congelada, transportada e conservada a uma temperatura inferior a -12°C; Composta de pernil suíno, gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; Embalagem primaria flexível, termoformada a vácuo; Embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 1 mês na data da entrega  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **20** | 1.300 | Kg | **Presunto cozido em peça - kg**  Presunto sem capa de gordura (magro), cozido, em peça de 3 a 4 Kg, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°c; Composto de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; Com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; Embalagem primaria filme laminado transparente, devidamente fechada e atóxica; Embalagem secundaria caixa de papelão reforçado.  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **21** | 2.480 | Kg | **Salsicha mista congelada - kg**  Salsicha para sanduíche tipo "Hot Dog", composta de carne suína, bovina e ave, carne mecanicamente separada de ave, condimentos e outros ingredientes permitidos. As salsichas deverão ter peso unitário médio de 50 gr, acondicionadas em embalagem à vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3 kg. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo n° SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **22** | 280 | Kg | **Almondega Bovina 15 gr**  Com baixo teor de sódio, na porção de 80gr até 211mg de sódio. Embalagem primária: polietileno atóxica, resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termosoldada, sem perfurações, de aproximadamente 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada, contendo até 4kg. Validade não inferior a 04 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.  **EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **Valor total da proposta** | | | | **R$** | | |

Dados completo para pagamento: tais como número do banco, número da agência, se conta corrente ou poupança e número da conta.

Declaramos que em nossa proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes nesta data.

Declaramos que estamos cientes, aceitamos e nos submetemos a todas as regras do presente Edital

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

..............................., ............ de ............................ de 2024.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome e assinatura do representante legal

RG nº...........................

**PELO PROPONENTE:**

**Nome Completo**: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Cargo** (exemplo: Sócio administrador, procurador, etc): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CPF**: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ RG**: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Endereço residencial completo**: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Cidade e estado: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CEP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**E-mail institucional**: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**E-mail pessoal**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Telefone**: **(\_\_\_\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ANEXO III**

MODELO ARQUIVO DECLARAÇÕES (FASE HABILITAÇÃO) PREGÃO ELETRÔNICO nº 086/2024

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), participante do PREGÃO ELETRÔNICO nº 086/2024, da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Ibitinga, DECLARO, sob as penas da lei:

a) Nos termos do inciso VI do artigo 68 da Lei Federal nº 14.133/21, que a empresa se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

b) Que a empresa atende às normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo;

c) Declaramos, sob as penas da lei, que a empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

d) Estar ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto a Prefeitura do Município de Ibitinga, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município de Ibitinga.

e) Que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

f) Para o caso de empresas em recuperação judicial: estar ciente de que no momento da assinatura do contrato deverei apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

g) Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: estar ciente de que no momento da assinatura do contrato deverei apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;

h) Exclusivamente para o Microempresário Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte: seu enquadramento atende a condição de MEI, ME ou EPP, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal, e

i) Exclusivamente para o Microempresário Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte: a licitante não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra.

**J)** Exclusivamente para o Microempresário Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:Declaramos que não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**j) DECLARO atendimento exato ao disposto no edital independente de sua descrição detalhada nesta proposta.**

..............................., ............ de ............................ de 2024.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome e assinatura do representante legal

RG nº...........................

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

(em papel timbrado da licitante)

|  |
| --- |
| **ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM ME/EPP, NOS TERMOS DO EDITAL.** |

Eu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador do RG nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** e do CPF nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, representante legal do licitante \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº \_\_\_/\_\_\_, Processo n° \_\_\_/\_\_\_, **DECLARO,** sob as penas da Lei, o seu enquadramento na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

(Local e data).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Nome/assinatura do representante legal)