

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 397/2010

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado, pela Portaria nº57. 828, de 09 de junho de 2010, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará Licitação na Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do Tipo Menor Preço, global, para o FORNECIMENTO PARCELADO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA O HOSPITAL UNIVERSITÁRIO E RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO/UFSM, especificados no item 2, de acordo com o que prescreve a Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, e em conformidade com o Decreto 5.450, de 31 de maio de 2005, **Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006**, tendo em vista o que consta no Processo nº 23081.016324/2010-92.

1. DATA, HORÁRIO E LOCAL PARA ABERTURA DA LICITAÇÃO:

DATA: 14/12/2010.

HORÁRIO: 9:00 horas (horário de Brasília)

LOCAL: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)

UASG: 153164

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Esta licitação tem por objeto o FORNECIMENTO PARCELADO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA O HOSPITAL UNIVERSITÁRIO E RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO/UFSM, constantes no Termo de Referência, em anexo ao presente Edital, que faz parte deste Edital, como se aqui estivesse transcrita.

2.2. A UFSM reserva-se o direito de, a qualquer momento, aumentar ou reduzir o fornecimento do objeto deste EDITAL nos limites da Lei 8.666/93, art. 65, parág. 1º.

2.3. A Licitante Vencedora não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, fornecimento do produto em que trata o presente contrato, sob pena de rescisão contratual.

2.4. Será assinado um Contrato entre a UFSM e a Licitante Vencedora, conforme minuta em anexo a este Edital, com vigência a partir de 1º de janeiro até 31 de dezembro de 2011, ou até o esgotamento das quantidades licitadas, prevalecendo o fato que primeiro ocorrer.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

3.2. A licitante deverá estar cadastrada no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, na forma da Lei.

3.3. Como condição de participação da presente licitação, a licitante NÃO deverá:

A) possuir em seu quadro societário nenhum Servidor Público Federal, salvo na forma excetuada no Inciso X do artigo n. 117 da Lei 8.112/90.

B) possuir em seu quadro, atuando de forma direta ou indireta, nenhum servidor ou dirigente da UFSM, conforme dispõe o Inciso III do artigo 9º da Lei 8.666/93.

3.4. Para participar do presente edital a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

3.5. Não será permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, de interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução e liquidação, de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, estando também abrangidos pela proibição aqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a UFSM, ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.

#### 4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição da chave de identificação e da senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

4.2. O credenciamento da Licitante dependerá de registro atualizado, bem como a sua manutenção, no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores –SICAF.

4.3. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à UFSM responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este pregão eletrônico.

#### 5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. O encaminhamento das propostas de preços, dar-se-á pela utilização de senha privativa da licitante, a partir da publicação do edital, até às 9:00 (nove) horas do dia 14/12/2009 horário de Brasília, exclusivamente, por meio de sistema eletrônico.

5.1.1. Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

5.2. A licitante será responsável pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à UFSM responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.3. A licitante poderá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

#### 5.4. A PROPOSTA DEVERÁ CONTER:

5.4.1. UM ÚNICO PREÇO GLOBAL, abrangendo todos os itens e quantidades do objeto licitado, constante no Termo de Referência em anexo ao edital. O valor deverá ser calculado após a aplicação do percentual de desconto ou de acréscimo sobre os preços constantes no Termo de Referência, em anexo ao edital.

5.4.1.1. A proposta deverá ser incluída no sítio do comprasnet, sem a necessidade do envio de proposta impressa.

5.4.2. A indicação de um único percentual de desconto ou de acréscimo sobre os preços das tabelas constante no Termo de Referência.

5.4.3. Especificação clara do objeto de acordo com o Termo de Referência em anexo ao presente Edital.

5.4.4. Nos preços de cada produto deverão estar incluídos, obrigatoriamente, impostos, fretes, taxas e demais incidências.

5.4.5. Na cotação de preços serão aceitos **somente 02 (dois)** dígitos após a vírgula.

5.4.6. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam de acordo com os requisitos estabelecidos neste Edital.

5.4.7. A desclassificação da proposta será fundamentada, registrada e acompanhada em tempo, no sistema eletrônico.

#### 6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

6.1. A partir das 9:00 (nove) horas do dia 14/12/2009 terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico nº 397/2010, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, conforme Edital e de acordo com o Decreto nº 5.450, publicado no D.O.U. de 01/06/2005.

6.2. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

6.3. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada, pelo sistema, o recebimento dos lances e o valor consignado no registro.

6.3.1. Os lances deverão ser ofertados para o valor global, após aplicado o percentual de desconto e/ou acréscimo sobre os preços constantes nas tabelas do Termo de Referência, em anexo ao Pregão.

6.4. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

6.5. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.6. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

6.7. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas em tempo real, do valor do menor lance registrado vedado à identificação da licitante.

6.8. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízos aos atos realizados.

6.9. Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez (10) minutos, a sessão do pregão eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes.

6.10. Após o encerramento dos lances, se a proposta de menor valor não for ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

6.10.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

6.10.2. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresa de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no subitem 6.10 deste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.11. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste edital.

## 7. DO JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. Caso não se realize lance, será verificado a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.

7.2. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do menor preço global, de acordo com o maior percentual de desconto ou menor acréscimo sobre os preços constantes no Termo de Referência em anexo do presente Pregão.

7.2.1. O pregoeiro poderá convocar a licitante com a melhor proposta para o envio do anexo contendo a planilha com os preços unitários e totais de cada produto licitado, conforme consta no Termo de Referência em anexo ao presente edital.

7.3. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda as especificações deste edital.

7.4. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 6.10.1. deste edital, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 6.10. deste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.4.1. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

7.5. A indicação do lance da vencedora, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão constarão na ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.

## 8. DA HABILITAÇÃO

8.1. A licitante, detentora da proposta classificada em primeiro lugar, para ser declarada vencedora, deverá proceder da seguinte maneira:

8.1.1. Apresentar os documentos elencados neste subitem, através do fax nº (55) 3220-8672 ou digitalizados e enviados para e-mail: [pregao@smail.ufsm.br](mailto:pregao@smail.ufsm.br), no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a fase de aceitação, sob pena de decair do direito à habilitação.

A), Laudo comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas no estabelecimento/local onde é fabricado e/ou estocado o produto, devendo este apresentar-se dentro do prazo de validade e ser realizado por empresa autorizada por órgão oficial competente.

B) Certificado Sanitário oficial (Alvará Sanitário) da (s) Empresa (s) Produtora, Distribuidora e Armazenadora, emitido por órgão oficial competente.

OBS: Os documentos remetidos via fax ou e-mail, deverão ser apresentados em original ou cópia autenticada no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data da homologação do pregão.

8.1.2. Os documentos elencados a seguir serão verificados pelo pregoeiro, mediante consulta on line:

A) A Licitante deverá estar cadastrada no SICAF, com a documentação válida, na forma da lei.

B) Declaração de Inexistência de fato superveniente.

C) Declaração de cumprimento do disposto no Inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

D) Declaração de Elaboração Independente de Proposta

8.1.2.1. Os documentos referentes às alíneas “B”, “C” e “D” serão incluídos pela licitante em campo próprio do sistema eletrônico (comprasnet), juntamente com a proposta *online*. Não sendo aceitos outra forma de envio.

8.2. No caso de participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte na presente licitação, estas serão HABILITADAS mesmo se apresentarem alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, sendo que a regularidade da sua situação deverá ser efetuada nos moldes do subitem 8.2.1 deste edital, como condição de adjudicação.

8.2.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, às Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e

emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.2.1.1. A prorrogação que se refere o subitem 8.2.1. deste edital, deverá ser solicitada pela licitante interessada, cujo prazo para o encaminhamento da solicitação, devidamente formalizada, deverá ser até a data final do primeiro período.

8.2.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.2.1 deste edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a contratação, ou revogação da licitação.

## 9. DA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO

9.1. O prazo da homologação da presente licitação será no máximo 15 (quinze) dias, contados a partir da data da adjudicação da presente licitação.

9.2. Após a homologação o objeto do presente Pregão será deferido à Licitante Vencedora, mediante Contrato, sendo que a minuta do mesmo integra o presente Edital como se nele estivesse transcrita.

9.3. A licitante vencedora terá prazo de 05 (cinco) dias para a assinatura do contrato, após a convocação feita pela UFSM, sob pena de decair o direito à contratação.

9.4 Como garantia contratual, a licitante vencedora caucionará uma quantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor contratado, através de:

- a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Fiança bancária e ou
- c) Seguro-garantia.

9.4.1. Caberá à licitante vencedora optar por uma das modalidades de garantia acima enumeradas, no momento da assinatura do contrato, efetuando o depósito ou a entrega da documentação referente à mesma, no prazo máximo de 10 (dez) dias após a assinatura do Contrato, sob pena de decair o direito de adjudicação.

## 10. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

10.1. Até três (03) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar, ao pregoeiro, esclarecimentos referentes ao processo licitatório, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, no seguinte endereço: *pregao@smail.ufsm.br*.

10.2. Até dois (02) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o Pregão.

10.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas.

10.4. Acolhida a petição contra o Edital, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

## 11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de

forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de *três (03) dias* para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contra-razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

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

## 12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado SEMANALMENTE, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada, acusando o recebimento, por parte do responsável pelo órgão solicitante/UFSM. O prazo para pagamento será de no máximo 30 (trinta) dias a partir da data de sua entrega na UFSM, desde que não haja impedimento legal.

12.2. O valor do pagamento será atualizado monetariamente pela variação do INPC, ocorrido no período; a partir da data do prazo final do adimplemento da obrigação até o efetivo pagamento.

## 13. DAS PENALIDADES

13.1. As penalidades contratuais são as previstas no artigo 7º da Lei 10.520/2002 e artigo 28º do Decreto nº 5450/2005.

13.1.1. A multa, em caso de inadimplemento da CONTRATADA, será de 10 (dez) vezes o valor do produto não entregue.

13.2 A licitante vencedora será considerada inadimplente, se não fornecer o produto solicitado pela Unidade Solicitante, após o prazo de entrega e horários estipulados no subitem 3.1 e 3.4. do Termo de Referência em anexo ao presente Edital.

## 14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. À Universidade, por interesse público justificado, é reservado o direito de revogar este edital, nos termos da legislação, sem que caiba aos participantes, direito à reclamação ou indenização.

14.2. A simples participação nessa licitação implica na aceitação plena e incondicional do inteiro teor expresso neste Edital, desde que transcorrido "in albis", o prazo estabelecido no art. 41, § 2º da Lei 8.666/93.

14.3. O prazo de validade da proposta será de 60 (Sessenta) dias, após o término da fase de lances. Se após este prazo não for assinado o contrato, a proposta perderá sua vigência.

14.4. O produto fornecido fora das especificações, ficará sujeito à imediata substituição pelo fornecedor, sem qualquer ônus para a Universidade.

14.5. As condições e preços acolhidos na proposta aceita serão irreversíveis, na forma determinada pelo Edital.

14.6. A licitante vencedora obriga-se a manter durante o período de vigência do contrato, as condições de qualificação e habilitação exigidas no ato convocatório.

14.7. No caso e não haver expediente no dia marcado para a realização esta licitação, a

mesma será realizada no primeiro dia útil subsequente, mantidas todas as demais condições.

14.8. As dúvidas e inadimplência serão resolvidas no foro da Justiça Federal no Estado do Rio Grande do Sul, na cidade de Santa Maria.

14.9. Informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação, serão solicitados ao pregoeiro, exclusivamente através do endereço eletrônico: *pregao@smail.ufsm.br*

14.10. As cópias originais ou autenticadas dos documentos solicitados no subitem 8.1.3 do presente edital, deverão ser remetidos para o seguinte endereço:

Universidade Federal de Santa Maria  
CNPJ : 95.591.764/0001-05  
Departamento de Material e Patrimônio  
Av. Roraima, 1000  
Campus Universitário – 6º andar – sala 666  
CEP 97105-900 – Santa Maria/RS

Santa Maria – RS, 25 de novembro de 2010.

JAYME WORST,  
Coordenador de licitações

## TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO 397/2010

**1- A presente licitação tem por objeto o fornecimento parcelado de hortifrutigranjeiros para o RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, pertencente à Universidade Federal de Santa Maria, conforme discriminação a seguir:**

### RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO:

ITEM	Especificação	Unid.	QTD.	Ceasa	%desconto/ acrécimo ofertado	Total Estimado
1	Abacaxi caiena	Unid	600	R\$ 2,80		
2	Abacaxi pérola	Unid	2.000	R\$ 2,60		
3	Abobrinha italiana	Kg	2.700	R\$ 1,50		
4	Agrião	Dz.	500	R\$ 7,00		
5	Alecrim	Mol	25	R\$ 1,50		
6	Alface	Dz.	2.500	R\$ 6,00		
7	Alface americana	Dz.	650	R\$ 9,00		
8	Alho nacional	Kg	350	R\$ 10,00		
9	Banana caturra / nanica	Kg	25.000	R\$ 1,60		
10	Banana prata / Catarina	Kg	1.700	R\$ 2,40		
11	Batata doce	Kg	8.000	R\$ 1,56		
12	Batata branca especial	Kg	30.000	R\$ 1,50		
13	Berinjela	Kg	6.500	R\$ 2,50		
14	Beterraba	Kg	26.000	R\$ 1,39		
15	Brócolis híbrido	Dz.	1.000	R\$ 14,00		
16	Caqui chocolate	Kg	2.500	R\$ 2,50		
17	Cebola nacional	Kg	25.000	R\$ 1,50		
18	Cenoura	Kg	35.000	R\$ 1,39		
19	Chicória	Dz.	500	R\$ 8,00		
20	Cheiro verde / tempero	Dz.	500	R\$ 5,00		
21	Chuchu	Kg	2.500	R\$ 1,56		
22	Couve chinesa	Dz.	50	R\$ 12,00		
23	Couve-flor	Dz.	1.000	R\$ 22,00		
24	Couve	Dz.	1.100	R\$ 8,00		
25	Espinafre	Dz.	200	R\$ 15,00		
26	Kiwi nacional	Kg	300	R\$ 2,86		
27	Laranja baia (umbigo)	Kg	400	R\$ 2,50		
28	Laranja valência (comum)	Kg	18.000	R\$ 1,35		
29	Limão Taiti	Kg	1.800	R\$ 2,25		
30	Louro	Mol	60	R\$ 1,50		
31	Maçã Fuji cx pap.	Kg	1.500	R\$ 2,30		
32	Maçã gala cx pap.	Kg	3.000	R\$ 2,30		
33	Mamão formosa	Kg	1.700	R\$ 1,80		
34	Mangerona	Mol	25	R\$ 2,00		

35	Manjeriçao	Mol	25	R\$ 3,00		
36	Manga	Kg	500	R\$ 1,50		
37	Maracujá Azedo	Kg	300	R\$ 3,20		
38	Melancia	Kg	3.000	R\$ 0,80		
39	Melão Espanhol	Kg	1.200	R\$ 1,92		
40	Moranga Cabotiá	Kg	4.000	R\$ 1,76		
41	Morango	Kg	350	R\$ 7,14		
42	Mostarda	Dz	200	R\$ 12,00		
43	Nabo	Kg	3.000	R\$ 0,94		
44	Ovos brancos / vermelhos	Dz	2.000	R\$ 1,50		
45	Ovos de codorna	Cxt	200	R\$ 2,20		
46	Pepino salada	Kg	8.200	R\$ 1,67		
47	Pêra nacional	Kg	800	R\$ 2,50		
48	Pêra Willians / Packams	Kg	300	R\$ 3,33		
49	Pêssego nacional	Kg	3.000	R\$ 5,45		
50	Pimentão	Kg	800	R\$ 2,78		
51	Pimentão amarelo	Kg	300	R\$ 6,00		
52	Pimentão vermelho	Kg	500	R\$ 5,00		
53	Quiabo	Kg	2.000	R\$ 6,67		
54	Rabanete	Kg	500	R\$ 1,39		
55	Radite / almeirão	Dz	500	R\$ 8,00		
56	Repolho roxo	Dz	700	R\$ 15,00		
57	Repolho verde	Kg	12.000	R\$ 0,69		
58	Rúcula	Dz	500	R\$ 12,00		
59	Sálvia	Mol	25	R\$ 2,00		
60	Tangerina Ponkan	Kg	4.000	R\$ 2,00		
61	Tangerina Montenegrina	Kg	3.000	R\$ 1,67		
62	Tangerina Murcott	Kg	3.000	R\$ 1,67		
63	Tomate caqui / longa Vida	Kg	70.000	R\$ 1,78		
64	Uva fina de mesa	Kg	500	R\$ 6,00		
65	Vagem	Kg	2.000	R\$ 5,00		
<b>VALOR TOTAL</b>						

## **Especificações dos produtos**

Abacaxi caiena: 1,2 kg / unidade

Abacaxi pérola: 1,2 kg / unidade

Abobrinha italiana (peso unitário): 400 g - 600 g

Agrião: 200 g / maço

Alecrim: 200 g / maço

Alho nacional (cabeça): 65 g

Alface / alface americana (peso unitário): 400 g

Banana caturra / nanica (peso unitário): 200 g

Banana prata / catarina (peso unitário): 100 g a 120 g

Batata doce (peso unitário): 400 g

Batata branca especial (peso unitário): 250 g

Berinjela (peso unitário): 350 g – 450 g

Beterraba (peso unitário): 250 g a 350 g

Brócolis híbrido (peso unitário): 400 g

Caqui chocolate (peso unitário): 130 g a 150 g

Cebola nacional (peso unitário): 200 g a 250 g

Cenoura (peso unitário): 200 g a 300 g

Cheiro verde / tempero: 100 g / maço

Chicória (peso unitário): 800 g

Chuchu (peso unitário): 400 g

Couve-chinesa (peso unitário): 1,5 kg

Couve-flor (peso unitário): 1,0 kg

Couve: 250 g / maço

Espinafre: 400 g / maço

Kiwi nacional (peso unitário): 110 g a 140 g

Laranja baía (peso unitário): 180 g a 200 g

Laranja valência (peso unitário): 180 g a 200 g

Limão Taiti (peso unitário): 90 g a 120 g

Louro: (peso unitário): 70 g / maço

Maçã Fuji (peso unitário): 150 g a 170 g

Maçã gala (peso unitário): 150 g a 170 g

Mamão formosa (peso unitário): 1,2 a 1,5 kg

Mangerona: 200 g / maço

Manjericão: 200 g / maço

Manga: (peso unitário): 220 g a 300 g

Maracujá azedo (peso unitário): 120 g a 150 g

Melancia (peso unitário): 9,0 kg a 14 kg

Melão espanhol (peso unitário): 1,0 a 1,4 kg  
Moranga cabotiá (peso unitário): 1,5 a 2,0 kg  
Morango: 300 g / bandeja  
Mostarda: 400 g / maço  
Nabo: (peso unitário): 500 g a 600 g  
Ovo branco / vermelho (peso unitário): 50 g  
Ovo de codorna (peso unitário): 10 g  
Pepino salada (peso unitário): 300 g a 400 g  
Pêra nacional (peso unitário): 150 g a 170 g  
Pêra Willians / Packams (peso unitário): 150 g a 170 g  
Pêssego nacional (peso unitário): 120 g a 150 g  
Pimentão (peso unitário): 300 g a 400 g  
Pimentão amarelo (peso unitário): 300 g a 400 g  
Pimentão vermelho (peso unitário): 300 g a 400 g  
Quiabo (comprimento): 12 cm a 16 cm – 30 g  
Rabanete (peso unitário): 50 g a 100 g  
Radite / almeirão: 200 g / maço  
Rúcula: 200 g / maço  
Repolho verde (peso unitário): 1,2 kg a 2,0 kg  
Repolho roxo (peso unitário): 1,2 kg  
Sálvia: 200 g / maço  
Tangerina Montenegrina (peso unitário): 130 g – 150 g  
Tangerina Murcott (peso unitário): 130 g – 150 g  
Tangerina Ponkan (peso unitário): 140 g – 170 g  
Tomate caqui / longa vida (peso unitário): 180 g – 200 g  
Uva fina de mesa (cachos): 500 g a 900 g  
Vagem:

#### 1.1.Das Condições de Fornecimento para RU:

1.1.1.Os produtos entregues deverão apresentar-se íntegros, com características próprias de suas espécies (cor, aroma, sabor e textura), bem como um estágio adequado de maturação. Devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, livres de enfermidades, insetos, moluscos, larvas e danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). O produto que não atender aos critérios acima expostos, e que, portanto, oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá ser repostado em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano.

1.1.2.No ato da entrega, a embalagem (recipiente) deve apresentar-se íntegra e higienizada, bem como ser constituída de material atóxico, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão fiscalizador competente.

1.1.3.Os hortifrutícolas pagos por unidade, maço, molho, dúzia, exceto por peso,

deverão, obrigatoriamente, concordar os referidos parâmetros com o peso unitário específico de cada gênero. Quando isto não ocorrer, deverá ser ajustada a quantidade total da requisição, até ser atingida tal concordância.

1.1.4.Os folhosos e outros tipos de vegetais que apresentarem folhas desidratadas (murchas) deverão ter estas removidas antes do processo de pesagem.

#### 1.1.5. Ovos

1.1.5.1.Os produtos entregues deverão apresentar-se sem rachaduras, com boa qualidade organoléptica e higiênico-sanitária (limpos). Não devem estar em contato direto com jornal, revistas, papel ou plástico reciclado.

1.1.5.2.Na embalagem, deverão constar nome e informação sobre o produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/distribuidor, condições de armazenamento e quantidade em peso.

1.1.5.3.No ato da entrega a embalagem deve apresentar-se íntegra e limpa, sem rasgos e amassados, bem como ser constituída de material atóxico.

1.1.5.4.No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade entre 15 e 20 dias, no mínimo.

1.1.6.O produto que não atender aos critérios acima expostos deverá ser repostado em quantidade igual à não aproveitada/indicada ao consumo humano.

#### 1.1.8. Transporte e Entrega

1.1.8.1. O meio de transporte utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos, de acordo com a Portaria nº 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio grande do Sul Adjunta, e outras legislações cabíveis;

1.1.8.2. Apresentação da cópia do certificado de vistoria do veículo emitido por órgão oficial competente, na primeira entrega e ou quando da renovação do mesmo, se for o caso;

1.1.8.3. Os entregadores devem trajar uniforme limpo, incluindo o uso de botas e touca sobre os cabelos;

1.1.8.4. As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda-feira a sábado, conforme o pedido semanal e a necessidade do serviço, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU), no Campus Universitário, das 07h às 09h e das 13h30min às 16h, conforme solicitação do Serviço de Nutrição, por intermédio do setor almoxarifado;

1.1.9. A solicitação e ou alteração da requisição do Serviço de Nutrição do RU será realizada por telefone, tendo como prazo máximo de antecedência até as 15h do dia anterior a data prevista da entrega;

1.1.10. É proibida a entrada de caixas de madeira e de papelão no serviço, exceto as embalagens de ovos.

2- A presente licitação tem por objeto o fornecimento parcelado de Hortifrutigranjeiros para o HOSPITAL UNIVERSITÁRIO de Santa Maria, pertencente à Universidade Federal de Santa Maria, conforme discriminação a seguir:

## HOSPITAL UNIVERSITÁRIO:

Descrição do produto	Unidade	Quantidade	*Valor Ceasa (R\$)	%desconto/ acrécimo ofertado	Total Estimado
Abacate comum	Unidade	150	2,22		
Abacaxi pérola	Unidade	1000	2,60		
Abobrinha italiana	kg	3000	1,50		
Agrião	dz	500	7,00		
Alface	DZ	3500	6,00		
Alho nacional	kg	150	10,00		
Almeirão/ radite	DZ	200	8,00		
Banana caturra/nanica	kg	2000	1,60		
Banana prata/catarina	Kg	14000	2,40		
Batata branca especial	Kg	10000	1,30		
Batata Doce	Kg	800	1,56		
Berinjela	Kg	400	2,50		
Beterraba	Kg	5000	1,39		
Brócolis híbrido	DZ	1500	20,00		
Brócolis	Dz	1500	14,00		
Broto/ moyashi	kg	120	8,00		
Caqui chocolate	Kg	2500	2,50		
Cebola nacional	Kg	10000	1,50		
Cenoura	kg	10000	1,39		
Cheiro verde / tempero	DZ	200	5,00		
Chuchu	Kg	6000	1,56		
Couve	DZ	500	8,00		
Couve chinesa	DZ	300	12,00		
Couve-flor	DZ	200	22,00		
Espinafre	DZ	250	15,00		
kiwi nacional	kg	200	2,86		
Laranja baia (umbigo)	Kg	2000	2,50		
Laranja lima (céu)	kg	300	1,50		
Laranja pera	Kg	3000	1,39		
Laranja valência	kg	8000	1,35		
Limão taiti	Kg	1200	2,25		
Maçã fuji comercial	kg	3000	2,10		
Maçã fuji embalada	Kg	10000	2,30		
Maçã gala comercial	kg	1000	2,20		
Maçã gala embalada	kg	15000	2,30		
Maçã red delicious	kg	10000	2,78		
Mamão formosa	kg	3000	1,80		
Manga	Kg	800	1,50		
Melancia	kg	3000	0,80		

Melão espanhol	Kg	<b>1500</b>	1,92		
Moranga cabotia	kg	<b>2000</b>	1,76		
Moranga comum	Kg	<b>8000</b>	1,20		
Morango	Kg	<b>400</b>	7,14		
Nectarina	kg	<b>1000</b>	2,57		
Ovo branco	Dz	<b>4000</b>	1,50		
Pepino salada	Kg	<b>1500</b>	1,66		
Pepino Japonês	Kg	<b>1200</b>	4,00		
Pera Williams/Packams	kg	<b>4000</b>	3,33		
Pêssego nacional	Kg	<b>2000</b>	5,45		
Pimentão verde	Kg	<b>800</b>	2,78		
Pimentão vermelho	kg	<b>800</b>	5,00		
Pimentão amarelo	Kg	<b>600</b>	6,00		
Repolho roxo	Dz	<b>150</b>	15,00		
Repolho verde	Kg	<b>1000</b>	0,69		
Rúcula	Dz	<b>1000</b>	12,00		
<b>Tangerina murcott</b>	Kg	<b>5000</b>	1,67		
Tomate cereja	Kg	<b>600</b>	6,00		
Tomate paulista/italiano	Kg	<b>4000</b>	2,00		
Tomate longa vida	Kg	<b>10000</b>	1,78		
Uva comum de mesa	Kg	<b>400</b>	6,00		
Uvas finas de mesa	kg	<b>500</b>	6,00		
Vagem comum	Kg	<b>2000</b>	5,00		
VALOR TOTAL					

### **Especificações:**

Agrião, Radite, Rúcula: embalagens com no mínimo 200g

Alface: peso entre 400 g a unidade

Banana caturra: 200g / unidade

Banana prata: 100-120g / unidade

Batata doce: 400g / unidade

Batata branca especial 300g / unidade

Bergamota, tangerina: 130g/ unidade

Beterraba: 200g / unidade

Brócolis: bandeja plástica transparente com 400g

Cebola branca ou roxa: 170-180g / unidade

Cenoura: 180-200g / unidade

Chuchu: 400g

Couve-chinesa: peso mínimo de 900g/unidade sem folhas externas

Couve-flor: peso mínimo 1000g/unidade sem as folhas externas

Espinafre: peso mínimo 500g/maço

Laranja (todos os tipos): 180-200g / unidade

Maçã: 150g / unidade

Mamão papaia e formosa: maturação adequada para o consumo no dia

Melancia: 10 - 14kg / unidade

Milho verde: embalagens plástica contendo 3 espigas (1kg) contendo a palha e sem o cabelo.

Moranga cabotia 1500-2000g / unidade

Morango: bandeja plástica transparente com no mínimo 250g

Tomate cereja: bandeja plástica transparente com no máximo 300g

Ovo branco : peso médio unitário de 50g

Cheiro verde: peso mínimo 80g/maço

Repolho roxo: peso mínimo de 1000g/unidade

Broto/moyashi- embalagem plástica contendo 1kg.

## **2.2.Das Condições de Fornecimento do Husm:**

2.2.1. As entregas deverão ser parceladas conforme a necessidade (diária, inclusive sábados e feriados), tendo como local o Serviço de Nutrição e Dietética, subsolo HUSM, no horário das **07:00min às 08:00 horas** ou outro horário conforme for solicitado pelo serviço;

2.2.2. Se necessário serão feitas requisições para entregas extras em horário determinado pelo serviço, com no mínimo 1 hora de antecedência.

2.2.3. Alterações poderão ser feitas até o momento da entrega.

✓

2.2.4. A solicitação e/ou alteração das quantidades serão realizadas por telefone ou e-mail e mudanças nas quantidades podem ocorrer até as 15 horas do dia anterior;

2.2.5. Os produtos devem ser entregues com boa qualidade, ausência de danos físicos, mecânicos e biológicos, maturação adequada, e limpa;

2.2.6. Produtos fora dos padrões de qualidade e condições de consumo serão devolvidos e devem ser repostos em período não superior a duas horas após a devolução, sem ônus para o HUSM;

2.2.7. O entregador deve estar devidamente uniformizado para a entrega dos itens;

2.2.8. É proibida a entrada de caixas de madeira e papelão no serviço, exceto para ovos e maçã ou pêra embalados (caixa papelão), os produtos devem estar acondicionados em caixas plásticas limpas.

2.2.9. O meio de transporte utilizado para entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos ( RDC 216/2004 e Portaria nº78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul ).

2.2.10. Apresentação da cópia do certificado de vistoria do veículo emitido por órgão oficial competente, na primeira entrega ou quando da renovação do mesmo, se for o caso.

2.2.11. Todas as frutas devem obedecer a um padrão de tamanho uniforme;

## **3. Das Obrigações da Licitante Vencedora:**

3.1. Os produtos fornecidos deverão ser discriminados na Nota Fiscal de acordo com a tabela da Ceasa/RS.

3.2. Apresentar a tabela da CEASA, original e previamente validada pelo gestor do contrato, anexada com a Nota Fiscal.

3.3. Os preços praticados deverão ter como base a tabela da CEASA/RS da Quinta-feira anterior ao fornecimento dos produtos, tendo por referência a da coluna denominada “máxima” da referida tabela, considerando o percentual ofertado pela Licitante Vencedora.

3.4. Quando ocorrerem feriados às quintas-feiras terá validade a Tabela da CEASA/RS do dia útil antecedente, sempre da semana anterior ao do fornecimento.

3.5. A CONTRATADA vencedora deverá apresentar um comprovante do programa de Controle Integrado de Pragas, orientado por empresas especializadas, na ocasião da primeira entrega dos produtos no setor solicitante. Esse comprovante deverá ser apresentado a cada 2 meses no HUSM e RU, devidamente atualizado, durante a vigência do contrato.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

CONTRATO 186/2010

Que firmam a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, (UFSM), CNPJ 95.591.764/0001-05, sediada na Cidade Universitária, em Santa Maria, neste ato representada pelo Vice Reitor, Prof. **DALVAN JOSÉ REINERT** e a empresa \_\_\_\_\_, estabelecida na Rua \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, a seguir denominadas CONTRATANTE e CONTRATADA respectivamente, para o FORNECIMENTO PARCELADO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS para os Restaurantes Universitários (RU's) e Hospital Universitário de Santa Maria (HUSM), de acordo com o que prescreve a Lei 8.666/93, alterada por Legislação Posterior, e Decreto 4.485, de 25 de novembro de 2002, e em face do que consta no processo 23081.016324/2010-92 da proposta da licitante vencedora do Pregão Eletrônico nº 397/2010, cuja carta integra o presente Contrato, como se aqui estivesse transcrita, para o fim acima e de acordo com as seguintes Cláusulas e subcláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA  
DO OBJETO

A CONTRATADA compromete-se a entregar, parceladamente, HORTIFRUTIGRANJEIROS para os Restaurantes Universitários (RU's) e Hospital Universitário de Santa Maria (HUSM), conforme descrição detalhada em anexo ao presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA  
DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A CONTRATANTE reserva-se o direito de, através da Unidade Solicitante, recusar o produto que esteja em desacordo com seus padrões referentes à qualidade. Produtos fornecidos em desacordo com a qualidade e consumo serão devolvidos e deverão ser repostos em período não superior a 02 (duas) horas, após a devolução, sem ônus para a CONTRATANTE.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A CONTRATADA não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, fornecimento do produto em que trata o presente contrato, sob pena de rescisão contratual.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A CONTRATADA reserva-se o direito de, a qualquer momento, aumentar ou reduzir o fornecimento do objeto deste contrato nos limites da Lei 8.666/93, art. 65, parág. 1º.

SUBCLÁUSULA QUARTA

O fornecimento do produto, objeto do presente contrato, dar-se-á por solicitação direta da Unidade, mediante ordens de fornecimento e na medida das necessidades do solicitante. O(s) pedido(s) será entregues ou efetuados por telefone até às 15 horas do dia

anterior a entrega. As alterações das solicitações poderão ser efetuados até o momento da entrega. Caso haja necessidade, a CONTRATANTE poderá solicitar entregas extras em horário determinado pela Unidade solicitante, com no mínimo 01 (uma) hora de antecedência.

#### SUBCLÁUSULA QUINTA

Os produtos fornecidos deverão ser discriminados na Nota Fiscal de acordo com a tabela da Ceasa/RS.

### CLÁUSULA TERCEIRA DO PREÇO E DO VALOR CONTRATUAL

Os preços obedecerão sempre as variações da tabela da CEASA/RS, com um desconto ou acréscimo de \_\_\_\_% (\_\_\_\_\_) sobre o preço da coluna denominada “**máxima**” da tabela da CEASA/RS da Quinta-feira da semana anterior à do fornecimento.

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A Tabela da CEASA, para fins de pagamento, deverá ser apresentada em original e previamente validade pelo gestor do contrato. Quando ocorrerem feriados às quintas-feiras, será validade a tabela do dia útil antecedente, sempre da semana anterior ao do fornecimento.

#### SUBCLÁUSULA SEGUNDA

O valor contratual total estimado é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

### CLÁUSULA QUARTA DO PAGAMENTO

A CONTRATANTE efetuará o pagamento SEMANALMENTE, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pela Unidade Solicitante/UFSM, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega da fatura/nota fiscal na UFSM, desde que não haja impedimento legal.

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

O valor do pagamento será atualizado monetariamente pela variação do INPC, ocorrida no período; a partir da data do prazo final do adimplemento da obrigação até o efetivo pagamento.

### CLÁUSULA QUINTA DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Para atender as despesas decorrentes da presente Contratação a UNIVERSIDADE emitirá nota de empenho para o ano de 2011, mediante adendo.

### CLÁUSULA SEXTA DA VIGÊNCIA

O presente Contrato vigorará de 1º de janeiro até 31 de dezembro de 2011.

#### SUBCLÁUSULA UNICA

O contrato poderá ser extinto antes do prazo acima estipulado quando houver, mediante requisição, fornecimento total do objeto.

#### CLÁUSULA SÉTIMA DAS PENALIDADES

O inadimplemento total ou parcial das obrigações conferidas à adjudicatária ensejará a aplicação das sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei n. 8.666/93, a saber:

- I) advertência;
- II) multa;
- III) suspensão temporária de participação em licitações;
- IV) impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- V) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração.

#### SUBCLÁUSULA ÚNICA

A advertência verbal ou escrita será aplicada, independentemente de outras sanções cabíveis, quando houver afastamento das condições do Contrato ou das condições técnicas estabelecidas.

#### CLÁUSULA OITAVA DAS MULTAS

A ocorrência dos casos previstos no Artigo 78 da Lei 8.666/93 ensejará a rescisão do Contrato. A CONTRATADA também incorrerá em multas nas seguintes situações:

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A multa, em caso de inadimplemento da CONTRATADA, será de 10 (dez) vezes o valor do produto não entregue.

#### SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A CONTRATADA será considerada inadimplente, se não fornecer o produto solicitado pela Unidade Solicitante/CONTRATANTE, após o prazo de entrega e horários estipulados na Subcláusula Primeira, Quinta e Sétima da Cláusula Segunda deste Contrato.

#### CLÁUSULA NONA DA RESCISÃO

O presente CONTRATO poderá ser rescindido de acordo com o que estabelece o artigo 78, da Lei n.º 8666 de 21/06/93.

#### CLÁUSULA DÉCIMA DA RESCISÃO ADMINISTRATIVA

A CONTRATADA reconhece, na hipótese de rescisão administrativa, prevista no artigo 77 da Lei 8.666/93, os direitos da CONTRATANTE, conforme prevê o art. 55, inciso IX, do

mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA  
DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO

A CONTRATADA obriga-se a manter, durante a vigência deste CONTRATO, as condições de qualificação e habilitação exigidas no ato convocatório. A qualquer tempo a CONTRATANTE poderá solicitar a comprovação da habilitação e qualificações em questão, conforme art. 55, inciso XIII da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA  
*DA GESTÃO DO CONTRATO*

A servidora do HUSM, MARIA AMÁLIA RODRIGUES e a servidora do RU DIONE RITTELLA SIQUEIRA, ficam indicadas na forma do art. 67 da Lei nº 8.666/93, para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA  
*DO FORO*

Para dirimir as questões judiciais a respeito ao presente acordo o foro competente será a Justiça Federal na cidade de Santa Maria.

E para constar, lavrou-se o presente Termo de Contrato, que lido e achado conforme, vai assinado pelas partes contratantes, na presença de duas testemunhas, abaixo firmadas, maiores e capazes.

Santa Maria, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2010.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS

TESTEMUNHAS

- 2- A presente licitação tem por objeto o fornecimento parcelado de hortifrutigranjeiros para o RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, pertencente à Universidade Federal de Santa Maria, conforme discriminação a seguir:

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO:

ITEM	Especificação	Unid.	QTD.
1	Abacaxi caiena	Unid	600
2	Abacaxi pérola	Unid	2.000
3	Abobrinha italiana	Kg	2.700
4	Agrião	Dz.	500
5	Alecrim	Mol	25
6	Alface	Dz.	2.500
7	Alface americana	Dz.	650
8	Alho nacional	Kg	350
9	Banana caturra / nanica	Kg	25.000
10	Banana prata / Catarina	Kg	1.700
11	Batata doce	Kg	8.000
12	Batata branca especial	Kg	30.000
13	Berinjela	Kg	6.500
14	Beterraba	Kg	26.000
15	Brócolis híbrido	Dz.	1.000
16	Caqui chocolate	Kg	2.500
17	Cebola nacional	Kg	25.000
18	Cenoura	Kg	35.000
19	Chicória	Dz.	500
20	Cheiro verde / tempero	Dz.	500
21	Chuchu	Kg	2.500
22	Couve chinesa	Dz.	50
23	Couve-flor	Dz.	1.000
24	Couve	Dz.	1.100
25	Espinafre	Dz.	200
26	Kiwi nacional	Kg	300
27	Laranja baia (umbigo)	Kg	400
28	Laranja valência (comum)	Kg	18.000
29	Limão Taiti	Kg	1.800
30	Louro	Mol	60
31	Maçã Fuji cx pap.	Kg	1.500
32	Maçã gala cx pap.	Kg	3.000
33	Mamão formosa	Kg	1.700
34	Mangerona	Mol	25
35	Manjeriçao	Mol	25

36	Manga	Kg	500
37	Maracujá Azedo	Kg	300
38	Melancia	Kg	3.000
39	Melão Espanhol	Kg	1.200
40	Moranga Cabotiá	Kg	4.000
41	Morango	Kg	350
42	Mostarda	Dz	200
43	Nabo	Kg	3.000
44	Ovos brancos / vermelhos	Dz	2.000
45	Ovos de codorna	Cxt	200
46	Pepino salada	Kg	8.200
47	Pêra nacional	Kg	800
48	Pêra Willians / Packams	Kg	300
49	Pêssego nacional	Kg	3.000
50	Pimentão	Kg	800
51	Pimentão amarelo	Kg	300
52	Pimentão vermelho	Kg	500
53	Quiabo	Kg	2.000
54	Rabanete	Kg	500
55	Radite / almeirão	Dz	500
56	Repolho roxo	Dz	700
57	Repolho verde	Kg	12.000
58	Rúcula	Dz	500
59	Sálvia	Mol	25
60	Tangerina Ponkan	Kg	4.000
61	Tangerina Montenegrina	Kg	3.000
62	Tangerina Murcott	Kg	3.000
63	Tomate caqui / longa Vida	Kg	70.000
64	Uva fina de mesa	Kg	500
65	Vagem	Kg	2.000
<b>VALOR TOTAL</b>			

#### Especificações dos produtos

Abacaxi caiena: 1,2 kg / unidade

Abacaxi pérola: 1,2 kg / unidade

Abobrinha italiana (peso unitário): 400 g - 600 g

Agrião: 200 g / maço

Alecrim: 200 g / maço

Alho nacional (cabeça): 65 g

Alface / alface americana (peso unitário): 400 g

Banana caturra / nanica (peso unitário): 200 g

Banana prata / catarina (peso unitário): 100 g a 120 g

Batata doce (peso unitário): 400 g  
Batata branca especial (peso unitário): 250 g  
Berinjela (peso unitário): 350 g – 450 g  
Beterraba (peso unitário): 250 g a 350 g  
Brócolis híbrido (peso unitário): 400 g  
Caqui chocolate (peso unitário): 130 g a 150 g  
Cebola nacional (peso unitário): 200 g a 250 g  
Cenoura (peso unitário): 200 g a 300 g  
Cheiro verde / tempero: 100 g / maço  
Chicória (peso unitário): 800 g  
Chuchu (peso unitário): 400 g  
Couve-chinesa (peso unitário): 1,5 kg  
Couve-flor (peso unitário): 1,0 kg  
Couve: 250 g / maço  
Espinafre: 400 g / maço  
Kiwi nacional (peso unitário): 110 g a 140 g  
Laranja baía (peso unitário): 180 g a 200 g  
Laranja valência (peso unitário): 180 g a 200 g  
Limão Taiti (peso unitário): 90 g a 120 g  
Louro: (peso unitário): 70 g / maço  
Maçã Fuji (peso unitário): 150 g a 170 g  
Maçã gala (peso unitário): 150 g a 170 g  
Mamão formosa (peso unitário): 1,2 a 1,5 kg  
Mangerona: 200 g / maço  
Manjeriço: 200 g / maço  
Manga: (peso unitário): 220 g a 300 g  
Maracujá azedo (peso unitário): 120 g a 150 g  
Melancia (peso unitário): 9,0 kg a 14 kg  
Melão espanhol (peso unitário): 1,0 a 1,4 kg  
Moranga cabotiá (peso unitário): 1,5 a 2,0 kg  
Morango: 300 g / bandeja  
Mostarda: 400 g / maço  
Nabo: (peso unitário): 500 g a 600 g  
Ovo branco / vermelho (peso unitário): 50 g  
Ovo de codorna (peso unitário): 10 g  
Pepino salada (peso unitário): 300 g a 400 g  
Pêra nacional (peso unitário): 150 g a 170 g  
Pêra Williams / Packams (peso unitário): 150 g a 170 g

Pêssego nacional (peso unitário): 120 g a 150 g  
Pimentão (peso unitário): 300 g a 400 g  
Pimentão amarelo (peso unitário): 300 g a 400 g  
Pimentão vermelho (peso unitário): 300 g a 400 g  
Quiabo (comprimento): 12 cm a 16 cm – 30 g  
Rabanete (peso unitário): 50 g a 100 g  
Radite / almeirão: 200 g / maço  
Rúcula: 200 g / maço  
Repolho verde (peso unitário): 1,2 kg a 2,0 kg  
Repolho roxo (peso unitário): 1,2 kg  
Sálvia: 200 g / maço  
Tangerina Montenegrina (peso unitário): 130 g – 150 g  
Tangerina Murcott (peso unitário): 130 g – 150 g  
Tangerina Ponkan (peso unitário): 140 g – 170 g  
Tomate caqui / longa vida (peso unitário): 180 g – 200 g  
Uva fina de mesa (cachos): 500 g a 900 g  
Vagem: Seguir especificações de qualidade higiênico-sanitária para hortifrutícolas

#### 1.1.Das Condições de Fornecimento para RU:

1.1.1.Os produtos entregues deverão apresentar-se íntegros, com características próprias de suas espécies (cor, aroma, sabor e textura), bem como um estágio adequado de maturação. Devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, livres de enfermidades, insetos, moluscos, larvas e danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes). O produto que não atender aos critérios acima expostos, e que, portanto, oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá ser repostado em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano.

1.1.2.No ato da entrega, a embalagem (recipiente) deve apresentar-se íntegra e higienizada, bem como ser constituída de material atóxico, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão fiscalizador competente.

1.1.3.Os hortifrutícolas pagos por unidade, maço, molho, dúzia, exceto por peso, deverão, obrigatoriamente, concordar os referidos parâmetros com o peso unitário específico de cada gênero. Quando isto não ocorrer, deverá ser ajustada a quantidade total da requisição, até ser atingida tal concordância.

1.1.4.Os folhosos e outros tipos de vegetais que apresentarem folhas desidratadas (murchas) deverão ter estas removidas antes do processo de pesagem.

#### 1.1.5. Ovos

1.1.5.1.Os produtos entregues deverão apresentar-se sem rachaduras, com boa qualidade organoléptica e higiênico-sanitária (limpos). Não devem estar em contato direto com jornal, revistas, papel ou plástico reciclado.

1.1.5.2. Na embalagem, deverão constar nome e informação sobre o produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/distribuidor, condições de armazenamento e quantidade em peso.

1.1.5.3. No ato da entrega a embalagem deve apresentar-se íntegra e limpa, sem rasgos e amassados, bem como ser constituída de material atóxico.

1.1.5.4. No ato da entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade entre 15 e 20 dias, no mínimo.

1.1.6. O produto que não atender aos critérios acima expostos deverá ser repostado em quantidade igual à não aproveitada/indicada ao consumo humano.

#### 1.1.8. Transporte e Entrega

1.1.8.1. O meio de transporte utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos, de acordo com a Portaria nº 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio grande do Sul Adjunta, e outras legislações cabíveis;

1.1.8.2. Apresentação da cópia do certificado de vistoria do veículo emitido por órgão oficial competente, na primeira entrega e ou quando da renovação do mesmo, se for o caso;

1.1.8.3. Os entregadores devem trajar uniforme limpo, incluindo o uso de botas e touca sobre os cabelos;

1.1.8.4. As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda-feira a sábado, conforme o pedido semanal e a necessidade do serviço, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU), no Campus Universitário, das 07h às 09h e das 13h30min às 16h, conforme solicitação do Serviço de Nutrição, por intermédio do setor almoxarifado;

1.1.9. A solicitação e ou alteração da requisição do Serviço de Nutrição do RU será realizada por telefone, tendo como prazo máximo de antecedência até as 15h do dia anterior a data prevista da entrega;

1.1.10. É proibida a entrada de caixas de madeira e de papelão no serviço, exceto as embalagens de ovos.

2- A presente licitação tem por objeto o fornecimento parcelado de Hortifrutigranjeiros para o HOSPITAL UNIVERSITÁRIO de Santa Maria, pertencente à Universidade Federal de Santa Maria, conforme discriminação a seguir:

HOSPITAL UNIVERSITÁRIO:

Descrição do produto	Unidade	Quantidade
Abacate comum	Unidade	150
Abacaxi pérola	Unidade	1000
Abobrinha italiana	kg	3000
Agrião	dz	500
Alface	DZ	3500
Alho nacional	kg	150
Almeirão/ radite	DZ	200

Banana caturra/nanica	kg	2000
Banana prata/catarina	Kg	14000
Batata branca especial	Kg	10000
Batata Doce	Kg	800
Berinjela	Kg	400
Beterraba	Kg	5000
Brócolis híbrido	DZ	1500
Brócolis	Dz	1500
<b>Broto</b> / moyashi	kg	120
Caqui chocolate	Kg	2500
Cebola nacional	Kg	10000
Cenoura	kg	10000
Cheiro verde / tempero	DZ	200
Chuchu	Kg	6000
Couve	DZ	500
Couve chinesa	DZ	300
Couve-flor	DZ	200
Espinafre	DZ	250
kiwi nacional	kg	200
Laranja baia (umbigo)	Kg	2000
Laranja lima (céu)	kg	300
Laranja pera	Kg	3000
Laranja valência	kg	8000
Limão taiti	Kg	1200
Maçã fuji comercial	kg	3000
Maçã fuji embalada	Kg	10000
Maçã gala comercial	kg	1000
Maçã gala embalada	kg	15000
Maçã red delicious	kg	10000
Mamão formosa	kg	3000
Manga	Kg	800
Melancia	kg	3000
Melão espanhol	Kg	1500
Moranga cabotia	kg	2000
Moranga comum	Kg	8000
Morango	Kg	400
Nectarina	kg	1000
Ovo branco	Dz	4000
Pepino salada	Kg	1500
Pepino Japonês	Kg	1200
Pera		
Williams/Packams	kg	4000
Pêssego nacional	Kg	2000
Pimentão verde	Kg	800
Pimentão vermelho	kg	800

Pimentão amarelo	Kg	600
Repolho roxo	Dz	150
Repolho verde	Kg	1000
Rúcula	Dz	1000
Tangerina murcott	Kg	5000
Tomate cereja	Kg	600
Tomate paulista/italiano	Kg	4000
Tomate longa vida	Kg	10000
Uva comum de mesa	Kg	400
Uvas finas de mesa	kg	500
Vagem comum	Kg	2000
VALOR TOTAL		

#### Especificações:

Agrião, Radite, Rúcula: embalagens com no mínimo 200g

Alface: peso entre 400 g a unidade

Banana caturra: 200g / unidade

Banana prata: 100-120g / unidade

Batata doce: 400g / unidade

Batata branca especial 300g / unidade

Bergamota, tangerina: 130g/ unidade

Beterraba: 200g / unidade

Brócolis: bandeja plástica transparente com 400g

Cebola branca ou roxa: 170-180g / unidade

Cenoura: 180-200g / unidade

Chuchu: 400g

Couve-chinesa: peso mínimo de 900g/unidade sem folhas externas

Couve-flor: peso mínimo 1000g/unidade sem as folhas externas

Espinafre: peso mínimo 500g/maço

Laranja (todos os tipos): 180-200g / unidade

Maçã: 150g / unidade

Mamão papaia e formosa: maturação adequada para o consumo no dia

Melancia: 10 - 14kg / unidade

Milho verde: embalagens plástica contendo 3 espigas (1kg) contento a palha e sem o cabelo.

Moranga cabotia 1500-2000g / unidade

Morango: bandeja plástica transparente com no mínimo 250g

Tomate cereja: bandeja plástica transparente com no máximo 300g

Ovo branco : peso médio unitário de 50g

Cheiro verde: peso mínimo 80g/maço

Repolho roxo: peso mínimo de 1000g/unidade

Broto/moyashi- embalagem plástica contendo 1kg.

#### 2.2.Das Condições de Fornecimento do Husm:

2.2.1. As entregas deverão ser parceladas conforme a necessidade (diária, inclusive sábados e feriados), tendo como local o Serviço de Nutrição e Dietética, subsolo HUSM, no horário das 07:00min às 08:00 horas ou outro horário conforme for solicitado pelo serviço;

2.2.2. Se necessário serão feitas requisições para entregas extras em horário determinado pelo serviço, com no mínimo 1 hora de antecedência.

2.2.3. Alterações poderão ser feitas até o momento da entrega.

✓

2.2.4. A solicitação e/ou alteração das quantidades serão realizadas por telefone ou e-mail e mudanças nas quantidades podem ocorrer até as 15 horas do dia anterior;

2.2.5. Os produtos devem ser entregues com boa qualidade, ausência de danos físicos, mecânicos e biológicos, maturação adequada, e limpa;

2.2.6. Produtos fora dos padrões de qualidade e condições de consumo serão devolvidos e devem ser repostos em período não superior a duas horas após a devolução, sem ônus para o HUSM;

2.2.7. O entregador deve estar devidamente uniformizado para a entrega dos itens;

2.2.8. É proibida a entrada de caixas de madeira e papelão no serviço, exceto para ovos e maçã ou pêra embalados (caixa papelão), os produtos devem estar acondicionados em caixas plásticas limpas.

2.2.9. O meio de transporte utilizado para entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos ( RDC 216/2004 e Portaria nº78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul ).

2.2.10. Apresentação da cópia do certificado de vistoria do veículo emitido por órgão oficial competente, na primeira entrega ou quando da renovação do mesmo, se for o caso.

2.2.11. Todas as frutas devem obedecer a um padrão de tamanho uniforme;

### 3. Das Obrigações da Licitante Vencedora:

3.1. Os produtos fornecidos deverão ser discriminados na Nota Fiscal de acordo com a tabela da Ceasa/RS.

3.2. Apresentar a tabela da CEASA, original e previamente validada pelo gestor do contrato, anexada com a Nota Fiscal.

3.3. Os preços praticados deverão ter como base a tabela da CEASA/RS da Quinta-feira anterior ao fornecimento dos produtos, tendo por referência a da coluna denominada "máxima" da referida tabela, considerando o percentual ofertado pela Licitante Vencedora.

3.4. Quando ocorrerem feriados às quintas-feiras terá validade a Tabela da CEASA/RS do dia útil antecedente, sempre da semana anterior ao do fornecimento.

3.5. A CONTRATADA vencedora deverá apresentar um comprovante do

programa de Controle Integrado de Pragas, orientado por empresas especializadas, na ocasião da primeira entrega dos produtos no setor solicitante. Esse comprovante deverá ser apresentado a cada (02) dois meses no HUSM e RU, devidamente atualizado, durante a vigência do contrato.