



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

CHAMADA PÚBLICA n. 01/2013

A Universidade Federal de Santa Maria, com sede à Av. Roraima, nº 1000 – Bairro Camobi, na cidade de Santa Maria - RS, inscrita no CNPJ sob o nº 95.591.764/0001-05, representada neste ato pelo seu Reitor, Professor Felipe Martins Müller, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art.17 da Lei 12512/2011; Resolução nº 50 de 26.09.2012, expedida pelo Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos (GGPAA)/Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, através da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; Decreto nº 7.775, de 04.07.2012, expedido pela Casa Civil da Presidência da República, vem realizar Chamada Pública para aquisição de Leite Pasteurizado da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o Restaurantes Universitários da UFSM, destinado ao atendimento a Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e conforme consta no processo 23081.005191/2013-71.

1. As organizações de agricultores familiares **deverão apresentar a documentação para Habilitação (Envelope n. 01) e Proposta de Venda (Envelope n. 02) até o dia 14.05.2013, às 09:00 horas**, no Campus Universitário, Prédio da Administração Central – 6º andar, sala 666 - Comissão de Licitações – UFSM, na cidade de Santa Maria/RS.

Data de Abertura dos Envelopes:

1º abertura (envelope n. 01 - habilitação): 14/05/2013, às 09:00 horas.

2º abertura (envelope n. 02 – proposta de venda): 27/05/2013, às 09:00 horas.

2. Objeto

2.1. O objeto da presente Chamada Pública é de aquisição de leite pasteurizado da Agricultura Familiar, destinado aos Restaurantes Universitários/UFSM, destinado ao atendimento à modalidade de Compra Institucional do Programa Aquisição de Alimentos, conforme especificações constante em anexo a esse edital, independente de transcrição.

2.2. Será firmado um contrato, conforme minuta em anexo, entre a UFSM e a vencedora com vigência até 31 de dezembro de 2013, a partir de sua assinatura, ou até o esgotamento das quantidades, prevalecendo o fato que ocorrer primeiro.

3. Fonte de Recurso

3.1. As despesas correrão por conta dos recursos provenientes da fonte 0100, Elemento de Despesa 339030- Material de Consumo, PTres 61528 e UGR 0135.

4. Das Condições de Participação

4.1. Poderão participar da modalidade Compra Institucional, as organizações fornecedoras, definidas como cooperativas e outras organizações formalmente

constituídas como pessoa jurídica de direito privado que detenham a Declaração de Aptidão (DAP) ao Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF).

5. Envelope nº. 01 – Habilitação do Grupo Formal

5.1 Todas as participantes deverão apresentar no Envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação, a saber:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF) – DAP Jurídica para associações e cooperativas.
- c) Cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União.
- d) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas.

5.2. Caso a participante seja FABRICANTE, a mesma deverá apresentar documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante, da seguinte forma:

- a) Emitido pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando objeto for submetido à Inspeção Federal, ou
- b) Emitido pela Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal do estado do Rio Grande do Sul (CISPOA), ou
- c) Emitido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de qualquer município ou estado brasileiro, conforme o caso, desde que o serviço seja integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), e o fabricante registrado neste órgão – SISBI/POA, ou
- d) Emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do município de Santa Maria (SIM).

5.3. Caso a participante NÃO seja fabricante, a mesma deverá apresentar, além dos documentos elencados no subitem 5.2. deste edital, o seguinte documento:

a) Caso armazenem ou distribuam ou comercializem o objeto cotado, a participante deverá apresentar uma declaração afirmando tal(is) condição(ões), bem como apresentar o Alvará Sanitário, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida.

5.4. A documentação deverá ser apresentada em envelope fechado ou lacrado, devidamente identificado, podendo ser usado o modelo a seguir:

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES
AVENIDA RORAIMA, 1000
SALA 666, REITORIA/UFMS – CEP 97.105-900
CHAMADA PÚBLICA Nº ____/2013
DIA ____/____/____, às ____ horas
ENVELOPE 01 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO
CNPJ DA EMPRESA: _____
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA: _____
TELEFONE: _____ E-MAIL: _____

6. Envelope nº. 02 – Proposta de Venda

6.1. No envelope nº. 02 deverá conter a Proposta de Venda, em reais (CIF).

6.2. Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e despesas, tais como: impostos, taxas, fretes e demais incidências para a presente licitação.

6.3. A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado ou lacrado, devidamente identificado, podendo ser usado o modelo a seguir:

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO – SANTA MARIA/RS- CEP: 97105-900
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
AVENIDA RORAIMA, 1000
SALA 666, ED. REITORIA
CHAMADA PÚBLICA Nº ____/2013
DIA ____/____/____, às ____ HORAS
ENVELOPE N. 2 – PROPOSTA DE VENDA

7. Do Credenciamento

7.1. A(s) reunião(ões) realizadas pela Comissão de Licitações poderá(ão) ser assistida(s) por qualquer pessoa, porém só terão direito de usar a palavra, rubricar documentos, assinar a ata, consignar registros, os representantes devidamente credenciados para tanto, o qual deverá ser assinado pelo representante legal da proponente.

7.1.1. O credenciamento deverá ser apresentado à Comissão de Licitações, no início da reunião de abertura dos envelopes ou constar no envelope nº 01 (documentos de habilitação).

7.2. Fica dispensado o credenciamento de que trata este item, caso a INTERESSADA esteja representada por seu responsável legal, que deverá comprovar essa condição por meio da apresentação contrato social, estatuto ou documento pertinente, antes do início da reunião.

8. Da Abertura dos Envelopes

8.1. Às **09h (nove horas) do dia 14/05/2013**, em reunião pública, na Sala da Comissão de Licitações, a Comissão procederá à abertura dos envelopes nº 01 – Documentos para Habilitação, e distribuindo-os para apreciação e análise recíproca dos representantes das INTERESSADAS presentes, que os rubricarão, juntamente com os demais membros da Comissão, permanecendo lacrados e em poder da Comissão de Licitação, os envelopes 02 – Proposta de Venda.

8.2. Na hipótese da Comissão de Licitações efetuar o julgamento e a classificação das propostas durante a reunião, desde que todas as INTERESSADAS estejam pessoalmente representadas ou renunciem ao prazo recursal mediante envio de manifestação escrita, a divulgação do resultado poderá ser feita na própria reunião e, caso as proponentes não tenham intenção de interpor recurso, tal fato será expressamente registrado na ata e será dado sequência ao certame, por meio da abertura do envelope contendo os documentos de habilitação.

8.3. Caso não ocorra desistência expressa ao direito de interpor recursos, nos termos do item anterior, os documentos constantes do envelope nº 02 (proposta de venda) serão examinados em reunião previamente designada pela Comissão de Licitações e divulgada às participantes, sendo os documentos rubricados pelos presentes credenciados, inabilitando-se a INTERESSADA cuja documentação estiver em desacordo com as exigências do presente Edital.

9 Impugnações ao Edital

9.1. Ficará impedido de impugnar os termos deste Edital de Chamada Pública, perante a administração o proponente que não o fizer até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a abertura dos envelopes nº 1 (documentos de habilitação).

10. Dos Recursos Administrativos

10.1. O prazo para interposição de eventuais recursos contra os resultados de julgamento de classificação/desclassificação e habilitação/inabilitação será de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do primeiro dia útil após a intimação do ato ou lavratura da ata de cada fase da licitação, desde que não haja desistência dos proponentes presentes à reunião em que foi divulgado o resultado de julgamento.

10.2. Os demais proponentes terão 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da notificação feita pela Comissão, para apresentação de contra-razões ao recurso.

10.3. Transcorrido o prazo para apresentação das razões do recurso, o processo será encaminhado à autoridade competente para decisão final.

11. Das Amostras dos produtos

11.1. A participante detentora do menor preço deverá apresentar amostra para avaliação e seleção do produto ofertado, cujo prazo de entrega ficará definido e registrado em ata. Caso a Licitante não cumpra o prazo estabelecido na ata sua proposta será desclassificada.

11.2. A amostra do produto ofertado deverá ser entregue no Restaurante Universitário, localizado no Campus Universitário (Campus I), da cidade de Santa Maria/RS.

12. Do Pagamento

12.1. O pagamento será efetuado, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo Restaurante Universitário da 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.

13. Do Critério de Julgamento de Demais Disposições

13.1 - O critério de Julgamento será o de menor Preço e ao atendimento dos requisitos desta Chamada Pública.

14. Das Informações

14.1. Informações poderão ser obtidas através do telefone número: 55-3220-8189 ou pelo endereço eletrônico pregao@ufsm.br.

Santa Maria, 24 de abril de 2013.

Jayme Worst
Coordenador de Licitações

Anexo ao Edital de Chamada Pública 001/2013

1. Objeto: fornecimento de leite pasteurizado da Agricultura Familiar, destinado aos Restaurantes Universitários/UFSM, destinado ao atendimento à modalidade de Compra Institucional do Programa Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

Item	Unidade	Qtde	Preço Unitário estimado R\$	Preço Total R\$
Leite pasteurizado, padronizado a 3% (m/m) de gordura, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo almofada ou garrafa, contendo nesta, 01 litro de volume líquido, conforme Instrução Normativa N° 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). No ato da entrega, o produto deverá possuir, no máximo, 01 (um) dia de fabricação. Apresentar amostra.	litro	50.000	1,70	85.000,00

1.1. As aquisições de alimentos, no âmbito da modalidade de Compra Institucional, serão realizadas com dispensa do procedimento licitatório, desde que, cumulativamente, sejam atendidas as seguintes exigências:

I - seja respeitado o valor máximo anual de R\$ 8.000,00 (oito mil reais) para aquisições de alimentos, por unidade familiar, independente de os beneficiários fornecedores participarem de outras modalidades do PAA, observado o disposto no art. 19, § 1º, do Decreto nº 7.775, de 2012; e

III - os alimentos adquiridos sejam de produção própria dos beneficiários fornecedores e cumpram os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes.

2 . Condições de Fornecimento:

2.1 Qualidade do Produto

2.1.1 O produto deverá ser manipulado e conservado, de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo a Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, o Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes, bem como, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis.

2.1.2. O produto entregue deverá apresentar-se com características próprias (cor, aroma, sabor e textura). Além disso, deve apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária. Quando não atender aos critérios de exigências estabelecidos, e que, portanto, oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, o produto deverá ser repostado em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano até, no máximo, 6 horas, a contar do horário final previsto para entrega do gênero.

2.1.3. No ato da entrega, o recipiente destinado ao acondicionamento do produto deve apresentar-se íntegro e higienizado, bem como ser constituído de material atóxico, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão fiscalizador competente e o produto dentro do prazo de validade.

3. Qualidade da Embalagem

3.1. A embalagem primária deverá ser atóxica, limpa e íntegra, ou seja, não comprometer o acondicionamento adequado do produto. O alimento não deve permanecer em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel, plástico reciclado ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos. Deverá apresentar-se com rotulagem, constando desta, o nome e composição do produto, informação nutricional, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e no que couber, as RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

4. Condições Exigidas para Transporte e Entrega

4.1. 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 o Decreto Estadual nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, e outras legislações vigentes cabíveis.

5. Local e Periodicidade de entrega dos Produtos

5.1. No ato da entrega deverá ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário do veículo transportador, quando da renovação do referido documento ou substituição do veículo, devidamente justificada.

5.2. O leite pasteurizado, no ato do recebimento, deverá apresentar-se com temperatura superficial entre 0°C e +7°C (máximo tolerado).

5.3. Os entregadores devem trajar uniforme completo e limpo, incluindo o uso de calçado próprio para este fim e os cabelos cobertos por touca.

5.4. As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sábado, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (Campus I), das 14h30min às 15h30min, conforme requisição semanal e a necessidade do Serviço de Nutrição do RU.

5.6. A requisição e sua alteração, do Serviço de Nutrição, serão realizadas por telefone ou e-mail, tendo como prazo máximo de antecedência até as 16 horas do dia anterior a data prevista da entrega.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

CONTRATO N ____/2013

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE LEITE PASTEURIZADO DA AGRICULTURA FAMILIAR

A Universidade Federal de Santa Maria, com sede à Av. Roraima, nº 1000 – Bairro Camobi, na cidade de Santa Maria - RS, inscrita no CNPJ sob o nº 95.591.764/0001-05, representada neste ato pelo seu Reitor, Professor Felipe Martins Müller, no uso de suas prerrogativas legais e, considerando o disposto no art.17 da Lei 12512/2011; Resolução n. 50 de 26.09.2012 expedida pelo Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos/MDA, através da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; Decreto n. 7.775, de 04.07.2012, expedido pela Casa Civil da Presidência da República, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado _____ (nome do grupo formal) com sede à _____, n.º _____, em _____/UF, inscrita no CNPJ sob n.º _____, doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições Lei n. 12.512, de 14/10/2011, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n. 01/2013, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA
DO OBJETO**

Este contrato tem por objeto a aquisição de LEITE PASTEURIZADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, para os Restaurantes Universitários da UFSM, conforme descrição e condições detalhadas no anexo ao presente contrato, independente de transcrição e acordo com o edital da Chamada Pública n. 01/2013.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A CONTRATADA se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, parte integrante deste Instrumento.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar será de até R\$ 8.000,00 (oito mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos na Modalidade de Compras Institucionais.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardada as suas condições essenciais.

**CLÁUSULA SEGUNDA
DA VIGÊNCIA**

O presente contrato vigorará, a partir de sua assinatura, até o dia 31 de dezembro de 2013, ou até o término da quantidade adquirida, o que ocorrer primeiro.

CLÁUSULA TERCEIRA DO VALOR DO CONTRATO

Pelo fornecimento do produto, nos quantitativos descritos na Proposta de venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ _____ (_____).

SUBCLÁUSULA ÚNICA

No valor estão incluídas as despesas com frete, seguros, embalagens, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

CLÁUSULA QUARTA DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo Restaurante Universitário da 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.

CLÁUSULA QUINTA DAS PENALIDADES

As penalidades pela inexecução (artigo 77 da Lei 8.666/93) encontram-se previstas nos artigos 86 e 87 do mesmo diploma legal.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

As penalidades a que está sujeita a CONTRATADA, a teor do que reza o art. 87 da Lei 8.666/93, são as seguintes:

- 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 e;
- v) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A CONTRATADA será considerada inadimplente, se não fornecer o produto, após os prazos e obrigações estipulados neste contrato. A multa em caso de inadimplemento será de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato.

SUBCLÁUSULA QUARTA

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA SEXTA DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

A CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre o interesse particular poderá:

- I. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da CONTRATADA;
- II. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão da CONTRATADA;
- III. fiscalizar a execução do contrato;
- IV. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

SUBCLÁUSULA ÚNICA

Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa da CONTRATADA, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA SÉTIMA DO GESTOR

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da servidora do Restaurante Universitário, Sra DIONE PITTELLA SIQUEIRA.

CLÁUSULA OITAVA DA RESCISÃO

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por acordo entre as partes;
- b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c) qualquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA NONA DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

A CONTRATADA deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, estando à disposição para comprovação.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos as Notas Fiscais de Compra apresentadas nas prestações de contas, bem como a Proposta de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, estando à disposição para comprovação.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

É de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o ressarcimento de danos causados a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 01/2013, pela Resolução do Grupo Gestor do PAA n.º 50, de 26.09.2012 e pela Lei n.º 12.512, de 14/10/2011, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

CLÁUSULA DÉCIMA DO FORO

As partes elegem a Justiça Federal, na cidade de Santa Maria, como foro para dirimir as questões oriundas deste Contrato.

E, para constar, lavrou-se o presente TERMO DE CONTRATO, que lido e achado conforme, vai assinado pelas partes contratantes, na presença das testemunhas abaixo firmadas, maiores e capazes.

Santa Maria, ____ de _____ de 2013.

CONTRATANTE

CONTRATADA

NOME:
CARGO:

NOME:
CARGO:

TESTEMUNHAS:

NOME:
CARGO:

NOME:
CARGO:

1. Objeto: fornecimento de leite pasteurizado da Agricultura Familiar, destinado aos Restaurantes Universitários/UFSM, destinado ao atendimento à modalidade de Compra Institucional do Programa Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

Item	Unidade	Qtde	Preço Unitário R\$	Preço Total R\$
Leite pasteurizado, padronizado a 3% (m/m) de gordura, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo almofada ou garrafa, contendo nesta, 01 litro de volume líquido, conforme Instrução Normativa N° 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). No ato da entrega, o produto deverá possuir, no máximo, 01 (um) dia de fabricação. Apresentar amostra.	litro	50.000		

1.1. As aquisições de alimentos, no âmbito da modalidade de Compra Institucional, serão realizadas com dispensa do procedimento licitatório, desde que, cumulativamente, sejam atendidas as seguintes exigências:

I - seja respeitado o valor máximo anual de R\$ 8.000,00 (oito mil reais) para aquisições de alimentos, por unidade familiar, independente de os beneficiários fornecedores participarem de outras modalidades do PAA, observado o disposto no art. 19, § 1º, do Decreto nº 7.775, de 2012; e

III - os alimentos adquiridos sejam de produção própria dos beneficiários fornecedores e cumpram os requisitos de controle de qualidade dispostos nas normas vigentes.

2 . Condições de Fornecimento:

2.1 Qualidade do Produto

2.1.1 O produto deverá ser manipulado e conservado, de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo a Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, o Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes, bem como, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis.

2.1.2. O produto entregue deverá apresentar-se com características próprias (cor, aroma, sabor e textura). Além disso, deve apresentar-se com boa qualidade higiênico-

sanitária. Quando não atender aos critérios de exigências estabelecidos, e que, portanto, oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, o produto deverá ser repostado em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano até, no máximo, 6 horas, a contar do horário final previsto para entrega do gênero.

2.1.3. No ato da entrega, o recipiente destinado ao acondicionamento do produto deve apresentar-se íntegro e higienizado, bem como ser constituído de material atóxico, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão fiscalizador competente e o produto dentro do prazo de validade.

3. Qualidade da Embalagem

3.1. A embalagem primária deverá ser atóxica, limpa e íntegra, ou seja, não comprometer o acondicionamento adequado do produto. O alimento não deve permanecer em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel, plástico reciclado ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos. Deverá apresentar-se com rotulagem, constando desta, o nome e composição do produto, informação nutricional, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e no que couber, as RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

4. Condições Exigidas para Transporte e Entrega

4.1. 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 o Decreto Estadual nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, e outras legislações vigentes cabíveis.

5. Local e Periodicidade de entrega dos Produtos

5.1. No ato da entrega deverá ser apresentada a cópia do Alvará Sanitário do veículo transportador, quando da renovação do referido documento ou substituição do veículo, devidamente justificada.

5.2. O leite pasteurizado, no ato do recebimento, deverá apresentar-se com temperatura superficial entre 0°C e +7°C (máximo tolerado).

5.3. Os entregadores devem trajar uniforme completo e limpo, incluindo o uso de calçado próprio para este fim e os cabelos cobertos por touca.

5.4. As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sábado, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (Campus I), das 14h30min às 15h30min, conforme requisição semanal e a necessidade do Serviço de Nutrição do RU.

5.4.1. O recebimento dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega.

5.5. A requisição e sua alteração, do Serviço de Nutrição, serão realizadas por telefone ou e-mail, tendo como prazo máximo de antecedência até as 16 horas do dia anterior a data prevista da entrega.