



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 401/2014

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado, pela Portaria nº 68.893, de 02 de janeiro de 2014, 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, RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E UNIDADE DE EDUCAÇÃO INFANTIL IPÊ AMARELO/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**, alterada pela lei complementar n. 147 de 08 de agosto de 2014, tendo em vista o que consta no Processo nº 23081.016695/2014-06.

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

DATA: 15/12/2014.

HORÁRIO: 9:00 horas (horário de Brasília)

LOCAL: www.comprasgovernamentais.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, RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E UNIDADE DE EDUCAÇÃO INFANTIL IPÊ AMARELO/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 de 2015 até 31 de dezembro de 2015, ou até o esgotamento das quantidades licitadas, prevalecendo o fato que primeiro ocorrer.

2.5. **O contrato a ser firmado entre o Licitante e a UFSM, no que se refere ao item 02 do termo de referência, poderá ser sub-rogado à Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – EBSEH, nos termos da Portaria nº 72, de 9 de dezembro de 2013. Tal alteração será formalizada por Termo Aditivo ao Contrato, o qual deverá ser**

assinado pela CONTRATADA, pelo HUSM/UFSM e pela EBSERH.

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 Administração Pública, 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.comprasgovernamentais.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



15/12/2014 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.

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

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

5.4.3.1. Para os ovos: Citar a marca/Granja.

5.4.3.1.1. No caso do subitem 5.4.3.1 deste Edital, a licitante que não apresentar a respectiva informação na sua proposta **online** o pregoeiro solicitará via chat, durante a fase de aceitação.

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 15/12/2014 terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico nº 401/2014, 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 o 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.

6.5.1. Durante a fase competitiva, o intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos.

6.5.2. Os lances enviados em desacordo com o subitem 6.5.1 deste edital, serão descartados automaticamente 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.

7.3. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes 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@ufsm.br, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a fase de aceitação, sob pena de decair do direito à habilitação.

8.1.1.1. Para Hortifrutícolas

- A) Alvará Sanitário do Estabelecimento. Não será aceito protocolo de solicitação de Alvará Sanitário.
- B) Documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas (CIVPU) de posse da Licitante, conforme previsto no art. 3º da Resolução RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009, e outras legislações vigentes, devendo naquele, constar a validade do

serviço executado para insetos e roedores, bem como a autorização da empresa especializada em CIVPU junto aos órgãos Sanitário e Ambiental competentes (documento obrigatório para empresa que armazenam produtos).

8.1.1.2. Para Ovos

A) PARA OS FABRICANTES: Apresentar, Documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante, relacionados a seguir:

1. Emitido pelo DIPOA, quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;
2. Emitido pelo Serviço de Inspeção de produtos de origem animal do estado do Rio Grande do Sul (CISPOA) ou;
3. 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;
4. Emitido pelo Serviço de Inspeção de produtos de origem animal do município de Santa Maria (SIM).

8.1.1.3. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitido pela Justiça do Trabalho. A validação da certidão, apresentada pela licitante, será verificada *on line*, pelo pregoeiro, na fase de habilitação.

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

A) A licitante deverá estar com documentos válidos no SICAF, **no níveis I, II, III, IV e VI.**

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 aceita outra forma de envio.

8.2. No caso de participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte na presente licitação, estas serão HABILITADAS mesmo que 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, as Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), será assegurado o prazo de 5 (cinco) 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.

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@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 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@ufsm.br

14.10. As cópias originais ou autenticadas dos documentos solicitados no 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 2014.

JAYME WORST,
Coordenador de licitações

TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO 401/2014

1- A presente licitação tem por objeto o fornecimento parcelado de Hortifrutigranjeiros para o RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E UNIDADE DE EDUCAÇÃO INFANTIL IPÊ AMARELO, pertencente à Universidade Federal de Santa Maria, conforme discriminação a seguir:

Item	Especificação	Unidade	QTD.	Ceasa	Total Estimado
1	Abacaxi caiena	Unidade	700	R\$ 3,00	R\$ 2.100,00
2	Abacaxi pérola	Unidade	4.000	R\$ 2,50	R\$ 10.000,00
3	Abobrinha italiana	Kg	7.000	R\$ 1,75	R\$ 12.250,00
4	Agrião	Dúzia	50	R\$ 8,00	R\$ 400,00
5	Alface	Dúzia	3.000	R\$ 6,00	R\$ 18.000,00
6	Alface americana	Dúzia	700	R\$ 8,00	R\$ 5.600,00
7	Alho nacional	Kg	500	R\$ 9,00	R\$ 4.500,00
8	Almeirão / radite	Dúzia	10	R\$ 10,00	R\$ 100,00
9	Ameixa vermelha importada	Kg	500	R\$ 6,87	R\$ 3.435,00
10	Ameixa vermelha nacional *	Kg	500	R\$ 6,00	R\$ 3.000,00
11	Banana caturra	Kg	30.000	R\$ 1,25	R\$ 37.500,00
12	Banana prata	Kg	4.000	R\$ 2,40	R\$ 9.600,00
13	Batata branca especial	Kg	21.000	R\$ 0,90	R\$ 18.900,00
14	Batata doce	Kg	10.000	R\$ 2,00	R\$ 20.000,00
15	Batata rosa especial	Kg	10.000	R\$ 1,04	R\$ 10.400,00
16	Berinjela	Kg	5.000	R\$ 4,00	R\$ 20.000,00
17	Beterraba	Kg	26.000	R\$ 1,25	R\$ 32.500,00
18	Brócolis	Dúzia	2.500	R\$ 18,00	R\$ 45.000,00
19	Caqui chocolate **	Kg	4.000	R\$ 4,00	R\$ 16.000,00
20	Cebola nacional	Kg	30.000	R\$ 1,80	R\$ 54.000,00
21	Cenoura	Kg	35.000	R\$ 1,25	R\$ 43.750,00
22	Cheiro verde	Dúzia	1.000	R\$ 6,00	R\$ 6.000,00
23	Chicória	Dúzia	600	R\$ 10,00	R\$ 6.000,00
24	Chuchu	Kg	5.000	R\$ 0,90	R\$ 4.500,00
25	Couve	Dúzia	550	R\$ 10,00	R\$ 5.500,00
26	Couve chinesa	Dúzia	500	R\$ 18,00	R\$ 9.000,00
27	Couve-flor	Dúzia	2.000	R\$ 25,00	R\$ 50.000,00
28	Espinafre	Dúzia	400	R\$ 15,00	R\$ 6.000,00
29	Kiwi nacional	Kg	600	R\$ 5,55	R\$ 3.330,00
30	Laranja baia (umbigo)	Kg	1.500	R\$ 1,75	R\$ 2.625,00
31	Laranja lima (céu)	Kg	400	R\$ 1,38	R\$ 552,00
32	Laranja valência (comum)	Kg	28.000	R\$ 0,80	R\$ 22.400,00
33	Limão taiti	Kg	2.500	R\$ 3,00	R\$ 7.500,00
34	Maçã fuji embalada	Kg	3.000	R\$ 2,00	R\$ 6.000,00
35	Maçã gala embalada	Kg	6.000	R\$ 2,00	R\$ 12.000,00



36	Maçã red delicious	Kg	2.000	R\$ 4,30	R\$ 8.600,00
37	Mamão amazonas (papaia)	Kg	700	R\$ 3,28	R\$ 2.296,00
38	Mamão formosa	Kg	2.000	R\$ 2,20	R\$ 4.400,00
39	Manga	Kg	1.000	R\$ 4,16	R\$ 4.160,00
40	Manjeriço	Molho	500	R\$ 1,50	R\$ 750,00
41	Maracujá azedo	Kg	800	R\$ 5,50	R\$ 4.400,00
42	Melancia	Kg	5.000	R\$ 1,20	R\$ 6.000,00
43	Melão espanhol	Kg	1.000	R\$ 2,50	R\$ 2.500,00
44	Milho verde	Sacola	500	R\$ 2,50	R\$ 1.250,00
45	Moranga cabotiá	Kg	3.500	R\$ 1,25	R\$ 4.375,00
46	Morango	Kg	1.200	R\$ 10,00	R\$ 12.000,00
47	Mostarda	Dúzia	200	R\$ 15,00	R\$ 3.000,00
48	Ovos de codorna	Caixeta	1.200	R\$ 2,70	R\$ 3.240,00
49	Pepino salada	Kg	10.000	R\$ 1,75	R\$ 17.500,00
50	Pepino japonês	Kg	800	R\$ 3,00	R\$ 2.400,00
51	Pêra willians / packams	Kg	2.000	R\$ 4,44	R\$ 8.880,00
52	Pêssego nacional***	Kg	3.000	R\$ 5,00	R\$ 15.000,00
53	Pimentão	Kg	1.000	R\$ 4,00	R\$ 4.000,00
54	Pimentão amarelo	Kg	300	R\$ 6,50	R\$ 1.950,00
55	Pimentão vermelho	Kg	350	R\$ 7,00	R\$ 2.450,00
56	Quiabo	Kg	1.000	R\$ 10,00	R\$ 10.000,00
57	Rabanete	Kg	700	R\$ 2,25	R\$ 1.575,00
58	Repolho roxo	Dúzia	2.000	R\$ 30,00	R\$ 60.000,00
59	Repolho verde	Kg	10.000	R\$ 0,75	R\$ 7.500,00
60	Rúcula	Dúzia	200	R\$ 10,00	R\$ 2.000,00
61	Tangerina montenegrina	Kg	2.000	R\$ 1,75	R\$ 3.500,00
62	Tangerina murcott	Kg	2.000	R\$ 1,75	R\$ 3.500,00
63	Tangerina ponkan	Kg	5.500	R\$ 3,00	R\$ 16.500,00
64	Tomate cereja	Kg	1.500	R\$ 7,14	R\$ 10.714,50
65	Tomate gaúcho	Kg	700	R\$ 3,75	R\$ 2.625,00
66	Tomate italiano / paulista	Kg	20.000	R\$ 3,50	R\$ 70.000,00
67	Tomate longa vida	Kg	70.000	R\$ 3,00	R\$ 210.000,00
68	Uva fina de mesa	Kg	700	R\$ 7,00	R\$ 4.900,00
69	Vagem	Kg	1.500	R\$ 7,50	R\$ 10.500,00
70	Abacate comum	Kg	400	R\$ 2,33	R\$ 10.500,00
71	Goiaba	Kg	1.000	R\$ 5,00	R\$ 10.500,00
72	Manga	kg	1.000	R\$ 4,16	R\$ 10.500,00

	VALOR ESTIMATIVO TOTAL				R\$ 1.030.907,50
--	-------------------------------	--	--	--	-------------------------

* Valor referente a tabela do dia 24 de abril de 2014

** Valor referente a tabela do dia 04 de setembro de 2014

*** Valor referente a tabela do dia 27 de março de 2014

1.1. Especificações dos produtos:

Abacaxi caiena (peso unitário): 1,5 kg

Abacaxi pérola (peso unitário): 1,5 kg

Abobrinha italiana (peso unitário): De 300 g a 500 g

Agrião: 200 g / molho

Alecrim: 200 g / molho

Alface (peso unitário): 350 g

Alface americana (peso unitário): 350 g

Alho nacional (cabeça): 70 g

Almeirão / radite: 200 g / molho

Ameixa vermelha importada (peso unitário): De 100 g a 120 g

Ameixa vermelha nacional

Banana caturra / nanica (peso unitário): 150 g

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

Batata branca especial (peso unitário): 200g a 300 g (colocar margem de peso)

Batata doce (peso unitário): 400 g a 500 g

Batata rosa especial (peso unitário): 300 g

Berinjela (peso unitário): De 350 g a 450 g

Beterraba (peso unitário): De 200 g a 300 g

Brócolis híbrido (peso unitário): 500 g

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

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

Cenoura (peso unitário): De 200 g a 250 g

Cheiro verde: 80 g / molho

Chicória (peso unitário): 500 g

Chuchu (peso unitário): 400 g

Couve (peso unitário): 350 g / molho

Couve-chinesa (peso unitário): 1,0 kg

Couve-flor (peso unitário): 1,3 kg

Espinafre: 500 g / molho

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

Laranja baía / umbigo (peso unitário): De 180 g a 200 g

Laranja valência / comum (peso unitário): De 180 g a 200 g

Limão taiti (peso unitário): De 90 g a 120 g

Louro (peso unitário): 300 g / molho

Maçã fuji caixa de papelão (peso unitário): De 150 g a 170 g

Maçã gala caixa de papelão (peso unitário): De 150 g a 170 g



Maçã red delicious (peso unitário): De 150 g a 200 g
Mamão amazonas papaia (peso unitário): De 300 g a 400 g
Mamão formosa (peso unitário): De 1,2 a 1,5 kg
Manga (peso unitário): De 220 g a 300 g
Manjeriço: 150 g / molho
Manjerona: 150 g / molho
Maracujá azedo (peso unitário): De 120 g a 150 g
Melancia (peso unitário): De 10 kg a 14 kg
Melão espanhol (peso unitário): De 1,0 a 1,4 kg
Milho verde: 240 g / espiga (embaladas em bandeja plástica com 03 unidades cada)
Moranga cabotiá (peso unitário): De 1,5 a 2,0 kg
Morango: 300 g / bandeja
Mostarda: 500 g / molho
Nabo comprido (peso unitário): 550 g
Nabo redondo (peso unitário): 200 g
Nectarina (peso unitário): De 150 g a 200 g
Pepino salada (peso unitário): De 300 g a 400 g
Pepino japonês (peso unitário): De 200 g a 300 g
Pêra willians / packams (peso unitário): De 150 g a 170 g
Pêssego nacional (peso unitário): De 120 g a 150 g
Pimentão (peso unitário): De 300 g a 400 g
Pimentão amarelo (peso unitário): De 300 g a 400 g
Pimentão vermelho (peso unitário): De 300 g a 400 g
Quiabo (comprimento unitário): 12 cm a 16 cm
Rabanete (peso unitário): De 50 g a 100 g
Repolho roxo (peso unitário): 1,2 kg
Repolho verde (peso unitário): De 1,4 kg a 1,8 kg
Rúcula: 200 g / molho
Sálvia: 200 g / molho
Tangerina montenegrina (peso unitário): De 120 g a 150 g
Tangerina murcott (peso unitário): De 120 g a 150 g
Tangerina ponkan (peso unitário): De 150 g a 200 g
Tomate cereja: Seguir especificações de qualidade higiênico-sanitária para hortifrutícolas.
Tomate gaúcho (peso unitário): De 200 g a 250 g
Tomate italiano / paulista (peso unitário): De 120 g a 170 g
Tomate longa vida (peso unitário): De 180 g a 200 g
Uva fina de mesa (cachos): De 500 g a 900 g
Vagem: Seguir especificações de qualidade higiênico-sanitária para hortifrutícolas.

1.2. Qualidade dos produtos

1.2.1. Hortifrutícolas

- a) Os hortifrutícolas devem apresentar-se Íntegros, com características próprias de suas espécies (cor, aroma, sabor e textura), bem como em estágio adequado de maturação, que poderá ser alterado pelo Serviço de Nutrição do RU e da UEIIA, quando necessário;
- b) Os hortifrutícolas devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, livres de enfermidades, insetos e danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes);
- c) Os folhosos e outros tipos de vegetais que apresentarem folhas desidratadas (murchas) deverão ter estas removidas antes do recebimento e do procedimento de pesagem;
- d) 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 ajustado o peso total da requisição, até ser atingida tal concordância.

1.2.2. Ovos

- a) Os produtos entregues deverão apresentar-se sem rachaduras, com boa qualidade organoléptica e higiênico-sanitária (limpos e sem fezes);
- b) Na embalagem, deverão constar nome e informação sobre o produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/distribuidor, identificação do serviço de inspeção competente, condições de armazenamento e quantidade em peso;
- c) A validade (vida útil) dos ovos deverá ser no mínimo de 75%, a contar da data de entrega;
- d) O produto deverá ser manipulado e conservado, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) segundo Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950, Decreto n° 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC n° 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto.



1.2.3. Qualidade da embalagem

- a) Os alimentos não devem ter contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão (exceto para a maçã embalada);
- b) Os hortifrutícolas deverão ser acondicionados em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos, devidamente higienizadas, de cor permitida pelo órgão fiscalizador competente;
- c) Os ovos deverão ser acondicionados em embalagem íntegra e limpa, constituída de material atóxico, sem a presença de rasgos ou amassados.

1.3. Condições exigidas para recepção dos produtos:

1.3.1. Veículo

- a) 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 nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, e outras legislações vigentes cabíveis;
- b) O Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente deverá ser apresentado na recepção dos produtos.

1.3.2. Funcionário do fornecedor

- a) O funcionário responsável pela entrega do produto deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;
- b) As atividades do funcionário entregador referem-se ao acompanhamento da pesagem e a conferência dos produtos na área de recepção, não sendo permitida a circulação nas áreas de produção e armazenamento refrigerado.

1.3.3. Entregas

- a) As entregas serão parceladas e devem ocorrer de segunda-feira a sábado, no RU Campus I, Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, no horário das 08h00min às 09h30min, e de segunda a sexta-feira, junto a UEIIA no mesmo endereço (prédio 04), das 07h00min às 07h30min, conforme requisição semanal do Serviço de Nutrição;
- b) Todas as atividades referentes à entrega dos produtos não devem ultrapassar o horário estipulado, ou seja, deverá estar concluída até às 09h30min no RU e até às 07h30min na UEIIA;
- c) A requisição e/ou a alteração do Serviço de Nutrição do RU ou da UEIIA, serão realizadas por telefone, fax ou e-mail, tendo como prazo máximo de antecedência até às 15 horas do dia anterior a data prevista da entrega.

1.4. Condições para devolução dos produtos

- a) Em consonância com a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos neste edital serão devolvidos;
- b) A devolução dos produtos poderá ocorrer na etapa da recepção ou, posteriormente, nos casos em que a inadequação for detectada na etapa de pré-preparo/pré-lavagem;
- c) A licitante é responsável pela reposição imediata dos produtos devolvidos, em quantidade igual a não aproveitada pelo setor, exceto quando o Serviço de Nutrição dispensar a reposição.

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

Item	Descrição do produto	Unidade	Quantidade	*Valor Ceasa	Total Estimado
1	Abacate comum	Kg	150	R\$ 2,33	R\$ 349,50
2	Abacaxi Caiena	Unidade	4500	R\$ 3,00	R\$ 13.500,00
3	Abacaxi pérola	Unidade	4500	R\$ 2,50	R\$ 11.250,00



4	Abóbora	Kg	4000	R\$ 1,80	R\$ 7.200,00
5	Abobrinha italiana	Kg	3000	R\$ 1,75	R\$ 5.250,00
6	Agrião	dz	250	R\$ 8,00	R\$ 2.000,00
7	Alface	DZ	3000	R\$ 6,00	R\$ 18.000,00
8	Alface Americana	DZ	3000	R\$ 8,00	R\$ 24.000,00
9	Alho importado	Kg	100	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00
10	Alho nacional	Kg	250	R\$ 9,00	R\$ 2.250,00
11	Almeirão/ radite	DZ	100	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00
12	Ameixa importada	Kg	5000	R\$ 6,87	R\$ 34.350,00
13	Ameixa nacional (27/02/2014)	Kg	5000	R\$ 6,00	R\$ 30.000,00
14	Banana caturra/nanica	Kg	2000	R\$ 1,25	R\$ 2.500,00
15	Banana prata	Kg	14000	R\$ 2,40	R\$ 33.600,00
16	Batata branca especial	Kg	10000	R\$ 0,90	R\$ 9.000,00
17	Batata Doce	Kg	1500	R\$ 2,00	R\$ 3.000,00
18	Berinjela	Kg	400	R\$ 4,00	R\$ 1.600,00
19	Beterraba	Kg	6000	R\$ 1,25	R\$ 7.500,00

20	Brócolis híbrido	DZ	1500	R\$ 18,00	R\$ 27.000,00
21	Caqui chocolate (27/02/2014)	Kg	2000	R\$ 4,16	R\$ 8.320,00
22	Cebola importada	Kg	12000	R\$ 1,75	R\$ 21.000,00
23	Cebola nacional	Kg	12000	R\$ 1,80	R\$ 21.600,00
24	Cenoura	Kg	10000	R\$ 1,25	R\$ 12.500,00
25	Cheiro verde / tempero	DZ	200	R\$ 6,00	R\$ 1.200,00
26	Chicória/Escarola	DZ	100	R\$ 10,00	R\$ 1.000,00
27	Chuchu	Kg	9000	R\$ 0,90	R\$ 8.100,00
28	Couve	DZ	300	R\$ 10,00	R\$ 3.000,00
29	Couve chinesa	DZ	150	R\$ 18,00	R\$ 2.700,00
30	Couve-flor	DZ	200	R\$ 25,00	R\$ 5.000,00
31	Espinafre	DZ	150	R\$ 15,00	R\$ 2.250,00
32	Kiwi nacional	Kg	1500	R\$ 5,55	R\$ 8.325,00
33	Laranja baia (umbigo)	Kg	2000	R\$ 1,75	R\$ 3.500,00
34	Laranja lima (céu)	Kg	300	R\$ 1,38	R\$ 414,00
35	Laranja pera	Kg	6000	R\$ 0,90	R\$ 5.400,00
36	Laranja valência	Kg	12000	R\$ 0,80	R\$ 9.600,00



37	Limão Taiti	Kg	1200	R\$ 3,00	R\$ 3.600,00
38	Maçã fuji cx pap.	Kg	5000	R\$ 3,05	R\$ 15.250,00
39	Maçã fuji cx plast.	Kg	10000	R\$ 2,00	R\$ 20.000,00
40	Maçã gala cx pap.	Kg	5000	R\$ 3,05	R\$ 15.250,00
41	Maça gala cx plast.	Kg	16000	R\$ 2,00	R\$ 32.000,00
42	Maçã red delicious	Kg	10000	R\$ 4,30	R\$ 43.000,00
43	Mamão Amazonas (Papaia)	Kg	6000	R\$ 3,28	R\$ 19.680,00
44	Mamão formosa	Kg	5500	R\$ 2,20	R\$ 12.100,00
45	Mandioca	Kg	1000	R\$ 1,00	R\$ 1.000,00
46	Manga	Kg	800	R\$ 4,16	R\$ 3.328,00
47	Manjeriçao	Mol	150	R\$ 1,50	R\$ 225,00
48	Manjerona	Mol	150	R\$ 1,50	R\$ 225,00
49	Melancia	Kg	3000	R\$ 1,20	R\$ 3.600,00
50	Melão comum (Gaúcho)	Kg	1500	R\$ 3,61	R\$ 5.415,00
51	Melão espanhol	Kg	1500	R\$ 2,50	R\$ 3.750,00
52	Milho verde (3 un)	SCL	10000	R\$ 2,50	R\$ 25.000,00

53	Moranga Cabotiá	Kg	4000	R\$ 1,25	R\$ 5.000,00
54	Moranga comum (02/01/2014)	Kg	8000	R\$ 1,00	R\$ 8.000,00
55	Morango	Kg	900	R\$ 10,00	R\$ 9.000,00
56	Nectarina (27/02/2014)	Kg	1000	R\$ 4,00	R\$ 4.000,00
57	Nectarina Importada	Kg	1000	R\$ 6,50	R\$ 6.500,00
58	Ovo branco	DZ	4000	R\$ 2,33	R\$ 9.320,00
59	Ovo de Codorna	CXT	1000	R\$ 2,70	R\$ 2.700,00
60	Pepino Japonês	Kg	1200	R\$ 3,00	R\$ 3.600,00
61	Pepino salada	Kg	1500	R\$ 1,75	R\$ 2.625,00
62	Pera Asiática	Kg	4000	R\$ 9,75	R\$ 39.000,00
63	Pera nacional	Kg	6000	R\$ 3,33	R\$ 19.980,00
64	Pera Williams/Packams	Kg	6000	R\$ 4,44	R\$ 26.640,00
65	Pêssego importado	Kg	2000	R\$ 6,87	R\$ 13.740,00
66	Pêssego nacional (27/02/2014)	Kg	2000	R\$ 5,00	R\$ 10.000,00
67	Pimentão amarelo	Kg	700	R\$ 6,50	R\$ 4.550,00
68	Pimentão verde	Kg	800	R\$ 4,00	R\$ 3.200,00
69	Pimentão vermelho	Kg	1000	R\$ 7,00	R\$ 7.000,00



70	Rabanete	Kg	2000	R\$ 2,25	R\$ 4.500,00
71	Repolho roxo	DZ	150	R\$ 30,00	R\$ 4.500,00
72	Repolho verde	Kg	1400	R\$ 0,75	R\$ 1.050,00
73	Rúcula	DZ	800	R\$ 10,00	R\$ 8.000,00
74	Tangerina Montenegrina	Kg	5000	R\$ 1,75	R\$ 8.750,00
75	Tangerina Murcott	Kg	3000	R\$ 1,75	R\$ 5.250,00
76	Tangerina Ponkan	Kg	6000	R\$ 3,00	R\$ 18.000,00
77	Tomate cereja	Kg	600	R\$ 7,14	R\$ 4.284,00
78	Tomate italiano/paulista	Kg	14000	R\$ 3,50	R\$ 49.000,00
79	Tomate longa vida	Kg	12000	R\$ 3,00	R\$ 36.000,00
80	Uva comum de mesa	Kg	400	R\$ 7,00	R\$ 2.800,00
81	Uvas finas de mesa	Kg	800	R\$ 7,00	R\$ 5.600,00
82	Vagem comum	Kg	2000	R\$ 7,50	R\$ 15.000,00

* Valores máximos referentes à tabela da CEASA do dia 18-09-2014.
(Exceção para os itens destacados em vermelho).

2.1. Especificações:

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

Abacaxi pérola: 1,2Kg/unidade

Abacaxi caiena: 1,2Kg/unidade

Alface: 400g/ unidade
Alface Americana: 400 g/ 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/ unidade
Couve-chinesa: 900g/unidade sem folhas externas
Couve-flor: 1000g/unidade sem as folhas externas
Couve: 300g/maço
Espinafre: 500g/maço
Laranja (todos os tipos): 180-200g / unidade
Maçã: 150g / unidade
Manga: 200-300g/unidade
Mamão papaia e formosa: maturação adequada para o consumo no dia
Melancia: 10 - 14 Kg / unidade
Milho: espigas embaladas em bandeja plástica
Melão espanhol: 1000-1400g/ unidade
Moranga cabotiá 1500-2000g / unidade
Morango: bandeja plástica transparente com no mínimo 250g
Pera: 150-170g/unidade
Pêssego: 100-150g/unidade
Rabanete: 50-100 g/unidade
Tangerinas: 120-150g/ unidade
Tomate cereja: bandeja plástica transparente com no máximo 300g
Ovo branco: 50g/unidade
Cheiro verde: 80g/maço
Repolho roxo: 1000g/unidade



2.2. Exigências:

2.2.1. Qualidade Geral dos Produtos:

- a) Os produtos entregues deverão apresentar cor, aroma e grau de maturação característicos de cada espécie. Devem estar frescos, íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afete a aparência (rachaduras, perfurações, cortes).
- b) Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas; não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície, terra, bolor ou mucosidade, sem umidade externa anormal ("gosmenta").
- c) Os ovos devem estar com a casca íntegra, sem rachaduras e resíduos que indiquem falta de higiene, devem estar em caixas plásticas (tipo bandeja). O produto deverá ser manipulado e conservado segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RISPOA), conforme Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950, Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos pela RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes e cabíveis para este produto.
- d) Todos os produtos devem obedecer a um padrão de tamanho uniforme.

2.2.2. Qualidade da Embalagem:

As frutas, legumes e verduras deverão ser acondicionadas em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos, devidamente higienizadas. Os ovos deverão ser acondicionados em embalagem íntegra e limpa, constituída de material atóxico, sem a presença de rasgos ou amassados. É proibida a entrada de caixas de madeira ou papelão no serviço.

2.2.3. Funcionário do Fornecedor

O entregador deve estar devidamente uniformizado para a entrega dos produtos (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco e sapato fechado); deverá acompanhar a pesagem e a conferência dos produtos na área de recepção, não sendo permitida sua circulação nas áreas de produção e armazenamento refrigerado.

2.2.4. Veículo

- a) 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).
- b) A apresentação do Alvará Sanitário do veículo-transportador, emitido por órgão oficial competente, deverá ocorrer na primeira entrega e na renovação do mesmo, se for o caso.

2.2.5. Entregas

- a) As entregas deverão ser parceladas conforme a necessidade (diária, inclusive sábados e feriados), tendo como local o Serviço de Nutrição e Dietética, sub-solo HUSM, no horário das **7:00 às 08:00 horas** ou outro horário conforme for solicitado pelo serviço.
- b) A solicitação das quantidades será realizada por telefone ou e-mail até às 15 horas do dia anterior; sendo que poderão ser feitas alterações até o momento da entrega.
- c) Se necessário serão feitas requisições para entregas extras em horário determinado pelo

serviço, com no mínimo 1 hora de antecedência.

2.2.6. Devolução dos Produtos

- a) 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.
- b) A devolução dos produtos poderá ocorrer na etapa da recepção ou posteriormente, nos casos em que a inadequação for detectada na etapa de pré-lavagem ou pré-preparo.



MINISTÉRIO DE EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

CONTRATO ____/2014

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. PAULO BAYARD DIAS GONÇALVES 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), Hospital Universitário de Santa Maria (HUSM) e Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo, 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 23081.016695/2014-06 da proposta da licitante vencedora do Pregão Eletrônico nº 401/2014, 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), Hospital Universitário de Santa Maria (HUSM) e Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo, conforme discriminação constante em anexo ao presente contrato.

SUBCLÁUSULA ÚNICA

O contrato a ser firmado entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, no que se refere ao item 02 do ANEXO, poderá ser sub-rogado à Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – EBSERH, nos termos da Portaria nº 72, de 9 de dezembro de 2013. Tal alteração será formalizada por Termo Aditivo ao Contrato, o qual deverá ser assinado pela CONTRATADA, pela CONTRATANTE e pela EBSERH.

CLÁUSULA SEGUNDA
DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

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 PRIMEIRA

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 SEGUNDA

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

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

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

SUBCLÁUSULA QUARTA

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 CONTRATADA.

SUBCLÁUSULA QUINTA

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

SUBCLÁUSULA SEXTA

A CONTRATADA 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.

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 validada 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 emitiu nota de empenho NE2014_____.

CLÁUSULA SEXTA DA VIGÊNCIA

O presente Contrato vigorará de 1º de janeiro de 2015 até 31 de dezembro de 2015.

SUBCLÁUSULA ÚNICA

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 no anexo ao presente 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, SUZANA BERLEZE DE PELEGRINI e a servidora do RU ANA PAULA HAAS KRETZMANN, 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 2014.

CONTRATANTE

CONTRATADA

NOME
CARGO

NOME
CARGO

TESTEMUNHAS:

NOME
CARGO

NOME
CARGO

ANEXO AO CONTRATO xxx/2014

1- O presente contrato tem por objeto o fornecimento parcelado de Hortifrutigranjeiros para o RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E UNIDADE DE EDUCAÇÃO INFANTIL IPÊ AMARELO, pertencente à Universidade Federal de Santa Maria, conforme discriminação a seguir:

Item	Especificação	Unidade	QTD.	Ceasa	Total estimado
1	Abacaxi caiena	Unidade	700	R\$ 3,00	
2	Abacaxi pérola	Unidade	4.000	R\$ 2,50	
3	Abobrinha italiana	Kg	7.000	R\$ 1,75	
4	Agrião	Dúzia	50	R\$ 8,00	
5	Alface	Dúzia	3.000	R\$ 6,00	
6	Alface americana	Dúzia	700	R\$ 8,00	
7	Alho nacional	Kg	500	R\$ 9,00	
8	Almeirão / radite	Dúzia	10	R\$ 10,00	
9	Ameixa vermelha importada	Kg	500	R\$ 6,87	
10	Ameixa vermelha nacional *	Kg	500	R\$ 6,00	
11	Banana caturra	Kg	30.000	R\$ 1,25	
12	Banana prata	Kg	4.000	R\$ 2,40	
13	Batata branca especial	Kg	21.000	R\$ 0,90	
14	Batata doce	Kg	10.000	R\$ 2,00	
15	Batata rosa especial	Kg	10.000	R\$ 1,04	
16	Berinjela	Kg	5.000	R\$ 4,00	
17	Beterraba	Kg	26.000	R\$ 1,25	
18	Brócolis	Dúzia	2.500	R\$ 18,00	
19	Caqui chocolate **	Kg	4.000	R\$ 4,00	
20	Cebola nacional	Kg	30.000	R\$ 1,80	
21	Cenoura	Kg	35.000	R\$ 1,25	
22	Cheiro verde	Dúzia	1.000	R\$ 6,00	
23	Chicória	Dúzia	600	R\$ 10,00	
24	Chuchu	Kg	5.000	R\$ 0,90	
25	Couve	Dúzia	550	R\$ 10,00	
26	Couve chinesa	Dúzia	500	R\$ 18,00	
27	Couve-flor	Dúzia	2.000	R\$ 25,00	
28	Espinafre	Dúzia	400	R\$ 15,00	
29	Kiwi nacional	Kg	600	R\$ 5,55	
30	Laranja baia (umbigo)	Kg	1.500	R\$ 1,75	
31	Laranja lima (céu)	Kg	400	R\$ 1,38	
32	Laranja valência (comum)	Kg	28.000	R\$ 0,80	
33	Limão taiti	Kg	2.500	R\$ 3,00	
34	Maçã fuji embalada	Kg	3.000	R\$ 2,00	
35	Maçã gala embalada	Kg	6.000	R\$ 2,00	



36	Maçã red delicious	Kg	2.000	R\$ 4,30	
37	Mamão amazonas (papaia)	Kg	700	R\$ 3,28	
38	Mamão formosa	Kg	2.000	R\$ 2,20	
39	Manga	Kg	1.000	R\$ 4,16	
40	Manjerição	Molho	500	R\$ 1,50	
41	Maracujá azedo	Kg	800	R\$ 5,50	
42	Melancia	Kg	5.000	R\$ 1,20	
43	Melão espanhol	Kg	1.000	R\$ 2,50	
44	Milho verde	Sacola	500	R\$ 2,50	
45	Moranga cabotiá	Kg	3.500	R\$ 1,25	
46	Morango	Kg	1.200	R\$ 10,00	
47	Mostarda	Dúzia	200	R\$ 15,00	
48	Ovos de codorna	Caixeta	1.200	R\$ 2,70	
49	Pepino salada	Kg	10.000	R\$ 1,75	
50	Pepino japonês	Kg	800	R\$ 3,00	
51	Pêra willians / packams	Kg	2.000	R\$ 4,44	
52	Pêssego nacional***	Kg	3.000	R\$ 5,00	
53	Pimentão	Kg	1.000	R\$ 4,00	
54	Pimentão amarelo	Kg	300	R\$ 6,50	
55	Pimentão vermelho	Kg	350	R\$ 7,00	
56	Quiabo	Kg	1.000	R\$ 10,00	
57	Rabanete	Kg	700	R\$ 2,25	
58	Repolho roxo	Dúzia	2.000	R\$ 30,00	
59	Repolho verde	Kg	10.000	R\$ 0,75	
60	Rúcula	Dúzia	200	R\$ 10,00	
61	Tangerina montenegrina	Kg	2.000	R\$ 1,75	
62	Tangerina murcott	Kg	2.000	R\$ 1,75	
63	Tangerina ponkan	Kg	5.500	R\$ 3,00	
64	Tomate cereja	Kg	1.500	R\$ 7,14	
65	Tomate gaúcho	Kg	700	R\$ 3,75	
66	Tomate italiano / paulista	Kg	20.000	R\$ 3,50	
67	Tomate longa vida	Kg	70.000	R\$ 3,00	
68	Uva fina de mesa	Kg	700	R\$ 7,00	
69	Vagem	Kg	1.500	R\$ 7,50	
70	Abacate comum	Kg	400	R\$ 2,33	
71	Goiaba	Kg	1.000	R\$ 5,00	
72	Manga	kg	1.000	R\$ 4,16	

	VALOR ESTIMATIVO TOTAL				
--	-------------------------------	--	--	--	--

* Valor referente a tabela do dia 24 de abril de 2014

** Valor referente a tabela do dia 04 de setembro de 2014

*** Valor referente a tabela do dia 27 de março de 2014

1.1. Especificações dos produtos:

Abacaxi caiena (peso unitário): 1,5 kg

Abacaxi pérola (peso unitário): 1,5 kg

Abobrinha italiana (peso unitário): De 300 g a 500 g

Agrião: 200 g / molho

Alecrim: 200 g / molho

Alface (peso unitário): 350 g

Alface americana (peso unitário): 350 g

Alho nacional (cabeça): 70 g

Almeirão / radite: 200 g / molho

Ameixa vermelha importada (peso unitário): De 100 g a 120 g

Ameixa vermelha nacional

Banana caturra / nanica (peso unitário): 150 g

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

Batata branca especial (peso unitário): 200g a 300 g (colocar margem de peso)

Batata doce (peso unitário): 400 g a 500 g

Batata rosa especial (peso unitário): 300 g

Berinjela (peso unitário): De 350 g a 450 g

Beterraba (peso unitário): De 200 g a 300 g

Brócolis híbrido (peso unitário): 500 g

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

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

Cenoura (peso unitário): De 200 g a 250 g

Cheiro verde: 80 g / molho

Chicória (peso unitário): 500 g

Chuchu (peso unitário): 400 g

Couve (peso unitário): 350 g / molho

Couve-chinesa (peso unitário): 1,0 kg

Couve-flor (peso unitário): 1,3 kg

Espinafre: 500 g / molho

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

Laranja baía / umbigo (peso unitário): De 180 g a 200 g

Laranja valência / comum (peso unitário): De 180 g a 200 g

Limão taiti (peso unitário): De 90 g a 120 g

Louro (peso unitário): 300 g / molho

Maçã fuji caixa de papelão (peso unitário): De 150 g a 170 g

Maçã gala caixa de papelão (peso unitário): De 150 g a 170 g



Maçã red delicious (peso unitário): De 150 g a 200 g
Mamão amazonas papaia (peso unitário): De 300 g a 400 g
Mamão formosa (peso unitário): De 1,2 a 1,5 kg
Manga (peso unitário): De 220 g a 300 g
Manjeriço: 150 g / molho
Manjerona: 150 g / molho
Maracujá azedo (peso unitário): De 120 g a 150 g
Melancia (peso unitário): De 10 kg a 14 kg
Melão espanhol (peso unitário): De 1,0 a 1,4 kg
Milho verde: 240 g / espiga (embaladas em bandeja plástica com 03 unidades cada)
Moranga cabotiá (peso unitário): De 1,5 a 2,0 kg
Morango: 300 g / bandeja
Mostarda: 500 g / molho
Nabo comprido (peso unitário): 550 g
Nabo redondo (peso unitário): 200 g
Nectarina (peso unitário): De 150 g a 200 g
Pepino salada (peso unitário): De 300 g a 400 g
Pepino japonês (peso unitário): De 200 g a 300 g
Pêra willians / packams (peso unitário): De 150 g a 170 g
Pêssego nacional (peso unitário): De 120 g a 150 g
Pimentão (peso unitário): De 300 g a 400 g
Pimentão amarelo (peso unitário): De 300 g a 400 g
Pimentão vermelho (peso unitário): De 300 g a 400 g
Quiabo (comprimento unitário): 12 cm a 16 cm
Rabanete (peso unitário): De 50 g a 100 g
Repolho roxo (peso unitário): 1,2 kg
Repolho verde (peso unitário): De 1,4 kg a 1,8 kg
Rúcula: 200 g / molho
Sálvia: 200 g / molho
Tangerina montenegrina (peso unitário): De 120 g a 150 g
Tangerina murcott (peso unitário): De 120 g a 150 g
Tangerina ponkan (peso unitário): De 150 g a 200 g
Tomate cereja: Seguir especificações de qualidade higiênico-sanitária para hortifrutícolas.
Tomate gaúcho (peso unitário): De 200 g a 250 g
Tomate italiano / paulista (peso unitário): De 120 g a 170 g
Tomate longa vida (peso unitário): De 180 g a 200 g
Uva fina de mesa (cachos): De 500 g a 900 g
Vagem: Seguir especificações de qualidade higiênico-sanitária para hortifrutícolas.

1.2. Qualidade dos produtos

1.2.3. Hortifrutícolas

- e) Os hortifrutícolas devem apresentar-se Íntegros, com características próprias de suas espécies (cor, aroma, sabor e textura), bem como em estágio adequado de maturação, que poderá ser alterado pelo Serviço de Nutrição do RU e da UEIIA, quando necessário;
- f) Os hortifrutícolas devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, livres de enfermidades, insetos e danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes);
- g) Os folhosos e outros tipos de vegetais que apresentarem folhas desidratadas (murchas) deverão ter estas removidas antes do recebimento e do procedimento de pesagem;
- h) 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 ajustado o peso total da requisição, até ser atingida tal concordância.

1.2.4. Ovos

- e) Os produtos entregues deverão apresentar-se sem rachaduras, com boa qualidade organoléptica e higiênico-sanitária (limpos e sem fezes);
- f) Na embalagem, deverão constar nome e informação sobre o produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/distribuidor, identificação do serviço de inspeção competente, condições de armazenamento e quantidade em peso;
- g) A validade (vida útil) dos ovos deverá ser no mínimo de 75%, a contar da data de entrega;
- h) O produto deverá ser manipulado e conservado, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) segundo Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950, Decreto n° 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC n° 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto.



1.2.3. Qualidade da embalagem

- d) Os alimentos não devem ter contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão (exceto para a maçã embalada);
- e) Os hortifrutícolas deverão ser acondicionados em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos, devidamente higienizadas, de cor permitida pelo órgão fiscalizador competente;
- f) Os ovos deverão ser acondicionados em embalagem íntegra e limpa, constituída de material atóxico, sem a presença de rasgos ou amassados.

1.3. Condições exigidas para recepção dos produtos:

1.3.1. Veículo

- c) 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 nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, e outras legislações vigentes cabíveis;
- d) O Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente deverá ser apresentado na recepção dos produtos.

1.3.2. Funcionário do fornecedor

- c) O funcionário responsável pela entrega do produto deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;
- d) As atividades do funcionário entregador referem-se ao acompanhamento da pesagem e a conferência dos produtos na área de recepção, não sendo permitida a circulação nas áreas de produção e armazenamento refrigerado.

1.3.3. Entregas

d) As entregas serão parceladas e devem ocorrer de segunda-feira a sábado, no RU Campus I, Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, no horário das 08h00min às 09h30min, e de segunda a sexta-feira, junto a UEIIA no mesmo endereço (prédio 04), das 07h00min às 07h30min, conforme requisição semanal do Serviço de Nutrição;

e) Todas as atividades referentes à entrega dos produtos não devem ultrapassar o horário estipulado, ou seja, deverá estar concluída até às 09h30min no RU e até às 07h30min na UEIIA;

f) A requisição e/ou a alteração do Serviço de Nutrição do RU ou da UEIIA, serão realizadas por telefone, fax ou e-mail, tendo como prazo máximo de antecedência até às 15 horas do dia anterior a data prevista da entrega.

1.4. Condições para devolução dos produtos

d) Em consonância com a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos neste edital serão devolvidos;

e) A devolução dos produtos poderá ocorrer na etapa da recepção ou, posteriormente, nos casos em que a inadequação for detectada na etapa de pré-preparo/pré-lavagem;

f) A licitante é responsável pela reposição imediata dos produtos devolvidos, em quantidade igual a não aproveitada pelo setor, exceto quando o Serviço de Nutrição dispensar a reposição.

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

Item	Descrição do produto	Unidade	Quantidade	*Valor Ceasa	Total Estimado
1	Abacate comum	Kg	150	R\$ 2,33	
2	Abacaxi Caiena	Unidade	4500	R\$ 3,00	
3	Abacaxi pérola	Unidade	4500	R\$ 2,50	



4	Abóbora	Kg	4000	R\$ 1,80	
5	Abobrinha italiana	Kg	3000	R\$ 1,75	
6	Agrião	dz	250	R\$ 8,00	
7	Alface	DZ	3000	R\$ 6,00	
8	Alface Americana	DZ	3000	R\$ 8,00	
9	Alho importado	Kg	100	R\$ 10,00	
10	Alho nacional	Kg	250	R\$ 9,00	
11	Almeirão/ radite	DZ	100	R\$ 10,00	
12	Ameixa importada	Kg	5000	R\$ 6,87	
13	Ameixa nacional (27/02/2014)	Kg	5000	R\$ 6,00	
14	Banana caturra/nanica	Kg	2000	R\$ 1,25	
15	Banana prata	Kg	14000	R\$ 2,40	
16	Batata branca especial	Kg	10000	R\$ 0,90	
17	Batata Doce	Kg	1500	R\$ 2,00	
18	Berinjela	Kg	400	R\$ 4,00	
19	Beterraba	Kg	6000	R\$ 1,25	

20	Brócolis híbrido	DZ	1500	R\$ 18,00	
21	Caqui chocolate (27/02/2014)	Kg	2000	R\$ 4,16	
22	Cebola importada	Kg	12000	R\$ 1,75	
23	Cebola nacional	Kg	12000	R\$ 1,80	
24	Cenoura	Kg	10000	R\$ 1,25	
25	Cheiro verde / tempero	DZ	200	R\$ 6,00	
26	Chicória/Escarola	DZ	100	R\$ 10,00	
27	Chuchu	Kg	9000	R\$ 0,90	
28	Couve	DZ	300	R\$ 10,00	
29	Couve chinesa	DZ	150	R\$ 18,00	
30	Couve-flor	DZ	200	R\$ 25,00	
31	Espinafre	DZ	150	R\$ 15,00	
32	Kiwi nacional	Kg	1500	R\$ 5,55	
33	Laranja baia (umbigo)	Kg	2000	R\$ 1,75	
34	Laranja lima (céu)	Kg	300	R\$ 1,38	
35	Laranja pera	Kg	6000	R\$ 0,90	
36	Laranja valência	Kg	12000	R\$ 0,80	



37	Limão Taiti	Kg	1200	R\$ 3,00	
38	Maçã fuji cx pap.	Kg	5000	R\$ 3,05	
39	Maçã fuji cx plast.	Kg	10000	R\$ 2,00	
40	Maçã gala cx pap.	Kg	5000	R\$ 3,05	
41	Maça gala cx plast.	Kg	16000	R\$ 2,00	
42	Maçã red delicious	Kg	10000	R\$ 4,30	
43	Mamão Amazonas (Papaia)	Kg	6000	R\$ 3,28	
44	Mamão formosa	Kg	5500	R\$ 2,20	
45	Mandioca	Kg	1000	R\$ 1,00	
46	Manga	Kg	800	R\$ 4,16	
47	Manjeriçao	Mol	150	R\$ 1,50	
48	Manjerona	Mol	150	R\$ 1,50	
49	Melancia	Kg	3000	R\$ 1,20	
50	Melão comum (Gaúcho)	Kg	1500	R\$ 3,61	
51	Melão espanhol	Kg	1500	R\$ 2,50	
52	Milho verde (3 un)	SCL	10000	R\$ 2,50	

53	Moranga Cabotiá	Kg	4000	R\$ 1,25	
54	Moranga comum (02/01/2014)	Kg	8000	R\$ 1,00	
55	Morango	Kg	900	R\$ 10,00	
56	Nectarina (27/02/2014)	Kg	1000	R\$ 4,00	
57	Nectarina Importada	Kg	1000	R\$ 6,50	
58	Ovo branco	DZ	4000	R\$ 2,33	
59	Ovo de Codorna	CXT	1000	R\$ 2,70	
60	Pepino Japonês	Kg	1200	R\$ 3,00	
61	Pepino salada	Kg	1500	R\$ 1,75	
62	Pera Asiática	Kg	4000	R\$ 9,75	
63	Pera nacional	Kg	6000	R\$ 3,33	
64	Pera Williams/Packams	Kg	6000	R\$ 4,44	
65	Pêssego importado	Kg	2000	R\$ 6,87	
66	Pêssego nacional (27/02/2014)	Kg	2000	R\$ 5,00	
67	Pimentão amarelo	Kg	700	R\$ 6,50	
68	Pimentão verde	Kg	800	R\$ 4,00	
69	Pimentão vermelho	Kg	1000	R\$ 7,00	



70	Rabanete	Kg	2000	R\$ 2,25	
71	Repolho roxo	DZ	150	R\$ 30,00	
72	Repolho verde	Kg	1400	R\$ 0,75	
73	Rúcula	DZ	800	R\$ 10,00	
74	Tangerina Montenegrina	Kg	5000	R\$ 1,75	
75	Tangerina Murcott	Kg	3000	R\$ 1,75	
76	Tangerina Ponkan	Kg	6000	R\$ 3,00	
77	Tomate cereja	Kg	600	R\$ 7,14	
78	Tomate italiano/paulista	Kg	14000	R\$ 3,50	
79	Tomate longa vida	Kg	12000	R\$ 3,00	
80	Uva comum de mesa	Kg	400	R\$ 7,00	
81	Uvas finas de mesa	Kg	800	R\$ 7,00	
82	Vagem comum	Kg	2000	R\$ 7,50	

* Valores máximos referentes à tabela da CEASA do dia 18-09-2014.
(Exceção para os itens destacados em vermelho).

2.1. Especificações:

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

Abacaxi pérola: 1,2Kg/unidade

Abacaxi caiena: 1,2Kg/unidade

Alface: 400g/ unidade
Alface Americana: 400 g/ 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/ unidade
Couve-chinesa: 900g/unidade sem folhas externas
Couve-flor: 1000g/unidade sem as folhas externas
Couve: 300g/maço
Espinafre: 500g/maço
Laranja (todos os tipos): 180-200g / unidade
Maça: 150g / unidade
Manga: 200-300g/unidade
Mamão papaia e formosa: maturação adequada para o consumo no dia
Melancia: 10 - 14 Kg / unidade
Milho: espigas embaladas em bandeja plástica
Melão espanhol: 1000-1400g/ unidade
Moranga cabotiá 1500-2000g / unidade
Morango: bandeja plástica transparente com no mínimo 250g
Pera: 150-170g/unidade
Pêssego: 100-150g/unidade
Rabanete: 50-100 g/unidade
Tangerinas: 120-150g/ unidade
Tomate cereja: bandeja plástica transparente com no máximo 300g
Ovo branco: 50g/unidade
Cheiro verde: 80g/maço
Repolho roxo: 1000g/unidade



2.2. Exigências:

2.2.1. Qualidade Geral dos Produtos:

- e) Os produtos entregues deverão apresentar cor, aroma e grau de maturação característicos de cada espécie. Devem estar frescos, íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afete a aparência (rachaduras, perfurações, cortes).
- f) Devem estar livres de enfermidades e isentos de insetos, moluscos e larvas; não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície, terra, bolor ou mucosidade, sem umidade externa anormal ("gosmenta").
- g) Os ovos devem estar com a casca íntegra, sem rachaduras e resíduos que indiquem falta de higiene, devem estar em caixas plásticas (tipo bandeja). O produto deverá ser manipulado e conservado segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RISPOA), conforme Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950, Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos pela RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes e cabíveis para este produto.
- h) Todos os produtos devem obedecer a um padrão de tamanho uniforme.

2.2.2. Qualidade da Embalagem:

As frutas, legumes e verduras deverão ser acondicionadas em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos, devidamente higienizadas. Os ovos deverão ser acondicionados em embalagem íntegra e limpa, constituída de material atóxico, sem a presença de rasgos ou amassados. É proibida a entrada de caixas de madeira ou papelão no serviço.

2.2.3. Funcionário do Fornecedor

O entregador deve estar devidamente uniformizado para a entrega dos produtos (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco e sapato fechado); deverá acompanhar a pesagem e a conferência dos produtos na área de recepção, não sendo permitida sua circulação nas áreas de produção e armazenamento refrigerado.

2.2.4. Veículo

- c) 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).
- d) A apresentação do Alvará Sanitário do veículo-transportador, emitido por órgão oficial competente, deverá ocorrer na primeira entrega e na renovação do mesmo, se for o caso.

2.2.5. Entregas

- d) As entregas deverão ser parceladas conforme a necessidade (diária, inclusive sábados e feriados), tendo como local o Serviço de Nutrição e Dietética, sub-solo HUSM, no horário das **7:00 às 08:00 horas** ou outro horário conforme for solicitado pelo serviço.
- e) A solicitação das quantidades será realizada por telefone ou e-mail até às 15 horas do dia anterior; sendo que poderão ser feitas alterações até o momento da entrega.
- f) Se necessário serão feitas requisições para entregas extras em horário determinado pelo

serviço, com no mínimo 1 hora de antecedência.

2.2.6. Devolução dos Produtos

c) 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.

d) A devolução dos produtos poderá ocorrer na etapa da recepção ou posteriormente, nos casos em que a inadequação for detectada na etapa de pré-lavagem ou pré-preparo.