



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 204/2019

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado, pela Portaria nº 96.463 de 17 de outubro de 2019, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará Licitação na Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do Tipo Menor Preço, global, para o FORNECIMENTO PARCELADO DE HORTIFRUTÍCOLAS E OVOS PARA O 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 10.024/2019 de 20 de setembro de 2019, **Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006**, alterada pela lei complementar n. 147 de 08 de agosto de 2014 e Instrução Normativa Nº 03 de 26 de abril de 2018 e Instrução Normativa 05, de 26 de maio de 2017 tendo em vista o que consta no Processo nº 23081.060001/2019-74.

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

DATA: 27/12/2019.

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 HORTIFRUTÍCOLAS E OVOS PARA O 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 2020 até 31 de julho de 2020, ou até o esgotamento das quantidades licitadas, prevalecendo o fato que primeiro ocorrer.

2.4.1. Na hipótese de ser formalizada a contratação decorrente de novo

procedimento licitatório, referente ao processo nº 23081.055529/2019-21, o contrato decorrente dessa licitação será rescindido a partir dos efeitos do novo contrato.

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 A licitante deverá assinalar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

a) que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e seus anexos.

b) que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

c) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

d) que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

e) que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

f) que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

g) que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

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. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.9. 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.

5.10. A PROPOSTA DEVERÁ CONTER:

5.10.1. 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 o valor global de referência da coluna denominada mais comum ou mais frequente da tabela da CEASA/RS, constante no Termo de Referência, em anexo ao edital.

5.10.2. As propostas analisadas serão as incluídas **exclusivamente** no sítio do compras governamentais. **Propostas impressas não serão consideradas.**

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

5.10.4. Citar a marca para cada item cotado, no sistema compras governamentais, não sendo aceito outra forma de envio.

5.10.4.1. As propostas apresentadas que não identificarem a marca do produto ofertado, poderão ser desclassificadas.

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

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

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

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

5.10.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela UFSM por parte das licitantes pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da licitante vencedora ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

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. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

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, vedada a identificação da licitante.

6.8. MODO DE DISPUTA

6.8.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.8.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.8.3. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que a licitante da oferta de valor mais baixo e as das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.8.3.1. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão as licitantes dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.8.4. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema

ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.8.4.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que as demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.8.5. Na hipótese de não haver licitante classificada na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada.

6.9. 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.

6.10. 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.

6.11. 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:

6.11.1. 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.

6.11.2. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresa de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no subitem 6.11 deste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.12. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

6.13. 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. Após a negociação, caso o menor preço ofertado seja superior ao máximo admitido pela UFSM, o mesmo não será aceito.

7.2. Caso não se realize lance, será verificado a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação, respeitado o estabelecido no subitem 7.1 deste edital.

7.3. 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.

7.4. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na



forma do subitem 6.11.1. deste edital, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 6.11. deste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

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

7.6. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências editalícias, 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.

7.7. Declarada encerrada a etapa competitiva, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e verificará a habilitação da licitante, conforme disposto no item 8 deste Edital.

7.8. 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. Como condição de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, mediante a consulta on line aos seguintes cadastros:

I) SICAF, nos níveis I, II e III;

II) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

8.1.1. O(s) documento(s) elencado(s) abaixo deverá(ao) ser incluído(s) pela licitante em campo próprio do sistema eletrônico, **no momento do envio da proposta**:

8.1.1.1. Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida; sendo aceita a revalidação conforme decreto 74.170 de 10 de junho de 1974;

8.1.1.2. Cópia de documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas (CIVPU) de posse da Licitante, conforme previsto na RDC nº 52/2009, e outras legislações vigentes, devendo 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 competente (documento obrigatório para as empresas que armazenam produtos);

8.1.1.3. Cópia de Alvará Sanitário do veículo transportador emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetido, o qual será verificado no momento da entrega dos produtos;

8.1.1.4. Ovos: Apresentar, Documento comprobatório de Registro ou de

Relacionamento do Fabricante, relacionados a seguir:

A) Emitido pelo DIPOA, quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;

B) 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).

8.1.2. Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos exigidos.

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

10.4. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas através do sistema e vincularão os participantes e a UFSM, nos casos em que a Administração julgar necessário.

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. Dúvidas quanto à Especificações Técnicas, informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento das regras desta licitação, bem como outros pedidos de esclarecimentos, deverão ser encaminhadas para a Coordenação de Licitações através do e-mail pregao@ufsm.br.

14.10. Em atendimento à Lei nº. 12.846/2013, para a participação neste certame, nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste certame, ou de outra forma que não relacionada a este certame, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

14.11. Cópias deste Edital, bem como Termo de Referência e demais anexos, estão disponíveis para download nos portais www.comprasgovernamentais.gov.br e site.ufsm.br.

14.12. O resultado desta Licitação estará disponível, após a homologação, no sítio <http://comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/livre/Resultado/conrelit00.asp> e, será disponibilizado, também, na página da UFSM, no endereço <http://coral.ufsm.br/demapa/index.php/licitacoes/resultado>.

14.13. As cópias originais ou autenticadas dos documentos solicitados neste edital deverão ser remetidas no prazo de 03 (três) dias úteis após a homologação da presente licitação, para o seguinte endereço:

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CNPJ: 95.591.764/0001-05
Edifício da Administração Central,
Departamento de Material de Patrimônio
6º andar, sala 666 – Comissão de Licitações
CEP: 97105-900, Campus Universitário



Bairro Camobi, Santa Maria, RS

Santa Maria – RS, 13 de dezembro de 2019.

Jane Lucia Sartori Lampert
Coordenadora de Editais e contratos

TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO 204/2019

1. Objeto: A presente licitação tem por objeto o fornecimento parcelado de Hortifrutícolas e ovos 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	QUANTIDADE	CEASA (preço mais comum ou mais frequente)	TOTAL ESTIMADO
1	Abacate	Kg	140	R\$ 4,75	R\$ 665,00
2	Abacaxi pérola	Unidade	225	R\$ 3,50	R\$ 787,50
3	Abobrinha italiana	Kg	50	R\$ 1,39	R\$ 69,50
4	Agrião	Dúzia	2	R\$ 8,00	R\$ 16,00
5	Alface	Dúzia	5	R\$ 7,00	R\$ 35,00
6	Alho nacional	Kg	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
7	Ameixa nacional	Kg	15	R\$ 3,00	R\$ 45,00
8	Banana caturra	Kg	10.700	R\$ 2,00	R\$ 21.400,00
9	Banana prata	Kg	220	R\$ 2,25	R\$ 495,00
10	Batata doce	Kg	40	R\$ 1,50	R\$ 60,00
11	Batata inglesa	Kg	180	R\$ 1,80	R\$ 324,00
12	Berinjela	Kg	2	R\$ 4,00	R\$ 8,00
13	Beterraba	Kg	90	R\$ 1,50	R\$ 135,00
14	Brócolis	Dúzia	9	R\$ 20,00	R\$ 180,00
15	Caqui chocolate*	Kg	25	R\$ 3,50	R\$ 87,50
16	Caqui mole*	Kg	10	R\$ 3,00	R\$ 30,00
17	Cebola nacional	Kg	100	R\$ 1,90	R\$ 190,00
18	Cenoura	Kg	130	R\$ 1,75	R\$ 227,50
19	Cheiro verde	Dúzia	8	R\$ 6,00	R\$ 48,00
20	Chuchu	Kg	80	R\$ 1,94	R\$ 155,20
21	Couve	Dúzia	5	R\$ 8,00	R\$ 40,00
22	Couve-flor	Dúzia	5	R\$ 25,00	R\$ 125,00
23	Espinafre	Dúzia	8	R\$ 12,00	R\$ 96,00
24	Kiwi nacional	Kg	70	R\$ 5,00	R\$ 350,00
25	Laranja baia (umbigo)	Kg	150	R\$ 1,94	R\$ 291,00
26	Laranja lima (céu)	Kg	20	R\$ 1,39	R\$ 27,80
27	Laranja suco	Kg	1.300	R\$ 1,11	R\$ 1.443,00
28	Limão taiti	Kg	10	R\$ 5,00	R\$ 50,00
29	Maçã fuji embalada	Kg	1.500	R\$ 2,50	R\$ 3.750,00
30	Mamão amazonas (papaia)	Kg	5	R\$ 3,50	R\$ 17,50
31	Mamão formosa	Kg	130	R\$ 3,08	R\$ 400,40



32	Manga	Kg	115	R\$ 3,05	R\$ 350,75
33	Manjeriço	Molho	1	R\$ 1,00	R\$ 1,00
34	Maracujá azedo	Kg	20	R\$ 4,58	R\$ 91,60
35	Melancia	Kg	200	R\$ 1,20	R\$ 240,00
36	Melão comum (gaúcho)	Kg	10	R\$ 2,22	R\$ 22,20
37	Melão espanhol	Kg	100	R\$ 2,69	R\$ 269,00
38	Milho verde	Sacola	80	R\$ 2,50	R\$ 200,00
39	Moranga amarela / pataca	Kg	5	R\$ 0,63	R\$ 3,15
40	Moranga cabotia	Kg	50	R\$ 1,40	R\$ 70,00
41	Morango	Kg	100	R\$ 12,00	R\$ 1.200,00
42	Ovos brancos	Dúzia	130	R\$ 2,93	R\$ 380,90
43	Ovos vermelhos	Dúzia	100	R\$ 3,00	R\$ 300,00
44	Pepino salada	Kg	5	R\$ 1,67	R\$ 8,35
45	Pêra willians / packams	Kg	150	R\$ 5,28	R\$ 792,00
46	Pêssego nacional	Kg	25	R\$ 3,00	R\$ 75,00
47	Pimentão	Kg	50	R\$ 4,00	R\$ 200,00
48	Repolho roxo	Dúzia	2	R\$ 20,00	R\$ 40,00
49	Repolho verde	Kg	20	R\$ 0,70	R\$ 14,00
50	Rúcula	Dúzia	5	R\$ 10,00	R\$ 50,00
51	Tangerina montenegrina	Kg	100	R\$ 1,94	R\$ 194,00
52	Tangerina murcott	Kg	80	R\$ 2,50	R\$ 200,00
53	Tangerina ponkan*	Kg	180	R\$ 0,83	R\$ 149,40
54	Tomate cereja	Kg	30	R\$ 11,11	R\$ 333,30
55	Tomate italiano / paulista	Kg	230	R\$ 2,25	R\$ 517,50
56	Uva fina de mesa	Kg	30	R\$ 7,50	R\$ 225,00
57	Vagem	Kg	30	R\$ 5,00	R\$ 150,00
VALOR ESTIMATIVO TOTAL					R\$ 37.776,05

Valores referentes a tabela no dia 27 de junho de 2019.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



Especificações dos produtos 2020

Abacate (peso unitário): De 400 g a 600 g
Abacaxi pérola (peso unitário): 1,5 kg
Abobrinha italiana (peso unitário): De 300 g a 500 g
Agrião: 200 g / molho
Alface (peso unitário): 350 g
Alho nacional (cabeça): 70 g
Ameixa nacional (peso unitário): De 100 g a 120 g
Banana caturra / nanica (peso unitário): 150 g
Banana prata / catarina (peso unitário): De 100 g a 120 g
Batata doce (peso unitário): De 400 g a 500 g
Batata inglesa (peso unitário): De 200 g a 300 g
Berinjela (peso unitário): De 350 g a 450 g
Beterraba (peso unitário): De 200 g a 300 g
Brócolis (peso unitário): 500 g
Caqui chocolate (peso unitário): De 130 g a 150 g
Caqui mole (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
Chuchu (peso unitário): De 350 g a 400 g
Couve (peso unitário): 350 g / molho
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 suco (peso unitário): De 180 g a 200 g
Laranja lima (céu): De 65 g a 70 g
Limão taiti (peso unitário): De 90 g a 120 g
Maçã fuji caixa de papelão (peso unitário): De 150 g a 170 g
Mamão amazonas papaia (peso unitário): De 300 g a 400 g
Mamão formosa (peso unitário): De 1,2 kg a 1,5 kg
Manga (peso unitário): De 220 g a 300 g
Manjerição: 150 g / molho
Maracujá azedo (peso unitário): De 120 g a 150 g
Melancia (peso unitário): De 10 kg a 14 kg
Melão comum (gaúcho): De 1,5 kg a 1,9 kg
Melão espanhol (peso unitário): De 1,0 kg a 1,4 kg
Milho verde: 240 g / espiga (embaladas em bandeja plástica com 03 unidades cada)
Moranga amarela / pataca (peso unitário): De 1,5 kg a 2,5 kg
Moranga cabotiá (peso unitário): De 1,5 kg a 2,0 kg
Morango: 300 g / bandeja
Ovos brancos (peso unitário): 50 g
Ovos vermelhos (peso unitário): 50 g
Pepino salada (peso unitário): De 300 g a 400 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
Repolho roxo (peso unitário): 1,2 kg
Repolho verde (peso unitário): De 1,4 kg a 1,8 kg
Rúcula: 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 italiano / paulista (peso unitário): De 120 g a 170 g

Uva fina de mesa (cachos): De 500 g a 900 g

Vagem: Seguir especificações de qualidade higiênico-sanitária para hortifrutícolas.

2. Qualidade dos produtos

2.1. Hortifrutícolas

2.1.1. 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;

2.1.2. 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);

2.1.3. Os folhosos e outros tipos de vegetais que apresentarem folhas desidratadas (murchas) devem ter estas removidas antes do recebimento e do procedimento de pesagem;

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

2.2. Ovos

2.2.1. Os produtos deverão apresentar-se sem rachaduras, com boa qualidade organoléptica e higiênico-sanitária (limpos e sem fezes);

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

2.2.3. A validade (vida útil) dos ovos deverá ser no mínimo de 75%, a contar da data de entrega;

2.2.4. O produto deverá ser manipulado e conservado, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo o **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017** e alterações posteriores, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12/2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto.

3. Qualidade da embalagem

3.1. 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);

3.2. Os hortifrutícolas devem ser acondicionados em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos, devidamente higienizadas, de cor permitida pelo órgão fiscalizador competente;

3.3. Os ovos devem ser acondicionados em embalagens limpas e íntegras (constituídas de material atóxico), sem a presença de rasgos ou amassados.

4. Condições exigidas para recepção dos produtos

4.1. Veículo

4.1.1. 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 nº 23.430/1974, e outras legislações vigentes cabíveis;

4.1.2. O Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente deverá ser apresentado na recepção dos produtos.

4.2. Funcionário do fornecedor

4.2.1. O funcionário responsável pela entrega do produto deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;

4.2.2. 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.

4.3. Entregas

4.3.1. As entregas serão parceladas e deverão ocorrer de segunda-feira a sábado, no RU Campus I (prédio 31) ou RU Campus II (prédio 31A), ambos localizados na Avenida Roraima, nº 1.000, bairro Camobi, no horário das 08h00min às 09h30min, e de segunda a sexta-feira, junto a UEIIA no prédio 4 do mesmo endereço, das 07h00min às 07h30min, conforme requisição semanal do Serviço de Nutrição;

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

4.3.3. 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.

5. Condições para devolução dos produtos

5.1. Em consonância com a RDC nº 216/2004, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos neste Edital serão devolvidos;

5.2. 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;

5.3. 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.





MINISTÉRIO DE EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

CONTRATO ____/2019

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. Luciano Schuch 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 HORTIFRUTÍCOLAS E OVOS para os Restaurantes Universitários (RU's) 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 23081.060001/2019-74 da proposta da licitante vencedora do Pregão Eletrônico nº 204/2019, 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, HORTIFRUTÍCOLAS E OVOS para os Restaurantes Universitários (RU's) e Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo, conforme discriminação constante em anexo ao presente contrato.

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 da semana anterior ao fornecimento dos produtos, tendo por referência a da coluna denominada "CEASA (preço mais comum ou mais frequente)" 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 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 "CEASA (preço mais comum ou mais frequente)" da tabela da CEASA/RS da Quinta-feira da semana anterior à do fornecimento.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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

CLÁUSULA QUARTA DO PAGAMENTO

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

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

CLÁUSULA QUINTA DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Para atender as despesas decorrentes da presente Contratação a UNIVERSIDADE emitiu nota de empenho NE2019_____.

CLÁUSULA SEXTA DA VIGÊNCIA

O presente Contrato vigorará de 1º de janeiro de 2020 até 31 de julho de 2020.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Na hipótese de ser formalizada a contratação decorrente de novo procedimento licitatório, referente ao processo nº 23081.055529/2019-21, este contrato será rescindido a partir dos efeitos do novo contrato.

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

O servidor do RU _____, fica indicado na forma do art. 67 da Lei nº 8.666/93, para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA ANTICORRUPÇÃO LEI Nº. 12.846/2013

Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

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 2019.

CONTRATANTE

CONTRATADA

NOME
CARGO

NOME
CARGO

TESTEMUNHAS:

NOME
CARGO

NOME
CARGO



ANEXO AO CONTRATO ____/2019

1. Objeto: A presente licitação tem por objeto o fornecimento parcelado de Hortifrutícolas e ovos 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	QUANTIDADE	CEASA (preço mais comum)	TOTAL ESTIMADO
1	Abacate	Kg	140	R\$ 4,75	R\$ 665,00
2	Abacaxi pérola	Unidade	225	R\$ 3,50	R\$ 787,50
3	Abobrinha italiana	Kg	50	R\$ 1,39	R\$ 69,50
4	Agrião	Dúzia	2	R\$ 8,00	R\$ 16,00
5	Alface	Dúzia	5	R\$ 7,00	R\$ 35,00
6	Alho nacional	Kg	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
7	Ameixa nacional	Kg	15	R\$ 3,00	R\$ 45,00
8	Banana caturra	Kg	10.700	R\$ 2,00	R\$ 21.400,00
9	Banana prata	Kg	220	R\$ 2,25	R\$ 495,00
10	Batata doce	Kg	40	R\$ 1,50	R\$ 60,00
11	Batata inglesa	Kg	180	R\$ 1,80	R\$ 324,00
12	Berinjela	Kg	2	R\$ 4,00	R\$ 8,00
13	Beterraba	Kg	90	R\$ 1,50	R\$ 135,00
14	Brócolis	Dúzia	9	R\$ 20,00	R\$ 180,00
15	Caqui chocolate*	Kg	25	R\$ 3,50	R\$ 87,50
16	Caqui mole*	Kg	10	R\$ 3,00	R\$ 30,00
17	Cebola nacional	Kg	100	R\$ 1,90	R\$ 190,00
18	Cenoura	Kg	130	R\$ 1,75	R\$ 227,50
19	Cheiro verde	Dúzia	8	R\$ 6,00	R\$ 48,00
20	Chuchu	Kg	80	R\$ 1,94	R\$ 155,20
21	Couve	Dúzia	5	R\$ 8,00	R\$ 40,00
22	Couve-flor	Dúzia	5	R\$ 25,00	R\$ 125,00
23	Espinafre	Dúzia	8	R\$ 12,00	R\$ 96,00
24	Kiwi nacional	Kg	70	R\$ 5,00	R\$ 350,00
25	Laranja baía (umbigo)	Kg	150	R\$ 1,94	R\$ 291,00
26	Laranja lima (céu)	Kg	20	R\$ 1,39	R\$ 27,80
27	Laranja suco	Kg	1.300	R\$ 1,11	R\$ 1.443,00
28	Limão taiti	Kg	10	R\$ 5,00	R\$ 50,00
29	Maçã fuji embalada	Kg	1.500	R\$ 2,50	R\$ 3.750,00

30	Mamão amazonas (papaia)	Kg	5	R\$ 3,50	R\$ 17,50
31	Mamão formosa	Kg	130	R\$ 3,08	R\$ 400,40
32	Manga	Kg	115	R\$ 3,05	R\$ 350,75
33	Manjeriço	Molho	1	R\$ 1,00	R\$ 1,00
34	Maracujá azedo	Kg	20	R\$ 4,58	R\$ 91,60
35	Melancia	Kg	200	R\$ 1,20	R\$ 240,00
36	Melão comum (gaúcho)	Kg	10	R\$ 2,22	R\$ 22,20
37	Melão espanhol	Kg	100	R\$ 2,69	R\$ 269,00
38	Milho verde	Sacola	80	R\$ 2,50	R\$ 200,00
39	Moranga amarela / pataca	Kg	5	R\$ 0,63	R\$ 3,15
40	Moranga cabotiá	Kg	50	R\$ 1,40	R\$ 70,00
41	Morango	Kg	100	R\$ 12,00	R\$ 1.200,00
42	Ovos brancos	Dúzia	130	R\$ 2,93	R\$ 380,90
43	Ovos vermelhos	Dúzia	100	R\$ 3,00	R\$ 300,00
44	Pepino salada	Kg	5	R\$ 1,67	R\$ 8,35
45	Pêra willians / packams	Kg	150	R\$ 5,28	R\$ 792,00
46	Pêssego nacional	Kg	25	R\$ 3,00	R\$ 75,00
47	Pimentão	Kg	50	R\$ 4,00	R\$ 200,00
48	Repolho roxo	Dúzia	2	R\$ 20,00	R\$ 40,00
49	Repolho verde	Kg	20	R\$ 0,70	R\$ 14,00
50	Rúcula	Dúzia	5	R\$ 10,00	R\$ 50,00
51	Tangerina montenegrina	Kg	100	R\$ 1,94	R\$ 194,00
52	Tangerina murcott	Kg	80	R\$ 2,50	R\$ 200,00
53	Tangerina ponkan*	Kg	180	R\$ 0,83	R\$ 149,40
54	Tomate cereja	Kg	30	R\$ 11,11	R\$ 333,30
55	Tomate italiano / paulista	Kg	230	R\$ 2,25	R\$ 517,50
56	Uva fina de mesa	Kg	30	R\$ 7,50	R\$ 225,00
57	Vagem	Kg	30	R\$ 5,00	R\$ 150,00
VALOR ESTIMATIVO TOTAL					R\$ 37.776,05

Valores referentes a tabela no dia 27 de junho de 2019.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



Especificações dos produtos 2020

Abacate (peso unitário): De 400 g a 600 g

Abacaxi pérola (peso unitário): 1,5 kg

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

Agrião: 200 g / molho

Alface (peso unitário): 350 g

Alho nacional (cabeça): 70 g

Ameixa nacional (peso unitário): De 100 g a 120 g

Banana caturra / nanica (peso unitário): 150 g

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

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

Batata inglesa (peso unitário): De 200 g a 300 g

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

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

Brócolis (peso unitário): 500 g

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

Caqui mole (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

Chuchu (peso unitário): De 350 g a 400 g

Couve (peso unitário): 350 g / molho

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 suco (peso unitário): De 180 g a 200 g

Laranja lima (céu): De 65 g a 70 g

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

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

Mamão amazonas papaia (peso unitário): De 300 g a 400 g

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

Manga (peso unitário): De 220 g a 300 g

Manjerição: 150 g / molho

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

Melancia (peso unitário): De 10 kg a 14 kg

Melão comum (gaúcho): De 1,5 kg a 1,9 kg

Melão espanhol (peso unitário): De 1,0 kg a 1,4 kg

Milho verde: 240 g / espiga (embaladas em bandeja plástica com 03 unidades cada)

Moranga amarela / pataca (peso unitário): De 1,5 kg a 2,5 kg

Moranga cabotiá (peso unitário): De 1,5 kg a 2,0 kg

Morango: 300 g / bandeja

Ovos brancos (peso unitário): 50 g

Ovos vermelhos (peso unitário): 50 g

Pepino salada (peso unitário): De 300 g a 400 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

Repolho roxo (peso unitário): 1,2 kg

Repolho verde (peso unitário): De 1,4 kg a 1,8 kg

Rúcula: 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 italiano / paulista (peso unitário): De 120 g a 170 g

Uva fina de mesa (cachos): De 500 g a 900 g

Vagem: Seguir especificações de qualidade higiênico-sanitária para hortifrutícolas.

2. Qualidade dos produtos

2.1. Hortifrutícolas

2.1.1. 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;

2.1.2. 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);

2.1.3. Os folhosos e outros tipos de vegetais que apresentarem folhas desidratadas (murchas) devem ter estas removidas antes do recebimento e do procedimento de pesagem;

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

2.2. Ovos

2.2.1. Os produtos deverão apresentar-se sem rachaduras, com boa qualidade organoléptica e higiênico-sanitária (limpos e sem fezes);

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

2.2.3. A validade (vida útil) dos ovos deverá ser no mínimo de 75%, a contar da data de entrega;

2.2.4. O produto deverá ser manipulado e conservado, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo o **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017** e alterações posteriores, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12/2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto.

3. Qualidade da embalagem

3.1. 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);

3.2. Os hortifrutícolas devem ser acondicionados em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos, devidamente higienizadas, de cor permitida pelo órgão fiscalizador competente;

3.3. Os ovos devem ser acondicionados em embalagens limpas e íntegras (constituídas de



material atóxico), sem a presença de rasgos ou amassados.

4. Condições exigidas para recepção dos produtos

4.1. Veículo

4.1.1. 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 nº 23.430/1974, e outras legislações vigentes cabíveis;

4.1.2. O Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente deverá ser apresentado na recepção dos produtos.

4.2. Funcionário do fornecedor

4.2.1. O funcionário responsável pela entrega do produto deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;

4.2.2. 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.

4.3. Entregas

4.3.1. As entregas serão parceladas e deverão ocorrer de segunda-feira a sábado, no RU Campus I (prédio 31) ou RU Campus II (prédio 31A), ambos localizados na Avenida Roraima, nº 1.000, bairro Camobi, no horário das 08h00min às 09h30min, e de segunda a sexta-feira, junto a UEIIA no prédio 4 do mesmo endereço, das 07h00min às 07h30min, conforme requisição semanal do Serviço de Nutrição;

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

4.3.3. 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.

5. Condições para devolução dos produtos

5.1. Em consonância com a RDC nº 216/2004, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos neste Edital serão devolvidos;

5.2. 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;

5.3. 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.

