



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 206/2015

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado, pela Portaria nº 74.020, de 22 de dezembro 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 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 23081.012100/2015-16.

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

DATA: 04/12/2015.

HORÁRIO: 9:00 horas (horário de Brasília)

LOCAL: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://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 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 2016 até 31 de dezembro de 2016, ou até o esgotamento das quantidades licitadas, prevalecendo o fato que primeiro ocorrer.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

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

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

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

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

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

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

3.5. Não será permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, de interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução e liquidação, de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, estando também abrangidos pela proibição aqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a 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](http://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 04/12/2015 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. As propostas analisadas serão as incluídas **exclusivamente** no sítio do comprasgovernamentais. **Propostas impressas não serão consideradas.**

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 04/12/2015 terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico nº 206/2015, 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 e-mail: [pregao@ufsm.br](mailto: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](mailto: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, 10 de novembro de 2015.

JAYME WORST,  
Coordenador de licitações

**TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO 206/2015**

**1- Objeto: 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	Quantidade	Ceasa	Total Estimado
1	Abacate comum	Kg	250		
2	Abacaxi caiena	Unidade	500		
3	Abacaxi pérola	Unidade	3.500		
4	Abobrinha italiana	Kg	7.000		
5	Agrião	Dúzia	30		
6	Alface	Dúzia	2.000		
7	Alface americana	Dúzia	300		
8	Alho nacional	Kg	100		
9	Almeirão / radite	Dúzia	10		
10	Ameixa vermelha importada	Kg	200		
11	Ameixa vermelha nacional *	Kg	300		
12	Banana caturra	Kg	30.000		
13	Banana prata	Kg	3.000		
14	Batata branca	Kg	20.000		
15	Batata doce	Kg	10.000		
16	Batata rosa	Kg	8.000		
17	Berinjela	Kg	3.000		
18	Beterraba	Kg	20.000		
19	Brócolis	Dúzia	1.500		
20	Caqui chocolate **	Kg	4.000		
21	Cebola nacional	Kg	25.000		
22	Cenoura	Kg	30.000		
23	Cheiro verde	Dúzia	1.000		
24	Chicória	Dúzia	600		
25	Chuchu	Kg	2.000		
26	Couve	Dúzia	550		
27	Couve chinesa	Dúzia	500		
28	Couve-flor	Dúzia	1.500		
29	Espinafre	Dúzia	200		
30	Goiaba	Kg	1.000		
31	Kiwi nacional	Kg	600		
32	Laranja baía (umbigo)	Kg	1.000		
33	Laranja lima (céu)	Kg	900		
34	Laranja suco (comum)	Kg	20.000		
35	Limão taiti	Kg	1.000		
36	Maçã fuji embalada	Kg	2.000		



37	Maçã gala embalada	Kg	5.000		
38	Maçã red delicious	Kg	1.600		
39	Mamão amazonas (papaia)	Kg	500		
40	Mamão formosa	Kg	1.000		
41	Manga	Kg	1.000		
42	Manjeriçao	Molho	500		
43	Maracujá azedo	Kg	700		
44	Melancia	Kg	3.500		
45	Melão espanhol	Kg	500		
46	Milho verde	Sacola	500		
47	Moranga cabotiá	Kg	3.000		
48	Morango	Kg	1.000		
49	Mostarda	Dúzia	50		
50	Ovos de codorna	Caixeta	500		
51	Pepino salada	Kg	10.000		
52	Pepino japonês	Kg	800		
53	Pêra willians / packams	Kg	1.000		
54	Pêssego nacional	Kg	1.000		
55	Pimentão	Kg	1.000		
56	Pimentão amarelo	Kg	350		
57	Pimentão vermelho	Kg	350		
58	Quiabo	Kg	500		
59	Rabanete	Kg	500		
60	Repolho roxo	Dúzia	1.500		
61	Repolho verde	Kg	10.000		
62	Rúcula	Dúzia	200		
63	Tangerina montenegrina	Kg	2.000		
64	Tangerina murcott	Kg	2.000		
65	Tangerina ponkan***	Kg	5.500		
66	Tomate cereja	Kg	600		
67	Tomate gaúcho	Kg	700		
68	Tomate italiano / paulista	Kg	1.000		
69	Tomate longa vida	Kg	70.000		
70	Uva fina de mesa	Kg	600		
71	Vagem	Kg	1.000		
	<b>VALOR ESTIMATIVO TOTAL</b>				

\* Valor referente a tabela do dia 07 de maio de 2015

\*\* Valor referente a tabela do dia 20 de agosto de 2015

\*\*\* Valor referente a tabela do dia 03 de setembro de 2015

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 (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 branca (peso unitário): De 200 g a 300 g  
Batata doce (peso unitário): De 400 g a 500 g  
Batata rosa (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  
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): De 350 g a 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 kg 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 kg a 1,4 kg  
Milho verde: 240 g / espiga (embaladas em bandeja plástica com 03 unidades cada)  
Moranga cabotiá (peso unitário): De 1,5 kg 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 (cacho): 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 Lei n° 1.283/1950, Decreto n° 30.691/1962 e alterações posteriores, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC n° 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 íntegras e limpas (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 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;

**4.3.2** 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;

**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 \_\_\_\_/2015

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) 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 23081.012100/2015-16 da proposta da licitante vencedora do Pregão Eletrônico nº 206/2015, cuja carta integra o presente Contrato, como se aqui estivesse transcrita, para o fim acima e de acordo com as seguintes Cláusulas e subcláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA  
*DO OBJETO*

A CONTRATADA compromete-se a entregar, parceladamente, HORTIFRUTIGRANJEIROS para os Restaurantes Universitários (RU's) e 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 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 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 NE2015\_\_\_\_\_.

#### CLÁUSULA SEXTA DA VIGÊNCIA

O presente Contrato vigorará de 1º de janeiro de 2016 até 31 de dezembro de 2016.

#### 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*

O servidor do RU GILSON LUIZ SILVEIRA BICHUETI, fica indicado 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 2015.

CONTRATANTE

CONTRATADA

NOME  
CARGO

NOME  
CARGO

TESTEMUNHAS:

NOME  
CARGO

NOME  
CARGO



# **ANEXO AO CONTRATO xxx/2015**

**1- Objeto: 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	Quantidade	Ceasa	Total Estimado
1	Abacate comum	Kg	250		
2	Abacaxi caiena	Unidade	500		
3	Abacaxi pérola	Unidade	3.500		
4	Abobrinha italiana	Kg	7.000		
5	Agrião	Dúzia	30		
6	Alface	Dúzia	2.000		
7	Alface americana	Dúzia	300		
8	Alho nacional	Kg	100		
9	Almeirão / radite	Dúzia	10		
10	Ameixa vermelha importada	Kg	200		
11	Ameixa vermelha nacional *	Kg	300		
12	Banana caturra	Kg	30.000		
13	Banana prata	Kg	3.000		
14	Batata branca	Kg	20.000		
15	Batata doce	Kg	10.000		
16	Batata rosa	Kg	8.000		
17	Berinjela	Kg	3.000		
18	Beterraba	Kg	20.000		
19	Brócolis	Dúzia	1.500		
20	Caqui chocolate **	Kg	4.000		
21	Cebola nacional	Kg	25.000		
22	Cenoura	Kg	30.000		
23	Cheiro verde	Dúzia	1.000		
24	Chicória	Dúzia	600		
25	Chuchu	Kg	2.000		
26	Couve	Dúzia	550		
27	Couve chinesa	Dúzia	500		
28	Couve-flor	Dúzia	1.500		
29	Espinafre	Dúzia	200		
30	Goiaba	Kg	1.000		
31	Kiwi nacional	Kg	600		
32	Laranja baia (umbigo)	Kg	1.000		
33	Laranja lima (céu)	Kg	900		

34	Laranja suco (comum)	Kg	20.000		
35	Limão taiti	Kg	1.000		
36	Maçã fuji embalada	Kg	2.000		
37	Maçã gala embalada	Kg	5.000		
38	Maçã red delicious	Kg	1.600		
39	Mamão amazonas (papaia)	Kg	500		
40	Mamão formosa	Kg	1.000		
41	Manga	Kg	1.000		
42	Manjerição	Molho	500		
43	Maracujá azedo	Kg	700		
44	Melancia	Kg	3.500		
45	Melão espanhol	Kg	500		
46	Milho verde	Sacola	500		
47	Moranga cabotiá	Kg	3.000		
48	Morango	Kg	1.000		
49	Mostarda	Dúzia	50		
50	Ovos de codorna	Caixeta	500		
51	Pepino salada	Kg	10.000		
52	Pepino japonês	Kg	800		
53	Pêra willians / packams	Kg	1.000		
54	Pêssego nacional	Kg	1.000		
55	Pimentão	Kg	1.000		
56	Pimentão amarelo	Kg	350		
57	Pimentão vermelho	Kg	350		
58	Quiabo	Kg	500		
59	Rabanete	Kg	500		
60	Repolho roxo	Dúzia	1.500		
61	Repolho verde	Kg	10.000		
62	Rúcula	Dúzia	200		
63	Tangerina montenegrina	Kg	2.000		
64	Tangerina murcott	Kg	2.000		
65	Tangerina ponkan***	Kg	5.500		
66	Tomate cereja	Kg	600		
67	Tomate gaúcho	Kg	700		
68	Tomate italiano / paulista	Kg	1.000		
69	Tomate longa vida	Kg	70.000		
70	Uva fina de mesa	Kg	600		
71	Vagem	Kg	1.000		
	<b>VALOR ESTIMATIVO TOTAL</b>				



\* Valor referente a tabela do dia 07 de maio de 2015

\*\* Valor referente a tabela do dia 20 de agosto de 2015

\*\*\* Valor referente a tabela do dia 03 de setembro de 2015

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 (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 branca (peso unitário): De 200 g a 300 g  
Batata doce (peso unitário): De 400 g a 500 g  
Batata rosa (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  
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): De 350 g a 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 kg 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 kg a 1,4 kg  
Milho verde: 240 g / espiga (embaladas em bandeja plástica com 03 unidades cada)  
Moranga cabotiá (peso unitário): De 1,5 kg 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 (cacho): 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 Lei n° 1.283/1950, Decreto n° 30.691/1962 e alterações posteriores, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC n° 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 íntegras e limpas (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 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;

**4.3.2** 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;

**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.