



CONTRATO 070/2018

A **EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES – FILIAL HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SANTA MARIA**, inscrita no CNPJ 15.126.437/0019-72, sediada na Av. Roraima, 1000 – Prédio 22 – Bairro Camobi – CEP 97105-900 – Santa Maria-RS, neste ato representada por sua superintendente **ELAINE VERENA RESENER** e a empresa **JCA COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ 17.185.303/0001-29, sediada na Av. Prefeito Evandro Behr, 5440 – Bairro Camobi – CEP 97110-650 – Santa Maria-RS, neste ato representada por **JULIO CESAR FRANCISCATTO DO AMARAL**, a seguir denominadas CONTRATANTE e CONTRATADA, respectivamente, para o **FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (HUSM-UFSM)**, de acordo com o que prescreve a Lei 13.303/2016, o Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH e Decreto 4.485/02, e em face do que consta no **Processo 23541.000667/2018-28** e da proposta da licitante vencedora do **Pregão Eletrônico 087/2018**, que é parte integrante deste, firmam o presente contrato, para o fim acima e de acordo com o seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Este contrato tem por objeto o **FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (HUSM-UFSM)**, conforme descrito no Edital do **Pregão Eletrônico 087/2018** e seus anexos, como se aqui estivesse transcrito.

1.2. A CONTRATANTE poderá aumentar ou suprimir o objeto, nos termos do Artigo 81, § 1º da Lei 13.303/2016.

1.3. A CONTRATADA não poderá transferir a terceiros o objeto licitado de que trata o presente contrato, sob pena de rescisão contratual.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR CONTRATUAL

2.1. Importa o presente contrato o valor anual de **R\$ 748.065,15 (setecentos e quarenta e oito mil e sessenta e cinco reais e quinze centavos)**.

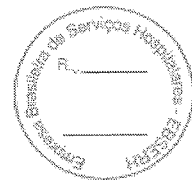
2.2. Os preços obedecerão sempre às variações da tabela da CEASA/RS, **com um acréscimo de 33% (trinta e três por cento)** sobre o preço da coluna denominada “máx.” da tabela da CEASA/RS do dia útil antecedente ao do fornecimento dos produtos.

2.3. A Tabela da CEASA, para fins de pagamento, deverá ser apresentada em original e previamente validada pelo gestor do contrato. Quando ocorrerem feriados e a tabela da CEASA não for disponibilizada terá validade a Tabela da CEASA/RS do dia útil antecedente ao feriado.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

3.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no **Edital do Pregão 087/2018** e seus anexos.

3.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.



3.3. Prestar todas as informações e esclarecimentos que os empregados da CONTRATADA, encarregados da execução do objeto deste contrato, venham solicitar para o desenvolvimento dos trabalhos.

3.4. Permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências da CONTRATANTE, possibilitando-lhes fornecer os bens, desde que devidamente identificados.

3.5. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

3.6. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão/servidor especialmente designado.

3.7. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao objeto contratado, no prazo e forma estabelecidos no **Edital do Pregão 087/2018** e seus anexos.

3.8. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. Cumprir todas as obrigações constantes no **Edital do Pregão 087/2018**, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

4.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no **Edital do Pregão 087/2018, Termo de Referência e Contrato**, acompanhado da respectiva nota fiscal.

4.3. Reparar possíveis defeitos na execução do objeto contratado dentro do prazo estipulado no Termo de Contrato, quando for o caso.

4.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078/90).

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

5.1.1. A Nota Fiscal/Fatura deverá conter as seguintes informações:

- a) Destinatário;
- b) Data de Emissão;
- c) Número do CNPJ do Fornecedor;
- d) Descrição do Item;
- e) Valor Unitário;
- f) Quantidade;
- g) Competência;
- h) Número da Nota de Empenho;
- i) Número do Contrato;



5.1.2. No campo observações informar:

- a) O regime de tributação;
- b) Código e nome do banco, número da agência e número da conta corrente.

5.1.3. As Notas Fiscais/Faturas devem ser enviadas para o Serviço de Recepção de Materiais do HUSM-UFSM, através do e-mail nfe.husm@ebserh.gov.br.

5.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento provisório e definitivo do serviço, nos seguintes termos:

5.2.1. No prazo de até 5 (cinco) dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas previstas na IN SEGES/MPDG 5/2017;

5.2.2. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, o fiscal técnico deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

5.2.3. No mesmo prazo, o fiscal administrativo deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

5.2.4. Em existindo fiscal setorial, este deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, no mesmo prazo.

5.2.5. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos relatórios mencionados acima, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

5.2.5.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização técnica, administrativa, setorial, e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

5.2.5.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

5.2.5.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

5.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente, devidamente acompanhada das comprovações mencionadas no item 2 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG 5/2017.

5.4. Caso se constate o descumprimento de obrigações trabalhistas ou da manutenção das condições exigidas para habilitação poderá ser concedido um prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações, quando não se identificar má-fé ou a incapacidade de corrigir a situação.



5.4.1. Não sendo regularizada a situação da CONTRATADA no prazo concedido, ou nos casos em que identificada má-fé, se não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração, os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

5.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

5.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

5.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

5.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

5.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

5.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

5.11. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.

5.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG 5/2017, quando couber:

5.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, observando-se as exceções nele previstas. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, será calculada pela variação do INPC/IBGE ocorrida no período.

CLÁUSULA SEXTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1. Para atender as despesas decorrentes da presente contratação a CONTRATANTE emitiu a **Nota de Empenho 2018NE808337**.



CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

7.1. O presente contrato vigorará por **12 (doze) meses**, a partir de 01 de janeiro de 2019, podendo a sua duração se estender até o limite de **60 (sessenta) meses**, mediante aditamentos anuais.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

8.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei 10.520/02 e da Lei 13.303/2016, a CONTRATADA que:

8.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

8.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

8.1.3. Fraudar na execução do contrato;

8.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

8.1.5. Cometer fraude fiscal;

8.1.6. Não manter a proposta.

8.2. A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

8.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONTRATANTE;

8.2.2. Multa moratória de 0,5% (zero virgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

8.2.3. Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

8.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

8.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

8.2.6. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

8.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos causados;

8.3. Também ficam sujeitas às penalidades do Artigo 83, III Lei 13.303/2016, as empresas e os profissionais que:



8.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

8.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

8.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

8.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei 13.303/2016, e subsidiariamente a Lei 9.784/99.

8.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

8.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.7. A CONTRATANTE reserva-se o direito de deduzir dos valores a serem pagos à CONTRATADA, ou da garantia contratual eventualmente exigida, o montante advindo de multas devidas e/ou de prejuízos causados.

CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA

9.1 A CONTRATADA prestará garantia no valor de **R\$ 37.403,00 (trinta e sete mil, quatrocentos e três reais)** na modalidade de **Caução em Dinheiro**, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, no prazo de 15 (quinze) dias, observadas as condições previstas no edital.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

10.1. O presente contrato poderá ser rescindido de acordo com o que estabelecem os artigos 115 e 116 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO ADMINISTRATIVA

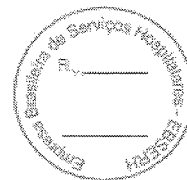
11.1. A CONTRATADA reconhece, na hipótese de rescisão administrativa, prevista no artigo 82 da Lei 13.303/2016, os direitos da CONTRATANTE, conforme prevê o Artigo 69, VIII do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO

12.1. 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 Artigo 69, inciso IX da Lei 13.303/2016.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GESTÃO DO CONTRATO

13.1. Fica indicado como gestor do presente contrato, conforme determina o Artigo 102 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH, a **servidora Thaís Cauduro Dallasta**.



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Casos omissos serão resolvidos de acordo com o que dispuser a Lei 13.303/2016, a Lei 10.520/02 e o Decreto 5.450/05.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. Para dirimir as questões judiciais, eventuais controvérsias, bem como os casos de inadimplência, a respeito ao presente acordo o foro competente será a Justiça Federal na cidade de Santa Maria.

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

Santa Maria, 27 de dezembro de 2018.

CONTRATANTE – Gerência

João Batista de Vasconcellos
Gerente Administrativo
EBSERHUSM - SIAPE 382743

CONTRATADA.

CONTRATANTE – Superintendência

Prof. Elaine V. Resemer
SUPERINTENDENTE
HUSM - EBSERH
CRM/RS No 10.748

TESTEMUNHA

Juliano da Silva Reis
Assist. Adm. HUSM/EBSERH
SIAPE 2347339

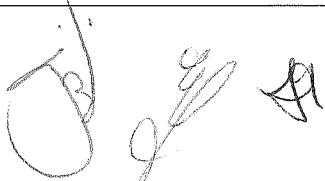
TESTEMUNHA

Yuri Masaharo Adachi
Chefe da Und. de Contratos
SIAPE 2160007 – HUSM/EBSERH

ANEXO AO CONTRATO 070/2018

1. Este contrato tem por objeto o **FORNECIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (HUSM-UFSM)**, conforme discriminado a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE
1.	Abacate Comum	300	KG
2.	Abacaxi Pérola	7.000	UN
3.	Abobrinha Italiana	7.000	KG
4.	Abóbora	300	KG
5.	Alface	2.500	DZ
6.	Alho Nacional	400	KG
7.	Alho Importado	200	KG
8.	Ameixa Nacional	1.000	KG
9.	Ameixa Importada	1.000	KG
10.	Banana Prata / Catarina	16.000	KG
11.	Batata Doce	2000	KG
12.	Batata Inglesa	15.000	KG
13.	Beterraba	5.500	KG
14.	Berinjela	300	KG
15.	Brócolis Híbrido	300	DZ
16.	Caqui Chocolate	3.000	KG
17.	Cebola Nacional	13.000	KG
18.	Cenoura	8.000	KG
19.	Cheiro Verde / Tempero	500	DZ
20.	Chuchu	8.000	KG
21.	Couve Flor	50	DZ
22.	Couve	400	DZ
23.	Couve Chinesa	80	DZ
24.	Espinafre	50	DZ
25.	Kiwi Nacional	1.000	KG
26.	Laranja Baia (Umbigo)	2.000	KG
27.	Laranja Suco	13.000	KG
28.	Limão Taiti	1.000	KG
29.	Maçã Fuji Caixa Plástica	1.500	KG
30.	Maçã Fuji Caixa Papelão	4.000	KG
31.	Maçã Gala Caixa Plástica	1.500	KG
32.	Maçã Gala Caixa Papelão	8.000	KG
33.	Mamão Formosa	10.000	KG
34.	Mandioca	2000	KG
35.	Manjeriçao	100	MOL
36.	Manga	5.000	KG
37.	Melancia	3.000	KG
38.	Melão Espanhol	5.000	KG
39.	Melão Comum (Gaúcho)	1.000	KG
40.	Milho Verde (3 Un)	1.000	SCL
41.	Moranga Amarela Pataca	10.000	KG
42.	Moranga Cabotia	3.000	KG
43.	Morango	600	KG
44.	Nectarina	600	KG
45.	Ovo Vermelho	6.000	DZ

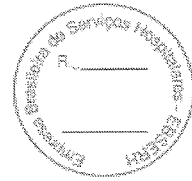




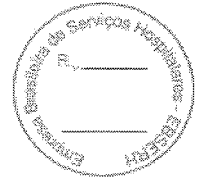
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE
46.	Pepino Salada	500	KG
47.	Pepino Japonês	500	KG
48.	Pêra Williams/ Packams	3.000	KG
49.	Pêssego Nacional	1.500	KG
50.	Pimentão Verde	1.500	KG
51.	Pimentão Vermelho	2.200	KG
52.	Pimentão Amarelo	2.200	KG
53.	Rabanete	400	KG
54.	Repolho Roxo	200	DZ
55.	Repolho Verde	1.500	KG
56.	Rúcula	400	DZ
57.	Tangerina Murcott	700	KG
58.	Tangerina Montenegrina	700	KG
59.	Tangerina Ponkan	2.000	KG
60.	Tomate Cereja	200	KG
61.	Tomate Longa Vida	12.000	KG
62.	Tomate Paulista/Italiano	3000	KG
63.	Uva Comum De Mesa	1.500	KG
64.	Uvas Finas De Mesa	500	KG
65.	Vagem	1.000	KG

2. Especificações:

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO
Abacate	Peso médio de 500 a 700g/unidade
Abacaxi pérola	Com coroa, peso médio entre 1000 a 1500g/unidade.
Abóbora	Sem especificações.
Abobrinha italiana	Peso médio entre 250 a 300g/unidade.
Alface	Grau de hidratação excelente - folha sem sinal de murcho; grau de limpeza excelente - folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Peso mínimo de 400g/unidade.
Alho importado	Peso médio entre 40 a 60g/unidade.
Alho nacional	Peso médio entre 40 a 60g/unidade.
Ameixa importada	Peso médio entre 90 a 120g/unidade.
Ameixa nacional	Peso médio entre 90 a 120g/unidade.
Banana prata	Peso médio entre 90 a 120g/unidade.
Batata inglesa	Peso médio entre 150 a 250g/unidade.
Batata doce	Peso médio entre 300 a 400g/unidade.
Berinjela	Peso médio entre 400 a 500g/unidade.
Beterraba	Peso médio entre 300 a 500g/unidade.
Brócolis (híbrido)	Embalado em bandeja. Peso mínimo de 300g/unidade.
Caqui chocolate	Peso médio entre 180 a 220g/unidade.
Cebola nacional	Peso médio entre 150 a 250g/unidade.
Cenoura	Peso médio entre 150 a 250g/unidade.
Cheiro verde / tempero	Peso mínimo de 80g/unidade.
Chuchu	Peso médio entre 350 a 500g/unidade.
Couve	Peso mínimo de 300g/unidade.
Couve chinesa	Peso mínimo de 900g/unidade - sem folhas externas.
Couve-flor	Peso mínimo de 1000g/unidade - sem folhas externas.
Espinafre	Peso mínimo de 300g/unidade.
Kiwi nacional	Peso médio entre 80 a 100g/unidade.
Laranja baia (umbigo)	Peso médio entre 180 a 250g/unidade.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO
Laranja suco	Peso médio entre 120 a 200g/unidade.
Limão taiti	Peso médio entre 80 a 120g/unidade.
Maçã fuji cx pap.	Peso médio entre 100 a 200g/unidade
Maçã fuji cx plast.	Peso médio entre 100 a 200g/unidade
Maçã gala cx pap.	Peso médio entre 100 a 200g/unidade
Maçã gala cx plast.	Peso médio entre 100 a 200g/unidade
Mamão formosa	Peso médio entre 1000 a 1500g/unidade.
Mandioca	Mandioca fresca (colheita realizada no máximo 5 dias antes da entrega no HUSM) e própria para consumo humano, com as seguintes características: Miolo úmido, branco ou amarelo (conforme variedade) e sem manchas. Casca: uniforme, sem manchas, limpa, sem terra e ramas, deve se separar com facilidade do miolo. Peso médio entre 800g a 1Kg/unidade.
Manga	Peso médio entre 400 a 600g/unidade.
Manjerição	Peso mínimo de 130g/unidade.
Melancia	Peso médio entre 6000 a 10000g/unidade
Melão comum (Gaúcho)	Peso médio entre 1500 a 2000g/unidade
Melão espanhol	Peso médio entre 1500 a 2000g/unidade
Milho verde (3 un)	Embalado com 3 unidades (espigas). Peso médio da embalagem com 3 espigas entre 900 a 1200g/bandeja.
Moranga amarela/pataca	Peso médio entre 1500 a 2500g/unidade.
Moranga cabotiá/preta	Peso médio entre 1500 a 2500g/unidade.
Morango	Coloração vermelha. Embalado em bandeja plástica transparente com peso médio de 400g/bandeja ou em caixas de papelão específicas para os frutos e paletizáveis com peso médio de 2.000g/caixa.
Nectarina	Peso médio entre 90 a 120g/unidade.
Ovo vermelho	Peso mínimo de 65g/unidade.
Pepino salada	Peso médio entre 300 a 400g/unidade.
Pepino japonês	Peso médio de entre 140 a 180g/unidade.
Pera williams/packams	Peso médio entre 200 a 350g/unidade.
Pêssego nacional	Peso médio entre 100 a 150g/unidade.
Pimentão	Peso médio entre 180 a 280g/unidade.
Pimentão amarelo	Peso médio entre 180 a 280g/unidade.
Pimentão vermelho	Peso médio entre 250 a 350g/unidade.
Rabanete	Peso médio entre 50 a 100g/unidade.
Repolho roxo	Peso mínimo de 800g/unidade - sem folhas externas.
Repolho verde	Peso médio entre 1500 a 2000g/unidade - sem folhas externas.
Rúcula	Peso mínimo de 200g/unidade.
Tangerina montenegrina	Peso médio entre 120 a 200g/unidade.
Tangerina murcott	Peso médio entre 120 a 200g/unidade.
Tangerina ponkan	Peso médio entre 200 a 300g/unidade.
Tomate caqui longa vida	Peso médio entre 150 a 2500g/unidade.
Tomate cereja	Peso médio de 15g/unidade. Embalado em bandeja plástica transparente com peso médio de 300g/bandeja.
Tomate italiano/paulista	Peso médio entre 160 a 200g/unidade.
Uva comum de mesa	Peso médio entre 400 a 500g/unidade.
Uvas finas de mesa	Peso médio entre 500 a 650g/cacho.
Vagem	Sem especificações



3. Exigências:

3.1. Qualidade Geral dos Produtos:

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

3.2. Qualidade da Embalagem:

- a) As frutas, legumes e verduras deverão ser acondicionadas em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos, devidamente higienizadas. Os ovos deverão ser acondicionados em embalagem íntegra e limpa, constituída de material atóxico, sem a presença de rasgos ou amassados. É proibida a entrada de caixas de madeira e papelão no serviço de nutrição (exceto para embalagens de papelão própria para alimentos: maçã *Fuji* ou gala, ovos, morango na embalagem secundária).

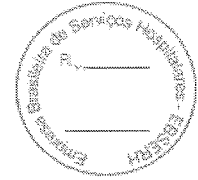
4. Os preços obedecerão sempre às variações da tabela da CEASA/RS, **com um desconto ou acréscimo** sobre o preço da coluna denominada "máx. " da tabela da CEASA/RS do dia útil antecedente ao do fornecimento dos produtos.

4.1. A Tabela da CEASA, para fins de pagamento, deverá ser apresentada em original e previamente validada pelo gestor do contrato. Quando ocorrerem feriados e a tabela da CEASA não for disponibilizada terá validade a Tabela da CEASA/RS do dia útil antecedente ao feriado.

5. Condições de recebimento:

5.1. Os produtos serão recebidos pela unidade requisitante que procederá a verificação da conformidade do produto com as especificações, no prazo de 2 (duas) horas, contadas do seu recebimento.

5.2. Transcorrido tal prazo sem que a unidade requisitante aponte quaisquer desvios, falhas, vícios, defeitos ou desconformidades no que se refere aos produtos entregues, será declarado o recebimento definitivo do(s) produto(s).



5.3. A licitante vencedora é obrigada a corrigir, remover ou substituir, totalmente às suas expensas, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou desconformidades no total ou em parte com o objeto desta licitação.

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

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

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

8. **As entregas deverão ser parceladas conforme a necessidade** (de segunda a sábado, inclusive feriados), tendo como local o Serviço de Nutrição e Dietética, subsolo do HUSM-UFSM, tendo início às 06:45 e término às 07:45 horas ou outro horário conforme for solicitado pelo serviço.

8.1. As entregas propriamente ditas deverão ocorrer fisicamente na Despensa do Serviço de Nutrição e Dietética no momento da chegada do fornecedor no HUSM-UFSM.

8.2. **A solicitação das quantidades será realizada por telefone ou e-mail até às 15 (quinze) horas do dia anterior; sendo que poderão ser feitas alterações até o momento da entrega.**

8.3. **Se necessário serão feitas requisições para entregas extras em horário determinado pelo serviço, com no mínimo 1 (uma) hora de antecedência.**

8.4. Na data da entrega os produtos deverão apresentar maturação adequada para o consumo.

8.5. Produtos fora dos padrões de qualidade e condições de consumo serão devolvidos e deverão ser repostos, sem ônus para o HUSM-UFSM.

8.6. A recusa poderá ocorrer no momento da entrega, situação em que o fornecedor deverá recolher imediatamente os produtos recusados e entregar novos produtos em até 2 (duas) horas.

8.7. Caso sejam identificadas irregularidades e inadequações nos produtos que já foram entregues, na etapa de pré-lavagem ou pré-preparo, o HUSM-UFSM acionará o fornecedor imediatamente via e-mail (para registrar a manifestação) com confirmação via contato telefônico. A contar do envio do e-mail, a empresa terá um prazo máximo de 2 (duas) horas para efetuar o recolhimento dos produtos recusados. Após o recolhimento, a empresa terá um prazo máximo de 2 (duas) horas para entregar os novos produtos.

9. O fornecedor deverá apresentar comprovante do Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas, orientado por empresa especializada, na ocasião da primeira entrega dos produtos no Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário de Santa Maria (HUSM-UFSM). Esse comprovante deverá ser apresentado a cada 2 (dois) meses, devidamente atualizado, durante a vigência do contrato. Além disto, deverá apresentar Alvará Sanitário da empresa, emitido por órgão oficial competente.