



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



## CHAMADA PÚBLICA nº 001/2018

A Universidade Federal de Santa Maria, com sede à Av. Roraima, nº 1000 – Bairro Camobi, na cidade de Santa Maria - RS, inscrita no CNPJ sob o nº 95.591.764/0001-05, representada neste ato pelo Vice-Reitor, Prof. LUCIANO SCHUCH, no uso de suas prerrogativas legais, e considerando o disposto no art.17 da Lei 12.512/2011; Resolução nº 50 de 26.09.2012, expedida pelo Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos - GGPAA/Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, através da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; Decreto nº 8.293/14, expedido pela Casa Civil da Presidência da República, vem realizar Chamada Pública para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para os Restaurantes Universitários da UFSM, destinado ao atendimento a Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e conforme consta no processo **23081.052374/2017-18**.

1. As organizações de agricultores familiares **deverão apresentar a documentação para Habilitação (Envelope n. 01) e Proposta de Venda (Envelope n. 02) até o dia 09/03/2018, às 14:30 horas**, no Campus Universitário, Prédio da Administração Central – 6º andar, sala 666 - Comissão de Licitações – UFSM, na cidade de Santa Maria/RS.

Data de Abertura dos Envelopes:

1º abertura (envelope n. 01 - habilitação): **09/03/2018, às 14:30 horas.**

2º abertura (envelope n. 02 – proposta de venda): **21/03/2018, às 14:30 horas.**

## 2. Objeto

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

2.2. Será firmado um contrato, conforme minuta em anexo, entre a UFSM e a vencedora com vigência a partir da data de assinatura até 31 de dezembro de 2018, ou até o esgotamento das quantidades, prevalecendo o fato que ocorrer primeiro.

### **3. Fonte de Recurso**

3.1. As despesas correrão por conta dos recursos provenientes da fonte 0100, UGR 153625, ND 339030 e PT 108380.

### **4. Das Condições de Participação**

4.1. Poderão participar da modalidade Compra Institucional, as organizações fornecedoras, definidas como cooperativas e outras organizações formalmente constituídas como pessoa jurídica de direito privado que detenham a Declaração de Aptidão (DAP) ao Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF).

### **5. Envelope nº. 01 – Habilitação do Grupo Formal**

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

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
- b) Cópia da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF) – DAP Jurídica para associações e cooperativas.
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Nacional, relativa à seguridade social e FGTS.
- d) Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade, registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. Em se tratando de empreendimentos familiares deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas.
- e) 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.
- f) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados.



- g) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

5.2. Para o item 20 do termo de referência, feijão preto, deverá ser apresentada:

- a) Cópia de documento comprobatório da classificação exigida para o feijão preto conforme Instrução Normativa nº 12 de 28 de março de 2008. Após a primeira entrega do documento, e caso os profissionais do Serviço de Nutrição do RU justifique a necessidade, outras análises poderão ser requisitadas aos Licitantes. O custo integral com transporte, análise, documentos e outros envolvidos direta e indiretamente com os procedimentos acima citados, deverão ocorrer, integralmente, a expensas do fornecedor.

5.3. Para os itens 17 e 18 do termo de referência, arroz, deverá ser apresentada:

- a) Documento comprobatório da classificação exigida para os grãos de arroz polido e arroz integral, conforme a Instrução Normativa nº 06/2009; Após a primeira entrega do documento, e caso a equipe técnica do Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário justifique a necessidade, outras análises poderão ser requisitadas aos Licitantes; O custo integral com transporte, análise, documentos e outros envolvidos direta e indiretamente com os procedimentos acima citados, deverão ocorrer, integralmente, às expensas da Licitante;

5.4 Para os item 18 do termo de referência, arroz integral orgânico, deverá ser apresentada:

- a) Cópia do Selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SISORG), de acordo com o Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 (para o arroz integral orgânico). Após a primeira entrega do documento, e caso os profissionais do Serviço de Nutrição do RU justifiquem a necessidade, outras análises poderão ser requisitadas aos Licitantes. O custo integral com transporte, análise, documentos e outros envolvidos direta e indiretamente com os procedimentos acima citados, deverão ocorrer, integralmente, a expensas do fornecedor.

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

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

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
COMISSÃO DE LICITAÇÕES  
AVENIDA RORAIMA, 1000  
SALA 666, REITORIA/UFMS – CEP 97.105-900  
CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_\_\_\_/2018  
DIA \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, às \_\_\_\_\_ horas  
ENVELOPE 01 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO  
CNPJ DA EMPRESA: \_\_\_\_\_  
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA: \_\_\_\_\_  
TELEFONE: \_\_\_\_\_ E-MAIL:: \_\_\_\_\_

## 6. Envelope nº. 02 – Proposta de Venda

6.1. No envelope nº. 02 deverá conter a Proposta de Venda, contendo as variedades, quantidades, e cronograma de entrega de cada fornecedor, atendendo as condições estabelecidas no edital, sendo assinada pelo representante legal, em reais (CIF), no preço definido do edital de chamada pública.

6.1.1. Propostas apresentadas com valores diferentes do estipulado no edital serão desclassificadas.

6.2. Nos preços estão estar inclusos todos os custos e despesas, tais como: impostos, taxas, fretes e demais incidências para o presente edital.

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

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO – SANTA MARIA/RS- CEP: 97105-900  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES  
AVENIDA RORAIMA, 1000  
SALA 666, ED. REITORIA  
CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_\_\_\_/2018  
DIA \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, às \_\_\_\_\_ HORAS  
ENVELOPE N. 2 – PROPOSTA DE VENDA

## 7. Do Credenciamento

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

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



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

## **8. Da Abertura dos Envelopes**

8.1. Às **14:30h (catorze e trinta horas) do dia . 09/03/2018**, em reunião pública, na Sala da Comissão de Licitações, a Comissão procederá à abertura dos envelopes nº 01 – Documentos para Habilitação, e distribuindo-os para apreciação e análise recíproca dos representantes das INTERESSADAS presentes, que os rubricarão, juntamente com os demais membros da Comissão, permanecendo lacrados e em poder da Comissão de Licitação, os envelopes 02 – Proposta de Venda.

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

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

**8.4** No caso de não haver expediente no dia da abertura do presente edital, será automaticamente transferido para o seguinte dia útil subsequente.

## **9 Impugnações ao Edital**

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

## **10. Dos Recursos Administrativos**

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

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

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

## **11. Do Critério de Seleção dos Beneficiados**

11.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

11.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I - o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.

III - o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

11.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

I – os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

II – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

11.4. No caso de, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

11.5. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.



## 12. Das Amostras dos produtos

12.1. A participante detentora do menor preço, para os itens **01, 12, 13 e 17 a 21** do termo de referência, deverá apresentar amostra para avaliação e seleção do produto ofertado, cujo prazo de entrega ficará definido e registrado em ata. Caso a Licitante não cumpra o prazo estabelecido na ata sua proposta será desclassificada.

**12.1.1** Toda amostra encaminhada ao setor responsável deve conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;

**12.1.2** O licitante que optar por enviar amostra com peso/volume menor que o exigido para o item, deve, junto a esta, enviar o rótulo original, bem como, uma declaração, na qual afirme a entrega do objeto, conforme especificado no Edital;

**12.1.3** O licitante que encaminhar amostra com peso/volume menor que o exigido em Edital, porém, para fins de aprovação, a amostra, exceto o peso/volume, deve apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto.

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

## 13. Do Pagamento

13.1. O pagamento será efetuado, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo Restaurante Universitário da UFSM, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega da fatura/nota fiscal na UFSM, desde que não haja impedimento legal.

## 14. Das Informações

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

## **15. Da Lei Anticorrupção**

15.1. 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.

Santa Maria, 24 de janeiro de 2018.

Luciano Anchieta Benitez  
Coordenador de Licitações Substituto





## Anexo ao Edital de Chamada Pública 001/2018

### Termo de Referência

**1. Objeto:** fornecimento de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para os Restaurantes Universitários da UFMS, destinado ao atendimento à modalidade de Compra Institucional do Programa Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE (Kg)	PREÇO DE AQUISIÇÃO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
1	Aipim descascado congelado, em pedaços com peso unitário entre 150 g e 250 g, acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido e rotulagem obrigatória. Apresentar amostra.	5.000	5,50	27.500,00
2	Banana prata. Peso unitário de 100 g a 120 g.	14.000	4,30	60.200,00
3	Batata doce. Peso unitário de 300 g a 400 g.	4.000	3,20	12.800,00
4	Batata inglesa branca. Peso unitário de 200 g a 300 g.	5.000	4,10	20.500,00
5	Bergamota ponkan. Peso unitário de 150 g a 200 g.	8.000	2,90	23.200,00
6	Beterraba. Peso unitário de 200 g a 300 g.	12.000	3,60	43.200,00
7	Cebola. Peso unitário de 200 g a 250 g.	20.000	4,40	88.000,00
8	Cenoura. Peso unitário de 230 g a 300 g.	18.000	2,75	49.500,00
9	Cheiro verde. Peso de 80 g (molho).	600	15,00	9.000,00
10	Laranja valência. Peso unitário de 180 g a 200 g.	6.500	2,20	14.300,00
11	Maçã. Peso unitário de 150 g a 170 g.	2.000	4,70	9.400,00
12	Moranga descascada, congelada, cortada em cubos de 4 cm <sup>3</sup> , no máximo, acondicionada em embalagem primária plástica a vácuo, contendo nesta, de 01 kg a 10 kg de peso líquido do produto e rotulagem obrigatória. Apresentar amostra.	5.000	8,20	41.000,00

<b>13</b>	Moranga cabotiá com casca, resfriada, cortada em pedaços de 100 g a 120 g, acondicionada em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 02 kg a 03 kg de peso líquido do produto e rotulagem obrigatória. Apresentar amostra.	1.800	6,00	10.800,00
<b>14</b>	Repolho roxo. Peso unitário de 1,2 kg a 2 kg.	2.000	2,90	5.800,00
<b>15</b>	Repolho verde. Peso unitário de 2,0 kg a 3 kg.	6.000	2,60	15.600,00
<b>16</b>	Tomate longa vida. Peso unitário de 150 g a 200 g.	35.000	4,50	157.500,00
<b>17</b>	Arroz subgrupo polido, agulha, tipo 1, última safra, com identidade, qualidade e embalagem, segundo Instrução Normativa nº 6/2009 e seu anexo VII. Máximo de 7,5% de quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos, contendo na primária, 05 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	40.000	2,00	80.000,00
<b>18</b>	Arroz integral, tipo 1, beneficiado, última safra, coloração característica, classe longo fino, com identidade, qualidade e embalagem do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo IV. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos, contendo na primária, 01 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	15.000	3,20	48.000,00
<b>19</b>	Farinha de milho média, amarela, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 01 kg a 02 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	4.000	1,80	7.200,00
<b>20</b>	Feijão (Phaseolus, vulgaris L.), tipo 1, grupo 1, preto, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos, contendo na primária, de 01 kg a 05 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	30.000	4,00	120.000,00
<b>21</b>	Cubos de pernil de suíno, resfriado. Peso unitário: 75 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 03 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	25.000	17,00	425.000,00
			<b>TOTAL</b>	1.268.500,00



**\*\*\* Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar.**

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

I - seja respeitado o valor máximo anual de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) para aquisições de alimentos, por unidade familiar, independente de os beneficiários fornecedores participarem de outras modalidades do PAA, observado o disposto no art. 19, § 1º, do Decreto nº 8.293/14; e

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

## **2. Qualidade dos produtos**

### **2.1 Gêneros minimamente processados e Hortifrutícolas**

2.1.1 Os produtos devem estar íntegros, com características próprias de suas espécies (cor, aroma, sabor e textura), bem como em estágio adequado de maturação, que poderá ser definido pelo Serviço de Nutrição do RU, quando necessário;

2.1.2. Os produtos devem apresentar-se com adequadas condições higiênico-sanitárias, 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) deverão ter estas removidas antes do procedimento de pesagem;

2.1.4. Para os itens aipim, alface, couve, moranga descascada e moranga com casca, a validade (vida útil) deverá ser de 75%, no mínimo, a

contar da data de entrega, e a quantidade total do pedido deve ser do mesmo lote, ou seja, apresentar a mesma data de fabricação/validade.

## **2.2 Gêneros alimentícios (feijão, arroz polido, arroz integral e farinha de milho)**

2.2.1 Os produtos devem apresentar adequadas condições higiênico-sanitárias, ou seja, livres de enfermidades, bolores e insetos, não oferecendo repugnância ou risco de doença aos comensais;

2.2.2 Os produtos devem ser isento de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana conforme RDC nº 175/2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde (ANVISA/MS), além da presença de bolor, viscosidade, umidade anormal e sujidades;

2.2.3 A validade (vida útil) deverá ser de 75%, no mínimo, a contar da data de entrega, e a quantidade total do pedido deverá ser do mesmo lote, ou seja, apresentar a mesma data de fabricação/validade;

## **2.3 Carnes**

2.3.1 Os produtos devem ser manipulados e conservados, conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo a Lei nº 1.283/1950, o Decreto nº 30.691/1952 e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes. Além disso, deverá apresentar-se com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12/2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis;

2.3.2. O produto deve apresentar-se com adequada qualidade higiênico-sanitária e sensorial, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e apresentando cor e odor característicos. Os produtos



refrigerados não devem ser resultado de descongelamento, ou seja, ausência de cristais ou pedras de gelo, água e/ou sangue dentro da embalagem;

2.3.3. A carne de suíno deve ser de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte, em perfeito desenvolvimento, com baixo teor de gordura intersticial branca, distribuída regularmente entre os feixes de fibras musculares. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;

2.3.4. A validade (vida útil) deverá ser de 75%, no mínimo, a contar da data de entrega, e a quantidade total do pedido deverá ser do mesmo lote, ou seja, apresentar a mesma data de fabricação/validade.

## **2.4. Leite**

2.4.1. Os produtos devem apresentar-se íntegros, com características próprias (cor, aroma, sabor e textura), bem como apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária. Além disso, devem estar isentos de insetos, moluscos e larvas e outros corpos estranhos aderentes às suas superfícies, como terra, bolor, mucosidade ("textura gosmenta") e umidade anormal;

2.4.2. Os gêneros devem ser fabricados conforme a RDC nº 263/2005, a Portaria nº 326/1997, a RDC nº 275/2002 e outras normas técnicas relacionadas às Boas Práticas de Fabricação (BPF) de produtos alimentícios em estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12/2001;

2.4.3. A validade (vida útil) deverá ser de 75%, no mínimo, a contar da data de entrega, e a quantidade total do pedido deverá ser do mesmo lote, ou seja, apresentar a mesma data de fabricação/validade.

### **3 Qualidade da embalagem**

**3.1.** A embalagem primária dos produtos alimentícios deve ser atóxica, limpa, íntegra, sem rasgos e estufamentos ou outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto, no que couber;

**3.2.** A embalagem primária dos produtos alimentícios deve ter espessura compatível ao acondicionamento adequado do produto no que couber;

**3.3.** A rotulagem da embalagem primária dos produtos alimentícios (arroz polido, arroz integral, feijão, farinha de milho, aipim, alface, couve, moranga descascada e moranga com casca) deve constar informação nutricional, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/produtor, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme RDC nº 259/2002 (alterada pela RDC nº 123/2004) e RDC nº 359/2003 e 360/2003, (complementadas pela RDC nº 163/2006) e outras legislações cabíveis;

**3.4.** A embalagem primária das carnes e do leite deve apresentar-se com rotulagem, contando desta, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, informação nutricional, CNPJ, nome e endereço do fabricante, identificação do serviço de inspeção competente, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme legislação vigente do MAPA, dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes, como a Instrução Normativa nº 22/2005 e, no que couber, a RDC nº 259/2002 (alterada pela RDC nº 123/2004), e RDC nº 359 e 360/2003 (complementadas pela RDC nº 163/2006) e outras legislações cabíveis;

**3.5** 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;



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

## **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 entrega 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 Entrega**

**4.3.1** As entregas serão parceladas e deverão ocorrer de segunda a sábado, no RU Campus I, Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, conforme a requisição do Serviço de Nutrição;

**4.3.2** Os gêneros minimamente processados e os hortifrutícolas devem ser entregues no horário das 08h00min às 09h30min; Os gêneros alimentícios (feijão, arroz polido, arroz integral e farinha de milho) devem ser entregues no horário das 11h00min às 15h00min; As carnes devem ser entregues no horário das 6h45min às 8h00min; O leite deve ser entregue no horário das 7h00min às 8h00min;

**4.3.3** Todas as atividades referentes à entrega devem iniciar e estar concluídas dentro dos horários limites estipulados para cada produto;

**4.3.4** A requisição e/ou a alteração do Serviço de Nutrição do RU, 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;

**4.3.5** No ato da entrega, os produtos congelados (aipim descascado e moranga descascada) e resfriados (alface, couve, moranga com casca, leite pasteurizado e carnes) devem apresentar-se com temperatura de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78/2009) ou especificação da rotulagem;

**4.3.6** A compra dos hortifrutícolas e dos gêneros alimentícios será realizada no período de sua melhor safra ou em períodos sazonais favoráveis ao desenvolvimento e colheita adequados dos produtos, conforme a tabela abaixo:

<b>Produto</b>	<b>Meses</b>
Aipim descascado	Maio a Setembro
Alface higienizada	Abril a Novembro
Arroz polido	Abril a Novembro
Batata doce	Maio a Agosto
Bergamota ponkan	Maio a Julho
Cheiro verde	Abril a Novembro
Couve picada	Abril a Novembro
Laranja valência	Maio a Novembro
Leite pasteurizado	Julho a Novembro
Moranga em cubos	Abril a Outubro
Moranga em pedaços	Abril a Junho
Repolho roxo	Maio a Novembro
Repolho verde	Maio a Novembro
Tomate longa vida	Abril a Dezembro (exceto agosto e setembro)





## **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;

**5.3** A licitante é responsável pela reposição imediata dos produtos devolvidos, em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano, exceto quando o setor de nutrição dispensar a reposição.

## **6 Amostras**

**6.1** Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável deve conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;

**6.2** O licitante que optar por enviar amostra com peso/volume menor que o exigido para o item, deve, junto a esta, enviar o rótulo original, bem como, uma declaração, na qual afirme a entrega do objeto, conforme especificado no Edital;

**6.3** O licitante que encaminhar amostra com peso/volume menor que o exigido em Edital, porém, para fins de aprovação, a amostra, exceto o peso/volume, deve apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto.

## 7. Legislação

7.1 Todos os gêneros alimentícios devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:

Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974;

Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 (SVS/MS);

RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS);

RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA/MS);

RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (alterada pela RDC nº 123 de 13 de maio de 2004);

RDC nº 175, de 08 de julho de 2003 (ANVISA/MS);

RDC nº 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003 (complementada pela RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006);

RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA/MS);

Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 (MAPA);

Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008;

RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009 (ANVISA/MS);

Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009.

**MAPA:** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

**ANVISA/MS:** Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA**

**CONTRATO Nº \_\_\_\_/2018**

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA  
AGRICULTURA FAMILIAR**

A Universidade Federal de Santa Maria, com sede à Av. Roraima, nº 1000 – Bairro Camobi, na cidade de Santa Maria - RS, inscrita no CNPJ sob o nº 95.591.764/0001-05, representada neste ato pelo seu Reitor, Professor Paulo Afonso Burmann, no uso de suas prerrogativas legais e, considerando o disposto no art.17 da Lei 12512/2011; Resolução n. 50 de 26.09.2012 expedida pelo Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos/MDA, através da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; Decreto n. 7.775, de 04.07.2012, expedido pela Casa Civil da Presidência da República, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado \_\_\_\_\_ (nome do grupo formal) com sede à \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_/UF, inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições Lei n. 12.512, de 14/10/2011, e tendo em vista o que consta na **Chamada Pública n. 001/2018**, processo **23081.052374/2017-18**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA  
DO OBJETO**

Este contrato tem por objeto a aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para os Restaurantes Universitários da UFSM, conforme descrição e condições detalhadas no anexo ao presente contrato, independente de transcrição e acordo com o edital da Chamada Pública n. 001/2018.

**SUBCLÁUSULA PRIMEIRA**

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

## **SUBCLÁUSULA SEGUNDA**

O limite individual de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por unidade familiar, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa de Aquisição de Alimentos na Modalidade de Compras Institucionais.

## **SUBCLÁUSULA TERCEIRA**

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

## **CLÁUSULA SEGUNDA DA VIGÊNCIA**

O presente contrato vigorará, a partir de sua assinatura, até o dia 31 de dezembro de 2018, ou até o término da quantidade adquirida, o que ocorrer primeiro.

## **CLÁUSULA TERCEIRA DO VALOR DO CONTRATO**

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

## **SUBCLÁUSULA ÚNICA**

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

## **CLÁUSULA QUARTA DO PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo Restaurante Universitário da UFSM, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega da fatura/nota fiscal na UFSM, desde que não haja impedimento legal.

## **CLÁUSULA QUINTA DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

Para atender as despesas decorrentes do presente CONTRATO a UFSM emitiu a Nota de Empenho nº 2018NE\_\_\_\_\_, em anexo ao presente contrato independente de transcrição.



## **CLÁUSULA SEXTA DAS PENALIDADES**

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

### **SUBCLÁUSULA PRIMEIRA**

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

### **SUBCLÁUSULA SEGUNDA**

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

- I) advertência;
- II) multa;
- III) suspensão temporária de participação em licitações;
- IV) impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos e;
- v) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

### **SUBCLÁUSULA TERCEIRA**

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

### **SUBCLÁUSULA QUARTA**

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

## **CLÁUSULA SÉTIMA DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

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

- I. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da CONTRATADA;

- II. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão da CONTRATADA;
- III. fiscalizar a execução do contrato;
- IV. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

### **SUBCLÁUSULA ÚNICA**

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

### **CLÁUSULA OITAVA DO GESTOR**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do Diretor do Restaurante Universitário, Srº GILSON LUIZ SILVEIRA BICHUETI, SIAPE 381698.

### **CLÁUSULA NONA DA RESCISÃO**

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

### **SUBCLÁUSULA PRIMEIRA**

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

### **SUBCLÁUSULA SEGUNDA**

É de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o ressarcimento de danos causados a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou



dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

### **SUBCLÁUSULA TERCEIRA**

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 01/2014, pela Resolução do Grupo Gestor do PAA n.º 50, de 26.09.2012 e pela Lei n.º 12.512, de 14/10/2011, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA 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 SEGUNDA DO FORO**

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

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

Santa Maria, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

CONTRATANTE  
NOME:  
CARGO:

CONTRATADA  
NOME:  
CARGO:

TESTEMUNHA:  
NOME:  
CARGO:

TESTEMUNHA:  
NOME:  
CARGO:

## Anexo ao Contrato \_\_\_\_\_/2018

1. Objeto: fornecimento de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para os Restaurantes Universitários da UFSM, destinado ao atendimento à modalidade de Compra Institucional do Programa Aquisição de Alimentos, conforme especificações abaixo:

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE (Kg)	PREÇO DE AQUISIÇÃO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
1	Aipim descascado congelado, em pedaços com peso unitário entre 150 g e 250 g, acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido e rotulagem obrigatória. Apresentar amostra.	5.000	5,50	27.500,00
2	Banana prata. Peso unitário de 100 g a 120 g.	14.000	4,30	60.200,00
3	Batata doce. Peso unitário de 300 g a 400 g.	4.000	3,20	12.800,00
4	Batata inglesa branca. Peso unitário de 200 g a 300 g.	5.000	4,10	20.500,00
5	Bergamota ponkan. Peso unitário de 150 g a 200 g.	8.000	2,90	23.200,00
6	Beterraba. Peso unitário de 200 g a 300 g.	12.000	3,60	43.200,00
7	Cebola. Peso unitário de 200 g a 250 g.	20.000	4,40	88.000,00
8	Cenoura. Peso unitário de 230 g a 300 g.	18.000	2,75	49.500,00
9	Cheiro verde. Peso de 80 g (molho).	600	15,00	9.000,00
10	Laranja valência. Peso unitário de 180 g a 200 g.	6.500	2,20	14.300,00
11	Maçã. Peso unitário de 150 g a 170 g.	2.000	4,70	9.400,00
12	Moranga descascada, congelada, cortada em cubos de 4 cm <sup>3</sup> , no máximo, acondicionada em embalagem primária plástica a vácuo, contendo nesta, de 01 kg a 10 kg de peso líquido do produto e rotulagem obrigatória. Apresentar amostra.	5.000	8,20	41.000,00
13	Moranga cabotiá com casca, resfriada, cortada em pedaços de 100 g a 120 g, acondicionada em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 02 kg a 03 kg de peso líquido do produto e rotulagem obrigatória. Apresentar amostra.	1.800	6,00	10.800,00
14	Repolho roxo. Peso unitário de 1,2 kg a 2 kg.	2.000	2,90	5.800,00
15	Repolho verde. Peso unitário de 2,0 kg a 3 kg.	6.000	2,60	15.600,00
16	Tomate longa vida. Peso unitário de 150 g a 200 g.	35.000	4,50	157.500,00





17	Arroz subgrupo polido, agulha, tipo 1, última safra, com identidade, qualidade e embalagem, segundo Instrução Normativa nº 6/2009 e seu anexo VII. Máximo de 7,5% de quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos, contendo na primária, 05 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	40.000	2,00	80.000,00
18	Arroz integral, tipo 1, beneficiado, última safra, coloração característica, classe longo fino, com identidade, qualidade e embalagem do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo IV. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos, contendo na primária, 01 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	15.000	3,20	48.000,00
19	Farinha de milho média, amarela, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 01 kg a 02 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	4.000	1,80	7.200,00
20	Feijão (Phaseolus, vulgaris L.), tipo 1, grupo 1, preto, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos, contendo na primária, de 01 kg a 05 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	30.000	4,00	120.000,00
21	Cubos de pernil de suíno, resfriado. Peso unitário: 75 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 03 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	25.000	17,00	425.000,00
			<b>TOTAL</b>	1.268.500,00

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

I - seja respeitado o valor máximo anual de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) para aquisições de alimentos, por unidade familiar, independente de os beneficiários fornecedores participarem de outras modalidades do PAA, observado o disposto no art. 19, § 1º, do Decreto nº 8.293/14; e

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

## **2. Qualidade dos produtos**

### **2.1 Gêneros minimamente processados e Hortifrutícolas**

**2.1.1** Os produtos devem estar íntegros, com características próprias de suas espécies (cor, aroma, sabor e textura), bem como em estágio adequado de maturação, que poderá ser definido pelo Serviço de Nutrição do RU, quando necessário;

**2.1.2.** Os produtos devem apresentar-se com adequadas condições higiênico-sanitárias, 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) deverão ter estas removidas antes do procedimento de pesagem;

**2.1.4.** Para os itens aipim, alface, couve, moranga descascada e moranga com casca, a validade (vida útil) deverá ser de 75%, no mínimo, a contar da data de entrega, e a quantidade total do pedido deve ser do mesmo lote, ou seja, apresentar a mesma data de fabricação/validade.

### **2.2 Gêneros alimentícios (feijão, arroz polido, arroz integral e farinha de milho)**

**2.2.1** Os produtos devem apresentar adequadas condições higiênico-sanitárias, ou seja, livres de enfermidades, bolores e insetos, não oferecendo repugnância ou risco de doença aos comensais;



**2.2.2** Os produtos devem ser isento de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana conforme RDC nº 175/2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde (ANVISA/MS), além da presença de bolor, viscosidade, umidade anormal e sujidades;

**2.2.3** A validade (vida útil) deverá ser de 75%, no mínimo, a contar da data de entrega, e a quantidade total do pedido deverá ser do mesmo lote, ou seja, apresentar a mesma data de fabricação/validade;

## **2.4 Carnes**

**2.3.1** Os produtos devem ser manipulados e conservados, conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo a Lei nº 1.283/1950, o Decreto nº 30.691/1952 e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes. Além disso, deverá apresentar-se com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12/2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis;

**2.3.2.** O produto deve apresentar-se com adequada qualidade higiênico-sanitária e sensorial, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e apresentando cor e odor característicos. Os produtos refrigerados não devem ser resultado de descongelamento, ou seja, ausência de cristais ou pedras de gelo, água e/ou sangue dentro da embalagem;

**2.3.3.** A carne de suíno deve ser de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte, em perfeito desenvolvimento, com baixo teor de gordura intersticial branca, distribuída regularmente entre os feixes de fibras musculares. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem

pegajosa, com odor característico e coloração rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;

**2.3.4.** A validade (vida útil) deverá ser de 75%, no mínimo, a contar da data de entrega, e a quantidade total do pedido deverá ser do mesmo lote, ou seja, apresentar a mesma data de fabricação/validade.

## **2.4. Leite**

2.4.1. Os produtos devem apresentar-se íntegros, com características próprias (cor, aroma, sabor e textura), bem como apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária. Além disso, devem estar isentos de insetos, moluscos e larvas e outros corpos estranhos aderentes às suas superfícies, como terra, bolor, mucosidade ("textura gosmenta") e umidade anormal;

2.4.2. Os gêneros devem ser fabricados conforme a RDC nº 263/2005, a Portaria nº 326/1997, a RDC nº 275/2002 e outras normas técnicas relacionadas às Boas Práticas de Fabricação (BPF) de produtos alimentícios em estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12/2001;

2.4.3. A validade (vida útil) deverá ser de 75%, no mínimo, a contar da data de entrega, e a quantidade total do pedido deverá ser do mesmo lote, ou seja, apresentar a mesma data de fabricação/validade.

## **3 Qualidade da embalagem**

**3.1.** A embalagem primária dos produtos alimentícios deve ser atóxica, limpa, íntegra, sem rasgos e estufamentos ou outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto, no que couber;

**3.2.** A embalagem primária dos produtos alimentícios deve ter espessura compatível ao acondicionamento adequado do produto no que couber;



**3.3.** A rotulagem da embalagem primária dos produtos alimentícios (arroz polido, arroz integral, feijão, farinha de milho, aipim, alface, couve, moranga descascada e moranga com casca) deve constar informação nutricional, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/produtor, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme RDC nº 259/2002 (alterada pela RDC nº 123/2004) e RDC nº 359/2003 e 360/2003, (complementadas pela RDC nº 163/2006) e outras legislações cabíveis;

**3.4.** A embalagem primária das carnes e do leite deve apresentar-se com rotulagem, contando desta, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, informação nutricional, CNPJ, nome e endereço do fabricante, identificação do serviço de inspeção competente, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme legislação vigente do MAPA, dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes, como a Instrução Normativa nº 22/2005 e, no que couber, a RDC nº 259/2002 (alterada pela RDC nº 123/2004), e RDC nº 359 e 360/2003 (complementadas pela RDC nº 163/2006) e outras legislações cabíveis;

**3.5** 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;

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

## **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 entrega 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 Entrega**

**4.3.1** As entregas serão parceladas e deverão ocorrer de segunda a sábado, no RU Campus I, Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, conforme a requisição do Serviço de Nutrição;

**4.3.2** Os gêneros minimamente processados e os hortifrutícolas devem ser entregues no horário das 08h00min às 09h30min; Os gêneros alimentícios (feijão, arroz polido, arroz integral e farinha de milho) devem ser entregues no horário das 11h00min às 15h00min; As carnes devem ser entregues no horário das 6h45min às 8h00min; O leite deve ser entregue no horário das 7h00min às 8h00min;

**4.3.3** Todas as atividades referentes à entrega devem iniciar e estar concluídas dentro dos horários limites estipulados para cada produto;



**4.3.4** A requisição e/ou a alteração do Serviço de Nutrição do RU, 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;

**4.3.5** No ato da entrega, os produtos congelados (aipim descascado e moranga descascada) e resfriados (alface, couve, moranga com casca, leite pasteurizado e carnes) devem apresentar-se com temperatura de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78/2009) ou especificação da rotulagem;

**4.3.6** A compra dos hortifrutícolas e dos gêneros alimentícios será realizada no período de sua melhor safra ou em períodos sazonais favoráveis ao desenvolvimento e colheita adequados dos produtos, conforme a tabela a seguir:

<b>Produto</b>	<b>Meses</b>
Aipim descascado	Maio a Setembro
Alface higienizada	Abril a Novembro
Arroz polido	Abril a Novembro
Batata doce	Maio a Agosto
Bergamota ponkan	Maio a Julho
Cheiro verde	Abril a Novembro
Couve picada	Abril a Novembro
Laranja valência	Maio a Novembro
Leite pasteurizado	Julho a Novembro
Moranga em cubos	Abril a Outubro
Moranga em pedaços	Abril a Junho
Repolho roxo	Maio a Novembro
Repolho verde	Maio a Novembro
Tomate longa vida	Abril a Dezembro (exceto agosto e setembro)

## **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;

**5.3** A licitante é responsável pela reposição imediata dos produtos devolvidos, em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano, exceto quando o setor de nutrição dispensar a reposição.

## **6 Amostras**

**6.1** Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável deve conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;

**6.2** O licitante que optar por enviar amostra com peso/volume menor que o exigido para o item, deve, junto a esta, enviar o rótulo original, bem como, uma declaração, na qual afirme a entrega do objeto, conforme especificado no Edital;

**6.3** O licitante que encaminhar amostra com peso/volume menor que o exigido em Edital, porém, para fins de aprovação, a amostra, exceto o peso/volume, deve apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto.

## **7. Legislação**

**7.1** Todos os gêneros alimentícios devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:

Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974;

Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 (SVS/MS);





RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS);  
RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA/MS);  
RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (alterada pela RDC nº 123 de 13 de maio de 2004);  
RDC nº 175, de 08 de julho de 2003 (ANVISA/MS);  
RDC nº 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003 (complementada pela RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006);  
RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA/MS);  
Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007 (MAPA);  
Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008;  
RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009 (ANVISA/MS);  
Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009.

**MAPA:** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

**ANVISA/MS:** Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde