|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Brasão.gif |  |
| UFU.gif | novo-logo-proex-office**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  **UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA**  **PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO, CULTURA E ASSUNTOS ESTUDANTIS**  **Divisão de Restaurante Universitário** |  |

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

1. **OBJETIVO**

Este caderno visa à aquisição de vegetais e fruta minimamente processados para atender as demandas dos Restaurantes Universitários (RUs) dos *Campi* Santa Mônica e Umuarama da Universidade Federal de Uberlândia (UFU).

1. **OBJETO**
   1. Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis higienizados: vegetais e fruta minimamente processados, conforme condições, descrição e exigências deste Caderno.
   2. **Detalhamento do objeto:**
      1. Os vegetais e fruta minimamente processados deverão ser de qualidade e em condições higiênico-sanitárias adequadas;
      2. Todos os produtos já deverão ser previamente higienizados (higienização completa, conforme CVS 6/99), ou seja, pronto para consumo;
      3. São servidas aproximadamente 4200 refeições por dia (almoço e jantar) e 150 cafés da manhã (no caso da fruta – abacaxi – 3-4x/mês) em períodos normais de aulas acadêmicas. No período de férias acadêmicas e/ou no caso de greve, o número de refeições diminui para 30% do total (aproximadamente 1260 almoço/jantar e 45 cafés da manhã);
      4. Os produtos deverão ser entregues refrigerados com temperatura ao redor de 4ºC a no máximo 10ºC;
      5. **Forma de apresentação:** Os produtos deverão ser entregues em embalagens de polietileno, impermeáveis, atóxicas e lacradas. Para os vegetais folhosos, legumes e fruta, a embalagem deve ser transparente. No caso de batatas, mandioca, cará e berinjela, a embalagem deverá ser em galão com água potável. As embalagens não poderão ser reaproveitadas (devem ser descartáveis).
2. **TRANSPORTE**
   1. Os produtos deverão ser transportados de forma adequada, por meio de transporte para alimentos destinados ao consumo humano, devendo os veículos:
      1. Ser de total responsabilidade da **Licitante Vencedora**. O transporte dos produtos deverá ser em veículo adequado,devendo atender a legislação vigente e normas da ANVISA e ser conduzido por motorista habilitado em categoria compatível com o veículo disponibilizado para execução dos serviços;
      2. Garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;
      3. Ter equipamento de refrigeração para garantir o transporte em temperatura adequada;
      4. Ter cabine isolada da parte utilizada para transportar alimentos;
      5. Não transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;
      6. Ser identificados com nome, endereço e telefone da empresa e deve ter os dizeres: Transporte de Alimentos;
      7. Possuir Certificado de Vistoria, concedido por autoridade sanitária;
      8. Ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável;
      9. Estar devidamente limpos, com os entregadores uniformizados (crachá de identificação, uniforme limpo, sapato fechado e gorro);
      10. Ser fechados para transportar os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo;
      11. Não transportar alimentos e substâncias estranhas que possam contaminar os alimentos.
      12. Mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, segundo portaria nº 15, de 7 de novembro de 1991, Centro de Vigilância Sanitária;
      13. Transportar os produtos para o(s) espaço(s) físico(s) da empresa responsável pela produção de refeições dos **RUs** Santa Mônica e Umuarama, a ser definida pela Universidade. Além de transportar os produtos diretamente para os refeitórios (**RUs** Santa Mônica e Umuarama).
3. **HIGIENIZAÇÃO**

Entregar os produtos em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade). Todos os produtos já deverão ser previamente higienizados (higienização completa, conforme CVS 6/99);

1. **RÓTULO**

Todos os produtos deverão apresentar rótulo com as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação (processamento), prazo de validade, tipo de corte, informação nutricional, peso líquido e peso bruto, e orientações para acondicionamento adequado.

1. **NORMAS E EXIGÊNCIAS**
   1. A **Licitante Vencedora** deverá arcar com toda a mão de obra, inclusive o transporte, a carga e descarga dos produtos, objeto deste termo, devendo os mesmos estar inclusos nos preços ofertados;
   2. As entregas dos vegetais e fruta minimamente processados serão realizadas diariamente de segunda a sábado no horário entre 6:00 até 08:00 (pedidos de folhas para salada para serem utilizados no almoço) e de até 14:00 (pedidos para serem utilizados no jantar e pedidos de legumes da guarnição do dia seguinte), sem atrasos. Aos sábados as entregas serão realizadas somente no horário de até 08:00;
   3. No período de férias acadêmicas e greves não serão servidas refeições aos sábados, portanto não será necessária a entrega dos produtos nesse dia;
   4. Os produtos deverão estar em conformidade com as condições, descrições e exigências deste Caderno. Caso haja discrepâncias, a **Licitante Vencedora** deverá realizar a troca imediata do produto;
   5. As entregas deverão ser realizadas no local determinado pela **Universidade**, podendo ser nos campi da UFU ou em locais a serem determinados pela mesma dentro do perímetro urbano de Uberlândia;
   6. As solicitações de produtos deverão sempre ser precedidas de pedidos via email, com 10 dias de antecedência, originados da DIVRU / Divisão de Restaurante Universitário da Universidade Federal de Uberlândia, podendo sofrer alterações caso seja necessário;
   7. Os produtos deverão obedecer ao Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos, segundo RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ou legislação pertinente;
   8. Periodicamente serão coletadas amostras dos produtos para análises laboratoriais, com posterior emissão de laudos técnicos;
   9. A **Licitante Vencedora** deverá emitir documento Fiscal hábil para cada fornecimento, que conterá assinatura do funcionário que receber, atestando que o fornecimento foi efetuado conforme requisitado;
   10. A **Universidade** poderá solicitar à **Licitante Vencedora** a substituição de imediata qualquer gênero, caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos;
   11. Os Restaurantes poderão, eventualmente, ter atividade aos domingos e / ou feriados, trata-se de situação excepcional que será acordada e programada pela **Universidade** com a **Licitante Vencedora**, em tempo hábil para preparo dos gêneros entre outras atividades necessárias;
   12. Transportar, por sua conta e risco, o produto Objeto deste Termo, ficando sob sua responsabilidade quaisquer acidentes no trajeto do transporte.
2. **HABILITAÇÃO**
   1. Além da documentação descrita no Edital a **Licitante Vencedora** deverá apresentar ainda:
      1. Atestado(s) de capacidade técnica operacional(is) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) que a licitante esteja fornecendo ou tenha fornecido, a contento, serviços de natureza semelhante com o objeto ora licitado.
         1. A **Licitante Vencedora** deverá apresentar Cópia do contrato com outra(s) empresa(s) que comprove que realizou ou realiza serviço de natureza semelhante com o objeto ora licitado.
      2. Alvará sanitário;
      3. Alvará de Funcionamento;
      4. Registro da empresa no Conselho de Classe, e indicação de nome e registro profissional do Responsável Técnico (RT) pelos serviços de processamento de alimentos da **Licitante** **Vencedora** (não serão aceitos protocolos dos documentos exigidos).
3. **VISITA / VISTORIA TÉCNICA**
   1. Durante todo o período de fornecimento dos produtos, a equipe do Restaurante Universitário da **Universidade** poderá realizar visitas técnicas nas dependências da **Licitante Vencedora**, **sem aviso prévio**, a fim de conhecer e fazer levantamento das condições higiênico-sanitárias, (RDC Nº 275, de 21/10/2002), podendo também checar documentos necessários para a produção dos produtos (Alvará Sanitário, Alvará de Funcionamento, Manual de Boas Práticas).
4. **CRITÉRIO DE JULGAMENTO**
   1. O julgamento será pelo **menor preço por lote**.
      1. O julgamento pelo menor preço por lote se justifica, pois a fragmentação em itens acarretará perda do conjunto ou da economia de escala, ocasionando a excessiva pulverização de contratos ou resultar em contratos de pequena expressão econômica. Ainda, o julgamento por item dificultará a organização das entregas, trará o risco de aglutinação de várias entregas ao mesmo tempo, tornando inviável a organização, o controle e o armazenamento dos produtos.
   2. A **Universidade** considerará no julgamento da proposta o resultado mais vantajoso ao se comparar “a soma dos preços por item no lote” com a “soma dos preços dos itens do lote, multiplicado pela estimativa de consumo”.
      1. O Pregoeiro tem competência para diligenciar se, durante esta licitação, perceber indício de que o levantamento prévio de preços tem fragilidades – por exemplo: desigualdade entre o preço inicialmente previsto e o preço ofertado pelos licitantes.
5. **DA FISCALIZAÇÃO** 
   1. A execução, o recebimento, a atestação e a fiscalização da entrega dos produtos serão exercidos pela Divisão de Restaurantes da **Universidade**, por meio de servidores designados para este fim, aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução do objeto, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à **Licitante Vencedora**, conforme determina o art. 67, da Lei nº 8.666/1993, e suas alterações.
   2. A fiscalização do objeto será exercida por servidores especialmente designados, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo na forma prevista na Lei nº 8.666/93.
   3. A fiscalização deverá:
      1. Fiscalizar incondicionalmente todas as condições contratuais e utilizar instrumentos de acompanhamento de execução dos serviços como planilhas diárias e mensais de acompanhamento dos serviços;
      2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos fiscais deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
      3. O fiscal do contrato, quando deparar com alguma dificuldade, cuja providência, razoavelmente, escapa ao seu domínio de conhecimento irá notificar o seu superior hierárquico para que seja tomada a medida cabível.
   4. Não obstante ser a **Licitante Vencedora** a única e exclusiva responsável pela execução do objeto, a **Universidade** reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização.
   5. A atividade de fiscalização não resultará, tampouco, e em nenhuma hipótese, em corresponsabilidade da **Universidade** ou de seus agentes, prepostos e/ou assistentes.
6. **CRONOGRAMA DE ENTREGAS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Hortifruti** | **Unid** | **Quant. total** | **Quantidade a ser entregue p/ mês – 2016** | | | | | |
| **Abr.** | **Mai.** | **Jun.** | **Jul.** | **Ago.** | **Set.** |
| 1 | Abacaxi | Kg | 10056,00 | 1056,00 | 1056,00 | 1056,00 | 184,00 | 1056,00 | 1056,00 |
| 2 | Abóbora Cabotiá | Kg | 4020,00 | 420,00 | 420,00 | 420,00 | 80,00 | 420,00 | 420,00 |
| 3 | Abobrinha | Kg | 3780,00 | 390,00 | 390,00 | 390,00 | 90,00 | 390,00 | 390,00 |
| 4 | Acelga | Kg | 6528,00 | 680,00 | 680,00 | 680,00 | 136,00 | 680,00 | 680,00 |
| 5 | Alface | Kg | 11085,00 | 1150,00 | 1150,00 | 1150,00 | 245,00 | 1150,00 | 1150,00 |
| 6 | Almeirão | Kg | 819,00 | 81,00 | 81,00 | 81,00 | 30,00 | 81,00 | 81,00 |
| 7 | Berinjela | Kg | 3120,00 | 328,00 | 328,00 | 328,00 | 56,00 | 328,00 | 328,00 |
| 8 | Beterraba | Kg | 2850,00 | 290,00 | 290,00 | 290,00 | 80,00 | 290,00 | 290,00 |
| 9 | Brócolis | Kg | 2556,00 | 270,00 | 270,00 | 270,00 | 42,00 | 270,00 | 270,00 |
| 10 | Cenoura | Kg | 2880,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 60,00 | 300,00 | 300,00 |
| 11 | Chicória | Kg | 1110,00 | 115,00 | 115,00 | 115,00 | 25,00 | 115,00 | 115,00 |
| 12 | Chuchu | Kg | 5550,00 | 570,00 | 570,00 | 570,00 | 140,00 | 570,00 | 570,00 |
| 13 | Couve | Kg | 465,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 5,00 | 50,00 | 50,00 |
| 14 | Couve-flor | Kg | 2610,00 | 270,00 | 270,00 | 270,00 | 60,00 | 270,00 | 270,00 |
| 15 | Hortelã | Kg | 72,00 | 6,00 | 6,00 | 6,00 | 6,00 | 6,00 | 6,00 |
| 16 | Mandioca | Kg | 7290,00 | 750,00 | 750,00 | 750,00 | 180,00 | 750,00 | 750,00 |
| 17 | Milho | Kg | 8040,00 | 840,00 | 840,00 | 840,00 | 160,00 | 840,00 | 840,00 |
| 18 | Nabo | Kg | 510,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 20,00 | 50,00 | 50,00 |
| 19 | Pepino | Kg | 2970,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 90,00 | 300,00 | 300,00 |
| 20 | Pimentão verde | Kg | 816,00 | 88,00 | 88,00 | 88,00 | 8,00 | 88,00 | 88,00 |
| 21 | Pimentão vermelho | Kg | 384,00 | 40,00 | 40,00 | 40,00 | 8,00 | 40,00 | 40,00 |
| 22 | Quiabo | Kg | 330,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 20,00 | 30,00 | 30,00 |
| 23 | Rabanete | Kg | 1296,00 | 128,00 | 128,00 | 128,00 | 48,00 | 128,00 | 128,00 |
| 24 | Repolho branco | Kg | 2448,00 | 248,00 | 248,00 | 248,00 | 72,00 | 248,00 | 248,00 |
| 25 | Repolho roxo | Kg | 240,00 | 24,00 | 24,00 | 24,00 | 8,00 | 24,00 | 24,00 |
| 26 | Rúcula | Kg | 3285,00 | 336,00 | 336,00 | 336,00 | 87,00 | 336,00 | 336,00 |
| 27 | Vagem | Kg | 1050,00 | 110,00 | 110,00 | 110,00 | 20,00 | 110,00 | 110,00 |
| 28 | Espinafre | Kg | 333,00 | 33,00 | 33,00 | 33,00 | 12,00 | 33,00 | 33,00 |
| 29 | Alho | Kg | 5235,00 | 525,00 | 525,00 | 525,00 | 170,00 | 525,00 | 525,00 |
| 30 | Cebola | Kg | 15216,00 | 1536,00 | 1536,00 | 1536,00 | 464,00 | 1536,00 | 1536,00 |
| 31 | Cebolinha | Kg | 4410,00 | 441,00 | 441,00 | 441,00 | 147,00 | 441,00 | 441,00 |
| 32 | Pimenta bode | Kg | 324,00 | 33,00 | 33,00 | 33,00 | 9,00 | 33,00 | 33,00 |
| 33 | Batata | Kg | 13380,00 | 1410,00 | 1410,00 | 1410,00 | 230,00 | 1410,00 | 1410,00 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Hortifruti** | **Unid** | **Quant. total** | **Quant. a ser entregue p/ mês - 2016** | | | **Quant. a ser entregue p/ mês - 2017** | | |
| **Out.** | **Nov.** | **Dez.** | **Jan.** | **Fev.** | **Mar.** |
| 1 | Abacaxi | Kg | 10056,00 | 1056,00 | 1056,00 | 1056,00 | 184,00 | 184,00 | 1056,00 |
| 2 | Abóbora Cabotiá | Kg | 4020,00 | 420,00 | 420,00 | 420,00 | 80,00 | 80,00 | 420,00 |
| 3 | Abobrinha | Kg | 3780,00 | 390,00 | 390,00 | 390,00 | 90,00 | 90,00 | 390,00 |
| 4 | Acelga | Kg | 6528,00 | 680,00 | 680,00 | 680,00 | 136,00 | 136,00 | 680,00 |
| 5 | Alface | Kg | 11085,00 | 1150,00 | 1150,00 | 1150,00 | 245,00 | 245,00 | 1150,00 |
| 6 | Almeirão | Kg | 819,00 | 81,00 | 81,00 | 81,00 | 30,00 | 30,00 | 81,00 |
| 7 | Berinjela | Kg | 3120,00 | 328,00 | 328,00 | 328,00 | 56,00 | 56,00 | 328,00 |
| 8 | Beterraba | Kg | 2850,00 | 290,00 | 290,00 | 290,00 | 80,00 | 80,00 | 290,00 |
| 9 | Brócolis | Kg | 2556,00 | 270,00 | 270,00 | 270,00 | 42,00 | 42,00 | 270,00 |
| 10 | Cenoura | Kg | 2880,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 60,00 | 60,00 | 300,00 |
| 11 | Chicória | Kg | 1110,00 | 115,00 | 115,00 | 115,00 | 25,00 | 25,00 | 115,00 |
| 12 | Chuchu | Kg | 5550,00 | 570,00 | 570,00 | 570,00 | 140,00 | 140,00 | 570,00 |
| 13 | Couve | Kg | 465,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 5,00 | 5,00 | 50,00 |
| 14 | Couve-flor | Kg | 2610,00 | 270,00 | 270,00 | 270,00 | 60,00 | 60,00 | 270,00 |
| 15 | Hortelã | Kg | 72,00 | 6,00 | 6,00 | 6,00 | 6,00 | 6,00 | 6,00 |
| 16 | Mandioca | Kg | 7290,00 | 750,00 | 750,00 | 750,00 | 180,00 | 180,00 | 750,00 |
| 17 | Milho | Kg | 8040,00 | 840,00 | 840,00 | 840,00 | 160,00 | 160,00 | 840,00 |
| 18 | Nabo | Kg | 510,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 20,00 | 20,00 | 50,00 |
| 19 | Pepino | Kg | 2970,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 90,00 | 90,00 | 300,00 |
| 20 | Pimentão verde | Kg | 816,00 | 88,00 | 88,00 | 88,00 | 8,00 | 8,00 | 88,00 |
| 21 | Pimentão vermelho | Kg | 384,00 | 40,00 | 40,00 | 40,00 | 8,00 | 8,00 | 40,00 |
| 22 | Quiabo | Kg | 330,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 20,00 | 20,00 | 30,00 |
| 23 | Rabanete | Kg | 1296,00 | 128,00 | 128,00 | 128,00 | 48,00 | 48,00 | 128,00 |
| 24 | Repolho branco | Kg | 2448,00 | 248,00 | 248,00 | 248,00 | 72,00 | 72,00 | 248,00 |
| 25 | Repolho roxo | Kg | 240,00 | 24,00 | 24,00 | 24,00 | 8,00 | 8,00 | 24,00 |
| 26 | Rúcula | Kg | 3285,00 | 336,00 | 336,00 | 336,00 | 87,00 | 87,00 | 336,00 |
| 27 | Vagem | Kg | 1050,00 | 110,00 | 110,00 | 110,00 | 20,00 | 20,00 | 110,00 |
| 28 | Espinafre | Kg | 333,00 | 33,00 | 33,00 | 33,00 | 12,00 | 12,00 | 33,00 |
| 29 | Alho | Kg | 5235,00 | 525,00 | 525,00 | 525,00 | 170,00 | 170,00 | 525,00 |
| 30 | Cebola | Kg | 15216,00 | 1536,00 | 1536,00 | 1536,00 | 464,00 | 464,00 | 1536,00 |
| 31 | Cebolinha | Kg | 4410,00 | 441,00 | 441,00 | 441,00 | 147,00 | 147,00 | 441,00 |
| 32 | Pimenta bode | Kg | 324,00 | 33,00 | 33,00 | 33,00 | 9,00 | 9,00 | 33,00 |
| 33 | Batata | Kg | 13380,00 | 1410,00 | 1410,00 | 1410,00 | 230,00 | 230,00 | 1410,00 |

1. **DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**
   1. Abacaxi processado tipo A, categoria extra, variedade pérola, polpa branca, classe 3, fresco; devendo ser maduro e doce; com polpa firme e intacta. Acondicionado em sacos plásticos transparentes, pesando 8 kg, corte em fatias com 130g.
   2. Abóbora processada, variedade moranga, seca, cabotiá ou japonesa, tipo extra. Acondicionada em embalagem plástica, pesando 10 kg, corte em cubos2x1 cm, 2x2 cm
   3. Abobrinha processada firme e intacta, variedade “menina brasileira”. Acondicionada em embalagem plástica transparente, pesando 10 kg, tipo de corte: cubos 1x1 cm, 2x2 cm, rodela ou ralada.
   4. Mandioca processada; firme e intacta. Acondicionada em galão plástico com água potável (filtrada), pesando 10 kg, corte em cubos 2x2 cm.
   5. Acelga processada folhas limpas, novas, sem manchas e brilhantes, de cor verde-clara, sem picadas de insetos. Acondicionada em saco plástico transparente, pesando 8 kg, corte fatiado.
   6. Alface processada tipos: crespa, as folhas devem ser limpas e brilhantes, sem picadas de insetos. Acondicionada em saco plástico transparente, pesando 5 kg, corte fatiado.
   7. Alho graúdo, de tamanho uniforme, inteiro, descascado e higienizado. Sem áreas amareladas ou pontos escurecidos, acondicionado em embalagem plástica transparente pesando 5 kg.
   8. Almeirão processado, folhas frescas, tenras e de coloração verde escura, firmes e viçosas, sem folhas amareladas, murchas ou com pequenos pontos pretos, sem marcas de insetos. Acondicionada em saco plástico transparente, pesando 3 kg, higienizada.
   9. Batata processada, variedades salsa ou inglesa; firme e intacta. Acondicionada em galão plástico com água potável (filtrada), pesando 10 kg. Cortes: cubos 1x1 cm, 2x2 cm e 3x3 cm, ou chips.
   10. Berinjela processada tipo extra AA; firme e intacta. Acondicionada em galão plástico com água potável (filtrada), pesando 8 kg, tipo de corte: cubos 2x2 cm, rodela, fatia, e ao meio.
   11. Beterraba processada tipo extra AA; firme e intacta. Acondicionada em embalagem plástica transparente, pesando 10 kg, tipo de corte: cubos 1x1 cm, 2x2 cm, rodela e ralada
   12. Brócolis processado, de coloração verde escuro, sem manchas, bolores, insetos. Acondicionado em embalagem plástica, pesando 6 kg, corte tipo buque.
   13. Cebola graúda, inteira, de tamanho uniforme, descascada e higienizada. Sem áreas amareladas ou pontos escurecidos, acondicionada em embalagem plástica transparente pesando 8 kg.
   14. Cebolinha folhas frescas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos, higienizada, acondicionada em embalagem plástica transparente pesando 3 kg.
   15. Cenoura processada tipo extra; fresca; compacta e firme; tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em embalagem plástica transparente, pesando 10 kg, tipo de corte: cubos 1x1 cm, 2x2 cm, rodela e ralada
   16. Chicória processada, folhas frescas, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas. Acondicionada em saco plástico transparente, pesando 5kg, corte fatiada
   17. Chuchu processado, tipo extra; com polpa intacta e limpa. Acondicionado em embalagem plástica transparente, pesando 10 kg, corte em cubos 1x1 cm, 2x2 cm
   18. Couve processada, do grupo manteiga, folhas tenras, sem manchas escuras ou amarelas, sem folhas murchas. Acondicionada em saco plástico transparente, pesando 5k g, corte fatiada
   19. Couve-flor processada tipo extra, sem manchas, bolores. Acondicionada em embalagem plástica, pesando 6 kg, corte tipo buque
   20. Espinafre folhas inteiras, frescas, tenras e de coloração verde escura, firmes e viçosas, sem folhas amareladas, murchas ou com pequenos pontos pretos, sem marcas de insetos. Acondicionado em saco plástico transparente, pesando 3 kg, higienizado.
   21. Hortelã folhas inteiras, frescas, tenras e de coloração verde escura, firmes e viçosas, sem folhas amareladas, murchas ou com pequenos pontos pretos, sem marcas de insetos. Acondicionada em saco plástico transparente, pesando 3 kg, higienizada.
   22. Milho processado, macio, corte em grãos. Acondicionado em saco plástico transparente, pesando 10 kg.
   23. Nabo processado tipo extra; firme e intacto. Acondicionado em saco plástico transparente, pesando 10 kg, tipo de corte: rodela, ralado e palito.
   24. Pepino japonês processado tipo extra AA; com polpa intacta e limpa; apresentando grau médio de maturação para o consumo imediato. Acondicionado em embalagem plástica, pesando 10 kg, corte em cubos 1x1 cm e rodela
   25. Pimenta bode de 1º qualidade; firme e intacta; inteira, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; higienizada, devendo ser graúda. Acondicionado em embalagens plásticas, pesando 3 kg.
   26. Pimentão verde tipo extra AA; inteiro, de tamanho médio, liso, com polpa intacta; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, higienizado. Acondicionado em saco plástico transparente, pesando 8 kg.
   27. Pimentão vermelho tipo extra AA; inteiro, de tamanho médio, liso, com polpa intacta; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, higienizado. Acondicionado em saco plástico transparente, pesando 8 kg.
   28. Quiabo processado de coloração verde, firme e intacto. Acondicionado em saco plástico transparente, pesando 10 kg, tipo de corte: rodela 1 cm.
   29. Rabanete processado tipo extra; intacto; sem manchas bolores. Acondicionado em embalagem plástica, pesando 8 kg, corte em rodela.
   30. Repolho branco processado; fresco. Acondicionado em embalagem plástica, pesando 8 kg, corte fatiado
   31. Repolho roxo processado, fresco. Acondicionado em embalagem plástica, pesando 8 kg, tipo de corte: fatiado.
   32. Rúcula folhas inteiras, frescas, tenras e de coloração verde escura, firmes e viçosas, sem folhas amareladas, murchas ou com pequenos pontos pretos, sem marcas de insetos. Acondicionada em saco plástico transparente, pesando 3 kg, higienizada.
   33. Vagem macarrão processada tipo extra AA; suficientemente desenvolvidas, sem manchas, bolores. Acondicionada em embalagem plástica, pesando 10 kg, tipo de corte: cubos 1x 1cm.
2. **RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE CADERNO**
   1. Divisão de Restaurante Universitário da Universidade Federal de Uberlândia, qualquer dúvida poderá ser sanada pelo fone: 34.3239-4165, com Clóvis A. da Fonseca e Silmara L. Nascimento.