|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | 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 frutas e tomate para atender o Restaurante Universitário (RU) da Universidade.

1. **OBJETO**
	1. Aquisição de gêneros alimentícios: frutas (banana da terra, banana prata ,banana nanica, laranja, maçã, melancia, mamão formosa e tomate), conforme condições, descrição e exigências deste Caderno.
	2. **Detalhamento do objeto:**
		1. As frutas deverão ser primeira qualidade, frescas, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, material terroso, parasitas e larvas. O tamanho e a coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, com polpa firme e intacta.
		2. **Forma de apresentação:** devem estar acondicionadas em engradados com aproximadamente 18kg.
2. **TRANSPORTE**
	1. Os produtos deverão ser transportados de forma adequada, por meios de transporte para alimentos destinados ao consumo humano, devendo os veículos:
		1. Garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;
		2. Ter cabine isolada da parte utilizada para transportar alimentos;
		3. Não transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;
		4. Ser identificados com nome, endereço e telefone da empresa e deve ter os dizeres: Transporte de Alimentos;
		5. Possuir Certificado de Vistoria, concedido por autoridade sanitária;
		6. Ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável;
		7. Estar devidamente limpos, com os entregadores uniformizados (uniforme limpo, sapato fechado e gorro);
		8. Ser fechados para transportar os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo;
		9. Não transportar alimentos e substâncias estranhas que possam contaminar os alimentos.
3. **HIGIENIZAÇÃO**

Entregar os produtos em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade).

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. A entrega dos produtos deverá ser de 07h00min às 15h30min.
	3. Os produtos deverão estar em conforme com as condições, descrições e exigências deste Caderno. Caso haja discrepâncias, a **Licitante Vencedora** deverá realizar a troca do produto.
	4. As entregas deverão ser realizadas no local determinado pela **Universidade**, podendo ser nos campi da UFU ou em locais alugados pela mesma dentro do perímetro urbano de Uberlândia.
	5. As solicitações de produtos deverão sempre ser precedidas de pedidos via email, originados da DIVRU / Divisão de Restaurante Universitário da Universidade Federal de Uberlândia.
	6. Os pedidos devem ser entregues até o 15º (décimo quinto) dia corrido após o recebimento de email.
	7. As entregas deverão obedecer ao cronograma de entregas, podendo ser alteradas pela administração, de acordo com as necessidades de uso e capacidade de armazenamento.
2. **CRONOGRAMA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Carnes** | **Un** | **Quant. total** | **Quantidade a ser entregue por mês** |
| **2015** | **2016** |
| **Mar** | **Abr** | **Mai** | **Jun** | **Jul** | **Ago** | **Set** | **Out** | **Nov** | **Dez** | **Jan** | **Fev** |
| 1 | Banana da terra | Kg | 7.200 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| 2 | Banana nanica | Kg | 5.000 | 400 | 420 | 420 | 420 | 420 | 400 | 420 | 420 | 420 | 420 | 420 | 420 |
| 3 | Laranja | Kg | 32.000 | 2.000 | 2.800 | 2.800 | 2.800 | 2.800 | 2.000 | 2.800 | 2.800 | 2.800 | 2.800 | 2.800 | 2.800 |
| 4 | Maçã | Kg | 19.600 | - | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.600 | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 |
| 5 | Melancia | Kg | 36.800 | - | 3.400 | 3.400 | 3.400 | 3.400 | 2.800 | 3.400 | 3.400 | 3.400 | 3.400 | 3.400 | 3.400 |
| 6 | Banana prata | Kg | 16.000 | - | 1.500 | 1.500 | 1.500 | 1.500 | 1.000 | 1.500 | 1.500 | 1.500 | 1.500 | 1.500 | 1.500 |
| 7 | Mamão formosa | Kg | 1.600 | - | 150 | 150 | 150 | 150 | 100 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| 8 | Tomate | Kg | 19.800 | 1650 | 1650 | 1650 | 1650 | 1650 | 1650 | 1650 | 1650 | 1650 | 1650 | 1650 | 1650 |

1. **DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**
	1. **Banana da terra**: Banana da terra de 1ª qualidade; fresca; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; material terroso; parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Acondicionadas em engradados com aproximadamente 18kg.
	2. **Banana nanica**: Banana nanica de 1ª qualidade; fresca; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; material terroso; parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Acondicionadas em engradados com aproximadamente 18kg.
	3. **Laranja**: Laranja pêra rio fresca; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; material terroso; parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Acondicionadas em sacos próprios para laranja, com aproximadamente 20kg.
	4. **Maçã:** Maçã nacional variedade gala; cor vermelha; de 1ª qualidade; fresca; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; material terroso; parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Acondicionadas em caixa, contendo 150 unidades, com aproximadamente 18kg.
	5. **Melancia:** Melancia redonda ou comprida, graúda, deve ser de 1ª qualidade; fresca; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, material terroso, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta.
	6. **Banana prata:** Banana prata de 1ª qualidade; fresca; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; material terroso; parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Acondicionadas em engradados com aproximadamente 18kg.
	7. **Mamão formosa:** Mamão formosa de 1ª qualidade; fresca; livre de resíduos de fertilizantes; sujidades; material terroso; parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta. Acondicionadas em engradados com aproximadamente 18kg
	8. **Tomate:** Tomate maduro, tipo extra AA; graúdo com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, sem manchas, bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre a maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes. Acondicionados em embalagem adequada para transporte, com aproximadamente 20kg cada.
2. **Responsável pela elaboração deste Caderno**
	1. Restaurante Universitário da Universidade Federal de Uberlândia, qualquer dúvida poderá ser sanada pelo fone: 34.32394165, com Silmara L. Nascimento e Fernanda G. Melo.

.

|  |
| --- |
|  |
| Nutricionista UFUCRN9-9578 |