|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | 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 pão francês com margarina para atender o Restaurante Universitário (RU) da Universidade.

1. **OBJETO**
	1. Aquisição de gênero alimentício: pão francês com margarina, conforme condições, descrição e exigências deste Caderno.
	2. **Detalhamento do objeto:**
		1. Pão francês tradicional pesando 50 gramas cada unidade, produzido diariamente, fresco, recheado com margarina vegetal (5g) de ótima qualidade. A parte externa do pão deve ser constituída por uma casca crocante e o miolo deve ser macio. Não deve ser ressecado. Deve ser fabricado de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. A quantidade de sódio deve ser adequada (aproximadamente 289mg/unidade). Deve ser enviada amostra para teste.
		2. **Forma de apresentação:** embalado individualmente em saquinho de plástico transparente.
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 feite entre 06h00min e 06h20min, sem atrasos.
	3. As entregas deverão ser diárias de segunda a sexta-feira (aproximadamente 130 pães/dia em períodos normais e 25 pães/dia durante as férias acadêmicas).
	4. 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.
	5. 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.
	6. As solicitações de produtos deverão sempre ser precedidas de pedidos via email, originados da DIVRU / Divisão de Restaurante Universitário da Universidade Federal de Uberlândia.
	7. Os pedidos devem ser entregues até o 15º (décimo quinto) dia corrido após o recebimento de email.
	8. 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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produto** | **Un** | **Quant. total** | **Quantidade a ser entregue por mês** |
| **2015** | **2016** |
| **Mar** | **Abr** | **Mai** | **Jun** | **Jul** | **Ago** | **Set** | **Out** | **Nov** | **Dez** | **Jan** | **Fev** |
| Pão francês com margarina | Pc | 29.200 | 600 | 2.800 | 2.800 | 2.800 | 2.800 | 600 | 2.800 | 2.800 | 2.800 | 2.800 | 2.800 | 2.800 |

1. **DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**

Pão francês tradicional pesando 50 gramas cada unidade, produzido diariamente, fresco, recheado com margarina vegetal (5g) de ótima qualidade. A parte externa do pão deve ser constituída por uma casca crocante e o miolo deve ser macio. Não deve ser ressecado. Deve ser fabricado de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. A quantidade de sódio deve ser adequada (aproximadamente 289mg/unidade). Embalado individualmente em saquinho de plástico transparente. Deve ser enviada amostra para teste

1. **RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE CADERNO**

Restaurante Universitário da Universidade Federal de Uberlândia, qualquer dúvida poderá ser sanada pelo fone: 34.3239-4165, com Silmara L. Nascimento e Fernanda G. Melo.

.

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