TERMO DE REFERÊNCIA

1. **JUSTIFICATIVA**

Aquisição de gêneros alimentícios diversos, para preparo de merenda escolar para distribuição gratuita aos alunos matriculados na Escola de Educação Básica da Universidade Federal de Uberlândia (Eseba/UFU).

1. **OBJETO**

Gêneros alimentícios diversos de primeira qualidade, conforme descrição apresentada no item 10 deste Termo de Referência.

1. **PRAZO**
   1. Para o fornecimento dos produtos objeto desta licitação, a Licitante Vencedora, após a emissão do Empenho, se disporá a iniciar o fornecimento dos mesmos, atendendo à solicitação da ESEBA/ UFU, através de Cronograma de Entregas.
2. **CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO/ AMOSTRA / LAUDOS**
   1. **A licitante Vencedora** terá que atender obrigatoriamente as seguintes condições:
      1. Transportar os produtos cárneos em veículo refrigerado.
      2. Entregar os produtos em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade) e no caso dos produtos cárneos, conter o carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).
      3. Entregar os produtos cárneos em temperatura de 6ºC a 12ºC (Positivo) se resfriada e de -12ºC a -18ºC (Negativo) se congelada.
      4. Entregar as carnes em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão lacradas, em perfeitas condições estruturais, e separadas em tipos, por seus respectivos nomes.
      5. Efetuar a entrega em veículos devidamente limpos, com todos os entregadores devidamente uniformizados (uniforme branco, limpo, calçado fechado e gorro).
      6. Entregar produtos com prazo de utilização (validade) superior a 70% (setenta por cento).
      7. Arcar com toda mão de obra com carga, descarga e transporte dos produtos, objeto deste Termo, devendo os mesmos estar inclusos nos preços ofertados.
      8. Entregar os produtos em horário comercial e dias úteis, conforme descrito no item 11.1.1.
      9. Será solicitada amostra dos produtos com a finalidade de avaliação, podendo a mesma ser apresentada em quantidades menores, aproximadamente o equivalente a uma unidade de fornecimento (quilograma, litro, frasco, peça, lata, etc), devidamente rotulada e identificada, inclusive com o prazo de validade.
      10. A amostra será testada e submetida à análise sensorial, a critério do Setor de Alimentação da Escola de Educação Básica da Universidade Federal de Uberlândia, com posterior emissão de parecer técnico, em caso de reprovação.
      11. O plástico que reveste os alimentos deverá ser impermeável, atóxico, transparente, fechado.
   2. Quando da entrega, a **Licitante Vencedora** deverá apresentar:

**4.2.1** Laudo de analises microbiológicas do lote do produto

**4.2.2** Certificado de implantação das Boas Práticas de Fabricação

**4.2.3** Registro junto a ANVISA (Alvará Sanitário)

1. **CRONOGRAMA DE ENTREGAS**
   1. As entregas estão previstas para serem realizadas mensalmente e quinzenalmente, conforme Cronograma de Entregas disponibilizado pela ESEBA/UFU.
   2. As quantidades poderão ser alteradas para maior ou para menor caso ocorra eventualidades. As datas de entregas também poderão ser alteradas caso ocorra eventualidades.
   3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na ESEBA/UFU/Campus Educação Física, situada á Rua Adutora São Pedro, nº 40, Bairro Aparecida, Uberlândia – MG.
2. **OBRIGAÇÕES DAS PARTES**
   1. Visando a execução do objeto desta Licitação, a **LICITANTE VENCEDORA** se obriga a:
      1. Transportar, por sua conta e risco, os produtos Objeto desta Licitação, ficando sob sua responsabilidade quaisquer acidentes ou imprevistos no trajeto de transporte até o local de destino.
      2. O veículo de transporte deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene, segundo portaria nº 15, de 7 de novembro de 1991, Centro de Vigilância Sanitária.
      3. Emitir documento fiscal hábil para cada fornecimento, que conterá assinatura do funcionário que receber, atestando que o fornecimento foi efetuado conforme requisitado.
      4. Fazer o pagamento de tributos, seguros, taxas e serviços, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes aos serviços executados, inclusive testes e ensaios, licenças em repartições públicas, registros e autenticações do contrato e dos documentos a ele relativos, se necessário;
      5. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de Habilitação e Qualificação exigidas na Licitação.
   2. Visando a execução do objeto desta Licitação, a **UNIVERSIDADE** se obriga a:
      1. Fiscalizar através de servidores devidamente designados para este fim e indicados pelo Serviço Nutricional da Escola de Educação Básica da UFU a entrega dos gêneros objeto deste contrato.
      2. Esclarecer a Licitante Vencedora, no que se fizer necessário, ao cumprimento das obrigações assumidas.

# **FISCALIZAÇÃO**

* 1. A fiscalização quanto ao cumprimento de todo da execução do objeto deste Termo serão exercidos por servidores devidamente designados pela Universidade, aos quais competirão dirimir as dúvidas que surgirem e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
  2. A fiscalização de que trata o item acima não exclui nem reduz a responsabilidade da Licitante Vencedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Universidade ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

1. **REAJUSTE OU REPACTUAÇÃO**

O preço contratado será fixo e irreajustável face ao que dispõe a legislação vigente.

# **CONSIDERAÇÕES GERAIS**

* 1. Todo e qualquer material/equipamento/serviço ofertado terá que ser obrigatoriamente dentro das especificações solicitadas neste termo.
  2. A participação do fornecedor no item implicará rigorosamente no aceite das condições do item anterior, não sendo possível de maneira alguma o aceite de outro material/equipamento/serviço que não seja o da descrição solicitada no Edital e seus anexos.
  3. Será punido rigorosamente dentro da Lei de Licitações aquele que violar as regras e condições editalícias, bem como, ofertar material/equipamento fora das condições solicitadas.
  4. Será desclassificado automaticamente na abertura da sessão pública, o participante que alterar o valor da forma de disputa do certame que foi determinado no Edital e seus anexos (Ex: valor total por item, ou valor global por serviço ou item).
  5. Não será permitida a Subcontratação do objeto do presente Termo.

1. **DESCRIÇÃO DOS ITENS, QUANTIDADES E VALOR REFERÈNCIA**

# Os custos mencionados foram pesquisados no comércio.

# Considerando o preço de mercado apurado pela Eseba, temos o seguinte valor de referência:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM | Unid. Fornec. | QUANT. | DESCRIÇÃO | | VR. REFERÊNCIA EM REAIS R$ | |
| UNITÁRIO | TOTAL |
| 1 | KG | 120 | ABACAXI PÉROLA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, FORMATO CÔNICO,COROA LONGA, APRESENTANDO POLPA BRANCA, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO(MÁXIMO DE 5% DO LOTE EM ESTADO IMATURO).AUSÊNCIA DE PODRIDÃO E AMASSADOS. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; SUJIDADES; MATERIAL TERROSO; PARASITAS E LARVAS; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES;ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXA PLÁSTICA LIMPA. MÉDIA POR UNIDADE 1,2 A 1,5KG A UNIDADE. | | 4,4367 | 532,40 |
| 2 | KG | 240 | BISCOITO ROSQUINHA DE COCO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, AÇUCAR, GORDURA VEGETAL, AÇUCAR INVERTIDO, CREME DE MILHO OU AMIDO DE MILHO, CARBONATO DE CALCIO, SAL, COCO RALADO, FERMENTOS QUIMICOS, BICARBONATO DE AMONIO, BICARBONATO DE SODIO, PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO, ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA, COMPOSTO VITAMINICO (NIACINA (VITAMINA B3), TIAMINA (VITAMINA B1), RIBOFLAVINA (VITAMINA B2) E VITAMINA B6), AROMATIZANTE. CONTEM GLUTEN, SOJA E TRAÇOS DE LEITE E GERGELIM. EMBALADOS EM PACOTES COM 400 GRAMAS, CONTENDO NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÕES DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. NÃO DEVEM APRESENTAR COR ESVERDEADA COM PONTOS BRANCOS E CINZA (MOFO); NÃO DEVE ESTAR COM CHEIRO DE MOFO; NÃO DEVE ESTAR COM PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS); DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. | | 14,6733 | 3.521,60 |
| 3 | KG | 120 | BOLACHA DE SAL CREAM CRAKER, DE PRIMEIRA QUALIDADE, VITAMINADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA ADEQUADA E ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO 400 G. DEVERÁ CONTER NO CORPO DA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. NÃO DEVEM APRESENTAR COR ESVERDEADA COM PONTOS BRANCOS E CINZA (MOFO); NÃO DEVEM ESTAR COM CHEIRO DE MOFO; NÃO DEVEM ESTAR COM PERFURAÇÕES (CARUNCHOS E OUTROS INSETOS); DEVEM ESTAR INTEIROS E FIRMES, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. AS EMBALAGENS DEVEM SER ENTREGUES ACONDICIONADAS EM CAIXAS CONTENDO NO MÁXIMO 06 KG CADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. | | 10,2033 | 1.224,40 |
| 4 | KG | 340 | CEBOLA IN NATURA; USO CULINÁRIO; BRANCA; FIRME E INTACTA; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA; TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER GRAÚDA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA TRANSPORTE. CONTENDO 20 KG CADA. | | 5,9567 | 2.025,26 |
| 5 | KG | 500 | CENOURA TIPO EXTRA; IN NATURA; SEM RAMA; FIRME E INTACTA; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES); TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA TRANSPORTE. CONTENDO 20 KG CADA. | | 4,2367 | 2.118,33 |
| 6 | KG | 400 | COXA E SOBRE COXA DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO (12% NO MÁXIMO DE PERDAS REFERENTE À LIMPEZA E ÁGUA DE DESCONGELAMENTO), COM OSSOS, COM PELE, COM CARTILAGEM, PADRONIZADOS, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO HUMANO, OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS).ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS PADRONIZADAS E LACRADAS, COM NO MÁXIMO 20 KG. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES, CONTENDO EM SEU RÓTULO:ESPECIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO.O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER SELO DE QUALIDADE ISO 9000 | | 7.8267 | 3.130,66 |
| 7 | KG | 700 | COXÃO DURO (CHÃ DE FORA), CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA (10% NO MÁXIMO DE PERDAS REFERENTE À LIMPEZA), COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO HUMANO, OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), CONGELADA A -18ºC, EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL POR PEÇA, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CINTADA, COM NO MÁXIMO 25 KG (CADA CAIXA).VALIDADE MÍNIMA DE DOZE MESES, CONTENDO EM SEU RÓTULO: ESPECIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER SELO DE QUALIDADE ISO 9000. | | 18,8900 | 13.223,00 |
| 8 | KG | 220 | FILÉ DE PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, CONGELADAS A 10 GRAUS CELSIUS (-), ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS E IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO HUMANO, OU QUE, ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÍPTICAS). A LIMPEZA E A QUANTIDADE DE LIQUIDO NÃO DEVERÃO PASSAR DE 10% APÓS O DESCONGELAMENTO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM FORNECIDA VÁCUO, ACOMODADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS PADRONIZADAS E LACRADAS, COM NO MÁXIMO 20 KG. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES, CONTENDO EM SEU RÓTULO: ESPECIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO.O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER SELO DE QUALIDADE ISO 9000. | | 12,5600 | 2.763,20 |
| 9 | LITRO | 1.800 | LEITE DE VACA IN NATURA EMBALAGEM TETRA BRIK (CAIXINHA) INTEGRAL, 120 DIAS, AMBIENTE SECO E AREJADO, EMBALAGEM COM 01 LITRO. VALIDADE MINIMA DE 02 MESES APARTIR DA DATA DE ENTREGA. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. | | 4,4733 | 8.052,00 |
| 10 | KG | 640 | MAMÃO FORMOSA; DE 1º QUALIDADE; FRESCO; 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 EMBALAGEM ADEQUADA PARA TRANSPORTE, COM APROXIMADAMENTE 18 KG CADA. | | 4,2933 | 2.747,73 |
| 11 | KG | 1.540 | MELANCIA, COR VERMELHA; DE 1º 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 EMBALAGEM ADEQUADA PARA TRANSPORTE.  COM APROXIMADAMENTE 9 A 11KG CADA. | | 2,9933 | 4.609,73 |
| 12 | KG | 150 | MILHO VERDE, IN NATURA, HIGIENIZADO E PROCESSADO, GRÃOS INTEIROS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, SUJIDADES, FUNGOS, MATERIAIS TERROSOS, QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NORMAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 02 KG CADA E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA TRANSPORTE. | | 16,7800 | 2.517,00 |
| 13 | UND | 17.500 | PÃO FRANCÊS TRADICIONAL 50 GRAMAS PRODUZIDO DIARIAMENTE. EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SAQUINHO DE PLÁSTICO OU DE PAPEL. | | 1,0433 | 18.258,33 |
| 14 | UND | 8.000 | PÃO FRANCÊS TRADICIONAL 25 GRAMAS PRODUZIDO DIARIAMENTE. EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SAQUINHO DE PLÁSTICO OU DE PAPEL. | | 0,7733 | 6.186,66 |
| 15 | UND | 6.500 | PÃO DOCE TRADICIONAL 60 GRAMAS PRODUZIDO DIARIAMENTE. EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SAQUINHO DE PLÁSTICO OU DE PAPEL. | | 0,9333 | 6.066,66 |
| 16 | KG | 180 | POLPA DE FRUTA, 100 % NATURAL, PASTEURIZADO, SABOR ACEROLA, COM 100 GRAMAS. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PRODUTO DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS, SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADA. ACONDICIONADA EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO 20 EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 100 GRAMAS DE POLPA CADA; TOTALIZANDO 06 KILOGRAMA DE POLPA POR CAIXA. APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA DE LAUDO MICROBIOLÓGICO E FÍSICO – QUÍMICO E CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. | | 15,7400 | 2.833,20 |
| 17 | KG | 156 | POLPA DE FRUTA, 100 % NATURAL, PASTEURIZADO, SABOR GOIABA, COM 100 GRAMAS. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PRODUTO DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS, SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADA. ACONDICIONADA EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO 20 EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 100 GRAMAS DE POLPA CADA; TOTALIZANDO 06 KILOGRAMA DE POLPA POR CAIXA. APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA DE LAUDO MICROBIOLÓGICO E FÍSICO – QUÍMICO E CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. | | 15,7400 | 2.455,44 |
| 18 | KG | 264 | POLPA DE FRUTA, 100 % NATURAL, PASTEURIZADO, SABOR MARACUJÁ, COM 100 GRAMAS. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PRODUTO DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS, SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADA. ACONDICIONADA EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO 20 EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 100 GRAMAS DE POLPA CADA; TOTALIZANDO 06 KILOGRAMA DE POLPA POR CAIXA. APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA DE LAUDO MICROBIOLÓGICO E FÍSICO – QUÍMICO E CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. | | 16,7400 | 4.419,36 |
| 19 | KG | 240 | POLPA DE FRUTA, 100 % NATURAL, PASTEURIZADO, SABOR PÊSSEGO, COM 100 GRAMAS. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PRODUTO DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS, SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADA. ACONDICIONADA EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO 20 EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 100 GRAMAS DE POLPA CADA; TOTALIZANDO 06 KILOGRAMA DE POLPA POR CAIXA. APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA DE LAUDO MICROBIOLÓGICO E FÍSICO – QUÍMICO E CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. | | 16,4067 | 3.937,60 |
| 20 | KG | 150 | POLPA DE FRUTA, 100 % NATURAL, PASTEURIZADO, SABOR UVA, COM 100 GRAMAS. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PRODUTO DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS, SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADA. ACONDICIONADA EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO 20 EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 100 GRAMAS DE POLPA CADA; TOTALIZANDO 06 KILOGRAMA DE POLPA POR CAIXA. APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA DE LAUDO MICROBIOLÓGICO E FÍSICO – QUÍMICO E CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. | | 3316,07 | 2.411,00 |
|  |  |  |  |  |  | **R$ 93.033,16** |

1. **CRONOGRAMA DE ENTREGAS**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTICIOS 2015 - 2016**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Gêneros alimentícios** | **Un** | **Qtd**  **total** | **Quantidade a ser entregue por mês** | | | | | | | | | |
| **Out** | Nov | **Dez** | **Fev** | **Mar** | **Abril** | **Maio** | **Junho** | **Agosto** | **Set** |
| 1 | Abacaxi | Kg | 120 | 20 kg | 20 kg | 20 kg | 20 kg | 20 kg | 20 kg | - | - | - | - |
| 2 | Biscoito rosquinha de coco | Kg | 240 | 40 kg | 40 kg | 40 kg | 40 kg | 40 kg | 40 kg | - | - | - | - |
| 3 | Bolacha de sal Cream Craker | Kg | 120 | 20 kg | 20 kg | 20 kg | 20 kg | 20 kg | 20 kg | - | - | - | - |
| 4 | Cebola in natura | Kg | 340 | 100kg | 100kg | 100kg | 40 kg | - | - | - | - | - | - |
| 5 | Cenoura | Kg | 500 | 100kg | 100kg | 100kg | 100kg | 100kg | - | - | - | - | - |
| 6 | Coxa e sobre de frango | Kg | 400 | 50kg | 50kg | 50kg | 50kg | 50kg | 50kg | 50kg | 50kg | - | - |
| 7 | Coxão duro (chã de fora) | Kg | 700 | 100kg | 100kg | 100kg | 100kg | 100kg | 100kg | 100kg | - | - | - |
| 8 | Filé de peito de frango | Kg | 220 | 25kg | 25kg | 25kg | 25kg | 25kg | 25kg | 25kg | 25kg | 20kg | - |
| 9 | Leite de vaca in natura | Litros | 1.800 | 200 l | 200 l | 200 l | 200 l | 200 l | 200 l | 200 l | 200 l | 200 l | - |
| 10 | Mamão formosa | Kg | 640 | 128kg | 128kg | 128kg | 128kg | 128kg | - | - | - | - | - |
| 11 | Melancia | Kg | 1.540 | 154kg | 154kg | 154kg | 154kg | 154kg | 154kg | 154kg | 154kg | 154kg | 154kg |
| 12 | Milho verde in natura | Kg | 150 | 15kg | 15kg | 15kg | 15kg | 15kg | 15kg | 15kg | 15kg | 15kg | 15kg |
| 13 | Pão francês (50g) | Und | 17.500 | 1.700  und | 1.700  und | 1.700  und | 1.700  und | 1.700  und | 1.700  und | 1.700  und | 1.700  und | 1.700  und | 1.700  und |
| 14 | Pão francês (25g) | Und | 8.000 | 800  und | 800  und | 800  und | 800  und | 800  und | 800  und | 800  und | 800  und | 800  und | 800  und |
| 15 | Pão doce | Und | 6.500 | 650 und | 650 und | 650 und | 650 und | 650 und | 650 und | 650 und | 650 und | 650 und | 650 und |
| 16 | Polpa Concentrada de Acerola | Kg | 180 | 36 kg | 36 kg | 36 kg | 36 kg | 36 kg | - | - | - | - | - |
| 17 | Polpa Concentrada de Goiaba | Kg | 156 | 26kg | 26kg | 26kg | 26kg | 26kg | 26kg | - | - | - | - |
| 18 | Polpa Concentrada de Maracujá | Kg | 264 | 44 kg | 44 kg | 44 kg | 44 kg | 44 kg | 44 kg | - | - | - | - |
| 19 | Polpa Concentrada de Pêssego | Kg | 240 | 48 kg | 48 kg | 48 kg | 48 kg | 48 kg | - | - | - | - | - |
| 20 | Polpa Concentrada de Uva | Kg | 150 | 25 kg | 25 kg | 25 kg | 25 kg | 25 kg | 25 kg | - | - | - | - |

* 1. **OBSERVAÇÕES ACERCA DO CRONOGRAMA DE ENTREGA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LICITADOS PARA A ESEBA/UFU:**
     1. As entregas deverão ocorrer no horário compreendido das 07:30 às 10:30 e/ou das 13:00 às 15:00 horas, de segunda à sexta-feira, no portão de carga e descarga de mercadorias localizado na Avenida Rondon Pacheco, s/n (portão amarelo com interfone)
     2. Quaisquer alterações ou ajustes de datas que se fizerem necessárias deverão ser combinados previamente com a senhora Divina Célia Pereira da Mata no setor de almoxarifado da ESEBA pelo telefone (34)3218-2909.
     3. O(s) fornecedor(es) vencedor(es) do processo licitatório deverá entrar em contato com a senhora Divina Célia Pereira da Mata no setor de almoxarifado da ESEBA pelo telefone (34)3218-2909 ou email: [divinacelia@bol.com.br](mailto:divinacelia@bol.com.br), impreterivelmente, até 05 dias úteis após a emissão da nota de empenho.
     4. Os gêneros alimentícios, objeto desta licitação deverão ser entregues, conforme cronograma de entrega a ser confirmado pela equipe nutricional da Eseba, e serão recebidos desde que

os produtos:

* + - 1. Estejam compatíveis com esta licitação;
      2. Não apresentem avaria ou adulteração;
      3. Estejam dentro do prazo de validade (Lei n. 8.078/90).
      4. Venham acompanhados com nota fiscal.
    1. As entregas desses produtos deverão obedecer a esse cronograma ou, a critério da administração, serão combinadas de acordo com as necessidades de uso e capacidade de armazenamento. Podendo também, a critério da administração da ESEBA, as entregas serem realizadas em outros armazéns, próprios da UFU ou alugados, dentro do perímetro urbano de Uberlândia. Devendo sempre ser precedidas de pedidos via e-mail, originados da ESEBA.
    2. Ao serem entregues em nossos armazéns, os produtos devem apresentar no mínimo 70% (setenta por cento) do restante do prazo de validade.
    3. Os pedidos devem ser entregues em nossos armazéns até o décimo quinto dia corrido verificado após o recebimento de E-MAIL

1. **RESPONSÁVEL POR ESTE TERMO**
   1. Escola de Educação Básica, Diretora Srª Elizabet Rezende de Faria, Portaria 1586 de 28/12/2011.