**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: 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 05/13);
		3. São servidas aproximadamente 4550 refeições por dia (almoço e jantar) e 250 cafés da manhã (no caso da fruta – abacaxi – 3 a 4x ao 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 1365 almoços);
		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 batata, mandioca, cará e berinjela, a embalagem deverá ser em galão com água potável.
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 05/13).

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. Os pedidos referentes ao jantar do dia deverão ser entregues até 12:00h no espaço físico da empresa responsável pela produção de refeições dos **RUs** e até 14:30h diretamente nos refeitórios (**RUs** Santa Mônica e Umuarama). Os pedidos a serem utilizados no almoço do dia seguinte deverão ser entregues a partir das 17:00h.
	3. No período de férias acadêmicas e greves não serão servidas refeições aos sábados, portanto não será necessária a entrega dos produtos;
	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.
		2. 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.
		3. Alvará de autorização sanitária (Lei nº 10.715, 21 de março de 2011);
		4. Registro da empresa no Conselho de Classe, e indicação de nome e registro profissional do Responsável Técnico (RT).
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-sanitários, (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**

 **De setembro de 2016 a fevereiro de 2017**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Hortifruti** | **Unid** | **Quant. Total (12 meses)** | **Quantidade a ser entregue por mês**  |
| **Set-16** | **Out-16** | **Nov-16** | **Dez-16** | **Jan-17** | **Fev-17** |
| 1 | Abacaxi | Kg | 7056 | 592 | 592 | 592 | 592 | 576 | 576 |
| 2 | Abobrinha | Kg | 630 | 60 | 60 | 60 | 60 | 30 | 30 |
| 3 | Acelga | Kg | 1488 | 128 | 128 | 128 | 128 | 112 | 112 |
| 4 | Alface | Kg | 1695 | 150 | 150 | 150 | 150 | 115 | 115 |
| 5 | Batata | Kg | 13710 | 1160 | 1160 | 1160 | 1160 | 1090 | 1090 |
| 6 | Brócolis | Kg | 540 | 48 | 48 | 48 | 48 | 36 | 36 |
| 7 | Cenoura | Kg | 9960 | 850 | 850 | 850 | 850 | 770 | 770 |
| 8 | Couve | Kg | 2970 | 250 | 250 | 250 | 250 | 240 | 240 |
| 9 | Couve-flor | Kg | 954 | 84 | 84 | 84 | 84 | 66 | 66 |
| 10 | Hortelã | Kg | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | 3 |
| 11 | Milho | Kg | 720 | 70 | 70 | 70 | 70 | 30 | 30 |
| 12 | Repolho branco | Kg | 2304 | 200 | 200 | 200 | 200 | 168 | 168 |
| 13 | Vagem | Kg | 420 | 40 | 40 | 40 | 40 | 20 | 20 |

 **De março a agosto de 2017**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Hortifruti** | **Unid** | **Quant. Total****(12 meses)** | **Quantidade a ser entregue por mês**  |
| **Mar-17** | **Abr-17** | **Mai-17** | **Jun-17** | **Jul-17** | **Ago-17** |
| 1 | Abacaxi | Kg | 7056 | 592 | 592 | 592 | 592 | 576 | 592 |
| 2 | Abobrinha | Kg | 630 | 60 | 60 | 60 | 60 | 30 | 60 |
| 3 | Acelga | Kg | 1488 | 128 | 128 | 128 | 128 | 112 | 128 |
| 4 | Alface | Kg | 1695 | 150 | 150 | 150 | 150 | 115 | 150 |
| 5 | Batata | Kg | 13710 | 1160 | 1160 | 1160 | 1160 | 1090 | 1160 |
| 6 | Brócolis | Kg | 540 | 48 | 48 | 48 | 48 | 36 | 48 |
| 7 | Cenoura | Kg | 9960 | 850 | 850 | 850 | 850 | 770 | 850 |
| 8 | Couve | Kg | 2970 | 250 | 250 | 250 | 250 | 240 | 250 |
| 9 | Couve-flor | Kg | 954 | 84 | 84 | 84 | 84 | 66 | 84 |
| 10 | Hortelã | Kg | 90 | 9 | 9 | 9 | 9 | 3 | 9 |
| 11 | Milho | Kg | 720 | 70 | 70 | 70 | 70 | 30 | 70 |
| 12 | Repolho branco | Kg | 2304 | 200 | 200 | 200 | 200 | 168 | 200 |
| 13 | Vagem | Kg | 420 | 40 | 40 | 40 | 40 | 20 | 40 |

1. **DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**
	1. Abacaxi processado tipo “A”, categoria extra, variedade pérola, polpa branca, classe 3, fresco; devendo ser maduro; com polpa firme e intacta. Acondicionado em sacos plásticos transparentes, pesando 8 kg, corte em fatias com 100g.
	2. 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.
	3. 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.
	4. 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.
	5. Batata processada, variedade 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.
	6. Brócolis processado, de coloração verde escuro, sem manchas, bolores, insetos. Acondicionado em embalagem plástica, pesando 6 kg, corte tipo buque.
	7. 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.
	8. 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.
	9. Couve-flor processada tipo extra, sem manchas, bolores. Acondicionada em embalagem plástica, pesando 6 kg, corte tipo buque.
	10. 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.
	11. Milho processado, macio, corte em grãos. Acondicionado em saco plástico transparente, pesando 10 kg.
	12. Repolho branco processado; fresco. Acondicionado em embalagem plástica, pesando 8 kg, corte fatiado.
	13. 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 Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Uberlândia. Para eventuais dúvidas: (34) 3239-4165 (Silmara L. Nascimento) e (34) 3239-4272 (Clóvis A. da Fonseca/ Daniel Pereira).