



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
DIRETORIA ADMINISTRATIVA DO HOSPITAL DE CLÍNICAS  
GESTÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES Vegetais Minimamente Processados

### 1. OBJETIVO

1.1. Este caderno visa à aquisição através de registro de preços, baseado no artigo 3º, incisos I e II do Decreto nº 7.892, de 23 de Janeiro de 2013, de vegetais minimamente processados para atender a demanda da cozinha geral (pacientes internados com prescrição de dieta livre ou geral, acompanhantes e funcionários autorizados) e cozinha dietética (pacientes internados com restrição dietética) da Gestão de Nutrição e Dietética (GENUD) do Hospital de Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia (HCU-UFU).

### 2. OBJETO

2.1. Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis: vegetais minimamente processados conforme condições, descrição e exigências deste Caderno.

#### 2.2. Detalhamento do objeto:

- 2.2.1. As cozinhas gerais e dietéticas da GENUD preparam as seguintes refeições: almoço e jantar (pacientes, acompanhantes e funcionários autorizados) e ceia (somente funcionários autorizados);
- 2.2.2. Os vegetais minimamente processados deverão ser de qualidade e em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 2.2.3. Todos os produtos minimamente processados deverão ser previamente higienizados e sanitizados;
- 2.2.4. Os vegetais minimamente processados deverão ser entregues separadamente para a cozinha geral e cozinha dietética, conforme solicitação distinta entre as áreas;
- 2.2.5. Todos os produtos, vegetais minimamente processados deverão ser entregues refrigerados com temperatura ao redor de 4°C a no máximo 10°C.
- 2.2.6. Os produtos deverão ser entregues em sacos plásticos de polietileno, impermeáveis, atóxicos, lacrados, transparentes e rotulados.
- 2.2.7. No caso da batata, do cará, da mandioca e da berinjela, a embalagem deverá ser em galão com água potável (filtrada), quando a quantidade a ser entregue for inferior a 10Kg.

### 3. LOCAL DE ENTREGA

3.1. Os itens deverão ser entregues no portão da GENUD – Gestão de Nutrição, na Av. República do Piratini sem número (Portaria 02) entre as ruas Pará e Amazonas.

### 4. TRANSPORTE

4.1. Os produtos deverão ser transportados de forma adequada, por meio de transporte para alimentos destinados ao consumo humano, devendo os veículos:

- 4.1.1. 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;
- 4.1.2. Garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos, de acordo com o detalhamento do objeto e descrição dos produtos;
- 4.1.3. Ter cabine isolada da parte utilizada para transportar alimentos;
  - 4.1.3.1. Não transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais ou outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminar os alimentos;
- 4.1.4. Ser identificados com nome, endereço e telefone da empresa e deve ter os dizeres: Transporte de Alimentos;
- 4.1.5. Possuir Certificado de Vistoria, concedido por autoridade sanitária;
- 4.1.6. Ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável;
- 4.1.7. Estar devidamente limpos, com os entregadores uniformizados (crachá de identificação, uniforme limpo, sapato fechado e gorro) e apresentação pessoal de acordo com as normas para manipuladores de alimentos;
- 4.1.8. Ser fechados para transportar os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo;
- 4.1.9. Mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, segundo portaria nº 15, de 7 de novembro de 1991, Centro de Vigilância Sanitária;
- 4.1.10. Transportar os produtos para a GENUD do HCU-UFU, local responsável pela produção de refeições no âmbito hospitalar, onde o almoxarifado interno do serviço se responsabilizará pela distribuição para a cozinha geral e dietética.

## 5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

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

## 6. RÓTULO

Os produtos deverão apresentar rótulo com as seguintes informações: identificação para cozinha geral ou dietética, nome do produto, data de fabricação (processamento), prazo de validade, tipo de corte, informação nutricional, peso líquido e peso bruto.

## 7. NORMAS E EXIGÊNCIAS

- 7.1. 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;
- 7.2. As entregas dos vegetais minimamente processados deverão ser realizadas diariamente de segunda a sábado, conforme cronograma disposto no item 8 deste caderno;
- 7.3. Por se tratar de uma unidade hospitalar, as quantidades solicitadas poderão sofrer oscilações em função do número de pacientes internados, greve de servidores, possíveis modificações na política de acesso ao refeitório do HCU ou por outros motivos internos;

- 7.3.1.1. A GENUUD se responsabilizará em solicitar os produtos, separadamente para a cozinha geral e cozinha dietética, com até 05 dias de antecedência;
- 7.3.1.2. As alterações nessas solicitações que possivelmente possam ocorrer serão avisados a **Licitante Vencedora** com, no mínimo 24 horas de antecedência pela GENUUD, cabendo à empresa atender as modificações solicitadas;
- 7.3.1.3. Em caso de não atendimento das modificações solicitadas, fica a critério da GENUUD a devolução de parte ou todo o produto enviado pela **Licitante Vencedora**;
- 7.3.1.3.1. Situações excepcionais de modificações nas quantidades solicitadas poderão ser acordadas entre as partes através de e-mail;
- 7.4. 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;
- 7.5. Os produtos deverão obedecer ao Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos, segundo RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001;
- 7.5.1.1. Mensalmente a **Licitante Vencedora** deverá coletar amostras dos produtos para análises laboratoriais, com posterior emissão de laudos técnicos à GENUUD;
- 7.6. A **Licitante Vencedora** deverá emitir documento fiscal hábil para cada fornecimento, que conterà assinatura do funcionário que receber, atestando que o fornecimento foi efetuado conforme requisitado;
- 7.7. A GENUUD poderá solicitar à **Licitante Vencedora** a substituição imediata de qualquer gênero, caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos;
- 7.8. A **Licitante Vencedora** deverá ter a presença de um responsável técnico na empresa e apresentar comprovação atual de registro do mesmo no Conselho ou órgão competente;
- 7.9. Após a assinatura do contrato a equipe da GENUUD poderá visitar e vistoriar a **Licitante Vencedora**, a fim de conhecer e fazer levantamento das condições higiênico-sanitários e da capacidade de produção da mesma (incluindo capacidade de transporte adequado), e também irá checar documentos da **Licitante Vencedora** necessários para o serviço (Alvará Sanitário, Alvará de Funcionamento e registro da empresa no Conselho ou órgão competente)
- 7.10. A Licitante Vencedora transportará, por conta e risco, o produto Objeto deste Termo, ficando sob sua responsabilidade quaisquer acidentes no trajeto do transporte.
- 7.11. A Licitante Vencedora deverá apresentar 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 os produtos.

## 8. CRONOGRAMA DE ENTREGAS

### 8.1. Horários de entrega

- 8.1.1. Segunda feira: Entregar almoço de segunda até 08h; entregar o jantar de segunda entre 13 e 14hs; entregar a ceia de segunda e almoço de terça até 16h;

- 8.1.2.** Terça feira: Entregar o jantar de terça até 12hs; entregar a ceia de terça e almoço de quarta até 16h;
- 8.1.3.** Quarta feira: Entregar o jantar de quarta até 12hs; entregar a ceia de quarta e almoço de quinta até 16h;
- 8.1.4.** Quinta feira: Entregar o jantar de quinta até 12hs; entregar a ceia de quinta e almoço de sexta até 16h;
- 8.1.5.** Sexta feira: Entregar o jantar de sexta até 12hs; entregar a ceia de sexta e almoço de sábado até 16h;
- 8.1.6.** Sábado: Entregar o jantar e ceia de sábado e almoço, jantar e ceia de domingo até 11h;
- 8.2.** Quantidade de produtos a serem entregues
- 8.2.1.** Abaixo estão relacionadas às quantidades de vegetais minimamente processados a serem utilizados anualmente e sua distribuição mensal, podendo ter oscilações entre os meses ao longo do ano.

## COZINHA GERAL E DIETÉTICA

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	296563	ABOBRINHA PROCESSADA FIRME E INTACTA, VARIEDADE "MENINA BRASILEIRA". ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, PESANDO 10 KG, TIPO DE CORTE: CUBOS 1X1 CM, 2X1 E 2X2 CM, RODELA OU RALADA.	4.920	Kg	R\$ 8,17	R\$ 40.196,40
02	2226222	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.	3.000	Kg	R\$ 8,11	R\$ 24.330,00
03	373169	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.	4.500	Kg	R\$ 7,99	R\$ 35.955,00
04	0413744	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.	720	Kg	R\$ 5,77	R\$ 4.154,40
05	2233255	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.	12.000	Kg	R\$ 7,48	R\$ 89.760,00
06	0228450	BATATA PROCESSADA, VARIEDADE SALSA; 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.	3.600	Kg	R\$ 6,54	R\$ 23.544,00
07	2284647	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.	1.440	Kg	R\$ 6,43	R\$ 9.259,20

08	2226261	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.	2.400	Kg	R\$ 4,83	R\$ 11.592,00
09	2226228	BRÓCOLIS PROCESSADO, DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO, SEM MANCHAS, BOLORES, INSETOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO 6 KG, CORTE TIPO BUQUE.	360	Kg	R\$ 9,87	R\$ 3.553,20
10	1226262	CARÁ PROCESSADO TIPO EXTRA A; FIRME E INTACTA; SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES); TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER GRAÚDA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO DE 1 A 10 KG, CORTE EM CUBOS 2X2 CM	1.800	Kg	R\$ 5,06	R\$ 9.108,00
11	2228716	ABÓBORA PROCESSADA, VARIEDADE MORANGA, SECA, CABOTIÁ, TIPO EXTRA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO 10 KG, CORTE EM CUBOS 2X1 CM, 2X2 CM.	4.680	Kg	R\$ 4,11	R\$ 19.234,80
12	279320	CENOURA PROCESSADA EXTRA, FRESCA DESCASCADA COMPACTA E FIRME; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, CORTE INTEIRA, CUBOS 1X1 CM, 2X2 CM, RODELA, ESPELHADA, PALITO E RALADA.	6.000	Kg	R\$ 3,89	R\$ 23.340,00
13	2226232	CHICÓRIA PROCESSADA, FOLHAS FRESCAS, BRILHANTES, FIRMES, SEM ÁREAS ESCURAS E SEM FOLHAS MURCHAS. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 5 KG, CORTE FATIADA.	900	Kg	R\$ 7,10	R\$ 6.390,00
14	2275195	CHUCHU PROCESSADO, TIPO EXTRA; COM POLPA INTACTA E LIMPA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, PESANDO 10 KG, CORTE EM CUBOS 1X1 CM, 2X2 CM.	6.000	Kg	R\$ 3,50	R\$ 21.000,00
15	2256113	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.	3.600	Kg	R\$ 5,31	R\$ 19.116,00
16	2321794	COUVE-FLOR PROCESSADA TIPO EXTRA, SEM MANCHAS, BOLORES. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO 6 KG, CORTE TIPO BUQUE.	1.800	Kg	R\$ 7,50	R\$ 13.500,00
17	2226242	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 DE 3 KG, HIGIENIZADA.	36	Kg	R\$ 11,25	R\$ 405,00
18	321035	JILÓ INTEIRO CORTADO EM RODELA OU 1X1CM, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA IMERSO EM ÁGUA.	600	Kg	R\$ 4,77	R\$ 2.862,00
19	2226268	MANDIOCA PROCESSADA; FIRME E INTACTA. ACONDICIONADA EM GALÃO PLÁSTICO COM ÁGUA POTÁVEL (FILTRADA), PESANDO 10 KG, CORTE EM CUBOS 2X2 CM.	6.000	Kg	R\$ 4,00	R\$ 24.000,00
20	2226243	MILHO PROCESSADO, MACIO, CORTE EM GRÃOS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,	4.800	Kg	R\$ 7,33	R\$ 35.184,00

		PESANDO 10 KG.				
21	2228449	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.	600	Kg	R\$ 6,51	R\$ 3.906,00
22	2226274	QUIABO PROCESSADO DE COLORAÇÃO VERDE, FIRME E INTACTO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 10 KG, TIPO DE CORTE: RODELA 1 CM.	840	Kg	R\$ 9,07	R\$ 7.618,80
23	2351578	RABANETE PROCESSADO TIPO EXTRA; INTACTO; SEM MANCHAS BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO 8 KG, CORTE EM RODELA.	600	Kg	R\$ 11,78	R\$ 7.068,00
24	2363083	REPOLHO BRANCO PROCESSADO; FRESCO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO DE 8 KG, CORTE FATIADO.	1.320	Kg	R\$ 5,09	R\$ 6.718,80
25	2321086	REPOLHO ROXO PROCESSADO, FRESCO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO 8 KG, TIPO DE CORTE: FATIADO.	1.440	Kg	R\$ 6,81	R\$ 9.806,40
26	3226252	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.	960	Kg	R\$ 9,24	R\$ 8.870,40
27	2373178	VAGEM MACARRÃO PROCESSADA TIPO EXTRA AA; SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, SEM MANCHAS, BOLORES. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, PESANDO 10 KG, TIPO DE CORTE: CUBOS 1X 1CM.	4.320	Kg	R\$ 9,55	R\$ 41.256,00
28	297276	ALHO GRAÚDO, DE TAMANHO UNIFORME, INTEIRO, DESCASCADO E HIGIENIZADO. SEM ÁREAS AMARELADAS OU PONTOS ESCURECIDOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE PESANDO 5 KG.	1.644	Kg	R\$ 18,03	R\$ 29.641,32
29	096490	CEBOLA GRAÚDA, INTEIRA, DE TAMANHO UNIFORME, DESCASCADA E HIGIENIZADA. SEM ÁREAS AMARELADAS OU PONTOS ESCURECIDOS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE PESANDO 8 KG.	8.400	Kg	R\$ 3,00	R\$ 25.200,00
30	2226230	CEBOLINHA FOLHAS FRESCAS, DE COR VERDE ESCURA, SEM ÁREAS AMARELADAS OU PONTOS ESCURECIDOS, HIGIENIZADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE PESANDO 3 KG	1.740	Kg	R\$ 10,02	R\$ 17.434,80
31	2373177	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.	12	Kg	R\$ 20,95	R\$ 251,40

Handwritten signatures and initials, including a large signature that appears to be 'Leandro' and another that appears to be 'Gábor'.

32	2226238	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.	120	Kg	R\$ 10,58	R\$ 1.269,60
					TOTAL	R\$ 575.525,52

## 9. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS – VEGETAIS PROCESSADOS.

- 9.1. Abóbora processada, variedade moranga, seca, cabotiá ou japonesa, tipo extra. Acondicionada em embalagem plástica, pesos variados, corte em cubos, 1x1cm, 2x1 cm, 2x2 cm.
- 9.2. Abobrinha processada firme e intacta, variedade “menina brasileira”. Acondicionada em embalagem plástica transparente, pesos variados, tipo de corte: cubos 1x1 cm, 2x2 cm, rodela ou ralada.
- 9.3. 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.
- 9.4. Alface processada tipos: cressa, as folhas devem ser limpas e brilhantes, sem picadas de insetos. Acondicionada em saco plástico transparente, pesando 5 kg, corte fatiado ou folhas inteiras.
- 9.5. Alho gráudo, de tamanho uniforme, inteiro, descascado e higienizado. Sem áreas amareladas ou pontos escurecidos, acondicionado em embalagem plástica transparente pesos variados.
- 9.6. 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.
- 9.7. Batata processada, variedade inglesa; firme e intacta. Acondicionada em galão plástico com água potável (filtrada), pesos variados. Cortes: cubos 1x1 cm, 2x2 cm e 3x3 cm, rodela, palito ou chips.
- 9.8. Batata processada, variedade salsa; firme e intacta. Acondicionada em galão plástico com água potável (filtrada), pesos variados. Cortes: cubos 1x1 cm, 2x2 cm e 3x3 cm, rodela, palito ou chips.
- 9.9. Berinjela processada tipo extra AA; firme e intacta. Acondicionada em galão plástico com água potável (filtrada), pesos variados, tipo de corte: cubos 2x2 cm, rodela, fatia, laminada e ao meio.
- 9.10. Beterraba processada tipo extra AA; firme e intacta. Acondicionada em embalagem plástica transparente, pesos variados, tipo de corte: cubos 1x1 cm, 2x2 cm, rodela e ralada.
- 9.11. Brócolis processado, de coloração verde escuro, sem manchas, bolores, insetos. Acondicionado em embalagem plástica, pesos variados, corte tipo buque.
- 9.12. Cará processado tipo extra A; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser gráuda, acondicionado em embalagem plástica, pesos variados, corte em cubos 2x2 cm.
- 9.13. Cebola gráuda, inteira, de tamanho uniforme, descascada e higienizada. Sem áreas amareladas ou pontos escurecidos, acondicionada em embalagem plástica transparente pesos variados.

- 9.14. Cebolinha folhas frescas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos, higienizada, acondicionada em embalagem plástica transparente pesos variados.
- 9.15. Cenoura processada tipo extra; fresca, descascada; compacta e firme; tamanho e coloração uniforme. Acondicionada em embalagem plástica transparente, pesos variados, tipo de corte: inteira, cubos 1x1 cm, 2x2 cm, rodela, espelhada, palito e ralada.
- 9.16. Chicória processada, folhas frescas, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas. Acondicionada em saco plástico transparente, pesando 5kg, corte fatiada.
- 9.17. Chuchu processado, tipo extra; com polpa intacta e limpa. Acondicionado em embalagem plástica transparente, pesos variados, corte em cubos 1x1 cm, 2x2 cm fatia ou palito.
- 9.18. Couve processada, do grupo manteiga, folhas tenras, sem manchas escuras ou amarelas, sem folhas murchas. Acondicionada em saco plástico transparente, pesos variados, corte fatiada ou folha inteira.
- 9.19. Couve-flor processada tipo extra, sem manchas, bolores. Acondicionada em embalagem plástica, pesos variados, corte tipo buque.
- 9.20. Espinafre folhas inteiras ou fatiadas, 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, pesos variados, higienizado.
- 9.21. 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, pesos variados, higienizada.
- 9.22. Jiló inteiro, cortada em rodela ou 1x1cm, acondicionada em embalagem plástica imerso em água.
- 9.23. Mandioca processada; firme e intacta. Acondicionada em galão plástico com água potável (filtrada), pesos variados, corte em cubos 2x2cm ou 5 cm.
- 9.24. Milho processado, macio, corte em grãos. Acondicionado em saco plástico transparente, pesos variados.
- 9.25. Pepino japonês processado tipo extra AA; com polpa intacta e limpa; apresentando grau médio de maturação para o consumo imediato. Acondicionado em embalagem plástica, pesos variados, corte em cubos 1x1 cm, rodela ou inteiro.
- 9.26. 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, pesos variados.
- 9.27. Quiabo processado de coloração verde, firme e intacto. Acondicionado em saco plástico transparente, pesos variados, tipo de corte: rodela 1 cm, corte 2x2cm.
- 9.28. Rabanete processado tipo extra; intacto; sem manchas bolores. Acondicionado em embalagem plástica, pesando 8Kg, corte em rodela.
- 9.29. Repolho branco processado; fresco. Acondicionado em embalagem plástica, pesos variados, corte fatiado.
- 9.30. Repolho roxo processado, fresco. Acondicionado em embalagem plástica, pesos variados, tipo de corte: fatiado.
- 9.31. Rúcula folhas inteiras, frescas, tenras e de coloração verde escura, firmes e viçosas, sem folhas amareladas, murchas ou com pequenos pontos pretos,

Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page. There are several signatures in black ink, some of which are partially obscured by a large, faint, circular stamp or watermark. The signatures appear to be in various styles, including cursive and block letters.

sem marcas de insetos. Acondicionada em saco plástico transparente, pesando 3 kg, higienizada.

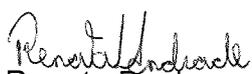
- 9.32. Vagem macarrão processada tipo extra AA; suficientemente desenvolvidas, sem manchas, bolores. Acondicionada em embalagem plástica, pesos variados, tipo de corte: corte 1cm, 2cm ou espelhada.

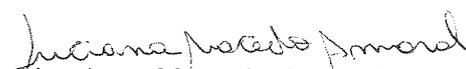
## 10. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

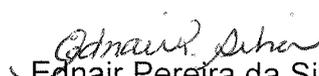
10.1. O julgamento será pelo **menor preço por lote**, pois a fragmentação em itens acarretará perda do conjunto ou da economia de escala, ocasionando a excessiva pulverização de contratos ou resultar em contratos de pequena expressão econômica. Ainda, o julgamento por item dificultará a organização das entregas, trará o risco de aglutinação de várias entregas ao mesmo tempo, tornando inviável a organização, o controle e o armazenamento dos produtos.

## 11. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE CADERNO

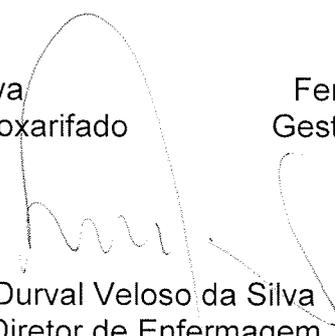
11.1. A elaboração, execução e fiscalização do objeto deste Caderno de Especificações é de responsabilidade dos Setores: Gestão de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia e Gestão de Contratos.

  
Renata Paniago Andrade  
Coordenadora GENUD  
Nutricionista

  
Luciana Macedo Amaral  
Nutricionista GENUD

  
Ednair Pereira da Silva  
Auxiliar Administrativo - Almoxarifado

  
Fernanda Fernandes de Freitas  
Gestão de Contratos e Convênios

  
Durval Veloso da Silva  
Diretor de Enfermagem  
Gestor