



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES Polpa de fruta

1. OBJETIVO

1.1. Este caderno visa à aquisição de polpas de fruta (mínimo 40%) naturais, resfriadas, para atender a demanda da cozinha geral (pacientes internados, acompanhantes e funcionários autorizados) da Gestão de Nutrição e Dietética (GENUD) do Hospital de Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia (HCU-UFU).

2. OBJETO

2.1. Aquisição de polpas de fruta (mínimo 40%) naturais, resfriadas, conforme condições, descrição e exigências deste Caderno.

2.2. Detalhamento do objeto:

2.2.1. As cozinhas geral e dietética da GENUD preparam as seguintes refeições: almoço e jantar (pacientes, acompanhantes e funcionários autorizados) e ceia (somente funcionários autorizados);

2.2.2. As polpas de fruta (mínimo 40%) naturais deverão ser de qualidade e em condições higiênico-sanitárias adequadas;

2.2.3. As polpas de fruta deverão ser entregues refrigeradas com temperatura ao redor de 4°C a no máximo 10°C.

2.2.4. As polpas de fruta deverão ser entregues em bombonas/embalagens de plástico com capacidade de 30kg e 15kg e abertura que permita fácil e adequada higienização do recipiente e fácil vazão do produto.

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 veículos 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;

4.1.3. Ter equipamento de refrigeração para garantir o transporte em temperatura adequada;

4.1.4. Ter cabine isolada da parte utilizada para transportar alimentos;

4.1.4.1. Não transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais ou outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminar os alimentos;

- 4.1.5. Ser identificados com nome, endereço e telefone da empresa e deve ter os dizeres: Transporte de Alimentos;
- 4.1.6. Possuir Certificado de Vistoria, concedido por autoridade sanitária;
- 4.1.7. Ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável;
- 4.1.8. Estar devidamente limpo, 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;
- 4.1.9. 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.

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIAS

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

6. RÓTULO

- 6.1. Todos os produtos deverão apresentar rótulo com as seguintes informações: nome do produto data de fabricação (processamento), prazo de validade, informação nutricional, peso líquido e peso bruto.

7. NORMAS E EXIGÊNCIAS

- 7.1. A Licitante Vencedora deverá arcar com o transporte, a carga e descarga dos produtos, objeto deste termo, devendo os mesmos estar inclusos nos preços ofertados;
- 7.2. As entregas serão realizadas diariamente, de segunda a sábado entre 06:30h e 07:30;
- 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. A GENUD se responsabilizará em solicitar os produtos, separadamente para a cozinha geral com até 03 dias de antecedência, através de e-mail;
 - 7.3.2. As alterações nessas solicitações que possivelmente possam ocorrer serão avisados a Licitante Vencedora com, no mínimo 24 horas de antecedência pela GENUD, cabendo à empresa atender as modificações solicitadas;
 - 7.3.3. Em caso de não atendimento das modificações solicitadas, fica a critério da GENUD a devolução de parte ou todo o produto enviado pela Licitante Vencedora;
 - 7.3.4. Situações excepcionais de modificações nas quantidades solicitadas poderá ser acordado entre as partes;
- 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;
- 7.6. 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;


8	Maracujá	kg	2040	340	340	340	340	340	340
Item	Suco conc.	Un	Quant. total	Quantidade a ser entregue por mês					
				Julho	Agosto	Set.	Out.	Nov.	Dez.
1	Tamarindo	kg	4200	700	700	700	700	700	700
2	Abacaxi	kg	3960	660	660	660	660	660	660
3	Acerola	kg	3300	550	550	550	550	550	550
4	Tangerina	kg	3600	600	600	600	600	600	600
5	Manga		1800	300	300	300	300	300	300
6	Limão	kg	3000	500	500	500	500	500	500
7	Goiaba	kg	2100	350	350	350	350	350	350
8	Maracujá	kg	2040	340	340	340	340	340	340


10. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

10.1. O julgamento será pelo **menor preço por lote**, tendo em vista que o local para recebimento é pequeno e existem horários pré-estabelecidos para entregas dos itens e torna-se impossível receber ao mesmo tempo vários fornecedores.

11. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE CADERNO

11.1. Gestão de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia, qualquer dúvida poderá ser sanada pelo fone: 34.3218-2624 ou 34. 3218-2295, com Daniela Nogueira Prado de Souza, Renata Paniago Andrade de Lucia, Letícia Mendes Silva e Luciana Macedo Amaral.


Renata Paniago Andrade
Coordenadora GENUD
Nutricionista


Fernanda Fernandes de Freitas
Gestão de Contratos e Convênios


André Luiz Gomes Penido
Diretor de Serviços Administrativos