



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 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 geral e dietética da GENUD prepara 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 embalagens de polietileno, impermeáveis, atóxicas e lacradas. Para os vegetais folhosos e legumes, a embalagem deve ser transparente. No caso de batatas, mandioca, cará e berinjela, a embalagem deverá ser galão com água potável.

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

Todos 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 ítem 7 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 GENUD 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 GENUD, cabendo à empresa atender as modificações solicitadas;

- 7.3.1.3. 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**;
- 7.3.1.3.1. Situações excepcionais de modificações nas quantidades solicitadas poderá ser acordado 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 GENUD;
- 7.6. 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;
- 7.7. A GENUD 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 GENUD 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

24	Repolho roxo	Kg	1400	116,66	116,66	116,66	116,66	116,66	116,66
25	Rúcula	Kg	1000	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33
26	Vagem	Kg	3000	250	250	250	250	250	250
27	Alho	Kg	1500	125	125	125	125	125	125
28	Cebola	Kg	8000	666,66	666,66	666,66	666,66	666,66	666,66
29	Cebolinha	Kg	1500	125	125	125	125	125	125
30	Pimenta bode	Kg	25	2,08	2,08	2,08	2,08	2,08	2,08
ITEM	HORTALIÇAS	UNID	QUANT. TOTAL	Quantidade a ser entregue por mês					
				Julho	Agosto	Set	Out	Nov	Dez
1	Abobrinha	Kg	4.000	333,33	333,33	333,33	333,33	333,33	333,33
2	Acelga	Kg	3.000	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00
3	Alface	Kg	4.500	375,00	375,00	375,00	375,00	375,00	375,00
4	Almeirão	Kg	700	58,33	58,33	58,33	58,33	58,33	58,33
5	Batata	Kg	13,500	1125,00	1125,00	1125,00	1125,00	1125,00	1125,00
6	Batata Salsa	Kg	600	50	50	50	50	50	50
7	Berinjela	Kg	800	66,66	66,66	66,66	66,66	66,66	66,66
8	Beterraba	Kg	620	51,66	51,66	51,66	51,66	51,66	51,66
9	Cará	Kg	1400	116,66	116,66	116,66	116,66	116,66	116,66
10	Cabotiá	Kg	3300	275,00	275,00	275,00	275,00	275,00	275,00
11	Cenoura	Kg	6500	541,66	541,66	541,66	541,66	541,66	541,66
12	Chicória	Kg	1000	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33
13	Chuchu	Kg	2000	166,66	166,66	166,66	166,66	166,66	166,66
14	Couve	Kg	3000	250	250	250	250	250	250
15	Couve-flor	Kg	2000	166,66	166,66	166,66	166,66	166,66	166,66
16	Hortelã	Kg	30	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
17	Jiló	Kg	300	25	25	25	25	25	25
18	Mandioca	Kg	5600	466,66	466,66	466,66	466,66	466,66	466,66
19	Milho	Kg	4000	333,33	333,33	333,33	333,33	333,33	333,33
20	Pepino	Kg	350	29,16	29,16	29,16	29,16	29,16	29,16

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten mark

21	Quiabo	Kg	600	50	50	50	50	50	50
22	Rabanete	Kg	350	29,16	29,16	29,16	29,16	29,16	29,16
23	Repolho branco	Kg	750	62,05	62,05	62,05	62,05	62,05	62,05
24	Repolho roxo	Kg	1400	116,66	116,66	116,66	116,66	116,66	116,66
25	Rúcula	Kg	1000	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33
26	Vagem	Kg	3000	250	250	250	250	250	250
27	Alho	Kg	1500	125	125	125	125	125	125
28	Cebola	Kg	8000	666,66	666,66	666,66	666,66	666,66	666,66
29	Cebolinha	Kg	1500	125	125	125	125	125	125
30	Pimenta bode	Kg	25	2,08	2,08	2,08	2,08	2,08	2,08

7.2.3. COZINHA DIETÉTICA

ITEM	HORTALIÇAS	UNID.	QUANT. TOTAL	Quantidade a ser entregue por mês					
				jan	Fev	Marco	Abril	Mai	Junho
1	Abobrinha	Kg	920	60	70	80	80	80	80
2	Batata	Kg	1435	100	110	125	125	125	125
3	Batata salsa	Kg	440	25	25	40	40	40	40
4	Berinjela	Kg	222	12	15	20	20	20	20
5	Beterraba	Kg	445	25	30	40	40	40	40
6	Brócolis	Kg	280	15	20	25	25	25	25
7	Cabotiá	Kg	1380	100	100	120	120	120	120
8	Cará	Kg	680	40	50	60	60	60	60
9	Cenoura	Kg	1290	100	100	110	110	110	110
10	Chuchu	Kg	570	40	40	50	50	50	50
11	Couve	Kg	570	40	40	50	50	50	50
12	Couve-flor	Kg	270	18	18	24	24	24	24
13	Hortelã	Kg	12	1	1	1	1	1	1
14	Jiló	Kg	240	20	20	20	20	20	20
15	Mandioca	Kg	970	65	70	85	85	85	85

16	Milho	Kg	1125	65	80	100	100	100	100
17	Quiabo	Kg	222	12	15	20	20	20	20
18	Repolho branco	Kg	545	30	35	50	50	50	50
19	Repolho roxo	Kg	310	10	15	30	30	30	30
20	Vagem	Kg	1365	85	100	120	120	120	120
21	Espinafre	Kg	138	10	10	12	12	12	12
22	Alho	Kg	144	12	12	12	12	12	12
23	Cebola	Kg	360	30	30	30	30	30	30
24	Cebolinha	Kg	240	20	20	20	20	20	20
ITEM	HORTALIÇAS	UNID	QUANT. TOTAL	Quantidade a ser entregue por mês					
				Julho	Agosto	Set	Out	Nov	Dez
1	Abobrinha	Kg	920	80	80	80	80	80	70
2	Batata	Kg	1435	125	125	125	125	125	100
3	Batata salsa	Kg	440	40	40	40	40	40	30
4	Berinjela	Kg	222	20	20	20	20	20	15
5	Beterraba	Kg	445	40	40	40	40	40	30
6	Brócolis	Kg	280	25	25	25	25	25	20
7	Cabotiá	Kg	1380	120	120	120	120	120	100
8	Cará	Kg	680	60	60	60	60	60	50
9	Cenoura	Kg	1290	110	110	110	110	110	100
10	Chuchu	Kg	570	50	50	50	50	50	40
11	Couve	Kg	570	50	50	50	50	50	40
12	Couve-flor	Kg	270	24	24	24	24	24	18
13	Hortelã	Kg	12	1	1	1	1	1	1
14	Jiló	Kg	240	20	20	20	20	20	20
15	Mandioca	Kg	970	85	85	85	85	85	70
16	Milho	Kg	1125	100	100	100	100	100	80
17	Quiabo	Kg	222	20	20	20	20	20	15

Ad

MA

A

18	Repolho branco	Kg	545	50	50	50	50	50	30
19	Repolho roxo	Kg	310	30	30	30	30	30	15
20	Vagem	Kg	1365	120	120	120	120	120	100
21	Espinafre	Kg	138	12	12	12	12	12	10
22	Alho	Kg	144	12	12	12	12	12	12
23	Cebola	Kg	360	30	30	30	30	30	30
24	Cebolinha	Kg	240	20	20	20	20	20	20

9. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS – VEGETAIS PROCESSADOS.

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. 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 ou folhas inteiras.

9.4. 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.

9.5. Batata processada, variedades 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.

9.6. Batata processada, variedades 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.

9.7. 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.

9.8. 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.

9.9. Brócolis processado, de coloração verde escuro, sem manchas, bolores, insetos. Acondicionado em embalagem plástica, pesos variados, corte tipo buque.

9.10. 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, pesos variados, corte em cubos 2x2 cm.

9.11. Abóbora processada, variedade moranga, seca, cabotiá ou japonesa, tipo extra. Acondicionada em embalagem plástica, pesos variados, corte em cubos, 1x1cm, 2x1 cm, 2x2 cm.

- 9.12.** 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.
- 9.13.** Chicória processada, folhas frescas, brilhantes, firmes, sem áreas escuras e sem folhas murchas. Acondicionada em saco plástico transparente, pesando 5kg, corte fatiada.
- 9.14.** 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.
- 9.15.** 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.
- 9.16.** Couve-flor processada tipo extra, sem manchas, bolores. Acondicionada em embalagem plástica, pesos variados, corte tipo buque.
- 9.17.** 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.
- 9.18.** Jiló inteiro, cortado em rodela ou 1x1cm, acondicionado em embalagem plástica imerso em água.
- 9.19.** Mandioca processada; firme e intacta. Acondicionada em galão plástico com água potável (filtrada), pesos variados, corte em cubos 2x2 cm ou 5cm.
- 9.20.** Milho processado, macio, corte em grãos. Acondicionado em saco plástico transparente, pesos variados.
- 9.21.** 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.
- 9.22.** Quiabo processado de coloração verde, firme e intacto. Acondicionado em saco plástico transparente, pesos variados, tipo de corte: rodela 1 cm, corte 2x2cm.
- 9.23.** Rabanete processado tipo extra; intacto; sem manchas bolores. Acondicionado em embalagem plástica, pesando 8 kg, corte em rodela.
- 9.24.** Repolho branco processado; fresco. Acondicionado em embalagem plástica, pesos variados, corte fatiado.
- 9.25.** Repolho roxo processado, fresco. Acondicionado em embalagem plástica, pesos variados, tipo de corte: fatiado.
- 9.26.** 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.
- 9.27.** 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.
- 9.28.** Alho graúdo, de tamanho uniforme, inteiro, descascado e higienizado. Sem áreas amareladas ou pontos escurecidos, acondicionado em embalagem plástica transparente pesos variados.
- 9.29.** Cebola graúda, inteira, de tamanho uniforme, descascada e higienizada. Sem áreas amareladas ou pontos escurecidos, acondicionada em embalagem plástica transparente pesos variados.
- 9.30.** Cebolinha folhas frescas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos, higienizada, acondicionada em embalagem plástica transparente pesos variados.
- 9.31.** 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.

9.32. 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.


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, Luciana Macedo Amaral e Gabriela Diehl Raffin.


Renata Paniago Andrade
Coordenadora GENUD
Nutricionista


Fernanda Fernandes de Freitas
Gestão de Contratos e Convênios


André Luiz Gomes Penido
Diretor de Serviços Administrativos