



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Edital Nº 14/2024 - CAS-CGCL/CAS-DAP/CAS-DG/CCAC/RTR/IFMT

**ANEXO B do TR
CRONOGRAMA DE ENTREGA**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90028/2024 - UASG 158144
(Processo nº 23191.000402.2024-95)**

1. O objeto da licitação respeitará ao Cronograma de entrega estabelecido neste edital, e elaborado pelo Setor de Alimentação e Nutrição – SAN do IFMT – Campus Cáceres - Prof. Olegário Baldo. **O fornecimento para os itens de gêneros alimentícios será efetuado de forma fracionada**, conforme a necessidade do Campus, seguindo-se o sistema de entrega. Os produtos entregues deverão apresentar as características contidas neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços gerada pela presente licitação, devendo a contratada cumprir os seguintes procedimentos:

LOTE 01 – A cada 30 (trinta) dias, com prazo de entrega não superior a 5 (cinco) dias, contados a partir da solicitação do IFMT.

LOTE 02- Em 2 (dois) dias na semana, com prazo de entrega não superior a 2 (dois) dias, contados a partir da solicitação do IFMT.

LOTE 03 - A cada 30 (trinta) dias, com prazo de entrega não superior a 5 (cinco) dias, contados a partir da solicitação do IFMT.

LOTE 04 - A cada 30 (trinta) dias, com prazo de entrega não superior a 5 (cinco) dias, contados a partir da solicitação do IFMT.

LOTE 05- A cada 30 (trinta) dias, com prazo de entrega não superior a 5 (cinco) dias, contados a partir da solicitação do IFMT.

LOTE 06 - Conforme a necessidade, com prazo de entrega não superior a 15 (quinze) dias, contados a partir da solicitação do IFMT.

LOTE 07 - Diariamente.

LOTE 08 – Conforme a necessidade, solicitado com antecedência mínima de 5 (cinco) dias, contados a partir da solicitação do IFMT.

1.1. O material deverá ser entregue acondicionado adequadamente e acompanhado da nota fiscal correspondente, devidamente preenchida.

1.2. As carnes deverão ser entregues em apresentação conforme solicitado pelo IFMT – Campus Cáceres.

2. Os produtos entregues deverão apresentar as seguintes características:

2.1. Os produtos a serem entregues devem estar em perfeita sintonia com as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

2.2. Os produtos hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras) devem satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem frescos; b) terem atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie da variedade; c) apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) serem colhidas

cuidadosamente e não estejam golpeados ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; f) não apresentarem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentas de umidade externa anormal e sabor estranhos; f) estarem livres de resíduos de fertilizantes.

3. Durante o recebimento, os gêneros alimentícios serão submetidos à inspeção, sendo observados os seguintes itens:

3.1. Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

3.2. Condições do entregador – deve estar com uniforme adequado e limpo, sapato fechado, proteção para cabelos e mãos quando necessário;

3.3. Integridade e higiene da embalagem;

3.4. Adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

3.5. Realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) – características organolépticas, como: cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor;

3.6. Características específicas de cada produto;

3.7. Na rotulagem, será observado a correta identificação do produto – nome, composição, lote, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, número do registro em Órgão Oficial, temperatura, condições de armazenamento recomendada pelo fabricante, quantidade (peso) e datas de validade e fabricação.

3.8. Para os produtos perecíveis serão controladas as temperaturas de recebimento, conforme os seguintes critérios: congelados até -18°C, com tolerância até -12°C; resfriados ou refrigerados até 10°C; contudo, devem-se seguir também as especificações do fabricante.

Cáceres-MT, 25 de julho de 2024.

Harison Costa Mota (atestado)

Chefe do Departamento de Atendimento Estudantil

IFMT – Campus Cáceres – Prof.º Olegário Baldo

Art. 6º, PORTARIA 1079/2023 - RTR-SRDA/RTR-CG/RTR-GAB/RTR/IFMT, de 09/05/2023.

Eleonete do Espírito Santo Modesto

Setor de Alimentação e Nutrição

IFMT – Campus Cáceres – Prof.º Olegário Baldo

APROVO.

Anderson Wesley Alves Bezerra (Em férias)

Diretor Geral

IFMT Campus Cáceres - Prof. Olegário Baldo

Portaria nº 730/2021 RTR-SRDA/RTR-CG/RTR-GAB/RTR/IFMT de 19/04/2021.

DOU - Seção 2 - 20/04/2021.

Pamela Cristina Criado

Diretora Geral Substituta

IFMT Campus Cáceres - Prof. Olegário Baldo

PORTARIA 384/2024 - RTR-SRDA/RTR-CG/RTR-GAB/RTR/IFMT, de 09/02/2024.

Documento assinado eletronicamente por:

- Eleonete do Espirito Santo Modesto, COZINHEIRO, em 25/07/2024 14:01:21.
- Pamela Cristina Criado, DIRETOR(A) GERAL - SUBSTITUTO - CAS-DG, em 25/07/2024 14:53:55.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 19/07/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 710085

Código de Autenticação: 04ae95365f



Edital Nº 14/2024 - CAS-CGCL/CAS-DAP/CAS-DG/CCAC/RTR/IFMT