



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CÁCERES – PROF. OLEGÁRIO BALDO  
PREGÃO ELETRÔNICO  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO**

**ANEXO B – CRONOGRAMA DE ENTREGA  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº XX/202X.  
(Processo Administrativo nº 23191.001308.2022-91)**

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 retirada da nota de empenho ou 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 e 06 - A cada 30 (trinta) dias, com prazo de entrega não superior a 5 (cinco) dias, contados a partir da solicitação do IFMT.

LOTE 07 - Entrega única, com prazo de entrega não superior a 15 (quinze) dias, contados a partir da solicitação do IFMT.

LOTE 08 - Diariamente

LOTE 09 – 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 estarem golpeados ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando houver,



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CÁCERES – PROF. OLEGÁRIO BALDO  
PREGÃO ELETRÔNICO  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO**

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.

---

**Vanusa Barbosa Rodrigues**

Coordenadora Geral de Assistência ao Educando  
IFMT – Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo

---

**Eleonete do Espírito Santo Modesto**

Setor de Alimentação e Nutrição  
IFMT – Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo

APROVO. \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO  
CAMPUS CÁCERES – PROF. OLEGÁRIO BALDO  
PREGÃO ELETRÔNICO  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO**

**Anderson Wesley Alves Bezerra**

**Diretor Geral do IFMT Campus Cáceres Prof.º Olegário Baldo**