

**ANEXO III CHAMADA PÚBLICA 01/2020**

**PROCESSO Nº: 23213.002678/2020-89**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

Nº	ALIMENTO	QUANTIDADE APROXIMADA POR ENTREGA (KG)	FREQUÊNCIA DA ENTREGA	QUANTIDADE TOTAL (KG)
1	<b>BROINHA DE QUEIJO</b> - Feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá, leite, óleo, açúcar, queijo, fermento químico, canela e sal. deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada unidade. deve ser acondicionada em embalagem apropriada, contendo rótulo. deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias seguras para o consumo. Validade de 7 dias.	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
2	<b>BISCOITO DE POLVILHO COM QUEIJO</b> - Biscoito feito com polvilho azedo, ovo, óleo e sal. produzido no formato palito; com cor e aroma característicos, textura crocante e macia, e obedecendo a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 10 gramas cada). deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene. Validade de 10 dias.	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
3	<b>BOLINHO DE LARANJA</b> - Alimento produzido a partir da massa base com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, ovo, margarina, fermento químico e sal; os demais ingredientes variam conforme o sabor. deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada bolinho. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias seguras para o consumo. Validade de 7 dias.	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
4	<b>BOLINHO DE CENOURA</b> - Alimento produzido a partir da massa base com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com			

	ferro e ácido fólico, leite, açúcar, ovo, margarina, fermento químico e sal; os demais ingredientes variam conforme o sabor. Deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada bolinho. deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias seguras para o consumo. Validade de 7 dias.	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
5	<b>BATATA</b> – Produto fresco, consistência firme, não apresentar perfurações e nem machucados.	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
6	<b>CENOURA AMARELA</b> – Produto fresco, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde.	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
7	<b>MEL</b> - Com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas, embalado em recipientes de 250 gr ou 500 gr. Processado em condições de higiene adequadas.	<b>250</b>	<b>Quinzenal</b>	<b>1.000</b>
8	<b>FUBÁ</b> - Limpo, isenta de sujidades parasitas e larvas, matérias terrosas, livre de umidade. acondicionado em pacote plástico atóxico com 1kg. Contendo identificação do produto, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade (validade mínima de 06 meses).	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
9	<b>DOCE DE LEITE</b> - Acondicionado em embalagens potes, sendo os potes com peso médio de 250 gr. Tendo como ingredientes: leite, açúcar cristal, com informações nutricionais e data de validade de acesso ao consumidor na parte externa dos pacotes. Proveniente de estabelecimento com selo de inspeção conforme legislação vigente.	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
10	<b>DOCE DE BANANA</b> - Acondicionado em embalagens potes, sendo os potes com peso médio de 250 gr. Tendo como ingredientes:			

	banana, açúcar cristal, com informações nutricionais e data de validade de acesso ao consumidor na parte externa dos pacotes. Proveniente de estabelecimento com selo de inspeção conforme legislação vigente.	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
11	<b>ROSQUINHA DE CÔCÔ</b> - Rosquinha feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, margarina, açúcar e fermento químico. deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene e obedecer a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 25 gramas cada). Validade de 10 dias. Acondicionadas em pacotes de 500 gr.	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>1.000</b>
12	<b>MORANGA</b> – Conhecida como abóbora japonesa, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte cor. peso médio: 1,5 kg	<b>562,5</b>	<b>Semanal</b>	<b>4.500</b>
13	<b>REPOLHO</b> - Deverão frescos e são, intactos e firmes, sem manchas, sem sinais de amarelamento. peso médio: 1,5 kg	<b>562,5</b>	<b>Semanal</b>	<b>4.500</b>
14	<b>ROSQUINHA DE NATA</b> - Rosquinha feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, margarina, açúcar e fermento químico. deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene e obedecer a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 25 gramas cada). Validade de 10 dias. Acondicionadas em pacotes de 500 gr.	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>1.000</b>
15	<b>QUEIJO MINAS FRESCAL</b> - 800 gr	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
16	<b>BANANA PRATA</b> – Fresca, de primeira qualidade, em pencas, apresentando tamanho, cor e maturação uniforme.	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>1.000</b>

17	<b>BANANA CATURRA</b> – Fresca, de primeira qualidade, em pencas, apresentando tamanho, cor e maturação uniforme.	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>1.000</b>
18	<b>OVOS CAIPIRA</b>	<b>250</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
19	<b>PÃO DE QUEIJO CONGELADO</b> - Tamanho médio padronizado (aproximadamente 50g), inteiros de produção recente, contendo polvilho azedo, queijo, ovos, leite, óleo vegetal e sal. embalado em sacos plásticos resistentes contendo dados de identificação do produto, dados do fabricante, data de fabricação, data de validade, número do lote, selo de inspeção municipal. embalagem contendo 1kg a 3 kg	<b>200</b>	<b>Mensal</b>	<b>2.000</b>
20	<b>MEXERICA</b> - Espécie ponkan, fruta in natura, casca íntegra coloração verde amarelado, sem manchas, sabor adocicado.	<b>80</b>	<b>Semanal</b>	<b>1.600</b>
21	<b>GOIABA</b> - De primeira, com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	<b>80</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
22	<b>POLPA DE FRUTAS</b> - Sabores variados (maracujá, graviola, manga, acerola, (mamão e acerola), laranja e abacaxi: congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta,	<b>100</b>	<b>Mensal</b>	<b>1.000</b>

	nem substâncias estranhas à sua composição normal. deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 kg, com informações nutricionais e data de validade de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com selo de inspeção conforme legislação vigente.			
23	<b>BOLO – SABORES DIVERSOS (CENOURA, LIMÃO, ABÓBORA E CÔCO, FUBÁ COM MELADO)</b> - Alimento produzido a partir da massa base com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, ovo, margarina, fermento químico e sal; os demais ingredientes variam conforme o sabor. Deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada pedaço. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias seguras para o consumo. Validade de 4 dias.	<b>80</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
24	<b>PÃO DE ABÓBORA</b> - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, óleo de soja, açúcar, abóbora, água, fermento biológico e sal. deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada unidade. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias seguras para o consumo. Validade de 7 dias.	<b>80</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
25	<b>PÃO DE CEBOLA</b> - Feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, óleo, cebola, ovo, fermento biológico, açúcar e sal. Deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene e obedecer a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 55 gramas cada). Validade 03 dias.	<b>80</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
26	<b>ROSCA FOFA</b> - Feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, óleo de soja, açúcar, fermento biológico e sal.			

	Deve ser produzida conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada unidade. deve ser acondicionada em embalagem apropriada, contendo rótulo. deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias seguras para o consumo. Validade de 7 dias.	<b>80</b>	<b>Semanal</b>	<b>2.000</b>
29	<b>MEL EM SACHÊ</b> - Com cor, aroma e sabor característicos, totalmente puro, não cristalizado, sem adição de conservantes ou misturas, embalado em sachê de 15 gramas. Processado em condições de higiene adequadas.	<b>100</b>	<b>Mensal</b>	<b>1.000</b>

#### DIAS PARA ENTREGA

Segundas-Feiras: No período da manhã, entre 07:30 e 09:30 horas. Quintas-Feiras: No período da tarde, entre 13:30 e 15:30 horas.

OBS.: As entregas serão solicitadas pela Responsável Técnica/Nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição do IFMG Campus Ouro Preto ou por um servidor designado pelo Diretor Geral;

- A convocação do fornecedor pelo Campus Ouro Preto poderá ser por telefone, e-mail ou pelos correios;
- **Na convocação será informado o dia e o horário para entrega dos produtos;**
- Os quantitativos por entrega são meras previsões, de acordo com o histórico de consumo do campus. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade da Unidade de Alimentação e Nutrição, desde que não causem ônus, não previstos nesta chamada pública, aos fornecedores.
- Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um **recibo de entrega** contendo o peso/quantitativo de cada produto, e o nome do solicitante, devendo ser assinado pelo servidor designado pela administração para receber os produtos em duas vias. Uma das vias deve ficar com o fornecedor, sendo que a outra fica com o servidor que recebeu a mercadoria.
- O cronograma detalhado será definido através de uma reunião, entre a nutricionista e os agricultores selecionados nesta Chamada Pública.