

**ANEXO VI - ORIENTAÇÃO PARA OS FORNECEDORES DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS: ENTREGA DOS ALIMENTOS
NO CAMPUS**

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024 (EDITAL Nº 07/2024 - DIREÇÃO GERAL)

1. As entregas dos alimentos serão realizadas pelo agricultor familiar diretamente no Campus. O cronograma de entrega (data, horário e local) seguirá conforme a Chamada Pública e seus anexos.
2. Os alimentos deverão ser entregues obedecendo todas as especificações do contrato (quantidade, especificações, embalagem, etc).
3. Caso não seja possível a entrega de determinado item, o fornecedor deverá informar com antecedência (pelo e-mail cccl.sl@ifpb.edu.br) e indicar alimentos possíveis de serem utilizados para a substituição.
4. O manejo dos alimentos, recomenda-se atenção à higiene das superfícies, bancadas e utensílios com água e sabão e álcool a 70% ou solução de cloro (água + água sanitária conforme instruções do rótulo).
5. Recomenda-se reforçar as rotinas de higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores como: pegadores de carrinhos de transporte, volante, maçanetas e câmbio.
6. Orienta-se que os veículos de transporte das cestas estejam limpos e que sejam frequentemente lavados no interior e exterior, em especial o local de contato com os alimentos. Quando não for possível a higienização com água e sabão é importante a limpeza a cada nova distribuição com álcool a 70% ou solução de cloro (água + água sanitária conforme instruções do rótulo).
7. Ao chegarem no campus, é necessário que os fornecedores higienizem as mãos com a água e sabão, em local indicado por servidores do campus.
8. Ao tossir ou espirrar, afaste-se das pessoas, cubra o nariz e a boca com lenço descartável, ou com o antebraço, e higienize as mãos imediatamente com água e sabão e/ou álcool em gel.