



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano**  
**Campus Xique Xique**

Xique-Xique, 8 de março de 2022

## **PROJETO BÁSICO**

### **DISPENSA DE LICITAÇÃO TRADICIONAL**

#### **1. OBJETO**

1.1. Contratação de empresa especializada em Alimentação Coletiva para fornecimento de refeições prontas e transportadas (tipo Café da manhã/lanche e almoço) acondicionada em embalagens individuais para o Instituto Federal Baiano - Campus Xique-Xique, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento;

1.2. O serviço será prestado assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção às condições socioambientais. Os cardápios poderão sofrer alterações, assim como adequações necessárias atentando para o período vivenciado de COVID - 19 e suas variantes, bem como aos parâmetros estabelecidos na Resolução nº 06 de 8 de maio de 2020 do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

1.3. O objeto também inclui: recursos humanos em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas como: aquisição, produção e distribuição da alimentação e de materiais de consumo em geral (descartáveis) aos comensais

1.2. A especificação, a quantidade e os valores estimados do objeto estão detalhados na planilha abaixo:

ITEM	CAT	SER	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
------	-----	-----	-----------	------	------	----------------	-------------

**SERVIÇO DE REFEIÇÃO PRONTA  
TRANSPORTADA, INCLUINDO  
AQUISIÇÃO, PRODUÇÃO, PREPARO  
E DISTRIBUIÇÃO - REFEIÇÃO -  
Café da manhã/Lanche**

**Turno: Matutino e Vespertino**

01	3697	Fornecimento de refeição pronta (Café da manhã/Lanche) devidamente acondicionados e porcionados em embalagens individuais, em temperatura adequada para consumo. As solicitações de fornecimento serão feitas pela instituição conforme calendário acadêmico da instituição. A refeição deverá conter a gramagem, composição nutricional e incidência mensal conforme especificação do Projeto Básico.	Refeições 18.600 R\$7,75	R\$144.150,00
----	------	--	--------------------------	---------------

**SERVIÇO DE REFEIÇÃO PRONTA  
TRANSPORTADA, INCLUINDO  
AQUISIÇÃO, PRODUÇÃO, PREPARO  
E DISTRIBUIÇÃO - REFEIÇÃO -  
Almoço**

02	3697	Fornecimento de refeição pronta (Almoço) em marmitex de isopor retangular com 03 divisórias, acompanhando garfo e faca retornáveis em aço inox, embalados individualmente e no mesmo quantitativo das refeições, e, no mínimo, 01 folha de guardanapo de papel macio 30x30cm. As solicitações de fornecimento serão feitas pela instituição conforme calendário acadêmico da instituição. A refeição deverá conter a gramagem, composição nutricional e incidência mensal conforme especificação do Projeto Básico.	Refeições 5.500 R\$17,00	R\$93.500,00
----	------	---	--------------------------	--------------

**VALOR TOTAL= R\$ 237.650,00**

## **2. JUSTIFICATIVA**

2.1. A presente contratação justifica-se devido ao fato do IF Baiano *campus* Xique-Xique ser uma unidade educacional recém-implantada, que não dispõe do aparelhamento necessário para gerir um serviço próprio de fornecimento alimentar aos seus discentes, tornando-se imprescindível a contratação de uma empresa especializada no serviço de alimentação e nutrição para o fornecimento de refeições (almoço e café da manhã/lanche), como forma de garantir a oferta de ensino gratuito e de qualidade à população, com estímulo à permanência na escola, minimizando-se assim a taxa de evasão escolar.

2.2. A necessidade da contratação justifica-se dessa forma em conceder a alimentação aos

estudantes do ensino médio técnico na modalidade integrado e subsequente, regularmente matriculados, de acordo com as quantidades e especificações constantes neste Projeto Básico. O objetivo é contribuir para a saúde e bem estar da comunidade acadêmica, por fornecer refeições saudáveis e nutricionalmente equilibradas. De acordo com a lei nº11.947/09 os estudantes da educação básica pública tem direito à alimentação escolar, sendo dever do Estado promovê-la.

### 3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A presente contratação direta será realizada por meio de dispensa de licitação, conforme dispõe o art. 24, inciso IV, da Lei nº 8.666/93.

### 4. LOCAL, CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE

4.1. O serviço será prestado nas dependências do IFBAIANO - Campus Xique-Xique, no endereço Rodovia BA-052, KM 468 s/n, Xique-Xique - Bahia, CEP: 47400-000, de segunda a sexta-feira, podendo acontecer aos sábados, conforme calendário aprovado pelo CONSUP (Conselho Superior do IF Baiano); além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia para atendimento aos eventos acadêmicos, científicos, esportivos e culturais, sempre em dias e horário pré-estabelecidos.

4.2. O quantitativo de refeições solicitadas diariamente pode variar em 20%, para mais ou para menos, ficando a CONTRATANTE na obrigação de comunicar com, no mínimo, duas horas de antecedência do horário estabelecido para chegada da CONTRATADA ao local de distribuição. **O pagamento será baseado na quantidade de refeições servidas.**

4.3. A CONTRATANTE deverá entrar em contato com a Contratada para possíveis alterações e/ou confirmação do fornecimento das refeições de acordo os horários a seguir, avisando-lhe sobre o número de refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde) a ser entregue no dia. O horário de funcionamento também está disposto no Quadro abaixo e poderá sofrer modificações de acordo com a necessidade da CONTRATANTE:

Tipo de refeição	Comunicação da Contratante com a Contratada	Horário de chegada ao local de distribuição	Horário de distribuição das refeições	Quantidade diária prevista
Café da manhã	até 18:30h do dia anterior	07:00h	07:30 às 08:00h	230 refeições
Almoço	até 09:00h do dia da refeição	11:45h	12:15 às 13:15h	210* <sup>1</sup> refeições
Lanche da tarde	até 13:00h do dia da refeição	15:00h	15:15 às 15:30h	30 refeições

\*<sup>1</sup> O almoço será ofertado em apenas 2 (dois) dias na semana.

4.4. O recebimento do objeto deverá ser realizado por servidor responsável da instituição, mediante conferência de volumes e verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Projeto Básico e na proposta;

4.5. Com a finalidade de controle da execução do serviço, a CONTRATADA deverá registrar a data, a hora, o nome, o cargo, a matrícula e a assinatura do servidor ou membro equipe de planejamento da CONTRATANTE que seja responsável pelo recebimento da equipe da CONTRATADA, quando outro instrumento de controle não for fornecido pela Instituição.

4.6 A CONTRATADA deverá chegar ao local de distribuição de refeições da CONTRATANTE no máximo 30 minutos antes do horário de distribuição previsto, respeitando o binômio Tempo X Temperatura e a conservação dos alimentos conforme as disposições da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA;

4.7 A empresa ficará responsável pelo fornecimento da alimentação, assim como o material, maquinário e quadro de pessoal necessário para operacionalização do serviço;

4.8 As refeições serão distribuídas diretamente aos alunos disponibilizadas em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis (a exemplo das quentinhas), que comportem o volume das quantidades per capita previstos neste Projeto Básico, devidamente acompanhadas de talheres (garfo, faca ou colher, conforme a preparação) e guardanapos embalados individualmente.

4.9 Não serão aceitas refeições em desacordo com as condições indicadas neste Projeto Básico, bem como na respectiva proposta do Contratado, salvo fato superveniente devidamente acatado pela Instituição.

4.10 Constatadas irregularidades no objeto contratual, a contratada, às suas expensas, terá o prazo determinado pela Administração, a partir da notificação, para cumprir a determinação, sem prejuízo das penalidades;

4.11 A CONTRATADA deverá atender a todas as especificações estabelecidas neste Projeto Básico e todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle - APPCC e Boas Práticas de Fabricação - BPF (Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004) e Procedimentos Operacionais Padronizados-POP (RDC nº 275/2002 da Anvisa). Para melhor prestação do serviço deve-se considerar também a Portaria CVS5/13, 09 de abril de 2013.

4.12 É vedada a comercialização no local de distribuição das refeições de quaisquer produtos, sendo fornecido apenas o que é estabelecido neste Projeto Básico

4.13 Sobre o processo de transporte e distribuição das refeições:

4.13.1 O porcionamento deve acontecer nas dependências da CONTRATADA, sendo as refeições transportadas em veículo fechado, acondicionada em embalagens descartáveis e transportado imediatamente, respeitando o binômio Tempo x Temperatura, em recipiente hermeticamente fechado (caixa hot box), conservando a temperatura do produto refrigerado ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 70°C para os alimentos aquecidos. Deve-se seguir os requisitos para o Transporte de Alimentos por meio da Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013.

4.13.2 Os recipientes que estarão contidos nas caixas isotérmicas deverão estar devidamente tampados e/ou lacrados, de modo a impedir possíveis contaminantes. As preparações quentes não devem ser transportadas nas mesmas caixas isotérmicas que as preparações resfriadas.

4.13.3 O veículo a ser utilizado para o transporte das refeições deverá atender as especificações técnicas da legislação vigente citada nesse Projeto Básico.

4.13.4 A empresa contratada deve possuir e manter disponível termômetro de haste de aço inox para avaliar a temperatura interna dos alimentos, durante a produção e transporte dos mesmos. Deverá manter também 01 termômetro para controle da temperatura, no local onde serão entregues as refeições, no IF Baiano, Campus Xique-Xique. Para avaliar a conformidade das temperaturas a contratada deverá se basear nas recomendações da RDC nº 216/2004 para cadeia quente e da CVS 5/2013 para cadeia fria. No momento da recepção da alimentação, haverá o acompanhamento de um(a) servidor(a) especialmente designado(a), que executará a conferência da alimentação entregue, assim como a quantidade de refeições servidas.

4.13.5 Os funcionários que realizarão o transporte deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e aseados

4.13.6 A responsável técnica/fiscal de contratos da CONTRATANTE poderá fazer

inspeção periodicamente nas dependências da Contratada, assim como também do veículo utilizado para transporte, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências deste Projeto Básico.

#### 4.14 Com relação ao Quadro de pessoal, a CONTRATADA deverá:

4.14.1 Manter o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste Projeto Básico.

4.14.2 Manter em seu quadro de pessoal local um empregado habilitado para representá-la junto a CONTRATANTE, devendo delegar a este representante amplo poder para a resolução dos problemas verificados no serviço ou mesmo apontados pela CONTRATANTE.

4.14.3 Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica da CONTRATADA no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços. A carga horária mínima de cada curso deverá ser de 20 horas.

4.14.4 Comunicar a CONTRATANTE a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalte-se que nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixos de funcionários.

4.14.5 Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotadas e de absenteísmo

4.14.6 Manterá, por conta própria, os custos relacionados com o transporte, alimentação e segurança dos seus funcionários, bem como as responsabilidades trabalhistas, previdenciárias e fiscais dos mesmos.

4.14.7 Realizar, as suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades. Quando solicitado, apresentar o ASO dos funcionários que trabalham na produção das refeições ou quando houver troca do quadro de funcionários.

4.14.8 Providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço

4.14.9 Garantir a utilização de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) durante a produção e execução do serviço.

4.14.10 Apresentar um documento anual comprobatório na área de Assessoria Nutricional, realizado por um profissional Nutricionista devidamente habilitado.

#### 4.15 Do cardápio e sua execução:

4.15.1 A CONTRATADA deverá apresentar com no mínimo 15 (quinze) dias de antecedência os cardápios a serem executados no mês subsequente, com cardápios diferentes por semana, conforme padrão contratado (Quadros 2 e 5 a seguir) para

aprovação em tempo hábil pelo fiscal do IF Baiano. Após a aprovação, o mesmo só poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos neste Projeto Básico e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA. Só será permitido preparações fritas 4x vezes no mês ou 1x por semana. O cardápio apresentado e as preparações elaborados devem estar de acordo com a Resolução nº 06 de 8 de maio de 2020 do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e, caso haja alguma revogação ou atualização, considerar a mais atual.

4.15.2 O cardápio deve também atender as particularidades dos discentes deste Campus, em caso de alergias, intolerâncias alimentares, doenças crônicas não transmissíveis, questões religiosas e alimentação vegetariana sempre quando houver e for solicitada pelo fiscal do contrato, com antecedência mínima de 24 horas.

4.15.3 A CONTRATADA deverá apresentar, junto com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional destas (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio), o qual deve ser elaborada pelo profissional nutricionista, responsável técnico.

4.15.4 O cardápio deverá ser divulgado semanalmente pela CONTRATADA com a finalidade de ser publicizado em local visível nas dependências da CONTRATANTE e disponibilizado em meio eletrônico;

4.15.5 Da refeição padrão para CAFÉ DA MANHÃ/LANCHE deverá constar do seguinte cardápio: prato principal, sobremesa e bebida. (1) prato principal - composto por preparações a base de carne bovina /frango/ovos/atum/queijo, etc; (2) sobremesa - fruta inteira ou porção; (3) bebida - à base de leite como iogurte integral, mingaus, café em infusão com leite integral (50% café e 50% leite), achocolatado preparado com chocolate em pó de boa qualidade, sem adição de açúcar ou suco de frutas *in natura* (200ml) e/ou polpa de fruta (200ml), preparadas com no máximo 6% de açúcar.

4.15.6 Em relação ao padrão da refeição para ALMOÇO deverá constar do seguinte cardápio: prato principal, acompanhamento, guarnição, sobremesa. (1) Prato principal - composto de carne bovina, frango, peixe, ovino e suíno, além de uma opção vegetariana; (2) acompanhamento - arroz (70% branco e 30% integral) e feijão; (3) guarnição - macarrão, farofa, purê, pirão, outro, podendo ser ofertada mais de uma opção, sempre em combinação com o prato principal; (4) salada crua ou cozida; (5) fruta.

4.15.7 O uso de temperos industrializados no preparo das refeições não será permitido. Devem ser utilizados temperos naturais, como por exemplo: alho, cebola, louro, coentro, cebolinha.

4.15.8 A quantidade de sal e açúcar refinado utilizada nas preparações deverá ser a menor possível observando também a pesquisa de satisfação dos comensais e/ou fiscal do contrato.

4.15.9 A frequência de alimentos do cardápio poderá sofrer modificações de acordo com as características e preferências da população atendida e será reavaliada periodicamente pela equipe de Nutrição da CONTRATANTE.

4.15.10 O recebimento do objeto deverá ser realizado por servidor responsável da instituição, mediante conferência de volumes e verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Projeto Básico. A CONTRATADA deverá atentar-se ainda ao quantitativo e forma de preparo das refeições, bem como outras especificações técnicas demonstradas nos Quadros abaixo:

**Quadro 1.** Descrição da composição do cardápio da refeição do Café da manhã/lanche, detalhamento dessa composição e suas respectivas quantidades per capita.

<i>COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO</i>	<i>DETALHAMENTO DA COMPOSIÇÃO</i>	<i>QUANTIDADE PRONTA PER CAPITA (g ou ml)</i>
<i>Prato principal</i>	<p><i>Preparações contendo 40 até 60g de proteína (carne bovina /frango/ovos/atum/queijo,etc.), a exemplo de:</i></p> <p><i>- Quibe de forno, pastel de forno, bolos, saltenha, calzone, diversos sabores, sanduíche natural com recheio de frango, misto quente, dentre outros.</i></p> <p><i>OBS1: Preparações à base de frituras (coxinha, croquete, etc não serão permitidas).</i></p>	<i>100 a 150g</i>
<i>Sobremesa</i>	<p><i>Oferta de uma fruta inteira, devidamente higienizada e embalada, pronta para consumo.</i></p> <p><i>OBS: Dar preferência a frutas da referida estação do ano.</i></p>	<i>90 a 130g</i>

<p>Bebida</p>	<p>São bebidas à base de leite, a exemplo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Iogurte integral com sabores variados (bebidas lácteas com aditivos ou adoçados é limitada a no máximo duas vezes por mês);</li> <li>• Preparações regionais doces tipo mungunzá, arroz doce (são permitidas em no máximo, uma vez por semana);</li> <li>• Café em infusão com leite integral (50% café e 50% leite - 250ml);</li> <li>• Achocolatado preparado com chocolate em pó de boa qualidade, sem adição de açúcar. Proporção indicada: 02 colheres de sopa cheia de chocolate em pó para 250ml de leite.</li> </ul> <p>Ou ainda:</p> <p>Suco da fruta integral ou reconstituído (acerola, cajá, umbu, maracujá, caju, goiaba, manga). Quando reconstituído, deve ter concentração mínima de 30% de polpa de fruta e no máximo de 6% de açúcar (para cada 200 ml de suco, no máximo, 12g de açúcar cristal).</p> <p>OBS: Todas as bebidas (lácteas e sucos) deverão ser acondicionadas em temperatura adequada a sua preparação (aquecida ou refrigerada)</p>	<p>200ml</p>
---------------	--	--------------

**Quadro 02** - Exemplo de cardápio semanal do café da manhã/lanche a ser ofertado no IF Baiano campus Xique-Xique.

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<p>PP: Torta salgada (empanada) de frango (130g);</p>	<p>PP: Purê de aipim com carne do sol e tomate (150g)</p>	<p>PP: Cuscuz com ovo frito na manteiga (150g)</p>	<p>PP: Pastel de forno com carne moída (100g);</p>	<p>PP: Sanduíche de frango com cenoura e queijo (100g);</p>



<i>BL/S: Suco de manga;</i>	<i>BL/S: Suco de abacaxi</i>	<i>BL/S: vitamina de banana com chocolate</i>	<i>BL/S: Suco de cajá;</i>	<i>BL/S: Suco de acerola</i>
<i>SBM: melancia</i>	<i>SBM: tangerina</i>	<i>SBM: manga</i>	<i>SBM: Abacaxi</i>	<i>SBM: Maçã</i>

**Quadro 3** - Descrição da composição do cardápio da refeição do Almoço, detalhamento dessa composição e suas respectivas quantidades per capita.

<i>COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO</i>	<i>COMPOSIÇÃO</i>	<i>DETALHAMENTO DA COMPOSIÇÃO</i>	<i>QUANTIDADE PRONTA PER CAPTA (g ou ml)</i>
<i>Saladas cruas e cozidas</i>	<i>Hortifruti</i>	<i>Oferta de um tipo de salada diariamente Contendo, pelo menos, três tipos de vegetais, sendo uma delas folhosa. Pode ser acrescido ainda de um tipo de fruta. Sem uso de maionese ou molho pronto.</i>  <i>Itens como cheiro verde, coentro, cebolinha, salsa, entre outros, não são contabilizados nesse quantitativo mínimo, compondo a preparação como temperos.</i>  <i>Obs: Saladas de vegetais cozidos devem ser servidas frias.</i>	<i>90g</i>
<i>Prato principal</i>  <i>Base de carne (bovina, suína, aves, peixes)</i>	<i>Bovina: cortes de primeira (alcatra, coxão mole, maminha, patinho lagarto, filé, contrafilé) e cortes de segunda (coxão duro, fraldinha, acém).</i>	<i>Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.</i>	<i>150g</i>
		<i>Cozidos, ensopados, empanados, moquecas, ao molho e refogados, similares.</i>	<i>180 g</i>
	<i>Preparações mistas (lasanha, escondidinho, panquecas, similares</i>	<i>300g</i>	
	<i>Aves: coxa e sobrecoxa, peito com osso e sem pele</i>	<i>Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.</i>	<i>200g</i>
	<i>Cozidos, ensopados, empanados, refogados, ao molho e similares.</i>	<i>220g</i>	

<i>Aves: peito sem osso e sem pele</i>	<i>Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.</i>	<i>150 g</i>
	<i>Cozidos, ensopados, empanados, refogados, ao molho e similares</i>	<i>180 g</i>
	<i>Preparações mistas (lasanha, escondidinho, panquecas e similares</i>	<i>300g</i>
<i>Peixes: de boa qualidade, com recomendação para: filé de merluza, surubim e pescada amarela.</i>	<i>Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.</i>	<i>150 g</i>
	<i>Cozidos, ensopados, empanados, refogados, ao molho e similares</i>	<i>180 g</i>
<i>Suínos: de boa qualidade, com recomendação para: pernil, lombo e bisteca.</i>	<i>Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.</i>	<i>150 g</i>
	<i>Cozidos, ensopados, empanados, refogados, ao molho e similares</i>	<i>180 g</i>
<i>Ovinas: de boa qualidade, - com recomendação para: pernil, paleta</i>	<i>Ensopados</i>	<i>200 g</i>
	<i>Churrasco misto (frango com osso, carne bovina e linguiça toscana)</i>	<i>250 g</i>
<i>Embutidos ou carnes salgadas: podem ser Servidos com outras carnes (espetinhos, feijoada, cozido) ou acompanhada por molhos. Sugestão para uso de: linguiça</i>	<i>Feijoada ou dobradinha</i>	<i>300 g</i>

	<i>calabresa e linguça toscana.</i>	<i>Cozido completo</i>	<i>300 g</i>
	<i>Viscera: a recomendação é para uso do fígado.</i>	<i>Grelhado, ao molho</i>	<i>150 g</i>
<i>Opção ovolactovegetariano</i>	<i>Preparações a base de soja, ovo, queijo e legumes</i>	<i>Almondega, hamburguer, moqueca e similares</i>	<i>150 g</i>
		<i>Escondidinho, lasanha, legumes com queijo e similares</i>	<i>200 g</i>
<i>Guarnição</i>	<i>Preparações a base de vegetais, massas e cereais</i>	<i>Legumes cozidos, grelhados, purê ou suflê, pirão ou vatapá.</i>	<i>120 g</i>
		<i>Massas cozidas com molhos variados (alho e óleo, pomodoro, bolonhesa, branco, dentre outros), etc.</i>	<i>120 g</i>
		<i>Farofa preparada a base de farinha de mandioca e outros ingredientes, etc.</i>	<i>100 g</i>
<i>Acompanhamentos</i>	<i>Arroz</i>	<i>Arroz parboilizado ou integral, acompanhados de um tipo de vegetal ou não.</i>	<i>120 g</i>
		<i>Arroz Especial: pode ser acompanhado de queijos, leguminosas, dentre outras opções (exemplo: a grega, com lentilha, dentre outros).</i>	<i>150 g</i>
		<i>Feijão com caldo utilizando-se as variedades do feijão (carioquinha, preto, branco e fradinho).</i>	<i>180 g</i>

	<i>Feijão</i>	<i>Feijão tropeiro, contendo pequenos cortes de carnes, embutidos e/ou farinha de mandioca.</i>	<i>150 g</i>
<i>Tempero para salada</i>	<i>Vinagre de maçã; Azeite de oliva extra virgem; Molho de Pimenta não industrializado</i>	<i>Vinagre de maçã, azeite e pimenta em forma de molho, dispostos separadamente em vasilhames</i>	<i>10ml (porcionamento a critério do comensal)</i>
<i>Sobremesa</i>	<i>Frutas</i>	<i>Frutas variadas, inteiras ou em fatias ou salada de frutas</i>	<i>90 a 130g</i>

**Quadro 4** - Incidência mensal mínima das preparações cárneas das refeições Almoço.

<i>TIPOS DE CARNE</i>		<i>FREQUÊNCIA MENSAL</i>
<i>Bovina</i>	<i>Primeira s/ osso</i>	<i>1</i>
	<i>Segunda s/ osso</i>	<i>1</i>
<i>Ave</i>	<i>Peito</i>	<i>1</i>
	<i>Coxa e sobrecoxa</i>	<i>1</i>
<i>Suína</i>	<i>Pernil, lombo ou bisteca</i>	<i>1</i>
<i>Ovina</i>	<i>Pernil</i>	<i>1</i>
<i>Pescados</i>	<i>Filé de peixe</i>	<i>1</i>
<i>Vísceras</i>	<i>Fígado (bife, ou isca)</i>	<i>1</i>
<i>Produtos cárneos/Embutidos</i>	<i>Servidos com outras carnes (espetinhos, feijoada, dobradinha, cozido).</i>	<i>1</i>

**Quadro 5** - Exemplo de cardápio semanal proposto para o almoço *campus* Xique-Xique

<i>REFEIÇÃO</i>	<i>TERÇA-FEIRA</i>	<i>QUINTA-FEIRA</i>	<i>SÁBADO</i>

Almoço	<i>Salada: Couve, pepino e tomate</i>	<i>S a l a d a : Rúcula, beterraba ralada e manga</i>	<i>Salada: Mix de repolho (roxo e branco), cenoura e maçã.</i>
	<i>Guarnição: Vagem e cenoura na manteiga.</i>	<i>Guarnição: Batata sauté Arroz com passas</i>	<i>Guarnição: Purê de batata-inglesa</i>
	<i>Arroz com cenoura</i>	<i>Feijão carioca com caldo</i>	<i>Arroz com brócolis Feijão tropeiro sem carnes</i>
	<i>Feijão fradinho com caldo</i>		
	<i>Prato principal: Filé de peixe empanado e Churrasco misto (iscas de carne e frango)</i>	<i>Prato principal: Bife ao molho madeira e Omelete de queijo com beldroega (opção vegetariana)</i>	<i>Prato principal: Estrogonofe de carne e almôndegas de frango caseira.</i>
	<i>Sobremesa: Abacaxi</i>	<i>Sobremesa: Goiaba</i>	<i>Sobremesa: Maçã</i>

4.16. Do controle de qualidade dos alimentos e refeições:

4.16.1A *CONTRATADA*, para devido cumprimento dos pontos relacionados ao serviço de alimentação e nutrição estabelecidos nesse processo, deverá atender às legislações abaixo especificadas e as que, por ventura, vierem substituí-las:

a. *Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária - ANVISA (Portaria 1428, de (26/11/93), Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos.*

b. *Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária (Portaria SVS nº 326, de 30 de julho de 1997), Regulamento Técnico sobre “Condições HigiênicSanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, Brasília - DF, DOU 01/08/1997.*

c. *Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília - DF, DOU de 23/10/2002.*

d. *Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília - DF, DOU de 16/09/2004.*

*e. Da Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.*

*f. Demais legislações que venham a ser promulgadas pelo Poder competente, e que tenham relação com o Objeto deste Edital, durante a vigência do Contrato*

4.16.2 Assim, quanto ao controle de qualidade de alimentos, a CONTRATADA deverá:

- a. Estabelecer e apresentar à CONTRATANTE os critérios e a forma de controle de qualidade de alimentos praticados, tanto no local de produção e armazenamento dos gêneros, como também no local de distribuição das refeições (o refeitório). São eles, minimamente: limpeza e desinfecção de móveis utensílios e equipamentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório de água; controle de saúde dos manipuladores; capacitação periódica de manipuladores; todos esses com devido registro em planilhas.*
- b. Realizar o controle de temperatura dos alimentos durante as etapas de preparo e distribuição das refeições. As temperaturas deverão ser registradas em planilhas de controle e serão acompanhadas por um servidor designado pela CONTRATADA diariamente.*
- c. Apresentar um laudo atualizado (serviço realizado nos últimos 03 meses) do controle integrado de vetores e pragas urbanas de acordo com o estabelecido na RDC nº216 de 2004 no local de produção das refeições.*
- d. Caso seja necessário, o controle químico de vetores e pragas deverá ser realizado por empresa especializada, conforme legislação específica. O controle químico deverá ser realizado impreterivelmente em fins de semana, feriados ou recessos acadêmicos. Responsabilizar-se pela execução e o controle de desinsetização e desratização, no local de armazenamento e produção de refeições, bem como dizimação de pragas dos locais onde são armazenados, produzidos e porcionado os alimentos, devendo ser mantidos os registros da operação e documentação, certificando a execução do serviço, respeitando dos preceitos legais.*
- e. Implantar o Manual de Boas Práticas e, no mínimo, os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's): Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório de água; Higiene e saúde dos manipuladores.*

4.16.3 O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas, à Resolução RDC nº216 de 15/09/2004 da ANVISA e outras legislações já citadas nesse

4.16.4 *Deverão ser oferecidas refeições com boa qualidade nutricional, organoléptica e microbiológica.*

4.16.5 *A qualidade nutricional e organoléptica dos alimentos oferecidos será constantemente avaliada pela CONTRATANTE, através da prova dos itens a serem servidos, sendo que a CONTRATADA deverá atender a qualquer solicitação referente à mesma.*

4.16.6.A *CONTRATADA deverá preparar as refeições com produtos de boa qualidade, dentro do período de validade e das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, sendo vedado o reaproveitamento de qualquer gênero alimentício ou preparação*

4.16.7 *Deverão ser descartadas, diariamente, até o final de cada refeição, as preparações não servidas.*

4.16.8 Os funcionários envolvidos nos processos de produção de alimentos deverão ser capacitados rotineiramente sobre a aplicação e o cumprimento do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados.

4.16.9 Todos os requisitos legais preconizados para a garantia do controle higiênico-sanitário na produção e distribuição de refeições deverão ser seguidos pela CONTRATADA, os quais serão fiscalizados pela CONTRATANTE, a partir dos instrumentos de controle do processo produtivo.

4.16.10 *Os produtos alimentícios utilizados no preparo das refeições deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Algumas observações, em relação a qualidade para aquisição da matéria-prima, podem ser observados no quadro a seguir:*

**Quadro 6** - Padrão de qualidade para aquisição de gêneros alimentícios

<i>GÊNERO ALIMENTÍCIO</i>	<i>RECOMENDAÇÃO TÉCNICA</i>
<i>Água</i>	<i>A água utilizada para o preparo de alimentos deverá ser filtrada ou mineral.</i>
<i>Café</i>	<i>O café deverá ser de primeira qualidade, com selo de pureza ABIC, fornecido em embalagem adequada conforme legislação.</i>
<i>Carne bovina</i>	<i>Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. A origem desse gênero deve ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.</i>

<i>Aves</i>	<i>Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas ao máximo de gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros devem ser de empresas idôneas, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.</i>
<i>Carne suína</i>	<i>Congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros devem ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.</i>
<i>Carne ovina</i>	<i>Congeladas, de procedência conhecida pela sua idoneidade no mercado. Sem a presença de gorduras aparentes.</i>
<i>Peixes</i>	<i>Congelados ou resfriados, com características físicas-químicas compatíveis ao consumo, livre de escamas ou outras sujidades. Uso apenas do filé para as preparações.</i>
<i>Cereais, Farináceos e Leguminosas</i>	<i>Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.</i>
<i>Arroz e Feijão</i>	<i>Apenas os classificados como tipo 1 e devidamente embalado.</i>
<i>Massas</i>	<i>Devem ter embalagens íntegras, dentro do prazo de validade, boas condições sensoriais e ausência de fungos. Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.</i>
<i>Descartáveis</i>	<i>Deverão ser confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, obedecendo as normas técnicas regulamentares, isentos de materiais estranhos, rachaduras, deformações, arestas, embalados higienicamente conforme a sua característica e devidamente acondicionadas conforme orientação do fabricante de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e qualidade.</i>



<i>Hortifrutigranjeiros</i>	<i>Observar as características de tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. Respeitar a sazonalidade. Não devem apresentar vestígios de insetos. Os ovos devem estar em caixas protegidas por bandejas, tipo gaveta, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras e sem resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor. Para as frutas, hortaliças, legumes e verduras, principalmente as que forem servidas cruas, deverão ser desinfetadas com produto adequado a este fim.</i>
<i>Azeite</i>	<i>Os azeites deverão ser de boa qualidade. Poderão ser puros de oliva ou misturados com óleos vegetais nobres, onde a incidência do primeiro não poderá ser inferior a 40%.</i>
<i>Leite e derivados</i>	<i>O leite deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, fornecido em embalagens originais, plásticas e consumido na data prevista pelo fornecedor. Deve-se conferir rigorosamente o prazo de validade do leite e seus derivados e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Não será permitido o uso de leite tipo C.</i>
<i>Pães</i>	<i>Serão servidos sempre frescos. Os de tipo francês não poderão ser servidos mais de doze horas após a fabricação. Os de forma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor, para consumo.</i>

\*OBS: Todos os produtos devem estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS e todos produtos de origem animal devem ter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE ou SIM.

*4.17 A CONTRATADA deverá coletar amostras diariamente, com utensílios e embalagens estéreis, contendo data, horário, produto ou preparação (descrever os principais componentes presentes) e nome do responsável pela coleta.*

*4.18 Deverão ser coletadas amostras de todas as refeições servidas (mínimo de 100g por preparação), no horário correspondente a finalização do porcionamento das refeições, as quais serão mantidas sob refrigeração (até 4º C) por 72 horas, para eventuais exames microbiológicos e/ou bromatológicos, que se façam necessários. A CONTRATADA se responsabilizará por providenciar o exame microbiológico das amostras coletadas em caso de suspeita de DTAs proveniente das refeições servidas ao público assim que notificada pela CONTRATANTE. Neste caso, a CONTRATADA enviará as amostras das preparações selecionadas a laboratórios especializados, bem como realizará os respectivos pagamentos das despesas com as análises.*

*4.19 A CONTRATADA deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário, bem como apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de*

*2004/ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços e plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional técnico*

## 5. VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO, RECURSOS E PROGRAMA DE TRABALHO

5.1. O valor total estimado do serviço objeto da contratação é R\$ **237.650,00** (Duzentos e trinta e sete mil e seiscentos e cinquenta reais).

5.2. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta dos recursos específicos, consignados no Orçamento Geral da União, os quais serão informados em documento apropriado pelo setor responsável, contendo todos os dados orçamentários.

## 6. DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado pelo Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada, em conformidade com o estabelecido na alínea "a" do inciso XIV do art. 40 da Lei nº 8.666/93.

6.2. Não serão pagas Notas Fiscais ou Faturas em nome de terceiros.

6.3. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado à Contratada.

6.4 Os pagamentos somente serão realizados após a comprovação da regularidade fiscal federal e trabalhista, bem como, nos cadastros de sanções administrativas instituídos, da Contratada.

6.5 Dos pagamentos efetuados serão descontadas, compulsoriamente, as multas previstas e sanções pecuniárias aplicadas, quando for o caso.

6.6 De acordo com a Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, e legislação complementar, será retida a alíquota dos impostos e contribuições devidas, conforme o caso, (CSLL, COFINS, PIS/PASEP, IR) a título de antecipação, exceto para os optantes pelo SIMPLES, que deverão apresentar declaração a ser enviada juntamente com a Nota Fiscal ou Fatura por ocasião da [entrega dos materiais/prestação dos serviços].

6.7 O Contratante poderá impugnar ou atrasar o pagamento, quando:

6.7.1 a Nota Fiscal ou Fatura estiver em desacordo com o estabelecido;

6.7.2 a Nota Fiscal ou Fatura contiver erros de preenchimento a cargo da Contratada.

## 7. RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO OU RECEBIMENTO

7.1. A responsável pelo acompanhamento da execução do serviço objeto deste instrumento, será a servidora:

a) Nome: Gleice de Oliveira Miranda

b) SIAPE: 2339625

c) Cargo/Função: Nutricionista

d) Setor de  
Lotação: Coordenação de Assuntos Estudantis

## 8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Compete ao fornecedor:

8.1.1 *Executar os serviços conforme especificações deste Projeto Básico, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, na qualidade e quantidade, necessários para a perfeita prestação do serviço objeto deste Projeto Básico;*

8.1.2 *Realizar todas as atividades relativas à produção de refeições, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros; pré-preparo, preparo, transporte e distribuição das refeições; higienização dos utensílios e do ambiente; elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; seletividade e acondicionamento dos resíduos, contratação, administração de pessoal e controle administrativo das tarefas;*

8.1.3 *Zelar pela conservação, boa aparência e higiene do espaço utilizado para distribuição das refeições, conforme os padrões exigidos pela legislação sanitária, inclusive na aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos descartáveis. É de inteira responsabilidade da CONTRATADA a higienização do ambiente antes e após as refeições servidas.*

8.1.4 *Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo;*

8.1.5 *Coletar as amostras previamente a distribuição das refeições;*

8.1.6 *Sempre que solicitado, a CONTRATADA deverá apresentar documento com o registro do controle diário das temperaturas dos alimentos durante a produção e na hora de entrega;*

8.1.7 *A CONTRATADA deverá apresentar diariamente ao fiscal do contrato um demonstrativo visual do quantitativo (gramagem) de todas as preparações que serão servidas antes do início da distribuição das refeições e/ou sempre que solicitado pelo(a) fiscal.*

8.1.8 *Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;*

8.1.9 *Manter o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme legislação, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste Projeto Básico;*

8.1.10 *Designar, formalmente um funcionário, com plenos poderes para representá-la em todos os Atos do Contrato, em especial em atas de reuniões, termos de recebimento ou recusa de objeto a ser entregue, notificações, ofícios e todos os demais atos relacionados à execução do contrato, junto à Contratante, além de exercer a supervisão e controle do pessoal, inclusive, quanto ao cumprimento das atividades, jornada de trabalho, utilização de fardamentos, respondendo por todos os atos e fatos gerados ou provocados pelo seu pessoal. Ficando claramente definido que os prestadores de serviço disponibilizados para execução do contrato estarão subordinados hierarquicamente a este profissional;*

8.1.11 *O funcionário designado será responsável por:*

8.1.11.1 *Garantir o cumprimento das atividades, de acordo com as diretrizes estabelecidas para sua realização;*

8.1.11.2 *Controlar a pontualidade e qualidade na prestação do serviço;*

8.1.11.3 *Reportar-se ao fiscal/gestor de contrato quando necessário, adotando as providências pertinentes para a correção das falhas detectadas;*

8.1.11.4 *Instruir os empregados alocados na execução do serviço a respeito das atividades a serem desenvolvidas, alertando-os quanto a necessidade de acatar as normas interna do IF Baiano, corrigir desvios e exigir a correta execução das tarefas, orientando sobre o uso correto dos materiais e equipamentos.*

8.11.12 *Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica da CONTRATADA no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços. A carga horária mínima de cada curso deverá ser de 20 horas.*

8.1.13 *A CONTRATADA deve responsabilizar-se pela higiene pessoal dos seus empregados que deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, em boas condições de higiene. Quando solicitado, apresentar o ASO dos funcionários que trabalham na produção das refeições ou quando houver troca do quadro;*

8.1.14 *Apresentar quando solicitado os registro dos treinamentos com os manipuladores de alimentos sobre: Boas práticas de manipulação; Higiene pessoal, ambiental, dos alimentos e dos utensílios; Controle e temperatura nas etapas do fluxo produtivo e no transporte;*

8.1.15 *Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotadas e de absenteísmo;*

8.1.16 *Manter, por conta própria, os custos relacionados com o transporte, alimentação e segurança dos seus funcionários, bem como as responsabilidades trabalhistas, previdenciários e fiscais dos mesmos;*

8.1.17 *Realizar, as suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades;*

8.1.18 *Fornecer uniformes a seus funcionários condizentes com as atividades a serem desempenhadas no órgão CONTRATANTE, observando o disposto nos itens seguintes: a) Calçado fechado com*

*solado antiderrapante para manipuladores de alimentos; b) Camisa e calça de cores claras para os manipuladores de alimentos; c) Avental confeccionado em tecido apropriado a essa finalidade; d) Touca para proteção dos cabelos; e) Luvas, quando necessário.*

*8.1.19 Todos os funcionários deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço, sendo expressamente proibido o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.*

*8.1.20 Providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço;*

*8.1.21 Garantir a utilização de uniformes e EPI durante a produção e execução do serviço.*

*8.1.22 Realizar sem atrasos a prestação dos serviços objeto deste Projeto Básico, nos horários predeterminados pela Administração;*

*8.1.23 Utilizar empregados qualificados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e legislações em vigor;*

*8.1.24 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;*

*8.1.25 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CONTRATANTE;*

*8.1.26 Atender às solicitações do CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Projeto Básico;*

*8.1.27 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;*

*8.1.28 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;*

*8.1.29 Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;*

*8.1.30 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de*

*quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;*

*8.1.31 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;*

*8.1.32 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;*

*8.1.33 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993; 9.33 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.*

*8.1.34 Permitir o livre acesso da fiscalização da CONTRATANTE a todas as dependências ou locais de armazenamento, produção e distribuição das refeições, em quaisquer horários e dias, para inspecionar/vistoriar as áreas e serviços contratados.*

*8.1.35 Realizar o desenvolvimento de fichas técnicas, para avaliação periódica das preparações culinárias. Todas as preparações do cardápio apresentado à CONTRATANTE deverão ter suas respectivas fichas técnicas confeccionadas.*

*8.1.36 Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Projeto Básico;*

*8.1.37 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do serviço, bem como por todo e qualquer dano causado, devendo ressarcir imediatamente ao IF Baiano em sua integralidade, ficando o Instituto autorizado a descontar da garantia ou dos pagamentos mensais devidos, os valores correspondentes aos danos sofridos;*

*8.1.38 vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;*

*8.1.39 Fornecer todos os programas obrigatórios relacionados com Saúde e segurança no trabalho, especialmente o Programa de Controle de Saúde Ocupacional (PCMSO), incluindo nos Atestados de Saúde dos manipuladores de alimentos a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico, em até 30 dias da assinatura do contrato*

*8.1.40 Em casos de substituições, apresentar os respectivos programas no prazo de 30 dias da admissão.*

*8.1.41 Realizar as suas expensas, sempre que necessário e em função de atualizações tecnológicas e/ou alterações de processos de trabalho, o treinamento e/ou reciclagem dos empregados, visando manter o nível de qualidade satisfatório dos serviços contratados.*

8.1.42 Atender a RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, no que se refere a submeter todos os postos de trabalho a um programa de treinamento o qual deve ser abordado, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.

8.1.43 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo gestor/fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais utilizados no serviço;

8.1.44 Não poderá a Contratada repassar aos seus empregados os custos do uniforme;

8.1.45 A CONTRATADA deverá cumprir, rigorosamente, as normas de Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho, recomendadas pela legislação pertinente, fornecendo aos seus empregados à disposição do contratante, os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à realização dos serviços, independentemente de constarem neste Termo;

8.1.46 A contratada deverá manter durante a execução do contrato a condição de habilitação;

8.1.47 Impor penalidade aos seus empregados que se negarem a utilizar os EPI (Equipamentos de Proteção Individual), bem como mantê-los nas dependências do IF BAIANO CAMPUS XIQUE- XIQUE, quando exigido pelas normas de segurança do trabalho;

8.1.48 A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos inerentes aos serviços estabelecidos neste Termo, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CONTRATANTE, nem pode onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CONTRATANTE;

8.1.49 Informar número telefônico fixo e móvel, e-mail, objetivando a comunicação rápida no que tange aos serviços contratados;

8.1.50 Responder administrativamente, civilmente e penalmente, por quaisquer danos ocasionados à Administração e seu patrimônio e/ou a terceiros, dolosa ou culposamente, em razão de ação ou de omissão da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir;

8.1.51. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os danos causados, comprovadamente, por seus funcionários;

8.1.52 Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços;

8.1.53 Repor, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, qualquer

*objeto da Administração e/ou de terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados;*

*8.1.54 A empresa contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração, seus bens ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo na execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização da contratante, em seu acompanhamento;*

*8.1.55 Não transferir a terceiro, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o contrato, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;*

*8.1.56 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;*

*8.1.57 Assumir as despesas que incidiram ou venham a incidir sobre o Contrato, com exceção da publicação de seu extrato e dos Termos Aditivos pertinentes no Diário Oficial da União, cuja publicação será providenciada pela Administração;*

*8.1.58 Atender prontamente quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto do Contrato;*

*8.1.59 Fazer com que os usuários dos serviços recebam tratamentos adequados, respeitosos e atenciosos;*

*8.1.60 Receber as observações do Fiscal de Contrato, relativamente ao desempenho das atividades, e identificar as necessidades de treinamento e adequação da mão de obra;*

*8.1.61 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;*

*8.1.62 Manter seu cadastramento e documentação junto ao SICAF devidamente atualizado, para efeito de pagamento. A consulta dos documentos e sites constitui meios de atualização de eventuais documentos vencidos, ou ainda apresentados pelo Contratado sempre que solicitados.*

*8.1.63 Fornecer os materiais, utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços;*

*8.1.64 O quantitativo de pessoal (mão de obra) deverá ser suficiente à realização dos serviços contratados.*

*8.1.65 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Projeto Básico, no prazo determinado;*

*8.1.66 Desenvolver programas de sustentabilidade tais como de descarte de materiais potencialmente poluidores, programas de redução de energia elétrica, uso racional de água e de coleta seletiva de resíduos sólidos;*



8.1.67 *Utilizar somente produtos autorizados pela ANVISA;*

8.1.68 *Prestar os serviços em conformidade com os ditames da Resolução 20/94 do CONAMA;*

8.1.69 *Obedecer aos critérios e práticas sustentáveis:*

- a. *Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;*
- b. *Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;*
- c. *Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;*
- d. *Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais.*

## 9. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. Compete ao IF Baiano - Campus Xique-Xique:

9.1.1 *Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;*

9.1.2 *Realizar, no ato da chegada da CONTRATADA ao local de distribuição, a averiguação e validação das porções requisitadas e da adequação ao cardápio proposto, bem como o monitoramento da temperatura das preparações e aferição das temperaturas quando pertinente.*

9.1.3 *Realizar o controle de qualidade das preparações diariamente, através do acompanhamento dos procedimentos de controle de qualidade na chegada das refeições ao IF Baiano e durante todo o período de distribuição, além da prova diária das refeições servidas*

9.1.4 *Realizar inspeção periodicamente nas dependências da Contratada, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências deste Projeto Básico.*

9.1.5. *Realizar diariamente a prova das preparações servidas com a finalidade de atestar os parâmetros de qualidade*

9.1.6 *Realizar pesquisa de opinião com os usuários acerca dos serviços prestados, com a periodicidade e divulgação dos resultados a critério da CONTRATANTE que servirá de parâmetro para avaliação da prestação de serviços pela CONTRATADA, bem como efetuar melhorias no atendimento.*

9.1.7 *Recusar gêneros alimentícios ou preparações quando de qualidade inferior ou em mal estado de conservação que foram consideradas impróprias para consumo.*

9.1.8 *Poderá exigir, após a prova das preparações, a substituição de qualquer gênero ou componente alimentar que não oferece a qualidade e condição de salubridade exigida.*

9.1.9 *Receber o material de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado;*

9.1.10 *Ter pessoal disponível para o recebimento do material no horário previsto de entrega do objeto*

9.1.11 *Nos dias estabelecidos previamente para refeições extraordinárias, comunicar, com, no mínimo, VINTE E QUATRO horas de antecedência do horário estabelecido para chegada da CONTRATADA ao IF Baiano o quantitativo de refeições solicitadas.*

9.1.12 *Comunicar, com, no mínimo, DUAS horas de antecedência do horário estabelecido para chegada da CONTRATADA ao IF Baiano, uma possível alteração no quantitativo das refeições a serem ofertadas, diante de alguma eventualidade, respeitando o limite de 20% para mais ou para menos.*

9.1.13 *Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos representantes da contratada;*

9.1.14 *Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por fiscal e gestor do contrato especialmente designados (equipe de fiscalização), anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.*

9.1.15 *Atestar as faturas correspondentes, por intermédio do servidor responsável pelo acompanhamento do processo;*

9.1.16 *Efetuar o pagamento à empresa, de acordo com a forma e prazo estabelecidos;*

9.1.17 *Efetuar a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis;*

9.1.18 *Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas internas do Campus e da legislação pertinente em vigência;*

9.1.19 *Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;*

9.1.20 *Não obstante a Contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a Contratante reserva-se o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por fiscais designados, sem que restrinja a plenitude da responsabilidade da contratada;*

9.1.21 *Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da Contratada que descumprir as normas internas do Campus bem como as obrigações estabelecidas neste Termo;*

9.1.22 *Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017;*

9.1.23 *Comunicar à CONTRATADA quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados;*

9.1.24 *Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços;*

9.1.25 *Registrar ocorrências relacionadas com a execução dos serviços determinando o que julgar necessário à regularização das faltas e defeitos observados;*

9.1.26 *Aplicar à Contratada penalidade prevista neste Projeto Básico, de acordo com a legislação;*

9.1.27 *Não permitir que a CONTRATADA execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas neste Projeto.*

9.1.28 *Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:*

- a. *Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;*
- b. *Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;*
- c. *Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.*

9.1.29 *Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;*

9.1.30 *Arquivar, entre outros documentos, especificações técnicas, contratos e aditamentos, relatórios de fiscalização e notificações expedidas;*

9.1.31 *Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993*

## 10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Se a Contratada inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93 e ao pagamento de multa nos seguintes termos:

10.1.1 pelo atraso na prestação do serviço em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do material não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do material;

10.1.2 pela recusa em efetuar a prestação do serviço, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: 10% (dez por cento) do valor do material;

10.1.3 pela demora em refazer o serviço rejeitado, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do material recusado, por dia decorrido;

10.1.4 pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Projeto Básico e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado.

10.2. As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

10.3. As importâncias relativas às multas poderão ser descontadas do pagamento porventura devido à Contratada, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei:

10.3.1 caso a Administração esteja impossibilitada de efetuar desconto no pagamento devido à Contratada, a multa deverá ser recolhida no prazo de 5 (cinco) dias após comunicação, por escrito, por parte do IF Baiano.

10.4. O órgão Contratante poderá, ainda, cancelar a Nota de Empenho, sem prejuízo das penalidades previstas nos subitens anteriores e de outras previstas em lei.

10.5. Em caso de manifestação de desistência do fornecedor, fica caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, consoante o estabelecido no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

10.6. A eventual rescisão do ajuste se dará nas hipóteses previstas na Lei nº 8.666/93, não cabendo, à Contratada, direito a qualquer indenização.

10.7. As penalidades serão aplicadas, garantindo-se a ampla defesa e o contraditório.

## *11. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS*

*11.1 Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:*

- a. Conjunto de talheres não descartáveis e retornáveis (Ex: garfo, faca e colher), limpos, devidamente higienizados e em perfeito estado de uso, embalados individualmente em quantidade previamente acordada com o Setor de Nutrição da CONTRATANTE;*
- b. Conjunto de pratos de louça, destinados ao almoço, limpos, devidamente higienizados e em perfeito estado de uso, em quantidade previamente acordada com o Setor de Nutrição da CONTRATANTE;*
- c. Refresqueira com 2 cubas e/ou garrafas térmicas em quantitativo suficiente para atender a quantidade de comensais.*
- d. No mínimo, um guardanapo 30x30, em papel macio por pessoa em um quantitativo suficiente para atender a quantidade de comensais.*
- e. Touca e luvas descartáveis para utilização dos seus funcionários, com previsão de quantitativo que contemple a reposição diária.*
- f. Copo descartável PP ultra - transparente, em poliestireno - 200 a 250ml*

*11.2 O controle e manutenção destes materiais/ equipamentos fica sob a responsabilidade da contratada.*

## 12. DO TERMO DE CONTRATO

12.1 Após a declaração do vencedor será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

12.2 O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Projeto Básico.

12.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

12.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

12.3 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

12.3.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

12.3.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Projeto Básico e seus anexos;

12.3.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

12.4 Por se tratar de serviço de natureza contínua através de contrato emergencial, o prazo de vigência da contratação inicial é de 6 (seis) meses, não podendo ser prorrogado com base na Lei nº 8.666/93.

12.5 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

12.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

12.5.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no Projeto Básico e anexos.

12.6 Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Projeto Básico, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

12.7 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no Projeto Básico ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a essa contratação, poderá convocar outra proposta, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

## 13 DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 14 DA VISTORIA

14.1 As empresas interessadas poderão proceder a uma rigorosa visita técnica, em conformidade com o art. 30, III da lei nº 8.666/93, ao local onde serão executados os serviços objeto desta licitação, examinando as áreas ali apresentadas, tomando ciência do estado de conservação, características, eventuais dificuldades para execução dos serviços, ressaltando-se que não serão aceitas alegações posteriores (dos licitantes que realizaram ou não a vistoria) quanto ao desconhecimento de situações existentes;

14.2 A vistoria de que trata o subitem 10.1 deverá ser agendada pela Diretoria Administrativa do Instituto Federal Baiano - Campus Xique-Xique, de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 16:00, através do telefone (74) 3664 3502 ou (74) 9 8106 7509.

14.3 A vistoria deverá ser realizada por pessoa vinculada à empresa interessada, respondendo essa licitante por todos os vícios de irregularidade ou de existência quanto a esse vínculo a partir da sua participação no correspondente certame licitatório.

14.4 Para a vistoria o licitante, ou seu representante, deverá estar devidamente identificado com documentos que comprovem o vínculo com a empresa (RG acompanhado de Carteira de Trabalho, Contrato social etc);

14.5 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte a solicitação da cotação, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para o início da execução do contrato.

O presente Projeto Básico foi elaborado pelo INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO - CAMPUS XIQUE-XIQUE, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis, com o interesse e a conveniência da Administração, e integra o processo administrativo.

Este Projeto Básico foi elaborado por:

---

Gleice de Oliveira Miranda

Nutricionista

SIAPE 2339625

O Presente documento foi aprovado por:

---

Pedro Queiroz Júnior

Diretor Geral

SIAPE 2264076

Documento assinado eletronicamente por:

- **Pedro Queiroz Junior, DIRETOR - CD0002 - XIQ-DG**, em 08/03/2022 09:51:49.
- **Gleice de Oliveira Miranda, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 08/03/2022 09:44:46.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 08/03/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

**Código** 297610  
**Verificador:** 9f3d627ed4  
**Código de Autenticação:**



Rodovia BA 052 - Km 468 - s/n, Zona Rural, XIQUE-XIQUE / BA, CEP 47.400-000

Fone: (74) 3664-3500, (74) 3664-3501