OVG
Organização das Voluntárias de Goiás

MANUAL NORMATIVO DE IMPLANTAÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DAS UNIDADES DO RESTAURANTE CIDADÃO – OVG

RESTAURANTE
CIDADÃO

Goiânia

Revisão – abril de 2019

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO 3
2. O PROGRAMA RESTAURANTE CIDADÃO 5
3. INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA A IMPLANTAÇÃO..... 13
4. MÓDULOS COMPONENTES DE UM RESTAURANTE CIDADÃO..... 25
5. FLUXOGRAMA OPERACIONAL 53
6. QUESTÕES LEGAIS 54
7. PLANEJAMENTO OPERACIONAL 58
8. CARDÁPIOS..... 60
9. FISCALIZAÇÃO OVG 69
10. CARGOS E FUNÇÕES..... 71
11. INDICADORES DE DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL..... 788
12. Listas referenciais de equipamentos, móveis e utensílios. 811
13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 866
14. CRÉDITOS DE ELABORAÇÃO E REVISÃO..... 877

1. INTRODUÇÃO

No Brasil a fome significa, antes de tudo, exclusão social. É sinônimo de falta de emprego, de renda, de educação, de saúde, de condições dignas para milhões de brasileiros. A fome invalida a cidadania que a Constituição concede a todos os homens e mulheres.

As necessárias e desejáveis alterações no quadro social vigente rumo à construção de uma sociedade mais justa demandam articulações e direcionamentos das diversas políticas públicas para esse fim. Neste contexto as políticas sociais – sejam de caráter universal, sejam voltadas prioritariamente para a população em situação de vulnerabilidade socioeconômica – abrangem diferentes campos de intervenção do Estado e precisam ser pensadas para o enfrentamento das situações de pobreza e fome.

Com base nesses preceitos, o Governo do Estado de Goiás assumiu o compromisso de unir esforços para erradicar esse genocídio silencioso, dando voz aqueles que sequer tinham forças para exigir seus direitos e desafiando a indiferença dos que não sabem o que é passar fome.

O Programa Restaurante Cidadão foi estruturado com base no Programa Restaurantes Populares que é uma das ações oferecidas pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) o qual oferece transferência voluntária de recursos não reembolsáveis a órgãos ou entidades da administração direta ou indireta dos governos estaduais, municipais, interessados em implantar tal programa.

O intuito deste documento é fornecer aos proponentes uma descrição geral do Programa Restaurante Cidadão, apresentar as diretrizes geral do projeto, explicar como preencher o projeto técnico e o Plano de trabalho, informar as etapas do convênio e indicar onde obter ajuda e informação adicional.

O conteúdo deste manual é de extrema relevância, pois possibilita uma correta elaboração das proposições e, por isso, deverá receber especial atenção por parte de todos os potenciais proponentes.

Este manual foi elaborado com base no "Manual do Programa Restaurante Popular" e no roteiro "Restaurantes Populares – Roteiro de Implantação 2007", do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.

2. O PROGRAMA RESTAURANTE CIDADÃO

O Programa Restaurante Cidadão é uma ação de inclusão social estabelecido em 2003. O bom funcionamento deste programa é papel da Organização das Voluntárias de Goiás (OVG) e espera-se, com ele, criar uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas que realizam refeições foras de casa, atendendo dessa maneira os segmentos mais vulneráveis socialmente.

2.1 O QUE É RESTAURANTE CIDADÃO?

As unidades do Restaurante Cidadão são estabelecimentos que se caracterizam pela produção e fornecimento de refeições saudáveis, devidamente equilibradas nutricionalmente, originadas de processos seguros, constituídas com produtos regionais, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar, além de atividades socioeducativas com o objetivo de oferecer orientações aos usuários. Através de contribuição dos usuários conforme consta em contrato com a empresa, é capaz de oferecer à população que se alimenta fora de casa, prioritariamente aos cidadãos mais vulneráveis, refeições variadas, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras, vitaminas, sais minerais e água) em uma mesma refeição, reduzindo os riscos de agravos à saúde ocasionados pela alimentação inadequada.

2.2 POR QUE IMPLANTAR UM RESTAURANTE CIDADÃO?

O modo de vida nas médias e grandes cidades tem gerado um progressivo crescimento do número de pessoas que realizam suas refeições fora de casa, muitas vezes, substituindo o almoço por um lanche rápido, que na maioria das vezes não são capazes de suprir adequadamente as necessidades nutricionais do indivíduo. Em

função das restrições orçamentárias, parcelas significativas dessas pessoas não tem acesso ao mercado tradicional de refeições prontas. Muitos dos trabalhadores que recebem o benefício do auxílio refeição preferem utilizá-lo na compra de alimentos in natura em estabelecimentos tais como padarias, açougues e supermercados. Mas na maioria das vezes, esses trabalhadores residem em áreas distantes de seus locais de trabalho, e, desta forma, o custo e o tempo necessário ao deslocamento os impedem de fazer suas refeições em casa, tendo como solução o almoço por meio de marmitas. Essa situação pode estar comprometendo a qualidade das refeições ingeridas e aumentando os riscos de agravos à saúde, já que na maioria das vezes, as refeições não possuem as características que preenchem os requisitos mínimos de uma alimentação segura e balanceada. A instalação de restaurantes populares visa ampliar a oferta de refeições adequadas, através de uma contribuição acessível aos usuários.

Os benefícios sócios econômicos dos restaurantes não se restringem aos seus usuários diretos. Os restaurantes podem atuar como reguladores de preços dos estabelecimentos localizados em seu entorno, contribuindo também para elevação da qualidade das refeições servidas e higiene dos estabelecimentos comercializados.

2.3 OBJETIVOS DO PROGRAMA

Objetivo Geral:

O Programa Restaurante Cidadão tem como objetivo apoiar a implantação e modernização de restaurantes públicos populares geridos pelo setor público estadual. A implantação desses restaurantes visa à ampliação da oferta de refeições adequadas do ponto de vista sanitário e nutricional, a contribuições acessíveis e em local confortável e de fácil acesso, buscando beneficiar a população goiana, principalmente pessoas em situação de risco nutricional e estimular a formação de sistemas de proteção alimentar.

Objetivos Específicos:

a) Apoiar a construção, a reforma e a adaptação das instalações prediais;

b) Apoiar a aquisição de equipamentos, materiais permanentes e de consumo novos;

c) Apoiar a capacitação das equipes de trabalho;

d) Apoiar a formação de profissionais, na área de produção de alimentos, que desempenhem atividades básicas de um restaurante;

e) Apoiar a difusão dos conceitos de educação alimentar e sua aplicação;

f) Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes na mesma refeição, possibilitando o melhor aproveitamento pelo organismo;

g) Promover ações de educação alimentar voltada à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde;

h) Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais;

i) Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de Vigilância Sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários;

j) Estimular os tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos;

k) Promover assistência social aos usuários.

2.4 PÚBLICO ALVO

O público alvo das unidades do Restaurante Cidadão é a população goiana em geral, incluindo pessoas que se encontram em situação de risco ou vulnerabilidade social e alimentar, principalmente pessoas de pequeno orçamento familiar.

2.5 LOCALIZAÇÃO

As unidades do Restaurante Cidadão devem ser localizadas em regiões de grande movimentação de pessoas de baixa renda, como por exemplo, áreas centrais da cidade, próximas a locais de transporte de massa e/ou em áreas periféricas com grande aglomeração da população em situação de risco nutricional. A instalação deve permitir que os usuários não tenham que utilizar meios de transporte para se deslocar no horário de almoço.

É fundamental que seja realizado um levantamento para caracterização do público alvo e dos estabelecimentos comerciais existentes nas proximidades do restaurante cidadão, para a escolha adequada do local. Podendo ser realizada uma pesquisa, com o objetivo de se identificar a demanda existente e o perfil do usuário potencial. Devem ser levantadas informações sobre os estabelecimentos que comercializam refeições e que operam nas proximidades do local onde se pretende instalar o restaurante visando não gerar diminuição do emprego e renda. Deve-se também obter dados sobre o perfil das pessoas que transitam e/ou trabalham nas proximidades.

Com relação aos estabelecimentos comerciais existentes é importante que sejam levantadas as informações relativas à quantidade de refeições comercializadas diariamente, preço cobrado, tipo de cardápio e horários de funcionamento.

Da mesma forma, é importante caracterizar o público alvo potencial, constituído pelas pessoas que transitam e/ou trabalham na região. Para que seja traçado um perfil

socioeconômico, além do levantamento dos hábitos alimentares do usuário potencial do restaurante, devem ser investigadas questões como nível de renda, local de realização das refeições, horário de almoço, ocupação, hábito de realizar refeições fora de casa, dentre outras. Desta forma, pode-se planejar conjuntamente, as ações de avaliação e monitoramento dos resultados do programa tendo em vista a melhoria das condições e de saúde dos beneficiários.

A escolha do local é feita por profissionais devidamente qualificados, entre eles:

- Engenheiro responsável pela OVG;
- Nutricionista responsável pelo Restaurante Cidadão;
- Titular da Gerência de Apoio ao Restaurante Cidadão;
- Representante da Diretoria Administrativo Financeiro da OVG.

2.6 GESTÃO DO RESTAURANTE CIDADÃO

As unidades do Restaurante Cidadão são geridas diretamente pela OVG, uma organização sem fins lucrativos. Optou-se por terceirizar a operacionalização das unidades do Restaurante Cidadão, por meio da contratação de empresas de alimentação industrial. Nesse modelo de gestão cabe a OVG a função de avaliação, monitoramento, gestão e fiscalização dos serviços prestados.

2.7 PARCEIROS POTENCIAIS

Para o melhor funcionamento do restaurante cidadão, diversas parcerias podem ser estabelecidas, nos diversos níveis de governo junto a outras entidades.

2.7.1 Na Esfera Estadual:

a) Governo Estadual: apoiando a identificação de terrenos disponíveis em locais apropriados para a instalação do restaurante cidadão.

b) Secretarias Estaduais de Saúde ou órgão responsável no âmbito estadual pelo controle sanitário de produtos e serviços de interesse da saúde;

c) Corpo de Bombeiro – apoiando na garantia da segurança do equipamento com ações preventivas e vistorias permanentes.

d) Polícia Militar – garantindo a segurança dos usuários nos horários de funcionamento.

e) Órgão Regional do Ministério do Trabalho – fornecendo orientações relativas à segurança e saúde no trabalho.

2.7.2 Na Esfera Municipal:

a) Secretaria de Assistência Social – realização de atendimentos dos programas sociais desenvolvidos pelo Estado no espaço do restaurante – realização de cadastros etc.

b) Secretarias Municipais de saúde ou Órgão responsável pelo controle sanitário de produtos e serviços de interesse da saúde;

c) Secretaria de Agricultura e Abastecimento – disponibilizando informações sobre preços de produtos básicos e onde adquiri-los a preços mais baixos, fornecimento de informações sobre preços no atacado para auxiliar nas compras.

d) Órgão responsável pela limpeza urbana – recolhimento do lixo, que pode ser utilizado para a fabricação de adubos orgânicos para projetos de agricultura urbana.

2.8 QUANTO AO AMPARO LEGAL

A criação do Restaurante Cidadão deve ter previsão legal. A elaboração e execução dos projetos devem respeitar a Legislação Sanitária e cumprir os critérios para a construção do equipamento e determinação dos procedimentos operacionais do serviço, de forma a garantir segurança e qualidade à produção das refeições servidas.

2.9 QUANTO A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

As unidades do Restaurante Cidadão devem desenvolver atividades de educação alimentar e promoção da saúde, visando estimular a sociedade a combater a fome e a adotar hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a prevenção e o combate de uma série de problemas relacionados à alimentação inadequada, como a desnutrição, obesidade, diabetes, hipertensão e outras. Essas atividades serão executadas por meio de painéis, entrega de folders, campanhas e palestras, a serem realizadas em locais de fácil visibilidade no local que são servidas as refeições.

Os conteúdos abordados devem estar de acordo com as realidades locais, incluindo:

a) Saúde, estilo de vida e alimentação saudável, abordando a quantidade e qualidade, a regularidade e a adequação para as diferentes fases do ciclo da vida;

b) Valor nutritivo e funcionalidade dos alimentos (relação entre alimentos e enfermidades para prevenção, controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição);

c) Combate aos preconceitos que prejudicam a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, incluindo aproveitamento integral dos alimentos;

d) Resgate e estímulo aos hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos locais, de baixo custo e alto valor nutritivo;

e) Práticas de higiene alimentar e pessoal para a promoção da segurança alimentar no domicílio, através de cuidados na escolha, manipulação, preparo, distribuição, conservação e armazenamento dos alimentos;

f) Cuidados na alimentação fora do domicílio;

g) Informações sobre a época da safra e preços dos alimentos, bem como orientações para o reconhecimento das características dos produtos de boa qualidade;

h) Preparações nutritivas, baratas e saborosas;

i) Observação e análise da rotulagem dos alimentos.

3. INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA A IMPLANTAÇÃO

3.1 ORIENTAÇÕES GERAIS

As unidades do Restaurante Cidadão constituem-se por equipamento complexo de produção e distribuições de refeições, que deve ser planejado de forma a atender todas as normas técnicas e sanitárias necessárias para sua instalação e operacionalização. Devendo a OVG e os Municípios serem responsáveis pela sua implantação além de recorrer aos órgãos específicos e as legislações pertinentes para a execução adequada da obra e dos serviços, considerando as ações relativas às seguintes etapas:

a) Projeto técnico;
b) Plano de trabalho;
c) Projeto básico;
d) Projeto Executivo;
e) Execução da obra;
f) Monitoramento;
g) Entrega da obra;
h) Prestação de contas.

3.1.1 Conceitos básicos

a) Adequação ou adaptação – é uma obra limitada ao perímetro do prédio construído que tem o objetivo de adequar o espaço existente ao desenvolvimento de novas propostas de uso, diferente daquele para o qual foi concebido, considerando as demandas comunitárias.

b) Ampliação – É o acréscimo de área a uma edificação existente, ou mesmo a construção de uma nova edificação para ser agregada funcionalmente (fisicamente) a um estabelecimento já existente.

c) Construção – É a conjugação de materiais e de atividade empregados na execução de um projeto de engenharia. Construção é o gênero de que a edificação – obra destinada especificamente à habitação, que a edificação – obra destinada especificamente à habitação, trabalho, alimentação, culto ou enfim, a uma utilização humana pessoal – é espécie.

d) Obra Pública – É considerada toda construção, reforma, adequação, recuperação ou ampliação de bem imóvel público, realizado de forma direta pela administração ou indiretamente por meio de terceiro contratado por meio de contrato, observando legislação vigente da OVG. Pode ser:

- Execução Direta – A obra é feita pela OVG por meios próprios;
- Execução Indireta – A organização contrata a obra com terceiros;

Para as unidades ligadas as Prefeituras Municipais, é de responsabilidade do Município a entrega do local adequado para a produção de refeições.

e) Plano de trabalho – É a descrição detalhada das etapas ou fases de uma obra, segundo determinada metodologia, elaborada pelo Engenheiro Responsável da OVG.

f) Projeto – Definição qualitativa e quantitativa dos atributos técnicos, econômicos e financeiros de um serviço ou obra de engenharia e arquitetura, com base em dados, elementos, informações, estudos, discriminações técnicas, cálculos, desenhos, normas, projeções e disposições especiais.

g) Projeto Básico - É o conjunto de elementos necessários e suficientes, para caracterizar com nível de precisão adequada a obra ou serviço, objeto do convênio, elaborado com base nas indicações dos estudos, técnicos preliminares. Deve assegurar a viabilidade técnica e possibilitar a avaliação do custo da obra e a definição dos métodos e prazo de execução.

h) Projeto Executivo – É o conjunto de elementos necessários e suficientes à execução completa da obra e respectivas instalações, de acordo com as normas pertinentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

i) Reforma – É a obra de melhoramento nas construções, sem aumentar sua área ou modificar a proposta de uso original. Caracteriza-se pela colocação de seu objeto nas condições normais de utilização ou funcionamento, sem ampliação das medidas originais de seus elementos. É quando a obra se limita a execução de serviços dentro do perímetro do prédio construído, tais como pintura, revisão de instalações elétricas, hidráulica, reposição de piso e revestimentos verticais, telhados, esquadrias, bem como modificações internas de alvenaria.

3.2 IMPLANTAÇÃO DO RESTAURANTE CIDADÃO

Para a implantação de uma unidade do Restaurante Cidadão é imprescindível o atendimento a alguns requisitos mínimos, quais sejam:

3.2.1 Localização

a) Em região de grande movimentação de pessoas em situação de risco ou vulnerabilidade alimentar;

b) Em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não devem estar expostos a inundações;

c) De fácil acesso;

d) Com dimensões suficientes;

e) Com infraestrutura básica, água tratada, energia elétrica e esgotamento sanitário para a rede pública;

f) Solo geológico e topograficamente adequado;

g) Existência de documentos de propriedades do terreno (art. 2, item VIII da Instrução Normativa STN n. 01, de 15 de janeiro de 1997) e o correspondente levantamento plano – altimétrico especificando área, perímetro e confrontantes.

3.2.2 Projeto Básico

O Projeto Básico é o elemento mais importante para a execução de uma obra pública. Reúne os elementos e as discriminações técnicas necessárias e suficientes para a contratação da execução da obra. Deverá ser feito pelo profissional registrado no CREA ou CAU.

a) Descrição do objeto e endereço do lote, terreno ou gleba;

b) Título da prancha (Planta Baixa, Cortes, Fachadas, etc.);

c) Data de elaboração do Projeto (caso haja revisão indicar também a data);

d) Indicação do norte magnético;

e) As metragens quadradas da área do lote, da área de intervenção da reforma e da área total edificada;

f) Nome completo, número de registro no CREA, endereço completo, telefones e a assinatura do profissional responsável.

O projeto básico consiste na representação técnica da obra, mediante desenhos em escala, sendo constituído por pranchas (folhas de desenho) com cotas, que devem ser padronizadas quanto à escala (1/50 ou 1/100). Deve conter os seguintes documentos:

3.2.3 Projeto completo de arquitetura

Com os respectivos projetos de infraestrutura ou complementares, contendo no mínimo:

a) Planta baixa dos pavimentos;
b) Planta de situação do terreno, contendo as distâncias em relação às esquinas (amarrações);
c) Implantação das edificações no terreno demonstrando os afastamentos laterais e frontais;
d) Fachadas;
e) Planta de cobertura;
f) Cortes transversais e longitudinais;
g) Detalhes construtivos relevantes;
h) Projeto hidro sanitário;
i) Projeto elétrico, com a observância de que a instalação elétrica deverá suportar a quantidade de equipamentos elétricos deste manual.
j) Projeto estrutural;

O projeto de arquitetura de um Restaurante Cidadão deve atender aos requisitos sanitários relativos à edificação, instalações, layout, fluxo de produção, ventilação, temperatura, umidade, sonorização e controle integrado de pragas.

Sem prejuízo de outras normas específicas aplicáveis, o projeto, construção, instalação, e o funcionamento das unidades do Restaurante Cidadão devem atender as **Resoluções RDC nº 275 de 21/10/2002 e RDC nº 216 de 15/09/2004 da Agência**

nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos e a correspondente lista de verificação das boas práticas de fabricação, assim como também deve atender a **Portaria SVS/MS n° 326 de 30/07/1997** que aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias das boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores de alimentos.

3.2.4 Layout

Os edifícios e instalações devem ser projetados de maneira que seu fluxo de operações (pessoas e de alimentos) possa ser realizado em condições higiênico-sanitárias adequadas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final de forma a evitar operações suscetíveis de causar contaminação cruzada, similar ao modelo sugerido (padrão) de planta baixa apresentado ao final deste subtópico. Além disso, deve conter a localização de todos os equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do restaurante, assim como a indicação dos fluxos existentes (usuários, funcionários, alimentos e lixo) evitando os fluxos cruzados:

a) Lixo x alimentos
b) Hortaliças x carnes
c) Entrada usuários x saída de usuários
d) Alimentos prontos x alimentos a serem preparados
e) Bandeja limpa x bandeja suja
f) Material de limpeza x alimentos

A proporção dos setores que compõem o Restaurante Cidadão:

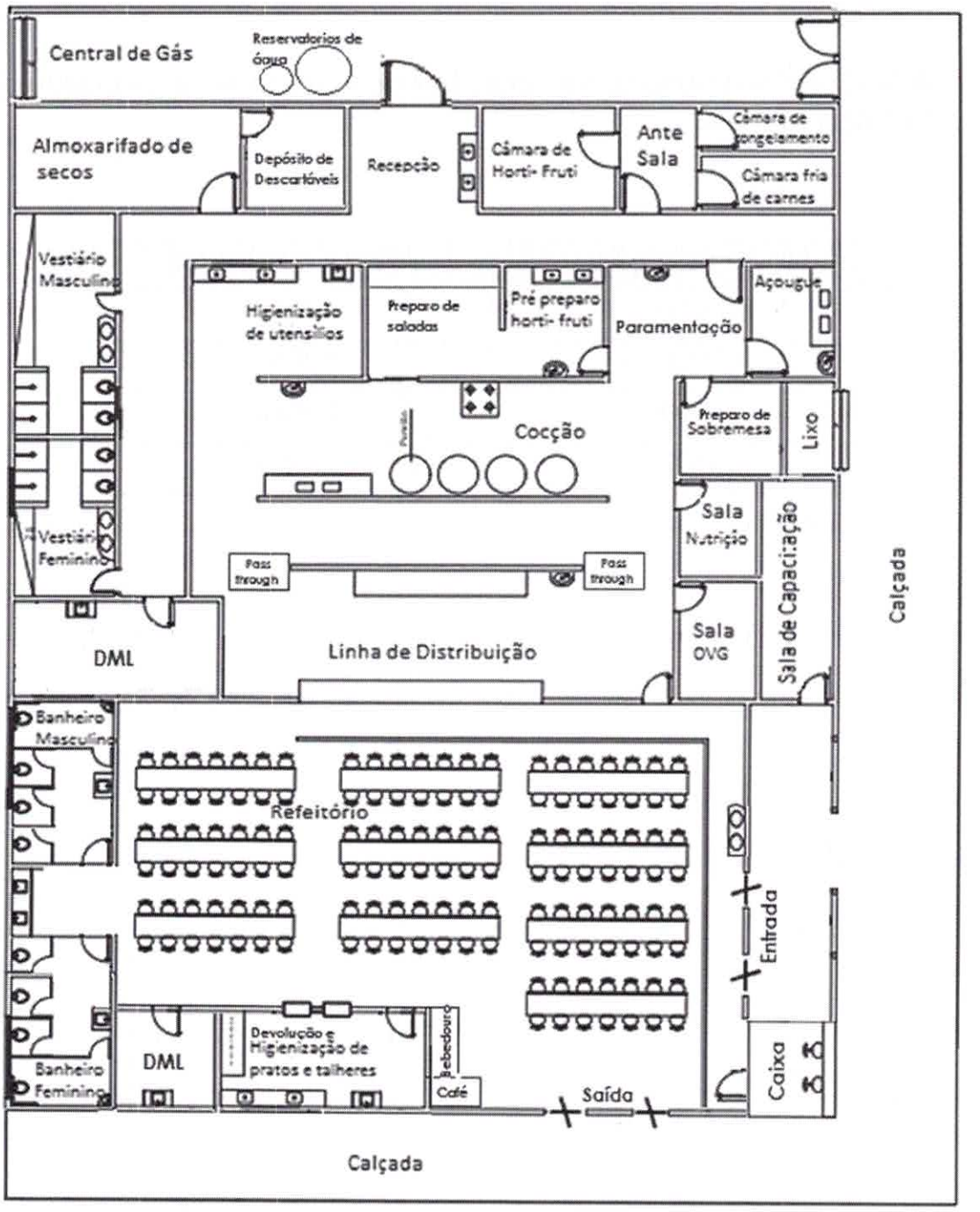
- **30% -** Setores de recepção: Lixo, Recepção de matérias primas, Central de gás, Câmaras frigoríficas, salas administrativas, DML, e depósito de descartáveis, vestiários.

- **30% -** Setores da cozinha: Açougue, pré-preparo, salas de higienização, área de cocção e apoio.

- **40% -** Setor do refeitório: Sanitários, hall de entrada, linha de distribuição, Refeitório e Caixa.

Nº de refeições	Área Construída
600	600 m²
1000	850m²
1500	1140m²
2500	1220 m²

O layout apresentado abaixo é apenas uma referência para o projeto estrutural definitivo. O projeto da estrutura física do restaurante deve ser planejado por profissional habilitado considerando, dentre outras questões técnicas, as instalações do local onde o Restaurante Cidadão será implantado.



3.2.5 Caderno de Encargos

Reúne as especificações técnicas dos materiais e as normas técnicas dos serviços a serem executados. Deve estabelecer detalhadamente as características dos materiais e equipamentos necessários e suficientes ao desempenho técnico requeridos nos projetos, assim como prescrever condições de cálculo ou da execução dos serviços. Devem ser justas, breves e com linguagem simples e clara.

3.2.6 Memorial Descritivo

Detalha o objeto do convênio, bem como estabelece condições e diretrizes técnicas e administrativas para a sua execução. Em linhas gerais, o memorial descritivo contém o detalhamento do método executivo de cada serviço. Também deve fazer parte do memorial descritivo o memorial fotográfico, no qual deve constar um levantamento fotográfico detalhado de toda área.

3.2.7 Orçamento

O orçamento de várias etapas da obra do Restaurante Cidadão deve descrever clara e sucinta cada item, especificando unidades de medida, quantidades, preços unitários e preços totais, como também o índice de custos adotado para elaboração do orçamento, assim como a composição unitária de custos e memória de cálculo dos itens de serviços definidos. O valor final (total) da planilha orçamentária deve coincidir com o valor referente à obra apresentado no plano de trabalho.

O **Art. 93** da **Lei Federal nº. 10524 de 25/07/2002**, que estabelece os custos unitários de materiais e serviços de obras constantes no SINAPI como parâmetros de avaliação dos orçamentos de obras públicas executadas com recursos federais diz que:

"O custo unitário de materiais e serviços de obras executadas com recursos do orçamento da União não poderão ser superiores a 30% (trinta por cento) àqueles constantes do Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices da Construção Civil – SINAPI mantido pela caixa Econômica Federal".

Não estão incluídas no custo unitário SINAPI as despesas relativas aos seguintes itens: compra de terreno; execução dos projetos em geral; licenças; habite-se; certidões e seguros; administração da obra; financiamentos; lucro da construtora e incorporadora; instalações provisórias; ligações domiciliares de água, energia elétrica e esgoto; depreciações dos equipamentos; equipamentos mecânicos (elevadores, compactadores, exaustores etc.); equipamentos de segurança, máquinas e ferramentas; e fundações especiais.

Em caso de ampliação deverão ser apresentadas 2 (duas) planilhas orçamentárias: uma constando os custos referentes à reforma e outra com os custos referentes à ampliação. O valor total da planilha orçamentária referente aos serviços de ampliação deve ser considerado como contrapartida (recurso vinculado ao convênio a ser assumido pelo proponente) ou como investimento (recurso desvinculado do convênio a ser assumido pelo proponente).

A planilha orçamentária deverá pautar-se pelos preços de mercado praticados na região na data de apresentação do projeto, utilizados pelas secretarias de obras dos estados e/ou municípios, ou em revistas especializadas da região. Não deverão constar entre os itens da planilha orçamentária nem dos orçamentos da obra os custos referentes a projetos, administração, taxas, eventuais, emolumentos, consultorias, serviços topográficos e mobilização/desmobilização.

O BDI (Benefícios e Despesas Indiretas) compreende os gastos necessários para a realização da obra, mas que não são a ela incorporadas (administração central, administração da obra, ensaios tecnológicos, ferramentas, equipamentos de proteção individual – EPI, transportes, seguros, tributos, instalações provisórias, entre outros). O valor do BDI deverá ser informado, e poderá ser incluído nos preços unitários dos serviços (material + mão-de-obra) especificados na planilha orçamentária, ou

aplicado no final do orçamento sobre o custo total, juntamente com o resumo do seu cálculo. O BDI não poderá exceder a 30% (trinta por cento) do custo da obra.

A Memória de Cálculo deverá apresentar os cálculos dos quantitativos referentes aos serviços constantes na planilha orçamentária da reforma. Este documento deve conter todas as dimensões, os parâmetros de cálculo e considerações em geral, adotados na obtenção dos valores dos quantitativos da planilha orçamentária.

3.2.8 Cronograma físico

É a representação gráfica da programação da execução e do desenvolvimento parcial ou total de um serviço ou obra.

3.2.9 Cronograma financeiro

É a representação gráfica dos valores dos serviços e obras a serem executadas, de conformidade com o cronograma físico.

3.2.10 Cronograma físico-financeiro

É a tradução gráfica da vinculação das prestações às etapas de execução da obra, estabelecidas no cronograma físico, tendo em vista o orçamento da obra e as disponibilidades financeiras.

3.2.11 Projeto Executivo

É o conjunto de elementos necessários e suficientes à execução completa da obra e respectivas instalações, de acordo com as normas pertinentes da Associação Brasileira de normas Técnicas – ABNT.

No projeto básico e projeto executivo da obra e serviços serão considerados principalmente os seguintes requisitos:

a) Segurança;

b) Funcionalidade e adequação ao interesse público;

c) Economia na execução, conservação e operação;

d) Possibilidade de emprego de mão de obra, materiais, tecnologia e matérias-primas existentes no local para execução, conservação e operação;

e) Facilidade de execução, conservação e operação sem prejuízo da durabilidade ou do serviço;

f) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) dos documentos acima relacionados.

4. MÓDULOS COMPONENTES DE UM RESTAURANTE CIDADÃO

Ressalta-se que todas as áreas de produção das refeições (recepção de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições) deverão ser realizadas no local estabelecido pela OVG, ou seja, no mesmo local em que o comensal realizará suas refeições.

Principais áreas do Restaurante Cidadão:

4.1 Área de Recepção de Matérias Primas.
4.2 Áreas de Armazenamento.
4.3 Área de Pré-preparo de hortifrúti.
4.4 Área climatizada para preparo de salada.
4.5 Área climatizada para Preparo de sobremesas.
4.6 Açougue Climatizado.
4.7 Área de Cocção.
4.8 Área de Higienização de utensílios de cozinha.
4.9 Área de Distribuição
4.10 Refeitório.
4.11 Área de Devolução e higienização de utensílios do refeitório.
4.12 Sanitários Masculino e Feminino para comensais (e para PCD).
4.13 Caixa / Bilheteria.
4.14 Hall de entrada e saída.
4.15 Sala do(a) Nutricionista.
4.16 Escritório da OVG
4.17 Sala de Capacitação.
4.18 Vestiário e Banheiro Feminino para Colaboradores.
4.19 Área de Paramentação.
4.20 Central de Gás GLP
4.21 Reservatório de Água (caixa d'água, poço e etc).
4.22 Depósito de lixo.

Informações básicas gerais sobre a estrutura do Restaurante Cidadão:

Pisos - devem ser de material resistente ao trânsito pesado e intenso, lisos, impermeáveis, antiderrapantes e monolítico sem rejuntamento. Não possuir frestas e serem de fácil higienização. Devem possuir declividade suficiente para as grelhas/ralos

de modo que os líquidos escorram adequadamente, impedindo a formação de poças. Os ralos/grelhas devem possuir sifão ou similar e dispositivo que permitam seu fechamento. Todas as junções entre piso e paredes devem ser arredondadas para evitar o acumulo de sujeira e facilitar a higienização.

Paredes - devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras. Devem ser lisas, sem frestas e de fácil higienização, até uma altura adequada para todas as operações. Os ângulos entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto devem ser abaulados herméticos para facilitar a limpeza.

Teto - deve ser constituído e/ou acabado de modo a que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo. Devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, sendo resistente a temperatura e impermeável ao vapor. Deve-se evitar forro falso. Não deve ser combustível, nem propagadores de incêndio e devem absorver os ruídos das diversas operações realizadas na cozinha. O teto ideal para área de cocção é a laje de concreto maciço.

Janelas e outras aberturas - devem ser construídas de maneira a que se evite o acúmulo de sujeira (lisa) e ajustadas ao batente. As que se comunicam com o exterior devem ser providas de proteção anti-pragas (telas milimetradas). Tais proteções devem ser de fácil limpeza e boa conservação. As janelas devem proporcionar uma boa iluminação natural sem deixar sombras sobre as áreas de trabalho e nunca com incidência direta de luz.

Portas - devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza, com acionamento automático (molas, sistema eletrônico ou outro). As portas nas áreas de manipulação de alimentos não devem ser de madeiras cruas nem plásticas. Devem ser de divisórias navais ou madeira revestida com tinta lavável. Devem ser amplas e com visor, para evitar acidentes e colisões. As portas que se comunicam com a parte externa devem ser protegidas com telas milimetradas para evitar a entrada de insetos, pássaros e outros animais.

Sistemas de exaustão e ventilação - devem promover a renovação apropriada e adequada do ar e dotados de filtros adequados. Devem garantir a renovação do ar

e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos. Providos de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

Iluminação - devem proporcionar visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos, com Iluminação indireta ou artificial com o mínimo de 200 lux. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra quedas acidentais e explosões.

Temperatura – Temperatura ambiente de 16 a 18 ° C mantida por ventiladores elétricos e exaustores eólicos.

Instalações elétricas - Embutidas ou protegidas com tubulações externas integras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes, com capacidade para o funcionamento de todos equipamentos.

Equipamentos e utensílios - Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos ou que possam entrar em contato com o alimento, devem ser confeccionados de material que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores. Devem ser de material não absorvente e resistente à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies devem ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas ou outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação. Deve evitar-se o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que se tenha a certeza de que seu uso não será uma fonte de contaminação. Deve ser evitado o uso de diferentes materiais para evitar o aparecimento de corrosão por contato.

Acústica – devido à quantidade de máquinas, sistema de exaustão, manipulação de utensílios, água, vapor, ressonância, existe dentro da área de cocção uma grande

quantidade de ruídos, portanto para manter este nível de ruído entre 45 e 55 dB deve-se prever isolamento acústico entre a cozinha e o refeitório;

Caixas de gordura e esgoto – evitar redes com muitos ramais. Todas as caixas de gordura e esgoto devem possuir uma dimensão compatível com o volume de resíduos produzidos no restaurante, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.

Lavatórios de mãos – Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos nas áreas de manipulação de alimentos, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual. Abaixo foto de um modelo de lavatórios de mãos.

Lavatórios de mãos
Fonte: Arquivo Fotográfico – GARC/OVG unidade RC de Anápolis UEG.

A seguir serão apresentadas as principais áreas do Restaurante Cidadão.

4.1 Recepção de Mercadorias

Área destinada ao recebimento de mercadorias, matérias-primas e gêneros entregues pelos fornecedores, onde também deverão ser avaliadas tanto a quantidade como a qualidade dos produtos recebidos.

Compreende as seguintes áreas:

a) Área de carga e descarga;

b) Área de recepção, inspeção e pesagem;

c) Área de pré-higienização de gêneros;

d) Área para depósito de caixas.

Pontos a serem observados:

a) A área de carga e descarga deve ser coberta e com altura suficiente para entrada de veículos fornecedores de gêneros, via de acesso direto e não comum a outros usos;

b) Deve dispor de iluminação que permita verificação da limpeza e higiene dos veículos transportados dos gêneros;

c) Dispor de balança de plataforma para verificação do peso das mercadorias;

d) Dispor de tanques ou equipamentos para pré-lavagem (limpeza com água ou ar comprimido) dos gêneros;

e) Dispor de equipamentos para o transporte de gêneros até os estoques;

f) Dispor de lixeiras para descarte de embalagens e etc.

Equipamentos básicos:

a) Tanque de higienização de gêneros e utensílios;

b) Balança plataforma;

c) Mesa inox com cuba e furo para detritos;

d) Esguicho de pré-lavagem;

e) Mesa de apoio/bancadas;

f) Caixas plásticas;

g) Lixeiras;

h) Carro tipo plataforma em aço inox para transporte dos gêneros;

4.2 ARMAZENAMENTO

Envolve cinco áreas básicas: Estoque seco, Depósito de descartáveis, DML, Armazenamento sob refrigeração/congelamento, e Estoque diário. Os gêneros alimentícios não devem ser armazenados junto com os produtos de limpeza, além de não poderem entrar em contato direto com pisos e paredes.

As dimensões das áreas destinadas ao armazenamento estão diretamente relacionadas à política de compras de gêneros (estratégia de abastecimento) e dependerá da forma e qualidade do gênero (in natura, pré-preparado ou pronto).

4.2.1 Estoque seco

Almoxarifado onde são armazenados alimentos estáveis: cereais, enlatados, açúcar e outros.

Pontos a serem observados:

a) Área necessária dependerá do planejamento de compra (estratégia de abastecimento). Como indicado sugere-se disponibilizar uma área mínima de 20 m2 para cada 1000 refeições servidas;

b) Iluminação indireta ou artificial com o mínimo de 200 lux;

c) Temperatura ambiente entre 16 e 18 ° C;

d) Sistema de ventilação que promova a renovação adequada do ar;

e) Deve-se manter uma distância de 0,50 m entre as prateleiras e as paredes;

f) Ambiente arejado e com boa ventilação, evitando a incidência de luz direta;

Equipamentos e móveis básicos:

a) Estantes metálicas (inox);

b) Mesa com cadeira;

c) Computador e impressora para controle de estoque;

d) Balança de mesa;

e) Carro plataforma;

f) Bebedouro;

g) Paletes.

4.2.2 Depósito de descartáveis

É a área destinada ao armazenamento de materiais descartáveis (copos, guardanapos, plásticos, etc.). Estes materiais deverão ter local próprio e em nenhuma hipótese deverão ser guardados junto com os gêneros alimentícios.

Equipamentos e móveis básicos: Armários e/ou Estantes metálicas (inox);

4.2.3 Depósito de Materiais de Limpeza (DML)

Área destinada ao armazenamento de materiais de limpeza e utensílios de faxina (produtos químicos, vassoura, rodo, panos, etc.). Estes materiais deverão ter local próprio e em nenhuma hipótese deverão ser guardados junto com os gêneros alimentícios.

Deverá haver dois depósitos: um DML para armazenar os materiais do Refeitório e um DML para as áreas de armazenamento e produção de refeições, assim evita-se que os colaboradores responsáveis pela limpeza do refeitório entrem na área de produção.

Os **produtos saneantes** devem ser regularizados pelo Ministério da Saúde, com diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecendo às instruções recomendadas pelo fabricante.

Equipamentos e móveis básicos:

a) Armários e/ou Estantes metálicas (inox);

b) Tanque para higienização de panos de limpeza;

c) Mangueira;

d) Enceradeira.

4.2.4 Armazenamento sob refrigeração/congelamento

Área destinada ao armazenamento de hortifrúti, carnes, laticínios e outros produtos perecíveis, os quais necessitam ser armazenados sob temperaturas de refrigeração ou congelamento.

Este tipo de armazenamento poderá ser realizado em freezers e geladeiras. Porém sugere-se o uso de câmaras frigoríficas (de refrigeração e congelamento) devido a sua maior capacidade para armazenamento e organização, bem como maior facilidade/praticidade para higienização.

Os equipamentos destinados a este tipo de armazenamento deverão ser monitorados constantemente e mantidos a temperaturas adequadas:

a) Câmara fria n°. 1: Destina-se ao resfriamento de alimentos laticínios, hortaliças e frutas, com a temperatura controlada, mantida entre 2 e 6 graus Celsius;

b) Câmara fria n°. 2: Destina-se esta câmara frigorífica a refrigeração/conservação de carnes, com a temperatura controlada, mantida entre 0 e 2 graus Celsius;

c) Câmara fria n°. 3: Destina- se esta câmara frigorífica a Congelamento/Conservação de carnes, com a temperatura controlada mantida entre 15 a 40 graus Celsius (negativos).

Características construtivas e técnicas de uma câmara frigorífica:

a) Dados para dimensionamento: o pé direito máximo deverá ser de 2.60 m, e a área mínima de 3.00 m2, com o lado menor tendo mais que 1,50 m;

b) Quanto a temperatura, estas podem ser de -40C, para produtos muito congelados, -18C para produtos congelados, e, no caso de produtos resfriados:

- Carnes: entre 0 e 2 ° C;
- Vegetais: entre 4 e 6 ° C;
- Laticínios: entre 2 e 4 ° C;
- Peixes: entre -1 e 2 ° C;
- Lixo: entre 2 e 4 ° C;

c) Todas as câmaras devem ser providas de dispositivos de descongelamento automático e sistema de segurança para abertura interna;

d) Luminárias contraexplosão (Preferencialmente tipo LED) e queda acidental.

Os equipamentos e móveis básicos das câmaras frigoríficas são:

a) Estantes metálicas (inox);

b) Paletes e caixas plásticas.

Para fins de garantia das câmaras frigoríficas a serem instaladas, deverá ser apresentado projeto com especificações dos itens componentes e que os equipamentos constituintes sejam certificados pelo INMETRO assim como a apresentação da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do engenheiro responsável. O fornecimento e instalação das câmaras frigoríficas serão executados de acordo com as instruções básicas e especificações técnicas do projeto elaborado pelo projetista/empresa contratada para o fornecimento. A empresa executora deverá fornecer garantia, treinamento e manutenção preventiva e corretiva do sistema.

O dimensionamento das câmaras frigoríficas e equipamentos deverá ser compatível com o volume, diversidade e complexidade dos produtos sem comprometer a produção de refeições.

4.2.5 Estoque diário

Estoque destinado ao armazenamento dos gêneros alimentícios e demais produtos que serão utilizados na produção do dia.

Equipamentos e móveis básicos: Mesa, Armários e/ou Estantes metálicas (inox).

COZINHA INDUSTRIAL

As áreas de produção da cozinha industrial deverão ser projetadas no sentido de evitar contaminação e proporcionar ao manipulador segurança e conforto em relação à temperatura, ventilação, umidade, iluminação e ruídos. O projeto deve ser simples, evitando fluxo cruzado de gêneros, carros de transporte, pessoas e lixo.

Devem ser observados os seguintes pontos: fluxos, iluminação, temperatura, revestimento do teto, paredes e piso, dimensionamento de móveis e equipamentos, acústica e sistema de exaustão. Os revestimentos verticais destas áreas devem ser antiácidos, de fácil limpeza e que resista a impactos inerentes às operações exercidas, impermeabilizado com altura mínima de 1.80m, podendo-se utilizar azulejos, laminado plástico ou pintura na base de epóxi.

A cozinha industrial envolve as seguintes áreas:

- Área de Pré-preparo de hortifrúti.
- Área de Preparo de saladas.
- Área de Preparo de sobremesas.
- Área de Pré-preparo de carnes.
- Área de Cocção.

O dimensionamento e disposição das áreas deverá ser compatível com a produção das refeições.

4.3 Área de pré-preparo de hortifrúti

Esta etapa envolve a seleção, lavagem e sanitização de hortaliças, tubérculos, frutas e verduras com produtos específicos e registrados no ministério da Saúde, garantindo um bom controle higiênico-sanitário destes alimentos.

Equipamento básico:

a) Tanque com cubas e torneiras com capacidade de acordo com o grande volume de salada a ser produzida;
b) Lavatório de mãos;
c) Lixeiras para descarte de resíduos alimentícios.

4.4 Área climatizada para preparo de salada

Área onde ocorre o corte, adição de ingredientes e porcionamento de hortaliças, tubérculos, frutas e verduras para a salada.

Equipamentos básicos:

a) Descascador de tubérculos com a respectiva caixa para decantação;
b) Bancadas com cubas, esguicho, sobre fundo perfurado e furo para detritos;
c) Processador de alimentos;
d) Passador de purê, passador de legumes, escorredor;
e) Refrigeração para guardar o produto preparado até a hora de servir;
f) Carros para lavagem de cereais.
g) Centrífuga para vegetais;
h) Picador de alimentos (cabrita);
i) Liquidificador industrial;
j) Ar condicionado;
k) Lavatório de mãos.

4.5 Área climatizada para Preparo de sobremesas

Nesta área ocorre a preparação de frutas e doces a serem servidos como sobremesa, envolvendo as etapas de corte e porcionamento.

As frutas deverão ser higienizadas e sanitizadas previamente na área de pré-preparo de hortifrúti.

Equipamentos básicos:

a) Descascador de frutas;

b) Bancadas com cubas, esguicho, sobre fundo perfurado e furo para detritos;

c) Ar condicionado;

d) Lavatório de mãos.

4.6 Açougue Climatizado

Área destinada ao pré-preparo de carnes, envolvendo as etapas de corte, porcionamento e adição de ingredientes.

Pontos a serem observados:

a) Para facilidade de trabalho esta área deve estar situada perto da área de cocção e da câmara fria específica;

b) Por funcionar com portas e janelas fechadas e estar totalmente confinada, esta área deverá ser refrigerada;

c) Para se evitar riscos de contaminação cruzada, deverão ser usadas mesas separadas para cada uma das seções internas indicadas.

Equipamentos básicos:

a) Mesa de polietileno para corte e desossa;

b) Picador de carnes;

c) Amaciador de bifes;

d) Bancada / Mesa para temperar;

e) Mesa inoxidável com cubas e pontos de água;

f) Ar condicionado;

g) Lavatório de mãos.

4.7 Área de cocção

Cocção é etapa posterior ao pré-preparo, destinada ao processamento térmico dos alimentos (cozidos, assados, grelhados, frituras, etc.) com a finalidade de obtenção da preparação final.

Esta área é destinada à preparação do produto final que será o alimento pronto para ser consumido. A localização desta área deverá estar o mais próximo possível da central de GLP e da distribuição de alimentos para o refeitório.

Divisão da Área de cocção:

a) Área de Cocção básica – Onde a cocção é feita em caldeirões/panelões (feijão, arroz, carnes de panela, cremes, etc.);

b) Área de Cocção ordinária – Onde a cocção é feita em fogões (bifes, molhos, condimentos, etc.);

c) Área de Cocção especial – Onde a cocção é feita em fornos e cozedores de legumes;

d) Área de Armazenamento de panelas e utensílios – se possível, fazer uma sala separada para este fim.

Equipamentos básicos:

a) Fogão industrial;

b) Fornos combinados;

c) Forno a gás (opcional)

d) Panelões industriais, do tipo Caldeira (opcional);

e) Sistema de exaustão com tela milimetrada;

f) Mesa de cozinheiro com cuba, gancheira e gaveta (opcional) ;

g) Mesa inox de apoio;

h) Carro cantoneira capacidade 80 kg (opcional);

i) Carros para abastecer balcão ou passthrough;

j) Prateleira tipo "Tray rest" em aço inoxidável;

k) Lavatórios de mãos;

l) Lixeiras com pedal.

Não é recomendável o confinamento da área de cocção em razão do calor dispensado por seus equipamentos e também pela grande quantidade de partículas de gordura em suspensão disseminando sujeira nas áreas próximas, sendo aconselhada certa distância em relação às demais áreas da cozinha. Portanto será necessário manter estes locais com pressão negativa através de um sistema de exaustão forçada com coifas e exaustores que terá formato tronco-piramidal. Sua localização deve levar em conta o menor percurso dos dutos do sistema de exaustão evitando o retorno das partículas em suspensão expelidas.

Todos os equipamentos de preparo que exerçam ação térmica sobre os alimentos, deverão obrigatoriamente dispor de captadores tipo coifa, com comprimento e larguras superiores em 0.15m nos lados livres destes equipamentos, deverá manter uma altura de 1.80m do piso e dotados de tela milimétricas ou outro sistema removível.

Sistema de exaustão

O fornecimento e instalação do sistema de exaustão da área de cocção serão executados de acordo com a previsão das fontes emissoras indicados no projeto arquitetônico, e especificações técnicas do projeto elaborado pelo projetista/empresa contratada. Devem ser dimensionados tecnicamente de forma a

fazer renovação do ar da cozinha em vinte vezes por hora.

Para fins de garantia do sistema de exaustão a ser instalado, deverá ser apresentado projeto com especificações dos itens componentes e que os equipamentos constituintes sejam certificados pelo INMETRO, assim como a apresentação da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do engenheiro responsável. A empresa executora deverá fornecer garantia, treinamento e manutenção preventiva e corretiva do sistema.

As instalações, equipamentos e itens acessórios, devem ser no mínimo constituídos por:

- Captadores (coifas) de dimensões variáveis executadas em chapa galvanizada;
- Filtros para eliminação de gordura;
- Sistema de limpeza automático;
- Dutos com porta de visita para limpeza e inspeção;
- Damper corta fogo;
- Exaustor;
- Estação de tratamento de ar;
- Quadro de acionamento;

4.8 Área de Higienização de utensílios de cozinha

Área onde ocorre o processo de limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios e louças utilizados na cozinha, garantindo um bom controle higiênico-sanitário dos mesmos. O revestimento vertical deverá ser impermeável até o teto.

Equipamentos necessários:

a) Máquina de lavar louças com esteira mecânica industrial;
b) Cubas de grandes dimensões;
c) Esguicho de lavagem.

4.9 Área de Distribuição

Área onde são colocados os equipamentos para conservação da temperatura das preparações durante o período de distribuição. Sua localização deverá ser próxima à área de cocção e refeitório.

Os alimentos são armazenados em cubas e expostos nos balcões térmicos de distribuição (frios para saladas e sobremesas, quentes para preparações quentes) dotados de corre-bandeja e vitrine protetora abaulada. Os comensais em fila passam pela linha de balcões para serem servidos por funcionários devidamente uniformizados e treinados.

Os balcões térmicos poderão ser dispostos:

- Paralelos;
- Linear do fluxo continuo;
- Com fluxo convergente;
- Com fluxo divergente;
- Em L.

Nos pass through serão armazenados os alimentos, já nas cubas tampadas, durante o período de espera para reposição dos balcões. Deverão ser montados e instalados entre a área de distribuição e a produção. Podem ser refrigerados ou aquecidos.

Os alimentos são expostos para consumo, sob controle de tempo e temperatura, nestes equipamentos para não ocorrer multiplicação microbiana.

Abaixo foto da Área de distribuição de uma unidade do Restaurante Cidadão:

Área de distribuição
Fonte: Arquivo Fotográfico – GARC/OVG unidade RC de Jaraguá.

Equipamentos básicos:

a) Balcões de apoio. Funcionam como suporte para colocar utensílios, equipamentos menores, talheres devidamente embalados e bandejas.

b) Balcões térmicos aquecidos para conservar a temperatura dos alimentos;

c) Balcões térmicos refrigerados para conservação de alimentos resfriados;

d) Balcões neutros para distribuir alimentos que não necessitam de temperaturas especiais e que são servidos à temperatura ambiente;

e) Carro isotérmico basculante; (se necessário)

f) Porta talheres;

g) Pass through (aquecido e refrigerado)

h) Carro para transportes de recipientes;

i) Mesa inox para apoio;

j) Carros diversos para transporte de recipientes vazios, bandejas, pratos, talheres,

etc.

k) Lavatório de mãos.

4.10 Refeitório

Área do restaurante onde todo o serviço está ligado diretamente com o atendimento aos usuários. É destinada ao seu conforto. Deve-se observar a limpeza, higiene, arrumação, decoração, nível geral de ruído dentro e fora do ambiente, assim como o aroma, temperatura e outros estímulos sensoriais. O refeitório deverá dispor de duas portas, sendo uma para acesso e outra para a saída dos usuários. O refeitório deve ser climatizado para melhor conforto dos usuários.

As áreas básicas que constituem o refeitório são: área de higienização das mãos, área de dispersão e salão de refeições.

Deverá haver um DML específico para armazenar os materiais de limpeza utilizados no Refeitório, assim evita-se que os colaboradores responsáveis pela limpeza entrem na área de produção.

4.10.1 Área de higienização das mãos

Nesta área os comensais irão higienizar suas mãos antes de serem servidos. É obrigatória a presença de pias e torneiras em quantidade suficiente e com acionamento automático. Tais lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico (ou sabonete líquido inodoro anti-séptico), toalhas de papel não reciclado (ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos) e coletor de papel (lixeira) acionado sem contato manual. Deverá estar localizada antes da distribuição de refeições.

4.10.2 Área de dispersão

É a região onde o usuário termina de montar o prato e dirige-se para a mesa. É o momento que sua atenção está dividida entre equilibrar a bandeja e procurar o local para sentar, estando sujeito a colisões ou outros acidentes, portanto não devem existir

fluxos cruzados, desníveis ou quaisquer obstáculos até a mesa.

4.10.3 Salão de refeições

É a área de consumo das refeições. O controle da circulação e acesso do pessoal deve ser ordenado, linear e sem cruzamentos. Para o dimensionamento dessa área, deve-se considerar:

- Tempo médio de distribuição em balcão de distribuição: 5 a 7 pessoas/minutos;
- Tempo médio que o usuário leva entre a distribuição e a devolução de bandejas = 12 a 20 minutos;
- Área ocupada por pessoa, em mesa de 4, 6 ou 8 assentos = 1.0 m²

4.10.4 Equipamentos básicos do refeitório:

a) Lavatório de mãos;

b) Climatizadores;

c) Bebedouros de 4 torneiras;

d) Mesa com cadeiras para comensais;

e) Mesa de apoio para molhos e farinha;

f) Mesa de apoio para café;

g) Lixeiras com pedal para separação de lixo orgânico e lixo descartável.

ÁREAS DE HIGIENIZAÇÃO

São as áreas em que ocorrem todo o processo de limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios (panelas, cubas, tampas, talheres e etc) e louças do restaurante, garantindo um bom controle higiênico-sanitário em todas as etapas dos fluxos operacionais.

Devem haver áreas separadas para higienização de utensílios utilizados na

produção (cozinha e áreas de pré-preparo) e para a higienização dos utensílios utilizados pelos comensais no refeitório.

No restaurante existem as seguintes áreas de higienização de equipamentos e utensílios:

a) Área de higienização de utensílios de cozinha (item 4.8 deste manual);

b) Área de higienização de mãos no refeitório (item 4.10.1 deste manual);

c) Área de devolução e higienização de utensílios do refeitório.

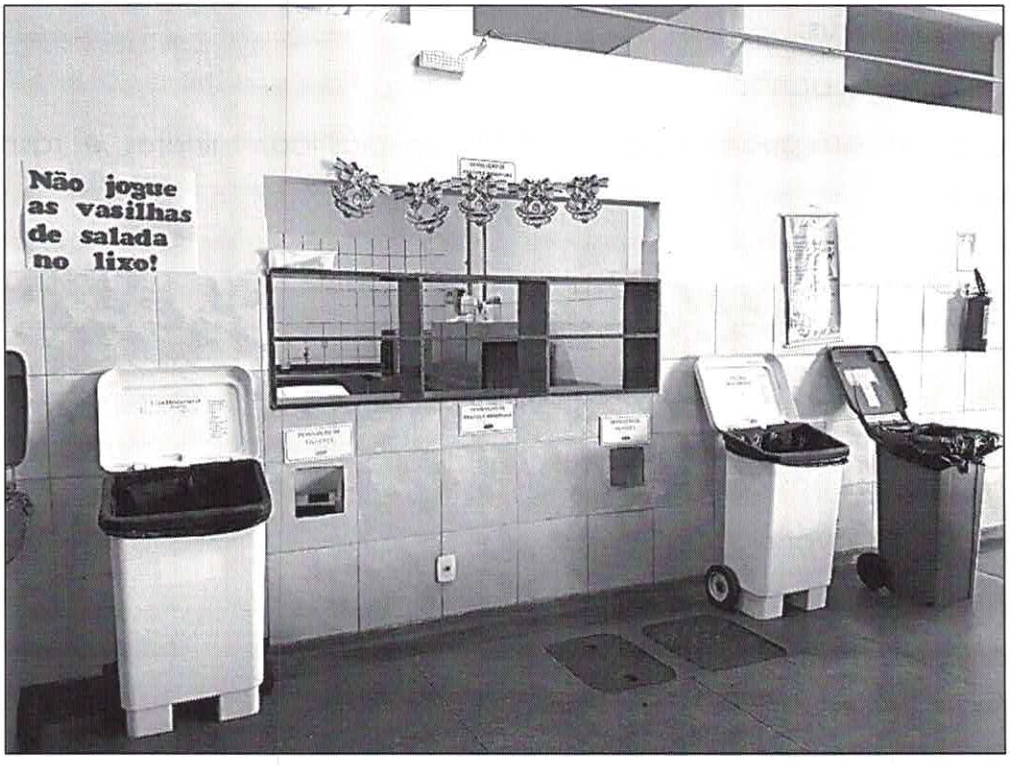
4.11 Área de devolução e higienização de utensílios do refeitório

Nesta área os comensais devolverão bandejas, vasilhas de saladas, talheres e pratos para que sejam higienizados e desinfectados, garantindo um bom controle higiênico-sanitário dos utensílios utilizados no refeitório.

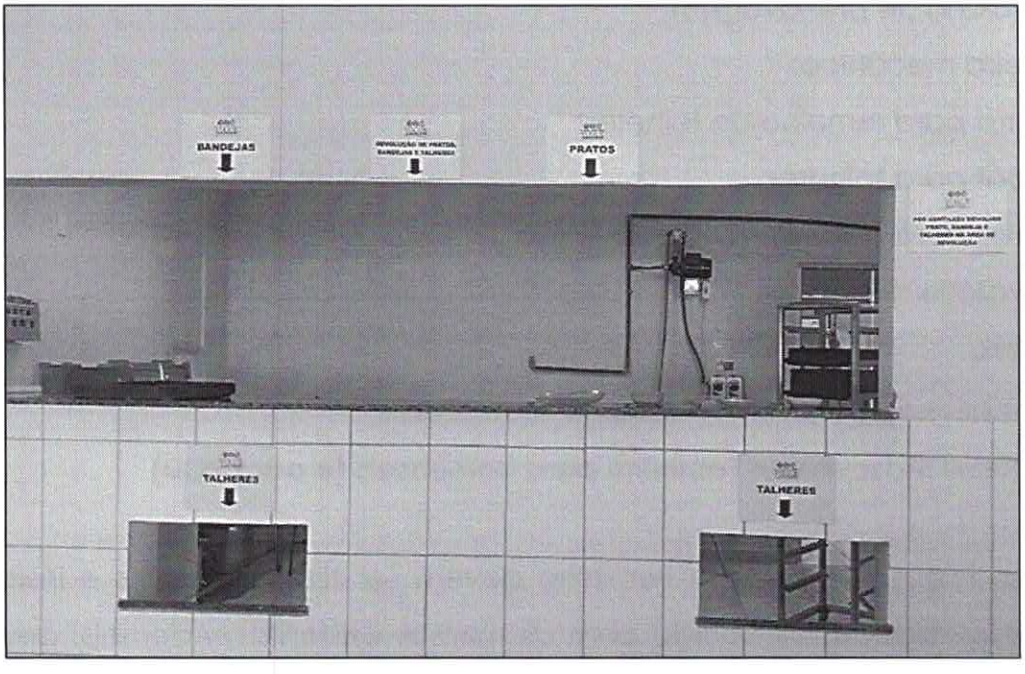
Pontos a serem observados:

Esta área deve ser a mais fechada possível em relação ao refeitório, devendo ter somente as aberturas para devolução de bandejas, pratos e talheres. Sua localização deverá ser perto da porta de saída dos usuários e longe da área de distribuição de bandejas, no sentido de se evitar fluxo cruzado de usuários.

Abaixo seguem fotos da Área de devolução de duas unidades do Restaurante Cidadão:



Área de devolução
Fonte: Arquivo Fotográfico – GARC/OVG unidade RC de Anápolis Centro.



Área de devolução
Fonte: Arquivo Fotográfico – GARC/OVG unidade RC de Anápolis UEG.

Operações básicas:

a) Recepção da bandeja;

b) Separação de guardanapos, copos de plástico, talheres e raspagem da comida;

c) Pré-lavagem;

d) Lavagem e enxágue;

e) Secagem.

Equipamentos básicos:

a) Máquina de lavar e secar louças;

b) Dosadores de produtos químicos;

c) Mesas para máquinas de lavar louças ou bandejas;

d) Calha para detritos;

e) Carro de detritos;

f) Aquecedor de água;

g) Esguicho de pré-lavagem;

h) Esteira mecânica;

i) Carro para remolho de talheres;

j) Shoot para talheres;

k) Carro para bandejas ou pratos;

l) Lavatório de mãos;

m) Lixeira.

4.12 Sanitários Masculino e Feminino para comensais (e para PCD)

Os sanitários Masculino e Feminino devem ser dimensionados e instalados em número e qualidade de acordo com as normas existentes. Ademais, devem haver sanitários masculino e feminino adaptados a Pessoas Com Deficiência (PCD).

As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos

destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico (ou sabonete líquido inodoro anti-séptico) e toalhas de papel não reciclado (ou outro sistema higiênico e seguro) para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos (lixeiras) devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

Pelo esgoto ser a instalação mais problemática de todas, recomenda-se que:

a) As caixas de esgoto sejam construídas de acordo com o volume produzido no restaurante;

b) As declividades devem ser as máximas que a construção permitir;

c) Não se utilizem joelhos de 90° e sim duas curvas de 45°, ou, se for possível, evitá-los;

d) Sejam evitadas redes com muitos ramais;

e) Todas as caixas de esgoto sejam construídas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos;

f) Haja pontos de coleta de água do piso através de grelhas especiais dotados de bandejas, coletores e retentores de resíduos que bloqueiam a entrada de roedores e insetos;

g) Sejam utilizados materiais resistentes à temperatura e ácidos.

4.13 Área destinada a liberação de entrada

Local em que se destina a entrega de liberação de entrada para o consumo, referentes a contribuição dos comensais. Destaca-se que os quantitativos disponibilizados estão condicionados ao estabelecido em contrato:

Utilizar de equipamentos para controle que sejam compatíveis com a autonomia necessária para desenvolver as atividades, considerando eventuais quedas de energia;

Equipamentos básicos:

a) Computador

b) Impressora fiscal

c) Internet

d) Impressora;

e) Internet;

f) Nobreak.

Estrutura básica:

a) Até 1500 refeições: 02 bilheterias.

b) De 1500 a 2500 refeições: até 03 bilheterias;

c) Acima de 2500 refeições: dispor de 04 bilheterias.

4.14 Hall de entrada e saída

Área destinada à circulação dos comensais para entrada e saída do refeitório.

Equipamento necessário: Catracas eletrônicas de entrada e saída.

ÁREAS COMPLEMENTARES

4.15 Sala do(a) nutricionista

Sala destinada ao(à) nutricionista para guardar objetos pessoais, documentos e materiais de trabalho. O ideal é que seja localizada de modo a permitir, no seu interior, ampla visão de toda a cozinha, possibilitando ao nutricionista observar todos os trabalhos através de painéis de vidro.

Equipamentos básicos: armário, mesa, cadeira, computador e ar condicionado.

4.16 Escritório da OVG

Sala destinada ao supervisor/fiscal da OVG para guardar objetos pessoais,

documentos e materiais de trabalho. Seu dimensionamento e localização deve ser adequado ao bom desenvolvimento do trabalho.

Equipamentos básicos: armário, mesa, cadeira, computador e ar condicionado.

4.17 Sala de capacitação

Sala destinada a treinamentos e reuniões, ocupando área distinta das áreas de preparação e fornecimento de refeições. Esta sala é opcional

Equipamentos básicos: Mesas, cadeiras e ar condicionado.

4.18 Vestiário e Banheiro Feminino para Colaboradores

Os vestiários e banheiros (feminino e masculino) para os colaboradores devem ser dimensionados e instalados em número e qualidade de acordo com as normas existentes.

As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico (ou sabonete líquido inodoro anti-séptico) e toalhas de papel não reciclado (ou outro sistema higiênico e seguro) para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos (lixeiras) devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

Pelo esgoto ser a instalação mais problemática de todas, recomenda-se que:

a) As caixas de esgoto sejam construídas de acordo com o volume produzido no restaurante;

b) As declividades devem ser as máximas que a construção permitir;

c) Não se utilizem joelhos de 90° e sim duas curvas de 45°, ou, se for possível, evitá-los;

d) Sejam evitadas redes com muitos ramais;

e) Todas as caixas de esgoto sejam construídas fora da área de preparação e

armazenamento de alimentos;

f) Haja pontos de coleta de água do piso através de grelhas especiais dotados de bandejas, coletores e retentores de resíduos que bloqueiam a entrada de roedores e insetos;

g) Sejam utilizados materiais resistentes à temperatura e ácidos.

4.19 Área de Paramentação

Área em que os colaboradores higienizam as mãos e se paramentam (com touca, avental e, se necessário, luvas) antes de entrar na cozinha e demais áreas de produção. Deve estar situada na entrada para as áreas de produção das refeições.

Equipamentos necessários: Lavatório de mãos, Lixeira, Ganchos para avental e Recipiente para armazenar toucas.

4.20 Central de Gás GLP

Sua localização será externa à cozinha, em área confinada, protegida por um alambrado metálico que impeça a aproximação de veículos e pessoas não autorizadas. Normas específicas disciplinam a construção de centrais de gás GLP, as quais devem ser obedecidas.

O fornecimento e instalação de CENTRAL DE GÁS, bem como das tubulações de abastecimento até os pontos solicitados, serão executadas de acordo com a previsão de pontos indicados no projeto arquitetônico e de acordo com as demandas, dimensionamento e especificações técnicas do projeto elaborado pelo engenheiro projetista contratado. Para fins de garantia do sistema de abastecimento a ser instalado, deverá ser apresentado projeto com especificações dos itens componentes e que equipamentos constituintes sejam certificados pelo INMETRO assim como a apresentação da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do engenheiro responsável. Deverá à empresa executora fornecer garantia, treinamento e manutenção preventiva e corretiva do sistema. Abaixo foto de exemplo Central de

gás GLP.

Central de gás GLP
Fonte: Arquivo Fotográfico – GARC/OVG unidade RC de Goianésia.

Estrutura básica necessária:

As instalações, equipamentos e itens acessórios, devem ser no mínimo:

a) Abrigo em concreto para cilindros (completo, com sinalização e extintores) com proteção;
b) Válvulas;
c) Manômetros;
d) Flanges;
e) Tubulação;
f) Conexões soldadas/rosqueadas;
g) Acessórios de ligação.

4.21 Reservatórios de Água (caixa d'água, poço e etc.)

Deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. A quantidade de água requerida para

prever o consumo é de 20 litros por refeição. Tais reservatórios de água devem ser acessíveis, dotados de tampa, protegidos, revestidos e distantes de fonte de contaminação.

É necessário que contenha além do reservatório de água para uso diário, um reservatório extra, capaz de fornecer a quantidade de água necessária para no mínimo 01 (um) dia de atividade do restaurante.

4.22 Depósito de lixo

Local destinado ao despejo de resíduos. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

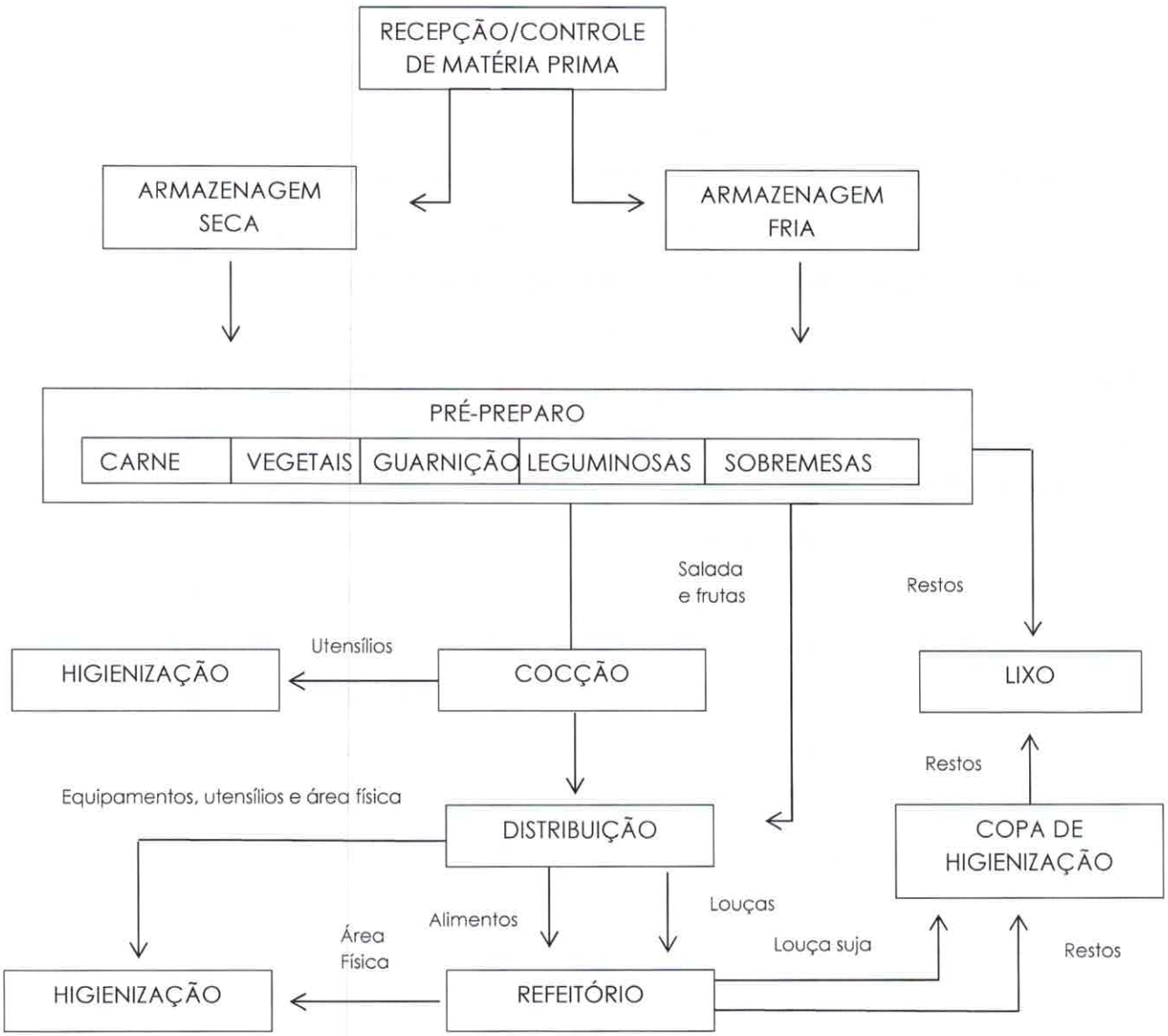
Deverá ser provido de lixeiras e caçambas. O revestimento do piso e das paredes deverá ser cerâmico, além de haver ralo ou grelha para escoamento dos líquidos. É necessário haver ventilação adequada do ambiente, se possível, ser climatizado.

Equipamentos básicos:

a) Contentor fechado com tampa;

5. FLUXOGRAMA OPERACIONAL

FLUXOGRAMA DE ATIVIDADES DE PRODUÇÃO



6. QUESTÕES LEGAIS

Deverá ser apresentado regularmente e sempre que solicitado pela Gerência de Apoio ao Restaurante Cidadão – GARC, os documentos obrigatórios para o funcionamento das Unidades do Restaurante Cidadão a seguir:

6.1 Alvarás: Emitidos com o endereço da unidade do Restaurante Cidadão

Para que o Restaurante Cidadão seja colocado em funcionamento, devem ser adotados os procedimentos necessários a fim de atender as exigências legais dos órgãos fiscalizadores responsáveis, municipais e estaduais.

Deve ser solicitado junto aos órgãos competentes do município, um Alvará de Funcionamento. Para sua concessão serão verificadas as condições físicas da construção, segundo determinações dos órgãos de regulação urbana e orientações de segurança determinadas pelo Corpo de Bombeiros.

Deve ser requerido também, junto ao órgão municipal de vigilância sanitária, um Alvará/Licença Sanitária, devendo para tanto atender aos procedimentos administrativos definidos e aos requisitos sanitários estabelecidos na legislação sanitária vigente. Caso não haja serviço de vigilância sanitária no âmbito municipal, deve-se recorrer ao órgão competente do estado. Abaixo os Alvarás necessários.

a) Alvará de funcionamento/ localização emitido pelo município da unidade;

b) Alvará/Licença Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária do município da unidade;

c) Alvará/Certificado de Conformidade expedido pelos Bombeiros;

6.2 Laudos/certificados:

a) Laudo de Dedetização e desratização;

b) Laudo de Higienização dos reservatórios de Água (Caixa d'água;

c) Laudo de Análise semestral de potabilidade de água realizada por empresa especializada.

d) Laudo de Análise microbiológico das preparações prato proteico, feijão e salada a cada 6 meses e em casos de surto de doença alimentar que deverá ser realizado por empresa especializada;

6.3 Documentos dos colaboradores:

a) Atestado de saúde ocupacional;

b) Registro de treinamento/capacitação;

c) Registro de entrega de EPI's;

d) Controle de higiene e saúde de manipuladores;

e) Quadro de horário de trabalho.

6.4 Documentos de controle/registro:

a) Empresa inscrita no CRN;

b) Comprovante da responsabilidade Técnica do Nutricionista que irá atuar efetivamente na unidade.

c) Controle diário de temperatura dos alimentos e dos equipamentos;

d) Registro de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

e) Registro de Higienização da caixa de gordura e esgoto;

f) Comprovantes de manutenção e calibração de balanças e termômetros pelo menos uma vez ao ano;

g) Fichas técnicas das preparações;

h) Controle de coleta diária de amostras;

i) Registro de troca de filtros (consumo de água);

j) Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA);

k) Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);

l) Análise de Perigo e Pontos Críticos (APPCC);

m) Notas fiscais das matérias primas utilizada nas preparações, quando solicitado pela contratante;

n) Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) afixados nas áreas;

o) Manual de Boas Práticas;

p) Comprovante de pagamento de IPTU, Água e Luz;

q) Documentos de comprovação oriundas da Segurança armada;

r) Seguro total do prédio.

6.5 Documentos para efetuação do pagamento.

Da Regularidade Fiscal - Envio até o dia 05 de cada Mês:

- Nota fiscal (Quantitativo de refeições servidas enviado pela OVG via e-mail).
- Carta/ofício de Desconto (Caso aplicável).
- Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativas, de Débitos da Receita Federal do Brasil, Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e previdenciária (conjunta);
- Certidão de Regularidade com a fazenda Pública do Estado de Goiás
- Certidão negativa de débitos Trabalhistas - Poder judiciário
- Certidão conjunta de regularidade fiscal negativa de qualquer natureza pessoa jurídica da Prefeitura Municipal (Goiânia)
- Certidão negativa de débitos da Prefeitura Municipal de Origem (ser emitido pelo CNPJ da unidade do Restaurante Cidadão).
- Certidão de Regularidade do FGTS - Caixa Econômica Federal

Da Regularidade Trabalhista - Envio até o dia 15 de cada Mês:

- Espelho do CAGED;
- Lista de colaboradores ativos na unidade (nome, Cargo, motivo de inatividade);
- Cartão ou Folha de ponto, assinado, de cada funcionário, referente às horas trabalhadas (Não demonstrar horários uniformes, o preenchimento de horário de entradas e saídas devem ser com minutos fracionados); ex: 08:02 – 12:01; 14:04-18:03;

- Contracheques ou holerites do pagamento, férias e 13º de cada funcionário, comprovante de pagamento de salário dos funcionários;
- (OBS: Comprovante de pagamento de salário e Cartão/Folha de ponto devem ser referentes ao mesmo mês);
- Rescisão e Termo de Homologação de Colaboradores demitidos no Mês com assinatura e comprovação de pagamento;
- Aviso de Férias assinado e com comprovação de pagamento;
- Licença de maternidade com comprovação;
- Atestado de afastamento (comprovação);
- Comprovante de recolhimento do INSS;
- Guia de recolhimento do INSS;
- Comprovante de recolhimento do FGTS;
- Guia de recolhimento do FGTS;
- Relatório RE contendo o valor individual de recolhimento do FGTS para cada trabalhador. (GFIP);
- Protocolo de Envio de arquivos – conectividade social (RE);
- RAIS (Relação Anual de Informações Sociais);
- DIRF (Declaração de Imposto de Renda Retido na Fonte), nos meses de apresentação previstos na legislação.

6.6 Órgãos fiscalizadores Municipais, Estaduais e Federais:

- Corpo de Bombeiros;
- CREA;
- Vigilância Sanitária – Órgão municipal, e se este não existir, órgãos de vigilância sanitária estadual; Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- SEGPLAN;
- Entre outros.

7. PLANEJAMENTO OPERACIONAL

7.1 Previsão de Cargos e Funções

É fundamental que a mão de obra das unidades do Restaurante Cidadão seja capacitada para o desempenho das operações. O tamanho da equipe envolvida depende, naturalmente, do número de refeições estimadas . O Organograma seguinte apresenta a equipe de profissionais necessária para o funcionamento de restaurante. O **item 10** (Cargos e Funções) deste manual apresenta a descrição das respectivas atividades e responsabilidades.

7.2 Organograma de Pessoal

7.3

Contratação de Mão de Obra

A qualificação da mão de obra do Restaurante Cidadão é um elemento decisivo para imprimir eficiência em todo o funcionamento das unidades do Restaurante Cidadão. Contar com o apoio de profissionais qualificados é fundamental para o ajuste do funcionamento do estabelecimento às normas sanitárias. Tal mão de obra para execução dos processos é de estreita responsabilidade da empresa terceirizada responsável pela operação.

O número de profissionais necessários depende do número de atendimentos previstos, conforme metodologia proposta no **item 11** (Indicadores de dimensionamento de pessoal) deste manual.

Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

O processo de qualificação deve prever a reciclagem do conhecimento, mantendo a mão de obra atualizada sobre as práticas higiênicas de manipulação dos alimentos. Esse processo deve ser documentado a fim de permitir adequado controle e acompanhamento pela gerência.

8. CARDÁPIOS

O cardápio das unidades do Restaurante Cidadão é padronizado e elaborado pela nutricionista da equipe GARC/OVG, de acordo com parâmetros nutricionais preconizados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), do Ministério do Trabalho e Emprego. Além disto, também são considerados os princípios da variedade, quantidade, qualidade, adequação, harmonia e custo.

A legislação que regulamenta o PAT recomenda que as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 600 a 800 calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total –VET de 2.000 calorias/dia e deverão corresponder a faixa de 30- 40% do VET diário.

Bimestralmente é realizada reunião na sede da OVG com as nutricionistas de todas as terceirizadas para discutir sobre o cardápio trimestral elaborado. Após a reunião, o cardápio alterado é encaminhado juntamente com a ata da reunião aos supervisores e nutricionistas para que seja colocado em prática.

As refeições servidas nas unidades do Restaurante Cidadão são do tipo almoço, sendo compostas por:

- Prato proteico/principal – preparação proteica de origem animal (carne ou peixe ou ave);
- Acompanhamentos (arroz e feijão);
- Guarnição (massa ou farofa ou verduras/legumes refogados, etc.);
- Salada (composta por no mínimo 3 vegetais);
- Sobremesa (doce ou fruta).

Além do atendimento das necessidades nutricionais/calóricas dos usuários e do tamanho do público a ser atendido, na elaboração e planejamento dos cardápios do Restaurante Cidadão deve ainda ser considerada a questão do custo dos gêneros alimentícios utilizados. Alguns fatores podem contribuir para redução de custos:

- Safra de alimentos: comprando-se alimentos (verduras, legumes, frutas) observando-se períodos de safra, é possível aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos e o período de menor custo;
- Qualidade dos alimentos: a qualidade deve ser observada na hora da compra (responsabilidade do nutricionista da empresa terceirizada). Produtos de maior qualidade rendem mais e diminuem o custo total da refeição.
- Quantidade: o preparo das quantidades necessárias é uma forma de evitar o desperdício;
- Aproveitamento: devem ser evitados os alimentos que não são totalmente aproveitados durante o processo de preparo, bem como os alimentos que exigem maior dispêndio de tempo na sua manipulação. Sempre que possível, os alimentos devem ser aproveitados integralmente;
- Aceitação dos cardápios: adequar o cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais. Esta é também uma forma de se evitar o desperdício dos alimentos.

8.1 Quantidades a serem servidas por pessoa

A seguir são discriminadas as quantidades (em gramas) das preparações prontas a serem servidas por pessoa:

ARROZ

Especificação e Tipo	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Arroz tipo I: Simples	280 g	Até 23 vezes / mês
Arroz tipo I: Composto, (A grega, forno, colorido Etc..)	280 g	Até 02 vezes / mês

FEIJÃO

Tipo	Especificação	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Feijão carioca roxo, tipo I	Simples	150 g	Até 16 vezes/mês
Feijão preto - Tipo I	Simples	150 g	Até 02 vezes/mês
Feijão carioca Roxo, tipo I, composto.	Tutu ou Tropeiro	150 g	Até 02 vezes/mês
Feijão fradinho ou feijão verde	Simples	150 g	01 vez/ semestre

PRATO PROTEÍCO SIMPLES

Especificação	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Bovina de 1ª (Alcatra, Contra filé, Coxão mole, Patinho, Lagarto, Rabada)	120 g	03 vezes / mês
Bovina de 2ª sem osso; (Peixinho, Acém, Paleta, Costela, Dobradinha)	120 g	04 vezes / mês
Ave sem osso (frango)	120 g	02 vezes / mês
Ave com osso (coxa e sobrecoxa de frango)	200 g	03 vezes / mês
Peixe sem espinho (filé)	120 g	02 vezes / mês
Suína sem osso (pernil ou lombo)	120 g	02 vezes/ mês

PRATO PROTEÍCO COMPOSTO:

Especificação	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Feijoada com: • Feijão preto • Pernil (50g) • Carne seca bovina (40g) • Linguiça (30g)	250 g	Até 04 vezes/ mês
Goulash com: • Linguiça toscana (40g) • Carne bovina (40g) • Carne suína (40g)	120 g	Até 1 x por mês

GUARNIÇÃO

Tipo	Especificação	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Vegetal	A, B, C	100 g	Até 16 vezes / mês
Farofas: • Farinha: 25 a 40g; • Demais ingredientes: 40 a 55g.	Farinha de mandioca ou milho	80 g	Até 05 vezes / mês
Macarrão	Espaguete ou parafuso	100 g	Até 02 vezes / mês
Polenta	Com massa de fubá	100 g	Até 02 vezes/ mês
Creme de milho	Somente com milho verde in natura	100 g	01 vez/mês

SALADA

Especificações	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Vegetal tipo A (2) e/ou vegetal tipo B (1)	100 g	Diária

SOBREMESAS / FRUTAS

Especificação	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Fruta	01 unidade ou fatia média 120 g	Até 16 vezes/mês
Salada de frutas (banana, laranja, mamão, maçã)	120 g	Até 03 vezes/mês
Manjar, pudim ou pavê	100 g	01 vez/mês
Gelatina	100 g	01 vez/mês
Doces em pasta (banana, goiaba, leite)	50 g	01 vez/mês
Doces em barra goiaba/leite/sírio/cocada/batata doce/figo	30 g	Até 02 vezes/mês
Geléia e pé de moleque	25 g	01 vez/mês
Frutas caramelizadas	60 g	Até 02 vezes/mês

8.2 Informações complementares do cardápio e procedimentos gerais de distribuição:

a) Arroz - Só será permitido arroz tipo I. Sugestão: uso de arroz parboilizado.

b) Feijão:

- Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceos, exceto quando este for tutu ou feijão tropeiro;
- Só será permitido feijão tipo I.

c) Saladas

- As saladas devem ter 3 vegetais, obedecendo a quantidade total de 100g, salvo vinagretes, tabule, salada tropical e outras saladas à critério do nutricionista da OVG;
- Os vegetais folhosos tipo A (alface, agrião, acelga, couve, brócolis, chicória, almeirão, etc.) – deverão compor a salada com a quantidade de 20 a 25g;
- Vegetal A não folhosos (abobrinha, berinjela, jiló, pimentão, tomate, pepino, repolho, etc.) – deverão compor a salada com a quantidade de 35 a 80g;
- Vegetais tipo B que poderão ser utilizados: beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, vagem, etc.);
- Frutas poderão compor as saladas (ex.: maçã, laranja, abacaxi, manga) na quantidade média de 30g, conforme exemplos:
  Alface (20g), Pepino (40g), Tomate (40g) = 100g
  Acelga (20g), Tomate (50g), Abacaxi (30g) = 100g

d) Guarnições

- Não é permitido purê industrializado (em pó) nem milho em conserva ou enlatado;
- Vegetais tipo A utilizados: berinjela, brócolis, couve, couve-flor, jiló, pimentão, repolho;
- Vegetais tipo B utilizados: abóbora, cenoura, chuchu, quiabo, vagem;
- Vegetais tipo C utilizados: batata inglesa, batata doce, mandioca, milho verde, cará, inhame;
- Farofas: o porcionamento total da farofa total de 80g, sendo assim a quantidade de farinha deve ser de 25 a 40g, e 40 a 55g para demais ingredientes como: couve, maçã, abobrinha ou batata doce;
- Pirão: pode ser de peixe ou legumes (à critério do nutricionista da OVG);

- Macarronada: utilizar preferencialmente macarrão parafuso ou espaguete.

e) Frutas e Sobremesas

- Frutas devem ser servidas maduras;
- Frutas de corte (mamão, melancia e etc.) devem ser servidas sem casca;
- Doces manipulados na unidade devem ser preparados no máximo um dia antes da distribuição e armazenados em câmara fria devidamente embalados e identificados;
- Salada de frutas: deverão ter no mínimo 03 frutas na proporção de 25% de cada fruta (Maçã, Banana, Laranja ou Mamão) e 25% de suco.

f) Prato Proteico

- Todas carnes utilizadas deverão ser adquiridas em estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal;
- Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
- As preparações proteicas empanadas deverão manter a proporção de carne estabelecida na frequência de pratos proteicos;
- Fica a critério do nutricionista da OVG incluir no cardápio as preparações: lasanha (frango ou carne moída), escondidinho/achadinho de carne, sarapatel, chambary ou fígado como prato proteico na quantidade máxima de 1 vez/mês, sempre com mínimo de 120g de carne/frango;
- As preparações de carnes suínas e pescados deverão ser acompanhados de limão (1/6 de limão médio), dispostos na cubinha de salada;
- As substituições para pratos proteicos com baixa aceitação (peixe, feijoada, dobradinha e etc.) só serão autorizadas caso o nutricionista da OVG verificar necessidade. Nos casos autorizados a substituição seguirá a mesma gramatura

do prato proteico (120 g);

- Molhos para peixe: devem ser servidos em cuba separada do peixe;
- Não servir carnes e ovos malpassados.

g) Orientações gerais:

- No refeitório deverá haver uma mesa com farinha de mandioca, molho de pimenta, molho para salada, azeite (acidez máxima de 0,5%) e vinagre;
- Deverá haver uma mesa no refeitório com Café adoçado e Café não adoçado em garrafas térmicas identificadas, copos descartáveis de 50 ml e adoçantes dietéticos. De preferência, próximo ao bebedouro, que deverá ser de 4 torneiras;
- As refeições (almoço) deverão ser servidas em pratos com suporte de bandejas, recipientes específicos para salada, copo descartável e talheres devidamente embalados (em material descartável junto com guardanapo de papel). As facas deverão ter pontas arredondadas. Devem ser disponibilizadas colheres para aquelas pessoas que não utilizam garfo;
- Todas as preparações deverão ter fichas técnicas aprovadas pelo nutricionista da OVG, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- As cubas das preparações servidas poderão ter decoração individual feita de hortifrúti, bem como no balcão de distribuição;
- As cubas das preparações servidas deverão ter decoração de cheiro verde e/ou cebola e as rampas de distribuição deverão ser decoradas com hortifruti expostas durante todo o momento de distribuição;
- A decoração do restaurante deverá ser feita nas datas comemorativas (Carnaval, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia da Pátria, Dia das Crianças, Aniversário da OVG, Natal e Ano Novo). Nos dias de comida regional ou internacional não há necessidade de fazer decoração, somente afixar cartazes sobre a região ou país comemorado conforme especificações no planejamento anual de cardápios especiais;

- Colocar nos balcões térmicos quantidade suficiente de alimentos, durante todo o período de distribuição (10:30hs às 14:00 hs). Conservar as cubas tampadas e não permitir ressecamento de preparações quando houver interrupção na fila;
- Todos as preparações do cardápio deverão ser oferecidas durante todo o período de distribuição do almoço (10:30h às 14:00h), não sendo substituídas por outra preparação. Em casos excepcionais e com a devida autorização do nutricionista da OVG, poderá haver a substituição;
- Deve ser comunicado com antecedência sempre que houver a necessidade de alguma alteração no cardápio, mesmo que a alteração seja de última hora devido a algum imprevisto. Poderá ser informado por telefone, mas é preciso formalizar mandando e-mail para: restaurante.cidadao@ovg.org.br;
- Algumas preparações (como feijoada, goulash, galinhada e etc) poderão ser alteradas quanto à forma de preparo e de servir, mediante acordo em reunião registrada em ata;
- Não será permitido o aproveitamento de nenhuma das preparações do dia anterior para os dias seguintes;
- Seguir as condutas e critérios para distribuição de alimentos através de monitoramento e controle das temperaturas das preparações e dos equipamentos:

Alimentos Quentes	Alimentos Frios
60°C ou superior por no máximo 6 horas	Inferiores a 10°C

- Garantir a qualidade sanitária não utilizando ovos crus no preparo e elaboração de preparações a base de ovos;
- Para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios e apenas sob condições adequadas de controle, conforme item 4.8.11 do RDC n°216/2004: não devem ser aquecidos acima de 180°C, devendo ser substituídos quando houver alteração no aroma e sabor ou em caso de formação intensa de espuma e fumaça.

9. FISCALIZAÇÃO OVG

Diariamente a fiscalização da Unidade é feita por servidor tecnicamente qualificado (supervisor/fiscal), cumprindo todas as orientações solicitadas pela Gerência de Apoio ao Restaurante Cidadão tais como pesagens, degustações de preparações, verificações de notas fiscais de matérias primas, validação de refeições servidas, entre outras funções, conforme Manual de Fiscalização, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de procedimentos padronizados para melhorias no desempenho das fiscalizações das Unidades do Restaurante Cidadão.

O nutricionista da empresa contratada deverá manter contato efetivo com a fiscalização, a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função das boas práticas de manipulação e do funcionamento da Unidade, segundo o contrato.

O supervisor/fiscal deverá realizar as seguintes atividades:

- Fiscalizar a limpeza e a organização da unidade;
- Verificar se o cardápio está sendo seguido conforme padronizado;
- Conferir a quantidade de bilhetes antes e depois de serem servidas as refeições;
- Degustar as refeições servidas diariamente antes da distribuição aos comensais, conferindo a qualidade (sabor, aparência e temperatura) e a quantidade a ser servida (gramatura);
- Acompanhar em tempo integral o processo de distribuição das refeições, observado:
    - o Temperatura, quantidade e qualidade da refeição servida;
    - o Atendimento aos clientes;
    - o Reposição da comida e dos utensílios (bandejas, pratos, talheres e etc.);
    - o Limpeza e etc.
- Ao final da distribuição, conferir a quantidade de refeições efetivamente

vendidas e servidas diariamente, bem como as procuras e o fluxo de caixa;

• Enviar diariamente o relatório de refeições servidas e demanda reprimida para o grupo do departamento no Whatsapp ou por e-mail;

• Informar o departamento sobre as intercorrências que ocorrerem e encaminhá-las por e-mail;

• Preencher relatórios quantitativo/qualitativo das refeições fornecidas semanalmente e mensalmente, se atentando sempre ao preenchimento correto e não se esquecendo da assinatura do representante da empresa terceirizada;

• Aplicar a pesquisa de satisfação dos usuários;

• Auxiliar e atender os comensais;

• Outras atividades correlatas e afins.

10. CARGOS E FUNÇÕES

10.1 Administrador – Tarefas e Responsabilidades

- Coordenar e supervisionar todas as ações relativas à área financeira e administrativa do restaurante, estabelecendo o elo entre o mesmo e a OVG;
- Estabelecer contatos com fornecedores de mercadorias e serviços;
- Atender ao público do restaurante;
- Realizar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.2 Assistente administrativo – Tarefas e Responsabilidades:

- Redigir correspondências;
- Coordenar o funcionamento diário dos caixas/bilheterias;
- Coordenar o fechamento e a elaboração do relatório diário de refeições servidas e vendidas;
- Solicitar orçamentos de materiais e serviços;
- Encaminhar solicitação de compras ao setor responsável
- Atender ao público quando necessário;
- Substituir eventualmente o Administrador;
- Elaborar relatórios;
- Organização de arquivos;
- Controlar o ponto dos funcionários;
- Distribuir vale-transporte;
- Controlar uniformes e equipamentos de proteção individual;
- Fazer orçamentos de materiais;
- Atender ao público quando necessário;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.3 Almoxarife – Tarefas e Responsabilidades:

- Responsabilizar-se pelas atividades de compra, recebimento, controle, assegurando o fornecimento de mercadorias mediante nota fiscal;
- Receber gêneros alimentícios, responsabilizando-se pela inspeção e controle dos mesmos, verificando o peso e a quantidade dos produtos;
- Providenciar a devolução de mercadorias que não estiverem em condições de consumo, bem como, a reposição de perdas;
- Atender a requisição da cozinha, fazendo-se o devido controle;
- Codificar as mercadorias em estoque;
- Preencher formulários próprios de controle do almoxarifado;
- Efetuar mensalmente o balancete para a conferência do estoque de todo material presente no almoxarifado;
- Guardar e acondicionar os gêneros estocáveis conforme orientação do (a) nutricionista;
- Manter o ambiente de trabalho sempre limpo e organizado;
- Monitorar o controle de gás;
- Inspecionar a limpeza e organização diária das câmaras frigoríficas;
- Fazer cumprir o horário de entrega dos produtos, bem como sua qualidade;
- Controlar os estoques;
- Elaborar planilhas de consumo;
- Outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.4 Auxiliar de almoxarifado – Tarefas e Responsabilidades:

- Atender requisições da cozinha;
- Distribuir diariamente as mercadorias para os setores de produção de alimentos;
- Responsabilizar-se pela recepção e guarda de mercadorias;
- Organizar arquivos;
- Controlar requisições;

- Controlar a organização e estocagem das mercadorias;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo;

10.5 Nutricionista RT – Tarefas e Responsabilidades:

- Coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas no restaurante, assegurando o bom funcionamento e a normalidade de serviços;
- Fazer previsões de consumo dos gêneros alimentícios e materiais para abastecimento do restaurante;
- Requisitar os gêneros do almoxarifado;
- Coordenar as atividades de produção (pré-preparo, preparo e distribuição), bem como o atendimento aos usuários e a padronização das preparações;
- Desenvolver programas de treinamento para o pessoal do restaurante;
- Acompanhar o recebimento e estocagem dos gêneros alimentícios;
- Coordenar o acondicionamento e guarda dos alimentos, visando ao atendimento das normas técnicas;
- Controlar per capitas e resto/ingesta;
- Coordenar a limpeza e higienização em todos os setores do restaurante;
- Participar do processo de seleção, admissão e treinamento pessoal;
- Elaborar requisições de utensílios e equipamentos de acordo com a necessidade do serviço;
- Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviços dos funcionários;
- Atender ao usuário sempre que solicitado;
- Orientar e controlar o desempenho dos funcionários e mantê-los em bom nível de produtividade;
- Coordenar e zelar pela higiene e segurança dos funcionários, solicitando sempre que necessário reparo nos equipamentos ou tomar providências necessárias;
- Comunicar à chefia imediata qualquer irregularidade, cuja solução não esteja ao seu alcance;
- Manter contato com os fornecedores;

- Elaborar relatórios técnicos sempre que necessário;
- Promover treinamento dos funcionários do almoxarifado de acordo com as normas técnicas, quanto ao recebimento e armazenamento de mercadorias, bem como ao controle de qualidade dos produtos;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo;
- Elaboração Manual de boas práticas, POP's e fichas técnicas das preparações;
- Contato direto com supervisor;
- Cumprimento integral do Código de ética do Profissional Nutricionista.

10.6 Quadro Técnico nutrição – Tarefas e Responsabilidades:

- Auxiliar a nutricionista na previsão de consumo de gêneros alimentícios e materiais para abastecimento do restaurante;
- Acompanhar o atendimento das solicitações ao almoxarifado, informando à nutricionista em tempo hábil de eventuais impossibilidades do atendimento, para que se façam as modificações necessárias;
- Orientar na higienização de todos os setores do restaurante bem como de utensílios e equipamentos;
- Orientar no acondicionamento e guarda de alimentos, visando ao atendimento das normas técnicas;
- Orientar funcionários no preparo e distribuição das refeições;
- Supervisionar a higiene dos funcionários, bem como dos uniformes;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo;
- Cumprimento integral do Código de ética do Profissional Técnico em Nutrição.

10.7 Cozinheiro – Tarefas e Responsabilidades:

- Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela elaboração da preparação do mesmo;
- Observar paladar e apresentação dos pratos que forem de sua responsabilidade;

- Fazer requisição de gêneros alimentícios ao almoxarifado;
- Coordenar seus auxiliares, procurando sempre trabalhar em equipe;
- Zelar pela limpeza de sua área de trabalho;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.8 Auxiliar de cozinha – Tarefas e responsabilidades:

- Observar os cardápios, separar os alimentos e os instrumentos necessários ao preparo;
- Cuidar do pré-preparo dos cardápios;
- Processar os alimentos conforme o cardápio e as orientações do supervisor de nutrição e/ou cozinheiro;
- Zelar pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente;
- Fazer a higienização da cozinha após o atendimento;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.9 Auxiliar de serviços gerais – Tarefas e Responsabilidades:

- Fazer a higienização diária de pratos, talheres, bandejas e cubinhas de salada;
- Organização das rampas de atendimento;
- Servir aos usuários na rampa de atendimento;
- Zelar pelo material usado na rampa de atendimento;
- Verificar a necessidade de reabastecimento de cubas na rampa;
- Reposição de molhos de salada, pimenta e farinha;
- Reposição de papel toalha, papel higiênico, sabão líquido e copos descartáveis;
- Auxílio aos usuários portadores de necessidades especiais;
- Orientar e atender aos usuários sempre que solicitado;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.10 Saladeiros – Tarefas e Responsabilidades:

- Observar o cardápio diário (salada) e responsabilizar-se pela elaboração do mesmo;
- Pré-lavagem do alimento a ser utilizado a fim de eliminar aparas e sujidades mais

superficiais;

- Lavagem e sanitização do alimento a ser utilizado conforme preconizado;
- Corte e elaboração da salada conforme indicado;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.11 Caixas – Tarefas e Responsabilidades:

- Responsabilizar-se pelo controle de fornecimento da quantidade correta de refeições servidas diariamente no restaurante;
- Controlar o movimento das refeições servidas. o caixa (fechamento do caixa);
- Digitar relatórios e demais documentos;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.12 Encarregado de manutenção – Tarefas e Responsabilidades: Opcional

- Realizar manutenção Geral dos equipamentos e do restaurante;
- Acompanhar a execução de serviços de manutenção pelas empresas prestadoras de serviços;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.13 Porteiro – Tarefas e Responsabilidades:

- Responsável pela abertura e fechamento do restaurante;
- Responsável por organizar a fila de entrada do restaurante;
- Orientar e atender ao usuário sempre que solicitado;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
- Recolhimento de bilhetes na entrada

10.14 Vigilante – Tarefas e Responsabilidades:

- Responsável pela segurança do restaurante;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.15 Auxiliar de limpeza – Tarefas e Responsabilidades:

- Proceder a limpeza dos escritórios e vestiários do restaurante;
- Responsabilizar-se pela limpeza e higiene do refeitório e da área externa do restaurante;
- Zelar pela organização e limpeza dos sanitários no horário de atendimento
- Recolhimento do lixo das lixeiras.

11. INDICADORES DE DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL

11.1 Indicador de Pessoal Fixo (I.P.F.)

Visa avaliar o número de empregados necessários para o trabalho de produção de cardápio único e distribuição em balcão térmico de um dia (sem considerar férias e folgas).

I.P.F.= número total de refeições servidas x n minutos
Jornada de trabalho x 60 minutos

Onde:

- Número de refeições servidas = almoços servidos
- n muitos = tempo médio gasto em minutos para o preparo e distribuição de uma refeição;
- Jornada diária de trabalho = número de horas diárias normais de trabalho.

Número de minutos para produção de uma refeição para população sadia

Número de refeições	N minutos
300 – 500	15 - 14
500 – 700	14 – 13
700 – 1000	13 – 10
1000 – 1300	10 – 9
1300 – 2500	9 – 8
2500 e mais	7

FONTE: Gandra e col. (1983)

Exemplo: Um restaurante que serve 1000 refeições por dia, onde os funcionários têm uma jornada diária de trabalho de 8 horas, o I.P.F. Será:

$$I.P.F = \frac{1000x10}{7x\ 60} = 20{,}8 \text{ empregados/dia}$$

11.2 Indicador de Período de Descanso (I.P.D.)

Visa avaliar o número máximo de períodos de descanso dos empregados que um substituto pode cobrir por ano

$$I.P.D. = \frac{\text{dias do ano} - \text{período de descanso}}{\text{Período de descanso}}$$

Onde:

- Período de descanso = somatória dos dias de férias e/ou folgas de cada empregado

Exemplo: Considere que o restaurante funciona de segunda a sexta, então, o período de férias dos funcionários por ano são 30 dias.

$$I.P.D. = \frac{365 - 30}{30} = 11{,}1 \text{ períodos de descanso por substituto}$$

11.3 Indicador de Pessoal Substituto de dias de Descanso (I.S.D.)

Visa obter o número de pessoal substituto para dias de folga.

$$I.S.D. = \frac{I.P.F.}{I.P.D.}$$

Onde:

- I.P.F. = indicador de pessoal fixo
- I.P.D. = indicador para se obter período de descanso

Exemplo:

$$I.S.D = \frac{20,8}{11,1} = 1,8 \text{ empregados}$$

11.4 Indicado de Pessoal Total (I.P.T.)

Visa avaliar o total de empregados necessário para o restaurante.

$$I.P.T. = I.P.F. + I.S.D.$$

Exemplo:

$$I.P.T. = 20,8 + 1,8 = 22,6 = 23 \text{ empregados}$$

Observação: esta mão de obra destina-se ao pessoal operacional e de produção (ASG, saladeiros, Cozinheiro e auxiliar de cozinha).

Nas unidades do Restaurante Cidadão deverá haver nutricionista(s) na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições. O número de nutricionistas deverá obedecer a Resolução do CFN vigente, atualmente é estabelecido pela Resolução CFN nº 600/2018. Além disso, deve-se cumprir integralmente o disposto na Lei nº 8.234/91 e na Resolução CFN nº 599/2018 que aprova o Código de ética e de conduta do nutricionista.

O nutricionista Responsável Técnico (RT) deve estar cadastrado como tal no CRN-1. Nos locais em que envolver mais de um nutricionista, a solicitação de concessão de Responsabilidade Técnica deverá ser acompanhada pelas informações relativas aos integrantes do Quadro Técnico (QT). Os Nutricionistas integrantes do QT poderão responder solidariamente com o nutricionista RT pelas atividades que desenvolvem na sua área de atuação. A Resolução CFN Nº 576/2016 dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista e dá outras providências.

12. LISTAS REFERENCIAIS DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.

As listas de equipamentos e utensílios sugeridas abaixo podem sofrer adaptações de acordo com a necessidade e realidade locais, ficando a critério da análise técnica a aprovação de materiais que não estejam contemplados a seguir. Todos os materiais solicitados devem conter especificações gerais que caracterizem o item, devendo a aquisição apresentar correspondência direta com as descrições apresentadas.

Havendo necessidade de ajuste, exclusão ou inclusão de itens, as alterações deverão ser informadas com antecedência a equipe técnica da OVG e só poderão ser realizadas mediante autorização prévia.

12.1 Lista de equipamentos

Equipamentos (materiais permanentes)	600 ref.	1000 ref.	1500 ref.	2500 ref.
Ar condicionado	5	5	5	5
Impressora	1	1	1	1
Impressora Fiscal	2	2	2	3
Ponto de Internet (Link de dados)	1	1	1	1
Balança tipo plataforma	1	1	1	1
Balança de mesa	1	1	1	1
Balcão de Distribuição quente c/ 5 cubas, corre-bandeja anexo fixo e vitrine protetora abaulada	1	2	2	2
Balcão de Distribuição frio c/ 4 cubas, corre-bandeja anexo fixo e vitrine protetora abaulada	1	1	2	2
Balcão de Distribuição neutro c/ 2 cubas, corre-bandeja anexo fixo e vitrine protetora abaulada	1	1	1	1
Bebedouro de 4 torneiras (refeitório)	1	1	2	2
Bebedouro para colaboradores	1	1	1	1
Bancada de inox (mínimo)	4	4	4	4
Bancada de inox com cuba	2	2	3	4
Calha para detritos (mínimo)	1	1	1	1
Câmara fria	2	2	2	2

Câmara de congelamento	1	1	1	1
Carro auxiliar 3 planos; capacidade 120kg	1	2	2	3
Carro caçamba 200 litros (água quente)	1	1	1	1
Carro isotérmico basculante (se necessário)	1	1	1	1
Carro cantoneira capacidade 80 kg (opcional)	-	1	1	2
Carro para lavagem de cereais, capacidade 80 litros	1	1	1	1
Carro para vegetais	1	1	1	1
Carro tipo plataforma; capacidade 250kg	1	1	1	2
Catraca Eletrônica	2	4	4	4
Climatizadores	1	1	2	2
Computador	1	Até 2	Até 2	Até 2
Contentor fechado de grande dimensão	1	1	1	1
Conjunto de esguicho de pré-lavagem	1	1	2	3
Descascador; com caixa de decantação	1	1	1	1
Dosadores de produtos químicos	1	1	2	2
Enceradeira industrial	1	1	1	1
Estantes de aço inox	6	8	10	14
Fogão industrial a gás; de 8 trempes medindo 40 x 40 cm (se necessário)	1	1	1	1
Forno de convecção elétrico – Vertical à gás	1	1	1	1
Forno combinado	1	1	2	2
Freezer vertical	1	1	1	1
Gerador ou casa de máquina (opcional)	1	1	1	1
Geladeira industrial: aproximadamente 480 litros	2	1	1	1
Liquidificador industrial, capacidade 15 litros	1	1	1	1
Liquidificador industrial, capacidade 25 litros	-	-	1	1
Máquina de lavar louças com esteira mecânica industrial	1	1	1	1
Mesa com cadeira p/ escritório	1	1	1	1
Mesas e cadeiras para o refeitório – lugares (mínimo)	80	200	300	400
Mesa de polietileno para corte e desossa	1	1	1	1

Mesa inoxidável com cuba de grande dimensão, furo para detritos com ponto de água	1	1	2	2
Mesa de inox para seleção de cereais	1	1	1	1
Mesa de inox para cozinheiro com cuba gancheira e gaveta (opcional)	1	1	1	1
Mesas de inox lisa de apoio	4	4	5	7
Mesa de inox c/ cubas	4	4	5	5
Mesa para salgar	1	1	1	1
Mesa para descongelo	1	1	1	1
Nobreak	1	1	1	1
Panelão industrial (tipo caldeira)- mínimo	2	2	4	4
Passador de purê, passador de legumes, escorredor	1	1	1	1
Passtrought aquecido	1	2	3	3
Passtrought refrigerado	1	2	3	3
Picador de carne	1	2	2	3
Picador de legumes	3	4	5	5
Processador de alimentos	1	2	2	2
Prateleira tipo "Tray-rest" em aço inoxidável	1	1	2	2
Shoot para talheres	1	1	1	1
Sistema de exaustão/ coifas	1	1	2	2
Ventiladores	6	8	10	14

12.2 Lista de Materiais e Utensílios

Móveis e Utensílios (materiais de consumo)	**600 ref.**	**1000 ref.**	**1500 ref.**	**2500 ref.**
Assadeira (mínimo)	8	8	10	10
Bandeja em perfurada e ondulada	1	2	2	3
Bandeja para refeição*	600	1000	1500	2500
Caixa para carne branca (padiola)	8	10	12	12
Caixa plástica, branca, vazada, tipo Ceasa	10	20	30	40
Caixa plástica branca fechada	10	10	15	20
Caldeirão com tampa – com capacidade 60 litros	2	2	3	3

Caldeirão com tampa - 19 litros	1	1	1	2
Caldeirão com tampa – 45 litros	1	1	1	4
Caldeirão com tampa – 95 litros	-	-	1	1
Canecão de alumínio – 6,5 litros	4	5	7	8
Chaleira de alumínio – 9 litros	1	1	1	2
Colher de Arroz	10	10	10	12
Colher para refeição – aço inoxidável	40	60	80	100
Concha para cereais – capacidade 1kg	5	6	7	8
Concha para cereais – capacidade 2kg	5	6	7	8
Concha para sopa ou feijão	5	6	7	8
Cuba de aço inox	30	40	50	70
Cubas ou vasilhas para salada individuais*	600	1000	1500	2500
Escorredor de macarrão com 50 cm de diâmetro	2	2	3	3
Escumadeira em tela de arame	3	3	5	5
Escumadeira para arroz				10
Espátula de aço inoxidável	1	2	3	4
Estrados de polietileno – dimensões 1,00 x 0,70 m	6	8	10	12
Faca para carne-inox	4	4	4	4
Faca para legumes ou salada	4	5	6	8
Faca para refeição (com pontas arredondadas) *	600	1000	1500	2500
Garfo bidente	2	4	5	5
Garfo para refeição*	600	1000	1500	2500
Garfo tridente de aço inox	1	1	1	2
Garrafa térmica para café 9 litros	4	4	6	6
Lixeira plástica 250 litros	1	2	3	5
Lixeira plástica 60 litros	1	2	3	5
Lixeira plástica 30 litros	4	6	8	10
Pá de aço inox	1	1	2	2
Pá em altileno	1	1	2	2

Pá para arroz em altileno	1	1	2	2
Panela comum, em alumínio, capacidade 41 litros	1	1	2	2
Panela comum, em alumínio, capacidade 52,1 litros.	1	1	2	2
Panela grande com tampa, capacidade 73 litros	1	1	2	2
Panela grande com tampa, capacidade 126 litros	1	1	2	2
Pegadores grandes – 28 cm de comprimento	4	5	6	6
Prato porcelana ou duralex*	600	1000	1500	2500
Tábua de altileno – 50 cm de comprimento, 30cm de largura	5	6	7	8
Tabuleiro grande – 70x40x4 cm	2	2	3	4
Tabuleiro grande - 70x40x8 cm	2	2	3	2

*Utilizar o quantitativo total do mesmo número de comensais.

13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Brasil - Tribunal de Contas da União – Obras Públicas – Recomendações básicas para a contratação e fiscalização de obras e edificações públicas – Brasília, novembro de 2002.

Instrução Normativa – IN nº 1, de 15 de janeiro de 1977 – STN – Disciplina celebração de convênios.

Brasil – Lei Federal 8666 de 21 de junho de 1993 – Regulamenta o art. 37 incisos XXI, da Constituição Federal e institui normas para licitações e contratos da Administração Pública.

Brasil – Resolução nº 361 de 10 de dezembro de 1991 – CONFEA – Dispões sobre a conceituação de projeto Básico em Consultoria de Engenharia, Arquitetura e Agronomia.

Brasil – Lei nº 6496 de 07 de dezembro de 2000 – Institui a Anotação de Responsabilidade Técnica – ART na prestação de serviços de engenharia, arquitetura e agronomia.

Brasil – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – RDC nº 216 e 22 de setembro de 2004 – Aprova o regulamento técnico sobre condições higiênico sanitárias e de Boas Práticas de fabricação para estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos.

Brasil – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – RDC nº 275 e 21 de outubro de 2002 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação.

Brasil – Ministério da Saúde – Secretaria de Vigilância Sanitária – Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997 – Aprova o regulamento técnico sobre Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de fabricação para estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos.

Brasil – Normas ABNT – NB-577 e NB-75

Brasil. Lei nº 10.524, de 25 de julho de 2002. Dispõe sobre as diretrizes para a elaboração da lei orçamentária de 2003 e dá outras providências.

Brasil. Lei nº 8.234/91 – Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS – Manual de Implantação de Restaurantes Populares – Brasília, outubro 2006.

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS – Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação – Brasília, 2007.

Resolução CFN Nº 576/2016 – Dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista e dá outras providências.

Resolução CFN nº 599/2018 – Aprova o CÓDIGO DE ÉTICA E DE CONDUTA DO NUTRICIONISTA e dá outras providências.

Resolução CFN nº 600/2018 – Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

14. CRÉDITOS DE ELABORAÇÃO E REVISÃO

Elaboração de Manual - Goiânia, abril de 2014.

Nutricionista Departamento do Restaurante Cidadão OVG: Nayara Gouveia de Paula

Fiscal Técnico Departamento do Restaurante Cidadão OVG: Murilo Lopes Figueiredo

Gerente do Departamento do Restaurante Cidadão: Rosirene Ferreira de Castro Oliveira

Revisões:

1ª - outubro de 2015 / 2ª - maio de 2016 / 3ª - março de 2017

4º - agosto de 2017 / 5ª – setembro de 2017 / 6ª – outubro de 2017

7ª – novembro de 2017 / 8ª – abril de 2018 / 9º - novembro de 2018

10ª – Março de 2019

Responsáveis pela 11ª Revisão – abril de 2019

Thais de Paula Marques

Nutricionista Gerência de Apoio
Restaurante de Cidadão-
GARC

Nathálie Barbosa Ferreira

Gerente da Gerência de Apoio
Restaurante de Cidadão-
GARC