



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

1.000 REFEIÇÕES

Goiânia, Julho de 2017.

Elaborado:

Nutricionista Departamento do Restaurante Cidadão OVG:

Nutricionista Leandro Rodrigues de Araújo

PARTE I. 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 goianos. 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 sócio-econômica – 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 Restaurantes Populares 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.

PARTE II. 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 nutricionalmente.

1. O QUE É RESTAURANTE CIDADÃO?

As unidades do Restaurante Cidadão são estabelecimentos administrados pela OVG em parceria com o poder público que se caracterizam pela produção e comercialização de refeições saudáveis, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, constituídas com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar. São destinados a oferecer à população que se alimenta fora de casa, prioritariamente aos extratos sociais mais vulneráveis refeições variadas, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras, vitaminas, sais minerais e água) em uma mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo, reduzindo os riscos de agravos à saúde ocasionados pela alimentação inadequada.

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, comercializadas a preços baixos.

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.

3. OBJETIVOS DO PROGRAMA

3.1 Objetivo Geral:

O Programa Restaurante Cidadão tem como objetivo apoiar a implantação e modernização de restaurantes públicos populares geridos pela OVG em parceria com o setor público estadual. A implantação desses restaurantes visa à ampliação da oferta de refeições adequadas do ponto de vista sanitário e nutricional, a preços 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.

3.2 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;

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 alimentar, principalmente pessoas de pequeno orçamento familiar.

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 sócio econômico, 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 deve ser avaliada por profissionais devidamente qualificados, entre eles:

- Engenheiro responsável pela OVG;
- Nutricionista responsável pelo Restaurante Cidadão;
- Gerente do Departamento do Restaurante Cidadão;
- Representante da Coordenação Administração da OVG;

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 coletiva. Nesse modelo de gestão cabe a OVG a função de avaliação, monitoramento e fiscalização dos serviços prestados.

7. PARCEIROS POTENCIAIS

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

7.1. Na Esfera Estadual:

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

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.

8. PREÇO COBRADO POR USUÁRIO

O preço a ser cobrado dos usuários das unidades do Restaurante Cidadão deve ser acessível e de acordo com o perfil dos beneficiários. O poder público responsável, no caso estadual, deverá subsidiar o custo adicional das refeições.

9. 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.

10. QUANTO À EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

As empresas terceirizadas do Restaurante Cidadão em parceria com OVG devem desenvolver atividades de educação nutricional 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, folders a serem instalados em locais visíveis e de fácil visibilidade dentro do local a serem 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.

PARTE III. INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA A IMPLANTAÇÃO

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. A OVG e o responsável legal pela sua implantação além de recorrer aos órgãos específicos e as legislações pertinentes para a execução adequada da obra e dos serviços, quando necessário, 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.

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 às 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.

2. IMPLANTAÇÃO DO RESTAURANTE CIDADÃO

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

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, ventilação 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 – altímetro especificando área, perímetro e confrontantes.

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 nortemagnético;
- 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:

2.2.1. 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;
- 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 nº 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.

2.2.2. 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. 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.

2.2.3 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.

2.2.4 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.

2.2.5. 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.

○ **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.

2.2.6. Cronograma físico

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

2.2.7. Cronograma financeiro

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

2.2.8. 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. O Anexo VII apresenta um modelo de cronograma físico-financeiro.

2.2.9. 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;

2.2.10. Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) dos documentos

acima relacionados.

3. MÓDULOS COMPONENTES DE UM RESTAURANTE CIDADÃO

Ressalta-se que a recepção de mercadorias, pré-preparo, produção, manipulação e distribuição das refeições deverão ser realizadas na área estabelecida pela OVG, ou seja, na área em que o comensal realizará suas refeições.

A seguir serão apresentadas as principais etapas do processo de produção de alimentos em um Restaurante Cidadão, desde a recepção até a distribuição ao consumidor final.

3.1 Recepção de matéria prima

É a etapa onde se recebe o material ou gênero entregue por um fornecedor, devendo ser avaliados tanto quanto a quantidade como quanto à qualidade. 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.

3.1.1 Pontos a serem observados:

- a)** A área de carga e descarga deve ser coberta e com altura suficiente para entrada de caminhão baú;
- b)** Deve dispor de iluminação que permita verificação da limpeza e higiene dos veículos transportados dos gêneros;
- c)** Local de verificação do peso e/ou da quantidade;

- d)** Verificação da qualidade do produto, quanto à cor, tamanho, consistência, etc.;
- e)** Substituição da embalagem do fornecedor pela embalagem do estabelecimento;
- f)** Pré-lavagem e lavagem ou limpeza com água ou ar comprimidos dos gêneros;
- g)** Rede elétrica adequada;
- h)** 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;
- i)** Caixa d'água com capacidade mínima de 15.000 litros;
- j)** Disponer de equipamentos para o transporte de gêneros até as despensas.

3.1.2 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)** Carro para vegetais;
- g)** Carro tipo plataforma em aço inox;
- h)** Compressor.

3.2 Armazenamento

Esta etapa envolve três processos básicos: alimentos armazenados sob congelamento, sob refrigeração ou estoque seco. Os gêneros alimentícios não devem ser misturados aos produtos de limpeza, além de não poderem entrar em contato com pisos e paredes.

3.2.1 Despensa seca: almoxarifado onde são armazenados, cereais, enlatados, açúcar e outros. Os seguintes pontos deverão ser observados:

- a)** Área necessária, que 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 do ar pelo menos 2 (duas) vezes por hora;
- e)** Revestimento vertical, que deverá ser liso. Deve-se manter uma distância de 0,50 m entre as prateleiras e as paredes.
- f)** Pisos com superfície lisa, antiderrapante, monolítica e lavável.
- g)** Ambiente arejado e com boa ventilação, evitando a incidência de luz direta.

3.2.1.1 Equipamentos e móveis básicos:

- a)** Estrados (palletes), tratados e impermeabilizados;
- b)** Estantes metálicas;
- c)** Compressor;
- d)** Mesa com cadeira;
- e)** Computador e impressora para controle de estoque;
- f)** Balança de mesa;
- g)** Caixas para produtos a granel;

- h)** Carro plataforma;
- i)** Lixeiras;
- j)** Bebedouro;
- k)** Enceradeira;

3.2.2 Despensa fria: câmaras e armários frigoríficos com temperaturas adequadas ao tipo produto que será armazenado. As características construtivas e técnicas de uma câmara frigorífica estão normalizadas a seguir:

- 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 super gelados, -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.

3.2.2.1 Equipamentos e móveis básicos:

- a)** Estrados (palletes), tratados e impermeabilizados;
- b)** Estantes metálicas;

3.2.3 DML- Depósito de material de limpeza: é a 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.

3.2.3.1 Equipamentos e móveis básicos:

- a) Armários;
- b) Estantes metálicas;

3.3 Cozinha industrial

Os Centros de Produção deverão ser projetados 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. Deve atender aos seguintes requisitos:

- a) Iluminação indireta ou artificial com o mínimo de 400 lux;
- b) Temperatura ambiente de 16 a 18 ° C mantida por ventiladores elétricos e exaustores eólicos;
- c) Sistema de ventilação que promova a renovação do ar pelo menos 03 (três) vezes por hora;
- d) Revestimento vertical: devem ser usados revestimentos antiácidos, de fácil limpeza e que resista a impactos inerentes as operações exercidas, impermeabilizado com altura mínima de 1.80m, podendo-se utilizar azulejos, laminado plástico ou pintura na base de epóxi;
- e) Pisos: devem suportar tráfego pesado e intenso, serem impermeabilizados, antiderrapante e com declividade suficiente para as grelhas, monolítico sem rejuntamento, liso, antiderrapante e antiácido. Todas as junções entre

piso e paredes devem ser arredondadas para evitar o acúmulo de sujeira e facilitar a limpeza;

- f)** 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;
- g)** Teto: devem ser de fácil limpeza, 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;
- h)** Porta e janelas: as portas devem ser amplas, com visor, tipo vai-e-vem e deve ter proteção contra insetos. As janelas devem proporcionar uma boa iluminação natural sem deixar sombras sobre as áreas de trabalho e nunca com incidência direta. Devem ser protegidas com tela para evitar a entrada de insetos, pássaros e outros animais.

3.3.1. Pré-preparo/Preparação: esta etapa envolve a modificação dos gêneros alimentícios através de higienização, corte tempero, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.

3.3.1.1 Pré-preparo de vegetais (hortaliças, tubérculos, frutas e verduras).

- a) Área necessária: sugere-se disponibilizar no projeto área mínima de 16 m² para 600-1000 refeições servidas;
- b) Equipamentos básicos:
 - Descascador de tubérculos com a respectiva caixa para decantação;

- Bancadas com cubas, esguicho, sobre fundo perfurado e furo para detritos;
- Processador de alimentos;
- Carro para detritos;
- Carro chassi para contentores (silos);
- Passador de purê, passador de legumes, escorredor;
- Placas de polietileno;
- Refrigeração para guardar o produto preparado até a hora de servir (pass through);
- Centrífuga para vegetais;
- Picador de alimentos (cabrita);
- Liquidificador industrial;
- Lixeiras com pedal;

3.3.1.2 Seleção e lavagem de cereais.

- a)** Área necessária: será de no mínimo 10.00 m² e deverá situar-se o mais próximo dos caldeirões e do almoxarifado;
- b)** Equipamentos básicos:
- Bancada para seleção;
 - Carros para lavagem de cereais.

3.3.1.3. Pré-preparo de carnes, aves e peixes.

- a)** Área necessária: varia em função das reais necessidades do estabelecimento, porém sugere-se a área mínima de 18.00 m². Para facilidade de trabalho esta área deve estar situada perto da área de cocção e da câmara fria específica. Por estar totalmente confinada e funcionar com portas e janelas fechadas esta área deverá ser refrigerada;
- b)** Para se evitar riscos de contaminação cruzada, deverão ser usadas mesas separadas para cada uma das seções internas indicadas;

c) Equipamentos básicos:

- Mesa de polietileno para corte e desossa;
- Picador de carnes;
- Máquina para moer carne;
- Amaciador de bifés;
- Mesa para descongelo;
- Mesa para salgar;
- Mesa inoxidável com cubas e pontos de água;
- Serra fita;
- Gancheira;
- Lixeira com pedal;
- Lavatório com torneira de pedal.

3.3.2. Cocção: etapa posterior ao pré-preparo, destinada ao processamento térmico ou não dos alimentos com a finalidade de obtenção da preparação final.

3.3.2.1 Área de Cocção (cozidos, assados, grelhados, frituras, etc.)

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. É dividida em quatro grupos:

- a)** Cocção básica, que é feita em caldeirões (feijão, arroz, carnes de panela, cremes, etc.);
- b)** Cocção ordinária, que é feita em fogões (bifés, molhos, condimentos, etc.);
- c)** Frituras/frigimentos, que são feitos em frigideiras e fritadeiras;
- d)** Cocção especial, que é feita em fornos e cozedores de legumes;

e) Equipamentos básicos:

- Fogão industrial;
- Fornos combinados;
- Caldeirões (se necessário);
- Fritadeira (se necessário);
- Frigideira;
- Sistema de exaustão;
- Mesa de cozinheiro com cuba, gancheira e gaveta;
- Mesa inox de apoio;
- Carro porta recipiente inox;
- Banho-maria;
- Chapa bifeteira;
- Carros para abastecer balcão ou passthrough;
- Misturador ou triturados elétricos – mixer;

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 dispersa 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 e deverá manter uma altura de 1.80m do piso.

3.3.2.2. Despensa diária

Será localizada ao lado do almoxarifado, onde serão guardados os gêneros pré-preparados ou não, que posteriormente serão processados na área de cocção em horário não comercial. Deverá dispor de iluminação e aeração natural e proteção contra insetos.

a) Equipamentos e utensílios:

- Estantes metálicas;
- Mesas com estrutura metálica e tampos de aço inox;
- Freezer e refrigeradores.

3.3.2.3. Sala do nutricionista

Será localizada de modo a permitir, no seu interior, ampla visão de toda a cozinha, permitindo ao nutricionista observar todos os movimentos do pessoal através de painéis de vidro.

3.3.3. Distribuição

Os alimentos são expostos para consumo, sob controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana, é armazenado em balcões térmicos e cubas tampadas, para proteger de contaminações.

3.3.4. Área de armazenamento de produto acabado

Área onde deverá ser colocado o passtrought que são os equipamentos para conservação da temperatura do alimento durante o período de espera para troca na reposição. São montados e instalados entre a distribuição e a produção. Podem ser aquecidos, refrigerados ou neutros.

3.4 Refeitórios

É o local 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:

3.4.1. Área de distribuição de refeições

Consiste em uma linha de balcões de distribuição térmicos expositores, com várias sessões para serviços de pratos frios, pratos quentes, sobremesas, etc, onde o usuário passa obrigatoriamente por todas as seções. Sua localização será próximo à sala de cocção. Podem ser:

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

a) Equipamentos básicos;

- Balcões de apoio. Funciona como suporte para colocar utensílios, equipamentos menores, talheres devidamente embalados e bandejas.
- Balcões aquecidos para conservar a temperatura dos alimentos;
- Balcões refrigerados para conservação de alimentos resfriados;
- Balcões neutros para distribuir alimentos que não necessitam de temperaturas especiais e que são servidos à temperatura ambiente;
- Carro isotérmico basculante;
- Porta talheres;
- Carro para transportes de recipientes;
- Mesa inox para apoio;

- Distribuidor para líquidos e gelados;
- Carros diversos para transporte de recipientes vazios, bandejas, pratos, talheres, etc...

3.4.2. 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.

3.4.3 Salão de refeições

É a área de consumo dos alimentos. 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.

Esta área deverá ser dotada de exaustores e ventiladores, ou climatizada.

3.5 Higienização

Esta etapa envolve todo o processo de limpeza, sanitização e desinfecção de equipamentos, utensílios, louças e área física do restaurante, garantindo um bom controle higiênico-sanitário em todas as etapas dos fluxos operacionais.

Divide-se nas seguintes áreas:

3.5.1. Área de higienização de utensílios de copa/cozinha e carros

- a)** O revestimento vertical deverá ser impermeável até o teto.
- b)** Equipamentos necessários:
 - Lavadora de recipientes, panelas e utensílios;
 - Esteiras transportadoras;
 - Cubas de grandes dimensões;
 - Esguicho de lavagem.

3.5.2. Área de devolução e copa de higienização de utensílios do refeitório (bandejas, pratos e talheres)

Esta área deve ser a mais fechada possível em relação ao refeitório, devendo ter somente as aberturas de 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.

- a)** Operações básicas:
 - Recepção da bandeja;
 - Separação de guardanapos, copos de plástico, talheres e raspagem da comida;
 - Pré-lavagem;
 - Lavagem e enxágue;
 - Secagem.
- b)** Equipamentos básicos
 - Máquina de lavar louças;
 - Secador de louças;
 - Dosadores e produtos químicos;
 - Mesas para máquinas de lavar louças ou bandejas;

- Calha para detritos;
- Carro de detritos;
- Aquecedor de água;
- Esguicho de pré-lavagem;
- Esteira mecânica;
- Carro para remolho de talheres;
- Shoot para talheres;
- Shoot para descartáveis;
- Carro para bandejas ou pratos.

3.5.3 Área de higienização das mãos

Nesta área é obrigatória a presença de torneiras em quantidade suficiente e com acionamento automático. O enxágue das mãos deve ser feito de acordo com normas sanitárias existentes. Deverá estar localizada antes da distribuição de refeições.

3.5.4. Banheiros públicos: devem ser dimensionados e instalados em número e qualidade de acordo com as normas existentes de higienização incluindo fio dental, o restaurante também deverá ter banheiros PNE, dispense com álcool gel (70%), sabonete líquido, papel toalha, bem como, suporte para papel higiênico e assentos para vaso sanitário de boa qualidade.

3.6 Áreas complementares

3.6.1. Escritório para administração da OVG;

3.6.2. Vestiário e banheiro para funcionários: existem normas que orientam o seu dimensionamento de acordo com as normas existentes de higienização incluindo fio dental; devem estar completamente separados dos locais de

manipulação de alimentos e não devem ter acesso direto e nem comunicação com estes locais;

3.6.3. Depósito de lixo: deve ser refrigerado;

3.6.4. Área de acondicionamento de utensílios, panelas e cubas de distribuição;

3.6.5. Caixas d'água – A quantidade de água requerida para prever o consumo é de, no mínimo, 11 litros por refeição;

3.6.6. Área de bilheteria – Devem dispor de 02 bilheterias;

3.6.7. O acesso ao Restaurante deverá ser adequado aos PNEs.

4. INSTALAÇÕES ESPECIAIS DO RESTAURANTE

4.1. Sistema de exaustão

O fornecimento e instalação do Sistema de exaustão 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.

Deverá à empresa executora 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;

4.2. Central de Gás – GLP

Fornecimentos e instalações 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 GLP.

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 elaboradas pelo engenheiro projetista contratado. Para fins de garantia do sistema de aquecimento 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.

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

- Abrigo em concreto para cilindros (completo, com sinalização e

- extintores) com proteção;
- Válvulas;
- Manômetros;
- Flanges;
- Tubulação;
- Conexões soldadas/rosqueadas;
- Acessórios de ligação.

4.3. Central de aquecimento de água com reservação

O fornecimento e instalação da central de aquecimento de água, 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 elaboras pelo engenheiro projetista de hidráulica.

O boiler é necessário para abastecer a cozinha com água quente, utilizada na higienização do estabelecimento e seus utensílios. Poderá também abastecer os caldeirões gás-vapor reduzindo o tempo de produção de vapor. Também será utilizado na lavagem de panelas, carros e lixeiras.

Para fins de garantia da central a ser instalada, 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.

4.4. Câmaras frias

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. Para fins de garantia das câmaras frigoríficas a serem instaladas, 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.

4.4.1. Câmara frigorífica nº. 1: Destina-se ao resfriamento de alimentos laticínios, hortaliças e frutas, com a temperatura controlada, mantida entre 2 e 6° graus Celsius.

4.4.2. Câmara frigorífica nº. 2: Destina-se esta câmara frigorífica a refrigeração/conservação de carnes, com a temperatura controlada, mantida entre 0 e 2° graus Celsius.

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

4.5. Instalações sanitárias

4.5.1. Esgoto: por ser a mais problemática de todas as instalações, recomenda-se que:

- As declividades devem ser as máximas que a construção permitir;
- Não se utilizem joelhos de 90° e sim duas curvas de 45°, ou, se for possível, evitá-los;

- Sejam evitadas redes com muitos ramais;
- Todas as caixas de gorduras sejam construídas do lado de fora dos prédios;
- 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;
- Sejam utilizados materiais resistentes à temperatura e ácidos.

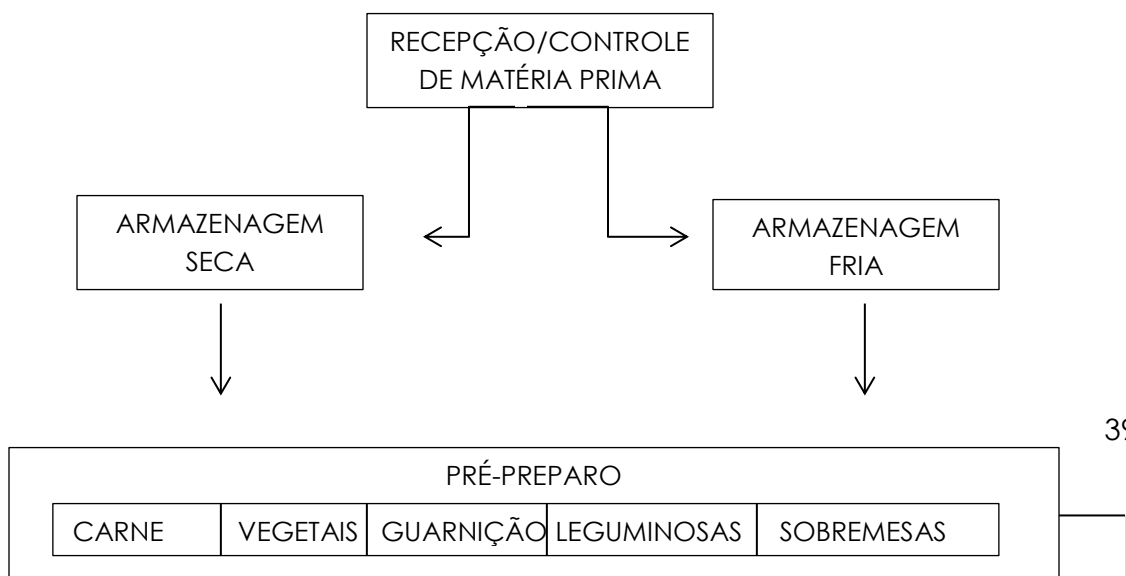
4.6. Instalações elétricas: O funcionamento do Restaurante deverá obedecer ao Projeto “Elétrico”, com rede trifásica e fiações de boa qualidade, e que atenda a demanda de equipamentos funcionando ao mesmo tempo.

4.7. Órgãos fiscalizadores municipais, estaduais e federais.

- Corpo de Bombeiros;
- CREA;
- Prefeitura – Código de Obras – Alvará de construção;
- Alvará de licença sanitário – Órgão municipal, e se este não existir, órgãos de vigilância sanitária estadual;
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária – www.anvisa.gov.br
- Ministério da Saúde – www.saude.gov.br

5. FLUXOGRAMA OPERACIONAL

FLUXOGRAMA DE ATIVIDADES DE PRODUÇÃO



6. QUESTÕES LEGAIS

6.1. Documentos Obrigatórios para o funcionamento das Unidades do Restaurante Cidadão

- a)** Alvarás de funcionamento da UAN;
- b)** Fichas ou livros de registro de empregados;
- c)** Quadro de horário de trabalho;
- d)** Escala de revezamento;

- e)** GPS (Guia de Previdência Social);
- f)** Livro de Inspeção do trabalho e da saúde;
- g)** Cartões de ponto dos funcionários;
- h)** Atestado de Saúde Ocupacional;
- i)** Controle de água para o consumo;
- j)** Controle integrado de pragas;
- k)** Controle da lavagem da caixa d'água;
- l)** Programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA);
- m)** Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PMSO);
- n)** Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – Sistema (APPCC).

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.

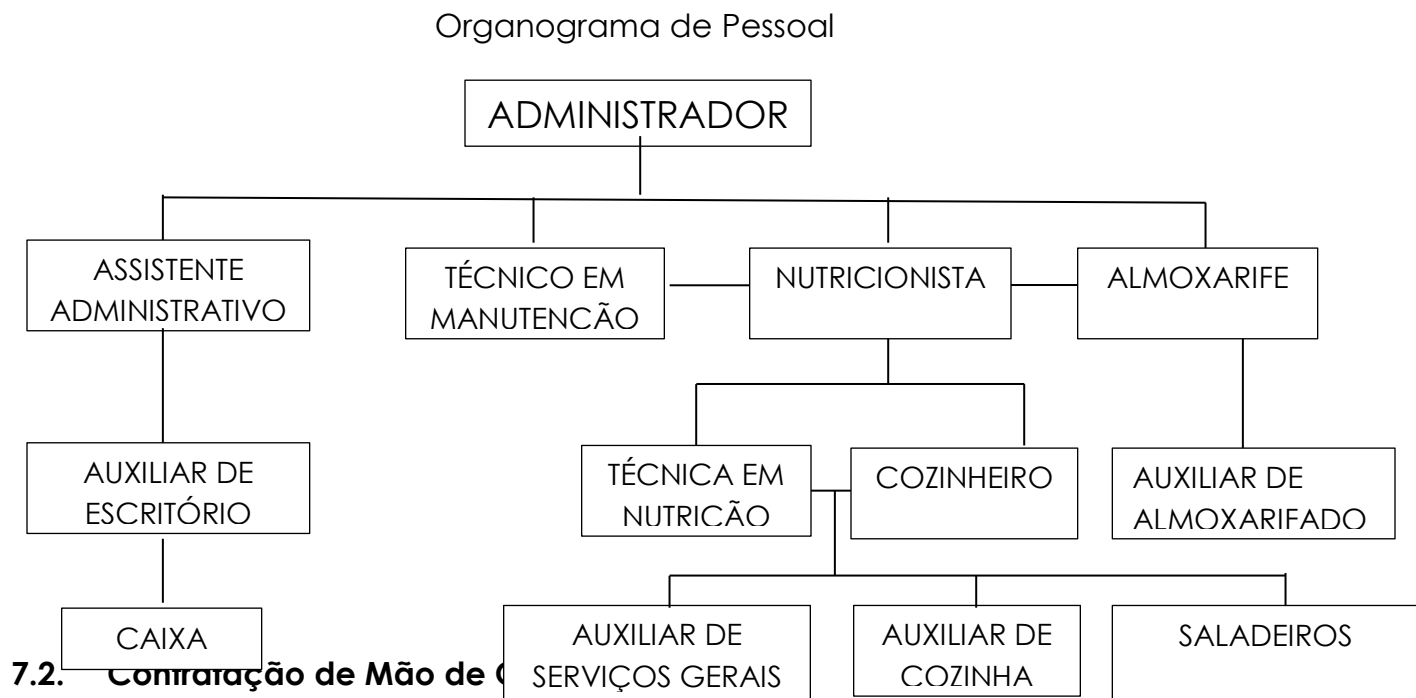
Deve ser solicitado junto aos órgãos competentes do município, um Alvará de Funcionamento. Para sua concessão serão verificadas as condições físicas da construção, segundo determinações dos órgãos de regulação urbana e orientações de segurança determinadas pelo Corpo de Bombeiros.

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.

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 comercializadas. O Organograma seguinte apresenta a equipe de profissionais necessária para o funcionamento de restaurante. O Anexo I apresenta a descrição das respectivas atividades e responsabilidades.



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 Anexo II.

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

As refeições devem ser programadas atendendo todas as leis da alimentação – quantidade, qualidade, adequação e harmonia, considerando-se os aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes.

É de responsabilidade do Nutricionista da OVG elaborar o cardápio mensalmente de acordo com o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, do Ministério do Trabalho, que recomenda que as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento - quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total –VET de 2000 Kcal (duas mil calorias por dia) e deverão corresponder a faixa de 30- 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

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.

Um cardápio principal diário completo deve conter:

- a) Prato principal – preparação protéica (carne, peixes, aves e ovos);
- b) Acompanhamento (arroz e feijão);
- c) Guarnição (massas, farofas, verduras, legumes refogados, etc.);
- d) Salada e sobremesa (podendo ser doce ou fruta).

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

PRATO PROTÉICO SIMPLES

Especificação	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Bovina de 1ª <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alcatra ▪ Contra filé ▪ Coxão mole ▪ Patinho 	120 gramas	03 vezes / mês

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lagarto ▪ Rabada 		
Bovina de 2ª sem osso; <ul style="list-style-type: none"> ▪ Peixinho ▪ Acém ▪ Paleta ▪ Costela desossada ▪ Dobradinha 	120 gramas	06 vezes / mês
Ave sem osso (frango)	120 gramas	02 vezes / mês
Ave com osso (sobrecosta) (frango)	200 gramas	03 vezes / mês
Peixe sem espinho (filé)	120 gramas	02 vezes / mês
Suína sem osso (pernil ou lombo)	140 gramas	02 vezes / mês

PRATO PROTEÍCO COMPOSTO:

Especificação	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Feijoada com: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pernil (60g) ▪ Carne seca bovina (50g) ▪ Linguiça (40g) 	Mínimo 250 gramas	04 vezes / mês
Lasanha* (frango ou carne bovina)	250 gramas (mínimo de 120g de carne)	1 vez / mês

- Todas as 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;
- As preparações de carnes suínas e pescados deverão ser acompanhados de limão, dispostos no balcão neutro de distribuição;
- **O prato proteico deverá ser oferecido durante todo o período de almoço, não sendo substituído em nenhuma hipótese por outra preparação.** Em casos excepcionais e com a devida autorização do nutricionista da OVG, poderá haver a substituição e, caso essa situação ocorra mais de três vezes no mês a empresa terceirizada sofrerá sanções previstas no contrato;
- Fica a critério do nutricionista da OVG incluir no cardápio as preparações “Lasanha”, “Sarapatel” e “Chambary” como prato protéico na quantidade máxima de 1 x a cada 2 meses;
- **A empresa se responsabilizará pelo fornecimento das preparações conforme o cardápio pré-estabelecido durante TODA a distribuição em quantidades suficientes para o número de refeições conforme o contrato.**
- Nos dias em que o prato proteico for carne suína ou peixe ou feijoada poderá haver opção de substituição na proporção estipulada e conforme indicação do nutricionista da OVG seguindo sempre a gramatura de 120 gramas do prato proteico simples ou 2 ovos.

ARROZ

Especificação e Tipo	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Arroz tipo I: Simples	Mínimo 280g Máximo 320g	20 vezes / mês
Arroz tipo I: Composto, A grega, forno colorido etc...	Mínimo 280g Máximo 320g	02 vezes / mês

- Só será permitido arroz tipo I parbolizado;

FEIJÃO

Tipo	Especificação	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Feijão carioca roxo, tipo I	Simples	Mínimo 150g	12 vezes/mês
Feijão carioca Roxo, tipo I, composto.	Tutu ou Tropeiro	Mínimo 150g	02 vezes/mês
Feijão preto - Tipo I	Feijoada	Mínimo 250g	Até 08 vezes/mês

- Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceos, exceto quando este for composto (tutu ou feijão tropeiro).
- No dia que for servido feijoada deverá conter opção de feijão carioca.
- Só será permitido feijão tipo I.

GUARNIÇÃO

Tipo	Especificação	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Vegetal	A	120gramas	03 vezes / mês
	B	120gramas	Até 16 vezes / mês
	A e B	120gramas	05 vezes / mês
	C	120gramas	03 vezes / mês
Farinha de	Farofas diversas	80gramas	Até 05 vezes /

mandioca ou milho			mês
Macarrão	Espaguete, parafuso	120gramas	Até 02vezes / mês
Polenta	Creme de milho	120gramas	Até 02 vezes / mês

SALADA

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

- Os vegetais tipos A deverão ser: um tipo folhoso e um não folhoso.

SOBREMESAS / FRUTAS

Especificação	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Fruta	01 unidade ou fatia média 120	16 vezes/mês
Salada de frutas	150	Até 03 vezes/mês
Manjar, pudim ou pavê	100	01 vez/mês
Gelatina	100	01 vez/ mês
Doces em pasta (banana, goiaba, leite)	50	01 vez/mês
Doces em barra goiaba/leite/sírio/cocada	50	01 vez/mês

8.1. COMPLEMENTAÇÃO DO CARDÁPIO

Em complementação ao cardápio deverão ser oferecidos os seguintes produtos:

- Farinha de mandioca amarela, molho de pimenta, molho para salada, azeite (acidez máxima de 0,5%), vinagre que devem estar dispostos em dois locais distintos no refeitório e armazenados em recipientes próprios: o sal poderá ou não ser disponibilizado em sachês de 3 ou 5 gr., conforme solicitação do nutricionista da OVG;
- Café oferecido com e sem açúcar, identificados em garrafas térmicas dispostos em local específico no refeitório em copos descartáveis de 50 ml e adoçantes dietéticos a base de frutose ou stévia e sem adição de aspartame.
- As refeições (almoço) deverão ser servidas em pratos com suporte de bandejas, recipientes específicos para salada e talheres devidamente embalados;
- Todas as preparações feitas pela terceirizada deverão ter fichas técnicas aprovadas pelo nutricionista da OVG, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
- Todas as preparações servidas pela terceirizada deverão ter decoração individual feita de hortifrúti (ornamentação);
- O refeitório deverá ser decorado pela terceirizada e com cardápio especial fornecido pela OVG nas seguintes datas: dia das mães, festa junina, dia dos pais, dia das crianças, páscoa, dia da pátria, natal e ano novo;

8.2. PROCEDIMENTOS GERAIS DE DISTRIBUIÇÃO:

Seguir as condutas e critérios para distribuição de alimentos através de monitoramento e controle das temperaturas das preparações e dos equipamentos de distribuição:

Quentes	Frias
---------	-------

60°C ou superior por no máximo 6 horas	Inferiores a 10°C
--	-------------------

- A distribuição das preparações contidas no almoço deverão ser oferecidos por funcionários, devidamente treinados para o serviço em balcões de distribuição neutro (sobremesas), térmico (pratos proteicos, guarnição, arroz e feijão) e refrigerados (saladas);
- **Todas as preparações contidas no cardápio diário deverão ser dispostas no balcão de distribuição correspondentes, diferenciadas e condizentes com cada preparação;**
- Os talheres deverão ser embalados diariamente em material descartável, juntamente com o guardanapo de papel, dispostos no balcão de distribuição;
- Colocar nos balcões térmicos quantidade suficiente de alimentos, durante todo o período de distribuição (10:30hs às 14:00 hs). Conservar as cubas tampadas quando houver interrupção na fila. Todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o termino da distribuição.

ANEXOS

10.1. ANEXO I: Cargo e Funções

10.1.1. 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.

10.1.2. Assistente administrativo – Tarefas e Responsabilidades:

- Redigir correspondências;
- Coordenar o funcionamento diário dos caixas;
- Coordenar o fechamento e a elaboração do relatório diário de caixa;
- Solicitar orçamentos de materiais e serviços;
- Encaminhar solicitação de compras ao setor responsável
- Atender ao público quando necessário;
- Substituir eventualmente o Administrador;
- Realizar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.1.3. Auxiliar de escritório – Tarefas e Responsabilidades:

- Digitar relatórios e demais documentos;
- Controlar o movimento do caixa (fechamento do caixa);
- 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.

10.1.4. Almojarife – 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;
- Inspeccionar 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.

10.1.5 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;

10.1.6. Nutricionista – 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 capita 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.

10.1.7. Técnico em nutrição – Tarefas e Responsabilidades:

- Auxiliar o 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.

10.1.8. Cozinheiro – Tarefas e Responsabilidades:

- Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela elaboração 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.

10.1.9. 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.

10.1.10. Auxiliar de serviços gerais – 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
- 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;
- Recolhimento do lixo das lixeiras;
- Auxílio aos usuários portadores de necessidades especiais;
- Orientar e atender aos usuários sempre que solicitado;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.1.11. 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.

10.1.12 Caixas – Tarefas e Responsabilidades:

- Responsabilizar-se pela venda da quantidade correta de refeições servidas diariamente no restaurante;
- Fazer o relatório de caixa;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.1.13. Encarregado de manutenção – Tarefas e Responsabilidades:

- 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.

10.1.14. 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.

10.1.15. Guarda armado – Tarefas e Responsabilidades:

- Responsável pela segurança do restaurante;

- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

10.2. ANEXO II: Indicadores de Dimensionamento de Pessoal

10.2.1. 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 minutos = 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:

$$\text{I.P.F.} = \frac{1000 \times 10}{8 \times 60} = 20,8 \text{ empregados/dia}$$

10.2.2. 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

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

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.

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

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

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

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

Onde:

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

Exemplo:

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

10.2.4. Indicador de Pessoal Total (I.P.T.)

Visa avaliar o total de empregados necessário para o restaurante.

$$\text{I.P.T.} = \text{I.P.F.} + \text{I.S.D.}$$

Exemplo:

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

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

A resolução n.380 do CFN 2005 recomenda minimamente 01 nutricionista

para atender a demanda de 500 a 1000 "grandes refeições" refeições, sendo que o RT da unidade deve estar cadastrado no CRN-1.

10.3. ANEXO III: Listas de 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.

Os materiais que não apresentam sugestão para as quantidades devem ser dimensionados de acordo com a necessidade e realidade locais, ficando a critério da análise técnica a aprovação dos quantitativos.

A contratada deverá apresentar declaração de apresentação de equipamentos listados abaixo.

10.3.1 Lista de equipamentos básicas – Restaurantes com capacidade para 1.000 refeições

Equipamentos (materiais permanentes)	Qtde
Computador	1
Impressora	1
Balança tipo plataforma	1
Balança de mesa	1

Balcão de Distribuição quente c/ 4 cubas	1
Balcão de Distribuição frio c/ 4 cubas	1
Bebedouro de 4 torneiras (refeitório)	2
Carro auxiliar 3 planos; capacidade 120kg	2
Carro caçamba 200 litros (água quente)	1
Carro para detritos capacidade de 80 litros (lixo)	1
Carro tipo plataforma; capacidade 250kg (cubas)	1
Chapa bifeteira (se necessário)	1
Climatizadores	10
Ar condicionado	1
Conjunto de esguicho de pré-lavagem	2
Descascador; com caixa de decantação	1
Enceradeira industrial	1
Estantes de aço inox	8
Estante Galvanizada	6
Estrados de polietileno – dimensões 1,00 x 0,70 m	8
Fogão industrial a gás; de 6 trempes medindo 40 x 40 cm	1
Forno de convecção elétrico – Vertical c/ 20 Gns 1/1	1
Freezer vertical	1
Frigideira elétrica e gás; em aço inoxidável 80 litros (se necessário)	1
Panelão industrial (tipo caldeira), sendo 1 de 'pressão"	4
Liquidificador industrial, capacidade 15 litros	1
Liquidificador industrial, capacidade 25 litros	1

Máquina de lavar louças	1
Bancada de inox	3
Bancada de inox com tanque	4
Mesas e cadeiras para o refeitório* – 190 lugares	-
Passtrought aquecido	2
Passtrought refrigerado	2
Processador de alimentos	1
Sistema de exaustão/ coifas	1
* Suficiente para 190 (cento e noventa) assentos	-

10.3.2 Lista de materiais e utensílios básicos– Restaurantes com capacidade para 1.000 refeições

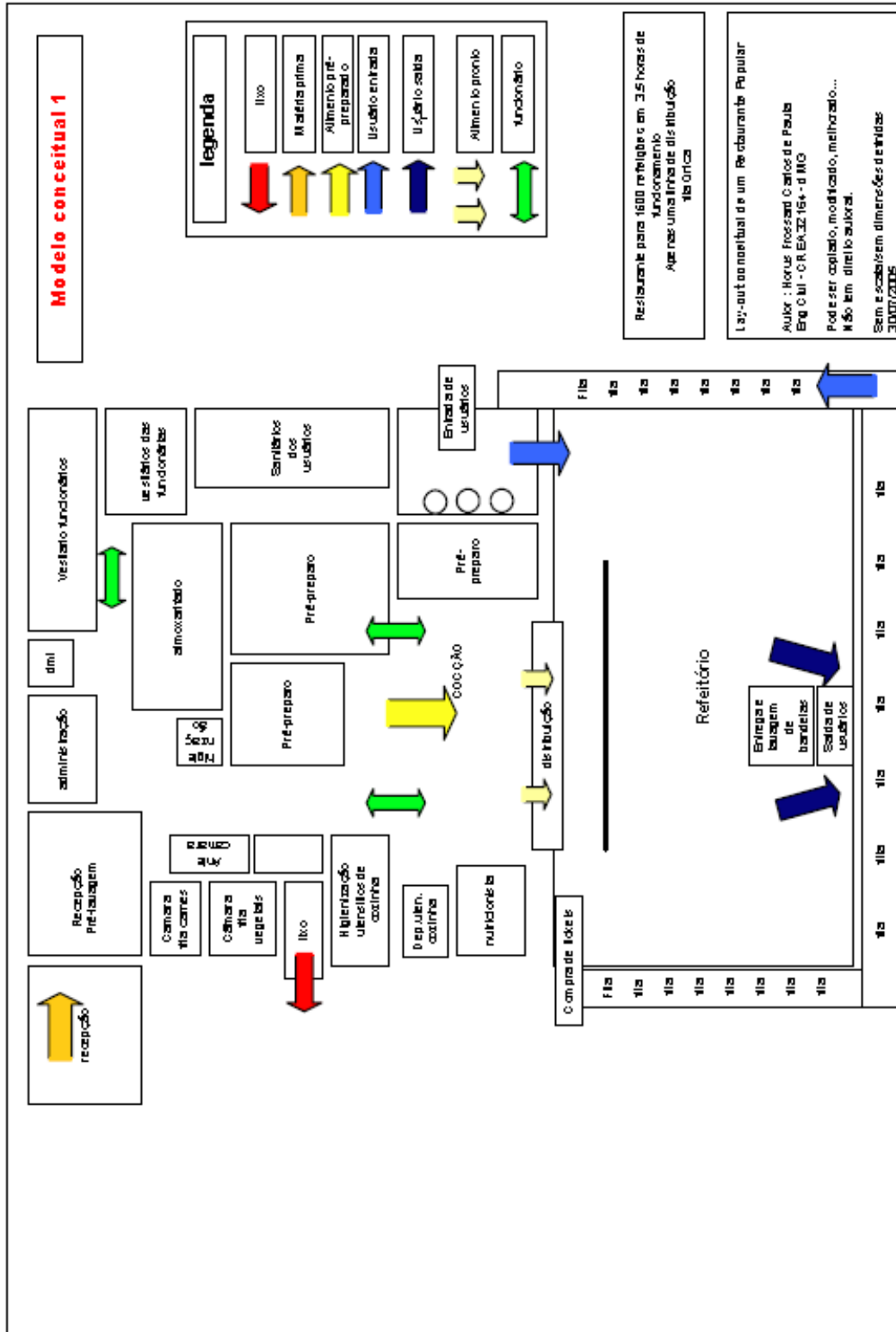
Móveis e Utensílios (materiais de consumo)	Qtde
Assadeira	5
Bandeja lisa	4
Bandeja para refeição	1.000
Caixa para carne branca (padiola)	6
Caixa plástica, branca, vazada, tipo Ceasa	20
Caixa plástica branca fechada	10
Caldeirão com tampa – com capacidade 60 litros	2
Caldeirão com tampa - 19 litros	1
Caldeirão com tampa – 45 litros	2
Canecão de alumínio – 6,5 litros	4

Colher de Arroz	6
Colher para refeição – aço inoxidável	60
Concha para cereais – capacidade 1kg	4
Concha para cereais – capacidade 2kg	4
Concha para sopa ou feijão	5
Cuba de aço inox	40
Cubas ou vasilhas para salada (individuais)	1.025
Escorredor de macarrão com 50 cm de diâmetro	2
Escumadeira em tela de arame	3
Escumadeira para arroz	3
Espátula de aço inoxidável	2
Equipamento de proteção individual (toucas, aventais, japonsa para câmara fria, botas anti-derrapantes, luvas, máscaras)	-
Faca para carne-inox	2
Faca para legumes ou salada	4
Faca para refeição	1.000
Garfo bidente	2
Garfo para refeição	1.000
Garfo tridente de aço inox	1
Garrafa térmica para café	3
Lixeira plástica 250 litros	2
Lixeira plástica 60 litros	2
Lixeira plástica 30 litros	6

Pá de aço inox	1
Pá para arroz em alfileno	1
Panela comum, em alumínio, capacidade 41 litros	1
Panela comum, em alumínio, capacidade 52,1 litros.	1
Panela grande com tampa, capacidade 73 litros	1
Panela grande com tampa, capacidade 126 litros	1
Pegadores grandes – 28 cm de comprimento	3
Picadores de legumes	4
Prato porcelana ou duralex	1.000
Tábua de alfileno – 50 cm de comprimento, 30cm de largura	5
Tabuleiro grande - 70x40x8 cm	2

10.4 ANEXO IV - MODELO LAY OUT PARA 1000 REFEIÇÕES

10.5



Referências Bibliográficas

MDS – Manual de Implantação de Restaurantes Populares – Brasília, Outubro de 2006.

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 inciso 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 – Agencia 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 correspondente 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 Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de fabricação para estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos.

Brasil – Normas ABNT – NB-577 e NB-75

Resolução CFN N.380 de 2005 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, e estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.