



INSTITUTO FEDERAL
Goiás

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE GOIÁS
REITORIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 7/PROEX/IFG, DE 4 AGOSTO DE 2021.

Institui o Manual de Orientações Técnicas para cantinas institucionais em funcionamento, no âmbito do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Goiás, e revoga a Orientação Técnica nº 01/2018/Nutrição/DAS/PROEX, de 29 de maio de 2018 .

O Pró-Reitor de Extensão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - IFG, no uso de suas atribuições, institui as Orientações Técnicas para cantinas institucionais em funcionamento, nos seguintes termos:

Art. 1º Institui o Manual de Orientações Técnicas para cantinas institucionais em funcionamento, no âmbito do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Goiás, e revoga a Orientação Técnica nº 01/2018/Nutrição/DAS/PROEX, de 29 de maio de 2018.

Art. 2º. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de setembro de 2021.

(assinado eletronicamente)

DANIEL SILVA BARBOSA

Pró-Reitor de Extensão

Portaria nº 1883/2017

Manual das Cantinas Escolares Saudáveis: Promovendo a Alimentação Saudável

Organização

Denise Cândido Gonçalves: Nutricionista- IFG

Renata David de Moraes: Nutricionista- IF

GOIÂNIA

2021

CONTEXTUALIZAÇÃO

O Instituto Federal necessita de serviços de fornecimento de lanches de qualidade e de baixo custo, para atender à demanda de estudantes, servidores, trabalhadores terceirizados, estagiários e visitantes. Este serviço deve contribuir com a formação de hábitos alimentares saudáveis que reflitam na saúde e bem-estar da comunidade institucional.

Por constituir-se com esta característica, torna-se fundamental a oferta de alimentação visando à Segurança Alimentar e Nutricional; hábitos alimentares saudáveis; que apresentem condição higiênico-sanitária e sigam as boas práticas em Serviços de Alimentação; oportunizem o acesso financeiro, a praticidade, a socialização e interação entre estudantes, servidores, trabalhadores terceirizados, estagiários e visitantes como forma de promoção da saúde. Além disso, vê-se necessário inter-relacionar os atos normativos que regem a Segurança Alimentar e Nutricional e as especificações exigidas para Serviços de Alimentação instituídos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Os estabelecimentos comerciais que preparam e comercializam alimentos e bebidas, contam com uma série de regulamentos específicos publicados pela Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) e que estabelecem as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF). Dentre elas, a mais geral e abrangente é a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

As BPF orientam aos comerciantes e manipuladores de alimentos, na aquisição, preparação, armazenamento e distribuição de alimentos de forma adequada, higiênica e segura. Os editais de licitação para serviços de alimentação no IFG integram o atendimento às recomendações da vigilância sanitária, consequentemente determinam que sejam observados os critérios estabelecidos na RDC.

Feita a contextualização, como forma de deixar mais claro e facilitar a aplicação da RDC nas cantinas do IFG, procedem-se as orientações com objetivo de promover no câmpus um ambiente de cantina mais saudável, segura e de qualidade que corrobore com a soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- Conforme a RDC/216/2004 da ANVISA os espaços físicos em serviços de alimentação devem possuir as seguintes características:

Localização: Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores.

Piso: Material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara, em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas, fácil higienização (lavagem e desinfecção). Inclinação suficiente em direção aos ralos. Ralos sifonados, e as grelhas com dispositivos que permitam o fechamento.

Paredes: acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isento de fungos (bolores) e em bom estado de conservação. Ângulos arredondados no contato com o piso e teto.

Forros e Tetos: Acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação. Isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento.

Portas e Janelas: As portas de superfície lisa, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé. Janelas com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. Telas de malha de 2 mm, de fácil limpeza e em bom estado de conservação.

Iluminação: uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias limpas protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação.

Esgotamento Sanitário: Ligado à rede de esgoto. Não deverá existir dentro das áreas de preparo de alimentos, caixa de gordura ou de esgoto.

MÓVEIS E EQUIPAMENTOS

- Todos os móveis, equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos devem ser de material que não transmitam substâncias tóxicas, micro-organismos patogênicos, odores e/ou sabores aos alimentos. Os materiais devem ser impermeáveis (não absorventes), resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições. Não é permitido uso de materiais permeáveis e/ou porosos como madeira e barro.

CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

- A empresa da cantina deverá implantar e apresentar à fiscalização do contrato o Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários e disponíveis aos fiscais de contrato, usuários e autoridade sanitária. Os critérios de controle de qualidade dos alimentos, que devem constar nos documentos são minimamente: limpeza e desinfecção de móveis utensílios e equipamentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; controle de saúde de manipuladores; capacitação periódica de manipuladores; critérios de qualidade para recebimento de mercadorias (validade, temperatura, condições da embalagem e do produto, condições de entrega); registro de funcionamento de refrigeradores e balcão térmico; controle de temperatura dos alimentos a serem servidos. Esses documentos vêm cumprir com as exigências da vigilância sanitária para serviços de alimentação, conforme a RESOLUÇÃO - RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

- A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

- Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

- Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

QUADRO DE PESSOAL NECESSÁRIO

- Reforça-se a necessidade de um empregado responsável pelo caixa que não manipule alimentos, bem como de um funcionário que seja preposto da empresa para contatos e informações.

- O funcionário responsável pela manipulação de alimentos deverá ser qualificado para esse fim conforme a legislação vigente em serviços de alimentação RDC/216/2004 da ANVISA, a cada 6 meses, no mínimo. Caso não ocorra esse treinamento, o câmpus devera contatar a equipe de nutricionistas da Proex.

UNIFORMES

- Conforme é exigido para serviços de alimentação, os funcionários da cantina devem estar uniformizados. Os uniformes devem ser de cor clara, composto por calça, camiseta, sapatos fechados e toucas protetoras nos cabelos. Os funcionários devem ter bom aspecto de higiene pessoal, com cabelos protegidos, sem barba, adornos, perfume, unhas aparadas, sem esmalte.

MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

- É necessário verificar se as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são recebidos e armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.

PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

- É aconselhável que o fiscal de contrato verifique as temperaturas de exposição, de armazenamento e de manipulação de alimentos. Os lanches quentes deverão ser preparados no mesmo dia que serão servidos e devem ser expostos e servidos quentes à temperatura de 60°C ou mais por no máximo 6 horas. Lanches conservados frios deverão ser expostos em balcão refrigerado obedecendo à temperatura de 5°C ou menos por no máximo 3 dias. Vitaminas, sucos e alimentos de chapa devem ser preparados na hora de servir.

- Os alimentos que permaneceram expostos à temperatura acima de 5°C e abaixo de 60°C por mais de 3 horas deverão ser desprezados.

EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

- As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

- O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

- Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não descartável, devidamente higienizados e armazenados em local protegido.

- A área destinada ao caixa deve ser separada da área de manipulação de alimentos. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

ITENS REFERENTES AOS CONTRATOS

EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- O fiscal deverá verificar se há, na empresa, assessoria de profissional nutricionista, inclusive em treinamento de funcionário e elaboração de Manual de Boas Práticas, bem como solicitar Manual de Boas práticas e POPS caso houver. Caso não haja profissional nutricionista, nem manual de boas práticas, o fiscal deverá contatar a equipe de nutricionistas da Proex para tomada de providências.

- Outros serviços relacionados à alimentação que não sejam fornecimento de lanches, como por exemplo, oferta de almoço ou jantar, devem ser limitados, de forma que qualquer solicitação deve ser verificada juntamente com a equipe de nutrição/Proex.

- Orientamos que seja realizada pesquisa periódica de preços (semestralmente ou sempre que achar necessário) no município para verificação de compatibilidade dos preços cobrados pela cantina.

CARDÁPIO

- O cardápio deve estar visível para a comunidade juntamente com os preços e pode sofrer alterações de acordo com resultados de pesquisa de satisfação. Deverão ser oferecidas opções saudáveis, bem como opções para vegetarianos e intolerantes à lactose, alérgicos e celíacos. Seguem sugestões para enriquecimento do cardápio:

Alimentos	Peso
Bolo Simples sem/recheio Sabores diversos feitos com frutas ou verduras (milho, laranja, banana, limão, cenoura, arroz, frutas do cerrado), chocolate, mesclado ou de outros sabores sendo que um sabor deverá ser feito sem leite ou derivados. Sem cobertura e/ou recheio. Sendo fofo e preservadas as características organolépticas próprias de cada sabor.	100 - 200g/Fatia
Salgado Assado Variados, com recheios que variam entre opções com e sem carne. No mínimo duas variedades (por dia) deverá ser de opção para vegetarianos (sem carne de nenhum tipo, presunto, salsichas, embutidos em geral). Para opções sem carne poderá	100 - 150g

ser oferecido recheios com queijo, ovos, hambúrguer de soja, vegetais variados...	
Pão Poderá ser oferecido pão com manteiga ou recheios variados como queijo, ovo, salada...	60 - 100g
Tapioca (especificar os sabores) No mínimo quatro sabores de recheio mais tapioca simples sem recheio.	100 - 200g
Pão de Queijo/Biscoito de Queijo Quitandas variadas.	50 - 100g
Fruta A fruta deve ser fornecida higienizada embalada em plástico filme, quando inteira, ou em embalagem descartável sem casca e sementes, quando fatiada. Devem ser oferecidas no mínimo três variedades de frutas por dia. Fresca, pronta para o consumo, com maturação uniforme, tamanho mediano, coloração brilhante; preservadas as características organolépticas (cor, odor, textura, sabor); com polpa firme e intacta, isenta de danos físicos, enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades. Oriunda preferencialmente de produção agroecológica. Preferencialmente frutas da estação e regionais.	100 - 150g
Sanduíche natural Contendo aproximadamente: 50g de pão, 50g de opção proteica, 15 gramas de vegetais folhosos, 50 gramas de verduras cruas de variedades diferentes; temperar com ervas naturais e azeite de oliva. Oferecido no mínimo duas variedades sendo uma opção vegetariana. Exposição à venda: Deverá servir embalado em plástico filme ou papel alumínio constando data de fabricação e data de validade.	150 - 200g
Café Deverá ser servido opção com e sem açúcar. A empresa deverá disponibilizar açúcar em sachê e adoçante dietético para o/a comensal que solicitar. Poderá ser oferecido chá.	100ml
Leite Puro ou com café ou achocolatado servido quente ou frio conforme solicitado. Possuir Certificado de Inspeção Sanitária Federal, Estadual ou Municipal.	200 - 300ml
Suco de Polpa de Fruta (especificar os sabores) Utilizar polpa de fruta natural integral, sem conservantes e aditivos. Deverá seguir corretamente as instruções de diluição. O/a comensal poderá solicitar com ou sem adição de açúcar e a empresa deverá disponibilizar açúcar em sachê e adoçante dietético para quem solicitar. Poderá ser oferecido suco misto com frutas e vegetais conforme característica da população atendida. Poderá ser comercializado água de coco.	200 - 400ml
Vitamina de fruta (especificar os sabores) O leite e as frutas utilizadas deverão seguir as especificações acima discriminadas. Pode ser utilizada a polpa de fruta. Poderá ser oferecido açaí.	200 - 400ml
iogurte Podendo ser natural integral, Diet, Desnatado ou com frutas.	165 ml

- Orientamos que cada preparação seja acompanhada de fichas técnicas das preparações para disponibilizar aos comensais informações nutricionais, sendo

essas assinadas por nutricionista. Caso não houver fichas técnicas orientamos que a empresa disponibilize aos usuários, no mínimo, os ingredientes das preparações.

- Orientamos que seja limitada a venda de produtos fritos e industrializados como: salgadinhos de pacote, balas, chocolates, chicletes, doces, refrigerantes, sucos artificiais ou de caixinha.

- Orientamos que os produtos sucos de fruta, frutas, salada de frutas, salgado assado, sanduíche natural possuam preço acessível. De forma que o valor cobrado por esses produtos seja menor do que o cobrado pelos produtos industrializados.

PUBLICIDADE E PROPAGANDA

- A regulamentação da publicidade de propagandas de alimentos não saudáveis tem como base a promoção da saúde e a prevenção de doenças, a partir da concretização do direito humano à alimentação adequada e ao mais alto padrão de saúde possível, o respeito aos direitos da criança e adolescente, e o alcance da segurança alimentar e nutricional. Assim, deve ser vetada a publicidade de alimentos na cantina. O ambiente da cantina poderá ser utilizado para ações de promoção da saúde e alimentação saudável que deverão ser elaboradas por profissional de saúde e envolver a equipe de comunicação social do câmpus para criação/orientação de peças publicitárias.

- Orientamos a restrição ao consumo e à promoção comercial no ambiente institucional de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, bem como ao comércio de refrigerante e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha e chás prontos para o consumo.

- Orientamos o incentivo ao consumo de frutas e o estímulo ao consumo de alimentos regionais, sazonais oriundos de práticas agroecológicas e da agricultura familiar.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- Orientamos a formação do Comitê de Alimentação e Nutrição nos câmpus para trabalhar em conjunto com a fiscalização da cantina bem como outras atribuições relacionadas à promoção da Alimentação Saudável no câmpus.

- Orientamos a realização de pesquisas periódicas junto aos comensais para avaliação dos serviços oferecidos (modelo em anexo), a qualidade dos produtos comercializados, os aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, urbanidade e cortesia no atendimento ao público. Se os resultados das pesquisas apontarem índices superiores a 85% (oitenta e cinco pontos percentuais) de desaprovação, a contratada poderá ser notificada.

- Orientamos que os fiscais estabeleçam uma rotina de fiscalização da prestação de serviços nas cantinas, aplicando o Check-List para fiscal da cantina (Anexo II).

- Orientamos que a equipe de nutrição poderá realizar visitas técnicas à cantina para demais orientações juntamente à fiscalização do contrato, caso seja interesse do câmpus.

- Orientamos que possuímos a Orientação Técnica para construção do Termo de Referência para lanchonetes terceirizadas no ambiente institucional de forma que, quando houver no câmpus, novo processo de licitação, este modelo deverá ser seguido.

PROJETO DE CANTINA SAUDÁVEL

- Poderá ser desenvolvido no câmpus o projeto de Cantina Saudável orientado por este Manual pelo "Manual das Cantinas Escolares Saudáveis: Promovendo a Alimentação Saudável" para o qual a equipe de nutrição se coloca à disposição.

<hr/> Denise Cândido Gonçalves Nutricionista CRN/1 N° 4146 Equipe de Nutrição Pró-Reitoria de Extensão Instituto Federal de Goiás	<hr/> Renata David de Moraes Nutricionista CRN/1 N° 9662 Equipe de Nutrição Pró-Reitoria de Extensão Instituto Federal de Goiás
--	--

Anexo I – Pesquisa de Satisfação do Usuário da Cantina

Deverá ser aplicado semestralmente com os usuários da Cantina pelo representante da empresa e/ou fiscal do contrato e/ou CAN (quando existir).

1. Você é:

- Servidor
- Estudante
- Visitante

2. Com qual frequência utiliza a cantina?

- Diariamente
- 4 vezes na semana
- 3 vezes na semana
- Duas a uma vez na semana
- Duas vezes por mês
- Raramente

3. Indique o seu nível de satisfação para cada tópico assinalando uma das alternativas:

1. Satisfação com o ambiente	Ótimo	Bom	Indiferente	Regular	Ruim
Limpeza do espaço da cantina					
Tamanho/espço da cantina					
Quantidade e higiene de cadeiras e mesas					
Iluminação					
Ruído (barulho)					
Cheiro					
Higiene dos equipamentos usados para distribuir as refeições (balcão, cubas, talheres de servir)					
Higiene dos utensílios (bandejas, pratos, talheres, copos)					
Decoração/ ambiente					

Observações: _____

2. Satisfação com o ambiente externo	Ótimo	Bom	Indiferente	Regular	Ruim
Fachada					
Aparência					
Localização					
Acessibilidade					
Sinalização					

Observações: _____

3. Satisfação com a alimentação	Ótimo	Bom	Indiferente	Regular	Ruim
Tempo de espera para se servir					
Apresentação dos alimentos					
Diversidade dos itens do cardápio					
Tamanho das porções					
Sabor das preparações servidas					
Aparência das preparações servidas					
Alimentos são servidos quentes e frescos					
Consistência ou textura dos alimentos					
Odor dos alimentos					

Observações: _____

4. Satisfação com o atendimento	Ótimo	Bom	Indiferente	Regular	Ruim
Apresentação pessoal dos atendentes: uniforme, cabelos, unhas e higiene pessoal					
Postura, presteza e atenção dos atendentes					
Domínio e conhecimento dos atendentes sobre o serviço oferecido					
Agilidade dos atendentes					
Filas					
Opções de pagamento					
Preço cobrado					

Observações: _____

Há alguma coisa que você gostaria de dizer que não tenhamos perguntado nesta pesquisa? Se for assim, por favor, diga-nos de que se trata: _____

ANEXO II – CHECK LIST PARA FISCAL DA CANTINA

Tabela 3. Check-List para fiscalização da cantina institucional (Aplicação semestral ou sempre que necessário).

Item	Quesitos	SIM	NÃO
1	EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		
1.1	Localização: Área livre de focos de insalubridade, ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores		
1.2	Piso: Material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara, em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas, fácil higienização (lavagem e desinfecção). Inclinação suficiente em direção aos ralos. Ralos sifonados, e as grelhas com dispositivos que permitam o fechamento.		
1.3	Paredes: acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isento de fungos (bolores) e em bom estado de conservação. Ângulos arredondados no contato com o piso e teto. Forros e Tetos: Acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação. Isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento.		
1.4	Portas e Janelas: As portas de superfície lisa, de cores claras, de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar) e protetor no rodapé. Janelas com telas milimétricas limpas, sem falhas de revestimento e ajustadas aos batentes. Telas de malha de 2 mm, de fácil limpeza e em bom estado de conservação.		
1.5	Iluminação: uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias limpas protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação.		
1.6	Esgotamento Sanitário: Ligado à rede de esgoto. Não deverá existir dentro das áreas de preparo de alimentos, caixa de gordura ou de esgoto.		
1.6	Todos os móveis, equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos são de material que não transmitam substâncias tóxicas, micro-organismos patogênicos, odores e/ou sabores aos alimentos, impermeáveis (não absorventes), resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies são lisas e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições.		
2	CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS		
2.1	A CONTRATADA apresentou o Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).		
2.2	O MBP e POP estão acessíveis as/os funcionárias/os e disponíveis aos fiscais de contrato, usuárias/os e autoridade sanitária		
2.3	Os critérios de controle de qualidade dos alimentos produzidos são, minimamente: limpeza e desinfecção de móveis utensílios e equipamentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; controle de saúde das/os manipuladoras/es; capacitação periódica de manipuladores; registro de recebimento de mercadorias; registro de funcionamento de refrigeradores e balcão térmico; controle de temperatura dos alimentos a serem servidos.		
2.4	As preparações quentes não servidas durante o dia são descartadas		
2.5	O lixo é acondicionado em lixeiras com tampa de acionamento por pedal e é recolhido diariamente.		
2.6	Os produtos de limpeza são acondicionados em local separado dos mantimentos.		
2.7	A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas.		
2.8	Quando da aplicação de controle químico, é realizado por empresa especializada regularizada pelo Ministério da Saúde		
3	MANIPULADORES DE ALIMENTOS		
3.1	Os empregados apresentam bom comportamento, agilidade e presteza no atendimento ao usuário.		
3.2	Os funcionários utilizam EPI e uniforme (calçado fechado antiderrapante, camiseta diferente para manipulador e auxiliar serviços gerais, calça clara, avental, touca, luvas).		
3.3	Os funcionários estão sem bigode, barba, seus cabelos estão cabelos protegidos, unhas aparadas, sem esmalte, brincos, colares, pulseiras, alianças e outros adornos bem como celular ou fone de ouvido durante a produção.		
3.4	Existe um empregado responsável exclusivamente pela coleta do pagamento das refeições na entrada do refeitório.		

3.5	A contratada realiza, às suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários.		
3.6	O funcionário responsável pela manipulação de alimentos é qualificado para esse fim conforme a legislação vigente em serviços de alimentação RDC/216/2004 da ANVISA.		
5	MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS		
5.1	As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são recebidos e armazenados em local limpo e organizado, adequadamente acondicionados e identificados, atendendo ao prazo de validade.		
6	PREPARAÇÃO DO ALIMENTO		
6.1	Os lanches quentes são preparados no mesmo dia que são servidos e expostos e servidos quentes à temperatura de 60°C ou mais por no máximo 6 horas.		
6.2	Lanches conservados frios são expostos em balcão refrigerado obedecendo à temperatura de 5°C ou menos por no máximo 3 dias.		
6.3	Alimentos na chapa, vitaminas e sucos são preparados na hora de servir.		
7	EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO		
7.1	As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.		
7.2	O equipamento de exposição do alimento na área de consumação dispõe de barreiras de proteção		
7.3	Os utensílios utilizados na consumação do alimento são descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados e armazenados em local protegido.		
7.4	A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, é reservada da área de manipulação de alimento. Os funcionários responsáveis por essa atividade não manipulam alimentos.		
7.5	As preparações apresentam boa aparência na rampa de distribuição		
7.6	Os funcionários estão em número suficiente à demanda, ou seja, sem gerar a lentidão das filas.		
8	EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS		
8.1	Há, na empresa, assessoria de profissional nutricionista, inclusive em treinamento de funcionário e elaboração de Manual de Boas Práticas		
8.2	Foi realizada pesquisa periódica de preços (semestralmente ou sempre que achar necessário) no município para verificação de compatibilidade dos preços cobrados.		
9	CARDÁPIO		
9.1	O cardápio deve estar visível para a comunidade juntamente com os preços		
9.2	São oferecidas opções saudáveis (como frutas higienizadas), bem como opções para vegetarianos e intolerantes.		
9.3	As preparações são acompanhadas de fichas técnicas das preparações ou, no mínimo, os ingredientes das preparações.		
9.4	É limitada a venda de produtos fritos e industrializados como: salgadinhos de pacote, balas, chocolates, chicletes, doces, refrigerantes, sucos artificiais ou de caixinha.		
9.5	Os produtos saudáveis têm preço justo baixo e acessível (o preço cobrado por esses produtos é menor do que o cobrado pelos produtos industrializados)		
10	PUBLICIDADE E PROPAGANDA		
10.1	É vetada a publicidade de alimentos na cantina		
10.2	É restrito o consumo e a promoção comercial no ambiente institucional de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal.		
10.3	É restrito o comércio de refrigerante e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha e chás prontos para o consumo.		
10.4	É incentivado o consumo de frutas e de alimentos regionais, sazonais oriundos de práticas agroecológicas e da agricultura familiar.		
11	METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS		
11.1	O câmpus compôs o Comitê de Alimentação e Nutrição que trabalha em conjunto com a fiscalização da cantina.		

11.2	Foi realizada pesquisa de satisfação junto aos usuários		
11.3	Os resultados da pesquisa foram considerados e repassados à empresa para melhoria do serviço		
12	DOCUMENTAÇÃO DE EMPREGADOS		
12.1	A empresa apresentou a documentação completa de empregados.		
12.2	A documentação de empregados está adequada.		
12.3	A quantidade de empregados contratados está de acordo com o exigido no termo de referência/contrato.		
13	QUESTÕES ADMINISTRATIVAS		
13.1	O fiscal realizou pesquisa de mercado para verificar vantajosidade de preço nesse período		
13.2	A empresa forneceu cópia do alvará de funcionamento junto à vigilância sanitária.		
13.3	A cantina está funcionando nos dias e horários acordados entre a empresa e o câmpus, sem atrasos e/ou não atendimentos.		
13.4	A área cedida da cantina é utilizada somente para o preparo e distribuição de lanches.		
13.5	A cantina não comercializa bebidas alcoólicas e cigarros ou outros produtos não citados no termo de referência/contrato.		

Existe algo que não foi pontuado acima e que considera relevante para avaliação do serviço?

Documento assinado eletronicamente por:

■ Daniel Silva Barbosa, PRO REITOR EXTENSAO/PROEX - CD2 - REI-PROEX, em 04/08/2021 10:32:39.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 04/08/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifg.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 186532

Código de Autenticação: 0a06361853

