

Anexo V – Rotinas a serem cumpridas

1. Rotinas mínimas no local de produção

1.1 Recepção dos gêneros (no local de produção das refeições)

- Conferência das condições higiênicas da área de recebimento;
- Conferência das condições higiênicas do entregador e do transporte;
- Conferência das condições higiênicas dos equipamentos utilizados para acondicionar cada produto;
- Conferência dos aspectos qualitativos de cada produto;
- Conferência dos gêneros entregues pelo fornecedor, quanto aos aspectos quantitativos do pedido e pesagem das mercadorias;
- Conferência da rotulagem (fabricação, lote, validade, registro em Órgão Oficial quando aplicável, identificação do fabricante, condições da embalagem);
- Aferição e registro da temperatura dos gêneros que necessitem de condições especiais de armazenamento, verificando se atendem às especificações indicadas para os mesmos;
- Rejeição dos produtos inaceitáveis em relação a padrões mínimos de qualidade, de embalagem e de rotulagem, devolvendo imediatamente ao fornecedor;
- Retirada das embalagens dos gêneros, quando couber;
- Lavagem dos gêneros, quando couber;
- Acondicionamento dos gêneros em monoblocos ou caixas vazadas próprias e higienizadas;
- Transporte dos gêneros em carros dotados com rodízios para as respectivas áreas de armazenamento, conforme características do produto;
- Higienização dos monoblocos e caixas vazadas, bem como área de depósito de monoblocos e caixas vazadas e da área de recebimento de mercadorias.

1.2 Recepção dos gêneros (armazenamento dos gêneros no local de produção das refeições)

- Identificação de todos os gêneros, utilizando etiquetas quando não for possível manter o rótulo original;
- Disposição dos gêneros seguindo o conceito PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai;
- Disposição dos gêneros em estantes e pallets, respeitando o espaçamento mínimo de 10 cm permitindo a circulação de ar entre eles e as paredes;
- Empilhamento dos gêneros obedecendo aos limites estabelecidos pelos fabricantes do produto e do equipamento;
- Separação dos gêneros a serem utilizados no dia seguinte;
- Higienização das áreas, pallets, estantes, câmaras frias e demais equipamentos periodicamente e sempre que se fizer necessário;
- Manutenção das áreas higienizadas e organizadas;
- Controle e manutenção das temperaturas específicas das câmaras frias de acordo com as legislações sanitárias vigentes.

1.3 Pré-preparo dos gêneros (no local de produção das refeições)

1.3.1 Carnes

- Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
- Transportar da câmara, as carnes resfriadas e em pequenos lotes, para serem manipuladas em até 30 minutos sob temperatura refrigerada ou temperatura ambiente;
- Encaminhar as carnes pré-preparadas à câmara de refrigeração, devidamente identificadas;

- Seguir o procedimento sucessivamente até que se complete o volume previsto para a preparação;
- Higienizar a área, equipamentos e utensílios utilizados, diariamente e sempre que necessário;

1.3.2 Cereais e leguminosas

- Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
- Transportar cereais e leguminosas para esta área;
- Realizar a seleção dos grãos retirando sujidades e grãos inadequados;
- Lavar as leguminosas e colocá-las de molho, quando necessário, e mantê-las sob refrigeração até o preparo

1.3.3 Hortifrutigranjeiros

- Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
- Transportar para a área de pré-preparo os hortifrutigranjeiros a serem utilizados;
- Dividir os gêneros em lotes para facilitar a higienização;
- Desfolhar as verduras folha a folha e fazer a triagem dos legumes e frutas retirando partes impróprias para o consumo;
- Lavar as folhas, frutas e legumes um a um em água corrente garantindo a retirada de sujidades;
- Quando consumidos crus ou com a casca, imergir por no mínimo 15 minutos em solução clorada de 100 a 250 ppm de cloro livre, garantindo que todo lote ficará submerso. Essa solução clorada deve ser substituída a cada lote. Enxaguar em água potável;
- Descascar, cortar dando prosseguimento ao processo, encaminhando para a cocção quando necessário ou procedendo à montagem das preparações;

1.3.4 Sobremesas

- Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
- Transportar as frutas ou matéria-prima dos doces a serem utilizados no dia para a área de pré-preparo;
- Higienizar (conforme descrito no item hortifrutigranjeiros), descascar e subdividir as frutas quando necessário;
- Porcionar as frutas e os doces preparados (se necessário), identificar e transportar para os equipamentos próprios para a guarda e transporte.

1.4 Cocção dos alimentos (no local de produção das refeições)

- Higienizar a área antes de iniciar a cocção;
- Coccionar os gêneros pré-preparados utilizando os equipamentos mais adequados para cada tipo de preparação.

1.5 Envase das preparações para expedição (no local de produção das refeições)

- Higienizar todos os utensílios utilizados nesta etapa antes de iniciar o envase;
- Porcionar em pequenos lotes, de acordo com a quantidade estipulada, de modo que as preparações mantenham as temperaturas preconizadas pela legislação vigente;
- Colocar as preparações nas cubas e acondicioná-los em equipamentos próprios para imediato transporte* da Unidade de Alimentação e Nutrição da contratada para o Campus Litoral Norte, identificando-os com: a unidade de destino, o tipo da preparação, data de preparo, horário do término do preparo, horário inicial e final e temperatura do envase, peso e/ou número de porções e prazo de validade.

*Caso seja necessária espera entre uma preparação e outra, essas devem ser acondicionadas em equipamento adequado (como o passthrough), que mantenha as temperaturas de acordo com legislação vigente.

2. Rotinas mínimas no local de produção

2.1 Transporte das preparações do local de produção das refeições para o Campus Litoral Norte

- Encaminhar os equipamentos térmicos para os veículos de transporte, sendo vedado o transporte no mesmo veículo de alimentos prontos para o consumo com outros alimentos e/ou substâncias estranhas que possam representar riscos de contaminação para esses;
- Transportá-los da Unidade de Alimentação e Nutrição da contratada para o Campus Litoral Norte;
- Higienizar o veículo de transporte diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE.

3. Rotinas mínimas no local de distribuição, tanto para o almoço quanto para o jantar

3.1 Recepção das preparações

- Verificar as condições de higiene do veículo e dos equipamentos utilizados para acondicionar as preparações;
- Descarregar cuidadosamente os equipamentos térmicos sem que essa etapa represente risco de contaminação, desperdício ou deterioração do produto e/ou matéria prima alimentar;
- Encaminhar os equipamentos térmicos para a área de pré-distribuição com auxílio de carrinhos de transporte;
- Verificar se os equipamentos térmicos estão devidamente identificados com: o local de destino, o tipo da preparação, data de preparo, horário do término do preparo, peso e/ou número de porções e prazo de validade;
- Observar se os prazos de validade das preparações estão dentro do limite estabelecido, levando em consideração o tempo disponível para distribuição;
- Verificar o recebimento de refeições para usuários com necessidades nutricionais específicas, se necessário;
- Conferir se as refeições recebidas estão em acordo com o cardápio e quantitativo suficiente (pesar ou realizar contagem, se necessário), e reportar imediatamente caso haja a necessidade de correção ao responsável na produção, para que sejam enviados em tempo hábil os itens corretos.
- Aferir e registrar as temperaturas de chegada das preparações com termômetro higienizado e calibrado;
- Armazenar as cubas nos passthrough específicos para preparações quentes (preferencialmente mantidos acima de 60°C) e frias (mantidas abaixo de 5°C) ou conforme orientação da legislação vigente.

3.2 Pré-distribuição das refeições

3.2.1 antes do recebimento das refeições prontas

- Higienizar os balcões distribuição, antes de iniciar o serviço;
- Ligar os balcões quentes e frio previamente para alcance das temperaturas corretas no horário de distribuição;
- Organizar e manter abastecido até o final da distribuição os recipientes com os guardanapos;

3.2.2 após recebimento das refeições prontas

- Armazenar os alimentos prontos nos passthrough específicos para preparações quentes e frias;
- Aferir a temperatura dos equipamentos, de acordo com os procedimentos operacionais padronizados;
- Organizar os utensílios necessários para a refeição (pratos, cumbucas, talheres, guardanapos de papel, etc) limpos e higienizados dispondo-os sobre o balcão/prateleira seco específico para acesso dos usuários;
- Organizar o balcão de distribuição com as cubas contendo todas as preparações que compõem o cardápio do dia e os utensílios de servir adequados;

- Coletar amostras de todas as preparações do cardápio diário, seguindo técnica preconizada pela legislação pertinente, identificando as embalagens esterilizadas com nome do local, data, tipo de refeição (almoço ou jantar), preparação e nome do responsável pela coleta;
- Manter as cubas tampadas até o início da distribuição.

3.3 Distribuição das refeições

- Iniciar a distribuição das refeições (almoço e jantar) pontualmente, conforme o horário pré-estabelecido neste Termo de Referência;
- Proceder à distribuição obedecendo ao porcionamento pré-estabelecido neste Termo de Referência para as preparações proteicas e a sobremesa;
- Retirar as cubas dos *passthroughs* conforme a necessidade da distribuição;
- As preparações quentes devem permanecer nos balcões de distribuição a, no mínimo 60°C e as preparações frias abaixo de 5°C, obedecendo obrigatoriamente ao binômio tempo x temperatura preconizado nas legislações sanitárias vigentes para permanência das preparações nos balcões durante todo o período da distribuição;
- Aferir e registrar as temperaturas das preparações regularmente;
- Manter os balcões de distribuição organizados e limpos durante todo o período de distribuição;
- Higienizar e organizar a área do refeitório antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
- Manter os mesmos padrões de quantidade e qualidade das preparações do início ao fim da distribuição;
- Retirar as cubas do balcão de distribuição e os utensílios utilizados na distribuição e encaminhá-los ao setor de higienização;
- Manter a higienização das mesas e chão durante a distribuição, se necessário;
- Higienizar os *passthrough*, os balcões de distribuição ao final de cada refeição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE.

3.4 Competências e atividades mínimas do responsável da CONTRATADA no Refeitório Universitário do Campus Litoral Norte

- Realizar check-list de funcionários (verificar uniformes, uso de toucas ou redes de proteção, higiene, saúde, etc.);
- Elaborar, coordenar e acompanhar as escalas de limpeza diariamente;
- Realizar capacitações constantemente;
- Acompanhar e coordenar as rotinas mínimas estabelecidas neste Anexo e Termo de Referência;
- Agilidade na resolução de problemas;
- Boa comunicação com a equipe, repassar as combinações e fazer as correções necessárias;
- Coordenar o serviço prestado antes, durante e após a distribuição;
- Estabelecer fluxo de comunicação regular com o local de produção das refeições e preposto;
- Realizar o planejamento das atividades, preferencialmente semanalmente (pedidos de insumos, produtos de limpeza, etc);
- Colaborar para a elaboração e ser responsável pela aplicação dos procedimentos operacionais padronizados, junto ao Responsável Técnico;
- Aplicar estudos de resto-ingestão, pesquisas de satisfação e outras atividades determinadas pelo Responsável Técnico.

3.4.1 Fluxo de atendimento aos usuários

- Realizar o controle do número de comensais;
- Recepcionar os usuários com cordialidade e respeito, orientando-os quando necessário;
- Fornecer esclarecimentos em relação à composição das preparações;
- Realizar a distribuição e o porcionamento das refeições conforme as orientações deste Termo de Referência;
- Atentar para o atendimento de usuários com necessidades nutricionais especiais;
- Recebimento dos pratos e utensílios devolvidos pelos usuários, com a devida organização e sinalização acessível;
- Informar aos usuários sobre quaisquer alterações no funcionamento do serviço, como substituições de preparações, espera por utensílios, etc.;
- Reportar ao gestor e fiscais de contrato sobre qualquer intercorrência envolvendo os usuários.

3.4.2 Higienização de utensílios de distribuição

- Retirar o excesso de resíduos dos utensílios, utilizando água corrente;
- Acondicionar louças e talheres na máquina de lavar, quando utilizada, em compartimentos próprios, respeitando a capacidade do equipamento indicada pelo fabricante;
- Utilizar os produtos saneante e secante na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;
- Utilizar as temperaturas recomendadas para lavagem e enxágue;
- Proceder à lavagem manual dos utensílios que, após a lavagem à máquina, ainda apresentem manchas ou sujidades de qualquer tipo, ou quando não houver máquina para lavagem de louças;
- Acondicionar os utensílios em local apropriado e higienizado;
- Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição, usar carrinhos de transporte;
- Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar, a lavagem deverá ser feita manualmente (nessas situações, a equipe deverá ser redimensionada de modo a dar conta da demanda);
- Higienizar a área de lavagem de utensílios e de devolução de pratos sempre que necessário, quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final de cada refeição;
- Transportar os resíduos para área destinada e higienizar os coletores de detritos conforme os procedimentos operacionais padronizados, diariamente, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.

3.4.3 Manejo de resíduos

- Utilizar a identificação e sacos em cor adequada para cada tipo de resíduo;
- Utilizar lixeiras com tampa de acionamento por pedal para todos os tipos de resíduos;
- manter registro diário da produção de resíduos;
- Em horário apropriado, após a distribuição das refeições ou final do dia, deve ser feita a retirada dos resíduos do refeitório (salão e cozinha) e higienização dos coletores, conforme procedimentos operacionais padronizados;
- Diariamente, após a retirada, em local apropriado, deve ser feita a pesagem (Kg) ou contagem de sacos do lixo gerado por tipo (seco e rejeitos)
- Após, realizar o registro. Esses registros deverão ser repassados à CONTRATANTE mensalmente, para o seguimento do pagamento das taxas, conforme descrito neste Termo de Referência;

- Quanto ao resíduo orgânico, deve ser retirado e acondicionado em local apropriado para a coleta por empresa especializada, conforme descrito neste Termo de Referência.
- Demais obrigações da contratada em relação ao assunto estão descritas na seção “sustentabilidade” deste Termo de Referência.

3.4.4 Higienização dos equipamentos (no local de produção das refeições e/ou no Refeitório Universitário)

- Higienizar os *passthroughs*, o balcão de distribuição e demais equipamentos (forno, fogão, etc.) ao final de cada refeição, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;
- Higienizar a área sempre que necessário, quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da produção conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;
- Proceder a higienização dos equipamentos conforme procedimentos operacionais padronizados específicos antes e após o uso, utilizando produtos saneantes específicos e regularizados pelo Ministério da Saúde na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante;
- Realizar a desmontagem dos equipamentos conforme indicação do fabricante para executar a higienização dos mesmos;
- Respeitar a periodicidade indicada nos procedimentos operacionais padronizados para os equipamentos de uso contínuo;
- Higienizar o balcão de distribuição, balcão de temperos e mesas de apoio conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando produtos saneantes específicos e regularizados pelo Ministério da Saúde na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.

3.4.5 Higienização ambiental (no local de produção das refeições e/ou no Refeitório Universitário)

- Proceder à higienização de todas as áreas antes, ao longo e depois do seu uso, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;
- Proceder a higienização dos banheiros, vestiários, salas de administração, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, conforme procedimentos operacionais padronizados utilizando material de limpeza específico na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;
- Manter abastecimento de sabonete, álcool em gel, papel toalha e papel higiênico para usuários e funcionários;
- Higienizar as demais dependências internas e externas, principalmente de acesso e passagem dos usuários, diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
- Transportar os resíduos para área destinada e higienizar os coletores de detritos conforme procedimentos operacionais padronizados, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE, utilizando produtos saneantes específicos e regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante;
- Retirar o lixo dos banheiros, vestiários, salas da administração, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE.