

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

ADRIANA FERREIRA BORGES DA COSTA
JOICE FERREIRA DA SILVA
LUCIANA MARIA HORACIO BONEZI

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DO CÂMPUS LONDRINA DA
UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ**

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

LONDRINA
2014

ADRIANA FERREIRA BORGES DA COSTA
JOICE FERREIRA DA SILVA
LUCIANA MARIA HORACIO BONEZI

**AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DO CÂMPUS LONDRINA DA
UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ**

Trabalho de conclusão de curso, apresentado à disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso II do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR, câmpus Londrina, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos.

Orientadora: Prof^a. Dra. Ana Flávia de Oliveira
Coorientadora: Prof^a. Ms. Juliany Piazzon Gomes

LONDRINA
2014

TERMO DE APROVAÇÃO

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DO CÂMPUS LONDRINA DA UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ

ADRIANA FERREIRA BORGES DA COSTA
JOICE FERREIRA DA SILVA
LUCIANA MARIA HORACIO BONEZI

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi apresentado em 21 de fevereiro de 2014 como requisito parcial para a obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos. As candidatas foram arguidas pela Banca Examinadora composta pelos professores abaixo assinados. Após deliberação, a Banca Examinadora considerou o trabalho aprovado.

Dra. Ana Flávia de Oliveira
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Profa. Orientadora

Dr. Claudio Takeo Ueno
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Membro 1 – Banca avaliadora

Msc. Juliany Piazzon Gomes
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Membro 2 – Banca avaliadora

DEDICATÓRIA

*A Deus
A meu esposo e minha filha
As minhas amigas que foram fundamentais neste projeto
Adriana Irineu*

*Aos meus familiares e
amigos e principalmente
a Deus
Joice Ferreira*

*A Deus
A minha Família
As amigas de projeto
A todos que participaram desta conquista
Luciana Bonezi*

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiramente a Deus, por nos iluminar e abençoar nossa trajetória.

Agradecemos aos nossos familiares, que nos incentivaram todos esses anos com carinho e amor.

A nossa orientadora, Ana Flávia de Oliveira, por nos ajudar com seus ensinamentos, sabedoria e paciência.

Às empresas terceirizadas, que permitiram nossa presença para a coleta de dados deste trabalho.

Aos amigos que foram conquistados ao longo do curso.

Enfim, a todos os que por algum motivo contribuíram para a realização desta pesquisa.

RESUMO

COSTA, Adriana F.B.da.; SILVA, Joice F.; BONEZI, Luciana M.H. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias do Restaurante Universitário (RU) do campus Londrina da Universidade Tecnológica Federal do Paraná.** 2014.76f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Londrina, 2014.

Serviços de alimentação coletiva requerem condições higiênico-sanitárias para assegurar a qualidade e inocuidade dos produtos manipulados, atendendo a legislação vigente. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias do Restaurante Universitário da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, câmpus Londrina. Aplicou-se um *checklist* adaptado da RDC 275, que é uma ferramenta para avaliar as condições higiênicas sanitárias de unidades produtoras de refeição. As informações foram obtidas por meio de observação sistemática do serviço ao longo do dia, acompanhando o preparo das refeições para verificar o nível de não conformidade com a legislação vigente e as Boas Práticas de Fabricação. Foram acompanhadas as duas empresas que terceirizaram o serviço de alimentação nos anos de 2012 e 2013. Constatou-se a precariedade na realização de procedimentos nos manipuladores, equipamentos, utensílios e falta de procedimentos operacionais padrão básicos em uma unidade produtora de refeições. Sugere-se que seja feita uma avaliação sistemática do serviço, por meio do *checklist* elaborado, para que, a partir do diagnóstico realizado, sejam feitas intervenções com ações corretivas para garantir segurança aos usuários, com o intuito de controlar a higiene e como forma de cobrança de inconformidades.

Palavras-chave: Restaurante. Condições higiênico-sanitárias. *Checklist*. Legislação. Boas Práticas de Fabricação.

ABSTRACT

COSTA, Adriana F.B. da.; SILVA, Joice F.; BONEZI, Luciana M.H. Reveiw of hygienic and sanitary conditions of the University Restaurant of the UniversidadeTecnologica Federal do Parana.2014.76f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Londrina, 2014.

Collective food service requires sanitary and hygienic conditions to ensure that the quality and safety of the handled products are attending the current legislation. The objective of this study was to evaluate the hygienic and sanitary conditions of the University Restaurant of the UniversidadeTecnologica Federal do Parana – campus Londrina. We applied an adapted checklist DRC 275, which is a tool for assessing the sanitary hygienic conditions of food service establishments. The information was obtained through systematic observation of the service during the day, watching the preparation of the meals in order to verify the level of non-compliance with the current legislation and The Good Manufacturing Practices. Two companies that outsourced the food service in the years 2012 and 2013 were watched. It was found a bad condition in the way that the food handlers perform the equipments, utensils and lack of basic standard to operate the procedures. It is suggested that a systematic review of the service should be done through the checklist prepared, so that, from the diagnostic interventions are made with corrective actions to ensure safety for users, with the aim to control the hygiene and as a way of charging non-conformities.

Keywords: Sanitary condition. Check list. Legislation. Good Manufacturing Practices.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Não conformidades referentes ao manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizadosERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.	
Quadro 2 – Não conformidades referentes a edificações e instalações sanitárias ...	29
Quadro 3 - Higienização das instalações, abastecimento de água e manejo de resíduos.....	30
Quadro 4 - Equipamentos móveis e utensílios e higienização	30
Quadro 5 – Não conformidades referentes aos manipuladores, estado de saúde e programa de capacitação.	31
Quadro 6 - Não conformidades referentes as matéria- prima, armazenamento e fluxo de produção.	31
Quadro 7 - Não conformidades referentes ao manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados.	34
Quadro 8 - Não conformidades referentes à higienização das instalações, abastecimento de água e manejo de resíduos.....	34
Quadro 9 - Equipamentos móveis e utensílios e higienização	35
Quadro 10 – Não conformidades referentes a edificações e instalações sanitárias .	35
Quadro 11 - Manipuladores, estado de saúde, programa de capacitação	36
Quadro 12- Matéria- prima, armazenamento e fluxo de produção.	37
Quadro 13 - Não conformidades relacionadas às responsabilidades da contratante.	43
Quadro 14 - Não conformidades relacionadas às responsabilidades da contratada.	45
Quadro 15 – Check-list operacional proposto.	48

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Fluxo Da Circulação de Alimentos e Manipuladores no Restaurante Universitário – Utfpr – Empresa A	32
Figura 2- Fluxo Da Circulação de Alimentos e Manipuladores no Restaurante Universitário – UTFPR – Empresa B.....	37
Figura 3 – Manejo de Resíduos.....	39
Figura 4 – Resto Ingestão.....	40
Figura 5 – Instalações Sanitárias dos Manipuladores.....	41
Figura 6 – Higienização Precária De Utensílios, Equipamentos e Instalação.....	42

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	5
2 OBJETIVO	7
2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	7
3. RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA UTFPR	8
3.1 LEGISLAÇÃO.....	9
3.2 HIGIENIZAÇÃO E PROGRAMAS DE QUALIDADE	9
3.3 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	11
3.4 CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES.....	11
3.4.1 Manipuladores.....	12
3.4.2 Higiene das instalações, equipamentos e utensílios.....	13
3.4.3 Recebimento de produtos	14
3.4.4 Armazenamento de produtos	14
3.4.5 Pré-preparo e preparo de alimentos.....	15
3.4.6 Distribuição das refeições	15
3.4.7 Manejo de resíduos	16
3.4.8 Coleta de amostras	16
3.4.9 Controle integrado de pragas	17
3.4.10 Potabilidade de água.....	17
4 MATERIAIS E MÉTODOS	19
4.1 MÉTODOS	19
4.2 TRATAMENTOS DOS DADOS	20
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	21
5.1. ANÁLISE DO CONTRATO	21
5.1.1 Inclusão no Contrato	21
5.1.2 Alteração no Contrato.....	26
5.2. LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.....	27
5.2.1 Análise do <i>checklist</i> do restaurante A	28
5.2.3 Planta restaurante A.....	32
5.2.4 Análise do <i>checklist</i> do restaurante B.....	33
5.2.5 Planta do restaurante – B.....	37
5.3. ACOMPANHAMENTO DAS ATIVIDADES	38
5.4 RESPONSABILIDADES CONTRATUAIS.....	42
5.5 PROPOSTA DE CHECKLIST	45
6 CONCLUSÃO	49
REFERÊNCIAS	50
APÊNDICE: LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS	53
ANEXO: CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES UTFPR	62

1 INTRODUÇÃO

Com a globalização ocorreram grandes mudanças sociais, econômicas e políticas, conseqüentemente, também houve mudanças dos hábitos alimentares, priorizando cada vez mais alimentos rápidos para o consumo. Mas este fator não exige as indústrias e/ou comércio de cumprirem a legislação para um controle higiênico-sanitário do processo produtivo de refeições, lembrando que a satisfação de seus usuários está cada vez mais aprimorada (ANDRADE et al, 1990).

A eficiência no controle da inocuidade de um alimento está fundamentada na capacidade de controlar os fatores de risco, que podem ser de origem química, física e biológica, e que contribuem para a contaminação, sobrevivência e multiplicação de micro-organismos que podem causar diversas enfermidades. Por este motivo, durante o processamento devem-se monitorar os procedimentos adequados à higienização dos utensílios, equipamentos, matéria prima e manipuladores, além do controle dos processos de recepção, estocagem, preparo dos alimentos e distribuição das refeições para o cliente, de forma a garantir qualidade e preservação das características nutricionais e sensoriais (ARRUDA, 1999).

Surto de endemias ou aparecimento de casos isolados de moléstia ocasionados por alimentos inadequados para o consumo humano são fatores preocupantes, para tanto, os segmentos de alimentação devem buscar meios seguros de minimizar ocorrências deste tipo, utilizando de métodos preventivos de higienização (LOURENÇO et al, 2006).

O Restaurante Universitário tem por objetivo fornecer refeições balanceadas e com qualidade, que atenda às necessidades nutricionais dos estudantes, servidores e visitantes. As refeições devem ser preparadas com adequadas condições higiênico-sanitárias, atendendo a legislação vigente, assegurando a qualidade e inocuidade dos produtos manipulados atendendo os procedimentos de Boas Práticas de Manipulação e proporcionado o necessário treinamento aos manipuladores de alimentos (ARRUDA, 1999).

Dada à importância de adequadas condições higiênico-sanitária para evitar casos de intoxicação alimentares, bem como, para manutenção da qualidade

dos serviços de alimentação, esta pesquisa têm por objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias do restaurante universitário da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, câmpus Londrina.

2 OBJETIVO

Avaliar as condições higiênico-sanitárias do Restaurante Universitário (RU) do campus Londrina da Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Averiguar os dados no contrato de prestação de serviço da empresa terceirizada quanto aos critérios afixados sobre qualidade sanitária do serviço prestado;
- Coletar dados quanto à higiene do manipulador, higiene dos alimentos, higiene dos utensílios e higiene do ambiente;
- Confrontar os dados coletados, com os dados propostos no contrato de prestação de serviço e as normas de vigilância sanitária;
- Propor um *checklist* com base nas fragilidades observadas, a fim de conferir e registrar a parte higiênico-sanitária, como forma de controle da universidade.

3. RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA UTFPR

A Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) tem uma história diferente das outras universidades. A Instituição não foi criada e, sim, transformada a partir do Centro Federal de Educação Tecnológica do Paraná (Cefet-PR). Como a origem deste centro é a Escola de Aprendizes Artífices, fundada em 1909. Londrina se encontra na região norte do Estado do Paraná com aproximadamente 510 mil, habitantes e é considerado um importante polo de desenvolvimento regional e nacional (UTFPR, 2013).

O Campus Londrina foi implantado em 2007, funcionando provisoriamente no prédio da FUNTEL. Em 2009, parte das atividades foi transferida para as instalações definitivas, na Gleba Lindóia, continuação da Estrada dos Pioneiros, região leste da cidade, O Campus Londrina conta, hoje, com cerca de 1.000 alunos, 118 professores (efetivos e contratados) e 52 servidores técnico-administrativos (UTFPR, 2013).

O restaurante do campus foi inaugurado em 19 de outubro de 2012. Desde então, está fornecendo almoço de segunda a sábado e jantar de segunda a sexta-feira. A área construída é de aproximadamente 738,55 m², com capacidade para atender cerca de 300 pessoas simultaneamente. A unidade dispõe de uma cozinha industrial, com capacidade para o preparo de até 800 refeições/dia. No ano de 2013 a unidade da UTFPR contou com o contrato de duas terceirizadas, no primeiro semestre a empresa Edikasa e posteriormente a empresa Costela Grill unidade provisória até o fim da licitação.

O RU é considerado um segmento de Alimentação Coletiva, que exige uma excelência em suas atividades relacionada à qualidade. E sua proposta está vinculada com o fornecimento de uma alimentação balanceada e de qualidade por um preço acessível.

3.1 LEGISLAÇÃO

A higiene na manipulação dos alimentos é mais uma das leis brasileiras que não se deve cumprir por apenas ser lei, mas por ser fundamental a qualquer negócio do segmento de alimentação, além de proporcionar serviços seguros e de qualidade é também uma forma de se amparar, em questões jurídicas, como, por exemplo, uma fiscalização da Vigilância Sanitária, ou de alguma eventual intoxicação alimentar de que possamos ser acusados.

A legislação dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores de alimentos. A diretoria colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do regulamento aprovado pelo decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o 1º do art. 111 do regimento interno aprovado pela portaria nº 593, de 25 de agosto de, 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000 em reunião realizada em 16 de outubro de 2002, considera a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção a saúde da população (BRASIL, 2002).

Restaurantes e empresas relacionadas ao serviço de alimentação contam com legislações nacionais de âmbito federal como a RDC nº216 e ° 275 que podem ser complementadas com resoluções estaduais, municipais e até distritais, essas resoluções contam com o apoio e aprovação da ANVISA e o não cumprimento das legislações podem ocasionar o cancelamento do alvará e da licença sanitária para o estabelecimento, multa ou até interdição.

3.2 HIGIENIZAÇÃO E PROGRAMAS DE QUALIDADE

A higienização na indústria de alimentos se insere dentro das boas praticas de fabricação (BPF) e nos programas de qualidade como os de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC), visando à obtenção de alimentos seguros, particularmente sob os aspectos relacionados a contaminações com

agentes químicos, físicos e microbiológicos, além de contribuir para manutenção das características sensoriais e nutritivas desses alimentos. Dentro desse contexto, os profissionais responsáveis pela higienização nos estabelecimentos produtores e indústrias de alimentos devem atuar de forma eminentemente preventiva na busca da melhor qualidade dos alimentos processados, evitando problemas de ordem econômica ou de saúde pública. Para isso, deve-se perseguir constantemente o desenvolvimento educacional dos manipuladores envolvidos por meio de programas de treinamento continuado, motivando-os e conscientizando-os da importância da realização de forma correta dos procedimentos de higienização(ANDRADE et al, 1990).

A higiene nos estabelecimentos deve ser exercida em todos os setores; durante os procedimentos de elaboração, lembrando que a mesma deve ter caráter eminentemente funcional e efetivo quanto à resolução de problemas (EVANGELISTA, 2008).

Qualidade é a inocuidade ou ausência de perigos que possam ocasionar danos à saúde do consumidor. Higiene é a base para qualidade e segurança dos alimentos. As unidades produtoras de refeições são essenciais e cada vez mais importantes no sistema alimentar em quase todos os países. Mas, na ausência de um controle rigoroso no processamento, no armazenamento e na distribuição, os alimentos têm potencial para se tornarem fonte de doenças transmitidas por alimentos, conhecidas como (DTA).

As doenças transmitidas por alimentos são consideradas como um grande problema a saúde pública pela possível abrangência de disseminação devido ao número de refeições realizadas fora de casa atualmente, ligadas à qualidade higiênico-sanitária podem ser ocasionadas por contaminação cruzada, manipuladores, equipamentos e ambiente contaminados, resfriamento e/ou refrigeração e armazenamento inadequados, entre outras causas (EBONE et al, 2011).

Para evitar esses tipos de surtos e obter alimentos seguros, é imprescindível a adoção de medidas que controlem os alimentos desde sua origem até o consumo. Assim, a manipulação a partir das Boas Práticas e o uso do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é fundamental para a redução dos perigos de origem alimentar (EBONE et al, 2011).

3.3 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

As BPF são procedimentos adotados em serviços de alimentação com o objetivo de garantir a qualidade higiênico-sanitária, assim como a adequação das refeições produzidas aos parâmetros da legislação.

A aplicação de métodos seguros de manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos, em conjunto com a nutrição adequada, assegura ao ser humano, plenas condições de desenvolvimento, sendo assim, consideram-se os fundamentos da higiene e da nutrição complementar e indissociáveis na promoção da qualidade de vida. A resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 é um regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, e tem como finalidade estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias satisfatórias dos alimentos preparados (BRASIL, 2004).

Englobam o programa de boas práticas, qualidade da água, saúde dos manipuladores, controle integrado de vetores e pragas urbanas, estrutura física e edificações, instalações, equipamentos e utensílios, higiene pessoal e manejo de resíduos, armazenamento, transporte e exposição dos alimentos.

3.4 CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES

A legislação de Boas Práticas para Serviços de Alimentação é aprovada pela resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, é uma legislação de âmbito federal e pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estadual, distrital e municipal visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria nas condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação (BRASIL, 2004).

Vários estabelecimentos hoje se enquadram no conjunto de serviços de alimentação que realizam atividades como: manipulação, pré-preparo, preparo, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte e exposição a venda e

entrega de alimentos (BRASIL, 2004). E esses estabelecimentos estão cada dia mais presentes no dia-a-dia da população, devido ao novo estilo de vida que dá prioridade a refeições mais rápidas e de fácil acesso.

Por outro lado, conforme aumenta a procura por facilidades em serviços de alimentação, crescem também os casos e ocorrências de doenças veiculadas por alimentos. Pode-se definir que as doenças veiculadas por alimentos relacionadas com serviços de alimentação são incidências de condições higiênico sanitárias insatisfatórias, já que segundo a ANVISA, a garantia de qualidade de um alimentos está nos procedimentos de boas práticas, na manutenção e higienização das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, na metodologia aplicada para recebimento adequado de produtos, no pré-preparo e preparo de alimentos realizados em conformidade com a legislação vigente, no armazenamento correto de produtos, manejo e cuidado de resíduos, na prática de coleta de amostras, no cuidado com o controle integrado de pragas, no tratamento referente a potabilidade da água e principalmente na capacitação dos profissionais.

3.4.1 Manipuladores

Embora a contaminação por alimentos possa ter várias origens, as principais vias desses acontecimentos podem vir por práticas e preparos inadequados exercidos pelos manipuladores de alimentos. Toda pessoa que, direta ou indiretamente, colabore na produção de alimentos deve ser capacitada por meio de treinamentos em procedimentos de Boas Práticas de Manipulação. Estes procedimentos têm como finalidade prevenir e evitar que os produtos sejam contaminados provenientes do colaborador que manipula os alimentos (AZEVEDO et al, 2008).

O termo “Manipulador de Alimentos” é usado para as pessoas que podem entrar em contato com a matéria no ato da produção dos alimentos incluindo os que colhem, abatem, armazenam, transportam, processam ou preparam alimentos e ainda, os trabalhadores da indústria e comércio de alimentos.

Mesmo os manipuladores sadios abrigam bactérias que podem contaminar os alimentos pela boca, nariz, garganta e trato intestinal. A higiene do manipulador e de tudo o que entra em contato com o alimento deve ser muito rígida e é de extrema importância para a produção segura e inócua do produto final. A inadequada manipulação é uma das principais fontes de contaminação e isso provavelmente tem relação com a higienização imprópria (EVANGELISTA, 1998).

Somente a lavagem das mãos não é considerada um procedimento eficiente; é eficiente somente para os micro-organismos coliformes, pois os estafilococos, alojados nos poros e fendas da pele, com a manobra de limpeza, podem aflorar à superfície. As mãos, especialmente em serviços de alimentos, que carecem de recursos mecânicos, devem ser então suficientemente tratadas conservando-se sempre limpas e sanitizadas (GERMANO, 2003).

A higiene do manipulador também deve atingir os cabelos, o uso de gorros ou de lenços impedem que sejam projetados nos alimentos, pelos, caspa, produtos de descamação e de feridas do couro cabeludo, que geralmente carregam estafilococos. O estado dos instrumentos e dos uniformes deverá ser mantido dentro das melhores condições de limpeza; os uniformes de trabalho não devem ser guardados com as roupas vestidas na rua, que estão carregados de micro-organismos do ambiente (EVANGELISTA, 1998).

3.4.2 Higiene das instalações, equipamentos e utensílios

As características de uma adequada higienização do ambiente são decorrentes das ações das pessoas que nele trabalham. Todas as unidades produtoras de alimentos devem desenvolver técnicas de higienização no preparo das refeições em toda a cadeia de produção (instalações, equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato direto ou indireto com os alimentos) assim prevenindo e reduzindo riscos de contaminação.

Para assegurar a sanidade dos produtos oferecidos ao consumidor, as etapas de higienização e limpeza são essenciais. É necessário estabelecer rotinas adequadas de higienização. As áreas de manipulação de alimentos devem ser higienizadas imediatamente após o término do trabalho. Os produtos

destinados à limpeza utilizados devem ser aprovados pelo Ministério da Saúde e deve ser armazenada de modo organizado, de fácil acesso (BRASIL, 2011).

Durante o procedimento de higienização é proibido varrer a seco a área de manipulação, usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios utilizados em banheiros e sanitários (BRASIL, 2004).

3.4.3 Recebimento de produtos

O recebimento de produtos é um processo de extrema importância, pois nele toda a unidade produtora de alimento deve estabelecer normas internas com parâmetros para a inspeção de recebimentos, com o intuito de prevenir o acesso de produtos inadequados. Para assegurar a qualidade todos os produtos devem ser adquiridos de fornecedores previamente qualificados (BRASIL, 2004).

No ato do recebimento todo produto devem ser criticamente inspecionado por profissional qualificado, conferindo a quantidade, validade e embalagem que devem estar limpas e integras de acordo com a particularidade de cada alimento.

Quanto ao veículo responsável na realização da entrega devem ser apropriados para transporte de material e construção que permitam à higienização completa, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento (BRASIL, 2011).

3.4.4 Armazenamento de produtos

O armazenamento deve proporcionar condições seguras de acondicionamento dos produtos. Todas as categorias de produtos devem ser armazenadas de acordo com suas características e, todos os locais de armazenamento devem ser higienizados e organizados com alta frequência. É proibido armazenar qualquer tipo de produto diretamente no piso, sem a utilização de *pallets* ou estrados apropriados. Após a abertura da embalagem original, o

produto perde o prazo de validade, desta forma, deve-se etiquetar o produto levando em consideração as recomendações do fornecedor. Alimentos que sofrerem fracionamento ou que necessitem ser transferidos de suas embalagens originais devem estar acondicionados em recipientes adequados e identificados(BRASIL, 2004).

3.4.5 Pré-preparo e preparo de alimentos

Na etapa de pré-preparo a matéria-prima sofre uma série de processamentos. O pré-preparo inclui as etapas de higienização de hortifrutigranjeiros, porcionamento e descongelamento(BRASIL, 2011).

É neste momento que os alimentos são mais manipulados, aumentando os riscos de crescimento microbiano. Além da contaminação cruzada, nesta etapa deve-se ter muito cuidado com o tempo em que alimentos são manipulados, pois se o mesmo estiver contaminado e permanecer muito tempo na zona de risco de temperatura, as bactérias passam a se multiplicar rapidamente.

3.4.6 Distribuição das refeições

Durante a distribuição de refeições toda unidade produtora de alimentos deve estabelecer critérios para proporcionar aos consumidores apresentação agradável e dentro dos padrões de qualidade que atendem as legislações de segurança alimentar. No serviço de alimentação, a distribuição é a etapa de exposição dos alimentos para o consumo imediato.

Importante ressaltar que ao reabastecer os balcões utilizar cubas devidamente higienizadas, devendo controlar o tempo e a temperatura em que os alimentos permaneçam nos balcões térmicos. O ideal é que as preparações permaneçam acima de 74°C e se houver necessidade de reaquecimento é permitido reaquecer a mesma preparação uma única vez (BRASIL, 2011).

Ao reabastecer as cubas dos balcões no momento da distribuição atente-se a procedimentos como: controlar o tamanho da cuba de acordo com a demanda de distribuição e nunca fazer sobreposições de alimentos na distribuição.

3.4.7 Manejo de resíduos

O manejo de resíduos é utilizado com o objetivo de alinhar critérios que controlem as sobras e descarte de lixo, de forma a propiciar prevenção dos riscos e de contaminação. Para realizar o manejo adequado dos resíduos, a unidade deve possuir recipientes íntegros, constituídos por material de fácil higienização e transporte, com tampas, acionamentos por pedal e devidamente identificados de acordo com seu rejeito. Os recipientes devem ainda, estar disponíveis em número e capacidade suficientes à sua demanda diária, em sua utilização devem ser revestidos com sacos plásticos resistentes e apropriados para a coleta seletiva do lixo.

O lixo não deve sair pelo mesmo local onde entram as matérias-primas, ingredientes e embalagens e não deve ser transportado em contra fluxo das áreas de produção e manipulação de alimentos. Na impossibilidade de retirada do lixo por áreas distintas, devem-se determinar horários diferenciados para estas tarefas evitando riscos de contaminação cruzada. Os resíduos devem ser armazenados em local fechado e isolado da área de preparação (BRASIL, 2011).

3.4.8 Coleta de amostras

A coleta de amostra auxilia a garantir a rastreabilidade das matérias primas e dos alimentos servidos em cada serviço. Todos os alimentos e bebidas preparados e consumidos devem possuir amostras. A equipe deve se atentar além da quantidade o modo correto em realizar a coleta e o armazenamento das amostras para que não comprometam a rastreabilidade do processo.

Os responsáveis pela coleta devem ter muita atenção durante o processo lavando e fazendo a antissepsia completa das mãos antes e identificando o saco de amostras que devem esterilizados, adicionar informações como data, horário, turno e produto. Para melhor organização, recomenda-se que as amostras sejam armazenadas em caixas plásticas lavadas e sanitizadas, acondicionadas de forma organizada. Evitar a sobreposição dos saquinhos de amostras para não estourar ou vazar os líquidos. Armazenar as amostras por 72 horas (BRASIL, 2011).

3.4.9 Controle integrado de pragas

Praga é todo agente animal que possa ocasionar danos materiais ou contaminações com risco à saúde, segurança e qualidade. O ambiente propício à sobrevivência de pragas depende basicamente de três condições: água, abrigo e alimento. Desta forma, deve-se impedir o acesso das pragas às instalações, considerando estes três fatores e tomando algumas ações preventivas de higiene e organização, como evitar resíduos de alimentos, água parada, lixeiras abertas e proliferação em locais de abrigo como frestas, aberturas, objetos em desuso acumulados, azulejos quebrados e outros.

O Controle Integrado de Pragas deve ser realizado por empresa terceirizada e especializada devidamente licenciada pelos órgãos competentes da saúde e do meio ambiente, para prestar serviços de controle de vetores e pragas urbanas. Os produtos químicos usados devem obedecer às especificações do fabricante para utilização em depósitos de alimentos e serem registrados no Ministério da Saúde e aprovados pela ANVISA (BRASIL, 2011).

3.4.10 Potabilidade de água

A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser potável, destinada ao consumo humano, desta forma deve ser controlada.

A qualidade da água utilizada pode interferir diretamente na sanidade dos alimentos (principalmente os consumidos crus), assim como, na higienização de utensílios, equipamentos, o ambiente no geral e na higienização de mãos de manipuladores. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público, sendo permitida a utilização de soluções alternativas. A higienização do reservatório de água deve ser realizada em um intervalo de 6 meses. E o registro dessa higienização deve estar disponível na unidade para comprovação (BRASIL, 2011).

4 MATERIAIS E MÉTODOS

O presente trabalho trata-se de uma pesquisa descritiva e tem como objeto de estudo as condições higiênico-sanitárias do Restaurante Universitário da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - Câmpus Londrina, terceirizado inicialmente pela empresa Edikasa (Restaurante – A), contrato que permaneceu de julho de 2012 até julho de 2013, e, posteriormente, pela empresa Costela Grill, empresa de contrato provisório (Restaurante B). Para tal estudo, utilizou-se de técnicas padronizadas de coleta de dados, tais como questionário e observação sistemática, durante o primeiro e segundo semestre de 2013.

Foram verificados os itens relativos à higiene do manipulador, do alimento, dos utensílios e do ambiente e também se observou as condições estruturais do restaurante. No restaurante A, a coleta se deu nos dias 07/04/2013 e 14/06/2013 e no restaurante B a coleta de seu nos dias 19/11/2013 e 22/11/2013.

4.1 MÉTODOS

Inicialmente, conferiu-se o contrato de prestação de serviços realizado entre a UTFPR (contratante) e a empresa prestadora de serviços do RU (contratada), com objetivo de levantar os dados relacionados à qualidade sanitária do serviço a ser prestado. Para tal, utilizou-se como base o Contrato SMGP nº 0031/2011 da Prefeitura Municipal de Londrina.

Posteriormente, aplicou-se um *checklist* (apêndice A), adaptado da RDC nº275e com base também na RDC nº 216(BRASIL, 2004), que são resoluções de âmbito federal utilizada como ferramentas para avaliar as condições higiênicas sanitárias de unidades produtoras de refeição.

Além do preenchimento do *checklist*, foi realizada a obtenção de informações por meio de observação sistemática do serviço durante uma semana, ao longo do dia, acompanhando o preparo e a distribuição das refeições, registrando as não adequações, conforme a legislação de boas práticas de manipulação vigente.

4.2 TRATAMENTOS DOS DADOS

Para avaliação do contrato, foi realizada uma leitura rigorosa dos documentos assinados entre ambas as partes (contratante e contratada) e apontada às obrigações relacionadas à parte de higiene-sanitária do RU. Os dados retirados por meio do *checklist* foram apresentados no formato de tabelas. A parte qualitativa, quanto aos itens relativos à execução de procedimentos relativos à parte higiênico-sanitária, foram apresentadas por meio das figuras fotográficas registradas pela observação sistemática do serviço.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Por meio da avaliação dos serviços prestados pelas empresas terceirizadas, ambas deixaram a desejar no quesito qualidade sanitária, com diversos procedimentos inadequados, desde o contrato até a execução do serviço, conforme descritos em cada item a seguir.

5.1. ANÁLISE DO CONTRATO

O contrato de prestação de serviços de alimentação é a possibilidade da Universidade Tecnológica Federal do Paraná garantir uma refeição de qualidade e nutricionalmente adequada a seus estudantes, servidores e convidados, afim de que este possa desenvolver sua plenitude acadêmica, com uma política de responsabilidade social e assistencialista.

O contrato tem prazo de vigência de 12 (doze) meses a contar da emissão da ordem de serviço e pode ser prorrogado por sucessivos períodos de 12 (doze) meses até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, estando ambas as partes de acordo.

Considerando as irregularidades encontradas, acredita-se que quanto mais elaborado o contrato estiver, mais respaldada a contratante se encontrará. As descrições dos itens 5.1.1 e 5.1.2, apresentados a seguir, foram comparadas ao Contrato nº 001/2012 que se encontra no anexo do trabalho.

5.1.1 Inclusão no Contrato

Sugere-se que as cláusulas abaixo descritas possam ser inclusas no Contrato com objetivo de auxiliar na clareza das obrigações da Contratante e da Contratada.

- CLÁUSULA SEGUNDA – DA VÍNCULAÇÃO AO EDITAL.

§ 1º Os documentos mencionados nesta cláusula são considerados suficientes para, em conjunto com este contrato, definir o seu objeto e as condições para a sua perfeita execução.

§ 2º Havendo dúvidas ou divergências entre o que estiver previsto neste instrumento e seus anexos, e não podendo ser dirimidas com fundamento na legislação Vicente, serão elas objeto de acordo entre as partes.

- CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- I. Promover a organização técnica e administrativa do objeto do presente contrato, de modo obter eficiência na sua execução, de acordo com as condições técnicas, de habilitação e proposta da licitante;
- II. Conduzir os serviços em estrita observância à legislação Federal, Estadual e Municipal, cumprindo com os encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato;
- III. Total e integral responsabilidade, direta e indireta, quanto a todas as despesas decorrentes da execução do contrato, sobretudo as despesas com combustível, carga e descarga, armazenagem, frete, todos os impostos, mão de obra, taxas, contribuições, encargos sociais, laudos laboratoriais;
- IV. Promover substituição imediata, desde que notificado para tal fim, refeições que sejam consideradas inadequadas para consumo;
- V. O preparo de alimentação deverá ser por mão de obra devidamente qualificada, atendendo a todos os requisitos da legislação sanitária vigente;
- VI. Informar aos CONTRATANTES as instalações que estejam em desacordo com as normas sanitárias, para que sejam feitas as adequações necessárias;
- VII. Adequar, por determinação dos CONTRATANTES, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição ou dietética;

- VIII. Comunicar à fiscalização, de imediato, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique;
- IX. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelos CONTRATANTES, incluindo dados técnicos e operacionais sobre o objeto;
- X. Corrigir os problemas constatados no preparo das refeições, mediante notificação por escrito e sem qualquer ônus para os CONTRATANTES;
- XI. Supervisionar, nas etapas de transporte interno, distribuição e porcionamento, a qualidade, conservação e condições de temperatura e a aceitação da alimentação fornecida;
- XII. Não subcontratar o objeto deste contrato, no seu todo, sob qualquer hipótese. Em caso de subcontratação parcial, somente com a aquiescência prévia e expressa dos CONTRATANTES;
- XIII. Manter diário de serviços, no qual deverão ser registradas todas as visitas do(a) nutricionista responsável da CONTRATADA, assim como ordens, determinações, anotações de ordem técnica por ele transmitidas. Este diário não deverá conter rasuras, borrões ou falta de páginas.

- CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

A nota fiscal não aprovada será devolvida à CONTRATADA para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido, a partir da data de sua pré-apresentação.

A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente, como condição para recebimento de cada parcela contratual faturada, os seguintes documentos (originais ou cópias autenticadas):

- I. Declaração do empregador, ou responsável pela gestão ou direção da empresa, dando conta de regular quitação de todos os direitos sociais trabalhistas de seus empregados;
- II. Guia de Previdência Social (GPS), devidamente quitada, atinente ao mês de competência;
- III. Guia de recolhimento do FGTS (Fundo de Garantia), devidamente quitada, atinente ao mês de competência;

- IV. Cópia dos holerites dos empregados envolvidos na execução do objeto contratual, devidamente datado e assinado; termos de rescisão contratual, cópia dos contratos e carteiras de trabalho, estes na ocorrência de novas contratações;
- V. Relatório especificando o total de faltas ocorridas no período e quantidade de postos efetivamente utilizados, relacionando os demais serviços prestados e eventuais atrasos na execução do serviço por local e posto de trabalho, devidamente assinado pelo servidor responsável do respectivo local da prestação de serviços, bem como todas as ocorrências constatadas no período.

- CLÁUSULA OITAVA – REVISÃO DO VALOR DA REFEIÇÃO

A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato poderá ocorrer nas seguintes condições:

- I. Valores referentes à mão de obra e encargos sociais: serão repactuados sempre que houver majoração salarial determinada pela política de salários vigente ou com base no restabelecimento salarial normativo da categoria, determinado em dissídio coletivo, com sentença transitada em julgado, ou ainda, por convenção coletiva de trabalho devidamente registrada na Delegacia Regional do Trabalho, tornando-se por base o mesmo percentual aprovado;
- II. Custos com Materiais e Equipamentos: poderão ser reajustados a cada 12 (doze) meses, e contados da data de abertura da proposta comercial. O índice a ser aplicado para reajuste será o IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), do IBGE, ou o INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor) do IBGE, caso o primeiro venha a ser extinto.

§ 1º Concedido o reajuste ou a repactuação de preços, não poderá a CONTRATADA requerê-lo antes de decorrido um novo período de 12 meses, independentemente dos ônus financeiros suportados, devendo valer-se da reserva técnica prevista na Planilha de Composição de Custos.

§ 2º Em hipótese alguma os preços decorrentes do reajustamento poderão ser superiores aos praticados no mercado, mantendo-se a relação com o valor originalmente contratado.

§ 3º A CONTRATADA não poderá interromper a prestação de serviços durante o período de tramitação do processo de restabelecimento de preços.

- CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

A execução do objeto contratado deverá ser efetuado dentro dos requisitos de qualidade e segurança, em conformidade com as condições constantes deste contrato e seus anexos, obedecer às normas e padrões da ABNT e INMETRO, atender eficazmente às finalidades que dele(s) naturalmente se esperam, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor, atender às normas de segurança e saúde no trabalho, do Ministério do Trabalho e Emprego e Previdência Social, e, quando for o caso, às legislações específicas das Agências Reguladoras, no Ministério da Saúde, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e da Vigilância Sanitária e demais normas e legislação pertinente e em vigência, principalmente aquelas citadas no Edital integrante deste processo.

§ 1º A execução do objeto iniciar-se-á imediatamente, a partir do recebimento da Ordem de Serviço e deverá apresentar:

- I. Relação dos empregados alocados para a prestação dos serviços objeto deste contrato, acompanhada da comprovação do registro na carteira profissional de trabalho;
- II. Cópia autenticada do certificado que comprove o treinamento em manipulação de alimentos da mão de obra a ser utilizada na preparação e servimento das refeições.

5.1.2 Alteração no Contrato

Sugere-se que as cláusulas abaixo descritas possam ser alteradas e/ou substituídas no Contrato com objetivo de auxiliar na clareza das obrigações da Contratante e da Contratada.

- CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato representado neste instrumento à prestação de serviços de preparo, nutrição, armazenamento, distribuição, logística, com emprego de mão de obra e fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos utilizados para o atendimento do fornecimento de refeições pela contratada nas dependências do Restaurante Universitário da Contratante.

- CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

O presente instrumento contratual poderá ser rescindido:

I. A critério dos CONTRATANTES, quando a CONTRATADA:

- a) Subcontratar no todo ou em parte o objeto deste contrato, sem prévia e expressa autorização dos CONTRATANTES;
- b) Não cumprir ou cumprir irregularmente qualquer obrigação contratual;
- c) Falir, dissolver a sociedade ou modificar sua finalidade de modo que, a juízo dos CONTRATANTES, prejudique a execução do contrato;
- d) Outras hipóteses previstas no art. 78, da Lei 8.666/93.

II Pela CONTRATADA, quando os CONTRATANTES inadimplirem quaisquer cláusulas ou condições estabelecidas neste contrato.

§ 1º Ocorrendo motivo que justifique e aconselhe, atendido em especial interesse dos CONTRATANTES, poderá o presente contrato ser rescindido por mútuo acordo, recebendo a CONTRATADA o valor pela execução do

objeto até a data da rescisão, excluída sempre qualquer indenização por parte dos CONTRATANTES.

§ 2º Quando a rescisão se der pelo motivo previsto no item II, persistirá a responsabilidade dos CONTRATANTES pelo pagamento do objeto executado e não pagos.

§ 3º Quando a CONTRATADA der causa à rescisão do contrato, além da multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do Contrato, e demais penalidades cabíveis, fica sujeita a uma das seguintes sanções:

a) Advertência;

b) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Universidade Tecnológica Federal do Paraná, pelo prazo de 02 (dois) anos.

§ 4º A rescisão do Contrato, quando motivada por qualquer dos itens relacionados nesta cláusula, implicará a apuração de perdas e danos e sujeitará a CONTRATADA à retenção dos créditos decorrentes deste contrato até o limite dos prejuízos causados aos CONTRATANTES, sem embargos da aplicação das demais penalidades previstas neste instrumento e providências legais cabíveis.

5.2. LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Inspecionar e garantir as Boas Práticas de Fabricação em unidades produtoras de alimentos é de extrema importância para garantir a qualidade dos alimentos e quando praticadas com eficiência auxiliam evitando ou reduzindo os perigos de contaminação de alimentos. Segundo Vasconcelos (2004), nas últimas décadas tem se observado um aumento das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) relacionadas a vários fatores como o desenvolvimento econômico, a

globalização do comércio de alimentos, a intensificação da urbanização, a modificação dos hábitos alimentares dos consumidores. Sendo assim, é importante ressaltar a importância do treinamento de manipuladores de alimentos enfatizando na eficiência do processo de Boas Práticas de Manipulação para estabelecimentos produtores de alimentos.

5.2.1 Análise do *checklist* do restaurante A

É essencial assegurar a sanidade dos alimentos nos estabelecimentos, de forma a garantir o fornecimento de refeições segura. O *checklist* é uma lista de verificação que pode ser elaborada para verificar as atividades, monitorar e auxilia a garantir a realização das boas práticas com eficiência, ele também auxilia o responsável técnico da unidade na verificação dos parâmetros para os processos que devem ser monitorados. Todo o *checklist* desenvolvido foi baseado nas Boas práticas de Fabricação para unidades produtoras de refeições. Seguem nos quadros 1 a 6 as não conformidades encontradas no restaurante A durante a aplicação do *checklist*

INADEQUAÇÃO	LEGISLAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> Restaurante não dispõe manual de boas praticas disponível para utilização. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis (Item 4.11.1 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> Restaurante não implementou procedimentos padronizados para: Higienização das instalações, utensílios e equipamentos, controle de potabilidade de água, manejo de resíduos, manutenção preventiva e calibração dos equipamentos, controle integrado de pragas, seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens e higiene e saúde dos manipuladores 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos relacionados aos seguintes itens: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório; Higiene e saúde dos manipuladores. (Item 4.11.4 da RDC 216/2004)

QUADRO 1 - Não conformidades referentes ao manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados

INADEQUAÇÃO	LEGISLAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> • As portas externas não se apresentam com nenhuma forma de fechamento automático para impedir entradas de vetores e outros animais e também não tem o sistema de telas milimetradas. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.(Item 4.1.4 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • As portas das instalações sanitárias não têm sistema de fechamento automático. Vestiários em estado desorganizado. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático. (Item 4.1.12 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Instalações sanitárias sem papel para secagem das mãos sem sabonete para realizar o procedimento correto de higienização das mãos e sem aviso de explicativo do procedimento correto 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual. (Item 4.1.13 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Lavatório para higienização dos produtos junto com lavatório para higienização das mãos dos manipuladores sem produtos adequados destinados a higienização correta e sem aviso ou procedimento de como higienizar as mãos. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual. (Item 4.1.14 da RDC 216/2004)

Quadro 2 – Não conformidades referentes a edificações e instalações Sanitárias

INADEQUAÇÃO	LEGISLAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> • Inexistência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos equipamentos. Funcionário que realiza as operações de limpeza não é comprovadamente qualificado, inexistência do registro periódico de limpeza, frequência da operação inadequada. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênicas sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento. (Item 4.2.1 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Inexistência de registro de higienização do reservatório de água. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação. (Item 4.4.4 da RDC 216/2004)

<ul style="list-style-type: none"> • Não existem recipientes para o manejo de resíduos em número adequado e acionamento quebrado 	<p>✓ O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. (Item 4.5.2 da RDC 216/2004)</p>
---	---

Quadro 3 - Higienização das Instalações, abastecimento de água e manejo de Resíduos.

INADEQUAÇÃO	LEGISLAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> • Geladeiras não atingem a temperatura necessária para o congelamento de produtos, e não existem planilhas de controle do congelamento durante período adequado. 	<p>✓ Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada. (Item 4.8.18 da RDC 216/2004)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Ausência de registros que comprovem que os equipamentos passam por manutenção preventiva ou corretiva. 	<p>✓ Os equipamentos devem estar conservados. E a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica. (Item 4.1.11 da RDC 216/2004)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Higienização dos equipamentos não é realizada em conformidade com a frequência necessária, geladeiras com as mesmas marcas de mãos a dias. E outros equipamentos se encontravam em estado precário com a higienização. E o funcionário não é comprovadamente capacitado. 	<p>✓ Os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênicas sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento. (Item 4.2.1 da RDC 216/2004)</p>

Quadro 4 - Equipamentos móveis e Utensílios e Higienização

INADEQUAÇÃO	LEGISLAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> • Manipuladores com barba, unhas grandes e maquiagem. 	<p>✓ Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. (Item 4.6.6 da RDC 216/2004)</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Falha nos hábitos higiênicos, manipuladores não higienizam as mãos com frequência nenhuma. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. (Item 4.6.4 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Inexistência de programa de capacitação adequado relacionado à higiene pessoal e manipulação dos alimentos, ausência de supervisor comprovadamente capacitado. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação. (Item 4.6.7 da RDC 216/2004)

Quadro 5 – Não conformidades referentes aos manipuladores, estado de saúde e programa de capacitação.

INADEQUAÇÃO	LEGISLAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> • Matérias primas e ingredientes não são inspecionados adequadamente na recepção. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ As matérias-primas devem ser inspecionadas e aprovadas na recepção. As embalagens primárias devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada (Item 4.7.3 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Controle inadequado de temperatura e não existe a planilha de registro, para ambientes de controle térmico. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração deve-se apor no invólucro do mesmo, as seguintes informações: designação data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento que deve ser monitorada e registrada. (Item 4.8.18 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Os alimentos não passam por nenhum controle de qualidade no final de suas preparações. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ O estabelecimento deve programar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados. (Item 4.8.20 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Os alimentos não são transportados temperatura ideal para os balcões térmicos. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Após a cocção, os alimentos devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas. (Item 4.8.15 da RDC 216/2004)

Quadro 6 - Não conformidades referentes as matéria- prima, armazenamento e fluxo de produção.

5.2.3 Planta restaurante A

A organização e disposição dos equipamentos e fluxograma podem interferir positiva ou negativamente na contaminação cruzada em alimentos. Segue a figura 1 com o fluxo de atividades do restaurante A.

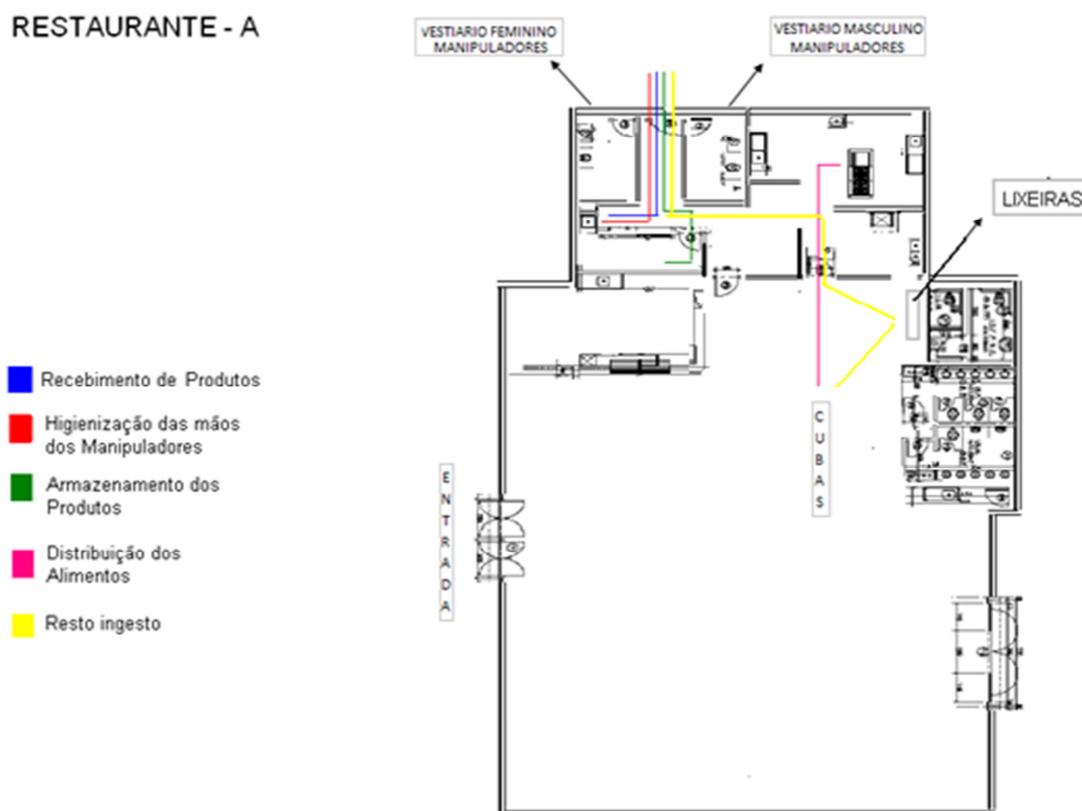


Figura 1 - Fluxo da circulação de alimentos e manipuladores no Restaurante Universitário – UTFPR – empresa A

O restaurante universitário dispõe de uma entrada para os clientes e uma segunda entrada que serve para recebimento de produtos e manipuladores. Os banheiros estão em conformidade com o requisito estrutural, no entanto existem banheiros para os clientes com lavatórios supridos de materiais para higienização das mãos, tanto nos masculinos quanto nos femininos. E vestiários com sanitários e lavatórios para os manipuladores localizados fora da área de produção.

Na Figura 1 do fluxo de circulação do restaurante A, o recebimento e higienização dos produtos e higienização das mãos dos manipuladores é realizado no mesmo lavatório, esse requisito foi apontado como uma não conformidade

estrutural interna que está sobre a responsabilidade do contratante e não da contratada, segundo a RDC 216 é necessário que o estabelecimento tenha um ponto exclusivo na área de produção com lavatório supridos de materiais para higiene dos manipuladores e um segundo ponto para higienização de matérias primas.

O armazenamento de produtos é realizado em local ventilado com a estrutura física adequada, referente ao requisito estrutural está em conformidade. Já avaliando a distribuição dos alimentos e recolhimento do resto ingestão, todo lixo é descartado fora da área de produção em lixeiras devidamente identificadas e de material de fácil higienização, não existe uma saída alternativa para o manejo dos resíduos, mas a equipe operacional realiza o procedimento somente após a distribuição em horários diferentes para que os alimentos preparados e todo resto ingestão não entre em contra fluxo, o resto ingestão é separado da sobra limpa e todos são descartados.

5.2.4 Análise do *checklist* do restaurante B

A organização e disposição dos equipamentos e os processos realizados pela a operação na unidade produtora de refeição interfere na qualidade e inocuidade dos alimentos que são fornecidos. Os quadros 7 a 12 apresentam as não conformidades conferidas no restaurante B.

INADEQUAÇÃO	LEGISLAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante não dispõe manual de boas praticas disponível para utilização. 	✓ Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis (Item 4.11.1 da RDC 216/2004)

<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante não programou procedimentos padronizados para: Higienização das instalações, utensílios e equipamentos, controle de potabilidade de água, manejo de resíduos, manutenção preventiva e calibração dos equipamentos, controle integrado de pragas, seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens e higiene e saúde dos manipuladores 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Os serviços de alimentação devem programar Procedimentos relacionados aos seguintes itens: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório; Higiene e saúde dos manipuladores. (Item 4.11.4 da RDC 216/2004)
--	---

Quadro 7 - Não conformidades referentes ao manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados.

INADEQUAÇÃO	LEGISLAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> • Inexistência de registro periódico dos procedimentos de limpeza das instalações. Funcionário que realiza as operações de limpeza não é comprovadamente qualificado. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ As instalações, os equipamentos, devem ser mantidas em condições higiênicas apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições. (Item 4.2.1 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Inexistência de registro de higienização do reservatório de água. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação. (Item 4.4.4 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Não existem recipientes para o manejo de resíduos em número adequado e acionamento quebrado. Conservação inadequada dos materiais destinados ao reprocessamento, lixo em cruzamento com alimentos no fluxo de produção em armazenado em local inadequado, sem tampa. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Deve-se dispor de recipientes identificados e íntegros, para os resíduos. Os coletores utilizados nas áreas de preparação e devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. E o lixo não deve circular em contra fluxo com os alimentos na cozinha (Item 4.5.2 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Retirada dos resíduos não é realizada com frequência na área de processamento o que possibilita focos de contaminação, sacos de lixos armazenados em locais inadequados. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. (Item 4.5.3 da RDC 216/2004)

Quadro 8- Não conformidades referentes à Higienização das Instalações, abastecimento de água e manejo de Resíduos.

INADEQUAÇÃO	LEGISLAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> • Produtos para higienização dos utensílios, e do ambiente armazenados sem conformidade com a legislação, estão de forma desorganizada. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Os produtos saneantes devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade. (Item 4.2.5 da RDC 216/2004)

<ul style="list-style-type: none"> Equipamentos de conservação dos alimentos sem medidor de temperatura e em funcionamento inadequado, em péssimo estado de higienização e Ausência de planilha de registro de temperaturas. 	<ul style="list-style-type: none"> Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser monitorada. (Item 4.10.3 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> Higienização dos equipamentos e das instalações não é realizada em conformidade com a frequência necessária, geladeiras com as mesmas marcas de mãos a dias. E outros equipamentos se encontravam em estado precário com a higienização. E o funcionário não é comprovadamente capacitado. 	<ul style="list-style-type: none"> Os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênicas sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento. (Item 4.2.1 da RDC 216/2004)

Quadro 9 - Equipamentos móveis e Utensílios e Higienização

INADEQUAÇÃO	LEGISLAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> As portas externas não se apresentam com nenhuma forma de fechamento automático para impedir entradas de vetores e outros animais e também não tem o sistema de telas milimetradas. 	<ul style="list-style-type: none"> As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.(Item 4.1.4 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> As portas das instalações sanitárias não têm sistema de fechamento automático. Vestiários em estado desorganizado. 	<ul style="list-style-type: none"> As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático. (Item 4.1.12 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> Instalações sanitárias sem papel para secagem das mãos sem sabonete para realizar o procedimento correto de higienização das mãos e sem aviso de explicativo do procedimento correto 	<ul style="list-style-type: none"> As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual. (Item 4.1.13 da RDC 216/2004)

Quadro 10 – Não conformidades referentes a edificações e instalações Sanitárias

INADEQUAÇÃO	LEGISLAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> Manipuladores com unhas grandes e maquiagem. 	<ul style="list-style-type: none"> Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. (Item 4.6.6 da RDC 216/2004)

<ul style="list-style-type: none"> • Manipuladores não realizam a lavagem das mãos de forma adequada e com frequência, não existe orientações de fácil visualização do procedimento correto para higienização das mãos. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. (Item 4.6.4 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Ausência de programa de capacitação adequado relacionado à higiene pessoal e manipulação dos alimentos, ausência de supervisor comprovadamente capacitado. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação. (Item 4.6.7 da RDC 216/2004)

Quadro 11 - Manipuladores, Estado de Saúde, Programa de capacitação

INADEQUAÇÃO	LEGISLAÇÃO
<ul style="list-style-type: none"> • Matérias primas e ingredientes não são inspecionados adequadamente na recepção, alguns produtos ainda aguardando liberação, não há monitoramento da temperatura na recepção. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento. (Item 4.7.3 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos não estão armazenados separados em ambiente conservado e limpo, presença de material estragado, não existe controle de temperatura adequada para cada tipo de produto. Não existe a planilha de registro, para ambientes de controle térmico. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada. (Item 4.8.18 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Os alimentos não passam por nenhum controle de qualidade no final de suas preparações. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ O estabelecimento deve programar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados. (Item 4.8.20 da RDC 216/2004)
<ul style="list-style-type: none"> • Os alimentos não são transportados temperatura ideal para os balcões térmicos, (UNIDADE NEM DISPOE DE TERMÔMETRO PARA AFERIR TEMPERATURAS) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas. (Item 4.8.15 da RDC 216/2004)

<ul style="list-style-type: none"> • Matérias-primas acondicionadas de forma desorganizada encostadas na parede e os que foram fracionados estavam sem etiqueta de identificação com o prazo de validade. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Matérias-primas e os ingredientes quando não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. (Item 4.8.6 da RDC 216/2004)
--	---

Quadro 12- Matéria- Prima, Armazenamento e Fluxo de Produção.

5.2.5 Planta do restaurante – B

Conforme escrito anteriormente, a organização e disposição dos equipamentos e fluxograma podem interferir positiva ou negativamente na contaminação cruzada em alimentos. Segue a figura 2 com o fluxo de atividades do restaurante B.

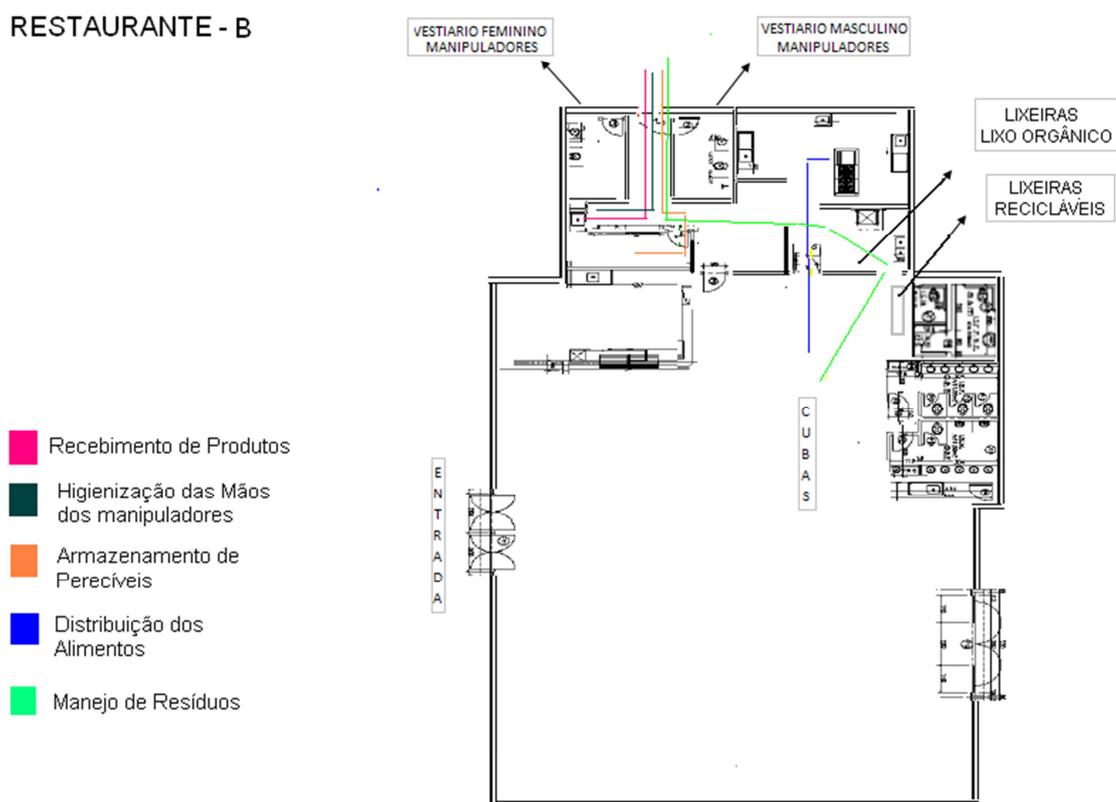


Figura 2- Fluxo da circulação de alimentos e manipuladores no Restaurante Universitário – UTFPR – empresa B

Estruturalmente não houve nenhuma alteração, no restaurante B continuamos pontuando a não conformidade por não haver lavatório exclusivo para higienização das mãos dos manipuladores na área de produção, no requisito estrutural o armazenamento de perecíveis é realizado em ambiente adequado.

As diferenças encontradas entre o fluxo A e B é que no restaurante B o descarte do resto ingestão não é realizado fora da área de produção encontrou-se no dia da visita lixeiras devidamente identificadas somente para o descarte de recicláveis, as bandejas eram entregues a colaboradora que realizava o descarte do resto ingestão no ambiente de higienização de talheres e pratos em uma lixeira que se apresentava em péssimo estado de conservação, não estava em conformidade com o volume descartado e sem a existência de saco para o recolhimento.

O manejo de resíduos não era realizado corretamente, o resto ingestão era retirado ainda durante a distribuição, o que compromete a inocuidade dos alimentos preparados, já que o lixo e os alimentos estão em contra fluxo na distribuição.

5.3. ACOMPANHAMENTO DAS ATIVIDADES

Para avaliação de acompanhamento de atividades relacionada ao aspecto de projetos e instalações foram analisados os itens entre eles; fluxos; paredes, pisos, ralos, portas e janelas; ventilação; pias para higienização de mãos; sanitários e vestiários e controle de pragas e vetores.

Práticas higiênicas são necessárias em todo o processo de produção de alimentos, devendo ser monitoradas para que ocorra um controle microbiológico eficiente (ANDRADE,2008). Esta análise consiste na avaliação das empresas Edikasa e Costela Grill indicando as inconformidades na matéria-prima, equipamentos e utensílios por meio de imagens e notificações.

Conforme a notificação 01/2013, que dispõe de uma reclamação pela presença de larva em hortifrutis servidas no dia 26/11/13, a empresa Costela Grill (B) foi comunicada pela comissão de garantia da qualidade do restaurante universitário do ocorrido, na notificação consta os procedimentos corretos de higiene de hortifrutis

Na eliminação de rejeito não é permitido o acúmulo de lixo nas áreas de manipulação, estocagem e outras áreas de serviços do processamento (LIMA, 2007).O descarte incorreto de lixo contra fluxo com a área de recebimento de produtos no RU, foi identificado por meio de imagens, propiciando a contaminação por pragas.



Figura 3 – Manejo de resíduos.

O controle de resto-ingestão é um instrumento para o controle de custos e um indicador de qualidade no serviço prestado, contribuindo para melhoria de todo processo de produção. O descarte do resto-ingestão está sendo efetuado em local inadequado, sendo em recipientes inadequados sem saco de lixo, próximo a área de preparação de alimentos.

Os restos foram coletados diretamente da área de devolução de bandejas e utensílios, sendo todos os materiais não comestíveis descartados, após isso o funcionário efetuou o descarte em local inadequado podendo ocasionar contaminação. Para tanto, sugere-se a padronização de processos e serviços, por

meio da elaboração de rotinas e procedimentos técnicos operacionais, treinamento da equipe e monitoramento das atividades.



Figura 4 – Resto ingestão.

Aos manipuladores, todos deverão receber equipamentos de proteção individual e treinamentos para uso e armazenamento correto, devendo manter os limpos e efetuar assepsia correta, conforme figura 3, os vestiários dos manipuladores da empresa B encontram-se inadequados conforme legislação devido: apresentar-se em estado desorganizado, não possuir armários adequados para reposição e armazenamento de EPI's, utensílios de coleta de lixo sem abertura automática, ausência de quantidades adequadas para o processo de higienização das mãos.

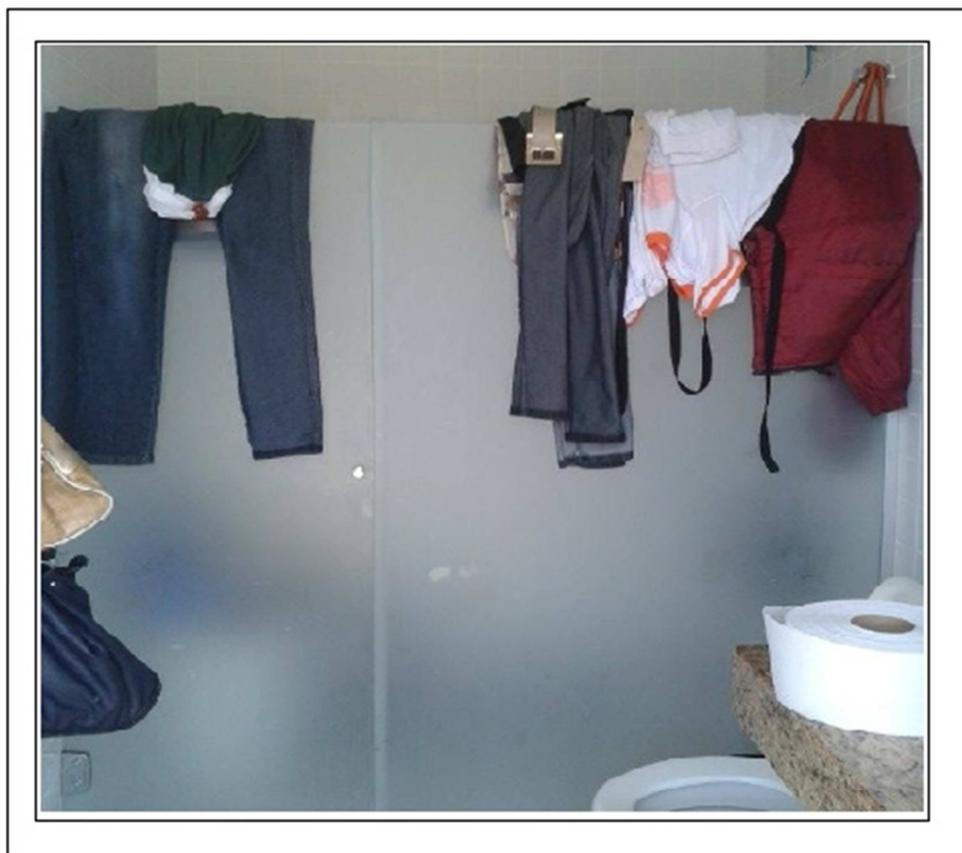


Figura 5 – Instalações sanitárias dos manipuladores.

Quanto à avaliação dos equipamentos e utensílios foram identificados casos de não conformidades relacionados à higiene sendo eles a má higienização dos utensílios, equipamentos e instalação, conforme figura 4, devido a isso se constata que não há frequência na realização dos procedimentos e são efetuados de forma inadequada.

Quanto à avaliação dos equipamentos e utensílios foram identificados casos de não conformidade relacionados à higiene sendo eles a má higienização dos utensílios, equipamentos e instalação, conforme figura 6, devido a isso constata-se que não há frequência na realização dos procedimentos e são efetuados de forma inadequada.

O profissional responsável pela higienização nos serviços de alimentação deve obter base de conhecimento em diversos aspectos. É importante saber sobre as características, utilização e cuidados com os utensílios e superfícies

mais comuns em serviços de alimentação, sendo assim importante que o profissional tenha treinamento necessário para que possa efetuar os procedimentos corretos. Conforme *checklist* a empresa A informou que o programa de capacitação dos manipuladores é realizado regularmente, com supervisão de um responsável técnico, no entanto, não havia documentação comprovada dos treinamentos e cursos realizados. Já a empresa B não obtém contrato efetivo, devido a isso informou que nenhum manipulador obtinha treinamento e cursos.

As imagens a baixo são referentes a chapa (à esquerda) e a porta da geladeira (à direita).



Figura 6 – Higienização precária de utensílios, equipamentos e instalação.

5.4 RESPONSABILIDADES CONTRATUAIS

Após averiguação das irregularidades foram apontadas as responsabilidades da CONTRATANTE, a seguir no quadro 13:

Não conformidades referentes a edificações e instalações sanitárias	
Coletores de lixo sem tampas	I. Disponibilizar as instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios necessários, exceto balança digital, registradoras, máquinas de refrigerantes e equipamentos de escritório e outros que por ventura necessite.
Lavatório para higienização dos produtos junto com lavatório para higienização das mãos dos manipuladores sem produtos adequados destinados a higienização correta e sem aviso ou procedimento de como higienizar as mãos	

As portas externas não se apresentam com nenhuma forma de fechamento automático e nem telas milimetradas para impedir entradas de vetores e outros animais	
Higienização das Instalações, abastecimento de água e manejo de resíduos	
Inexistência de registro de higienização do reservatório de água.	Não consta no contrato.
Não existem recipientes para o manejo de resíduos em numero adequado e ainda se apresentam com acionamento quebrado	I. Disponibilizar as instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios necessários.
Equipamentos móveis e utensílios e higienização	
Geladeiras não atingem a temperatura necessária para o congelamento de produtos;	I. Disponibilizar as instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios necessários, exceto balança digital, registradoras, máquinas de refrigerantes e equipamentos de escritório e outros que por ventura necessite.
Ausência de registros que comprovem que os equipamentos passam por manutenção preventiva ou corretiva.	
Equipamentos de conservação dos alimentos sem medidor de temperatura e em funcionamento inadequado,	

Quadro 13 - Não conformidades relacionadas às responsabilidades da contratante.

E as responsabilidades contratuais da CONTRATADA, abaixo relacionadas no quadro 14

Não conformidades referentes a edificações e instalações sanitárias	
Vestiários em estado desorganizado.	XXIX. Manter todas as áreas dos salões, cozinha, depósito, banheiros e outros, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.
Instalações sanitárias sem papel toalha e sem sabonete para realizar o procedimento correto de higienização das mãos.	XIII. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrão quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.
Higienização das instalações, abastecimento de água e manejo de resíduos	
Inexistência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção das instalações e dos equipamentos.	I. Responder pela manutenção diária das instalações do Restaurante, incluindo a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, vidraças, equipamentos e utensílios domésticos utilizado nas refeições.
Funcionário que realiza as operações de limpeza não é comprovadamente qualificado.	XV. Treinar funcionários que prestarão serviços.
Conservação inadequada dos materiais destinados ao reprocessamento, lixo em cruzamento com alimentos no fluxo de produção em armazenado em local inadequado, sem tampa.	XVIII. Realizar treinamento constante dos funcionários responsáveis pelo porcionamento, pesquisas de aceitação das preparações pelos usuários, metas para diminuição do resto-ingestão, e outras que se acharem necessárias.

Retirada dos resíduos não é realizada com frequência, sacos de lixos armazenados em locais inadequados possibilitando focos de contaminação.	XXIII. Transportar diariamente, os latões contendo lixo, separados em lixo orgânico e reciclável, para local estipulado pela Contratante.
Equipamentos móveis e utensílios e higienização	
Não existem planilhas de controle do congelamento durante período adequado.	XVI. Coletar diariamente de 100 (cem) a 300 (trezentos) gramas de amostras de todas as preparações. Devem ser coletados com luvas descartáveis e deverão ser armazenadas em sacos plásticos estéreis próprios para a finalidade, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador abaixo de 4°C por 48 horas.
Higienização dos equipamentos não é realizada em conformidade com a frequência necessária, geladeiras com as mesmas marcas de mãos a dias. E outros equipamentos se encontravam em estado precário com a higienização.	XXV. Zelar pelos móveis, instalações físicas, equipamentos e utensílios que lhe forem entregues para uso, mediante Termo de Responsabilidade, substituindo-os, por sua conta, quando danificados ou extraviados.
Equipamentos de conservação dos alimentos em péssimo estado de higienização e Ausência de planilha de registro de temperaturas.	
Produtos para higienização dos utensílios, e do ambiente armazenados sem conformidade com a legislação.	XIII. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrão quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.
Não conformidades referentes aos manipuladores, estado de saúde e programa de capacitação	
Manipuladores com barba, unhas grandes e maquiagem.	Não consta no Contrato
Falha nos hábitos higiênicos, manipuladores não higienizam as mãos com frequência nenhuma.	XII. Garantir a utilização de técnicas corretas de pré-preparo das refeições, de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à Técnica Dietética.
Inexistência de programa de capacitação adequado relacionado à higiene pessoal e manipulação dos alimentos, ausência de supervisor comprovadamente capacitado.	Não consta no Contrato
Inexistência de orientações do procedimento correto para higienização das mãos.	Não consta no Contrato
Não conformidades referentes ao manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados	
Restaurante não dispõe manual de boas práticas disponível para utilização.	Não consta no Contrato
Restaurante não aplica procedimentos padronizados.	
Não conformidades referentes as matéria- prima, armazenamento e fluxo de produção	
Matérias primas e ingredientes não são inspecionados adequadamente na recepção.	XIII. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições.

Os alimentos não passam por nenhum controle de qualidade no final de suas preparações.	Padrão quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.
Os alimentos não são transportados na temperatura ideal para os balcões térmicos.	
Matérias-primas acondicionadas de forma desorganizada encostadas na parede e os que foram fracionados estavam sem etiqueta de identificação com o prazo de validade.	
Controle inadequado de temperatura e não existe a planilha de registro, para ambientes de controle térmico.	Não consta no Contrato
Alimentos não estão armazenados em lugar específico em ambiente conservado e limpo, presença de material estragado;	XXIX. Manter todas as áreas dos salões, cozinha, depósito, banheiros e outros, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.

QUADRO 14 - Não conformidades relacionadas às responsabilidades da contratada.

Avaliações em restaurantes universitários são importantes e auxiliam na identificação de irregularidade, que podem ocasionar planos de ações e medidas de intervenção, devido a isso diversas universidades analisam as condições higiênicas sanitárias de seus restaurantes.

A Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro avaliou seu serviço de alimentação com o objetivo principal de implantar o sistema de gestão de qualidade, avaliou as condições higiênico sanitárias do seu RU e a análise do resultado foi insatisfatório, devido tanto à falta de treinamento como da infraestrutura (LIPPI, 2004).

Outro estudo avaliado pela Universidade Estadual de Londrina identificou a necessidade de reavaliação no sistema de higiene e na manipulação de alimentos (MACHADO, 2009).

5.5 PROPOSTADE CHECKLIST

O *checklist* é um instrumento de controle que auxilia o Responsável Técnico (RT) do restaurante a monitorar operações essenciais que estabelecem o

bom controle e proporciona segurança aos consumidores e qualidade aos alimentos. Com base nas não conformidades encontradas no *checklist* aplicado deste trabalho, elaborou-se um instrumento a ser utilizado mensalmente com procedimentos fundamentais para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Esse instrumento terá como fundamental aplicação avaliar parâmetros como: higiene pessoal dos manipuladores, utilização dos equipamentos de proteção individual (EPI's), o procedimento correto no recebimento e armazenamento, a higiene ambiental, cuidados no preparo de refeições, manejo de resíduos e coleta de amostras. Todos esses procedimentos são de suma importância para produção de alimentos inócuos e isentos de microrganismos contaminantes.

A proposta do *checklist* é que as conformidades sejam pontuadas. O restaurante deve atender o mínimo de 80% de requisitos conformes. Caso a unidade não alcance a meta, sugere-se que a contratada intervenha elaborando um plano de ação, junto ao restaurante que, motive a equipe operacional sobre as importâncias e necessidades do cumprimento de todos os procedimentos. No quadro 15 segue o *checklist* elaborado, cujos requisitos a serem avaliados estão divididos nos seguintes grupos: higiene pessoal, higiene e utilização de EPI, higiene ambiental, recebimento, armazenamento, preparo de refeições, distribuição de refeições, manejo de resíduos e coleta de amostras, seguido da anotação C (consta ou correta) ou NC (não consta ou não correta).



CHECKLIST OPERACIONAL

DATA:

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UTFPR - LONDRINA

HORÁRIO DE INÍCIO

HORÁRIO DE TÉRMINO

N°	HIGIENE PESSOAL	C	NC	OBSERVAÇÃO
1.1	Os lavatórios existentes estão abastecidos com os itens adequados (sabonete, álcool gel e papel toalha)			
1.2	Frequência de Higienização de Mãos.			

1.3	Ações de Higiene Pessoal: unhas, barba, adornos, cabelo dentro da touca, perfume.			
1.4	Uniformização (se possui; quantidade; estado de conservação; se estão limpos e passados)			
1.5	Higiene Comportamental (falar sobre os alimentos, experimentar alimentos com as mãos, abrir as lixeiras com as mãos).			
N°	UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DE EPI	C	NC	OBSERVAÇÃO
2.1	Condições higiênico-sanitárias dos EPIs adequadas.			
2.2	Acondicionamento de EPIs.			
2.3	Utilização adequada dos EPIs.			
N°	HIGIENE AMBIENTAL	C	NC	OBSERVAÇÃO
3.1	Condições higiênico-sanitárias dos utensílios de Higiene Ambiental (vassouras e rodos; presença de cabos de madeira, ferrugem, etc.)			
3.2	Existência e Aplicação de Cronogramas Semanais de Higienização.			
3.3	Aspecto Higiênico do Restaurante:			
3.4	Aspecto Higiênico da Cozinha:			
3.5	Aspecto Higiênico dos Equipamentos que entram em contato direto com os alimentos.			
N°	RECEBIMENTO	C	NC	OBSERVAÇÃO
4.1	Conferências e inspeções no Recebimento de Perecíveis (integridade, temperatura, peso e característica sensorial).			
4.2	Registros de temperaturas e aspectos no recebimento de carnes, frios e laticínios.			
N°	ARMAZENAMENTO	C	NC	OBSERVAÇÃO
5.1	Organização / separação por categorias no armazenamento			
5.2	Controle do PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) no armazenamento, inclusive produtos abertos / manipulados.			
5.3	Ausência de produtos vencidos.			
5.4	Alimentos estão protegidos / cobertos dentro de geladeiras, freezers e câmaras e etiquetados.			
5.5	Registros das temperaturas de Equipamentos. GELADEIRAS: Frios e laticínios até 6°C ; Embutidos até 4°C ; CÂMARA FRIAREFRIGERADA até 10°C ; CÂMARA FRIA CONGELADA e FREEZERS de -12°C até -18°C;			
5.6	Todos os produtos estão etiquetados.			

N°	PREPARO DE REFEIÇÕES	C	NC	OBSERVAÇÃO
6.1	Monitoramento da temperatura de cocção de pratos quentes e registro.			
6.2	Monitoramento e registros das temperaturas de resfriamento de saladas cozidas esobremesas			
6.3	Descarte de sobras (verificar reaproveitamento de alimentos).			
N°	DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES	C	NC	OBSERVAÇÃO
7.1	Reabastecimento adequado (sem realizar sobreposição de alimentos "limpos" com "sujos"; reauecimento adequado).			
7.2	Monitoramento de temperatura na cocção e distribuição (pratos quentes e frios) e Verificação do registro			
N°	MANEJO DE RESIDUOS	C	NC	OBSERVAÇÃO
8.1	Condições higiênico-sanitárias e organização do lixo DENTRO da área de produção.			
8.2	Condições higiênico-sanitárias e organização do lixo FORA da área de produção.			
N°	COLETA DE AMOSTRAS	C	NC	OBSERVAÇÃO
9.1	Quantidade adequada; horário (1/3 de hora, ou antes, do término da distribuição ou no mínimo 60% do número médio de refeições servidas durante o turno); identificação correta (nome da preparação, data da coleta e validade, turno, responsável).			

Quadro 15 – Checklist operacional proposto.

6 CONCLUSÃO

Considerando que no segmento alimentício todo processo de preparo das refeições devem estar dentro das normas exigidas pela ANVISA, o RU apresentou algumas situações de não conformidades que podem oferecer riscos aos usuários, tais como contaminações microbiológicas e cruzadas.

As condições higiênico-sanitárias do Restaurante Universitário são precárias, uma vez que há problemas com manipuladores, equipamentos, utensílios, além da falta de procedimentos operacionais padrão básicos em uma unidade produtora de refeições.

Neste sentido, sugere-se a necessidade de intervenções por meio de ações corretivas para garantia da segurança aos usuários, sendo elas a utilização mensal do *checklist* proposto, com o intuito de controlar a higiene, como forma de cobrança de inconformidades, podendo ser uma forma de cobrança com registro das obrigações da contratada.

O restaurante também deve realizar procedimentos de ações preventivas para as não conformidades operacionais. A unidade deve dispor de um manual de boas práticas que adote procedimentos padrões, em local acessível à equipe operacional. Lembrando que manipuladores capacitados são essenciais para qualidade dos alimentos, treinamentos quinzenais ministrados pelo próprio responsável técnico, que orientem sobre os procedimentos adotados são de extrema importância para garantir e implantar medidas corretivas a favor da qualidade.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA Rogéria C, KUAYE, Arnaldo Y, SERRANO Antonio M, ALMEIDA, Paulo F. Avaliação e controle de qualidade microbiológica de mãos de manipuladores de alimentos. **Revista Saúde Publicav.**04, n.29, p.290-294, 1995.

ANDRADE, Nélio Jose, et al. Controle da higienização na indústria de alimentos. In: ANDRADE, Nélio J.; PINTO, Claudio Lucia de Ol, ROSADO Marcília Santos. **Higiene na Indústria de Alimentos.** 1ª Edição. São Paulo: Virela, 2008. p. 181-184.

ARRUDA, G. A. **Implantando Qualidade nos Restaurantes de Coletividade.Manual De Boas Práticas**, v.IHotéis e Restaurante. 2ª Edição. São Paulo; 1998.

AZEVEDO, Tatiana B. et al. A importância dos manipuladores no controle de qualidade dos alimentos. In: LAVINAS, Flavia Conde, RIBEIRO, Ricardo Laino. **Revista Saúde e Ambiente**, Duque de Caxias, v.3, n.1, p. 129,jan-jun. 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução nº 216, de 15 de Setembro de 2004.**Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Disponível em:<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/aa0bc3004dd83f2d73fbc4c635/RDC_N_216_15_SETEMBRO_DE_2004.pdf?MOD=%20AJPERES:Acesso em: 24 fev. 2013.

_____. Ministério da Saúde. Resolução nº 275, de 21 de Outubro de 2002.**Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos** Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/dcf7a900474576fa84cfd43fb04c6735/RDC+N%C2%BA+275,+DE+21+DE+OUTUBRO+DE+2002.pdf?MOD=AJPERES>>Acesso em: 24 fev. 2013.

_____.Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC. N 12de setembro de 2004. O Regulamento técnico sobre padrões microbiológico para alimentos. Disponível em: www.anvisa.gov.br. Acesso em: 28 out. 2013.

_____.Ministério da Saúde. Secretária de Vigilância Sanitária. Portaria 2619 SMS, de 06 de Dezembro de 2011. Disponível em:< http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf.>Acesso em: 20 nov. 2013.

MACHADO, M. Márcio Rogério. Avaliação das Condições de Higiene na Manipulação de Alimentos do Restaurante Universitário da Universidade Estadual de Londrina – PR. **Instituto Superior de Educação do Paraná.**, Londrina, p. 1-15, 2009

EBONE, Michele Vieira et al. Segurança e qualidade higiênico-sanitária em unidades produtoras de refeições comerciais. In: CAVALLI, Suzi Barletto; LOPES, Sidinei José. **Revista Nutrição**, Campinas, v.24, n. 05, sept-oct 201.

EVANGELISTA, Jose. Higiene, limpeza e sanitização na indústria de alimentos. **Tecnologia de alimentos**. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2008. p. 612-614.

GERMANO, Pedro Manoel Leal et al. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos In. GERMANO, Maria Isabel S, GERMANO, Pedro M. **Aspectos Gerais da Vigilância Sanitária** 4ª Ed. Barueri-Sp: Manole, 2011 p.35 -59.

_____. Princípios Gerais de Higienização: In. QUARENEI, Stela S, AQUINO, Simone.; GERMANO, Maria Isabel S, GERMANO, Pedro M. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3ª Ed. Barueri-Sp: Manole, 2008 p.600-629.

LIPPI, Triscida et al. Restaurante Universitário: Avaliação Do Serviço De Alimentação Da Universidade Federal Rural Do Rio De Janeiro – UFRRJ. **Rev. Univ. Rural, Sér. Ciências Humanas**, Seropédica, RJ, v.26, n. 1-2 jan.-dez. 2004, p.05-11.

LOPES, João Barreto et al. Higiene de Alimentos Iniciação Profissional. In SECCO, Marco Antonio Areias; GALLEGO, Pedro Carlos Carmona; LOPES, João Barreto. **Boas Práticas de Fabricação** Vol. 2 Curitiba-PR: Senai, 2011 p.75-100.

LOURENÇO, Maristela S., CARVALHO, Lucia, R.. Segurança Alimentar: utilização de ferramenta da qualidade para melhorias em um restaurante comercial. **XIII SIMPEP.**, Bauru, SP, n.1, p. 1-9, nov 2006.

RÊGO, Josedira Carvalho. **Qualidade e segurança de alimentos em unidades de alimentação e nutrição**. 2004. 74f. Tese de doutorado (curso de nutrição) - Universidade Federal de Pernambuco, Pernambuco, Recife, 2004
Revista Nutrição em Pauta – Março/Abril de 1999.

SILVA JUNIOR, Êneo Alves da. Segurança Alimentar: In. SILVA JUNIOR, Êneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6ª Ed. São Paulo: Varela, 1995. p. 137-144.

UTFPR. Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Londrina. **Apresentação do Campus**. Disponível em: <<http://www.utfpr.edu.br/londrina/o-campus>> Acesso em: 20 fev.2013.

VASCONCELOS, V. H. R. **Ensaio sobre a importância do treinamento para manipuladores de alimentos nos serviços de alimentação baseada na RDC Nº 216/2004**. Monografia. (Centro de Excelência em Turismo - CET). Universidade de Brasília-UNB, 2008. p. 42.

**APÊNDICE: LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE
ALIMENTOS**

NÚMERO: /ANO
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA
1-RAZÃO SOCIAL:
2-NOME DE FANTASIA:
16-RAMO DE ATIVIDADE:
17-PRODUÇÃO MENSAL:
18-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:
19-NÚMERO DE TURNOS:
21-RESPONSÁVEL TÉCNICO:
22-FORMAÇÃO ACADÊMICA:
23-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:
24-MOTIVO DA INSPEÇÃO:

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.1 ÁREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Direto não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:			
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequado, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5 TETOS:			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso			

e entre as paredes e o teto.			
1.7 PORTAS:			
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES			
1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2 De material apropriado resistente, liso, impermeável em adequado estado de conservação.			
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo p/ manipuladores de alimentos.			
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica)			
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira c/ acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7 Pisos e paredes adequadas apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas			
1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higienepessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11 Coleta freqüente do lixo.			
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			

1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:			
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizadas.			
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção			
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.15 HIGIENIZAÇÕES DAS INSTALAÇÕES:			
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitada.			
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3 Existência de registro da higienização.			
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9 Higienização adequada dos equipamentos.			
1.15.10 Higienização adequada das instalações.			
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			

1.17 ABASTECIMENTOS DE ÁGUA:			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3 Reservatório de água, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5 Apropriada freqüência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:			
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário recipiente tampados com acionamento não manual.			
1.18.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19 MANEJO DOS ALIMENTOS E UTENSÍLIO DE REPOSIÇÃO DA QUENTE:			
1.19.1 Existência de um responsável exclusivo para a operação de manejo comprovadamente capacitado.			
1.19.2 Freqüência de higienização das mãos pelo responsável pelo manejo dos alimentos			
1.19.3 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.20 LEIAUTE:			
1.20.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			

2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
2.1 EQUIPAMENTOS:			
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			

2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.7 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8 Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)			
2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização			
2.3 UTENSÍLIOS:			
2.3.1 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2 Frequência de higienização adequada			
2.4.3 Existência de registro da higienização			
2.4.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.6 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso / aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.9 Adequada higienização.			

3. MANIPULADORES			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
3.1 VESTUÁRIO:			
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.			

3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.3 ESTADO DE SAÚDE:			
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:			
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.			
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:			
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			

4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:			
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.5 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens			

respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:			
4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.			
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:			
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, bem conservados e limpos a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado			
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:			
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.			
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL PARA A QUENTE:			
4.5.1 Produto transportado na temperatura ideal.			
4.5.2 Utensílio limpo, com cobertura para proteção.			
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			

5. DOCUMENTAÇÃO			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:			
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:			
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.2 Controle de potabilidade da água:			
5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido			
5.2.4 Manejo dos resíduos:			
5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.			

5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido			
5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:			
5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
5.2.7 Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens:			
5.2.7.1 Existência de POP estabelecido para este Item.			
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido.			
B – AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos:			
5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item.			
5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido.			

(*) NA: Não se aplica

C - CONSIDERAÇÕES FINAIS

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.

() GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens

() GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens

() GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens

E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Matrícula: _____ Nome e assinatura do responsável

Matrícula: _____ Nome e assinatura do responsável

F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento
LOCAL:

DATA: ____ / ____ / ____

ANEXO: CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES UTFPR



Ministério da Educação
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Câmpus Londrina



PROCESSO Nº 23064.001003/2012-63
CONTRATO Nº 001/2012
CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES,
QUE FIRMAM A UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA
FEDERAL DO PARANÁ – CÂMPUS LONDRINA E A
EMPRESA EDIKASA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
LTDA.

Aos 23 dias do mês de abril de dois mil e doze, de um lado a **UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ - CÂMPUS LONDRINA**, inscrita no CNPJ sob o nº 75.101.873/0011-61, com sede na Estrada dos Pioneiros, 3131 – Jardim Morumbi, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo Diretor-Geral, Professor **Marcos Massaki Imamura**, e de outro lado a empresa **EDIKASA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.**, inscrita no CNPJ sob nº 10.785.065/0001-43, estabelecida na Rua Dr. Generoso Marques, 76 – Jardim Country Club, CEP 86.060-500, Londrina/PR, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato pelo seu Sócio Proprietário, Sr. Édison Fernandes da Cruz Watanabe, portador da carteira de identidade RG nº 10017980-6 SESP/PR, CPF nº 181.342.048-30, têm entre si, justo e avençado, e celebram o presente contrato de fornecimento de refeições no Restaurante Universitário, nos termos da Lei nº 10.520, de 17/07/2002; Decretos nº 3.555 de 08/08/2000, nº 3.693 de 20/12/2000, nº 3.722 de 09/01/2001, nº 3.784 de 06/04/2001 e nº 5.450 de 31/05/2005, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto nº 6.204/2007, IN SLTI/MPOG nº 02/2008 e 03/2009, IN 01/2010, aplicando-se subsidiariamente o disposto na Lei 8.666 de 21/06/1993, atualizada, bem como pelas condições estabelecidas no Edital e seus anexos mediante as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto o Fornecimento de Refeições a serem preparadas e servidas pela **CONTRATADA** nas dependências do Restaurante Universitário da **CONTRATANTE**.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – O Restaurante Universitário destina-se ao atendimento de toda a comunidade universitária, visitantes e, em especial das necessidades dos alunos carentes, na forma e cláusulas e condições estipuladas neste contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – As refeições devem ser preparadas e servidas, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, atendendo almoço e jantar, conforme especificado no Edital e seus anexos.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram o Restaurante Universitário submetem-se ao regime de concessão de uso de bem público.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Todas as instalações, equipamentos e utensílios, serão entregues à Contratada mediante Termo de Recebimento e Responsabilidade assinado pelas partes contratantes, o qual passará a fazer parte integrante do presente Contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

A contratação foi objeto de licitação, conforme Pregão Eletrônico nº 002/2012 protocolizada sob nº23064.001003/2012-63 que para todos os efeitos fica, no que couber, fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Além das obrigações resultantes da observância da legislação pertinente, e das contidas no Termo de Referência vinculado a este, são obrigações da Contratante:

- I. Disponibilizar as instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios necessários, exceto balança digital, registradoras, máquinas de refrigerantes e equipamentos de escritório e outros que por ventura necessite;
- II. Fornecer à Contratada a relação dos alunos que participam do programa de Assistência Estudantil, os quais terão suas refeições subsidiadas pela Contratante;
- III. Notificar, por escrito, a contratada, defeitos e irregularidades encontradas na execução dos serviços, fixando prazos para sua correção;
- IV. Informar a Contratada sobre quaisquer alterações de horários e rotinas de serviço;
- V. Fiscalizar a ação da Contratada no curso da execução dos serviços contratados, por meio de comissão previamente designada, a qual caberá entre outras fiscalizar a execução deste contrato quanto a:
 - a) Qualidade dos produtos que são comercializados;
 - b) Qualidade e fonte das matérias-primas utilizadas;
 - c) Qualidade higiênica do processamento dos produtos
 - d) Limpeza;
 - e) Higiene;
 - f) Conservação dos equipamentos e utensílios;
 - g) Preço dos produtos;
 - h) Forma de atendimento.
- VI. Efetuar mensalmente o pagamento das refeições servidas aos alunos participantes do Programa de Assistência Estudantil, exceto no período de férias letivas.
- VII. Notificar por escrito a Contratada a aplicação de eventual multa, nos casos de atrasos e/ou inexecuções das obrigações assumidas.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações de exclusiva conta e responsabilidade da CONTRATADA, além do descrito no Termo de Referência, o fornecimento da mão-de-obra, materiais de limpeza e higienização, utensílios que não serão cedidos pela CONTRATANTE necessários para a perfeita execução dos serviços de fornecimento de refeições/lanches, afora outras não previstas e que por lei lhe couberem, as seguintes:

- I. Responder pela manutenção diária das instalações do Restaurante, incluindo a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, vidraças, equipamentos e utensílios domésticos utilizado nas refeições.
- II. Disponibilizar uma máquina registradora e balança digital nas instalações do Restaurante Universitário.
- III. Servir individualmente o prato principal.

- IV. Manter durante o período de vigência do contrato, nutricionista para acompanhar as condições nutricionais de preparo, temperatura, higienização e distribuição das refeições.
- V. Realizar dedetização e desratização a cada 06 (seis) meses, ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre no final do expediente do sábado.
- VI. Garantir adequadas condições de saúde para todos os funcionários que estiverem prestando serviço a Contratante, através de exames de saúde periódicos a cada 06 meses.
- VII. Garantir a segurança física da mão-de-obra, através do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis.
- VIII. Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou courvin, botas de pvc, sapatos, gorro, touca, bonê, luvas, máscaras, etc.) adequados às atividades de produção de refeições.
- IX. Providenciar para que todos os seus empregados usem crachá de identificação e cumpram as normas internas relativas à segurança do ambiente onde funciona o Restaurante.
- X. . Manter quadro de funcionários, com número compatível às atividades prestadas.
- XI. Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias.
- XII. Garantir a utilização de técnicas corretas de pré-preparo das refeições, de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à Técnica Dietética.
- XIII. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrão quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.
- XIV. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos.
- XV. Treinar os funcionários que prestarão serviços.
- XVI. . Coletar diariamente de 100 (cem) a 300 (trezentas) gramas de amostras de todas as preparações. Devem ser coletadas com luvas descartáveis e deverão ser armazenadas em sacos plásticos estéreis próprios para a finalidade, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador abaixo de 4°C por 48 horas.
- XVII. Controlar o resto-ingestão através de monitoramento de qualidade, acompanhamento que é a relação entre o resto devolvido nas bandejas ou pratos pelo cliente e a quantidade de alimentos fornecida, sendo eficiente para indicar a qualidade da refeição servida, além de controlar os desperdícios e custos, pois o excesso de sobras pode significar falhas no porcionamento, planejamento, preparo das refeições e aceitação do cardápio
- XVIII. Realizar treinamento constante dos funcionários responsáveis pelo porcionamento, pesquisas de aceitação das preparações pelos usuários, metas para diminuição do resto-ingestão, e outras que se acharem necessárias.
- XIX. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos aos bens da Contratante, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços

- XX. Submeter todos os equipamentos à manutenção preventiva e corretiva por empresa especializada a cada 06 (seis) meses ou quando necessário.
- XXI. Comunicar o Contratante sempre que houver necessidade de manutenções em suas instalações.
- XXII. Manter fixados em local visível o cardápio semanal do Restaurante, e a tabela de preços de todos os itens disponibilizados no Restaurante.
- XXIII. Transportar diariamente, os latões contendo lixo, separados em lixo orgânico e reciclável, para local estipulado pela Contratante.
- XXIV. Anexar juntamente com a nota fiscal/fatura, cópias do comprovante de pagamento de salários de seus funcionários, bem como as respectivas guias de recolhimento de encargos sociais e trabalhistas, decorrente da legislação vigente.
- XXV. Zelar pelos móveis, instalações físicas, equipamentos e utensílios que lhe forem entregues para uso, mediante Termo de Recebimento e Responsabilidade, substituindo-os, por sua conta, quando danificados ou extraviados;
- XXVI. Indenizar ao **CONTRATANTE** por danos causados em suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços causada por seus empregados e/ou prepostos, ficando a **CONTRATANTE** desde já, autorizada a acrescentar o valor correspondente nos aluguéis devidos. Podendo a **CONTRATADA**, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos dos bens por sua livre iniciativa;
- XXVII. Restituir os móveis e equipamentos e utensílios, até o último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades em que lhe foram entregues para uso, observado o seu desgaste normal de uso, deixando as instalações do refeitório/cantina em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o atendimento;
- XXVIII. Utilizar a área cedida pela **CONTRATANTE**, unicamente para a execução dos serviços contratados
- XXIX. Manter todas as áreas dos salões, cozinha, depósito, banheiros e outros, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- XXX. Providenciar a legalização do empreendimento junto aos órgãos fiscalizadores, mediante a obtenção de licenças, alvarás e autorizações de acordo com as exigências legais vigentes, mantendo-os devidamente atualizados;
- XXXI. Solicitar ao Fiscal de Contrato qualquer alteração ou inclusão de novos produtos comercializados ou revisão de preços, os quais só poderão ser colocados em prática após ser aprovado pela **CONTRATANTE**.
- XXXII. Dar livre acesso nas dependências do refeitório/cantina a qualquer membro da comissão de fiscalização durante o seu horário de funcionamento, fazendo-se acompanhar por seu gerente ou na ausência deste pelo seu preposto, prestando as informações que forem solicitadas

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O valor da refeição, bebidas e todos os produtos comercializados, deverão ser cobrados pela empresa Contratada diretamente dos usuários do Restaurante, exceto as refeições efetivamente consumidas pelos alunos carentes, que será pago integralmente pela Contratante, devendo a Contratada emitir e apresentar mensalmente a nota fiscal das refeições servidas aos alunos carentes, as quais serão pagas no período de 15 (quinze) dias através de ordem bancária.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Fica a critério de a **CONTRATADA** aceitar vale "REFEIÇÃO";

CLÁUSULA QUINTA - DATAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

O Restaurante Universitário deverá funcionar ininterruptamente no horário mínimo das 7:30h às 22h de segunda a sexta-feira, e das 07:30h às 13:30h nos sábados.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – O atendimento fora do horário estabelecido somente será permitido mediante entendimento entre as partes **CONTRATANTES**.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – No período de férias, o atendimento do restaurante poderá ser suspenso, mediante acordo entre as partes **CONTRATANTES**.

CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR MENSAL

Os serviços objeto deste contrato serão executados pelo preço mensal estimado de R\$ 9.256,00 (nove mil duzentos e cinquenta e seis reais), referente a refeições efetivamente servida aos alunos carentes custeada pela CONTRATANTE, sendo que o valor de cada refeição será de R\$ 4,45 (quatro reais e quarenta e cinco centavos).

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

O pagamento do custeio será mensal, a ser efetuado pelo Contratante até 15 (quinze) dias do mês subsequente ao vencido, efetuado mediante depósito em conta corrente indicada pela CONTRATADA, após o fornecimento por este de Nota Fiscal ou da Fatura, acompanhada de relatório contendo os nomes dos alunos que consumiram refeições do RU.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A liberação de cada pagamento estará condicionada à:

- a) Consulta prévia do SICAF via online com resultado favorável.
- b) Indicação na fatura do nº da conta bancária, nº do banco e agência em que deverá ser efetuado o crédito.
- c) Cópias do comprovante de pagamento de salários de seus funcionários, bem como as respectivas guias de recolhimento de encargos sociais e trabalhistas, decorrente da legislação vigente.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Será efetuada retenção de tributos e contribuições sobre o valor final do pagamento conforme legislação vigente.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - O recolhimento tratado no subitem anterior, não será aplicado às empresas optantes pelo SIMPLES (Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições), desde que anexem à Nota Fiscal, cópia do documento comprobatório da inscrição.

SUBCLÁUSULA QUARTA - No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive nas Notas Fiscal/Faturas, serão os mesmos restituídos à CONTRATADA para as correções necessárias, não respondendo a CONTRATANTE por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA antes de paga ou compensada a multa que, porventura, lhe houver sido imposta (art. 86, § 3º da Lei nº 8.666/93 c/c art. 9º da Lei nº 10.520, de 17/07/02 e suas alterações posteriores).

CLÁUSULA OITAVA – REVISÃO DO VALOR DA REFEIÇÃO

Os valores das refeições somente poderão ser revistos decorrido o prazo de 01 (um) ano da assinatura do contrato, mediante comprovação de variação dos custos, demonstrado através de planilhas.

SUBCLÁUSULA ÚNICA - Os valores dos lanches somente poderão ser alterados mediante parecer do Fiscal de Contrato, aprovada pela **CONTRATANTE**, bem como qualquer alteração ou inclusão de novos produtos comercializados.

CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Para a efetivação do presente Contrato será emitida a Nota de Empenho na classificação referente ao programa de trabalho 024628, fonte 0112000000, natureza da despesa 339039.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VIGÊNCIA

O presente Contrato vigorará de 16/07/2012 até 15/07/2013, podendo ser prorrogado por períodos sucessivos de até 12 meses até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante emissão de Termo Aditivo.

SUBCLÁUSULA ÚNICA - Não havendo interesse de uma ou ambas as partes contratantes na prorrogação da vigência do presente Contrato, observada a limitação imposta pela legislação pertinente, o fato deverá ser levado a conhecimento da outra parte, mediante notificação escrita, entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, e com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

Os serviços serão objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da CONTRATANTE, com atribuições específicas, especialmente designadas para tal fim.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA- A fiscalização será exercida no interesse da CONTRATANTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, a sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do Contrato deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias ao fornecimento do objeto do presente Contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor deste Contrato.

SUBCLÁUSULA QUARTA - A Contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados, se em desacordo com este contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

Conforme o disposto no Inciso IX, do artigo 55, da Lei nº. 8666/93, a CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE, em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 77, do referido diploma legal.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas no Art. 78, da Lei nº 8.666/93 ensejará a rescisão do presente Contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

SUBCLÁUSULA QUARTA – A rescisão determinada por ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos Incisos I a XI do art. 78, da Lei nº 8.666/93, acarreta as consequências previstas nos Incisos II e IV do art. 87 do mesmo Diploma Legal, sem prejuízo das demais sanções previstas.

SUBCLÁUSULA QUINTA – Na hipótese de se concretizar a rescisão contratual, poderá a **CONTRATANTE** contratar os serviços das licitantes classificadas em colocação subsequente, ou efetuar nova Licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A **CONTRATADA** ficará sujeita às sanções legais previstas nos art. 86 a 88 da Lei 8.666/93, e art. 28º do Decreto 5.450/05.a saber: advertência, multa, rescisão de Contrato, declaração de inidoneidade e suspensão do direito de licitar e contratar, sendo advertida por escrito sempre que infringir as obrigações contratuais. As multas previstas são as seguintes, sendo independentes, aplicadas cumulativamente e descontadas dos pagamentos relativos ao período das ocorrências:

- a) 0,10% (um décimo por cento) do valor do Contrato, por dia que ultrapasse o prazo de início do serviço;
- b) de 0,20% (dois décimo por cento) do valor do faturamento do período, para ocorrências registradas através de advertência e não sanadas pela **CONTRATADA**;
- c) de 0,50% (cinco décimos por cento) do valor do faturamento do período, para ocorrências em caráter de reincidência, registradas através de advertência e não sanadas pela **CONTRATADA**;
- e) de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contratado, no caso de inexecução total ou parcial da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa moratória;
- f) de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta vencedora, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em assinar o Contrato ou deixar de apresentar os documentos exigidos, nos prazos e condições estabelecidas neste Edital;
- g) De 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta, no caso de rescisão do contrato por ato unilateral da administração, motivado por culpa da Contratada, garantida prévia defesa, independente das demais sanções cabíveis;

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA – Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada através de carta postal com aviso de recebimento.

SUBCLÁUSULA QUARTA – As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis. As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS RECURSOS

Dos atos da Administração que aplicarem sanção ou que rescindirem o contrato, caberá recurso na forma do Art. 109 da Lei nº. 8666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESPONSABILIDADE CIVIL

Qualquer dano ocasionado à **CONTRATANTE** ou a terceiros, por ato comissivo ou omissivo, doloso ou culposo da **CONTRATADA** ou de seus prepostos, sujeitará esta, independentemente de outras combinações contratuais e legais, ao pagamento de perdas e danos.

SUBCLÁUSULA ÚNICA - É também de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**, que detém natureza de empresa prestadora de serviços, as obrigações patronais ou trabalhistas tidas com seus empregados, não gerando, a presente relação contratual de prestação de serviços, qualquer responsabilidade solidária da **CONTRATANTE** em relação aos empregados da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS ÔNUS E ENCARGOS

Todos os ônus ou encargos referentes à execução deste Contrato, que se destinem à realização dos serviços, a locomoção de pessoal, seguros de acidentes, impostos, taxas, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e outros que forem devidos em razão dos serviços ficarão totalmente a cargo da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

A **CONTRATANTE** fará publicar, no Diário Oficial da União, extrato do presente Contrato, no prazo de até 20 (vinte) dias da data da assinatura, com indicação da modalidade de licitação e seu número de referência, como condição de sua eficácia.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS

Quaisquer dúvidas surgidas na execução deste Contrato serão dirimidas entre as partes, durante a sua vigência, passando as decisões, assim tomadas, a fazer parte integrante do mesmo.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DISPOSIÇÕES GERAIS

Fica estabelecido que durante o período de férias letivas do Campus, que ocorrem geralmente nos meses de janeiro, fevereiro e julho, a **CONTRATANTE** não subsidiará o valor das refeições dos alunos carentes.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A ação ou omissão, total ou parcial, do **CONTRATANTE** não exime a **CONTRATADA** da total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Na hipótese de rescisão deste Contrato ou por ocasião do término de sua vigência, os bens, instalações e tudo o que for de propriedade do **CONTRATANTE** e que esteja na posse ou uso da **CONTRATADA** deverá ser automaticamente restituído nas mesmas condições do seu recebimento, observado o desgaste normal pelo seu uso.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Não caberá à **CONTRATADA** o direito a qualquer indenização por ocasião da rescisão ou término da vigência deste Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

O Foro para dirimir as questões oriundas do presente Contrato será o da Justiça Federal de Londrina, Seção Judiciária do Paraná.

E, para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, é lavrado o presente Contrato em 2 (duas) vias de igual teor e forma, que depois de lido e achado conforme é assinado pelas partes **CONTRATANTES** e pelas testemunhas abaixo firmadas.

MARCOS MASSAKI IMAMURA

Diretor Geral
Câmpus Londrina
CONTRATANTE

ÉDISON FERNANDES DA CRUZ WATANABE

Edikasa Produtos Alimentícios Ltda.

CONTRATADA

Adilson Aparecido Caetano da Silva
CPF: 774.558.279-20
TESTEMUNHA

Karla Keiko Watanabe
CPF: 029.527.599-52
TESTEMUNHA