



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**

**NORMAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DA CESTA BÁSICA DE PRODUTOS**

**1. DAS LEGISLAÇÕES VIGENTES**

1.1. A CONTRATADA deverá manter o efetivo controle em todos os procedimentos, abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações vigentes, dentre elas:

- a) **Portaria MS nº 1.428, de 26/11/1993**, do Ministério da Saúde - Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos;
- b) **Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997**, do Ministério da Saúde – Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- c) **Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- d) **Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Alterada pela **Resolução RDC nº 52, de 29/09/2014**;
- e) **Resolução RDC nº 218, de 29/07/2005**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
- f) **Resolução RDC nº 52, de 22/10/2009**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências;
- g) **Portaria Normativa nº 07, de 26/10/2016**, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – Institui as Diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal – SIPEC;

**2. QUANTO A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 2.1. Não será permitida a fabricação de salgados nos domínios da Lanchonete.
- 2.2. Os salgados deverão ser adquiridos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes.
- 2.3. As empresas fornecedoras deverão manter efetivo controle em todos os procedimentos

abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações citadas no **subitem 1.1** (Requisitos necessários ao atendimento da necessidade) e demais legislações vigentes.

- 2.4. Deverão ser respeitados os seguintes critérios de entrega dos produtos:
- 2.5. Data de validade e fabricação em consonância com a legislação sanitária vigente.
- 2.6. Apresentar características organolépticas (cor, sabor, odor, aroma, aparência, textura e sinestesia) típicas de cada produto contratado.
- 2.7. As embalagens devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel inadequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado.
- 2.8. O entregador deve estar com uniforme completo: avental, sapato fechado, proteção para os cabelos e mãos (rede ou touca e luvas quando necessário), sendo que todos esses deverão estar em adequado estado de conservação e limpos.
- 2.9. A rotulagem deve conter nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).
- 2.10. Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve-se colocá-lo sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.
- 2.11. Todos os materiais utilizados na execução dos serviços contratados, inclusive os de higiene deverão estar de acordo com a legislação, cabendo à fiscalização da **UFVJM** recusar a utilização daqueles que julgar inconveniente ou abaixo do padrão de qualidade requerido.
- 2.12. No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, deverão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE para diagnóstico;
- 2.13. Executar o controle dos gêneros alimentícios utilizados, quanto a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade.
- 2.14. Todas as matérias primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF).
- 2.15. Os óleos utilizados para fritura de salgados devem ser aquecidos até 180°C. Devendo ser substituído imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- 2.16. Armazenar os gêneros e os produtos adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza e higiene, descartáveis, utensílios, equipamentos para manutenção e algum outro material que não gêneros alimentícios de forma a garantir as condições ideais de armazenamento.
- 2.17. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens não devem ser armazenados em contato direto com o piso, devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, os quais devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, conservados, limpos, protegidos de contaminantes e do acesso de vetores e pragas urbanas.
- 2.18. Não será permitido o armazenamento de gêneros, incluindo os descartáveis, em sua embalagem original, como: caixas de papelão e madeira, sacos plásticos (fardos) e de *nylon* etc.. Os gêneros, imediatamente após o recebimento, deverão ser selecionados, higienizados e acondicionados, em recipientes (monoblocos ou sacos plásticos) apropriados para tal finalidade.
- 2.19. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
- 2.20. Quando as matérias-primas e os ingredientes 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.
- 2.21. Os alimentos em preparação ou prontos deverão estar protegidos, cobertos com tampas,

filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.

2.22. Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) e deverão ser conservados sob refrigeração.

2.23. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

2.24. Estocar gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em ambientes e recipientes adequados e corretamente identificados.

2.25. Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e armazenamento dos alimentos em caixas monoblocos de plástico branco.

2.26. Todos os gêneros perecíveis, não perecíveis e produtos de limpeza e de sanitização deverão ser armazenados conforme o primeiro que vence é o primeiro que sai.

2.27. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pela legislação vigente da ANVISA. - A diluição, o tempo de contato e modo de uso aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

2.28. Deverá ser disponibilizado para uso dos usuários:

a) Estabelecimentos que não possui lavatório: álcool 70%, em dosadores apropriados, para desinfecção de mãos.

b) Estabelecimentos que possui lavatório: sabonete líquido (em dosadores apropriados), papel toalha interfolha branca, não reciclado, e suporte para o papel toalha.

2.29. **Quanto às normas de higiene sanitária:**

2.30. Apresentar cópia impressa dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e do Manual das Boas Práticas de Fabricação - MBPF para Serviços de Alimentação, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados do Início das Atividades.

a) Seguir criteriosamente o POP e o MBPF assegurando, desta forma, a qualidade dos alimentos no que se referem às condições organolépticas, sensoriais, físico-químicas e microbiológicas.

2.31. Manter, permanentemente, na Lanchonete a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização, sempre que solicitados.

2.32. A utilização de novos produtos ou marcas somente poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da CONTRATANTE.

### 3. **CONTROLE DE QUALIDADE**

3.1. A empresa deve seguir todos os padrões de qualidade citados pela resolução RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Caso não siga será notificada, advertida e multada no valor proporcional a gravidade da situação.

3.2. Durante a execução do serviço a Concessionária deverá observar o monitoramento das temperaturas dos alimentos e/ou preparações, em todas as etapas do Processo Produtivo de Refeições, com base na RDC/ ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004.

### 4. **QUANTO AOS EMPREGADOS**

4.1. Os empregados da Contratada, inclusive proprietário/administrador/Preposto, deverão possuir Curso de Capacitação, contendo, no mínimo, a programação citada no **subitem 4.5.16.2**, a fim de melhor habilitá-los para o adequado desempenho das tarefas inerentes às atividades da Lanchonete.

4.2. Os empregados da Contratada, inclusive proprietário/administrador/Preposto, deverão:

4.3. Estar com o PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional atualizado,

nos termos da NR 7 do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

4.4. Estar com o Controle de Saúde Clínico exigido pela Vigilância Sanitária atualizado, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias ou que apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreias. Para tanto, devem ser realizados exames médicos admissionais e periódicos, sendo realizadas, NO MÍNIMO, as seguintes análises laboratoriais complementares: Hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com a avaliação médica.

a) A periodicidade de realização dos exames e análises exigidos acima será anual, podendo, a depender de ocorrências endêmicas de certas doenças, ser reduzida motivadamente pela Fiscalização.

4.5. A comprovação de atendimento aos **subitens 4.3 e 4.4** se dará mediante apresentação do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), demonstrando a realização das análises laboratoriais complementares, em validade.

4.5.1. A Contratada deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da assinatura do Contrato, e sempre que solicitado pela Fiscalização:

4.5.1.1. Relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução dos serviços, contendo: a identificação, a função/qualificação, o horário de trabalho que atenda ao horário de funcionamento do estabelecimento.

4.5.1.2. Cópia dos Certificados de Curso de Capacitação.

4.5.1.3. Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional-ASO, demonstrando o atendimento ao **subitem 4.3 e 4.4** (PCMSO e Controle de Saúde Clínico).

4.5.1.4. Prova do registro da Nutricionista junto ao Conselho Regional de Nutricionistas-CRN, contendo nome, número do registro válido junto ao CRN, a qual deverá ser o responsável técnico pelo estabelecimento.

4.5.2. Responsabilizar-se pela boa apresentação de seus empregados, os quais deverão estar permanentemente:

4.5.2.1. Com uniformes completos e padronizados, sendo: rede protetora de cabelos, calça comprida, camisa ou blusa e devidamente identificados (por meio de *silk screen* (impressão à tinta) ou bordado, na altura do peito, a identificação do funcionário (cargo ou função) e a identificação da Contratada).

4.5.2.2. Asseados, barbeados, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte (colorido e/ou incolor); sem perfume; sem adornos (anéis, alianças, pulseiras, brincos, e/ou joias etc.); sem maquiagem.

4.5.2.3. Utilizando calçados fechados e adequados.

4.5.2.4. Portando Equipamento de Proteção Individual-EPI (botas, luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais etc.).

4.5.2.5. Deverá ser providenciado o imediato afastamento das atividades os manipuladores que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, queimaduras, erupções da pele, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto e que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.5.2.6. Deverá ser providenciado o imediato afastamento dos serviços de manipulação de alimentos, empregados com curativos, bandagens e/ou luvas ou dedeiras.

4.5.3. Responsabilizar-se para que os empregados exerçam funções específicas, para as quais foram contratados, portanto:

4.5.3.1. Empregados da produção (áreas de pré-preparo, preparo e cocção) que atuam na lanchonete: o uniforme deverá ser na cor branca.

4.5.3.2. Funcionário do caixa: O funcionário do caixa deverá ser exclusivo. É proibido que esse funcionário manipule alimentos.

4.5.3.3. O funcionário do caixa:

a) Não poderá manipular alimentos, exceto os embalados industrialmente que sejam comercializados na área do caixa, como balas, chocolates, chicletes, etc..

b) Não poderá preparar nem servir alimentos.

c) Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

d) Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.

4.5.4. Deverá ser disponibilizado lavatório na Lanchonete, para uso dos empregados do estabelecimento, contendo sabonete bactericida e álcool 70%, em dosadores apropriados, para lavagem e desinfecção de mãos, papel toalha interfolha branca, não reciclado, e suporte para o papel toalha.

4.5.5. É vedado o uso de escovas para higiene das mãos.

4.5.6. Proibir o fumo, quaisquer que sejam suas formas nas dependências da Lanchonete.

4.5.7. Responsabilizar-se para que todos empregados no exercício da função, estejam permanentemente com os cabelos presos protegidos por touca ou rede protetora para cabelos (não serão permitidos fios de cabelos para fora). O uso de bonés não é permitido.

4.5.8. Proibir o uso de tamancos, sandálias e chinelos. Calçados de tecido (tipo sapatilhas, molecas etc.) não são adequados, pois não garantem a integridade física do trabalhador. O uso de avental em napa longo será permitido, desde que não seja apresentado sujo, rasgado ou remendado.

4.5.9. A Contratada deverá fornecer, no momento da contratação, conjuntos completos de uniformes aos seus empregos, sendo no mínimo 03 (três) blusas, 02 (duas) calças, 01 (um) sapato de segurança, além dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e touca protetora para cabelos.

4.5.10. A Contratada deverá garantir a troca diária dos uniformes usados no estabelecimento, promovendo a substituição dos mesmos e demais itens, sempre que necessário, garantindo não só a boa aparência dos empregados como a qualidade higiênico-sanitária do local.

4.5.11. A Contratada deverá manter em estoque, permanentemente no estabelecimento, no mínimo 01 (um) conjunto completo de uniforme, para reposição imediata no caso de situações emergenciais e imprevisíveis, garantindo a qualidade dos serviços prestados.

4.5.12. Exigir que seus empregados zelem pela disciplina e organização no ambiente de trabalho, cumprindo e fazendo com que sejam cumpridos, irrestritamente, o estabelecido neste Instrumento.

4.5.13. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da UFVJM.

4.5.14. Afastar imediatamente, das dependências da Lanchonete, qualquer empregado, inclusive Preposto, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à Contratante, promovendo sua imediata substituição.

4.5.15. Cumprir rigorosamente, na área de Medicina e Segurança do Trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 08/06/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 06/07/88 e suas NR's – Normas Regulamentadoras, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

4.5.16. Fornecer, anualmente, a todos os seus empregados, inclusive proprietário/administrador/preposto, Curso de Capacitação a fim de mantê-los habilitados e atualizados para o adequado desempenho das tarefas inerentes às atividades da Lanchonete.

4.5.16.1. Apresentar para análise e aprovação da Fiscalização, previamente à realização de cada curso de capacitação, documento emitido pelo nutricionista ministrante, contendo: o programa; o conteúdo; a carga horária; nome, função e o número de registro no CRN do responsável por ministrar o

curso de capacitação.

4.5.16.2. O Curso de Capacitação, em seu conteúdo, deverá abordar, no mínimo:

- a) Contaminantes alimentares: fontes; tipos; prevenção; contaminantes físicos, químicos e biológicos;
- b) Microbiologia de alimentos: características dos principais grupos de micro-organismos (bactérias, fungos, vírus, parasitas etc.); micro-organismos patogênicos e não patogênicos; parâmetros que influenciam a multiplicação dos micro-organismos em alimentos;
- c) Doenças transmitidas por alimentos: classificação das doenças alimentares;
- d) Elementos de conservação dos alimentos;
- f) Condições higiênico-sanitárias, boas práticas de produção e de prestação de serviços. Devendo ser abordados, no mínimo: higiene e saúde dos manipuladores; higienização de superfícies e do ambiente (piso, paredes etc.); manipulação higiênica dos alimentos (pré-preparo, preparo); qualidade da matéria-prima e dos ingredientes; recebimento de matéria-prima e estocagem; armazenamento dos alimentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; regra para visitantes etc.;

4.5.16.3. A carga horária mínima do Curso de Capacitação não poderá ser menor que 08 (oito) horas.

4.5.16.4. Fornecer à Fiscalização, cópia do certificado do curso de capacitação, no qual deverá constar: o conteúdo programático abordado, a carga horária do Curso, o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no Curso de Capacitação: no prazo de 2 (dois) dias corridos após a realização do Curso.

4.5.17. A periodicidade do Curso de Capacitação poderá ser alterada a critério da Fiscalização, caso detectadas deficiências quanto às temáticas obrigatórias e na prestação dos serviços.

4.5.18. Além da capacitação anual, com conteúdos exigidos pela legislação vigente, fornecer, semestralmente, Curso de Reciclagem Profissional a todos os seus empregados, inclusive proprietário/administrador/preposto, como formação complementar, para reforçar técnicas de preparo adequadas, garantindo um produto final (alimentação) de qualidade sanitária, nutricional e sensorial adequada e reduzir, ou eliminar, fragilidades identificadas no que concerne a Boas Práticas de Fabricação.

4.5.18.1. O Curso de Reciclagem deverá ser ministrado pela Responsável Técnica ou Nutricionista responsável pelo estabelecimento.

4.5.18.2. A realização do Curso de Reciclagem deverá ser comprovado por meio de lista de presença, constando o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no Curso de Reciclagem; o programa, conteúdo e carga horária do curso.

## 5. QUANTO À HIGIENE AMBIENTAL:

5.1. Manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios. Para tanto, deverá atender às especificações mínimas estabelecidas neste **subitem** e demais condições estabelecidas neste Instrumento.

5.2. Limpeza, higienização e conservação diária:

5.2.1. Todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios, deverão ser, antes e após a sua utilização, convenientemente lavados com detergente neutro sólido e esterilizados com solução bactericida à base de cloro de forma que estejam sempre em condições de uso dentro dos padrões de higiene requeridos.

5.2.2. Varrição à úmido de todas as instalações internas do estabelecimento, como: áreas de armazenamento, áreas de produção.

5.2.3. Limpeza constante do piso, mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados), para que permaneçam livres de resíduos de alimentos.

5.2.4. Remoção frequente e diária e acondicionamento apropriado de todo resíduo sólido.

5.2.5. Limpeza – faxina geral: quando da data de Início das Atividades e semanal:

5.2.5.1. Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), câmaras, freezers, equipamentos.

5.2.5.2. Limpeza e recolhimento dos resíduos das caixas de gordura, por empresa especializada, incluindo: sucção e esgotamento do efluente, desentupimento da tubulação de ingresso e saída do efluente, coleta, transporte e destinação final ambientalmente adequada de resíduo sólido proveniente da limpeza da caixa: quando da data de Início das Atividades e, no mínimo, bimestral, (janeiro, março, maio, julho, setembro, novembro) ou em periodicidade inferior, de acordo com a necessidade local.

5.2.5.3. A limpeza deverá ser comprovada à Fiscalização, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Certificado de Destinação Final, emitidos pela empresa responsável, acompanhados do Alvará de Autorização Sanitária e das licenças ambientais de operação, vigentes, para as atividades de transporte e tratamento, para fins de comprovação, junto aos órgãos ambientais competentes, da destinação final ambientalmente adequada dos efluentes/resíduos coletados.

5.2.5.4. É proibido varrer à seco as áreas de produção e processamento, assim como o uso de esponja de aço (tipo palha de aço), sendo recomendado o uso de esponjas de fibras.

5.2.5.5. Instalar peneira côncava, em aço inox, nos ralos das pias, revestindo todo o ralo, para retenção de resíduos e para que estes não sejam lançados na rede hidráulica.

5.3. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros;

5.4. Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida à legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação;

5.5. Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura da sua embalagem original, 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;

5.6. Deverá ser proibido dentro do estabelecimento o uso de objetos não pertencentes ao serviço como: rádio, jornais, bolsas, celulares, dentre outros.

## **6. QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:**

6.1. Utilizar no preparo e na distribuição dos lanches:

6.2. Utensílios de aço inoxidável ou de polietileno.

6.3. Potes e copos descartáveis.

6.4. Copos de vidro, no balcão de atendimento.

6.5. Xícaras com pires de louça branca, para servir o café.

6.6. Pratos para lanches, de porcelana branca ou de qualidade superior; 19 cm de diâmetro; superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão; que atendam às padronizações do INMETRO.

6.7. Talheres (garfo e faca) para mesa em aço inoxidável, linha especial, tamanho grande.

6.8. Pegadores, para distribuição do alimento, em aço inoxidável.

6.9. Espátulas, descartáveis para misturar açúcares, adoçantes, achocolatados etc. aos líquidos.

6.10. Guardanapos de papel, não reciclado e não sedoso.

6.11. Palitos e canudos plásticos (em embalagens unitárias).

6.12. Açúcar e sal em sachês.

6.13. Adoçante dietético em gotas e sachês.

6.14. Demais itens necessários para preparar e servir os alimentos.

6.15. Manter os alimentos sob temperatura adequada durante a distribuição (etapa onde os alimentos estão prontos para o consumo imediato), devendo ser seguidas as seguintes condutas e critérios:

a) Alimentos mantidos refrigerados (alimentos frios): temperatura adequada de até 10º C.

b) Alimentos mantidos aquecidos: temperatura mínima de 65ºC..

## **7. DA FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DOS LANCHES**

7.1. Não será permitido o sistema de autosserviço para a comercialização de lanches diversos (salgados, refrigerantes, sucos etc.), devendo adotar o sistema de atendimento de venda direta no balcão de atendimento, uma vez que este Instrumento não estabelece as regras, a estrutura física do estabelecimento não comporta tal procedimento e a fim de não comprometer a segurança alimentar.

7.2. Os lanches deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;

7.3. As porções dos salgados deverão obedecer a gramatura previsto neste anexo do Termo de Referência.

7.4. A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição, observando os parâmetros nas legislações.

## **8. DO ACOMPANHAMENTO DO SERVIÇO.**

8.1. O Nutricionista da CONTRATADA deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente.

8.2. A CONTRATADA deverá permitir aos FISCAIS de CONTRATO livre acesso a lanchonete, fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizada pela CONTRATANTE e agendada junto à CONTRATADA.

8.3. O acompanhamento periódico da lanchonete por parte da Concedente visa: contribuir para a garantia, a preservação da qualidade, higiene e segurança alimentar; cooperação técnica com a Concessionária.



Documento assinado eletronicamente por **Valeria da Silva Pereira, Servidor (a)**, em 18/12/2024, às 11:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).





A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1629887** e o código CRC **E40C9146**.