ANEXO 01

**PROTOCOLOS DE FISCALIZAÇÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO- CAMPUS DOM DELGADO E SUBUNIDADES: CENTRO PEDAGÓGICO PAULO FREIRE, COLÉGIO UNIVERSITÁRIO, FÁBRICA SANTA AMÉLIA E FACULDADE DE MEDICINA.**

SÃO LUÍS/MA,

JULHO DE 2019.

**EQUIPE TÉCNICA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:**

Adelson Alves de Oliveira Junior/ Nutricionista

CRN-6ª Região: 19607

Matrícula SIAPE: 1200371

Laura Antonieta Araújo Soares Marques/ Nutricionista

CRN 6ª Região:

Matrícula SIAPE:1513030

**1. APRESENTAÇÃO**

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades gerenciais do serviço de nutrição onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas, necessárias para a produção de alimentos e refeições, até a sua distribuição para coletividades (CFN, 2005). Possuem como objetivos: fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário, adequadas às necessidades nutricionais dos usuários, economicamente justa e em consonância com os princípios de proteção ambiental e uso racional dos recursos naturais.

O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Maranhão, tendo como principal público a comunidade acadêmica discente na modalidade graduação, atua como um dos instrumentos da política de permanência dos jovens na educação superior pública federal, permitindo-lhes dedicação integral aos estudos, sendo importante meio de combate à evasão acadêmica.

Destarte, é indispensável ressaltar que o atendimento aos pressupostos supracitados atrelados às diretrizes preconizadas pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), perpassa pela participação direta de recursos humanos especializados, a destacar Nutricionistas, os quais conjugados aos demais profissionais devem fazer cumprir às prerrogativas conforme a **Lei n° 8.234/91** e a **Resolução CFN Nº 35/2005**, segundo a qual a este profissional cabe como atividades privativas a gestão de Unidades de Alimentação (UAN) com ênfase nas ações de: planejamento, organização, coordenação, comando e controle em Unidades de Alimentação e Nutrição.

**2. FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**

A fiscalização é a atividade exercida de modo sistemático pela Contratante e seus pressupostos, objetivando a verificação do cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas, em todos os aspectos, de acordo com as disposições mencionadas no termo de referência (TR).

De acordo com Andrade, 2014, a fiscalização da execução dos serviços nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) deve abranger vários aspectos de qualidade: dos materiais (gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza), da gestão de pessoal (deveres legais da Contratada em relação aos seus funcionários), e da operacionalização dos serviços, pelo cumprimento das rotinas diárias e pela aplicação de fluxos inerentes à realização do trabalho, entre outros.

Fiscalizar a execução de um contrato implica, além da participação direta no desenvolvimento e aperfeiçoamento de todas às atividades, a adoção de critérios objetivos e tangíveis que sirvam de parâmetros para quem realiza a fiscalização. Ao mesmo tempo, tais critérios devem indicar para o prestador dos serviços os aspectos avaliados positivamente bem como aqueles que não estejam em conformidade, e em relação aos quais devem ser tomadas as devidas providências para o seu ajuste.

**2.1. FLUXUOGRAMA DAS ATIVIDADES DE FISCALIZAÇÃO**

**RESTAURANTE CENTRAL**

**COLÉGIO UNIVERSITÁRIO**

**CENTRO PEDAGÓGICO PAULO FREIRE**

**FACULDADE DE MEDICINA**

**FÁBRICA SANTA AMÉLIA**

**2.2. ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS**

A elaboração do cardápio para o Restaurante Universitário e subunidades atenderão às frequências e *per capitas* descritos no Termo de Referência (TR).

Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região, e elaborados mensalmente pela CONTRATADA, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014).

O cardápio mensal deverá ser apresentado para a CONTRATANTE com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução. A CONTRATANTE deverá avaliar as condições de execução do cardápio apresentado em um prazo de até 07 (sete) dias, com aprovação ou possíveis modificações para a CONTRATADA.

Após a aprovação do cardápio pela CONTRATANTE, o mesmo poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado a CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios aprovados as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio).

Preparações novas poderão ser testadas pela CONTRATADA e aprovadas previamente pela equipe técnica da CONTRATANTE, assim como qualquer outra preparação do cardápio quando for solicitado, com antecedência mínima de 15 dias antes de sua produção no cardápio.

A CONTRATADA deverá afixar o cardápio diário impresso com os respectivos valores calóricos totais (VCT) em local visível e de circulação dos clientes. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes do início da distribuição das refeições.

**2.2. AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO**

Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene.

A aquisição de gêneros deverá respeitar o PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ) estabelecido pela CONTRATANTE, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde, conforme ANEXO 1. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos.

**2.3. PRÉ- PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS**

Os alimentos levados à pré-preparo e preparo, deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura, conforme legislação vigente. Após a finalização do preparo, as preparações deverão ser mantidas em condições ideais de tempo e temperatura até o seu envase e distribuição de acordo com o ANEXO 2 e ANEXO 2-A.

Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela CONTRATANTE, no prazo mínimo de 01 (uma) hora antes da distribuição, devendo a CONTRATADA realizar imediata substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

A avaliação das preparações prontas, do Restaurante Universitário (Almoço e Jantar) e Colégio Universitário (Lanche matutino e vespertino), será realizada mediante formulários disponibilizados no ANEXO 3 E ANEXO 3-A.

**2.4. CONTROLE BACTERIOLÓGICO**

Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de no mínimo 100g de todas as preparações do cardápio diário servido, no Restaurante Universitário central, no Centro Pedagógico Paulo Freire, e no Colégio Universitário, de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA DIVISA/SVS/DF Nº 16, DE 23 DE MAIO DE 2017 (ANEXO 4).

**2.5. OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

Apresentar à CONTRATANTE no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início da operacionalização dos serviços contratados, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) das Unidades da prestação de serviço da CONTRATANTE (RU Central, Centro Pedagógico Paulo Freire, Fábrica Santa Amélia e Faculdade de Medicina), devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, INSTRUÇÃO NORMATIVA DIVISA/SVS/DF Nº 16, DE 23 DE MAIO DE 2017 e outras legislações pertinentes.

**2.6. FISCALIZAÇÃO DO SERVIÇO**

A fiscalização dos serviços será realizada diariamente pela equipe Técnica de Nutrição da CONTRATANTE, de acordo com a rotina de fiscalização do Restaurante Universitário central e subunidades: Centro Pedagógico Paulo Freire, Colégio Universitário, Fábrica Santa Amélia e Faculdade de Medicina, disponibilizados no ANEXO 5.

**2.6.1. Distribuição de serviços de fiscalização a serem realizados pela equipe técnica**

O Restaurante Universitário da Universidade Federal do Maranhão possui atualmente em seu quadro de funcionários: 2 Nutricionistas.

Os profissionais supracitados atuarão na fiscalização e controle das atividades, divididos nos setores listados abaixo:

* Aprovisionamento;
* Produção de refeições;
* Controle de qualidade;
* Fiscalização de contrato;
* Suporte administrativo, além de visitas às subunidades, e participação em campanhas promovidas pela Pró-reitoria de Assistência Estudantil (PROAES) e Divisão de Qualidade de Vida (DQV).

O horário de desenvolvimento das atividades será compreendido das 07h:00min às 19h:00min, em se tratando de um tipo de serviço diferencial, onde se verifica a necessidade dos profissionais em tempo ininterrupto na unidade, com o fito de assegurar a qualidade da prestação dos serviços.

Neste sentido, serão formadas duas equipes de trabalho: equipe matutina composta por 02 nutricionistas, com horário de trabalho de 07h:00min às 13h:00min, e equipe vespertina, composta por 01 nutricionista (solicitação em andamento), com horário de trabalho das 13h:00min às 19h:00min, além da nutricionista fiscal do contrato, que desempenhará suas atividades ao decorrer do dia.

**2.7. AVALIAÇÃO DA CONTRATADA**

A Avaliação da Qualidade dos Serviços de Alimentação e Nutrição prestados no Restaurante Universitário Central, Centro Pedagógico Paulo Freire, Colégio Universitário, Fábrica Santa Amélia e Faculdade de Medicina, será realizada através do INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO (IMR). As atividades descritas neste documento serão realizadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais a serem encaminhados ao setor competente da UFMA para aplicação de ajustes no pagamento.

A avaliação do desempenho e da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA será realizada por meio do IMR (ANEXO 6), no qual serão analisados 3 Grupos de Atividades em cada uma das cinco unidades da CONTRATANTE (Restaurante Universitário Central, Centro Pedagógico Paulo Freire, Colégio Universitário, Fábrica Santa Amélia e Faculdade de Medicina).

Para cada atividade relacionada será atribuído um percentual de ponderação que será o balizador para o cálculo da pontuação final. O item referente ao Controle da refeição transportada (Grupo 2) será avaliada no Restaurante Central somente quanto à expedição\* e nos Refeitório do CPPF, Fábrica Santa Amélia, Faculdade de Medicina e COLUN quanto ao recebimento\*;

A pontuação máxima a ser alcançada em cada grupo de atividades será igual a 3 (três) pontos. A pontuação final será o resultado da soma obtida dos 3 (três) Grupos de cada uma das cinco unidades, dividido por 5, totalizando uma pontuação média final igual a 9 (nove) pontos.

**2.7.1 Critérios de pontuação a serem utilizados nas atividades realizadas**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Grupos** | **Percentual de Ponderação** | **Pontuação Máxima** | |  |  |  |
| **RU Central** | **RU CPPF** | **Fábrica Santa Amélia** | **Faculdade de Medicina** | **COLUN** |
| **Grupo 1 – Atividades de Planejamento e**  **Adequação à Legislação** |  |  |  |  |  |  |
| Rotinas do Serviço | 60% | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 |
| Mão de obra | 40% | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| **Subtotal** | **100%** | **3,0** | **3,0** | **3,0** | **3,0** | **3,0** |
| **Grupo 2 – Avaliação do Fluxograma**  **Produtivo** |  |  |  |  |  |  |
| Controle da refeição transportada | 40% | 1,2 | 1,2**\*** | 1,2\* | 1,2 | 1,2**\*** |
| Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade das Refeições | 60% | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 |
| **Subtotal** | **100%** | **3,0** | **3,0** | **3,0** | **3,0** | **3,0** |
| **Grupo 3 - Gestão Técnica Administrativa e**  **Legal** |  |  |  |  |  |  |
| Coordenação e Comando das Atividades Técnicas e Operacionais | 60% | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 |
| Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas | 40% | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| **Subtotal** | **100%** | **3,0** | **3,0** | **3,0** | **3,0** | **3,0** |
| **Pontuação Média Final** | | **9 pontos** | |  |  |  |

No formulário IMR (ANEXO 6), que será preenchido mensalmente, devem ser atribuídos os seguintes pontos e conceitos para cada atividade avaliada: 3 (três) “Realizada”, 1(um) “Parcialmente Realizada” ou 0 (zero) “Não Realizada”.

Quando atribuídos os pontos 1 (um) ou 0 (zero), a CONTRATANTE deverá formalizar, de imediato, por escrito à CONTRATADA o motivo desta avaliação, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos.

Sempre que a CONTRATADA solicitar prazo visando à correção de determinada falha, esta solicitação deve ser formalizada por escrito e o prazo acordado com a CONTRATANTE.

2.7.2. Classificação da Prestaçâo do Serviço Segundo a Média Final

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Muito Bom** | **Bom** | **Regular** | **Insatisfatório** |
| 9,0 a 8,1 pontos | 8,09 a 7,65 pontos | 7,64 a 6,75 pontos | Abaixo de 6,75 pontos |

**2.7.3. Descrição do Processo de Avaliação da Qualidade dos Serviços**

Cabe à CONTRATANTE, por meio da equipe de fiscalização realizar a avaliação diária da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR.

A equipe de fiscalização realizará a consolidação e análise das avaliações diárias qualificando o desempenho mensal das atividades da CONTRATADA por meio do preenchimento do formulário IMR.

No final do mês avaliado, o fiscal do contrato deverá encaminhar, até o quinto dia do mês subsequente, o formulário IMR acompanhado das justificativas para os itens que receberam pontos 0 (zero) ou 1 (um) para a CONTRATADA**.**

O Fiscal do Contrato encaminhará, mensalmente, à CONTRATADA, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada mês a mês, o desempenho global da CONTRATADA em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

**ANEXO 1**

**PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ) DOS GÊNEROS UTILIZADOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO: HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES, ESTOCÁVEIS, MATERIAL DE LIMPEZA E DESCARTÁVEIS.**

**HORTIFRUTIGRANJEIROS**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO** | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
| Abacaxi, maduro, íntegro, de 1ª qualidade, uniforme (polpa firme, doce, sem danos físicos e mecânicos) sem sujidades (ausência de terras ou corpos estranhos), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -grau de maturação;  - consistência da polpa;  - adocicada e firme;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Abóbora, madura, íntegra, de 1ª qualidade, uniforme (polpa firme, sem danos físicos e mecânicos), sem sujidades (sem terras ou corpos estranhos), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  - Consistência da polpa:  -madura e firme;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausências de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície);  - casca lisa, sem defeitos, com ótimo aspecto externo e sem indício de germinação;  -grau de maturação: madura- que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Abobrinha Brasileira Extra A, verde, uniforme, de 1ª qualidade (firme, casca lisa, sem danos físicos e mecânico) sem fungos, sem parasitas, sem sujidades (sem terras ou corpos estranhos), sem parasitas (insetos, larvas, moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -Firme;  -ausência de danos físicos e mecânicos (rachaduras, perfurações e cortes);  - uniformidade de tamanho;  -ausência de parasitas (insetos, larvas, moluscos);  -grau de maturação: verde- que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;  -ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Acelga fresca, miolo, não molhada, de 1ª qualidade (firme, folhas frescas, sem danos físicos e mecânicos) sem sujidades (sem terras e corpos estranhos) e sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  - consistência das folhas: firmes e frescas;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - ausências de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Alface americana (miolo), identificada, de 1ª qualidade (folhas não molhadas, frescas e firmes, sem danos físicos e mecânicos) sem sujidades (sem terras ou corpos estranhos), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  - consistência das folhas: frescas e firmes;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - ausências de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Alface hidropônica, identificada, de 1ª qualidade (folhas não molhadas, frescas e firmes, sem danos físicos e mecânicos, sem insetos, larvas e moluscos) sem sujidades (sem terras ou corpos estranhos) e sem parasitas. | Aspectos a serem analisados:  - consistência das folhas: frescas e firmes;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - ausências de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Banana tipo prata, sobreverde, de 1ª qualidade (casca lisa e sem defeito) sem sujidades e sem deformações. | Aspectos a serem analisados:  -grau de maturação: sobreverde;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - casca lisa, sem defeitos. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Batata doce, roxa, de 1ª qualidade (sem danos físicos e mecânicos, sem defeitos), sem sujidades (ausência de terras e corpos estranhos), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - sem defeitos, com ótimo aspecto externo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Batata inglesa, lisa, fresca, de 1ª qualidade (sem danos físicos ou mecânicos), sem sujidades (sem terras ou corpos estranhos), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -fresca;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - casca lisa, sem defeitos, com ótimo aspecto externo e sem indício de germinação;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Beterraba, de 1ª qualidade (sem danos físicos e mecânicos, uniforme, casca lisa) sem sujidades (terras ou corpos estranhos), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -casca lisa e íntegra;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - sem defeitos, com ótimo aspecto externo e sem indício de germinação;  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cebola, de 1ª qualidade, tamanho grande, com casca protetora, sem sujidades (terras, ou corpos estranhos aderentes à superfície), sem deformidades, sem rachaduras, e sem parasitas (insetos. larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -casca íntegra;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos. larvas e moluscos);  - sem defeitos, com ótimo aspecto externo e liso e sem indício de germinação;  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cenoura, de 1ª qualidade, (sem danos físicos e mecânicos, casca lisa), sem sujidades (terras ou corpos estranhos), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos) e sem sinais de germinação. | Aspectos a serem analisados:  -casca íntegra, lisa e sem defeitos;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - consistência firme, sem defeitos, com ótimo aspecto externo e sem indício de germinação;  - cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior;  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cheiro-verde, fresco, folha não molhado, de 1ª qualidade, sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície) e sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  - cor e consistência das folhas;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - ausências de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Chuchu, verde, de 1ª qualidade (casca lisa, íntegra, sem deformidades), sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -casca lisa e íntegra;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - sem defeitos, com ótimo aspecto externo e sem indício de germinação;  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Couve, folha verde, em maços, de 1ª qualidade (folha íntegra e não molhada), tamanho grande, sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície) e sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -folha íntegra, não molhada;  - cor e consistência das folhas;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - ausências de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Laranja, madura, de 1ª qualidade (firme, casca lisa e brilhante, sem danos físicos ou mecânicos), sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície) e sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -casca lisa e brilhante;  - cor e a consistência da polpa;  - polpa adocicada;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausências de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Limão, tipo taiti, de 1ª qualidade (firme, casca lisa e brilhante, sem danos físicos ou mecânicos), sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície) e sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Observa-se se o limão está de acordo com as características exigidas no edital.  Aspectos a serem analisados:  -casca lisa e brilhante;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de insetos, larvas e moluscos;  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Maçã vermelha, de 1ª qualidade (casca íntegra), sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -casca íntegra;  - cor e a consistência da polpa;  - polpa adocicada;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - aspecto externo com consistência firme, sem defeitos e com ótimo aspecto;  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Manga tipo tommy, sobreverde, de 1ª qualidade (casca lisa e íntegra),sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos. | Aspectos a serem analisados:  -grau de maturação: sobreverde;  -casca lisa e íntegra;  - cor e a consistência da polpa;  - polpa adocicada;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausências de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - sem defeitos e com ótimo aspecto externo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Maxixe, verde, de 1ª qualidade, tamanho médio, sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Melancia, madura, de 1ª qualidade (casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, sem rachaduras), polpa açucarada e vermelha, consistência firme, sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -casca íntegra e isenta de manchas;  - cor e a consistência da polpa;  - polpa adocicada;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - aspecto externo com consistência firme, sem defeitos e com ótimo aspecto;  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Melão amarelo, de 1ª qualidade (casca lisa, íntegra) sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -casca lisa e íntegra;  - cor e a consistência da polpa;  - polpa adocicada;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - aspecto externo com consistência firme, sem defeitos e com ótimo aspecto;  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ovo de galinha, branco, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais, acondicionados em embalagem apropriada (com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, informação nutricional e registro no órgão de inspeção). Deve atender os critérios de classificação do Ovo aprovado pelo decreto nº 56.585 ou legislação que o substitua. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do MAPA). | Aspectos a serem analisados:  - casca íntegra, sem rachaduras e resíduos de fezes;  - deve atender os critérios de classificação, aprovado pelo decreto nº 56.585 ou legislação que o substitua e a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do MAPA). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Pepino, verde, de 1ª qualidade (casca lisa, íntegra), sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -casca lisa e íntegra;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Pimentão verde, tamanho grande, de 1ª qualidade (casca lisa, íntegra, e brilhante), sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos).  . | Aspectos a serem analisados:  -casca lisa, íntegra e brilhante;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Pimentão vermelho, tamanho grande, de 1ª qualidade (casca lisa, íntegra, e brilhante), sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -casca lisa, íntegra e brilhante;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de insetos, larvas e moluscos;  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Quiabo, verde, não molhado, de 1ª qualidade, sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Repolho roxo, miolo, de 1ª qualidade, descascado e sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Observa-se se o repolho roxo está de acordo com as características exigidas no edital.  Aspectos a serem analisados:  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Repolho verde, miolo, de 1ª qualidade, descascado e sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tangerina amarela, tipo pokan, madura, tamanho grande, de 1ª qualidade (casca firme, lisa e íntegra), sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | Aspectos a serem analisados:  -casca firme, lisa e íntegra;  - grau de maturação;  - cor e a consistência da polpa;  - polpa adocicada;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausências de sinais de insetos e moluscos;  -ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tomate tipo cajá, sobreverde, especial, de 1ª qualidade (polpa firme e intacta), sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), e sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -polpa firme e intacta;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Vagem, verde, não molhada, de 1ª qualidade (casca firme e íntegra), sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), e sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -casca firme e íntegra;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - uniformidade de tamanho;  - ausência de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - grau de maturação que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo;  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Vinagreira, verde, de 1ª qualidade (folha íntegra, sem furos, não roídas, não amareladas e não molhadas), sem sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície), e sem parasitas (insetos, larvas e moluscos). | Aspectos a serem analisados:  -folhas íntegras, não molhadas, não amareladas;  - cor e consistência das folhas;  - ausência de danos físicos e mecânicos;  - ausências de parasitas (insetos, larvas e moluscos);  - ausência de sujidades (terras ou corpos estranhos aderentes à superfície). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ASSINATURA DO FISCAL

**CARNES**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO** | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
| Carne Bovina, traseira, de 1ª qualidade (**coração da alcatra**), resfriada, identificada, embalada a vácuo, com selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). | Aspecto: Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície. Aparência marmórea e brilhante.  Consistência: firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. Gordura firme ao tato.  Coloração: Uniforme sem manchas escuras ou zonas claras variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.  Odor: Suave, agradável. Características em carnes são: gordura sem ranço. |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Carne bovina, traseira, de 1ª qualidade (**chã de fora**), sem osso, resfriada, identificada, embalada a vácuo, com selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). | Aspecto: Uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície. Aparência marmórea e brilhante.  Consistência: firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. Gordura firme ao tato.  Coloração: Uniforme sem manchas escuras ou zonas claras variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.  Odor: Suave, agradável. Características em carnes são: gordura sem ranço. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Carne de Charque – produto bovino traseiro, curado, embalado (à vácuo), com selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). | Aspecto: Não deve se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso;  Coloração: uniforme e característica do produto;  Odor: próprio e a parte gordurosa sem ranço. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Costela de suíno, salgada, identificada, com selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). | Aspecto: Não deve se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso;  Coloração: uniforme e característica do produto;  Odor: próprio e a parte gordurosa sem ranço. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Filé de peito de frango congelado: peça inteira, sem pele, sem aparas, sem osso, sem cartilagem. Embalagem individualizada em saco plástico com identificação do produto, prazo de validade, com selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). | Aspecto: uniforme sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos e sem manchas escuras. Gordura com consistência oleosa, de tonalidade amarela;  Coloração: Uniforme sem manchas escuras ou claras, variando do amarelo avermelhado ao amarelo esbranquiçado, predominando a tonalidade mais clara;  Consistência: firme e macia;  Odor e sabor: Suave, agradável, característico e próprio. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Filé de peixe congelado, tipo merluza, de primeira qualidade; limpo sem couro, escamas, sem espinha, isenta de substâncias estranhas ao produto, inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas, identificadas e lacradas. | Aspecto: uniforme, sem corpos estranhos e sem manchas escuras;  Coloração: uniforme sem manchas escuras, predominando a tonalidade clara;  Consistência: Firme, sem sinais de descongelamento;  Odor: agradável, característico e próprio. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Carnes de ave congelada, tipo frango coxa e sobrecoxa, sem contrapeso, identificada, embalada em saco plástico. | Aspecto: uniforme sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos e sem manchas escuras. Gordura com consistência oleosa, de tonalidade amarela;  Coloração: Uniforme sem manchas escuras ou claras, variando do amarelo avermelhado ao amarelo esbranquiçado, predominando a tonalidade mais clara;  Consistência: firme e macia;  Odor e sabor: Suave, agradável, característico e próprio. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Linguiça carne bovina e suína, tipo paio, curada e defumada, embalada (à vácuo), identificada, com selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). | Aspecto: Não deve se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso;  Coloração: uniforme e característica do produto;  Odor: próprio e a parte gordurosa sem ranço. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Linguiça de carne suína, tipo calabresa, defumada, identificada, embalada (à vácuo), com selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). | Aspecto: Não deve se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso;  Coloração: uniforme e característica do produto;  Odor: próprio e a parte gordurosa sem ranço. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Pé de porco salgado, identificado, embalado, acondicionado em caixas de papelão, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. | Aspecto: Não deve se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso;  Coloração: uniforme e característica do produto;  Odor: próprio e a parte gordurosa sem ranço. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Toucinho de porco, defumado, identificado, embalado (à vácuo), com selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). | Aspecto: Não deve se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso;  Coloração: uniforme e característica do produto;  Odor: próprio e a parte gordurosa sem ranço. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ASSINATURA DO FISCAL

**ESTOCÁVEIS**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** | **CRITÉRIOS PARA ANÁLISE** | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
| Achocolatado em pó. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificantes lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante, embalagem plástica de 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  -gramatura compatível com a descrição do produto;  - ausência de potes estufados e amassados;  - consistência própria;  - sabor e cheiro característico. |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Açúcar refinado, contendo no mínimo 98,5% de sacarose, deverá ser fabricado de suco de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos de animais e vegetais, embalados em pacotes de 1 kg. O produto deve atender aos requisitos gerais e específicos constantes na Resolução CNNPA Nº 12, de 1978 da ANVISA ou outra que a substitua. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e gramatura solicitada;  - ausência de sujidades;  -estar em consonância com a Resolução CNNPA Nº 12, de 1978 da ANVISA ou outra que a substitua. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Alho em cabeça, nacional, nº 05, selecionado, de 1ª qualidade (cabeças de tamanho regular, sadias, sem mofos, ranço ou estragos), apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  -qualidade: cabeças de tamanho regular, sadias, sem mofos, ranços ou estragos;  - prazo de validade e identificação correta no rótulo;  - apresentar-se com embalagem íntegra;  - ausência de sujidades, parasitas e larvas;  - tamanho de acordo com o solicitado. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Amendoim torrado, sem casca, sem sal e sem película, apresentando bom estado de conservação, sem nenhum sinal de mofo, em pacote de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - características do amendoim (torrado, sem casca, sem película e sem sal);  - ausência de sujidades, fungos e parasitas. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Arroz Polido, Longo, Fino, Tipo1, Safra do ano corrente, constituído de grãos inteiros e sãos, isentos de mofos, com coloração uniforme e teor de umidade máxima de 13%. Embalado em pacotes de 5 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deve atender os requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263, de 22/12/2005 ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - tempo de cocção;  - rendimento;  - qualidade: grãos íntegros e sãos, isentos de mofos e coloração uniforme;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - safra;  -cheiro característico;  - ausência de sujidades, fungos, parasitas;  - estar em consonância com a Resolução RDC nº 263, de 22/12/2005 ANVISA. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Azeite de oliva extra-virgem, pH < 0,8, embalagem de vidro âmbar de 500 ml. O produto deve atender aos requisitos gerais e específicos constantes na Instrução Normativa nº 01/2012 do MAPA e alterações posteriores. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados: -prazo de validade;  -pH< 0,8;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - embalagem no volume solicitado;  - composição do azeite;  - atender aos requisitos gerais e específicos constantes na Instrução Normativa nº 01/2012 do MAPA e alterações posteriores. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Azeitona em conserva, verde, com caroço, embalagem com peso líquido de 2 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  -prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra, líquido límpido e gramatura solicitada;  -tipo de azeitona (verde, com caroço, inteira). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Azeitona em conserva, verde, sem caroço, fatiada, embalagem com peso drenado de 2 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra, líquido límpido e gramatura solicitada;  - tipo da azeitona (verde, sem caroço, fatiada). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Biscoito tipo cream cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja e acidulante ácido fólico, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e protease. Embalados em pacotes de 400g. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de matérias terrosas, parasitos e deve estar em perfeito estado de conservação. Deverá ser embalado em pacotes impermeáveis lacrados, tendo dupla embalagem (interna e externa). O produto deve atender os requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263, de 22/12/2005 ANVISA. A embalagem externa deverá conter os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - O biscoito deverá ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de matérias terrosas, parasitos e deve estar em perfeito estado de conservação;  - prazo de validade;  - a embalagem externa deverá conter os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - qualidade (serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, e de características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza, nem se apresentar quebradiço);  - crocância;  - estar em consonância com a Resolução RDC nº 263, de 22/12/2005 ANVISA. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Café em pó, torrado e moído, embalagem íntegra de 250 g, a vácuo, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC). O produto deve atender aos requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 277, de 22/09/2005 da ANVISA ou outra que a substitua. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra, a vácuo e na gramatura solicitada;  - presença do selo de pureza da ABIC;  - torra;  -estar em consonância com requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 277, de 22/09/2005 da ANVISA ou outra que a substitua. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Colorífico para alimento, NÃO TRANSGÊNICO. Aspecto: pó fino, homogêneo, cor vermelho intenso, com cheiro e sabor próprio, sem sujidades e matérias estranhas, com teor de sódio de até 100 mg/1g, óleo vegetal, corante natural de urucum em pacote de 100g, embalagem íntegra, sem aberturas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  -qualidade: pó fino, homogêneo, cor vermelho intenso, com cheiro e sabor próprio, sem sujidades e matérias estranhas;  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - teor de sódio: até 100mg/ 1 g do produto. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Creme de leite integral UHT, de origem 100% animal, apresentando teor de gordura mínimo de 25%, livre de ranço, homogeneizado, em embalagem Tetra Pack de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura (1 kg) e especificação solicitada (Tetra Pack);  - odor e consistência característicos;  - tipo de creme de leite (integral UHT). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Doce de Caju Cristalizado, íntegro, revestido em embalagem individual, sem a presença de quaisquer falhas na produção (ausência de líquidos, ausência de material prensado, ausência de fungos e sujidades, sem vestígios de insetos). Tabletes com 16 g. Embalagem de plástico transparente com 50 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra, individual, e na gramatura solicitada;  - ausência de falhas na produção (líquidos material prensado, fungos e sujidades, sem vestígios de insetos);  - peso dos tabletes (16 g);  - qualidade;  - sabor característico. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Doce de Goiaba Cristalizado, íntegro, revestido em embalagem individual, sem a presença de quaisquer falhas na produção (ausência de líquidos, ausência de material prensado, ausência de fungos e sujidades, sem vestígios de insetos). Tabletes com 16 g. Embalagem de plástico transparente com 50 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote.  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - ausência de falhas na produção (líquidos, material prensado, fungos e sujidades, sem vestígios de insetos);  - peso dos tabletes (16 g);  - qualidade;  - sabor característico. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Doce tipo Caramelo de coco, íntegro, revestido em embalagem individual, sem a presença de quaisquer falhas na produção (ausência de líquidos, ausência de material prensado, ausência de fungos e sujidades, sem vestígios de insetos). Tabletes com 16 g. Embalagem com 50 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - ausência de falhas na produção (líquidos, material prensado, fungos e sujidades, sem vestígios de insetos)  - peso dos tabletes (16 g);  - qualidade;  - sabor característico. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Doce tipo Mariola, sabor Goiaba, íntegro, revestido em embalagem individual, sem a presença de quaisquer falhas na produção (ausência de líquidos, ausência material prensado, ausência de fungos e sujidades, sem vestígios de insetos). Tabletes com 20 g. Embalagem de plástico transparente com 50 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - ausência de falhas na produção (líquidos, material prensado, fungos e sujidades, sem vestígios de insetos);  - peso dos tabletes (20 g);  - qualidade;  - sabor característico. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Doce tipo Pé-de-moleque, íntegro, revestido em embalagem individual, sem a presença de quaisquer falhas na produção (ausência de líquidos, ausência material prensado, ausência de fungos e sujidades, sem vestígios de insetos). Tabletes com 18 g. Embalagem de plástico transparente com 50 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - ausência de falhas na produção (líquidos material prensado, fungos e sujidades, sem vestígios de insetos);  - peso dos tabletes (18 g);  - qualidade;  - sabor característico. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ervilha em conserva, debulhadas e reidratadas, submetidas a processos tecnológicos adequados a fim de evitar sua alteração, em embalagem com peso drenado de 2 kg. Embalagem íntegra, com ausência de latas enferrujadas, estufadas e amassadas, que deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - embalagem na gramatura especificada;  - ausência de latas enferrujadas, estufadas e amassadas;  - qualidade;  - consistência. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ervilha natural congelada, debulhada, sem adição de conservantes, em embalagem com 1,0kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  -qualidade: apresentar-se congelada, debulhada e sem adição de conservantes;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - qualidade;  - consistência. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Extrato de tomate, industrializado, preparado com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar e sal. Sem adição de corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, com teor de sódio de até 400 mg em 100 g do produto, em embalagem Tetra Pack, em caixa de 1.080 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - tipo de embalagem e gramatura solicitada;  - ausência de caixas estufadas e amassadas;  - teor de sódio (até 400 mg /100 g);  - qualidade;  - consistência própria. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Farinha de arroz flocada, não transgênica, sem sal, proveniente da moagem do grão de arroz, com aspecto, cor e odor característicos, em embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - ausência de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - ausência de umidade e sujidades;  - qualidade;  -ausência de sal. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Farinha de mandioca: produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Parâmetros de classificação: GRUPO D’ÁGUA, amarela, classe grossa, tipo 1, conforme o regulamento técnico da Farinha de Mandioca estabelecido na Instrução Normativa 52/2011 do MAPA. As condições do produto deverão atender aos requisitos gerais e específicos constantes da resolução RDC Nº 263 de 22/09/2005 ANVISA. Embalagem em pacotes de 1 kg que deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - ausência de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - ausência de umidade e sujidades.  - tamanho dos caroços;  - sabor;  - torrada;  - qualidade;  -apresentar-se em acordo com a instrução normativa 52/2011 do MAPA e resolução RDC Nº 263 de 22/09/2005 ANVISA. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Farinha de mandioca: produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Parâmetros de classificação: GRUPO SECA, branca, classe fina, tipo 1, conforme o regulamento técnico da Farinha de Mandioca estabelecido na Instrução Normativa 52/2011 do MAPA. As condições do produto deverão atender aos requisitos gerais e específicos constantes da resolução RDC Nº 263 de 22/09/2005 ANVISA. Embalagem em pacotes de 1 kg que deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - ausência de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - ausência de umidade e sujidades.  - tamanho dos caroços;  - sabor;  - torrada;  - qualidade;  -apresentar-se em acordo com a instrução normativa 52/2011 do MAPA e resolução RDC Nº 263 de 22/09/2005 ANVISA. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Farinha de milho flocada, não transgênica, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem sal, proveniente dos grãos de milho torrados e peneirados, na cor amarela, com aspecto e odor característicos, em embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - ausência de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - ausência de umidade e sujidades;  - qualidade;  -ausência de sal;  -enriquecida com ferro e ácido fólico. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Farinha de trigo tradicional, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgerminados, isentos de matérias terrosas e parasitas, com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio, em pacotes de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - ausência de fermento;  - ausência de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - ausência de umidade e sujidades.  - qualidade;  -enriquecida com ferro e ácido fólico. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feijão tipo 1, branco, classe: fradinho, safra do ano corrente. Classificação: constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, em embalagem com 1 kg. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela instrução normativa nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - safra;  - ausência de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - ausência de sujidades (palha, pedras e/ou outros grãos que não correspondem à classe do feijão);  - tempo de cocção;  - rendimento;  - qualidade;  - estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela instrução normativa nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feijão tipo 1, classe: carioca, safra do ano corrente. Classificação: constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, em embalagem com 1 kg. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela instrução normativa nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - safra;  - ausência de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - ausência de sujidades (palha, pedras e/ou outros grãos que não correspondem à classe do feijão);  - tempo de cocção;  - rendimento;  - qualidade;  - estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela instrução normativa nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feijão tipo 1, classe: preto, safra do ano corrente. Classificação: constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, em embalagem com 1 kg. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela instrução normativa nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - safra;  - ausência de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - ausência de sujidades (palha, pedras e/ou outros grãos que não correspondem à classe do feijão);  - tempo de cocção;  - rendimento;  - qualidade;  - estar de acordo com o regulamento técnico do feijão aprovado pela instrução normativa nº 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Leite de vaca em pó integral instantâneo, envasado em recipiente hermético, em embalagem de 400 g. Embalagem íntegra, com ausência de latas enferrujadas, estufadas e amassadas. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene do regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, aprovado pela portaria nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que a substitua. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do MAPA). O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - embalagem e gramatura solicitadas;  - ausência de latas enferrujadas, estufadas e amassadas.  - tipo do leite (integral, em pó);  - cheiro e coloração característicos;  - deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene do regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, aprovado pela portaria nº 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que a substitua e atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 do MAPA). | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Louro em folha, próprio para o consumo humano, sem corantes, sem conservantes, livre de sujidades, em embalagem de 10 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes e procedência. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes e procedência;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada.  - ausência de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - cheiro característico. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Macarrão para yakissoba, feito com farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, em embalagem de 500g. O produto deve atender os requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - ausência de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - tempo de cocção;  - rendimento;  - qualidade;  -deve atender os requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 ANVISA. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Maionese industrializada, tradicional, com óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido lático, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidante BHA, BHT e ácido cítrico, sem glúten, embalada em balde plástico, inviolável, de 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - tipo de embalagem (balde plástico);  - lacre inviolável;  - rendimento;  - consistência própria;  - qualidade. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Margarina vegetal. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó desnatado ou soro de leite, vitamina A, emulsificante mono e diglicerídios, lecitina de soja, conservador benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes EDTA e BHT, corantes naturais de urucum e cúrcuma, acidulante e ácido cítrico, com 70% de lipídeos, embalada em balde 3 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - rendimento;  - consistência própria;  - qualidade. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Margarina vegetal. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó desnatado ou soro de leite, vitamina A, emulsificante mono e diglicerídios, lecitina de soja, conservador benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes EDTA e BHT, corantes naturais de urucum e cúrcuma, acidulante e ácido cítrico, com 70% de lipídeos. Embalagem de 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - lista de ingredientes;  - rendimento;  - consistência própria;  - qualidade. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Massa alimentícia de sêmola de trigo durum, tricolor, com tomate e espinafre, tipo FUSILLI, contendo selo da ABIMA, em embalagem de 500g. O produto deve atender os requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - ausência de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - presença do selo da ABIMA;  - tempo de cocção;  - rendimento;  - qualidade;  - deve atender os requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 ANVISA. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Massa alimentícia sem ovos, tipo ESPAGUETE, nº 12, contendo selo da ABIMA, embalagem de 500g. O produto deve atender os requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada;  - ausência de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - presença do selo da ABIMA;  - tempo de cocção;  - rendimento;  - qualidade;  - deve atender os requisitos gerais e específicos constantes na Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 ANVISA. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Milho verde em conserva, grão selecionado, obtido do cozimento de grãos de milho verde, submetidos a processos tecnológicos adequados a fim de evitar sua alteração, em embalagem com peso drenado de 2kg. Embalagem íntegra, com ausência de latas enferrujadas, estufadas e amassadas que deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - embalagem e gramatura solicitadas;  - ausência de latas enferrujadas, estufadas e amassadas;  - qualidade;  - consistência própria. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Molho inglês. Ingredientes: vinagre, água, molho de soja, açúcar, extrato de tomate, condimentos preparados, sal, polpa de pimenta-vermelha, aguardente, corante caramelo, conservador sorbato de potássio, sem glúten, teor de sódio de até 388 mg em 14g do produto. Embalagem com 1 L. Embalagem íntegra, que deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e no volume solicitado;  - teor de sódio. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Molho de soja. Ingredientes: água, sal refinado, soja, milho, açúcar, xarope de glicose, corante de caramelo e conservador sorbonato de potássio, sem glúten, teor de sódio de até 818 mg em 15 g do produto. Embalagem com 1L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e no volume solicitado;  - teor de sódio. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Óleo de soja, tipo 1, classe: refinado, embalagem com 900ml. O produto deve atender os requisitos gerais e específicos constantes na Instrução normativa nº 49 de 22/12/2006 do MAPA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote.  - apresentar-se com embalagem íntegra e no volume solicitado;  - tipo de óleo (de soja, refinado);  -atender os requisitos gerais e específicos constantes na Instrução normativa nº 49 de 22/12/2006 do MAPA. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Orégano, folha tenra, com cheiro e sabor característicos, sem perigos físicos, sem sujidades, em pacote com 10g. A embalagem íntegra, que deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes e procedência. O produto deverá apresentar validade mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes e procedência;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura solicitada.  - ausência de perigos físicos, matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - cheiro e sabor característico. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Proteína texturizada de soja, grossa, de cor branca, 100% natural, tamanho médio, com ausência de material terroso, sujidades, parasitas, fungos e vestígios de insetos, com grãos intactos. Sem glúten, sem lactose, sem açúcar, com no mínimo 50% de proteína e teor de fibra máximo de 4%. Embalagem de 500 g, íntegra, que deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  -100% natural;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura correta;  - tipo da proteína (texturizada grossa branca);  - ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - grãos intactos, sem aspecto de farinha;  - sabor. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Proteína texturizada de soja, grossa, de cor caramelo, 100% natural, tamanho médio, com ausência de material terroso, sujidades, parasitas, fungos e vestígios de insetos, com grãos intactos. Sem glúten, sem lactose, sem açúcar, com no mínimo 50% de proteína e teor de fibra máximo de 4%. Embalagem de 500 g, íntegra, que deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  -100% natural;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura correta;  - tipo da proteína (texturizada grossa caramelo);  - ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - grãos intactos, sem aspecto de farinha;  - sabor. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Proteína texturizada de soja branca, 100% natural, sem glúten, sem colesterol, com ausência de material terroso, sujidades, parasitas, fungos e vestígios de insetos. Usada para substituir a carne branca. Embalagem de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  -100% natural;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura correta;  - tipo da proteína (texturizada branca);  - ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - grãos intactos, sem aspecto de farinha;  - sabor. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Proteína texturizada de soja escura, 100% natural, sem glúten, sem colesterol, com ausência de material terroso, sujidades, parasitas, fungos e vestígios de insetos. Usada para substituir a carne bovina. Embalagem de 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  -100% natural;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e na gramatura correta;  - tipo da proteína (texturizada escura);  - ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitas, fungos e vestígios de insetos;  - grãos intactos, sem aspecto de farinha;  - sabor. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Sal refinado iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, embalados em pacote de 1 kg. A quantidade de iodo deve seguir a resolução RDC nº 23 de 24/04/2013 ANVISA. Embalagem íntegra, que deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 anos a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e gramatura solicitada;  - estar em consonância com a resolução RDC nº 23 de 24/04/2013 ANVISA. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tempero seco moído. Ingredientes: sal, cominho, pimenta do reino, corante de caramelo. Com cheiro e saber característicos, ausência de sujidades, e embalagem de 100g. Teor de sódio de até 5.200 mg em 100g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, informação nutricional, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e gramatura solicitada;  - teor de sódio;  - cheiro característico;  - ausência de sujidades. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Vinagre de álcool, fermentado acético de álcool e água, com conservante INS 223 - Metabissulfito de sódio, garrafa de 750 ml. Embalagem íntegra, que deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | Aspectos a serem analisados:  - prazo de validade;  - a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, lista de ingredientes, procedência, número do lote;  - apresentar-se com embalagem íntegra e no volume solicitado. | **AVALIAÇÃO** | | **JUSTIFICATIVA/**  **MEDIDA CORRETIVA** |
| **APROVAÇÃO** | |
| **SIM** | **NÃO** |  |
|  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ASSINATURA DO FISCAL

**MATERIAL DE LIMPEZA E DESCARTÁVEIS**

**Condições para rejeição:**

Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, molhadas. Devem apresentar-se isento de rebarbas, arestas cortantes ou defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização.

**ANEXO 2**

**CRITÉRIOS DE TEMPERATURA E TEMPO A SEREM UTILIZADOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CENTRAL E CENTRO PEDAGÓGICO PAULO FREIRE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Etapas** | | **Temperatura** | | **Tempo** | |
| **Temperaturas de Armazenamento de Alimentos Preparados** | | | | | |
| **Refrigerados** | | 5ºC |  | | |
| **Congelados** | | -18ºC |  | | |
| **Conservação da Temperatura das Preparações para Distribuição** | | | | | |
| Preparações Quentes | Superior a 60ºC | | Máximo 6 horas | | |
| Preparações Frias | Inferior a 5ºC | |  | | |
| **Temperatura dos Equipamentos e Alimentos**  **(Câmaras, balcões, refrigeradores ou freezeres, passtroughs)** | | | | | |
| Alimentos ou preparações congeladas | Igual ou inferior a -18ºC | | |  | |
| Alimentos ou preparações refrigerados | Inferior a 5ºC | | |  | |
| Alimentos ou preparações quentes | Superior a 60ºC | | |  | |
| **Temperatura de Preparo do Alimento** | | | | | |
| Todas as partes do alimento | Mínimo de 70 ºC¹ | | | |  |
| Óleos e gorduras aquecidos | Até 180ºC² | | | |  |
| **Temperatura de Descongelamento** | | | | | |
| Descongelamento de gêneros | | Inferior a 5ºC | | |  |
| **Temperatura de Resfriamento de Alimento Preparado** | | | | | |
| Resfriamento de alimento aquecido preparado | | Redução de 60ºC a 10 ºC | | | 2 horas |
| Refrigeração inferior a 5ºC | | | 5 dias |
| Congelamento igual ou inferior a -18 ºC | | |  |

-RESOLUÇÃO RDC/ANVISA Nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

¹Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

²Deverá 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.

**PRODUTOS CONGELADOS**

|  |
| --- |
| TEMPERATURA RECOMENDADA PRAZO DE VALIDADE  (GRAUS CELSIUS) (DIAS) |
| 0 A -5 10 |
| -6 A -10 20 |
| -11 A -18 30 |
| <-18 90 |

**PRODUTOS REFRIGERADOS**

|  |
| --- |
| PRODUTOS RESFRIADOS TEMPERATURA RECOMENDADA PRAZO DE VALIDADE  (GRAUS CELSIUS) (DIAS) |
| Pescados e seus produtos Máximo 2(dois graus) 3  Manipulados crus. |
| Pescados pós cocção. Máximo 2(dois graus) 1 |
| Alimentos pós cocção, Máximo 4 (quatro graus) 3  Exceto pescados. |
| Carnes bovina e suína, aves, Máximo 4 (quatro graus) 3  entre outras, e seus produtos  manipulados crus. |
| Espetos mistos, Máximo 4 (quatro graus) 2  bife rolê, carnes empanadas  cruas e preparações  com carne moída |
| Frios e embutidos, fatiados, Máximo 4 (quatro graus) 3  picados ou moídos |
| Maionese e misturas de maionese Máximo 4 (quatro graus) 2  com outros alimentos |
| Sobremesas e outras preparações Máximo 4 (quatro graus) 3  com laticínios |
| Demais alimentos preparados Máximo 4 (quatro graus) 3 |
| Produtos de panificação Máximo 5 (cinco graus) 5  e confeitaria com coberturas  e recheios, prontos  para o consumo |
| Frutas, verduras e Máximo 5 (cinco graus) 3  legumes higienizados,  fracionados ou descascados;  sucos e polpas de frutas |
| Leite e derivados Máximo 7 (sete graus) 5 |
| Ovos Máximo 10 (dez graus) 7 |

Referência: Portaria CVS-5/2013 Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.

**ANEXO 2-A**

**CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE TEMPERATURAS E TEMPO A SEREM UTILIZADOS NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ETAPAS** | **TEMPERATURA** | **TEMPO** |
| Água do balcão térmico | 80 a 90º C | - |
| Balcão refrigerado | Máximo 8º C | - |
| Câmara frigorífica para resíduos sólidos | Máximo 10º C | - |
| Cocção no centro do alimento | 70º C | 2 minutos |
| 74º C | 5 segundos |
| Distribuição de alimentos quentes | Mínimo 60º C | Máximo 6 horas |
| Distribuição de alimentos refrigerados | Máximo 10º C | Máximo 4 horas |
| Espera para distribuição de alimentos quentes | Mínimo 65º C | - |
| Espera para distribuição de alimentos frios | Máximo 10º C | - |
| Reaquecimento de alimentos  (temperatura interna) | 74º C | 5 segundos |
| Sobremesas refrigeradas  (armazenamento) | Máximo 4º C | 72 horas |
| Sucos e polpas resfriados | Máximo 10º C | Indicado pelo fabricante |
| Transporte de alimentos quentes | Mínimo 60 º C | - |
| Transporte de alimentos frios | Máximo 10º C | - |

Referências:

- Portaria CVS-5/2013 Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.

- Resolução – RDC/ ANVISA n° 216, de 15 de setembro de 2004.

**ANEXO 3**

**AVALIAÇÃO DOS CARDÁPIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÃO: ALMOÇO ( ) JANTAR ( )** | | | | **DATA:** | | |
| **PREPARAÇÕES** | **AVALIAÇÃO** | | | | | **JUSTIFICATIVA/MEDIDA CORRETIVA** |
| **EM ACORDO COM O CARDÁPIO** | | **APROVAÇÃO** | | |
| **SIM** | **NÃO** | **SIM** | | **NÃO** |
| **SALADA** |  |  |  | |  |  |
| **PRATO PRINCIPAL** |  |  |  | |  |  |
| **GUARNIÇÃO** |  |  |  | |  |  |
| **CEREAL** |  |  |  | |  |  |
| **LEGUMINOSA** |  |  |  | |  |  |
| **SOBREMESA** |  |  |  | |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO 3-A**

**AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO DO COLÉGIO UNIVERSITÁRIO**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REFEIÇÃO: LANCHE MATUTINO ( )**  **LANCHE VESPERTINO ( )** | | | | **DATA:** | | |
| **PREPARAÇÃO** | **AVALIAÇÃO** | | | | | **JUSTIFICATIVA/MEDIDA CORRETIVA** |
| **EM ACORDO COM O CARDÁPIO** | | **APROVAÇÃO** | | |
| **SIM** | **NÃO** | **SIM** | | **NÃO** |
|  |  |  |  | |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO 4**

**PROTOCOLO DE COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS PARA CONTROLE BACTERIOLÓGICO**

As amostras de alimentos devem ser coletadas após uma hora do tempo do período de distribuição ou imediatamente antes do consumo, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição e de acordo com o seguinte método de coleta:

I - proceder à higienização das mãos;

II - identificar as embalagens de primeiro uso ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela coleta;

III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente e nem soprá-lo;

IV - colocar a amostra do alimento com, no mínimo, 100 (cem) gramas;

V - utilizar uma embalagem para cada tipo de preparação;

VI - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

VII - guardar por 72 (setenta e duas) horas, observando as temperaturas a seguir:

a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4º C (quatro graus Celsius);

b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos);

c) alimentos líquidos sempre devem ser guardados sob refrigeração a 4º C (quatro graus Celsius).

Referência: INSTRUÇÃO NORMATIVA DIVISA/SVS/DF Nº 16, DE 23 DE MAIO DE 2017.

**ANEXO 5**

**ROTINA DE FISCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CENTRAL E SUBUNIDADES: CENTRO PEDAGÓGICO PAULO FREIRE, COLÉGIO UNIVERSITÁRIO, FÁBRICA SANTA AMÉLIA E FACULDADE DE MEDICINA.**

**RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CENTRAL**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **RECEPÇÃO DE GÊNEROS** | Conferência das condições higiênicas da área de recebimento. |  |  |  |
| Conferência das condições higiênicas do entregador e do transporte. |  |  |  |
| Conferência dos aspectos qualitativos seguindo os critérios pré-definidos no padrão de identidade e qualidade (PIQ) de cada produto. |  |  |  |
| Conferência dos gêneros entregues pelo fornecedor, quanto aos aspectos quantitativos do pedido e pesagem das mercadorias. |  |  |  |
| Conferência da rotulagem (fabricação, lote, validade, registro em Órgão Oficial quando aplicável identificação do fabricante, condições de armazenamento). |  |  |  |
| Conferência do registro da temperatura dos gêneros que necessitem de condições especiais de armazenamento, verificando se atendem às especificações indicadas para os mesmos. |  |  |  |
| Rejeição dos produtos inaceitáveis (não conformidade com os padrões de identidade e qualidade, de embalagem e de rotulagem) devolvendo imediatamente ao fornecedor e, na impossibilidade, deverão ser devidamente identificados e armazenados separadamente, para destinação final dos mesmos. |  |  |  |
| Conferência da retirada das embalagens dos gêneros, quando couber. |  |  |  |
| Conferência da lavagem dos gêneros, quando couber. |  |  |  |
| Conferência do acondicionamento dos gêneros em monoblocos próprios e higienizados. |  |  |  |
| Conferência do transporte dos gêneros em carros dotados com rodízios para as respectivas áreas de armazenamento, conforme características do produto. |  |  |  |
| Conferência da higienização dos monoblocos e da área de depósito de monoblocos e da área de recebimento de mercadorias. |  |  |  |
|  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS** | Identificação de todos os gêneros, utilizando etiquetas quando não for possível manter o rótulo original; |  |  |  |
| Disposição dos gêneros seguindo o conceito PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai; |  |  |  |
| Disposição dos gêneros em estantes e pallets, respeitando o espaçamento mínimo de 10 cm permitindo a circulação de ar entre eles e as paredes; |  |  |  |
| Empilhamento dos gêneros obedecendo aos limites estabelecidos pelos fabricantes do produto e do equipamento; |  |  |  |
| Separação dos gêneros a serem utilizados no dia seguinte conforme a ficha de requisição de gêneros; |  |  |  |
| Rearranjo e separação dos produtos cárneos seguindo o mapa de carnes; |  |  |  |
| Higienização das áreas, pallets, estantes, câmaras e demais equipamentos periodicamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; |  |  |  |
| Manutenção das áreas higienizadas e organizadas; |  |  |  |
| Controle e manutenção das temperaturas especificas das câmaras de acordo com a legislação vigente. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **PRÉ-PREPARO DE CARNES** | Higienização da área antes de iniciar o pré-preparo; |  |  |  |
| Transporte da câmara, as carnes resfriadas e em pequenos lotes, acondicionadas em monoblocos, sobre carros dotados com rodízios, para serem manipuladas em até 30 minutos sob temperatura refrigerada; |  |  |  |
| Seguir o procedimento sucessivamente até que se complete o volume previsto para a preparação; |  |  |  |
| Encaminhar as carnes pré-preparadas à câmara de refrigeração, devidamente identificadas; |  |  |  |
| Higienização da sala, equipamentos e utensílios utilizados, diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; |  |  |  |
| Transporte de resíduos para a câmara de resíduos sólidos, diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; |  |  |  |
| Higienização dos coletores de detritos, diariamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **PRÉ-PREPARO DE CEREAIS E LEGUMINOSAS** | Higienização da área antes de iniciar o pré-preparo; |  |  |  |
| Transporte de cereais e leguminosas para esta área; |  |  |  |
| Realizar a seleção dos grãos retirando sujidades e grãos inadequados; |  |  |  |
| Lavagem dos cereais e encaminhamento para a área de cocção; |  |  |  |
| Lavagem das leguminosas e colocá-las de remolho, quando necessário, e mantê-las sob refrigeração até o preparo. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **PRÉ-PREPARO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS** | Higienização da área antes de iniciar o pré-preparo; |  |  |  |
| Transporte para a área de pré-preparo, em monoblocos e sobre carros dotados com rodízios, os hortifrutigranjeiros a serem utilizados; |  |  |  |
| Dividir os gêneros em lotes para facilitar a higienização; |  |  |  |
| Desfolhar as verduras folha a folha e fazer a triagem dos legumes e frutas retirando partes impróprias para o consumo; |  |  |  |
| Lavar as folhas e legumes um a um em água corrente garantindo a retirada de sujidades; |  |  |  |
| Quando consumidos crus ou com a casca, imergir por no mínimo 30 minutos em solução clorada a 200ppm garantindo que todo lote ficará submerso; esta solução clorada deve ser substituída a cada lote. Enxaguar em água potável; |  |  |  |
| Secar, descascar, cortar dando prosseguimento ao processo, encaminhando para a cocção quando necessário ou procedendo à montagem das preparações; |  |  |  |
| Encaminhar os vegetais pré-preparados e higienizados a serem utilizados no dia seguinte em monoblocos sobre carro de transporte para câmara apropriada. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **PRÉ-PREPARO DE SOBREMESAS** | Higienização da área antes de iniciar o pré-preparo; |  |  |  |
| Transportar as frutas ou doces a serem utilizados no dia, em monoblocos sobre carros dotados com rodízios, para a área de pré-preparo; |  |  |  |
| Quando consumidos crus ou com a casca, imergir por no mínimo 30 minutos em solução clorada a 200ppm garantindo que todo lote ficará submerso; esta solução clorada deve ser substituída a cada lote. Enxaguar em água potável; |  |  |  |
| Descascar e subdividir as frutas quando necessário; |  |  |  |
| Porcionar as frutas ou doces nas embalagens descartáveis identificadas e transportar para os equipamentos próprios para a guarda até o momento da distribuição. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **COCÇÃO DOS ALIMENTOS** | Higienização da área antes de iniciar o pré-preparo; |  |  |  |
| Coccionar os gêneros pré-preparados utilizando os equipamentos mais adequados para cada tipo de preparação; |  |  |  |
| Utilizar óleo limpo. Descartar após o uso e quando solicitado pela CONTRATANTE. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **ENVASE DAS PREPARAÇÕES** | Higienizar todos os utensílios utilizados nesta etapa antes de iniciar o envase; |  |  |  |
| Porcionar em pequenos lotes, de acordo com a quantidade estipulada, de modo que as preparações mantenham as temperaturas preconizadas pela legislação vigente; |  |  |  |
| Verificar a temperatura das preparações (por amostragem); |  |  |  |
| Colocar as preparações nos gastronorms e em garrafões térmicos (mingaus, café, sucos) e acondicioná-los em equipamentos próprios para imediato transporte ao Colégio Universitário e Paulo Freire, identificando-os com o tipo de preparação, data de preparo, horário do término do preparo, horário e temperatura do envase, lote, peso e/ou número de porções e prazo de validade. |  |  |  |
| Colocar as preparações nos recipientes específicos (quentinhas) e acondicioná-los em equipamentos próprios para imediato transporte a Fábrica Santa Amélia e Faculdade de Medicina, identificando-os com o tipo de preparação, data de preparo, horário do término do preparo, horário e temperatura do envase, lote, peso e/ou número de porções e prazo de validade. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **TRANSPORTE DAS PREPARAÇÕES PARA A FÁBRICA SANTA AMÉLIA FACULDADE DE MEDICINA E PAULO FREIRE** | Encaminhar as caixas térmicas (*Hot Box)* para os veículos de transporte, sendo vedado o transporte no mesmo veículo de alimentos prontos para o consumo com outros alimentos e/ou substâncias estranhas que possam representar riscos de contaminação para os mesmos; |  |  |  |
| Transportá-los para o refeitório do centro pedagógico Paulo Freire, Colégio Universitário, Fábrica Santa Amélia e Faculdade de Medicina; |  |  |  |
| Higienizar o veículo de transporte diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **PRÉ-DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES** | Armazenar os alimentos prontos nos passthrough específicos para preparações quentes e frias; |  |  |  |
| Aferir a temperatura das preparações, de acordo com os procedimentos operacionais padronizados; |  |  |  |
| Higienizar os balcões distribuição, antes de iniciar o preparo das refeições; |  |  |  |
| Preencher com água os balcões aquecidos, ligar o termostato para que a água atinja a temperatura recomendada antes de colocar os gastronorms com as preparações; |  |  |  |
| Organizar bandejas, pratos, talheres (já embalados) limpos e higienizados dispondo-os sobre o balcão seco específico; |  |  |  |
| Organizar o balcão de distribuição com os gastronorms contendo todas as preparações que compõem o cardápio do dia e os utensílios de servir adequados; |  |  |  |
|  | Manter os gastronorms tampados até o início da distribuição. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES** | Iniciar a distribuição do almoço e do jantar pontualmente conforme o horário pré-estabelecido no Termo de Referência: Almoço: das 11h: 00min às 13h: 45min. Jantar: das 17h: 00min às 19h: 00min. Colégio Universitário: Lanche matutino às 09h: 45min. Lanche Vespertino: às 15h:45 min. |  |  |  |
| Proceder à distribuição obedecendo ao porcionamento pré-estabelecido neste Termo de Referência para todas as preparações do cardápio; |  |  |  |
| Cada preparação deve ser porcionada por 1 (um) funcionário; |  |  |  |
| Retirar os gastronorms dos fornos conforme a necessidade da distribuição; |  |  |  |
| Manter os gastronorms e carros térmicos tampados quando houver alguma interrupção na fila; |  |  |  |
| Manter as rampas de distribuição organizadas e limpas durante todo o período de distribuição; |  |  |  |
| Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; |  |  |  |
| Coletar amostras de todas as preparações do cardápio diário no horário correspondente a 1/3 do período antes do término previsto da distribuição, seguindo técnica preconizada pela legislação pertinente, identificando as embalagens esterilizadas com nome do local, data, horário, preparação e nome do responsável pela coleta; |  |  |  |
|  | Distribuir o almoço e o jantar até o horário estabelecido neste Termo de Referência ou até esgotar-se a quantidade de refeições autorizada para o dia pela CONTRATANTE; |  |  |  |
|  | Retirar os carros térmicos da rampa de distribuição e os utensílios utilizados na distribuição e encaminhá-los ao setor de higienização de panelas com o auxílio de carrinho de transporte; |  |  |  |
|  | Higienizar os balcões de distribuição, ao final da distribuição. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **REFEITÓRIO** | Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **FLUXO DE ATENDIMENTO AOS USUÁRIOS** | Organização da fila; |  |  |  |
| Distribuição da refeição aos usuários; |  |  |  |
| Recebimento das bandejas e utensílios devolvidos pelos usuários |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE DISTRIBUIÇÃO** | Retirar os resíduos de alimentos dos utensílios entregues na área de devolução de bandejas; |  |  |  |
| Retirar o excesso de resíduos dos utensílios, utilizando água corrente; |  |  |  |
| Acondicionar louças, talheres e bandejas na máquina de lavar em compartimentos próprios, respeitando a capacidade do equipamento indicada pelo fabricante; |  |  |  |
|  | Utilizar os produtos saneante e tensoativo na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; |  |  |  |
|  | Utilizar as temperaturas recomendadas para lavagem e enxágue; |  |  |  |
|  | Deixar secar naturalmente; |  |  |  |
|  | Proceder à lavagem manual dos utensílios que após a lavagem à máquina ainda apresentem manchas ou sujidades de qualquer tipo; |  |  |  |
|  | Acondicionar os utensílios em caixas de polietileno e armazenar em estantes de aço inoxidável; |  |  |  |
|  | Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição com auxílio de carrinhos de transporte; |  |  |  |
|  | Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar, a lavagem deverá ser feita manualmente; |  |  |  |
|  | Higienizar a área de lavagem de utensílios e guichê passador de bandejas sempre que necessário quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da distribuição. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **HIGIENIZAÇÃO DE PANELAS E *GASTRONORMS*** | Transportar as panelas e os gastronorms da área de cocção de alimentos com o auxílio de carrinho de transporte até a área de higienização das panelas; |  |  |  |
| Retirar o excesso de resíduos de alimentos; |  |  |  |
| Lavar com água corrente e aquecida, utilizando produtos saneantes específicos, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; |  |  |  |
| Enxaguar em água corrente; |  |  |  |
| Deixar secar naturalmente, emborcada, em escorredores próprios e depois, guardar em local apropriado. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS** | Desconectar os equipamentos da rede elétrica; |  |  |  |
| Realizar a desmontagem dos equipamentos, quando necessário, conforme indicação do fabricante, para executar a higienização dos mesmos; |  |  |  |
| Proceder à higienização dos equipamentos de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP’s). |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE** | Proceder à higienização de todas as áreas antes, ao longo e depois do uso das mesmas, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; |  |  |  |
| Higienização de todas as dependências internas e externas diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; |  |  |  |
| Transportar os resíduos para a câmara de resíduos sólidos durante o processo de produção de refeições e após o término das distribuições das refeições (almoço e jantar) e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; |  |  |  |
|  | Higienizar os coletores de detritos diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**OBSERVAÇÃO:** todas as etapas de higienização deverão seguir os procedimentos operacionais padronizados específicos contidos no Manual de Boas Práticas e os produtos saneantes utilizados deverão ser regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.

**CENTRO PEDAGÓGICO PAULO FREIRE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **RECEPÇÃO DAS PREPARAÇÕES** | Verificar as condições de higiene do veículo e dos equipamentos utilizados para acondicionar as preparações; |  |  |  |
| Descarregar cuidadosamente os equipamentos térmicos sem que essa etapa represente risco de contaminação, desperdício ou deterioração do produto e/ou matéria prima alimentar; |  |  |  |
| Encaminhar os equipamentos térmicos para a área de pré-distribuição com auxílio de carrinhos de transporte; |  |  |  |
| Verificar se os equipamentos térmicos estão devidamente identificados com as seguintes informações: tipo de preparação, data de preparo, horário do término do preparo, horário e temperatura do envase, lote, peso e/ou número de porções e prazo de validade; |  |  |  |
| Observar se os prazos de validade das preparações estão dentro do limite estabelecido, levando em consideração o tempo disponível para distribuição; |  |  |  |
| Aferir e registrar as temperaturas de chegada das preparações com termômetro higienizado e calibrado; |  |  |  |
| Finalizar a montagem das preparações, quando necessário, e armazenar os gastronorms com as mesmas nos passthroughs para preparações quentes e frias; |  |  |  |
| Ao final da distribuição higienizar os gastronorms e encaminhar equipamentos térmicos para higienização no Restaurante Central. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **PRÉ- DISTRIBUIÇÃO DAS PREPARAÇÕES** | Higienizar os balcões de distribuição antes da recepção das refeições; |  |  |  |
| Preencher com água os balcões aquecidos, ligar o termostato para que a água atinja a temperatura recomendada antes de colocar os gastronorms com as preparações; |  |  |  |
| Organizar bandejas, pratos, talheres (já embalados) limpos e higienizados dispondo-os sobre o balcão seco específico; |  |  |  |
| Organizar o balcão de distribuição com os gastronorms contendo todas as preparações que compõem o cardápio do dia e os utensílios de servir adequados; |  |  |  |
| Manter os gastronorms tampados até o inicio da distribuição; |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES** | Iniciar a distribuição do almoço pontualmente conforme o horário pré-estabelecido neste Termo de Referência (das 11h: 00min às 13h: 45min). |  |  |  |
| Proceder à distribuição obedecendo ao porcionamento pré-estabelecido neste Termo de Referência para todas as preparações do cardápio; |  |  |  |
| Cada preparação deve ser porcionada por 1 (um) funcionário; |  |  |  |
| Retirar os gastronorms dos pass throughs conforme a necessidade da distribuição; Aferir e registrar as temperaturas das preparações; |  |  |  |
| Manter os gastronorms tampados quando houver alguma interrupção na fila; |  |  |  |
| Manter os balcões de distribuição organizados e limpos durante todo o período de distribuição; Manter as mesas de temperos e distribuição de refrescos limpas, abastecidas e organizadas durante todo o período de distribuição; |  |  |  |
| Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; |  |  |  |
| Coletar amostras de todas as preparações do cardápio diário no horário correspondente a 1/3 do período antes do término previsto da distribuição, seguindo técnica preconizada pela legislação pertinente, identificando as embalagens esterilizadas com nome do local, data, horário, preparação e nome do responsável pela coleta; |  |  |  |
| Distribuir o almoço até o horário estabelecido neste Termo de Referência ou até esgotar- se a quantidade de refeições autorizada para o dia pela CONTRATANTE; |  |  |  |
| Retirar os gastronorms do balcão de distribuição e os utensílios utilizados na distribuição e encaminhá-los ao setor de higienização de panelas com o auxílio de carrinho de transporte |  |  |  |
| Higienizar os passthrough, os balcões de distribuição, mesa de temperos, balcão de refrescos e refresqueiras ao final da distribuição; |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **REFEITÓRIO** | Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **FLUXO DE ATENDIMENTO AOS USUÁRIOS** | Organização da fila; |  |  |  |
| Distribuição da refeição aos usuários; |  |  |  |
| Recebimento das bandejas e utensílios devolvidos pelos usuários |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE DISTRIBUIÇÃO** | Retirar os resíduos de alimentos dos utensílios entregues na área de devolução de bandejas; |  |  |  |
| Retirar o excesso de resíduos dos utensílios, utilizando água corrente; |  |  |  |
| Acondicionar louças, talheres e bandejas na máquina de lavar em compartimentos próprios, respeitando a capacidade do equipamento indicada pelo fabricante; |  |  |  |
|  | Utilizar os produtos saneante e tensoativo na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; |  |  |  |
|  | Utilizar as temperaturas recomendadas para lavagem e enxágue; |  |  |  |
|  | Deixar secar naturalmente; |  |  |  |
|  | Proceder à lavagem manual dos utensílios que após a lavagem à máquina ainda apresentem manchas ou sujidades de qualquer tipo; |  |  |  |
|  | Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição com auxílio de carrinhos de transporte; |  |  |  |
|  | Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar, a lavagem deverá ser feita manualmente; |  |  |  |
|  | Higienizar a área de lavagem de utensílios e guichê passador de bandejas sempre que necessário quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da distribuição. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **HIGIENIZAÇÃO DE *GASTRONORMS*** | Transportar os gastronorms da área de distribuição de alimentos, com auxílio de carrinho de transporte até a área de higienização; |  |  |  |
| Retirar o excesso de resíduos de alimentos; |  |  |  |
| Lavar com água corrente e aquecida, utilizando produtos saneantes específicos, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; |  |  |  |
| Enxaguar em água corrente; |  |  |  |
| Deixar secar naturalmente, emborcada, em escorredores próprios e depois, guardar em local apropriado. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS** | Desconectar os equipamentos da rede elétrica; |  |  |  |
| Realizar a desmontagem dos equipamentos, quando necessário, conforme indicação do fabricante, para executar a higienização dos mesmos; |  |  |  |
| Proceder à higienização dos equipamentos. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE** | Proceder à higienização de todas as áreas antes, ao longo e depois do uso das mesmas, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; |  |  |  |
| Higienização das demais dependências internas e externas diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; |  |  |  |
| Higienização das demais dependências internas e externas diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE. |  |  |  |
| Transportar os resíduos para a câmara de resíduos sólidos após o término das distribuições das refeições (almoço e jantar) e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE; |  |  |  |
|  | Higienizar os coletores de detritos diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**OBSERVAÇÃO:** todas as etapas de higienização deverão seguir os procedimentos operacionais padronizados específicos e os produtos saneantes utilizados deverão ser regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.

**COLÉGIO UNIVERSITÁRIO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **RECEPÇÃO DAS PREPARAÇÕES** | Verificar as condições de higiene do veículo e dos equipamentos utilizados para acondicionar as preparações; |  |  |  |
| Descarregar cuidadosamente os equipamentos térmicos sem que essa etapa represente risco de contaminação, desperdício ou deterioração do produto e/ou matéria prima alimentar; |  |  |  |
| Verificar se os equipamentos térmicos estão devidamente identificados com as seguintes informações: tipo de preparação, data de preparo, horário do término do preparo, horário e temperatura do envase, lote, peso e/ou número de porções e prazo de validade; |  |  |  |
| Observar se os prazos de validade das preparações estão dentro do limite estabelecido, levando em consideração o tempo disponível para distribuição; |  |  |  |
| Ao final da distribuição encaminhar equipamentos térmicos para higienização no Restaurante Central. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE DISTRIBUIÇÃO** | Retirar os resíduos de alimentos dos utensílios entregues na área de devolução; |  |  |  |
| Retirar o excesso de resíduos dos utensílios, utilizando água corrente; |  |  |  |
| Acondicionar louças, talheres na máquina de lavar em compartimentos próprios, respeitando a capacidade do equipamento indicada pelo fabricante; |  |  |  |
|  | Utilizar os produtos saneante e tensoativo na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; |  |  |  |
|  | Utilizar as temperaturas recomendadas para lavagem e enxágue; |  |  |  |
|  | Deixar secar naturalmente; |  |  |  |
|  | Proceder à lavagem manual dos utensílios que após a lavagem à máquina ainda apresentem manchas ou sujidades de qualquer tipo; |  |  |  |
|  | Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição com auxílio de carrinhos de transporte; |  |  |  |
|  | Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar, a lavagem deverá ser feita manualmente; |  |  |  |
|  | Higienizar a área de lavagem de utensílios sempre que necessário quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da distribuição. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **REFEITÓRIO** | Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**FACULDADE DE MEDICINA E FÁBRICA SANTA AMÉLIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **RECEPÇÃO DAS PREPARAÇÕES** | Verificar as condições de higiene do veículo e dos equipamentos utilizados para acondicionar as preparações; |  |  |  |
| Descarregar cuidadosamente os equipamentos térmicos sem que essa etapa represente risco de contaminação, desperdício ou deterioração do produto e/ou matéria prima alimentar; |  |  |  |
| Verificar se os equipamentos térmicos estão devidamente identificados com as seguintes informações: tipo de preparação, data de preparo, horário do término do preparo, horário e temperatura do envase, lote, peso e/ou número de porções e prazo de validade; |  |  |  |
| Observar se os prazos de validade das preparações estão dentro do limite estabelecido, levando em consideração o tempo disponível para distribuição; |  |  |  |
| Ao final da distribuição encaminhar equipamentos térmicos para higienização no Restaurante Central. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **SETOR** | **ROTINAS DIÁRIAS** | **AVALIAÇÃO DA ROTINA** | | **JUSTIFICATIVA/ MEDIDA CORRETIVA** |
| **ADEQUADO** | **INADEQUADO** |
|  |
| **REFEITÓRIO** | Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE. |  |  |  |

FISCAL RESPONSÁVEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_