

Manual de Implantação





Para abertura de uma nova unidade Bom Prato, os seguintes itens são **indispensáveis**:

- Contratação de empresa especializada em adequações de imóveis para cozinhas industriais;
- Responsável Técnico devidamente habilitado para confecção dos documentos necessários, assim como, o acompanhamento de todo o procedimento in loco;
- Apresentação de planta aprovada pelo órgão competente;
- A entrega do imóvel finalizado só será efetivada mediante apresentação de alvará de funcionamento e do corpo de bombeiros.

1 Apresentação

O Programa Restaurante Popular “BOM PRATO” foi instituído por meio do Decreto nº 45.547, de 26 de dezembro de 2000 e alterações posteriores, dentro do Programa Estadual de Alimentação e Nutrição para populações carentes.

O Programa iniciou-se quando de sua instituição, ocasião em que foi inaugurada sua primeira unidade, localizada no Bairro do Brás, Região Central da Cidade de São Paulo. Em 19 de janeiro de 2011 o Programa é transferido para Secretaria de Desenvolvimento Social, através do Decreto nº 56.674.

2 Objetivo do Programa

Seu principal objetivo é o de suprir a carência nutricional da população de baixa renda, fornecendo refeições de qualidade, balanceadas e de alto teor calórico, melhorando suas condições de vida e promovendo, de forma paralela, o desenvolvimento comunitário e o resgate da cidadania.

3 Público Alvo

População em situação de rua, desempregados e sub-empregados, itinerantes e demais cidadãos que se encontram à margem do processo produtivo, contudo, não há nenhum fator excludente para a sua utilização.

4 Abertura de uma nova unidade

Para a instalação do Restaurante BOM PRATO é firmado um termo de colaboração entre o Governo do Estado de São Paulo e **Organizações da Sociedade Civil (OSC)**, podendo ou não ter participação também do **município**. O processo de implantação de novas unidades inclui um repasse da Secretaria de Desenvolvimento Social, destinado à aquisição de equipamentos, móveis e utensílios e adequações do imóvel.

O almoço é composto de arroz, feijão, prato principal, farinha de mandioca, guarnição, salada, pão, suco e fruta. **São em média 1.200 calorias por prato**, ao custo total de **R\$ 5,70**. O **Governo do Estado subsidia R\$4,70 e o usuário complementa com o valor de R\$1,00**. No novo modelo de programa, com parceria também da prefeitura, o **Governo do Estado subsidia R\$3,70, a prefeitura R\$ 1,00 e o usuário complementa com o valor de R\$1,00**. Freqüentadores menores de 06 anos de idade são isentos do pagamento e o repasse do Governo Estadual é integral.

Além do almoço, o Programa Bom Prato também serve café da manhã, o qual é composto por leite com café ou achocolatado ou 1 iogurte, pão francês com margarina, requeijão ou frios e/ou bolo e 1 fruta. São 400 calorias por café da manhã e **o usuário paga somente R\$ 0,50, enquanto o Governo do Estado subsidia R\$ 1,46**.

As refeições são constantemente monitoradas por nutricionistas da própria Secretaria de Desenvolvimento Social e periodicamente são enviadas amostras para análise microbiológica no Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL/Campinas). Devido ao elevado padrão de qualidade exigido pelo Programa, todos os Restaurantes BOM PRATO obrigatoriamente contam com no mínimo uma nutricionista fixa no local.

Além do fornecimento das refeições, vale lembrar que cada unidade gera de 15 a 25 empregos diretos, entre: profissionais administrativos, gerentes, nutricionistas, técnicos em nutrição, cozinheiros, auxiliares de cozinha e limpeza, assistente social, todos vinculados à OSC gestora, contribuindo para geração de renda, emprego e capacitação profissional.

As **OSCs Gestoras são responsáveis pela operacionalização das unidades**, trâmites administrativos que incluem a contratação dos profissionais, compra dos alimentos, manutenção de equipamentos, cobertura de aluguéis e contas de água, luz e gás.

Em caso de participação da prefeitura, a mesma poderá absorver os gastos com aluguel e tarifas públicas.

5 Definição de local

A escolha do imóvel é muito importante, e deve ser realizada mediante aprovação da Secretaria de Desenvolvimento Social de São Paulo. A área solicitada é de no mínimo 800 m² de área construída, preferencialmente em um único pavimento (térreo), para facilitar o abastecimento, fluxo operacional, acesso de idosos e portadores de necessidades especiais. É imprescindível possuir ventilação e iluminação natural.

Deverá localizar-se em região com grande incidência do público alvo e preferencialmente estar próxima a hospitais, equipamentos da assistência social, estação de ônibus, metrô e trem. Regiões centrais de um bairro ou município são as que mais atendem a demanda representada.

A unidade deve ser construída em área onde os arredores não ofereçam risco as condições gerais de higiene e sanidade do local. Seu projeto, suas instalações e áreas circundantes devem facilitar as operações de manutenções e limpeza, evitar contaminações ambientais, impedir a entrada e/ou proliferação de animais, pássaros, insetos, roedores e demais pragas. O ideal é que possuam calçadas (vias de pedestres) circundando as instalações de pelo menos 2 metros de largura e com declive suficiente para escoamento.

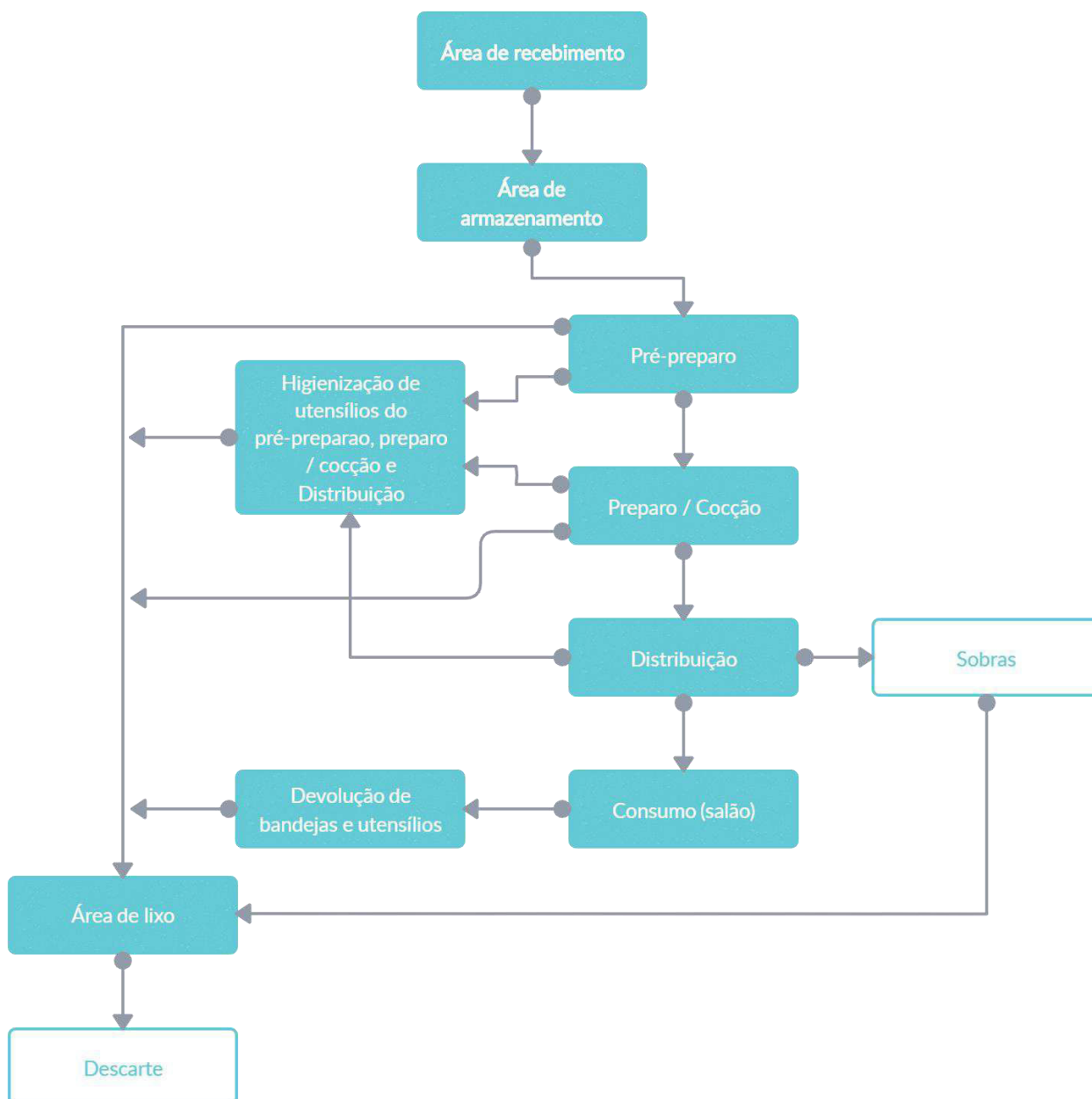
6 Planejamento

A fase do planejamento físico do restaurante deve ser realizada por uma equipe multiprofissional, sendo imprescindível a presença do responsável pela gestão da futura unidade do Programa Bom Prato e de um arquiteto ou engenheiro que será o responsável técnico pelo projeto. O planejamento deve ser feito através de projeto executivo e detalhamento de equipamentos, móveis e utensílios. A Equipe Técnica de Implantação da Secretaria de Desenvolvimento Social de São Paulo, irá monitorar todas as fases e os procedimentos realizados, até que a implantação da unidade esteja finalizada, sendo que nenhuma modificação poderá ser realizada sem aprovação prévia.

7 Configuração Geométrica

A forma mais indicada é a retangular, pois esta forma, além de propiciar melhor disposição dos equipamentos, minimiza as caminhadas supérfluas e conflitos de circulação, reduz as fases operacionais, facilita a higienização e supervisão dos trabalhos.

8 Distribuição de Áreas - Fluxograma



9 Distribuição de Áreas – Projeto

Área Total: A partir de 800 m²

- Refeitório, Sanitários e fila interna= 40%
- Cozinha e estoques = 40%
- Demais Áreas = 20%

10 Instruções Técnicas

10.1 Planta Municipal

Atualizada, contendo a localização do imóvel onde será executada a obra, em escala visual adequada.

10.2 Projeto Arquitetônico

Deverão ser apresentadas pranchas em padrão ABNT entregues em formato A2, sendo o projeto em escala 1:100 e em arquivo digital no formato dwg.

Deverão ser disponibilizados os documentos listados abaixo, para que os mesmos sejam encartados aos autos do processo que trata da implantação da unidade.

- Projeto executivo completo;
- Memorial descritivo;
- Planilha orçamentária;
- Cronograma físico financeiro;
- ART ou RRT do responsável técnico;
- Declaração de aprovação do projeto;
- Auto de vistoria do corpo de bombeiros;
- Alvará de funcionamento;
- Laudo técnico de conclusão da adequação.

Tal documentação deverá ser remetida à Secretaria de Desenvolvimento Social em até 10 dias antes do início das adequações.

Obs. Havendo algum tipo de alteração no projeto apresentado, a OSC deverá comunicar a Secretaria de Desenvolvimento Social através da equipe de Implantação do Programa e apresentar nova documentação técnica para análise da Equipe Técnica pertinente que estará monitorando todo o processo de implantação.

10.3 Acessibilidade

Deverão ser representados em planta de acordo com as especificações da NBR 9050.

Nos equipamentos para atendimento ao público ou serviços, todas as entradas devem ser acessíveis, bem como as rotas de interligação as principais funções do edifício e deve ser prevista a sinalização informativa e direcional da localização das entradas acessíveis de acordo com a seção 5 dessa NBR.

10.4 Sanitários para pessoas portadoras de necessidades especiais

Os sanitários devem localizar-se em rotas acessíveis, próximo a circulação principal, próximos ou integrados às demais instalações sanitárias. Deverão ser representados em planta de acordo com as especificações da NBR 9050.

10.5 Área para guarda de botijões de gás

- Local isolado e exclusivo;
- A delimitação deve ser feita com estrutura que evite o acesso de pessoas estranhas e permita a constante ventilação.

É necessário que os dispositivos de segurança dos recipientes estejam do lado de fora das edificações e em local ventilado.

Recipientes e dispositivos de regulação inicial da pressão GLP não devem estar em contato com a terra ou em locais onde passe por aumento de temperatura ou acúmulo de água. No caso das instalações dos recipientes ao longo da edificação devem ser construídas paredes e cobertura com resistência mínima ao fogo de 2h, ao longo do abrigo e com altura mínima de 1,8m.

11 Características estruturais

11.1 Teto / Forro

Não deve haver comunicação direta entre as dependências do restaurante e a cobertura. Na ausência de teto proveniente de inexistência de laje, deve-se utilizar forro. O pé direito deve ser de no mínimo 2,7m.

Área da cozinha

- Forro de gesso não inflamável, pintado com tinta impermeável, lavável, de cor branca. O acabamento não deve possuir frestas ou aberturas para entrada de pragas.

Dependências da cozinha / refeitório / sanitário de clientes

- Forro em gesso ou outro material resistente como o PVC, impermeável, lavável, de cor branca. O acabamento não deve possuir frestas ou aberturas para entrada de pragas.

Área de Recebimento

- Deve ser coberta adequadamente de forma que o recebimento seja feito protegido de chuva e sol.

Caixa

- Deve ter comunicação com o refeitório para que se mantenha o conforto térmico do local.

11.2 Piso

Área da cozinha / câmara fria

- Cor clara;
- Extrudado, com superfície lisa ou revestimentos monolíticos para cozinha industrial;
- Resistente a altas e baixas temperaturas, material corrosivo e tráfego intenso;
- Impermeável;
- Não poroso;
- Fácil higienização (lavagem, desinfecção);
- Com rodapés em todo o perímetro, arredondados para não permitir o acúmulo de alimento e sujidades;
- Caimento suficiente para direcionar aos ralos a água de higienização.

Para utilização de cerâmica extrudada, utilizar placas grandes (30x30 cm, para diminuir a quantidade de rejunte), de cor clara, com rejunte e argamassa própria para este tipo de piso. A argamassa, rejunte e métodos de colocação é diferente para este tipo de piso. **Atente-se.**

Deve-se realizar um chanfro na parede ao se instalar o rodapé para acompanhar o nivelamento da parede e não haver desnivelamento devido espessuras diferentes entre o piso e azulejo.

Dependências da cozinha (estoques, recebimento, vestiários, escritórios, corredores)

- Porcelanato com PEI 5 antiderrapante cor cinza claro;

- Resistente a material corrosivo;
- Impermeável;
- Fácil higienização (lavagem, desinfecção);
- Poderá também ser piso extrudado ou monolítico, o mesmo colocado na área interna da cozinha;
- Caimento suficiente para direcionar aos ralos a água de higienização;
- Com rodapés em todo o perímetro.

Refeitório / sanitários dos clientes / caixa

- Porcelanato PEI 5 ou monolítico, ambos cor cinza claro.

11.3 Ralos

Área da cozinha / recebimento / refeitório / corredores

- Devem ser do tipo linear retangular;
- Profundidade compatível com a declividade;
- Sifonados para impedir a entrada de roedores;
- Grelhas de inox, com proteção telada ou outros dispositivos adequados, que permitam seu fechamento;
- Em quantidade suficiente;
- Posição estratégica.



Dependências da cozinha (DML, vestiários, escritórios) / Sanitários de clientes / caixa

- Profundidade compatível com a declividade;
- Em quantidade suficiente;
- Com sistema abre e fecha.



- Em aço inox.

11.4 Parede

Área da cozinha / estoques / vestiários / sanitários de clientes

- Revestida de azulejo em cor branca, com rejunte branco, até o teto;
- Utilizar azulejos com placas maiores;
- Detalhe com azulejos 10X10, pastilhas ou outro revestimento apropriado, na cor Laranja, em linha reta, altura da colocação a 1,5 m;
- As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades. Deve ter acabamento adequado que vede a entrada de pragas;
- Aberturas para janelas deverão ter acabamento com pingadeiras em granito cinza claro.
- São vedadas as divisórias de vazio interno.

Bancada de Distribuição

- Extensão conforme determinado em layout;
- Largura de 20 cm;
- Altura: **1m, já considerando o acabamento em granito;**
- Acabamento em granito (4 cm de espessura e 40 cm de largura) na cor cinza claro. Deve ser instalada centralizada na bancada.
- Parede interna revestida com azulejo branco, com rejunte branco. Na parte externa do balcão finalizar com azulejos 10x10, pastilhas ou outro revestimento apropriado na cor laranja, em linha reta.

Bancada de devolução

- Extensão conforme determinado em layout;
- Largura de 20 cm;

- Altura: **1,20m, já considerando o acabamento em granito;**
- Acabamento em granito (4 cm de espessura e 30 cm de largura) na cor cinza claro. Deve ser instalada do eixo da parede para o lado externo da devolução.
- Parede revestida com azulejo branco, com rejunte branco. Na parte externa do balcão finalizar com azulejos 10x10, pastilhas ou outro revestimento apropriado na cor laranja, em linha reta.
- Colocar qual altura do vão de abertura (1,0m).
- Abertura na parede, conforme indicação em layout, para instalação de Shout para devolução de talheres colocar altura do chão.

Recebimento / Escritórios / Corredores fora da área de cozinha

- Deve ser pintada de cor branca, com tinta impermeável, lavável, antimofa ou antibacteriana.
- As aberturas para iluminação, ventilação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ser protegidas contra o acesso de animais sinantrópicos e sujidades;
- Aberturas para janelas deverão ter acabamento com pingadeiras em granito cinza claro.
- São vedadas as divisórias de vazio interno.

Refeitório

- Todas as paredes do refeitório devem ser revestidas em azulejo e rejunte branco, com 1,8 m de altura e finalizar com azulejos 10x10, pastilhas ou outro revestimento apropriado na cor laranja, em linha reta.
- A parte restante da parede deve ser pintada de cor branca, com tinta impermeável, lavável, antimofa;
- As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ter acabamento adequado que vede completamente o local;

- Meias paredes deverão ter acabamento na parte superior com pingadeiras em granito cinza claro;
- Aberturas para janelas deverão ter acabamento com pingadeiras em granito cinza claro.
- São vedadas as divisórias de vazio interno.

Caixa

- Deve possuir altura de 2,50m.
- A parte externa deve ser revestida em azulejo e rejunte branco na altura de 1,80m, detalhe com azulejos 10x10, pastilhas ou outro revestimento apropriado na cor laranja, em linha reta, acompanhando o desenho do refeitório.
- A parte interna deve ser pintada de cor branca, com tinta impermeável, lavável, antimofo;
- As aberturas para iluminação e instalação de equipamentos de exaustão, ventilação e climatização devem ter acabamento adequado que vede completamente o local;
- As paredes deverão ter acabamento na parte superior com pingadeiras em granito cinza claro;
- Aberturas para janelas deverão ter acabamento com pingadeiras em granito cinza claro.
- São vedadas as divisórias de vazio interno.

11.5 Ventilação, Temperatura e Umidade

- **Todas as áreas da unidade devem possuir climatizadores, exaustores e/ou ar condicionado;**
- Favorecer sempre a ventilação natural, com aberturas de paredes que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente com 1/10 da área do piso;

- A ventilação deve ser adequada para proporcionar a renovação do ar, remover o ar viciado, garantir o conforto térmico e manter o ambiente livre de fungos, gases, fumaças, gordura e condensação de vapores;
- O ar ambiente das áreas de processamento de alimento deve ser renovado frequentemente, através de equipamentos de insuflação controlados por filtros e de exaustão, devidamente dimensionados;
- A direção do fluxo de ar nunca deve ir de uma área suja para uma limpa;
- Para as operações realizadas nas unidades dos restaurantes considera-se compatível uma temperatura de 22 a 26°C com umidade relativa de 50 – 60%;
- Os acessos externos aos dutos das coifas e sistema de climatização devem ser protegidos por telas.

11.6 Janelas

Área da cozinha / dependências (recebimento, estoques, vestiários, escritórios, corredores)

- Modelo que garanta maior passagem de ar;
- Em alumínio branco;
- Proibido utilização de madeira;
- Ajustadas aos batentes;
- Localizadas na parte superior da parede;
- Ser instaladas estrategicamente, de modo que raios solares não incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos e equipamentos sensíveis ao calor;
- Possuir tela milimétrica removível de 2 mm (preferencialmente de aço), sem falhas de revestimento, **completamente ajustada** na parede/batente;
- As telas devem ser colocadas no lado interno de cada área;
- Verificar necessidade de mecanismos para a segurança do local (grades).

Refeitório / caixa / sanitários de clientes

- De material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza (em alumínio branco);
- Proibido utilização de madeira;
- Ajustadas aos batentes;
- Ser instaladas estrategicamente, de modo que raios solares não incidam diretamente sobre os clientes;
- Verificar necessidade de mecanismos para a segurança do local (grades).

11.7 Portas

Todas as áreas da unidade

- Em alumínio branco ou vidro;
- De acordo com o layout;
- Bem ajustadas nos batentes;
- Proibido utilização de madeira;
- Com mola e proteção inferior em caso de comunicação com o ambiente externo;
- Verificar necessidade de mecanismos para a segurança do local.

Refeitório

- A porta de entrada deve ser de acordo com a especificação dos bombeiros, quando necessário de rolar, automática, na cor azul.
- Verificar necessidade de mecanismos para a segurança do local.

11.8 Torneiras

Para as bancadas com cubas

- Deve ser de parede;
- Modelo compatível para que o fluxo de água incida no centro da cuba;
- Possuir ¼ de volta e arejadores;
- Modelo flexível, fabricada em metal cromado e revestimento em silicone.

Para as pias de lavagem de mãos

- Modelo compatível para que o fluxo de água incida no centro da cuba;
- Ser acionada através de temporizadores ou outro sistema de fechamento automático para economia de água.

11.9 Iluminação

- A iluminação deve ser distribuída uniformemente pelo ambiente, evitando ofuscamentos, sombras, cantos escuros, reflexos fortes e contrastes excessivos;
- Deve incidir numa direção que não prejudique os movimentos e nem a manipulação dos alimentos. A iluminação mais recomendada é a natural.
- A iluminação artificial, quando necessária, deve ser de natureza tal que não altere as características sensoriais (visuais) dos alimentos e não deve ser inferior a 540 lux (unidade de medida de iluminamento) nas áreas de inspeção, 220 lux nas áreas de trabalho e 110 lux nas outras áreas.

11.10 Luminárias

- Cor branca;
- Quantidade suficiente em cada área;
- Todas devem ser em LED
- Possuir proteção anti-explosão em todas as áreas da unidade;

11.11 Caixa de Gordura

- Localizada próxima à área de geração de resíduos, porém, fora da área de preparo e manipulação dos alimentos;
- Estar mantida bem vedada, porém de modo que seja fácil sua manutenção.

11.12 Caixa de Esgoto

- Localizada fora da área de preparo dos alimentos;
- Estar mantida bem vedada, porém de modo que seja fácil sua manutenção.
- Possuir válvula de retenção de refluxo no tubo de saída de esgoto a fim de impedir também entrada de pragas.

11.13 Reservatório e abastecimento de água

- O reservatório de água deve ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, ser bem vedado e protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e outros animais;
- Deve possuir capacidade e vazão suficiente (reservatório com capacidade para no mínimo 10 litros por refeição + quantidade de água exigida pelo corpo de bombeiros – em caso de imóveis acima de 700m²);
- Ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;
- Possuir superfície lisa;
- Possuir extravasador na sua parte superior;
- Obrigatória a instalação de filtro central, próximo ao cavalete;
- A pressão da água deve ser adequada de forma que, no momento em que todas as torneiras e máquina de lavar estiverem ligadas ao mesmo tempo, não haja perda de desempenho;
- Quando necessário, deverá ser instalado pressurizadores.

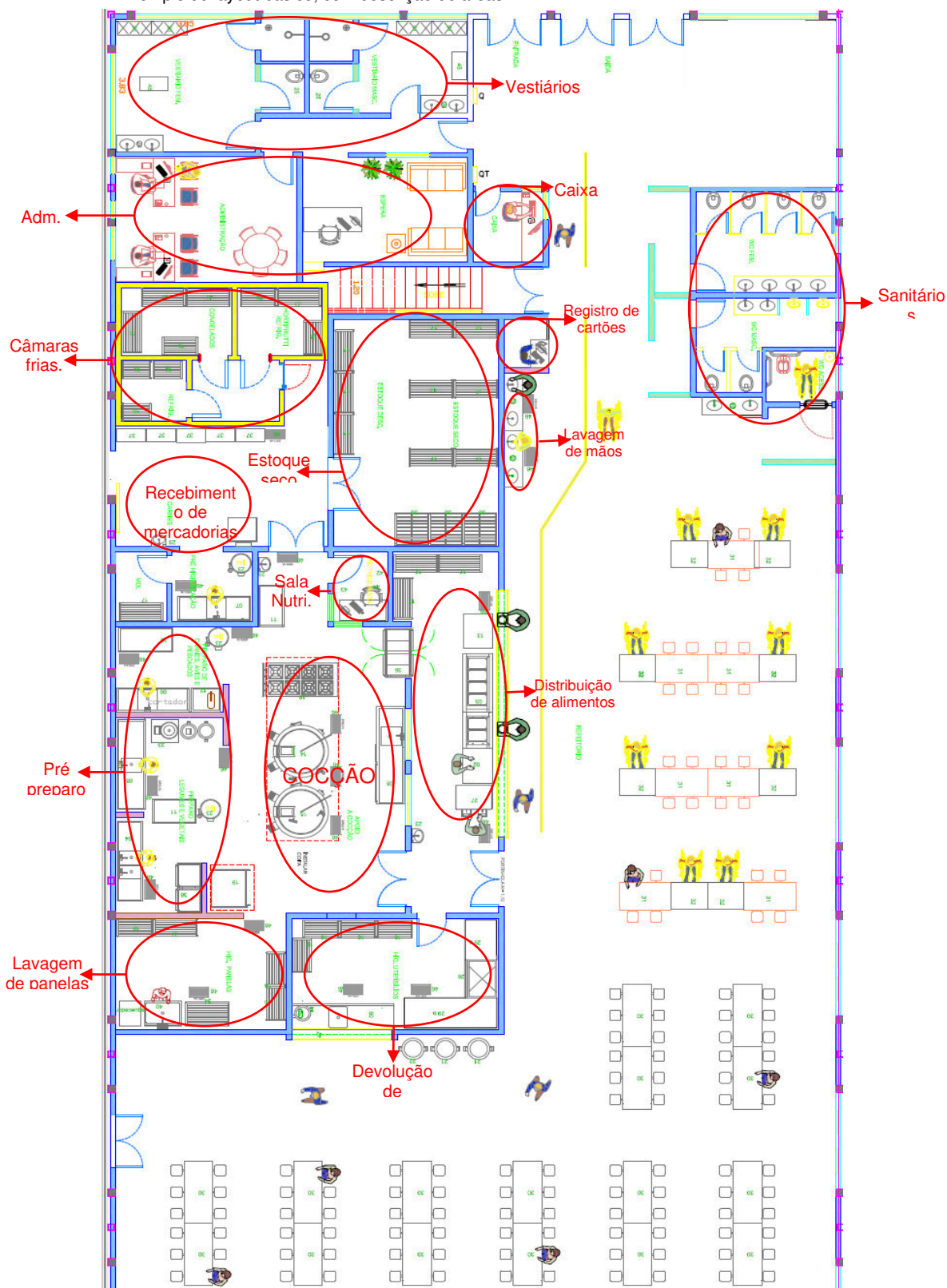
11.14 Sustentabilidade

Deverá ser instalado na unidade Bom Prato:

- Sistema Solar Fotovoltaico;
- Captação de água da chuva (utilização nas descargas e limpeza do Refeitório).

12 Áreas da Unidade – estrutura básica

* Exemplo de layout básico, com descrição de áreas.



* Os móveis e equipamentos de cada área estarão descritos em listagem própria, de acordo com o layout aprovado.

12.1 Área de entrada da unidade / formação de fila de usuários

- Lado externo da unidade / Entrada;
- Deve ser coberta para proteção do sol e da chuva;
- Boa ventilação.

12.2 Área de Recebimento

- Deve ser coberta;
- Acesso da área externa para área de armazenamento;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação;
- Ralo com proteção contra entrada de pragas;
- Pontos de elétrica.

12.3 Armazenamento

- Próximo à área de recebimento e de pré-preparo;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação;
- Ralo com proteção contra entrada de pragas;
- Pontos de elétrica.

12.4 Armazenamento em temperatura controlada

- Afastado da área de cocção;
- Próximo à área de recebimento e de pré-preparo.

Em caso de câmaras

- Possuir antecâmara;
- Porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;

- Termômetro permitindo a leitura pelo lado externo;
- Interruptor de segurança localizado na parte externa com lâmpada piloto indicadora "ligado" - "desligado";
- Dispositivo de segurança que permita abertura pelo lado interno;
- Sensor de temperatura do ar interno. O sensor deve ser instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante;
- Ser completamente vedada;
- Piso com mesmo nível da área externa, com as mesmas características descritas para a *Área da cozinha*;
- **Não** possuir **ralo** em seu interior;
- Características térmicas:
 - Congelamento: Atingir temperaturas superiores a -24º
 - Refrigeração: de 0 a 10ºc
 - Antecâmara: de 5 a 15ºc
- As máquinas devem ser alocadas em espaço adequado que permita a renovação de ar.

Em caso de freezers e refrigeradores

- Boa iluminação;
- Boa ventilação;
- Ralo com proteção contra entrada de pragas;
- Pontos de elétrica suficientes em cada parede.

12.5 Armazenamento de material de limpeza

- Área exclusiva, separada de todo o fluxo de produção de alimentos;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação;
- Ralo com proteção contra entrada de pragas;
- Pontos de elétrica.
- Tanque para apoio;

- Ponto de água;
- Ponto esgoto.

12.6 Pré-preparo de alimentos (carnes, legumes e hortaliças)

- Próximo à área de cocção;
- Próximo a área de armazenamento;
- Disposta de forma a não ocorrer contaminação cruzada;
- Separado das demais áreas por barreira física;
- Comporte volume grande de caixas plásticas;
- Comporte equipamentos necessários (cortador de legumes, liquidificador, descascador de legumes, processador de alimentos, cortador de frios, equipamentos de refrigeração);
- Área de carnes mais afastada da área quente;
- Área de legumes e hortaliças maior que a área de carnes;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação natural;
- Sistema de climatização corretamente dimensionado para manutenção do conforto térmico do local;
- Ralos com proteção contra entrada de pragas, posicionados próximo às paredes e locais de maior fluxo de água ou de acordo com a necessidade dos equipamentos em layout;
- Pontos de elétrica devem considerar todos os equipamentos previstos em layout, conforme carga e posicionamento necessários;
- Pontos de água de acordo com indicação de torneiras e equipamentos em layout;
- Pontos de esgoto de acordo com indicação em layout e manual dos equipamentos. Os pontos devem possuir até 0,30 cm de altura, devido a profundidade das cubas das bancadas em inox;
- O ponto de esgoto do descascador de alimentos deve ser feito no chão, no centro da mesa de apoio, conforme indicação em layout.

12.7 Preparo de alimentos/Cocção

- O mais próximo possível da distribuição de alimentos e pré-preparo;
- Espaço suficiente para comportar os equipamentos de preparo dos alimentos (fogão, caldeiras, fornos);
- Sistema de exaustão por coifa;
- Bancada com cuba para apoio do cozinheiro;
- Espaço entre os equipamentos para possibilitar o trânsito de pessoas;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação;
- Ralos com proteção contra entrada de pragas, posicionados próximo às paredes e locais de maior fluxo de água ou de acordo com a necessidade dos equipamentos em layout;
- Pontos de elétrica devem considerar todos os equipamentos previstos em layout e de acordo com o manual dos equipamentos respeitando carga, amperagem e posicionamento necessários;
- Pontos de gás de acordo com a necessidade dos equipamentos em layout;
- Ponto de água de acordo com indicação de torneiras e equipamentos em layout;
- Pontos de esgoto de acordo com a necessidade de cada equipamento previsto em layout.

12.8 Distribuição dos alimentos

- Anexa à área de preparo de alimentos;
- Alocada no mesmo lado onde haverá a formação de fila;
- Deve possuir abertura na parede para instalação de pass trough quente e refrigerado. Estes equipamentos fazem a conexão entre a área de cocção e distribuição, para acondicionamento e reposição das cubas com os alimentos a serem servidos;

- A parede com abertura para Pass Through deve ser revisada após a instalação do equipamento, fechando frestas a fim de evitar a entrada de pragas.
- Possuir vidro na parede ou porta em vidro para a área de cocção para melhor visualização do usuário;
- Deve possuir espaço suficiente para acomodar prateleiras com bandejas, pratos e talheres;
- Comportar balcão quente, balcão refrigerado, refresqueira, bancadas de apoio para montagem dos pratos e sucos;
- Possuir pia para lavagem de mãos;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação;
- Ralos com proteção contra entrada de pragas, posicionados próximo às paredes e locais de maior fluxo de água ou de acordo com a necessidade dos equipamentos em layout;
- Pontos de elétrica devem considerar todos os equipamentos previstos em layout, conforme carga, amperagem e posicionamento necessários;
- Pontos de água de acordo com indicação de torneiras e equipamentos em layout. Atentar para a altura adequada conforme manual do equipamento;
- Pontos de esgoto de acordo com a necessidade de cada equipamento em layout. Atentar para a altura adequada conforme manual do equipamento.

12.9 Devolução de utensílios

- Próximo à área de distribuição;
- Lado oposto à formação de fila para entrada;
- Posicionada estrategicamente de acordo com o fluxo de funcionamento da unidade;
- Possuir espaço suficiente para acomodar pia de pré-lavagem de utensílios, máquina de lavar pratos (compatível à quantidade de

- refeições produzidas) e estantes em inox para acomodar os utensílios limpos retirados da máquina de lavar;
- Abertura no balcão de devolução, conforme indicação em layout, para instalação de Shout para talheres (descarte);
 - Boa iluminação;
 - Boa ventilação;
 - Sistema de exaustão por coifa;
 - Ralos com proteção contra entrada de pragas, posicionados próximo às paredes e locais de maior fluxo de água ou de acordo com a necessidade dos equipamentos;
 - Pontos de elétrica (inclusive trifásica) devem considerar todos os equipamentos previstos em layout, conforme carga e posicionamento necessários;
 - Pontos de água de acordo com indicação de torneiras e equipamentos em layout;
 - Aquecedor de água para torneiras;
 - Torneiras com misturadores para água fria e quente;
 - Prever registro de água no local;
 - Pontos de esgoto de acordo com a necessidade de cada equipamento em layout;
 - Do lado externo do salão deve haver lixeiras para que os clientes descartem os restos, sendo elas separadas por cor entre lixo orgânico, descartável e coletor de copos;
 - No salão deve haver um recuo de 2m entre as mesas e esta área para coordenação do fluxo de pessoas.

12.10 Lavagem de panelas e utensílios de cozinha

- Posicionada estrategicamente, próximo a cocção e pré-preparo de alimentos;
- Disposta de forma a não ocorrer contaminação cruzada;
- Isolada das demais áreas por barreira física;
- Boa iluminação;

- Boa ventilação;
- Ralos com proteção contra entrada de pragas, posicionados próximo às paredes e locais de maior fluxo de água;
- Pontos de água de acordo com indicação de torneiras em layout;
- Aquecedor de água para torneiras;
- Torneiras com misturadores para água fria e quente no tanque de lavagem e na mesa gradeada;
- Prever registro de água no local;
- Pontos de esgoto de acordo com a necessidade de cada equipamento em layout.

12.11 Refeitório

- Anexa à área de distribuição dos alimentos;
- Acessibilidade para portadores de deficiência física;
- Corrimão duplo, em inox para conduzir a fila;
- Possuir pia para lavagem de mãos após a entrega dos cartões. (Pia em granito, com borda para não molhar o chão, com abertura circular de 0,15 cm entre as cubas para descarte de papel toalha);
- Deve possuir espaço suficiente para acomodar os clientes de acordo com o fluxo de pessoas;
- Deve possuir mesas e cadeiras suficientes, assim como para portadores de necessidades especiais;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação;
- Conforto térmico deve ser garantido através de climatizadores, ar condicionado ou outro sistema eficiente de exaustão;
- Ralos com proteção contra entrada de pragas, posicionados próximo às paredes e em locais estratégicos, longe da passagem de pessoas;
- Pontos de elétrica devem considerar todos os equipamentos previstos em layout, conforme carga e posicionamento necessários;
- Pontos de água de acordo com indicação em layout;

- Deve haver torneiras para mangueira em locais estratégicos, para facilitar a limpeza;
- Pontos de esgoto de acordo com indicação em layout.

12.12 Sala de apoio

- Local anexo ao refeitório;
- Deve ser isolado e exclusivo;
- Utilizado para reposição de materiais de higiene e limpeza do refeitório durante o funcionamento.
- Deve seguir as mesmas características do item 12.4.

12.13 Caixa

- Local anexo ao refeitório;
- Deve ser isolado e exclusivo;
- Com guichê para cobrança;
- Base do guichê em granito cinza comum;
- Vidro resistente e com visibilidade bloqueada de fora para dentro;
- O vidro deve possuir película escura que permita visualização apenas de dentro para fora do caixa;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação;
- Ralo com proteção contra entrada de pragas;
- Conforto térmico deve ser garantido através de ar condicionado ou sistema eficiente de exaustão;
- Pontos de elétrica;
- Pontos de lógica (cabos de internet);
- Linha telefônica.
- Deve conter bancada com gaveta registradora.

Deve possuir uma abertura (guichê) de 60 X 56 cm, à 1,15 m do piso acabado, com pingadeira de cor cinza comum na parte inferior, para compra

dos cartões. O Guichê deve possuir apenas um espaço de 0,12 X 0,15 cm, num ângulo de 180°, para a atividade de manuseio de cartões e dinheiro.



12.14 Registro de cartões

- Localizado depois do caixa ou no lado direito da distribuição;
- Pequeno local para entrega e registro dos cartões comprados;
- Paredes de 1,0m de altura, revestida com azulejo claro na parte interna e externa;
- Acabamento com pingadeira em granito cinza claro;
- Pontos de elétrica;
- Pontos de lógica (cabos de internet).

Sistema online de registro de refeições

O Programa Bom Prato possui seu próprio sistema online de registro de refeições servidas, computadas através do registro de cartões. Este sistema deverá ser instalado por funcionários da SEDS antes do almoço teste. Para isso, é necessário que os computadores já estejam instalados na unidade, assim como o perfeito funcionamento das instalações elétricas e de lógica (cabos de internet). A OSC é responsável por providenciar um provedor de internet e deixá-la habilitada para este período.

Instalação de câmera

A fim de aprimorar o monitoramento e suporte por parte da Secretaria de Desenvolvimento Social, todas as unidades Bom Prato possuem 3 câmeras digitais instaladas em seus salões, posicionadas estrategicamente para visualizar o registro das refeições servidas.

A instalação destas câmeras é feita antes do almoço teste e necessita de internet para seu funcionamento. Para tanto, a OSC é responsável por providenciar um provedor de internet e deixá-la habilitada para este período.

Especificação mínima para link de internet

- Link de no mínimo 10MB REAL (link dedicado) ou,
- Link de Banda Larga com no mínimo 60MB (para que chegue a 10MB REAL).
- Esses links preferencialmente com IP Fixo e conexão entrante.

12.15 Sanitário dos clientes

- Sem comunicação com a área interna do restaurante;
- Anexo ao refeitório;
- Posicionados do lado oposto da formação de fila;
- Devem ser divididos entre sanitário feminino, masculino e para portadores de necessidades especiais (ABNT NBR 9050 / Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos, item 7);
- Possuir pias para lavagem de mãos (em granito, com borda para não molhar o chão, com abertura circular de 0,15 cm entre as cubas para descarte de papel toalha) e materiais de higiene;
- As descargas devem possuir sistema de caixa acoplada para descarga;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação;
- Ralo com proteção contra entrada de pragas;
- Pontos de água de acordo com indicação em layout;

- Pontos de esgoto de acordo com indicação em layout.

12.16 Sanitário e vestiário de funcionários

- Sem comunicação direta com os demais setores da unidade;
- Devem ser divididos entre feminino e masculino;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação;
- Ralo com proteção contra entrada de pragas;
- Pontos de água de acordo com indicação em layout;
- Pontos de esgoto de acordo com indicação em layout;
- Vasos sanitários suficientes e chuveiros em boxes individuais isolados;
- As descargas devem possuir sistema de caixa acoplada para descarga;
- Possuir pia de lavagem de mãos (em granito, com borda para não molhar o chão, com abertura circular de 0,15 cm entre as cubas para descarte de papel toalha) e materiais de higiene;
- Devem possuir espelho.

12.17 Área de Lixo

Área refrigerada

- Local isolado;
- Próximo á áreas que produzem o resíduo;
- Com abertura para o ambiente externo;
- Piso Extrudado ou monolítico, com superfície lisa;
- Os ralos devem estar posicionados na parte externa da câmara, próximo a porta, para facilitar a limpeza.

Em caso de impossibilidade de refrigeração:

- Local isolado;
- Próximo á áreas que produzem o resíduo;

- Com abertura para o ambiente externo;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação;
- Ralo com proteção contra entrada de pragas;
- Ponto de água de acordo com indicação em layout;
- Parede inteiramente revestida em azulejo branco, com rejunte branco;
- Piso de cerâmica com PEI 5 antiderrapante ou com alta resistência, cor cinza claro;
- Deve estar devidamente fechada, impossibilitando o acesso de pragas.

Pode-se também utilizado *container* ou caçambas fechadas, afastadas da área de operação.

12.18 Sala da Nutricionista

- Posicionada estrategicamente de modo que permita a visão de toda a produção;
- Separada das demais áreas por barreira física (alvenaria);
- Possuir vidro para visualização;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação;
- Conforto térmico deve ser garantido através de ar condicionado ou sistema eficiente de exaustão;
- Pontos de elétrica;
- Pontos de lógica (cabos de internet);
- Linha telefônica.

12.19 Sala de administração e gerência

- Separada das demais áreas por barreira física (alvenaria);
- Possuir vidro para visualização quando possível;
- Boa iluminação;
- Boa ventilação;

- Conforto térmico deve ser garantido através de ar condicionado ou sistema eficiente de exaustão;
- Pontos de elétrica;
- Pontos de lógica (cabos de internet);
- Linha telefônica.

13 Identidade Visual

Toda a identificação visual da unidade Bom Prato fica a cargo da Secretaria de Desenvolvimento Social e do Palácio dos Bandeirantes.

14 Ilustrações, Informações estruturais e operacionais da unidade

