
Etec Deputado Salim Sedeh

CEETEPS – CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA

“PAULA SOUZA”

Etec Deputado Salim Sedeh

HABILITAÇÃO: TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO

Proposta de melhorias à cantina Etec Deputado Salim Sedeh.

Nome do aluno

Ana Claudia Costa da Silva

Bianca Rafaela da Silva Souza

Daniela Lombardi Dias

Kanaã Santos Soares

Keila Cristina Raimundo

Mateus Henrique Ferreira da Silva

Etec Deputado Salim Sedeh

Proposta de melhorias à cantina Etec Deputado Salim Sedeh.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como exigência parcial para obtenção da Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de Técnico em Administração, à Escola Técnica Estadual de Leme, ETEC Deputado Salim Sedeh, sob orientação do Professor Juliano Roberto Tambolini.

Etec Deputado Salim Sedeh

Resumo

A temática do trabalho de conclusão de curso refere-se à "Proposta de Melhorias à Cantina Etec Deputado Salim". Com o intuito de implementar melhorias e aperfeiçoar o método já existente, no qual trará benefícios, tal como lucratividade e expansão de público.

Objetivo geral: abordar aprimoramento na gestão administrativa por meio do marketing, logística e gestão financeira, objetivo específico: sucedeu com pesquisa de campo com os alunos, pesquisas sobre a legislação relacionado ao tema tendo como exemplo a licitação, com o propósito de aquisição da prestação de serviços, que é um dos pilares mais importante para a legalização do funcionamento da empresa prestada.

Observação do funcionamento da cantina, desenvolvimento do projeto, execução e apresentação de dados obtidos nas pesquisas.

Sobretudo soluções práticas e sucintas para propor, de maneira que haja gastos consideráveis com proporção de resultados em curto prazo.

Com fundamento ao tema, desenvolvemos assuntos abrangendo a importância da alimentação saudável, que engloba variações de alimentos, preparações saudáveis e alternativas para pessoas com intolerância à lactose e glúten.

Palavra-chave: cantina escolar, melhoria, administração.

Etec Deputado Salim Sedeh

ABSTRACT

The theme of the course completion work refers to “Proposal for Improvements to Cantina Etec Deputado Salim”. In order to implement improvements and improve the existing method, which will bring benefits, such as: profitability and audience expansion.

The General objective addresses improvement in administrative management through marketing, logistics and financial management. , which is one of the most important basis for the legalization of the operation of the provided company.

Observation of the operation of the canteen, project development, execution and presentation of data obtained in the research.

Above all practical and succinct solutions to propose, so that there are considerable expenses with proportion of results in the short term.

Based on the theme, we developed subjects covering the importance of healthy eating, which includes food variations, healthy preparations and alternatives for people with lactose and gluten intolerance.

Keywords: school canteen, improvement, administration.

Etec Deputado Salim Sedeh

Sumário

1. INTRODUÇÃO	7
2. PROBLEMATIZAÇÃO	7
3. JUSTIFICATIVA	7
4. OBJETIVOS	8
4.1. GERAL	8
4.2. ESPECÍFICOS	8
5. METODOLOGIA.	9
6. LEGISLAÇÃO	10
6.1. VOCABULÁRIO LEGISLATIVO	10
6.2. LEIS EM VIGOR	13
6.3. NORMAS SANITÁRIAS	17
6.4. LICITAÇÃO	19
6.5. NORMAS DA CANTINA	22
7. IMPORTÂNCIA DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL	24
7.1. PIRÂMIDE ALIMENTAR	27
7.2. OBESIDADE NO BRASIL	29
7.3. INTOLERÂNCIA LACTOSE E AO GLÚTEN	31
7.4. MANIPULAÇÃO ALIMENTAR	32
7.5. A ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE.	33
8. REFLEXO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL	36
9. ENTREVISTA	37
10. PESQUISA DE CAMPO	40
11. SUGESTÕES DE MELHORIAS	51
11.1. IDENTIDADE VISUAL	51
11.1.1. Cores	51
11.1.2. Fonte	52
11.2. LOGOTIPO	52
11.2.1. Uso devido	53
11.2.2. Uso indevido	54
11.2.3. Orientações devidas	54
11.2.4. Orientações indevidas	55
11.3. DIVULGAÇÃO	55
11.4. CARDÁPIOS	56

Etec Deputado Salim Sedeh

11.4.1. Físico	56
11.4.2. Digital	57
11.5. PIX	58
11.6. FICHAS	59
11.7. CONTROLE DE VENDAS	60
11.8. NOVOS PRODUTOS	67
11.8.1. Sanduíches naturais	67
11.8.2. Salada de fruta	67
11.8.3. Alimentos veganos e sem lactose	68
11.8.4. Sucos naturais	68
12. CONSIDERAÇÕES FINAIS	69
13. REFERÊNCIAS	70

Etec Deputado Salim Sedeh

1. INTRODUÇÃO

O foco do trabalho será utilizar a cantina da ETEC “Deputado Salim Sedeh”, como estudo de caso a fim de inserir uma gestão administrativa com o intuito de melhoria na qualidade dos serviços prestados.

Portanto, o presente trabalho será desenvolvido a partir de uma abordagem qualitativa, através de pesquisas e agrupamentos de informações concretas e condizentes ao tema principal que são as cantinas escolares.

2. PROBLEMATIZAÇÃO

Utilizar a cantina da ETEC “Deputado Salim Sedeh” como um estudo de caso para implementar melhorias para que possam otimizar a gestão do tempo e a prestação de serviço.

3. JUSTIFICATIVA

Apresentar sugestões à cantina da Escola Técnica Deputado Salim Sedeh, para aperfeiçoar o método atual de trabalho, onde trará benefícios, tais como aumentar os lucros e ampliação do público.

Etec Deputado Salim Sedeh

4. OBJETIVOS

4.1. GERAL

Apresentar os desafios que a cantina enfrenta atualmente para prestar um serviço de qualidade aos alunos.

Para isso, a proposta será uma melhoria na gestão administrativa que favorece ambos, onde serão abordados os seguintes tópicos:

- Espaço;
- Cardápio;
- Meios de pagamentos;
- Comunicação;
- Sistema de fluxo de caixa.

4.2. ESPECÍFICOS

- Pesquisa de campo com os alunos da escola;
- Pesquisas sobre a Legislação relacionada ao tema;
- Observar como a cantina funciona;
- Desenvolvimento do projeto para a implantação da melhoria;
- Apresentar os dados obtidos e os resultados do trabalho proposto.

Etec Deputado Salim Sedeh

5. METODOLOGIA.

Definida a finalidade do trabalho, utilizou-se dos métodos de pesquisas quantitativas, qualitativas e exploratória com o objetivo de compreender a situação atual da cantina da ETEC Deputado Salim Sedeh, com base nos resultados apresentados, foi possível a realização de sugestões de melhorias aos administradores da cantina.

Primeiramente, antes da elaboração das sugestões, foi necessário um período de pesquisas sobre o tema e a sua problemática.

Por último, decidiu-se a elaboração de um questionário com dez perguntas para apurar a visão dos alunos a respeito da cantina, as perguntas realizadas partindo do tema “Proposta de melhorias à cantina “Etec Deputado Salim Sedeh”, diversificando-se das mais simples até as mais elaboradas com pontos específicos.

Etec Deputado Salim Sedeh

6. LEGISLAÇÃO

A legislação é um conjunto de leis que regem e organizam um país, conhecida popularmente como ordem jurídica, estabelece condutas positivas e ou negativas para um indivíduo, instituição, empresa, entre outros. Podem ser criadas nas esferas municipais, federais e estaduais, respeitando as atribuições e competências. No Brasil, existem procedimentos definidos pela Constituição para a condução das cantinas, incluindo a realização de processo licitatório e a aprovação pela diretoria escolar e pela Associação de Pais e Mestres (APM). Cada estado possui suas próprias regulamentações em relação à alimentação escolar.

6.1. VOCABULÁRIO LEGISLATIVO

Lei

Norma ou um conjunto de normas criadas através dos processos próprios do ato normativo e estabelecidas pelas autoridades competentes para o efeito. (UFSC, 2012)

Constituição Federal

Está acima de todas as outras normas, considerado um guia para as demais produções de normas para o país. (BRUNELLI, 2022)

Emenda Constitucional

Seu nível hierárquico está acima de outras leis. É uma alteração na constituição. (BRUNELLI, 2022)

Etec Deputado Salim Sedeh

Lei Complementar (LC)

Norma jurídica de natureza infraconstitucional, tratadas como estrutura e serviços do estado. (BRUNELLI, 2022)

Leis Ordinárias

São as leis comuns, aprovadas pela maioria dos parlamentares da Câmara dos Deputados e do Senado Federal presentes durante a votação. (BRUNELLI, 2022)

Decretos Regulamentares ou Decreto

É produzido pelo poder executivo com o objetivo de regulamentar uma lei, podendo apenas especificar detalhes sobre a execução das leis, nunca criando direitos e deveres novos ou ampliando sua aplicação. (BRUNELLI, 2022)

Decreto Legislativo

Norma aprovada pelo congresso nacional. Podendo regular matérias como ratificar atos internacionais, sustar atos normativos do presidente da república, entre outros. (BRUNELLI, 2022)

Decreto Autônomo

Produzido pelo poder executivo, serve para o presidente da república definir a organização e o funcionamento da administração federal. (BRUNELLI, 2022)

Estatuto

Regulamento que estabelece a norma. Lei orgânica ou regulamento especial de um estado. (UFSC, 2012)

Etec Deputado Salim Sedeh

Medidas provisórias

Pode-se adotar medidas provisórias com força de lei em caso de relevância e urgência, mas o mesmo deve submeter as medidas provisórias ao congresso nacional. (BRUNELLI, 2022)

Lei Delegada

Ato normativo elaborado pelo presidente da república. Ele solicita autorização e se o congresso se julgar adequado deve fixar os limites da lei delegada. (BRUNELLI, 2022)

Resolução

Ato normativo que regula matérias que produzem efeitos internos nas casas do congresso nacional, existem resoluções que produzem efeitos externos, mas em geral apresentam mais efeitos internos. (BRUNELLI, 2022)

Etec Deputado Salim Sedeh

6.2. LEIS EM VIGOR

A lei nº 6.437 de agosto de 1977 (BRASIL, 1977) estabelece normas para garantir a qualidade, a segurança e a adequação dos produtos de interesse à saúde, como alimentos, medicamentos, cosméticos, produtos para saúde, entre outros. São previstas infrações relacionadas à fabricação, comercialização e utilização desses produtos, caso não estejam em conformidade com as normas sanitárias.

“Art. 1º - As infrações à legislação sanitária federal, ressalvadas as previstas expressamente em normas especiais, são as configuradas na presente Lei.

Art. 2º - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

I - Advertência;

II - Multa;

III - apreensão de produto;

IV - Inutilização de produto;

V - Interdição de produto;

VI - Suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;

VII - Cancelamento de registro de produto;

VIII - Interdição parcial ou total do estabelecimento;

IX - Proibição de propaganda; (Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998)

X - Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa; (Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998)

XI - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento; (Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998)

XI-A - intervenção no estabelecimento que receba recursos públicos de qualquer esfera. (Incluído pela Lei nº 9.695, de 1998)

XII - imposição de mensagem retificadora; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)

XIII - suspensão de propaganda e publicidade. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)[...]"(BRASIL, 1977)

Etec Deputado Salim Sedeh

De acordo com o decreto nº 12.342, de 27 de setembro de 1978 (SÃO PAULO, 1978), usando como base o “Livro XI”, torna essencial a preservação dos alimentos, composição e “terreno” adequados, e ainda preza a rotulação e embalagem correta e caso esteja fora dessas circunstâncias o alimento poderá ser interditado.

”[...]Artigo 376 - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas, alimentares "in natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I - Tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências do Ministério da Saúde;

II - Tenham sido elaborados, embalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

III - tenham sido rotulados segundo as disposições deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais;

IV - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou aquelas que tenham sido declaradas no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado.[...]

[...]Artigo 391 - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde.[...]

[...]Artigo 395 - O registro de aditivos intencionais, de embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas, e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação, que tenha sido declarado obrigatório, será sempre precedido de análise prévia.[...]

[...]Artigo 397 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis[...]

[...]Artigo 434 - Quando resultar provado em análise fiscal ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatório a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os respectivos termos.[...]

[...]Artigo 436 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Artigo 437 - A interdição do produto e/ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual o produto, ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado[...]"(SÃO PAULO, 1978)

Etec Deputado Salim Sedeh

A LEI Nº 8.944, DE 29 DE JULHO DE 2008(MATO GROSSO, 2008), altera a redação do Art. 2º, da Lei nº 8.681, de 13 de julho de 2007. Visando a proibição de alguns itens vendidos em ambientes escolares.

“Art. 1º O Art. 2º, da Lei nº 8.681, de 13 de julho de 2007, passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 2º É vedada a utilização, nas merendas escolares fornecidas em escolas públicas que atendam a educação infantil e básica, dos seguintes alimentos:

- I - Bebidas Alcoólicas;
- II - Refrigerantes;
- III - balas, pirulitos, gomas de mascar, e afins;
- IV - Alimentos industrializados, com teores elevados de gorduras saturadas, gorduras trans e sal;
- V - Salgados fritos
- VI - Alimentos que contenham nutrientes comprovadamente prejudiciais à saúde, nos termos da legislação em vigor.

§ 1º (...)

§ 2º Fica terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros nas cantinas escolares.

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.”(MATO GROSSO, 2008)

Na lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, é citado algumas diretrizes para alimentação no ambiente escolar. Algumas como, fornecimento de alimentos saudáveis, promoção da alimentação adequada, incentivo a educação alimentar e nutricional e a preferência por alimentos regionais.

“Art. 1º Para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

- I - O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
- II - A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
- IV - A participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;
- V - O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito

Etec Deputado Salim Sedeh

local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI - O direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Art. 3o A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

Art. 4o O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.[...]

[...]Art. 9o O FNDE, os entes responsáveis pelos sistemas de ensino e os órgãos de controle externo e interno federal, estadual e municipal criarão, segundo suas competências próprias ou na forma de rede integrada, mecanismos adequados à fiscalização e ao monitoramento da execução do PNAE.

Art. 10. Qualquer pessoa física ou jurídica poderá denunciar ao FNDE, ao Tribunal de Contas da União, aos órgãos de controle interno do Poder Executivo da União, ao Ministério Público e ao CAE as irregularidades eventualmente identificadas na aplicação dos recursos destinados à execução do PNAE.[...]"(BRASIL, 2009)

A emenda constitucional nº65, de 13 de julho de 2010 informa a importância que a família e sociedade têm de incentivar e ajudar aos adolescentes, jovens o direito à vida, saúde e alimentação.

“Art. 227. É dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança, ao adolescente e ao jovem, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao lazer, a profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária, além de colocá-los a salvo de toda forma de negligência, discriminação, exploração, violência, crueldade e opressão (Redação dada Pela Emenda Constitucional nº 65, de 2010)”

Etec Deputado Salim Sedeh

6.3. NORMAS SANITÁRIAS

Conhecida como vigilância sanitária e administrada pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), sendo um órgão que preza pela saúde e bem-estar dos cidadãos, toma decisões para eliminar, diminuir ou prevenir a saúde. Capaz de intervir nos problemas sanitários que possam influenciar no meio ambiente, com a criação de bens e prestação de serviços. Atuando em diversos setores, incluindo alimentos, medicamentos, produtos de higiene e limpeza, saneamento básico, estabelecimentos de saúde, entre outros.

A Lei nº 6437/77 (BRASIL, 1977), estabelece penalidades aplicáveis às infrações à legislação sanitária federal, define as ações consideradas como infrações sanitárias, que são aquelas que violam as normas sanitárias federais. As autoridades sanitárias devem proceder à fiscalização dos estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária.

“Art. 1º - As infrações à legislação sanitária federal, ressalvadas as previstas expressamente em normas especiais, são as configuradas na presente Lei.
Art. 2º - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:
I - Advertência;
II - Multa;
III - apreensão de produto;
IV - Inutilização de produto;
V - Interdição de produto;
VI - Suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;
VII - cancelamento de registro de produto;
VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
IX - Proibição de propaganda;
X - Cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
XI - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento.
IX - Proibição de propaganda; (Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998)
X - Cancelamento de autorização para funcionamento da empresa; (Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998)
XI - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento; (Redação dada pela Lei nº 9.695, de 1998)[...]
[...XII - imposição de mensagem retificadora; (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)
XIII - suspensão de propaganda e publicidade. (Incluído pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 2001)[...]
[...Art. 3º - O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

Etec Deputado Salim Sedeh

§ 1º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

Art. . 4º - As infrações sanitárias classificam-se em:

I - Leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II - Graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes[...];”(BRASIL, 1977)

Resolução Nº 06, DE 08 DE 2020(BRASIL, 2020), estabelece diretrizes relacionadas à qualidade higiênica-sanitária dos alimentos no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Algumas dessas diretrizes são, que os alimentos adquiridos para o PNAE devem estar de acordo com a legislação de alimentos da ANVISA e do MAPA. Os relatórios de inspeção sanitária devem ser arquivados e ficar disponíveis para o CAE e o FNDE por cinco anos. Devem ser adotadas medidas de controle higiênico-sanitário durante todas as etapas de aquisição, transporte, estocagem, preparo/manuseio e distribuição de alimentos.

“Art. 40 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

§ 1º Os gestores dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios devem determinar, inclusive perante o FNDE, que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com as Secretarias de Saúde e de Agricultura, ou órgãos similares, para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos a serem fornecidos à alimentação escolar.

§ 2º Em atendimento ao disposto no parágrafo anterior, deve ser firmado Termo de Compromisso, renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, em sistema do FNDE, e as ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente em âmbito local.

§ 3º Os relatórios de inspeção sanitária realizadas no âmbito do PNAE devem ser arquivados e permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos.

Art. 41 A EEx ou a UEx poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a

Etec Deputado Salim Sedeh

ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

Art. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa[...]”(BRASIL, 2020)

6.4. LICITAÇÃO

A administração direta ou indireta de órgãos públicos, abrange uma série de procedimentos burocráticos realizados com cautela, a fim de minimizar quaisquer imprecisões na condução dos procedimentos necessários para manter o seu gerenciamento em ordem e imparcial, a licitação é o processo realizado para aquisição de materiais, produtos ou serviços que visam suprir a necessidade dos órgãos públicos, seu trâmite normalmente é demorado por conter várias etapas que devem ser seguidas sem erros.

Os princípios da licitação são fundamentais para assegurar uma gestão pública adequada, promover a concorrência justa e selecionar a proposta mais vantajosa para os interesses públicos, sendo eles:

1. Legalidade: Os procedimentos devem estar em conformidade com a lei;
2. Publicidade: Às informações sobre a licitação devem ser amplamente divulgadas, cada fase do procedimento;
3. Impessoalidade: Todos os licitantes devem ser tratados de forma imparcial, a concorrência deve ocorrer de forma igualitária;
4. Igualdade: Todos os participantes devem ter as mesmas oportunidades;
5. Competitividade: A concorrência deve ser estimulada para obter as melhores propostas;
6. Probidade: O processo deve ser conduzido com honestidade e integridade;
7. Eficiência: O objetivo é obter o melhor resultado de forma eficiente e eficaz.

Etec Deputado Salim Sedeh

A lei nº 8.666/93 foi responsável por regulamentar as licitações até o ano de 2021, sendo substituída pela nova lei federal de nº 14.133, de 1º de abril de 2021, de acordo com o artigo seus princípios são:

CAPÍTULO II DOS PRINCÍPIOS

Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável[...] (Diário Oficial da União)

Os procedimentos se dividem em duas etapas, a fase interna refere-se à todos os procedimentos necessários para preparar a licitação antes de sua divulgação e abertura para a participação de empresas interessadas, como criação do edital, atos legais e as cláusulas, nenhuma pessoa além das responsáveis pela elaboração pode ter acesso nessa fase, os parentes desses responsáveis não podem concorrer, mediante a lei federal nº 8.666 de 21 de Junho de 1993, Planalto:

Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993

Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

Art. 9º Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários:

- I - O autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;
- II - Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;
- III - servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

§ 1º É permitida a participação do autor do projeto ou da empresa a que se refere o inciso II deste artigo, na licitação de obra ou serviço, ou na execução, como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento, exclusivamente a serviço da Administração interessada.

§ 2º O disposto neste artigo não impede a licitação ou contratação de obra ou serviço que inclua a elaboração de projeto executivo como encargo do contratado ou pelo preço previamente fixado pela Administração.

Etec Deputado Salim Sedeh

§ 3º Considera-se participação indireta, para fins do disposto neste artigo, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

§ 4º O disposto no parágrafo anterior aplica-se aos membros da comissão de licitação.

A parte externa é a fase em que ocorre a divulgação do edital, quando as empresas passam ter a ciência de abertura da licitação, podendo assim os interessados preparar os documentos necessários para a concorrência. As modalidades aceitas para a cantina escolar são,

- Tomada de preços: é a modalidade utilizada para obras, serviços e compras de valor intermediário, o critério de seleção é o de melhor técnica ou o de menor preço.
- Carta convite, (lei nº 8.666/93, BRASIL): é a modalidade utilizada para obras, serviços e compras de pequeno valor, em que a administração convida diretamente pelo menos três interessados do ramo pertinente à licitação. O critério de seleção é o de menor preço.

Com a execução da nova lei nº 14.133/2021, surgiu a modalidade de Diálogo competitivo, e a licitação por carta convite não será mais válida.

- Diálogo competitivo:
“serve para contratação de obras, serviços e compras em que a Administração Pública realiza diálogos com licitantes previamente selecionados mediante critérios objetivos, com o intuito de desenvolver uma ou mais alternativas capazes de atender às suas necessidades, devendo os licitantes apresentar proposta final após o encerramento dos diálogos” (BRASIL, 2021, Diário Oficial da União.)

Etec Deputado Salim Sedeh

“artigo 32 da Lei 14.133/2021, essa modalidade visa a contratar objeto que envolva as seguintes condições:

- a) inovação tecnológica ou técnica;
- b) impossibilidade de o órgão ou entidade ter sua necessidade satisfeita sem a adaptação de soluções disponíveis no mercado;
- c) impossibilidade de as especificações técnicas serem definidas com precisão suficiente pela Administração;

II - Verifique a necessidade de definir e identificar os meios e as alternativas que possam satisfazer suas necessidades, com destaque para os seguintes aspectos:

- a) a solução técnica mais adequada;
- b) os requisitos técnicos aptos a concretizar a solução já definida;
- c) a estrutura jurídica ou financeira do contrato;”(BRASIL, 2021)

Todo o dinheiro proveniente do processo licitatório, incluindo a contribuição mensal paga pela empresa vencedora para a administração dos serviços da cantina escolar, é direcionado para a conta bancária da Associação de Pais e Mestres (APM) da escola. A APM é responsável por gerir e administrar esses recursos, utilizados para diversas finalidades relacionadas à escola e ao seu funcionamento, visando beneficiar a comunidade escolar.

6.5. NORMAS DA CANTINA

Para melhor entendimento das normas deve-se compreender como se inicia. A APM (Associação de Pais e Mestres), permite que uma cantina possa estar em funcionamento através da administração direta, onde cabe a terceiros a organização e as vendas dos alimentos comercializados, contratados pela APM ou associados voluntários, e a indireta, nessa modalidade é executado o processo licitatório, quem se enquadrar nas diretrizes exigidas no processo, ganha e conduz a cantina por um período finito. Para se manter nesse tempo finito ela deve estar de acordo com as seguintes normas estabelecidas pela PORTARIA CONJUNTA COG/CEI/DSE DE 23 DE MARÇO DE 2005.

Etec Deputado Salim Sedeh

”Artigo 1º - Cantina Escolar é uma dependência, dentro do estabelecimento de ensino, destinada a fornecer serviços de alimentação a alunos, professores e demais funcionários, mediante pagamento.

§ 1º - A existência de Cantina Escolar dependerá de ato discricionário do Diretor da Escola, ouvido o Conselho de Escola e a Associação de Pais e Mestres - APM.

§ 2º - Cabe à Associação de Pais e Mestres - APM a administração direta ou indireta da Cantina Escolar[...]

Artigo 2º - A Cantina Escolar não prejudicará o Programa de Alimentação Escolar, nos turnos em que ele ocorre, nem a ele se sobreporá, devendo ambos integrar esforços para o desenvolvimento de hábitos saudáveis de alimentação.[...]

[...]Artigo 4º - A Cantina Escolar para funcionamento, deverá obter Auto de Licença e Funcionamento e demais documentos que se tornem necessários, expedido pelo Órgão responsável pela Vigilância Sanitária ou a quem está designar.

Artigo 5º - A Cantina Escolar poderá ser administrada:

I - Diretamente, por meio de empregados contratados para este fim ou por meio de associados voluntários;

II - Indiretamente, após realização de processo de licitação com Edital e Termos de Contrato elaborados pela diretoria executiva da APM, após aprovação do Conselho Deliberativo.[...]

[...]Artigo 6º - A administração direta ou indireta da Cantina Escolar pela APM deverá:

I - Observar as condições de higiene e saneamento;

II - Fiscalizar as condições de armazenamento e exposição de alimentos fornecidos;

III - sugerir o fornecimento de produtos alimentares saudáveis;

IV - Controlar os preços dos produtos;

V - Exigir vestuário adequado dos funcionários que elaboram e fornecem produtos aos alunos;

VI - Fiscalizar as condições e itens de segurança (fornecimento de gás, água, ventilação etc.), aparelhos eletroeletrônicos e outros.

Artigo 7º - É expressamente proibida a comercialização, pela Cantina Escolar, de produtos prejudiciais à saúde e que não ofereçam condições nutricionais e higiênico-sanitárias, bem como aqueles que possam ocasionar obesidade e outros problemas de saúde causados por hábitos incorretos de alimentação[...]

Etec Deputado Salim Sedeh

[...]Artigo 8º - Fica permitida a comercialização dos seguintes alimentos, visando aquisição de hábitos alimentares saudáveis para melhoria da qualidade de vida:

I - Frutas, legumes e verduras;

II - Sanduíches, pães, bolos, tortas e salgados e doces assados ou naturais: esfiha aberta ou fechada, coxinha e risoles assados, pão de batata, enroladinho, torta, quiche, fogazza assada, entre outros produtos similares;[...]

[...]Artigo 9º - Os alimentos a serem comercializados serão especificados na minuta do contrato, integrante do Edital de Licitação, no caso de administração indireta.

Artigo 10 - As Cantinas Escolares já existentes terão um prazo de cento e oitenta dias para regularem e adequarem suas situações, dentro dos critérios estabelecidos.

Artigo 11 - A não observância do disposto nesta Portaria sujeita o infrator às sanções administrativas, civis e criminais previstas na legislação em vigor[...]”(SÃO PAULO, 2005)

Etec Deputado Salim Sedeh

7. IMPORTÂNCIA DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

O público que mais frequenta a Etec Deputado Salim são jovens entre 15 à 25 anos. Devido às transições que ocorrem nessa fase é primordial ter uma alimentação balanceada, visto que influencia principalmente no desenvolvimento corporal e da saúde mental.

“Durante esse período, a alimentação saudável para jovens requer muita atenção, pois as necessidades nutricionais de macro e micronutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e minerais) encontram-se aumentadas devido aos eventos da puberdade e ao estirão de crescimento. Então, é um período que requer cuidados, já que vários fatores (psicológicos, culturais e socioeconômicos) começam a interferir na escolha alimentar do jovem” (DERAM, 2018).

Uma alimentação saudável rica para o organismo, inclui todos os grupos de alimentos, a diferença entre eles são os benefícios e a quantidade ao ingerir.

Além disso, é essencial se hidratar com água, pois ajuda absorção de nutrientes provenientes de outros alimentos, regular a temperatura corporal, auxilia na desintoxicação do corpo, combate a retenção de líquido e favorece a perda de peso, melhora a circulação sanguínea, facilita a digestão de refeições entre outros benefícios.

O indicado é de 2 litros a 4 litros de água. Para saber a quantidade correta para beber no dia a dia é necessário fazer um cálculo a partir da sua idade e peso.

Etec Deputado Salim Sedeh

Tabela

Idade	Quantidade recomendada por kg
Até os 17 anos	40 ml
18 aos 55 anos	35 ml
55 aos 65	30 ml
66+	25 ml

Fonte: <https://blog.livup.com.br/quantidade-de-agua-por-dia/>

Exemplo: uma pessoa de 24 anos que pesa aproximadamente 64 kg. Ela precisa de 35 ml para cada kg. Então: $35 \text{ ml} \times 64 \text{ kg} = 2.20$ litros de água por dia.

Etec Deputado Salim Sedeh

7.1. PIRÂMIDE ALIMENTAR

Piramide Alimentar



Imagem Nº 1.

<https://guiasaudedamulher.zapoo.com.br/sem-categoria/piramide-alimentar-entenda-funcional/>

Etec Deputado Salim Sedeh

A Pirâmide alimentar é um guia da boa alimentação, ou seja, é uma representação gráfica, dividida em oito grupos os alimentos existentes, criados para auxiliar as pessoas sobre o que elas devem comer.

No mundo existem vários tipos de pirâmides alimentares, isso porque apresentam variações, pois em cada lugar há uma especificidade na alimentação. No Brasil, a primeira pirâmide alimentar foi desenvolvida no ano de 1999, e após esse período houve uma reestruturação para adequar-se melhor à realidade da alimentação no nosso país. Atualmente, a pirâmide alimentar brasileira baseia-se em uma dieta de 2000 quilocalorias diárias e agrupa os alimentos em oito grupos básicos (Guia Saúde da Mulher, 2023).

Grupos alimentares presentes na pirâmide são:

- Leite e derivados/ Carne, ovos e leguminosas

Esse grupo de alimentos são grandes fontes de proteínas, responsáveis por disponibilizar força aos músculos, tecidos e ossos. Esses alimentos são ricos em cálcio, proteína, vitamina A e vitamina D (Guia Saúde da Mulher, 2023).

- Hortaliças/Frutas

As hortaliças e frutas são conhecidas como alimentos reguladores e são importantes para o funcionamento correto de todo o organismo, além de serem capazes de prevenir vários tipos de doenças como, por exemplo, o câncer. Esse grupo de alimentos é rico em vitamina A, vitamina C, potássio, folato, ferro e fibras (Guia Saúde da Mulher, 2023).

Etec Deputado Salim Sedeh

- Cereais, pães, tubérculos, raízes e massas

Esse grupo alimentar são os carboidratos, as principais fontes de energia para o corpo. Estão na base da pirâmide, então devem ser consumidos em maiores quantidades. O mais recomendado é optar por fontes de carboidrato mais saudáveis como os grãos, pães integrais e cereais. São ricos em vitaminas do complexo B e fibras (Guia Saúde da Mulher, 2023).

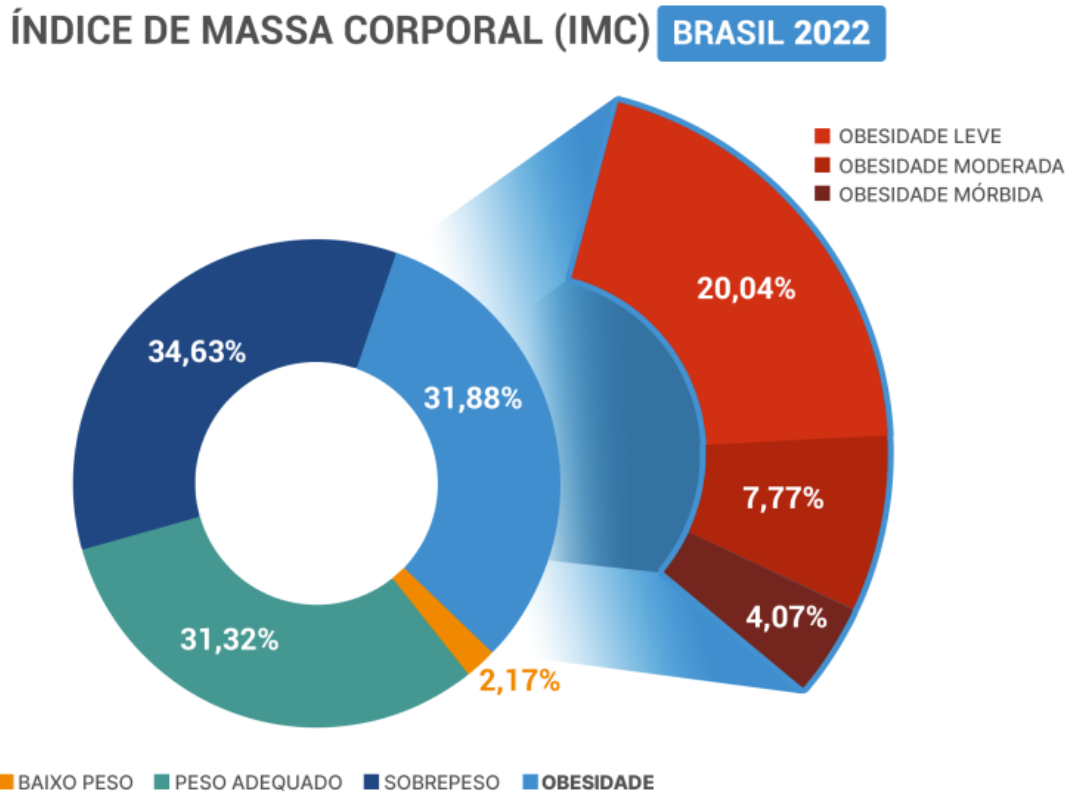
Na alimentação diária, é importante a inclusão de todos os grupos da pirâmide alimentar para garantir que o corpo receba todos os nutrientes necessários. Os alimentos que devem ser consumidos em uma maior proporção estão na base da pirâmide e os que precisam ser consumidos com moderação estão no topo da pirâmide (Guia Saúde da Mulher, 2023).

7.2. OBESIDADE NO BRASIL

Segundo a reportagem do site Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica. “Dados do Ministério da Saúde, obtidos em um levantamento inédito, apontam que a obesidade atinge 6,7 milhões de pessoas no Brasil. O número de pessoas com obesidade mórbida ou índice de massa corporal (IMC) grau III, acima de 40 kg/m², atingiu 863.086 pessoas no ano passado. As informações públicas estão sendo divulgadas pela Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica (SBCBM) no dia quatro de março, data alusiva e que marca a importância do combate à obesidade entre adultos e crianças.

Etec Deputado Salim Sedeh

Gráfico 1 Índice de Massa Corporal



FONTE: SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - SISVAN | MINISTÉRIO DA SAÚDE

Fonte:

<https://www.scbm.org.br/obesidade-atinge-mais-de-67-milhoes-de-pessoas-no-brasil-em-2022/#:~:text=Dados%20do%20>

[Minist%C3%A9rio%20da%20Sa%C3%BAde,milh%C3%B5es%20de%20pessoas%20no%20Brasil](https://www.scbm.org.br/obesidade-atinge-mais-de-67-milhoes-de-pessoas-no-brasil-em-2022/#:~:text=Dados%20do%20Minist%C3%A9rio%20da%20Sa%C3%BAde,milh%C3%B5es%20de%20pessoas%20no%20Brasil).

Etec Deputado Salim Sedeh

7.3. INTOLERÂNCIA LACTOSE E AO GLÚTEN

A intolerância está relacionada ao impedimento de digestão mediante um determinado alimento promovendo má absorção.

Lactose à medida que a célula do intestino perde a capacidade de produzir a enzima lactase, causada pela quebra da lactase, açúcar presente no leite e em seus derivados.

Principais sintomas:

- Dores abdominais
- Diarreia
- Náuseas e às vezes vômitos
- Sensação de inchaço no abdômen
- Flatulência

Desse modo em que a pessoa recebe o diagnóstico pelo médico é importante eliminar esses tipos de alimentos e encontrar alimentos substitutos para suprir a falta, como: sardinha, espinafre, amêndoas, semente de linhaça entre outros alimentos com boas quantidades de cálcio.

Também conhecida como doença celíaca, os portadores desta doença possuem intolerância ao glúten, proteína presente em cereais como o trigo, a cevada, a aveia entre outros, que geralmente se encontra em ingredientes que compõem pães, massas, biscoitos, cerveja e doces.

A doença celíaca é uma doença inflamatória mediada pelo sistema imunitário em resposta a ingestão de glúten, prejudicando a mucosa do intestino delgado, provocando dificuldades do organismo em absorver os nutrientes dos alimentos, vitaminas, sais minerais e água.

Etec Deputado Salim Sedeh

Principais sintomas:

- Anemia
- Perda de peso e desnutrição
- Osteoporose
- Falta de apetite
- Inchaço na barriga
- Diarreia
- Prisão de ventre
- Dor abdominal

É importante estar buscando um profissional, nutricionista para orientar e sobretudo acompanhar as pessoas que sofrem intolerância. O nutricionista indicará receitas, alimentos para que o corpo não sofra com alguma deficiência.

7.4. MANIPULAÇÃO ALIMENTAR

A maneira na qual a comida é preparada influencia diretamente na segurança do consumo do alimento e no equilíbrio da refeição. Quando produzida sem a higienização correta, sem o cozimento adequado ou sem respeitar rótulos é possível causar problemas de saúde, como intoxicações alimentares, obesidade etc.

Tendo em vista que a escolha do alimento, com prioridade de alimentos naturais e menos refinados, assim como, o modo de preparo, sendo frito, assado ou cozido têm a capacidade de resultar em alimentos equilibrados em questão de nutrientes e de calorias, igualmente na redução dos problemas de saúde tais como, a obesidade.

Etec Deputado Salim Sedeh

7.5. A ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) se tornou uma diligência especializada em saúde, fundada em 7 de abril de 1948 e suplementada pela Organização das Nações Unidas. Possui predecessores na Guerra do fim do século XIX. Propondo-se orientar o serviço internacional da saúde por meio de Alianças com Países, sociedades, fundações, instituições e centros de pesquisa.

Possuindo um padrão de alimentação no qual apropria-se o consumo sem ocasionar risco à saúde humana.

Conforme pesquisa da OMS "A população deveria consumir pelo menos cinco dias da semana frutas, legumes e verduras. Apenas 23% da população brasileira cumpre essa recomendação" (Folha Vitória, 2019).

7.6. VIGILÂNCIA SANITÁRIA E ALIMENTOS.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) se tornou uma instituição com o intuito de proporcionar a proteção da saúde para a população juntamente com o controle sanitário da produção, comercialização de serviços e mercadorias submetidas à vigilância sanitária.

No setor alimentício, a Anvisa controla, supervisiona, coordena, fiscaliza e verifica riscos. Estabelecendo normas e padrões de qualidade a serem seguidos em locais que comercializam e preparam alimentos.

Etec Deputado Salim Sedeh

Perante as normas ANVISA, podemos citar as atividades a serem seguidas durante o processo:

- Investigação de surtos alimentares;
- Queixas, denúncias e dúvidas sobre o atendimento;
- Avaliação de rotulagens e coleta de alimentos;
- Fiscalização para emissão do alvará da Vigilância Sanitária.

7.7. ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO.

“O alvará de funcionamento consiste em uma documentação que autoriza estabelecimentos a desempenharem suas atividades em determinados locais nos termos da legislação. O empresário realizará o requerimento na Prefeitura da Cidade, verificando as exigências a serem cumpridas, então, será emitido o documento autorizando o funcionamento da empresa.”
(Saúde Governo do Estado de Goiás, 2019)

A técnica de preparação dos alimentos contém um papel na segurança alimentar, sendo importante que as empresas e as pessoas saibam como aplicá-las, especialmente as que produzem e comercializam alimentos.

Etec Deputado Salim Sedeh

7.8. RDC 216 ANVISA.

(...)” Trata-se do regulamento técnico e manual de boas práticas de manipulação de alimentos preparados em ambientes que contenham fluxo de pessoas. Ou seja, a RDC 216 Anvisa determina as “regras” e padrões de boas práticas que o estabelecimento deve seguir, com o intuito de garantir condições higiênicas dos alimentos preparados, garantindo o bem-estar e a saúde do consumidor sendo indicado para ambientes que se encaixem nas atividades de manipulação, fracionamento, preparação, armazenagem, distribuição, transporte, venda e entrega de alimentos. Além disso, os serviços que devem inserir a RDC em seus negócios são: Cantinas, cozinhas industriais, lanchonetes, padarias, restaurantes entre outros. ” (Foodseg, 2017).

A Anvisa cita os principais pontos abordados:

- Estrutura física do estabelecimento;
- Higiene do ambiente e dos colaboradores;
- Manejo de resíduos;
- Controle de pragas;
- Equipamentos e utensílios;
- Cuidados com os insumos;
- Documentação necessária.
- Controle de estoque (prazos de validade, contar com fornecedores confiáveis, limpar periodicamente os espaços de armazenamento, identificar itens que não forem totalmente usados, com data de abertura e prazo de utilização).

Etec Deputado Salim Sedeh

8. REFLEXO SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

A alimentação saudável aumenta a disposição, autoestima, diminuição do estresse, ansiedade, melhor qualidade de sono, além de prevenir uma série de doenças, como:

Anemia: Trata-se de uma doença que resulta na falta de glóbulos vermelhos ou glóbulos vermelhos disfuncionais no corpo, o que causa a redução do fluxo de oxigênio para os órgãos.

Hipertensão: A hipertensão arterial ou pressão alta é uma doença crônica caracterizada pelos níveis elevados da pressão sanguínea nas artérias.

“Ela acontece quando os valores das pressões máxima e mínima são iguais ou ultrapassam os 140/90 mmHg (ou 14 por 9)”. (Gov.br, 2023).

Problemas intestinais: As principais patologias que afetam o intestino (tanto delgado quanto grosso) são doenças inflamatórias, gastrointestinais, doença de Crohn, diverticulite entre outros.

No cotidiano, manter uma alimentação balanceada é de extrema importância. Pensando nisso, serão desenvolvidas sugestões de opções mais nutritivas.

Etec Deputado Salim Sedeh

9. ENTREVISTA

Questionário Cantina ETEC Deputado Salim Sedeh

1. Há quanto tempo estão na escola?

Está desde 2011, é uma empresa familiar gerenciada por sogra e genro.

2. Entraram por meio de licitação? Se sim, o processo foi demorado?

Sim, através de editorial, o processo é muito burocrático. Desde que entraram em 2011, todas as licitações seguintes foram ganhas por eles.

3. Ocorreram mudanças durante a pandemia?

Sim, durante a pandemia foram necessárias algumas restrições em relação às comidas que precisam ser manuseadas por questões sanitárias a fim de evitar o contágio da COVID-19, como por exemplo: lanches naturais e suco de laranja.

4. Quantos salgados vendem por dia?

Em média 80 unidades por dia, sendo a maioria salgados fritos.

5. Das opções de refrigerantes (Coca Cola e Cruzeiro) qual é o mais vendido?

O refrigerante que mais tem vendas é a Coca Cola de 200ml, em seguida o refrigerante Cruzeiro.

Etec Deputado Salim Sedeh

6. Vendem mais no período diurno ou noturno? A diferença entre as vendas é muito grande?

Antes da pandemia as vendas eram maiores no período noturno, e pós pandemia, no período diurno.

Essa mudança ocorreu, pois, os alunos do período integral agora possuem Pix, o que facilita a forma de pagamento.

7. Seria viável ter uma maquininha de cartão? (Sugestão dada pelos alunos)

Não, já tentaram implantar essa forma de pagamento, mas devido à demora da maquininha (sinal fraco do Wi-fi), as filas ficam enormes, o que ocasiona atrasos nos pedidos devido o intervalo ser curto, além de não ser viável retornar com a maquininha uma vez que o valor da taxa é alto.

8. Venderiam lanches e sucos naturais?

Sim, já venderam anteriormente e tiveram boas vendas, mas com o tempo os pedidos diminuíram.

No entanto, voltariam a vender somente por encomenda.

9. Vendem mais salgados fritos ou assados?

Vendem mais os salgados assados ultimamente, mas não é fixo, varia conforme demanda.

10. Para facilitar os pagamentos por Pix, aceitariam colocar uma placa com o QR CODE da cantina?

Sim, aceitam essa sugestão.

Etec Deputado Salim Sedeh

11. Já tentaram outras formas de apresentar os valores dos produtos? (Ex.: Lousa), se não, topariam colocar?

Não tentaram anteriormente, mas aceitam essa sugestão.

12. O que já tentaram vender e não deu certo?

Já venderam cachorro-quente e bolinhos, no começo vendiam bem por ser novidade, mas com o tempo a demanda caiu, portanto não foi viável manter no cardápio pois teriam perdas de produtos.

Etec Deputado Salim Sedeh

10. PESQUISA DE CAMPO

O questionário foi realizado com o objetivo de constatar as insatisfações e satisfação dos alunos em relação ao atendimento oferecido, às formas de pagamento e ao cardápio disponível, por fim, deu-se às sugestões dos alunos de possíveis melhorias.

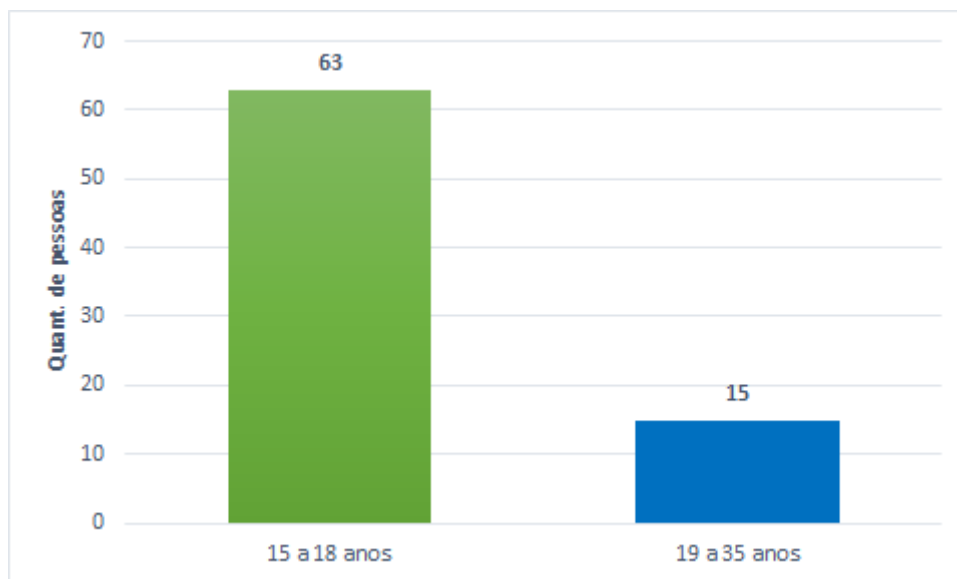
No total, setenta e oito alunos da ETEC Deputado Salim Sedeh, em Leme/SP, responderam ao questionário disponibilizado na plataforma digital Google Forms no período de quatro dias, no qual, resultou em dados de opiniões pessoais sobre as experiências dos alunos com a cantina.

Visto que é oferecido na última pergunta, um espaço para os estudantes exporem suas sugestões de melhorias, onde foi possível observar os principais assuntos que demandam atenção.

A seguir os resultados do questionário e sua conclusão.

Etec Deputado Salim Sedeh

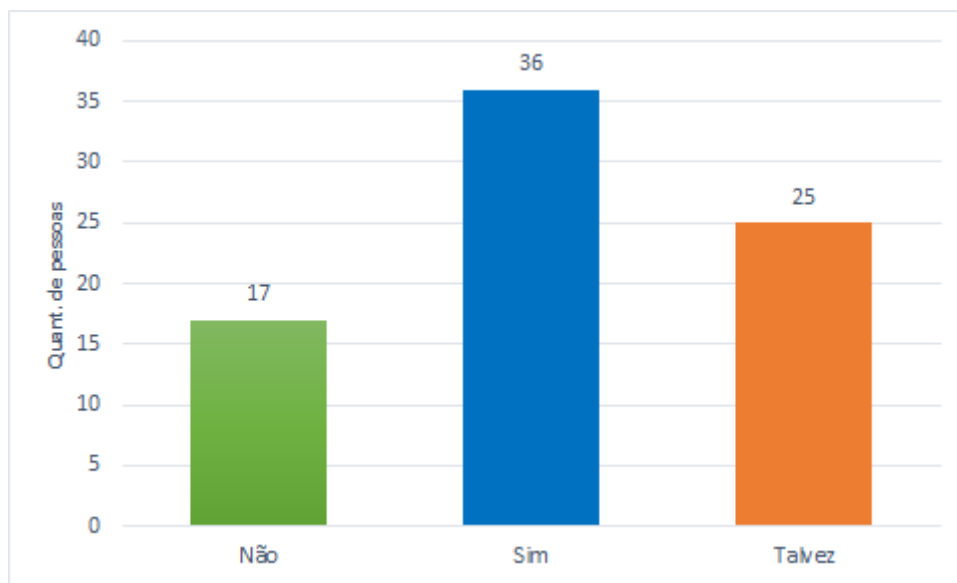
1. Qual é a sua faixa etária?



Na primeira pergunta, percebe-se que a maior faixa etária é dos quinze aos dezoito anos, sendo eles sessenta e três alunos que frequentam Ensino Médio integrado da Escola Técnica Deputado Salim Sedeh. Enquanto os quinze restantes, são alunos do Ensino Técnico noturno da mesma instituição.

Etec Deputado Salim Sedeh

2. Você tem o hábito de comprar na cantina da Etec?

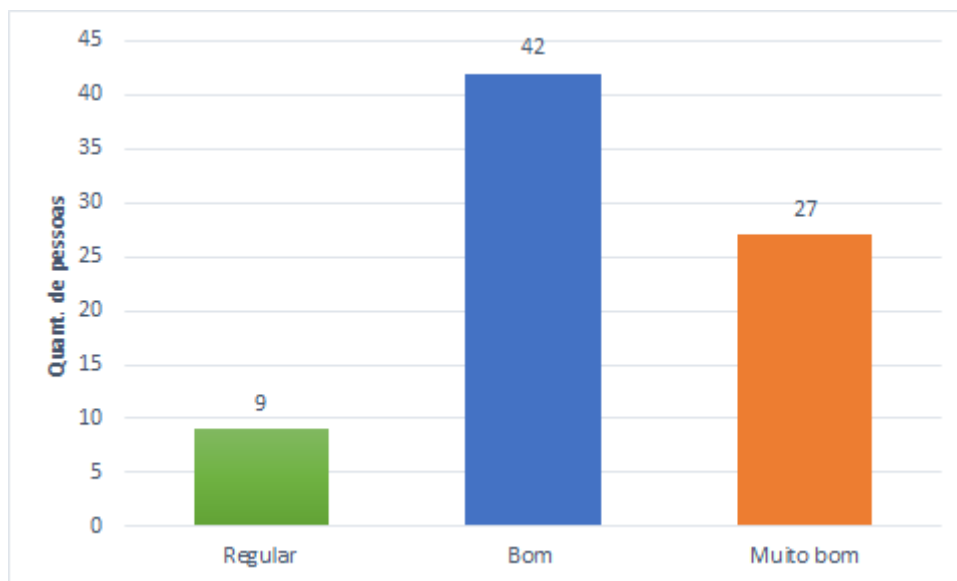


Percebe-se que cinquenta e seis alunos têm o hábito de comprar na cantina, ao mesmo tempo que vinte e cinco responderam “talvez” possivelmente compram na cantina quando o refeitório da escola não tem a opção de sua preferência ou não levaram o lanche de casa.

Em contrapartida, dezessete não têm o hábito de comprar na cantina, provavelmente um dos motivos seria: pressupõe-se que os preços não são acessíveis, bem como não há as opções desejadas dos alunos.

Etec Deputado Salim Sedeh

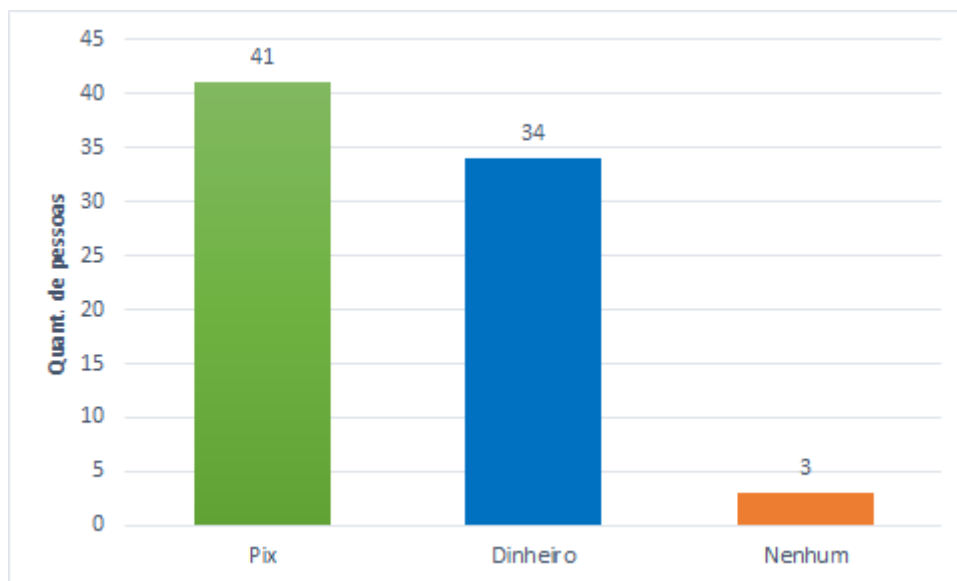
3. Qual é sua opinião sobre o atendimento?



Observa-se que nove alunos tiveram experiências não muito agradáveis, o que torna o atendimento um ponto a ser explorado. No presente trabalho será focado a logística para a melhoria do serviço prestado.

Etec Deputado Salim Sedeh

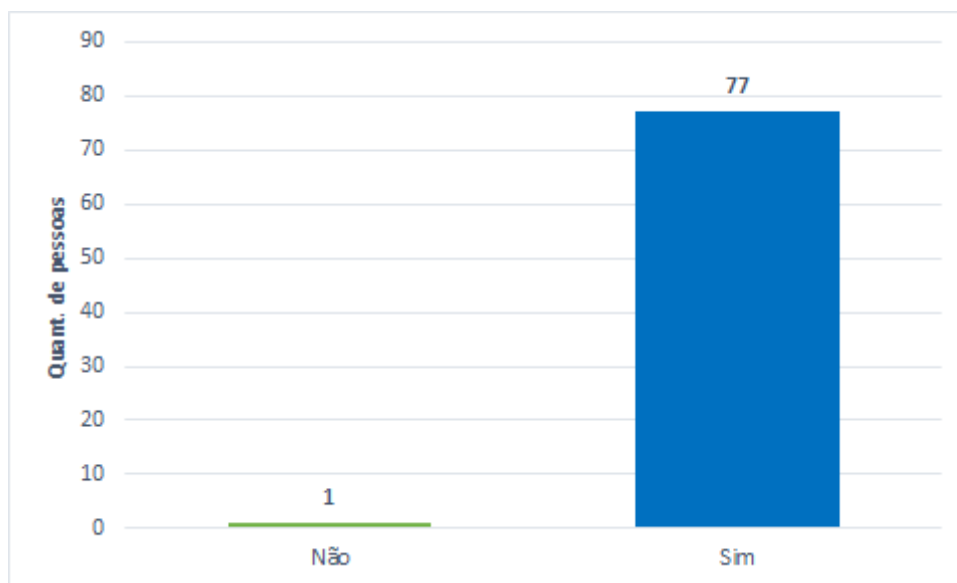
4. Qual a forma de pagamento que mais utiliza?



Diante disso, percebe-se que quarenta e um alunos utilizam o pix como principal forma de pagamento.

Etec Deputado Salim Sedeh

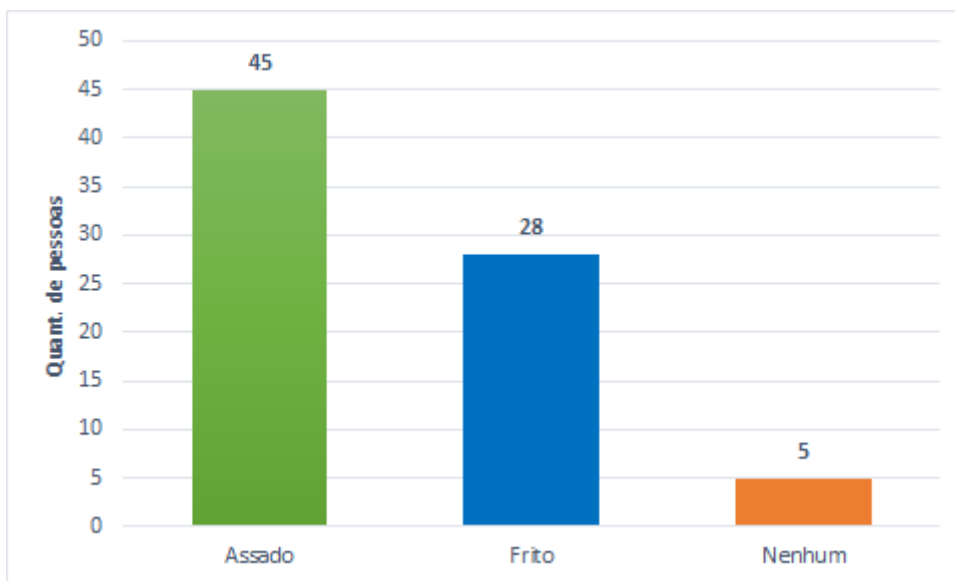
5. Para os pagamentos em pix, acredita que uma placa com QR code facilitaria o pagamento?



Pode-se observar que setenta e sete alunos concordam em relação a anexar a placa de QR code no balcão. Diante do resultado da pergunta anterior, conclui-se que a placa contribuirá na agilidade dos pagamentos.

Etec Deputado Salim Sedeh

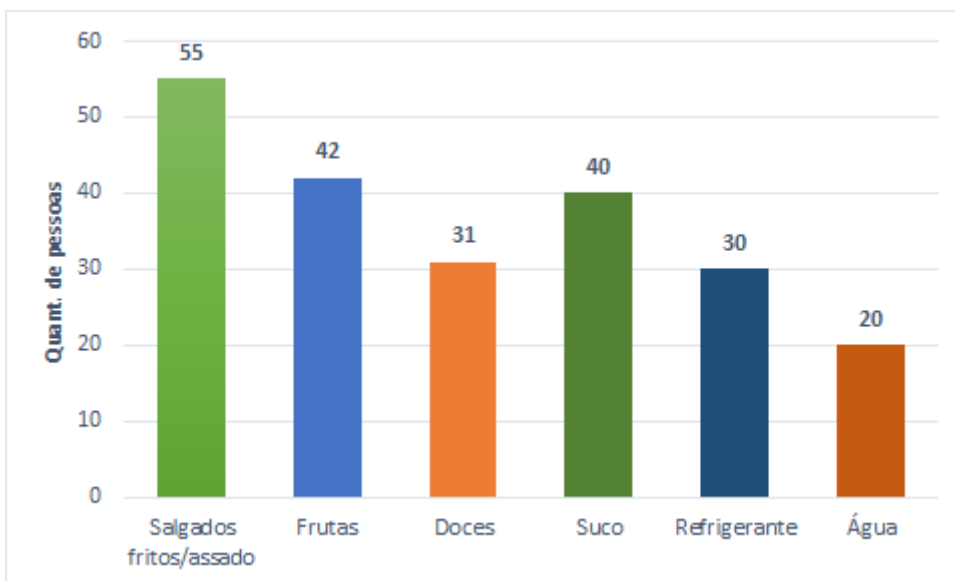
6. Em relação aos salgados, prefere os fritos ou assados?



Observa-se que quarenta e cinco alunos têm preferência por salgados assados, no qual aponta uma tendência de alimentação e nutrição mais saudável.

Etec Deputado Salim Sedeh

7. Quais seriam as suas opções de escolhas para o intervalo?



Classificação de comidas:

- Primeiro lugar (55): Salgados
- Segundo lugar (42): Frutas
- Terceiro lugar (31): Doces

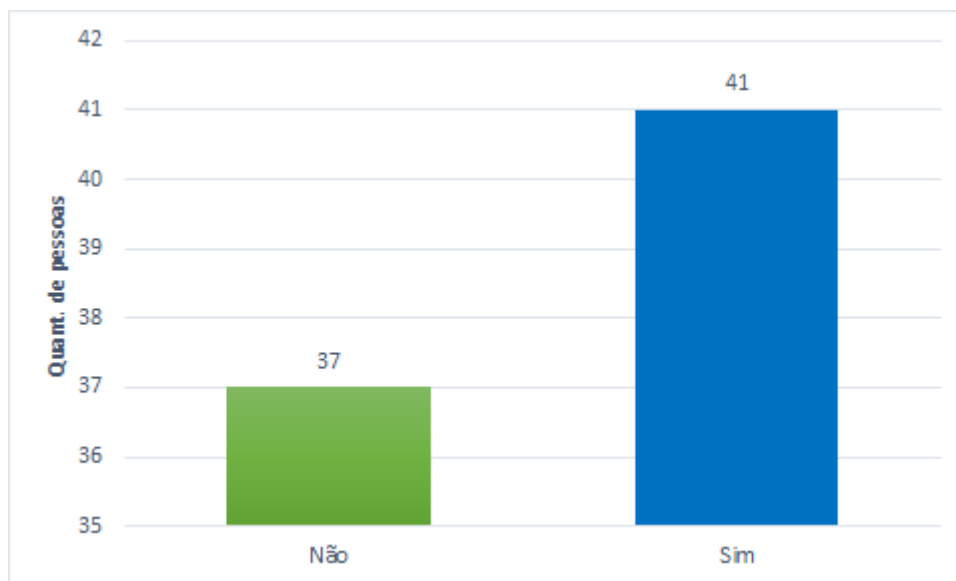
Classificação de bebidas:

- Primeiro lugar (40): Suco
- Segundo lugar (30): Refrigerante
- Terceiro lugar (20): Água

Conclui-se através dos dados obtidos, a preferência de opções saudáveis.

Etec Deputado Salim Sedeh

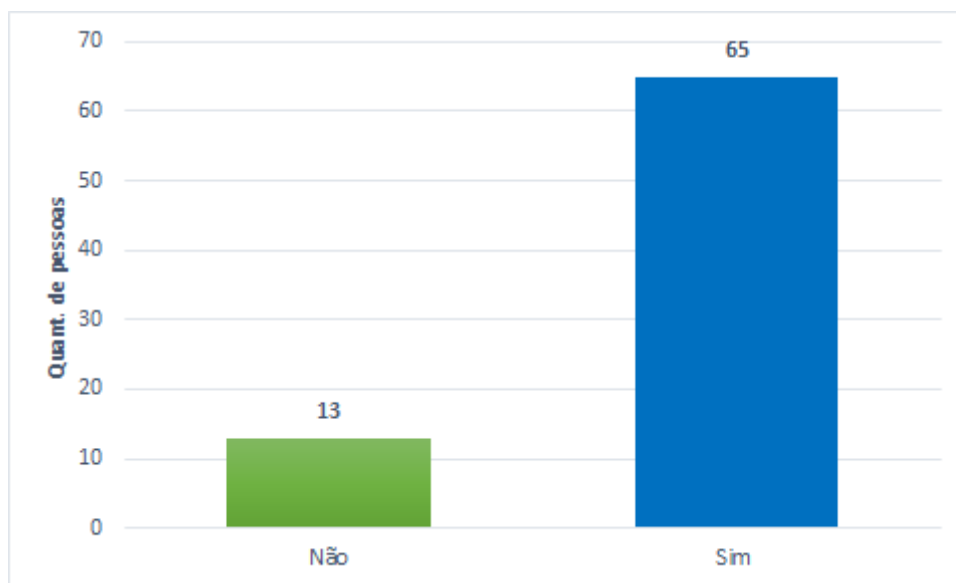
8. Tem o hábito de alimentação saudável?



Diante do exposto, nota-se que quarenta e um alunos possuem alimentação saudável, o que possibilita a elaboração de um cardápio mais nutritivo.

Etec Deputado Salim Sedeh

9. Se fossem vendidos lanches e sucos naturais, você optaria por comprar essas opções?



Confirma-se a existência de público para vendas de alimentos mais saudáveis como lanches e sucos naturais, visto que sessenta e cinco alunos comprariam as opções citadas.

Atualmente a cantina oferece lanches naturais, porém poucos alunos têm conhecimento por não ser exposto diretamente ao público, é necessária uma maior divulgação, que será trabalhado nas propostas de melhorias.

Etec Deputado Salim Sedeh

10. Gostaria de dar uma sugestão de melhoria?

Pode-se observar que a grande maioria comentou sobre os preços dos produtos, cujo foi comentado com o proprietário e não poderá ser alterado devido a inflação atual.

Outras sugestões foram em questão do cardápio, como adição de mais doces do tipo bolacha, barras de chocolates etc. Assim como, o acréscimo de alimentos veganos, sem lactose e mais sabores de lanches naturais.

Uma ideia que chamou atenção, é a conta fixa para o caso do aluno que não estiver com o dinheiro em algum dia e estiver com vontade de consumir algum produto, uma vez que conseguirá comprar na cantina mesmo sem o dinheiro no momento, será desenvolvida no capítulo de propostas.

Por fim, em relação a sugestão do uso da máquina de cartão de débito e crédito, constatou-se que o uso desse método de pagamento foi implantado anteriormente, no entanto, devido à demora da máquina e limitações do Wi-Fi, resultando em filas e atrasos nos pedidos devido o intervalo ser curto.

Levando-se em conta o que foi observado, o questionário foi de suma importância para a elaboração das propostas de melhorias no gerenciamento da cantina da Etec Deputado Salim Sedeh, por ser a confirmação de pontos que foram considerados a serem aperfeiçoados, além de apontamento de tópicos não debatidos pelo grupo.

No próximo capítulo serão abordadas as propostas de melhorias.

Etec Deputado Salim Sedeh

11. SUGESTÕES DE MELHORIAS

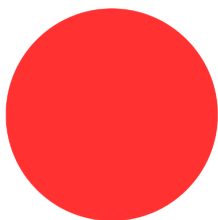
11.1. IDENTIDADE VISUAL

Pensando em criar uma marca mais forte para o público-alvo, foi elaborado uma identidade visual para a cantina, oferecendo aos gestores um manual de identidade visual para possíveis alterações futuras.

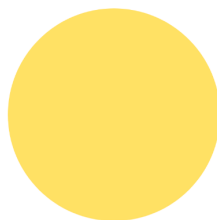
11.1.1. Cores

“As cores, assim como o olfato (aroma), têm um grande impacto na escolha dos alimentos, fazendo com que as nossas decisões por um prato ou outro sejam influenciadas pelo que nós vemos e sentimos”. (CORES, 2023), ou seja, é importante a escolha da cor.

Utilizando as cores vermelho(#FF3131) e amarelo(#FFE164) para representar a Cantina Etec, pois são cores que estimulam a fome, um exemplo é o Mc Donald's que utiliza principalmente do vermelho e amarelo para estimular a fome e atrair a atenção do cliente.



Vermelho
#FF3131



Amarelo
#FFE164

Etec Deputado Salim Sedeh

11.1.2. Fonte

As fontes escolhidas foram Mero Thai e Mosse Thai em negrito. Sendo fontes serifadas e de fácil visibilidade.

Mero Thai

Mosse Thai

11.2. LOGOTIPO

Baseado nos estudos apresentados, a logo utiliza da cor vermelha(#FF3131) e amarela(#FFE164) com a fonte a Mero Thai.



CANTINA ETEC

Etec Deputado Salim Sedeh

11.2.1. Uso devido

Podendo ser aplicado apenas com o fundo amarelo(#FFE164) ou branco(#FFFFFF).

CANTINA ETEC

CANTINA ETEC

Etec Deputado Salim Sedeh

11.2.2. Uso indevido

Não é indicado outras cores para o fundo, como preto(#000000) ou o próprio vermelho(#FF3131).

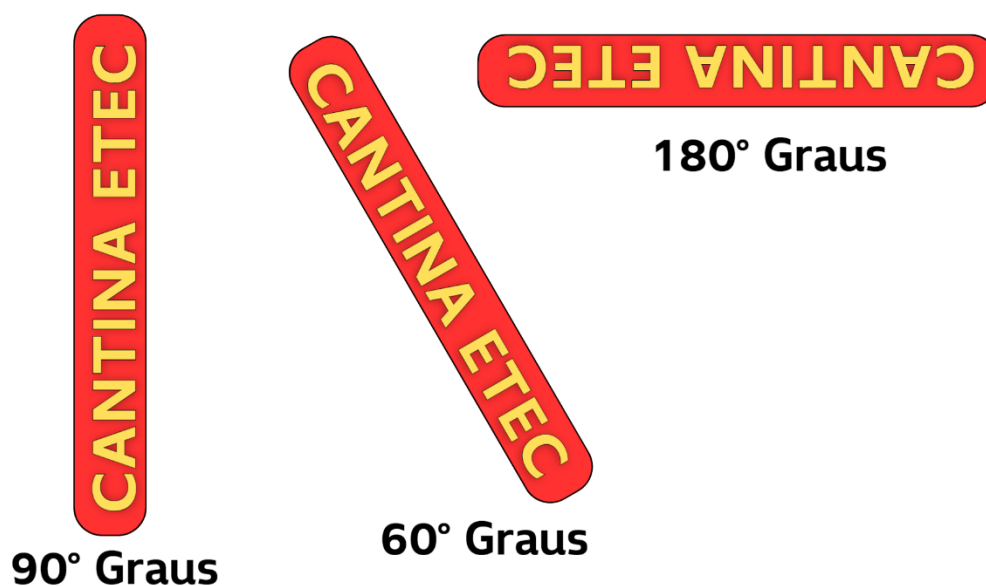


11.2.3. Orientações devidas



Etec Deputado Salim Sedeh

11.2.4. Orientações indevidas



11.3. DIVULGAÇÃO

Atualmente as formas de comunicação com o público são por meio de recados em folhas sulfite, expondo as novidades de produtos ou avisos específicos, possuem também um banner de cardápio.

Com a intenção de criar um padrão da marca, algumas alternativas são os cardápios físicos e digital, placa de pix, lousa e fichas.

Etec Deputado Salim Sedeh

11.4. CARDÁPIOS

11.4.1. Físico

CANTINA ETEC

SALGADOS	DOCES
Assados.....R\$6,00	Chocolates.....R\$4,00
Frito.....R\$6,00	Bombom.....R\$2,30
Pipoca.....R\$5,00	Paçoquinha.....R\$1,30
Torcida.....R\$3,50	Pé de moça.....R\$2,50
Batata frita.....R\$24,00	Trident.....R\$3,50
Lanches.....R\$7,00	Moranguete.....R\$1,00

BEBIDAS

Lata 350ml.....R\$6,00	Halls.....R\$2,50
Lata 220ml.....R\$4,00	Balas.....R\$0,20
Refri. KS.....R\$5,00	Sorvetes.....R\$3,00
Refri. 2l.....R\$8,50	Bolo de pote.....R\$6,00
Coca-cola.....R\$11,50	Trufa.....R\$5,00
Suco.....R\$4,00	Cone.....R\$6,00
Água c/ gás.....R\$3,00	
Água s/ gás.....R\$2,50	

Obs: Pedir com antecedência a porção de batata frita e lanche.

Formas de pagamentos

Pix

Chave do pix:
XXX.XXX.XXX-XX
Nome:
Lazaro S. Gabriel.

Chave do pix:
(XX) XXXXX-XXXX
Nome:
Eunice O. S. Gabriel.

Etec Deputado Salim Sedeh

11.4.2. Digital

Usado o design da versão física, o cardápio digital será divulgado nos grupos de sala do WhatsApp, com a intenção de maior conhecimento do público sobre os produtos disponíveis na cantina.

Abaixo um exemplo do texto que possivelmente acompanhará o cardápio.

Prezados alunos,

Temos agora o cardápio da Cantina Etec na palma da sua mão.

Para pedidos como batata frita e lanches naturais é preciso solicitar com antecedência para que possamos preparar.

Aceitamos pagamentos dinheiro ou pix.

- XXX.XXX.XXX-XX, Lázaro S. Gabriel.
- (XX) XXXXX-XXXX, Eunice O. S. Gabriel.

Ou se preferir temos o QR code no balcão.

Atenciosamente,

Cantina Etec.

Etec Deputado Salim Sedeh

11.5. PIX

Como o intuito de facilitar o atendimento a placa de Pix é uma opção, com isso foi elaborada a seguinte arte.



Etec Deputado Salim Sedeh

11.6. FICHAS

A fim de manter um padrão visual, as fichas para retirada do alimento também foram necessárias alterações, com isso chegou ao resultado.

Refri. 2 l. 	Refri. 220ml 	Refri. 350ml 
Refri. KS 	Bolo de pote 	Sorvete 
Pipoca 	Salgado 	Coca-Cola 

Etec Deputado Salim Sedeh

11.7. CONTROLE DE VENDAS

Visto a necessidade de um padrão, foi discutida a opção de criar um sistema de controle de vendas para maior agilidade na hora do atendimento e no fechamento de caixa.

Etec Deputado Salim Sedeh

CANTINA ETEC

CONTROLE DE VENDAS

2023

Etec Deputado Salim Sedeh

CALENDÁRIO 2023

Janeiro

S	T	Q	Q	S	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Fevereiro

S	T	Q	Q	S	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

Março

S	T	Q	Q	S	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Abril

S	T	Q	Q	S	S	D
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Mai

S	T	Q	Q	S	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Junho

S	T	Q	Q	S	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Julho

S	T	Q	Q	S	S	D
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Agosto

S	T	Q	Q	S	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Setembro

S	T	Q	Q	S	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Outubro

S	T	Q	Q	S	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

Novembro

S	T	Q	Q	S	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Dezembro

S	T	Q	Q	S	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

30 31

Etec Deputado Salim Sedeh

MÊS:

1° Semana						
Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	sábado	Saldo semanal
2° Semana						
Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	sábado	Saldo semanal
3° Semana						
Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	sábado	Saldo semanal
4° Semana						
Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	sábado	Saldo semanal
5° Semana						
Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	sábado	Saldo semanal

Receita do mês:				
1° semana	2° semana	3° semana	4° semana	saldo final

Etec Deputado Salim Sedeh

CONTROLE ANUAL

Mês	Receita total	Despesas total	Saldo total
Janeiro			
Fevereiro			
Março			
Abril			
Mai			
Junho			
Julho			
Agosto			
Setembro			
Outubro			
Novembro			
Dezembro			
Saldo Final			

Etec Deputado Salim Sedeh

ANOTAÇÕES

/ /
S T Q Q S S

Etec Deputado Salim Sedeh

11.8. NOVOS PRODUTOS

Através do questionário aplicado, pode-se observar que ainda há uma conscientização dos jovens em ter uma alimentação saudável. Baseado nisso, serão desenvolvidas sugestões de opções mais nutritivas.

11.8.1. Sanduíches naturais

No cardápio da Cantina já contém as opções dos seguintes recheios: presunto, queijo e peito de peru, no entanto, podem-se incluir outras escolhas como patê de atum, hambúrguer de soja e frango.

Para a realização do pedido é necessário o agendamento e pagamento adiantado, pois são ingredientes que exigem refrigeração para que não ocorra o desperdício de tais alimentos.

11.8.2. Salada de fruta

Outra ideia seria incluir no cardápio a salada de frutas, onde as frutas de sugestão são: banana, maçã, melão, manga e mamão.

É recomendável a utilização de uma embalagem chamativa para instigar o desejo dos alunos em comprar o produto.

Etec Deputado Salim Sedeh

11.8.3. Alimentos veganos e sem lactose

Como sugestões dadas pelos alunos no formulário, tem-se como opção vegana o pão de queijo, e sem lactose, o bolo de banana para atender os públicos existentes da escola.

11.8.4. Sucos naturais

De acordo com as respostas do formulário, os alunos comprariam sucos naturais na cantina, dado que, estão dispostos a consumir bebidas mais saudáveis. Logo, pode-se incluir sucos de laranja, maracujá, abacaxi, limão etc.

Etec Deputado Salim Sedeh

12. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme sugestões dadas pelos alunos na Pesquisa de Campo, foram elaboradas e apresentadas as sugestões de melhorias para os proprietários da cantina.

Diante das ideias expostas, foram aceitas a maioria, tais como: placa de Pix, cardápio físico e digital, caderno de controle de fluxo de vendas e as fichas dos produtos.

Entretanto, outras sugestões não foram aderidas, como: salada de frutas, comidas veganas e sem lactose, lousa e máquina de cartões, visto que, apontaram não ser favorável.

Isto porque, anteriormente houve a tentativa de implantação da forma de pagamento com cartões, mas devido o não funcionamento correto do Wi-Fi, o processo de aprovação dos cartões era lento, sendo assim, ocorriam atrasos nas entregas dos pedidos.

Em relação às comidas citadas acima, não houve aderência, pois acreditam não ser prático e possivelmente terá pouca procura, onde não compensaria financeiramente comprar os ingredientes. Referente à lousa, optaram em não substituir o método já utilizado – sulfites que utilizam para colocar os avisos e as novidades da cantina.

Dessa forma, compreende-se que grande parte das propostas foram aceitas e serão implantadas, por serem sugestões dadas pelos próprios alunos que frequentam e consomem os produtos da cantina.

Portanto, considera-se que as novas implantações surtirão efeitos positivos para os administradores, tanto financeiramente, como também na logística dos pedidos.

Etec Deputado Salim Sedeh

13. REFERÊNCIAS

BRUNELLI, CÍNTIA. LEGISLAÇÃO - Constituição, Emenda, Leis, Medida Provisória, Decreto, Resolução - TIPOS DE NORMAS. YOUTUBE, 16 de ago. de 2022. 1 vídeo (16:10 min). Disponível em: https://youtu.be/9X28Qx1_CE0?t=97. Acesso em: 21 de abr. 2023.

DECRETO Nº 12.342, DE 27 DE SETEMBRO DE 1978. Aprova o Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-lei 211, de 30 de março de 1970, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde. SÃO PAULO: ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE SÃO PAULO, [1978]. Disponível em: [https://www.al.sp.gov.br/\[...\]](https://www.al.sp.gov.br/[...]). Acesso em: 07 de maio 2023.

EMENDA CONSTITUCIONAL Nº 65, DE 13 DE JULHO DE 2010. Altera a denominação do Capítulo VII do Título VIII da Constituição Federal e modifica o seu art. 227, para cuidar dos interesses da juventude. BRASÍLIA: Presidência da República, [2010]. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/\[...\]](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/[...]). Acesso em: 25 abr. 2023.

LEI Nº 6.437 DE AGOSTO DE 1977. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. BRASÍLIA: Presidente da República, [1977]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6437.htm

LEI Nº 8.944, DE 29 DE JULHO DE 2008. Altera a redação do Art. 2º, da Lei nº 8.681, de 13 de julho de 2007. CUIABÁ: A ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO, [2008]. Disponível em: [https://leisestaduais.com.br/mt/lei-ordinaria-n-8944-2008\[...\]](https://leisestaduais.com.br/mt/lei-ordinaria-n-8944-2008[...].). Acesso em: 25 abr. 2023.

Etec Deputado Salim Sedeh

LEI N° 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. BRASÍLIA: Presidência da República, [2009]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm. Acesso em: 07 de maio 2023

LEI N° 6437/77. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências. BRASÍLIA: Presidência da República, [1977]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6437.htm. Acesso em: 22 de maio de 2023.

RESOLUÇÃO N° 06, DE 08 DE 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. BRASILIA: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO CONSELHO DELIBERATIVO, [2020]. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/@@download/file>. Acesso em: 22 de maio 2023.

UFSC, Conceitos. Lei, decreto, estatuto, regimento, portaria e resolução. SC: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, [2012]. Disponível em: <https://legislacao.ufsc.br/conceitos/#>. Acesso em: 29 de maio de 2023.

São Paulo, Parágrafo 1 **ARTIGO 45 DO DECRETO N° 12.983 DE 07 DE MARÇO DE 2001.** Disponível em: <<https://www.jusbrasil.com.br/topicos/13111717/paragrafo-1-artigo-45-do-decreto-n-12983-de-07-de-marco-de-0001-de-sao-paulo>>. Acesso em 20 de Maio de 2023.

Etec Deputado Salim Sedeh

Governo do estado de São Paulo. **DIRETORIA DE ENSINO**, região de Ribeirão Preto. <<https://deribeiraopreto.educacao.sp.gov.br/cantina-escolar/>>. Acesso em 28 de Abril de 2023.

São Paulo, Assembleia legislativa. **DECRETO Nº 12.342, DE 27 DE SETEMBRO DE 1978**. Disponível em: <https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/1978/decreto-12342-27.09.1978.html>. Acesso em 6 de Maio de 2023.

São Paulo. **CÂMARA MUNICIPAL DE GUARUJÁ**, Disponível em: <<https://guaruja.siscam.com.br/arquivo?Id=48051>>. Acesso em: 10 de Maio de 2023.

Brasil. **LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993**, Licitações. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8666cons.htm>. Acesso em: 20 de Maio de 2023.

Brasil. **LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021**, Licitações, Diário Oficial da União, Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/lei-n-14.133-de-1-de-abril-de-2021-311876884>>. Acesso em: 20 de Maio de 2023.

ALIMENTAÇÃO saudável para jovens: por onde começar? Veja dicas e aplique hoje. [S. l.], 22 out. 2018. Disponível em: <https://sophiederam.com/br/alimentacao-saudavel-para-jovens/#:~:text=Uma%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20saud%C3%A1vel%20para%20jovens,precisa%20ser%20complicado%20nem%20caro!>. Acesso em: 8 jun. 2023.

SAIBA a quantidade de água por dia que você tem que beber. [S. l.], 15 jun. 2022. Disponível em: <https://blog.livup.com.br/quantidade-de-agua-por-dia/>. Acesso em: 8 jun. 2023.

Etec Deputado Salim Sedeh

GUIA Saúde da Mulher, 2023. Pirâmide alimentar entenda como funciona. Disponível em: <https://guiasaudedamulher.zapoo.com.br/sem-categoria/piramide-alimentar-entenda-funciona/> . Acesso em 19 abril 2023.

SOCIEDADE Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica. Obesidade atinge mais de 6,7 milhões de pessoas no brasil em 2022. [S. /], 3 mar. 2023. Disponível em: <https://www.sbcbm.org.br/obesidade-atinge-mais-de-67-milhoes-de-pessoas-no-brasil-em-2022/#:~:text=Dados%20do%20Minist%C3%A9rio%20da%20Sa%C3%BAde,milh%C3%B5es%20de%20pessoas%20no%20Brasil>. Acesso em: 8 jun. 2023.

SECRETARIA de estado da saúde (ed.). a organização mundial da saúde (OMS) elaborou um conjunto de regras que devem ser seguidas pelo consumidor ao comprar e preparar seus alimentos. Disponível em: <http://saude.sp.gov.br/ses/perfil/cidadao/temas-de-saude/alimentacao/regras-para-a-preparacao-de-alimentos>. Acesso em: 22 maio 2023.

GOV.BR (ed.). Controle sanitário de alimentos. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/controle-sanitario>. Acesso em: 22 maio 2023.

MINISTÉRIO da Saúde Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ed.). Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2023. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html#:~:text=Estabelecer%20procedimentos%20de%20Boas%20Pr%C3%A1ticas,higi%C3%AAnico%20sanit%C3%A1rias%20do%20alimento%20preparado. Acesso em: 22 maio 2023.

Etec Deputado Salim Sedeh

FOLHA vitória (ed.). A OMS recomenda cinco porções diárias de frutas, verduras e hortaliças: dados do Vigitel 2018.

[.https://www.folhavitória.com.br/saude/noticia/08/2019/oms-recomenda-cinco-porcoes-s-diarias-de-frutas-verduras-e-hortalicas](https://www.folhavitória.com.br/saude/noticia/08/2019/oms-recomenda-cinco-porcoes-s-diarias-de-frutas-verduras-e-hortalicas). Acesso em: 22 maio 2023.

SEBRAE (ed.). Como conseguir alvará de funcionamento: o alvará de funcionamento é um documento que autoriza a empresa a exercer determinada atividade econômica em determinado local. Disponível em:

<https://www.sebrae-sc.com.br/blog/alvara-de-funcionamento>. Acesso em: 06 maio 2023.

FOODSEG (ed.). Saiba o que é e qual o objetivo da RDC 216. Disponível em: <http://www.foodseg.com.br/rdc-216/#:~:text=RDC%20216%20%C3%A9%20um%20e-gulamento,todo%20o%20neg%C3%B3cio%20em%20risco>. Acesso em: 22 maio 2023. Acesso em: 22 maio 2023.

GOV.BR. Hipertensão (pressão alta): a hipertensão arterial ou pressão alta é uma doença crônica caracterizada pelos níveis elevados da pressão sanguínea nas artérias. Disponível em:

[https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/h/hipertensao#:~:text=A%20hipertens%C3%A3o%20arterial%20ou%20press%C3%A3o,\(ou%2014%20por%209\)](https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/h/hipertensao#:~:text=A%20hipertens%C3%A3o%20arterial%20ou%20press%C3%A3o,(ou%2014%20por%209)). Acesso em: 22 maio 2023.

CORES que estimulam a fome: saiba como usar no seu restaurante. [S. /], 14 fev. 2023. Disponível em:

<https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/cores-que-estimulam-a-fome-saiba-como-usar-no-seu-restaurante,b2c3425ef7156810VgnVCM1000001b00320aRCRD>. Acesso em: 8 jun. 2023.