



# *Prefeitura Municipal de Birigüi*

*Estado de São Paulo*  
*CNPJ - 46.151.718/0001-80*

*DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR*

## **ANEXO IX**

### **PREGÃO PRESENCIAL Nº 54/2012 REGISTRO DE PREÇOS**

#### **DECRETO MUNICIPAL Nº 3.794, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2.004**

**Manual de Boas Práticas Operacionais do Departamento da Central Municipal de  
Alimentação Escolar – CMAE.**

## **PREFÁCIO**

Para melhor atendermos nossa clientela, fez-se necessário a implantação do manual de boas praticas para este setor de alimentação escolar.

Dessa maneira podemos escrever a função de boas práticas, planejando, desenvolvendo, checando e agindo:

Este manual foi criado para assegurar as boas práticas de higiene, padronizar os procedimentos técnicos e prover a garantia da qualidade e a clientela atendida.

O manual deve ser colocado em prática sendo o dever de todos o seu cumprimento, a consulta deverá ser efetuada todas as vezes que surgirem dúvidas.

Para garantir a qualidade técnica das refeições oferecidas pela CMAE, é necessário a implantação de um sistema de qualidade.

Desta forma podemos **PLANEJAR, DESENVOLVER, CHECAR E AGIR**, para assim atingir nossa meta final **“Alimentação saudável em todos os aspectos para as crianças do município de Birigüi”**.



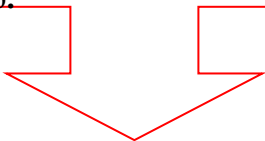
# *Prefeitura Municipal de Birigüi*

*Estado de São Paulo*  
*CNPJ - 46.151.718/0001-80*

*DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR*

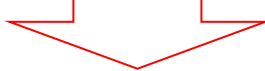
## **Planejar**

Definir o sistema de qualidade e criar  
Definir as atividades a serem realizadas  
Definir documentos, para o sistemas adotado.



## **Desenvolver**

Treinar os funcionários, nas normas  
Deste manual de Boas Práticas.



**Checar**-realizar a eficácia do sistema implantado.  
**Agir**-Ações corretivas.



# *Prefeitura Municipal de Birigüi*

*Estado de São Paulo*

*CNPJ - 46.151.718/0001-80*

*DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR*

## **ALMOXARIFADO**

### **RECEBIMENTO**

Torna-se obrigatório no ato do recebimento:

- Conferir o produto, marca fornecedor com a programação de pedido e nota fiscal.
- Conferir data de validade do produto, laudo bromatológico.
- Observar as condições do transporte:
- Higiene, condições físicas e temperatura do veículo.
- Apresentação pessoal do entregador(uniforme, unhas, etc.)
- Não permitir que as embalagens sejam depositadas diretamente sobre o piso.
- Não permitir o manuseio da balança.
- Não permitir circulação na área interna do estoque.
- Não permitir que se fume no almoxarifado.

### **Verificação de Rotulagem:**



# *Prefeitura Municipal de Birigüi*

*Estado de São Paulo*

*CNPJ - 46.151.718/0001-80*

*DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR*

O rótulo deve ser conferido no ato do recebimento, através de uma amostra, observando-se os seguintes itens:

- Nome e composição do produto;
- Lote;
- Fabricação e validade;
- Número do registro no órgão oficial;
- CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor;
- Condições do armazenamento e quantidade(peso);
- Temperatura(alimentos);

## **Recebimento de perecíveis**

Carne bovina, frango, embutidos , laticínios.

- O veículo da empresa deve ser refrigerado ou isotérmico.
- No caso de produtos carnes , recusar embalagens de papelão danificadas, úmidas e manchadas de sangue.
- Recusar embalagens violadas e estufadas(principalmente cray-vac).
- Carnes bovinas devem apresentar-se embaladas, em plástico transparente e íntegros. Identificar a procedência, tipo de corte, carimbo de inspeção sanitária, prazo de validade.
- Verificar prazo de validade e carimbo de fiscalização sanitária para demais produtos perecíveis.



# *Prefeitura Municipal de Birigüi*

*Estado de São Paulo*  
*CNPJ - 46.151.718/0001-80*

*DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR*

## **Características sensoriais e temperaturas a serem observadas no recebimento.**

### **A) Carnes Bovinas:**

Temperatura de recebimento até  $+6^{\circ}\text{C}$ , com tolerância até  $+7^{\circ}\text{C}$  ou conforme especificações do fabricante (Resfriadas).

Temperatura de recebimento até  $-18^{\circ}\text{C}$  com tolerância até  $-12^{\circ}\text{C}$ . ou conforme especificações do fabricante (Congelados).

**Aspecto** - firme, não amolecido e não pegajoso

**Cor**- vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas

**Odor**- característico

### **B) Aves:**

Temperatura de recebimento até  $+6^{\circ}\text{C}$ , com tolerância até  $+7^{\circ}\text{C}$   
(Resfriadas)

Temperatura de recebimento até  $-18^{\circ}\text{C}$  com tolerância até  $-12^{\circ}\text{C}$ . ou conforme especificações do fabricante (Congelados).

Refrigeradas:



# *Prefeitura Municipal de Birigüi*

*Estado de São Paulo*

*CNPJ - 46.151.718/0001-80*

*DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR*

**Aspecto-** firme, não amolecido e não pegajoso

**Cor-** amarelo – rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas

**Odor-** característico

## **C) Carnes Salgadas (Carne Seca)**

**Aspecto** - não pegajoso

**Cor** - característico de cada espécie

**Odor** - Característico

## **D)Frios - (apresentado, mortadela, queijo)**

Temperatura de recebimento até + 10°C ou conforme especificação do fabricante.

Aspecto - firme, não pegajoso

Cor - Característico de cada espécie, não devem apresentar coloração pardo – esverdeada.

Odor - Característico

Não devem apresentar sinais de bolor ou mofo ou estufamento.



# *Prefeitura Municipal de Birigüi*

*Estado de São Paulo*

*CNPJ - 46.151.718/0001-80*

*DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR*

## **E) Embutidos (Salsicha, Lingüiça)**

Temperatura de recebimento até + 10°C ou conforme especificação do fabricante.

Aspecto - firme, não pegajoso

Cor - Característico de cada espécie, não devem apresentar coloração pardo – esverdeada.

Odor - Característico

Não devem apresentar sinais de bolor ou mofo ou estufamento.

## **F) Ovos**

Temperatura de recebimento ambiente

Casca limpa, intacta e isenta de rachaduras

Embalados em caixas

## **G) Hortifruti**

Temperatura de recebimento ambiente

Livre de matéria terrosa, bolores, parasitas, detritos animais ou vegetais

Não apresentar manchas ou sinais de deterioração



# *Prefeitura Municipal de Birigüi*

*Estado de São Paulo*

*CNPJ - 46.151.718/0001-80*

*DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR*

As frutas antes de serem recebidas deverão ser verificadas pelo menos 3 a 4 caixas aleatoriamente para averiguação do produto existente na mesma, ou seja se nestas caixas estiverem frutas estragadas em uma quantidade exagerada (10%) o lote deverá ser devolvido

## **H) Leite**

Temperatura de recebimento ate + 10°C ou conforme especificação do fabricante.

**Aspecto** - Líquido homogêneo

**Cor** - Branco leitoso

**Odor** - Característico

**Sabor** -Suave, entre salgado e adocicado

## **D)Cereais e Leguminosas:**

Temperatura de recebimento ambiente

Isentos de matéria terrosa

Livres de umidade

Isentos de parasitas e fungos

**Cor** - Característica de cada espécie

Livres de fragmentos estranhos

Para o feijão, o total de sujidades não devem ultrapassar 2% do peso total





# *Prefeitura Municipal de Birigüi*

*Estado de São Paulo*  
*CNPJ - 46.151.718/0001-80*

*DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR*

## **J) Farinha**

Temperatura de recebimento ambiente

Aspecto- pó fino ou granulado, conforme a espécie

Isento de matéria terrosa ou fragmentos estranhos

Livre de umidade

Não deve estar empedrada

Isenta de parasitas ou fungos

Cor - Característica de cada espécie

Não deve estar fermentada ou rançosa

## **AMOSTRAS DE PRODUTOS PERECÍVEIS NO RECEBIMENTO**

A amostragem destes produtos objetiva favorecer a rastreabilidade.

Efetuar a coleta de amostras em sacos plásticos específicos com identificação, constando:

Nome do produto, fornecedor, data, e horário da retirada, temperatura no momento da coleta, utilizar etiqueta para coleta de amostras ou etiqueta branca contendo estas informações:

Utilizar talheres limpos e sanitizados com solução clorada

Até 150 Kg – coletar 150g de um lote, aleatoriamente

## **Características sensoriais:**



# *Prefeitura Municipal de Birigüi*

*Estado de São Paulo*

*CNPJ - 46.151.718/0001-80*

*DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR*

Odor: é o principal aspecto a ser verificado, já que não é dissimulável. O odor do vinagre denuncia um possível ato de fraude. Quando congelada, esta característica não pode ser observada, devendo realizar a técnica do esfregaço que consiste na retirada de um pedaço da carne que em atrito com o dorso da mão revela o seu real odor.

Cor: Vermelho característico. A cor vermelha viva pode ser enganosa, indicando a adição de sulfito.

Desprezar o lote de toda e qualquer carne que apresente cor esverdeada.

Carnes maturadas embaladas à vácuo possuem cor vermelha escura, que se altera para a cor original, após abertura da embalagem.

Textura: a carne não deve estar pegajosa.

## **Condições Gerais**

- Verificar a existência do certificado de vistoria do veículo de transporte.
- Avaliação sensorial do produto.
- Correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote.
- Número do registro no órgão oficial, CGC, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor. Temperatura recomendada pelo fabricante condições de armazenamento, peso, data de validade e de fabricação.

Para os produtos perecíveis, deve-se ainda medir e manter registro das temperaturas de recebimento : Congelados –18°C tolerância até –15°C.



# *Prefeitura Municipal de Birigüi*

*Estado de São Paulo*

*CNPJ - 46.151.718/0001-80*

*DEPTO. da CENTRAL MUNICIPAL de ALIMENTAÇÃO ESCOLAR*

Resfriados -6°C a 10°C ou de acordo com a especificação do fabricante.

Refrigerados até 6°C com tolerância 7°C.

Caso haja mais de um fornecedor aguardando no recebimento de mercadorias dar preferência:

- 1-Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados
- 2-Alimentos perecíveis congelados
- 3-Alimentos perecíveis permitido em temperatura ambiente
- 4-Alimentos não perecíveis

É importante ressaltar que , nesta etapa, os produtos reprovados devem ser devolvidos no ato do recebimento;