



**ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO**

OFÍCIO N° 1204/2025 – GABINETE

Imperatriz-MA, 08 de outubro de 2025

**A sua Senhoria o senhor
Luis Carlos Gomes da Silva Júnior
Presidente da Comissão Permanente de Licitação - CPL**

Prezado senhor, vimos através deste expediente, encaminhar parecer conclusivo da visita técnica, juntamente com a documentação anexa, realizada à três empresas vencedoras do pregão 009/2025, que aconteceu entre os dias 23 de setembro e 06 de outubro do corrente ano. Diante da desclassificação de uma empresa e da desclassificação de dois itens em outra, solicitamos que sejam convocadas as empresas que ficaram como próximas colocadas no certame para os itens que ficaram desertos nestas visitas (itens 37, 42, 62, 63 e 148).

Atenciosamente,


Vanessa da Silva Pereira
Secretária Adjunta de Educação
Portaria n° 458/25



Rua Urbano Santos, 1657 – Juçara, Imperatriz – MA – CEP 65.900-530

<http://www.imperatriz.ma.gov.br> - E-mail: educacaoitz@hotmail.com





ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO

PARECER Nº 007/2025

Imperatriz - MA, 06 de outubro de 2025.

Do Setor de Nutrição/Departamento de Apoio ao Educando
Elizangela Lima Alencar
Pregoeira da Comissão Permanente de Licitação - CPL

No dia 06 de outubro de 2025 às 11h00min, atendendo ao disposto no item 7.1 do Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 009/2025, a equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, formada por Andressa Rodrigues de Sousa (Nutricionista do quadro técnico da alimentação escolar de Imperatriz) e Rayses Morgana da Silva Rodrigues (Nutricionista do quadro técnico da alimentação escolar de Imperatriz) visitou a empresa “**M.N.S SILVA CIA**” para verificação *in loco* das exigências previstas no item supracitado.

Foi encontrado, um estabelecimento funcionando aparentemente com vendas no varejo e atacado, com condições estruturais de funcionamento, móveis e equipamentos em uso, e gêneros alimentícios que comprovam a capacidade de comercialização dos itens 67, 68, 96, 100, 108, 119, 151 e 152 (*vide edital*) propostos pela empresa concorrente no certame 009/2025, como pode ser observado nas imagens em anexo. Contudo, a equipe técnica considera que a empresa não possui condições estruturais, tampouco móveis, equipamentos e utensílios que demonstrem a capacidade de manipular alimentos *in natura*, motivo pelo qual, a empresa está **DESCCLASSIFICADA** para os itens 62, 63 e 148. Vale ressaltar que, no momento da visita, quando solicitada, a documentação exigida dos itens 7.1 a 7.6 do edital foi devidamente apresentada pela empresa à equipe técnica. Diante do exposto, o parecer da Equipe Técnica considera a empresa **CLASSIFICADA** para o objeto do pregão 009/2025.

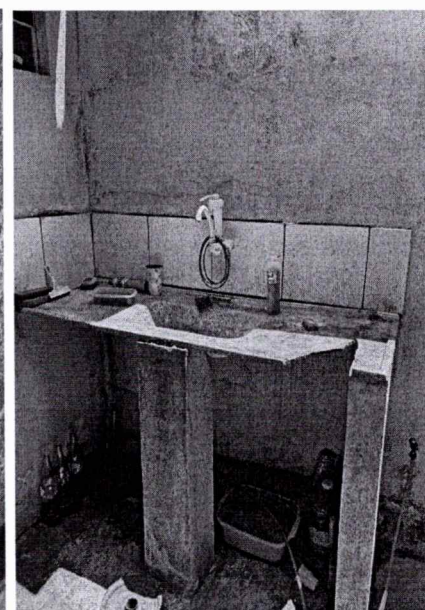
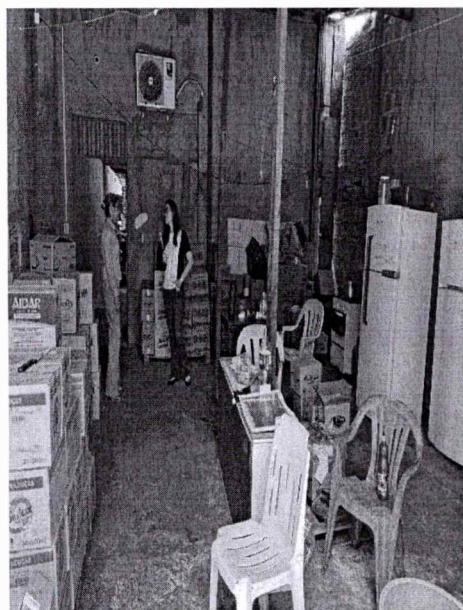
Andressa Rodrigues de Sousa
Nutricionista/SEMED

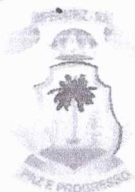
Rayses Morgana da Silva Rodrigues
Nutricionista/SEMED



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO

ANEXO: Imagens da Empresa “M.N.S. SILVA CIA”





PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA DE FAZENDA E GESTÃO ORÇAMENTARIA -
SEFAZGO

CNPJ: 06.158.455/0001-16



ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO
2025

976/2025

Insc. Municipal
83456

CNPJ
07.538.092/0001-07

Data da Constituição
11/08/2005

Nome/Razão Social
M. N. S. SILVA & CIA LTDA

Denominação Comercial
COMERCIAL MGA

Natureza Jurídica
206-2 SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITAD.

Vinculação
ENTIDADES EMPRESARIAIS

ATIVIDADE ECONÔMICA

Atividade Principal
4712100-COMERCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINANCIA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS -

Atividades Secundárias
4751201 - COMERCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS DE INFORMATICA
8219901 - FOTOCOPIAS
7711000 - LOCACAO DE AUTOMOVEIS SEM CONDUTOR
4930202 - TRANSPORTE RODOVIARIO DE CARGA, EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANCAS, INTERMUNICIPAL, INTERESTADUAL E INTERNACIONAL
4930201 - TRANSPORTE RODOVIARIO DE CARGA, EXCETO PRODUTOS PERIGOSOS E MUDANCAS, MUNICIPAL
4789007 - COMERCIO VAREJISTA DE EQUIPAMENTOS PARA ESCRITORIO
4789005 - COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS SANEANTES DOMISSANITARIOS

Data de Início
11/08/2005

LOCALIZAÇÃO

Logradouro
Ceará

Número
136

Complemento

Quadra
Bairro
Juçara

Data de Cadastro

Validade
31/03/2026

Código de Autenticação
3AJI-QDG5

Informações Adicionais

IMPERATRIZ-MA, 16/04/2025

O PRESENTE ALVARÁ DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL REMANESCENTE À EMISSÃO

16/04/2025 10:29:49

CARTÓRIO DO 5º OFÍCIO EXTRAJUDICIAL DE IMPERATRIZ-MA
Rua Simplicio Moreira, Nº 1448, Centro, Telefone: (99) 3524-3965
E-mail: mbranco@outlook.com

AUTENTICAÇÃO

Poder Judiciário - TJMA. Selo:
AUTENT030437C8W43PD2KX1JE037, 22/09/2025
15:54:26, Ato: 13.18, Total R\$ 6,55 Emol R\$ 5,92 FERC
R\$ 0,17 FADEP R\$ 0,23 FEMP R\$ 0,23 Consulte em
<https://selo.tjma.jus.br>



Isanne de Sousa Castro
Escritor Autorizada

ISANNE DE SOUSA CASTRO - Escritor Autorizado(a)

Poder Judiciário - TJMA. Selo:

AUTENT030437O2NG2NVFGTRJD877, 22/09/2025

15:54:27, Ato: 13.18, Total R\$ 6,55 Emol R\$ 5,92 FERC

R\$ 0,17 FADEP R\$ 0,23 FEMP R\$ 0,23 Consulte em

<https://selo.tjma.jus.br>

PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
Secretaria Municipal de Saúde/SUS
Divisão de Vigilância Sanitária

CNPJ: 00.939.023/0001-66



ALVARÁ SANITÁRIO

IMPERATRIZ - MA

Nº 26/25-PM

RAZÃO SOCIAL: M N S SILVA CIA LTDA

CNPJ OU CPF: 07.538.092/0001-07

ATIVIDADE: COMÉRCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM
PREDOMINÂNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS-SUPERMERCADOS

ENDEREÇO: RUA CEARÁ, Nº 136 - JUÇARA

NOME DE FANTASIA: COMERCIAL MGA

Atestamos que a Divisão de Vigilância Sanitária, através do seu núcleo competente, em atenção ao requerimento da empresa acima citada, inspecionou suas instalações físicas e constatou que a mesma oferece, no momento, condições satisfatórias de higiene e salubridade, conforme preceitua o(s) artigo(s) 1.º da Lei Municipal nº 1.455, de 29 de março de 2012, c/c Artigo 69 da Lei Estadual Complementar nº 039, de 15 de dezembro de 1998.

Imperatriz/MA, 21 DE FEVEREIRO DE 2025

Flamaton de Oliveira Amaral

Secretário de Saúde de Imperatriz

Secretaria Municipal de Saúde

Diretor de Vigilância Sanitária

Larissa Ramos de Souza

Diretora da Vigilância Sanitária

Matricula: 853061

OBS.:

VALIDADE: 31/12/2025

ATENÇÃO

O Presente Alvará Sanitário deverá ser afixado em local bem visível à fiscalização e deverá ser renovado anualmente.

Serve Imuni

AMBIENTAL

Consultoria & Serviços

SIMPLÍCIO MOREIRA Nº3117 - BACURI - IMPERATRIZ - MA
CNPJ 10.792.234/0001-72 - (99) 3525-3615 / 98833-5955
REGISTRADO NO CREA Nº 13203EMMA
Responsável Técnico: José Lopes da Fonseca Filho - CREA/MA 112064868-8



CARTÓRIO DO 5º OFÍCIO EXTRAJUDICIAL DE IMPERATRIZ-MA
Rua Simplicio Moreira, Nº 1448, Centro, Telefone: (99) 3524-3965
E-mail: mbranco@outlook.com

AUTENTICAÇÃO

Poder Judiciário - TJMA. Selo:
AUTENT030437ES08YQVS083OAS21, 23/07/2025
16:43:22, Ato: 13.18, Total R\$ 6,55 Emol R\$ 5,92 FERC
R\$ 0,17 FADEP R\$ 0,23 FEMP R\$ 0,23 Consulte em
<https://selo.tjma.jus.br>



Isabelle de Sousa Castro
Escritor(a) Autorizada



Licença Sanitária nº 240/25-KJ

0787

Licença Ambiental nº

080/2024

CERTIFICADO DE COMPROVAÇÃO DE SERVIÇOS - RDC 622/2022

M N S SILVA CIA LTDA

Nome da Empresa

Endereço do Imóvel

R. CEARA, Nº 136, JUCARA, IMPERATRIZ-MA

ÁREA TRATADA

COMERCIAL MGA

Endereço da Área Tratada

R. CEARA, Nº 136, JUCARA, IMPERATRIZ-MA

CNPJ

CNPJ: 07.538.092/0001-07

Data da Execução dos Serviços

14 DE JULHO DE 2025

PRAGAS-ALVO

insetos e roedores

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE / PREOCUPAÇÃO / OPORTUNIDADE DE MELHORIA

**Aplicação da RDC 622/2022 / Certificação de Política da Qualidade Ambiental /
Obediência às normas de saneamento ambiental e saúde pública**

Grupo Químico dos Produtos Utilizados

Organofosforado

Carbamato

Cumarinas

Nome e Concentração dos Produtos Utilizados

Nome	Diclorvos	Concentração
Nome	Carbaryl	Concentração
Nome	Cumate-tralil Carbaryl	Concentração

5%
5%
0,01%

Orientação Pertinentes ao Serviço Executado

Insetos Alados



Metodologia Operacional	Quantidade Aplicada
PULVERIZAÇÃO LÍQUIDA	05 LITROS
Metodologia Operacional	Quantidade Aplicada
APLICAÇÃO DE GEL FORMICIDA	10 GRAMAS
APLICAÇÃO DE GEL BARATICIDA	10 GRAMAS

Insetos Rasteiros



Roedores



Metodologia Operacional	Quantidade Aplicada
ISCAGEM ATRATIVA TIPO "MIX"	500 GRAMAS

Centro de Informação Toxicológica (ANVISA)

0800 - 722 6001

VALIDADE DO ATESTADO:

14 DE OUTUBRO DE 2025

José Lopes da Fonseca Filho
CREA/MA 112064868-8

Tecnologia em Gestão Ambiental
Pós Graduação - Monitoria e Controle de Vetores e Pragas Urbanas

RESPONSABILIDADE TÉCNICA



DETRAN- MA

CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO - DIGITAL

CÓDIGO RENAVAL

00230647430

PLACA

NNF4375

EXERCÍCIO

2025

ANO FABRICAÇÃO

2010

ANO MODELO

2010

NÚMERO DO CRV

213181828378



Valide este QRCode com app Vio

CÓDIGO DE SEGURANÇA DO CLA

88611018290

CAT

MARCA / MODELO / VERSÃO

VW/8.150 E DELIVERY PLUS

ESPÉCIE / TIPO

CARGA CAMINHAO

PLACA ANTERIOR / UF

NNF4375/SP

CHASSI

9533A52P0AR037608

COR PREDOMINANTE

BRANCA

COMBUSTÍVEL

DIESEL

Documento emitido por DETRAN MA (47784B46B7B9ED8AA23F856C) em 27/02/2025 às 18:21:25.

CATEGORIA

PARTICULAR

CAPACIDADE

5.0

POTÊNCIA/CILINDRADA

150CV/3920

PESO BRUTO TOTAL

8.0

MOTOR

36184284

CMT

11.0

EIXOS

2

LOTAÇÃO

03P

CARROCERIA

CARROCERIA FECHADA

NOME

CCM IND.COM. E SERVICOS LTDA

CPF / CNPJ

06.166.867/0001-06

LOCAL

IMPERATRIZ MA

DATA

27/02/2025

ASSINADO DIGITALMENTE PELO DETRAN

DADOS DO SEGURO DPVAT

CAT. TARIF

*

DATA DE QUITAÇÃO

*

PAGAMENTO

☐ COTA ÚNICA

☐ PARCELADO

REPASSE OBRIGATÓRIO AO
FUNDO NACIONAL DE SAÚDE (R\$)

*

CUSTO DO
BILHETE (R\$)

*

CUSTO EFETIVO
DO SEGURO (R\$)

*

REPASSE OBRIGATÓRIO AO
DEPARTAMENTO NACIONAL DE
TRÂNSITO (R\$)

*

VALOR DO IOF (R\$)

*

VALOR TOTAL A SER PAGO
PELO SEGURADO (R\$)

*

INFORMAÇÕES DO SEGURO DPVAT

OBSERVAÇÕES DO VEÍCULO

SEM OBSERVAÇÕES

MENSAGENS SENATRAN

Você Sabia?

Na Carteira Digital de Trânsito - CDT, você tem acesso ao CRLV, à CNH e ainda ganha desconto de 40% nas infrações, além de muitos outros serviços de trânsito, sem nenhum custo!

Leia o QR Code e baixe agora.



CONTRATO DE LOCAÇÃO

Pelo presente instrumento particular de locação, de um lado **CCM IND E SERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ de nº 06.166.867/0001-06, neste ato representada por **Clynewton Dias dos Santos**, brasileiro, comerciante, residente e domiciliado nesta cidade, de ora em diante denominado **LOCADOR**, e de outro lado **M. N. S. E CIA LTDA**, inscrita no CNPJ nº 07.538.092/0001-, estabelecida na Rua Ceará, 136 – Juçara – Imperatriz – MA, neste ato representada por seu sócio gerente **Alessandra Nereida Sousa Silva**, portador da C.I. nº 33442094-6, CPF nº 641.069.126-34, de ora em diante denominado **LOCATÁRIO**, tem entre si justos e contratados o seguinte:

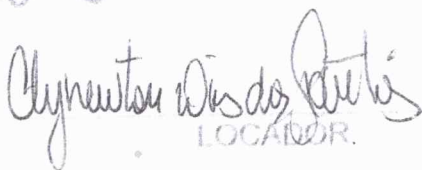
CLÁUSULA PRIMEIRA – O **LOCADOR** declara ser o legítimo proprietário do veículo **VW/8.150 CARGA CAMINHÃO**, ano 2010, placa **NNF4375/SP**, chassi nº **9533*52P0AR037608**, **COR BRANCA** em perfeito estado e que resolveu dá-lo em locação à empresa **M. N. S. SILVA E CIA LTDA**, por tempo indeterminado, mediante renda mensal de **R\$ 2.500,00** que será pago em moeda corrente do país, até o dia 05 de cada mês, veículo este que entrega nessa data ao **LOCATÁRIO**, para que do mesmo possa utilizar-se como entender. O valor cobrado mensalmente será utilizado para o pagamento do aluguel do veículo, o combustível utilizado e todas as despesas de manutenção, que ficarão por conta do **LOCADOR**.

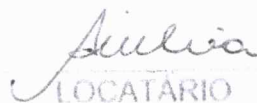
CLÁUSULA SEGUNDA – O **LOCATÁRIO** declara aceitar este contrato de locação nas condições mencionadas, confessando ter recebido o referido veículo em perfeito estado de conservação e funcionamento, responsabilizando-se pela sua restituição no mesmo estado em que recebeu e respondendo por todo e qualquer dano que a mesma sofra, e indenizando em dinheiro, a vista, ao **LOCADOR**, no caso de falta, inutilização ou dano ao referido veículo o qual para este efeito é dado o valor de **R\$5.000,00**.

CLÁUSULA TERCEIRA – As partes contratadas elegem o foro de **Imperatriz-MA**, para dirimir qualquer ação oriunda deste contrato.

E por estarem justo e contratados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Imperatriz – MA 21 de JULHO DE 2025


LOCADOR.


LOCATÁRIO

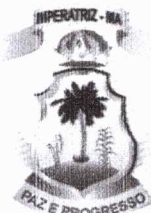
TESTEMUNHAS:

487.661.433-49
CPF

641069263-39



AUTENTICADO



7037



PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
Secretaria Municipal de Saúde/SUS
Divisão de Vigilância Sanitária

CNPJ: 00.939.023/0001-66



ALVARÁ SANITÁRIO

IMPERATRIZ - MA

Nº 792/25-DE

RAZÃO SOCIAL: CCM IND. COM E SERVIÇOS LTDA.

CNPJ OU CPF: 06.166.867/0001-06

ATIVIDADE: TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ENDEREÇO: RODOVIA BR 010, 1000, KM 1360 - LAGOA VERDE

NOME DE FANTASIA: SORVETERIA 2 IRMÃOS

Atestamos que a Divisão de Vigilância Sanitária, através do seu núcleo competente, em atenção ao requerimento da empresa acima citada, inspecionou suas instalações físicas e constatou que a mesma oferece, no momento, condições satisfatórias de higiene e salubridade, conforme preceitua o(s) artigo(s) 1º da Lei Municipal nº 1.455, de 29 de março de 2012, c/c Artigo 69 da Lei Estadual Complementar nº 039, de 15 de dezembro de 1998.

Imperatriz/MA, 30 DE JUNHO DE 2025.

Letícia Ramos de Souza
Diretora da Vigilância Sanitária

Filamnon de Oliveira Azeiteiro
Secretário de Saúde de Imperatriz
Matrícula: 85.315-9
Secretaria Municipal de Saúde

OBS.:

ALVARÁ SANITÁRIO EMITIDO PARA O VEÍCULO MODELO VW/8.150 E
DELIVERY PLUS/ CARGA CAMINHÃO / PLACA NNF 4375 / BRANCA

ATENÇÃO

O Presente Alvará Sanitário deverá ser afixado em local bem visível à
fiscalização e deverá ser renovado anualmente.

AUTENTICADO



AUTENTICADO



REDIMANDO DA COSTA SILVA - ESCRIVÃO AUTORIZADO

CARTÓRIO DO 2º OFÍCIO DE IMPERATRIZ-MA
Rua Cel. Manoel Bandeira, nº 1653, Centro, Cep: 65900-010
Fone: (99) 3524-0122

Poder Judiciário - TJMA, Seção: ATENTIVO29827YFA4VDRU12A060,
24.07.2025 08:56:31, Ator: 13.18, Total R\$ 6,55 Emol R\$ 5,92 FERC R\$ 0,17
FADEP R\$ 0,23 FENP R\$ 0,23 Consulte em <https://seio.tjma.jus.br>



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO

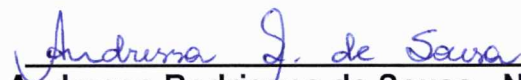
PARECER Nº 004/2025

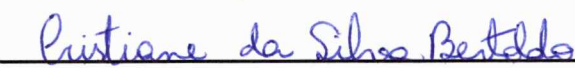
Imperatriz - MA, 03 de outubro de 2025.

Do Setor de Nutrição/Departamento de Apoio ao Educando
Elizangela Lima Alencar
Pregoeira da Comissão Permanente de Licitação - CPL

No dia 03 de outubro de 2025 às 10h00min, atendendo ao disposto no item 7.1 do Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 009/2025, a equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, formada por Andressa Rodrigues de Sousa (Nutricionista do quadro técnico da alimentação escolar de Imperatriz), Cristiane da Silva Bertoldo (Nutricionista do quadro técnico da alimentação escolar de Imperatriz) e Rayses Morgana da Silva Rodrigues (Nutricionista do quadro técnico da alimentação escolar de Imperatriz) visitou a empresa “**FORT CLEAN – DISTRIBUIDORA LTDA**” para verificação *in loco* das exigências previstas no item supracitado.

Foi encontrado um estabelecimento do ramo de materiais de limpeza, funcionando com vendas no varejo e atacado. Foi apresentado a equipe uma cozinha, onde estavam armazenados em estrados de madeiras uma pequena quantidade de gêneros alimentícios, dentre outros itens não alimentícios. Analisando o Alvará de Localização e Funcionamento e o Alvará Sanitário da empresa, constatamos que na descrição da atividade consta comércio atacadista ou varejista de produtos saneantes domissanitários. Além disso, a empresa não apresentou Alvará Sanitário de carro para transporte de alimentos. Dessa forma, uma vez que a empresa não apresentou documentação e estrutura física que comprovem a capacidade de comercialização dos itens 37 e 42 (*vide edital*) propostos pela empresa concorrente no certame 009/2025, como pode ser observado nas imagens em anexo, o parecer da Equipe Técnica considera a empresa **DECLASSIFICADA** para o objeto do pregão 009/2025.


Andressa Rodrigues de Sousa - Nutricionista/SEMED

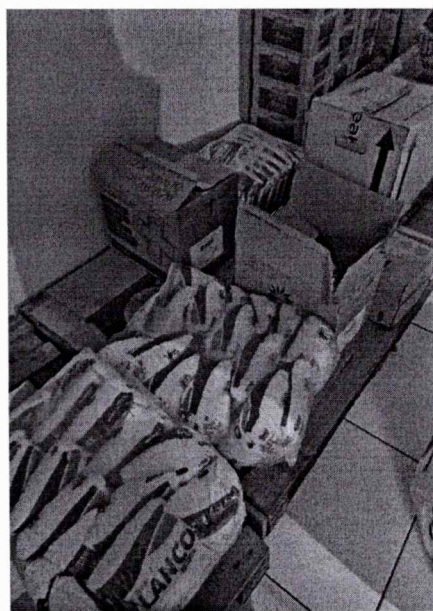
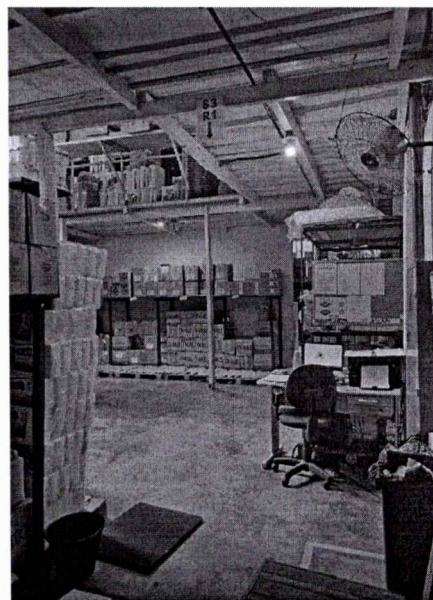
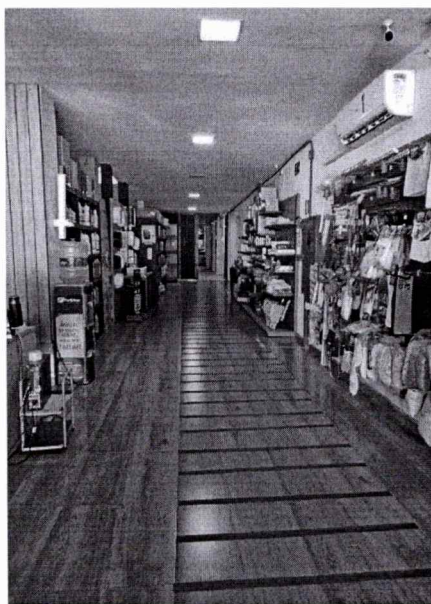

Cristiane da Silva Bertoldo - Nutricionista/SEMED


Rayses Morgana da Silva Rodrigues - Nutricionista/SEMED



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO

ANEXO: Imagens da Empresa “FORT CLEAN – DISTRIBUIDORA LTDA”





PREFEITURA DE IMPERATRIZ

**SECRETARIA DE FAZENDA E GESTÃO ORÇAMENTARIA -
SEFAZGO**

CNPJ: 06.158.455/0001-16



**ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO
2025**

2136/2025

Insc. Municipal

951617

CNPJ

22.525.037/0001-76

Data da Constituição

26/05/2015

Nome/Razão Social

FORT CLEAN - DISTRIBUIDORA LTDA

Denominação Comercial

FORT CLEAN - DISTRIBUIDORA

Natureza Jurídica

206-2 SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITAD.

Vinculação

ENTIDADES EMPRESARIAIS

ATIVIDADE ECONÔMICA

Atividade Principal

4649408-COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVACAO DOMICILIAR

Atividades Secundárias

6434400 - AGENCIAS DE FOMENTO

6621502 - AUDITORIA E CONSULTORIA ATUARIAL

4751201 - COMERCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS DE INFORMATICA

4729602 - COMERCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM LOJAS DE CONVENIENCIA

8220200 - ATIVIDADES DE TELEATENDIMENTO

8130300 - ATIVIDADES PAISAGISTICAS

8129000 - ATIVIDADES DE LIMPEZA NAO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE

8122200 - IMUNIZACAO E CONTROLE DE PRAGAS URBANAS

Data de Início

26/05/2015

LOCALIZAÇÃO

Logradouro

PIAUI

Número

588

Complemento

Quadra

Bairro

NOVA IMPERATRIZ

Data de Cadastro

Validade

31/03/2026

Código de Autenticação

781M-2HUC

Informações Adicionais

IMPERATRIZ-MA, 30/06/2025

O PRESENTE ALVARÁ DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL BEM VISÍVEL À FISCALIZAÇÃO

30/06/2025 10:05:16



DAV - N.: 0000159267

FORT CLEAN - DISTRIBUIDORA EIRELI - ME

FORT CLEAN

22.525.037/0001-76

(99) 3073-2435

RUA PIAUI NOVA IMPERATRIZ

IMPERATRIZ-MA

**NÃO É DOCUMENTO FISCAL - NÃO É VÁLIDO COMO RECIBO E COMO GARANTIA DE MERCADORIA - NÃO COMPROVA PAGAMENTO****Identificação do Destinatário**

Cliente:	45131 - OS ELOFORT SERVIÇOS S.A	Fantasia:	OS ELOFORT SERVIÇOS S.A
Contato:		CPF/CNPJ:	04.167.264/0001-95
Endereço:	RUA JOANA ANTONIOLLI SCARASSATTI (RECANTO DO LAGO)	IE/RG:	138.705.847.112
End. Ref.:	PRESTADORA DAS VIA VAREJO E FARMACIAS DROGASIL	Fone/Fax:	(19) 3844-4942 /
Cidade/UF:	PAULÍNIA - SP	Celular:	
E-Mail:	nfe@elofort.com.br	Bairro:	PARQUE DA FIGUEIRA
Cliente Ref.:		CEP:	13140-868
End. Entrega:			

Tipo Retirada: Retirada na Loja

Operação: 6102 - VENDA MERCADORIA FORA UF - SAÍDA

N. do Documento Fiscal: _____

Item	Código	Descrição Produto	UN	Qtde.	P. Unit.	Total
1	000063	SACO 60L PRETO 57X70 H3 TOTE EMBALAGEM	CT	1,00	26,998	27,00
		Grade / Lote: SL23				
		Prateleira: S1-R6-E1-P3				
2	000065	SACO 100L PRETO 75X80 H3 TOTE EMBALAGEM	CT	1,00	43,150	43,15
		Grade / Lote: SL2023				
		Prateleira: S1-R6-E1-P15				

TOTAL: 77,94

N. Itens: 2 Tt. Itens: 2 Tt. Peso: 3,055

Cond. Pag: 0028 - TRANSFERENCIA 30 DIAS

Desconto: 7,79**TOTAL:** 70,15**Observações:**FARMACIAS DROGASIL
AVENIDA BERNARDO SAYÃO, 1786, T PODERES, IMPERATRIZ/MA, 65903250

JUNTAR TODOS PEDIDO EM UMA SÓ NF E BL PARA O FINANCEIRO

FONE: (19) 3844-4942

**** Previsão de Pagamentos da Venda**

Tipo	Valor	Vencimento	Núm. Doc.	Observação
À Prazo Carteira	70,15	19/11/2023	VE159267	

Notas:

Vendedor: LUCILENE-99135-2608

Assinatura de Almirson Rentes
Cliente: OS ELOFORT SERVIÇOS S.A

Sexta-feira, 20 de outubro de 2023 11:57:11

É vedada a autenticação deste documento

Página 1

SEPARADO

24/10/2023

CONFERIDO

24/10/22



011476



PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
Secretaria Municipal de Saúde/SUS
Divisão de Vigilância Sanitária

CNPJ: 00.939.023/0001-66



ALVARÁ SANITÁRIO

IMPERATRIZ - MA

Nº 35/25-PH

RAZÃO SOCIAL: FORT CLEAN-DISTRIBUIDORA LTDA

CNPJ OU CPF: 22.525.037/0001-76

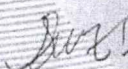
ATIVIDADE: COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS SANEANTES
DOMISSANITÁRIOS

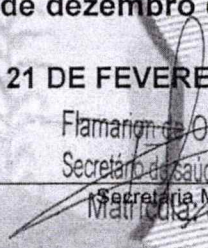
ENDEREÇO: RUA PIAUÍ, Nº 588 - NOVA IMPERATRIZ

NOME DE FANTASIA: FORT CLEAN-DISTRIBUIDORA

Atestamos que a Divisão de Vigilância Sanitária, através do seu núcleo competente, em atenção ao requerimento da empresa acima citada, inspecionou suas instalações físicas e constatou que a mesma oferece, no momento, condições satisfatórias de higiene e salubridade, conforme preceitua o(s) artigo(s) 1.º da Lei Municipal nº 1.455, de 29 de março de 2012, c/c Artigo 69 da Lei Estadual Complementar nº 039, de 15 de dezembro de 1998.

Imperatriz/MA, 21 DE FEVEREIRO DE 2025


Diretor de Vigilância Sanitária
Larissa Ramos de Sousa
Diretora da Vigilância Sanitária
Matricula: 853064

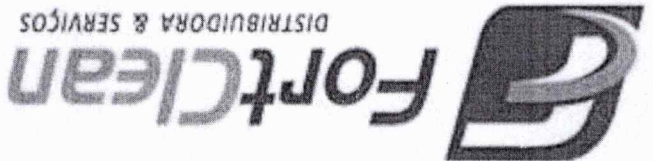

Flamarion de Oliveira Amaral
Secretário de Saúde de Imperatriz
Secretaria Municipal de Saúde
Matricula: 85.315-9

OBS.:

VALIDADE: 31/12/2025

ATENÇÃO

O Presente Alvará Sanitário deverá ser afixado em local bem visível à fiscalização e deverá ser renovado anualmente.



DAV - N.: 0000159268

FORT CLEAN - DISTRIBUIDORA EIRELI - ME

FORT CLEAN

22.525.037/0001-76

(99) 3073-2435

RUA PIAUI NOVA IMPERATRIZ

IMPERATRIZ-MA

NÃO É DOCUMENTO FISCAL - NÃO É VÁLIDO COMO RECIBO E COMO GARANTIA DE MERCADORIA - NÃO COMPROVA PAGAMENTO

Identificação do Destinatário

Cliente: 45131 - OS ELOFORT SERVIÇOS S.A
Contato: RUA JOANA ANTONIOLLI SCARASSATTI (RECANTO DO LAGO)
End. Ref.: PRESTADORA DAS VIA VAREJO E FARMACIAS DROGASIL
Cidade/UF: PAULÍNIA - SP
E-Mail: nfe@elofort.com.br
Cliente Ref.:
End. Entrega:

Tipo Retirada: Retirada na Loja

Operação: 6102 - VENDA MERCADORIA FORA UF - SAÍDA

N. do Documento Fiscal:

ItemCódigo	Descrição Produto	UN	Qtde.	P. Unit.	Total
1	000063 SACO 60L PRETO 57X70 H3 TOTE EMBALAGEM	CT	1,00	26,998	27,00
2	000065 SACO 100L PRETO 75X80 H3 TOTE EMBALAGEM	CT	1,00	43,150	43,15

TOTAL: 77,94	
Desconto:	7,79
TOTAL:	70,15

N. Itens: 2
Cond. Pag: 0028 - TRANSFERENCIA 30 DIAS
Tt. Itens: 2
Tt. Peso: 3,055

Observações:
FARMACIAS DROGASIL
AV BABAÇUULÂNDIA, 600, VL LOBÃO, IMPERATRIZ/MA, 65910-000
JUNTAR TODOS PEDIDOS EM UMA SÓ NF E BL PARA O FINANCEIRO
FONE: (19) 3844-4942
** Previsão de Pagamentos da Venda

Tipo
Valor Vencimento Núm. Doc. Observação
70,15 19/11/2023 VE159268

Notas:

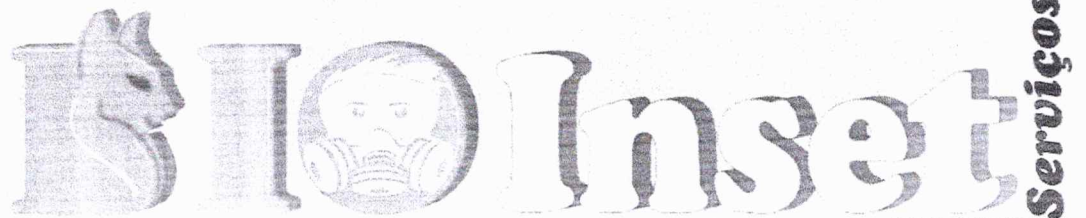
Vendedor: LUCILENE-99135-2608

Cliente: OS ELOFORT SERVIÇOS S.A

Sexta-feira, 20 de outubro de 2023 11:59:49
Página 1
É vedada a autenticação deste documento

CONFERIDO
24/10/2023

SEPARADO
24/10/2023



Serviços

CNPJ: 25.261.640/0001-86

Fone: (99) 3017-177/ 99162-1065



GERENCIAMENTO INTEGRADO DE PRAGAS URBANAS

NUMERO: 00327/25

NESTE ESTABELECIMENTO É DESENVOLVIDO O 'MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS URBANAS' PERIODICAMENTE COM O PROPÓSITO DE ELEVAR A QUALIDADE E A SEGURANÇA DE PRODUTOS E SERVIÇOS.

EMPRESA: FORT CLEAN DISTRIBUIDORA EIRELI

CNPJ/CPF: 22.525.037/0001-76

EMIÇÃO: 10 DE SETEMBRO DE 2025

VALIDADE: 09 DE DEZEMBRO DE 2025

ENDEREÇO: RUA PIAUI, 588, NOVA IMPERATRIZ.

A garantia dos serviços executados serão para as pragas citados abaixo:

RATOS, BARATAS E FORMIGAS



Seguir as recomendações do antes, durante e após a aplicação descritas no **Laudo Técnico** (guia de aplicação) entregue no ato do serviço.

AS FDS são disponibilizadas gratuitamente para todos os clientes

TOXICOLÓGICAS: 0800 646 4350

ANVISA: 21/2025

SEMA: 1215-155/23

CREA: 920389/2025

BOMBEIRO: CA-2232524/3BBM

FUNCIONAMENTO: 033/2024

TRATAMENTO DE RESÍDUOS: 211023547001

R.T. *Brendoll Lima Costa*
Brendoll Lima Costa
CREA 111945708

Aponte a câmera
para o QR code



FIXAR ESTE DOCUMENTO EM LOCAL VISÍVEL Á FISCALIZAÇÃO



DETRAN- MA

CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO - DIGITAL

CÓDIGO RENAVAM

01175838273

PLACA

PTI2009

EXERCÍCIO

2025

ANO FABRICAÇÃO

2018

ANO MODELO

2019

NÚMERO DO CRV



Valide este QRCode com app Vio

CÓDIGO DE SEGURANÇA DO CLA

54013475245

CAT

MARCA / MODELO / VERSÃO

FORD/CARGO 1419 S

ESPÉCIE / TIPO

CARGA CAMINHAO

PLACA ANTERIOR / UF

PTI2009/MA

CHASSI

9BFXEACB8KBS76863

COR PREDOMINANTE

PRATA

COMBUSTÍVEL

DIESEL

Documento emitido por DETRAN MA (997FCF501F0D622963E06758) em 19/09/2025 às 16:35:35.

CATEGORIA

PARTICULAR

CAPACIDADE

9.33

POTÊNCIA/CILINDRADA

189CV/4462

PESO BRUTO TOTAL

14.5

MOTOR

36623860

CMT

27.0

EIXOS

2

LOTAÇÃO

03P

CARROCERIA

CARROCERIA FECHADA

NOME

FORT CLEAN DIST EIRELI ME

CPF / CNPJ

22.525.037/0001-76

LOCAL

IMPERATRIZ MA

DATA

24/02/2025

ASSINADO DIGITALMENTE PELO DETRAN

DADOS DO SEGURO DPVAT

CAT. TARIF

*

DATA DE QUITAÇÃO

*

PAGAMENTO

☐ COTA ÚNICA

☐ PARCELADO

REPASSE OBRIGATÓRIO AO
FUNDO NACIONAL DE SAÚDE (R\$)

*

CUSTO DO
BILHETE (R\$)

*

CUSTO EFETIVO
DO SEGURO (R\$)

*

REPASSE OBRIGATÓRIO AO
DEPARTAMENTO NACIONAL DE
TRÂNSITO (R\$)

*

VALOR DO IOF (R\$)

*

VALOR TOTAL A SER PAGO
PELO SEGURADO (R\$)

*

OBSERVAÇÕES DO VEÍCULO

ALIENACAO FIDUCIARIA

MENSAGENS SENATRAN

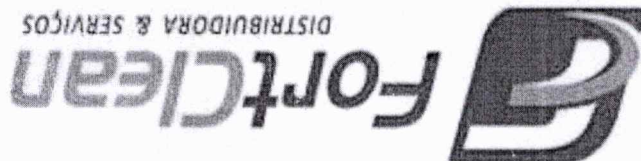
Você Sabia?

Na Carteira Digital de Trânsito - CDT, você tem acesso ao CRLV, à CNH e ainda ganha desconto de 40% nas infrações, além de muitos outros serviços de trânsito, sem nenhum custo!

Leia o QR Code e baixe agora.



INFORMAÇÕES DO SEGURO DPVAT



DAV - N.: 0000159266

FORT CLEAN - DISTRIBUIDORA EIRELI - ME

FORT CLEAN

22.525.037/0001-76

RUA PIAUI NOVA IMPERATRIZ

IMPERATRIZ-MA

NÃO É DOCUMENTO FISCAL - NÃO É VÁLIDO COMO RECIBO E COMO GARANTIA DE MERCADORIA - NÃO COMPROVA PAGAMENTO

Identificação do Destinatário

Fantasia: OS ELOFORT SERVIÇOS S.A

CPF/CNPJ: 04.167.264/0001-95

IE/RG: 138.705.847.112

Fone/Fax: (19) 3844-4942 /

CEI: 13140-868

Bairro: PARQUE DA FIGUEIRA

CEP: 13140-868

Tipo Retirada: Retirada na Loja

End. Entrega:

End. Ref.:

E-Mail: nfe@elofort.com.br

Cidade/UF: PAULÍNIA - SP

End. Ref.: PRESTADORA DAS VIA VAREJO E FARMACIAS DROGASIL

Endereço: RUA JOANA ANTONIOLLI SCARASSATTI (RECANTO DO LAGO)

Contato:

45131 - OS ELOFORT SERVIÇOS S.A

Operação:

6102 - VENDA MERCADORIA FORA UF - SAÍDA

N. do Documento Fiscal:

ItemCódigo

Descrição Produto

UN

Qtde.

P. Unit.

Total

1 000063 SACO 60L PRETO 57X70 H3 TOTE EMBALAGEM

CT

1,00

26,998

27,00

2 000065 SACO 100L PRETO 75X80 H3 TOTE EMBALAGEM

CT

1,00

43,150

43,15

Grade / Lote: SL2023

Prateleira: S1-R6-E1-P15

N. Itens: 2

Tt. Itens: 2

Tt. Peso: 3,055

Cond. Pag: 0028 - TRANSFERENCIA 30 DIAS

TOTAL:

77,94

Desconto:

7,79

TOTAL:

70,15

Tipo

À Prazo Carteira

Valor Vencimento

70,15 19/11/2023

Núm. Doc.

VE159266

Observação

Notas:

** Previsão de Pagamentos da Venda

FONE: (19) 3844-4942

JUNTAR TODOS PEDIDOS EM UMA SÓ NF E BL PARA O FINANCIERO

FARMACIAS DROGASIL

SHOPPING IMPERIAL RODOVIA BR-010, 100, JD S LUIS, IMPERATRIZ/MA, 65913015

Observações:

Vendedor: LUCILENE-99135-2608

Cliente: OS ELOFORT SERVIÇOS S.A

É vedada a autenticação deste documento

Página 1

Sexta-feira, 20 de outubro de 2023 11:50:34

CONFERIDO

24/10/23

SEPARADO

24/10/23



DETRAN- MA

CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO - DIGITAL

CÓDIGO RENAVAL

01365765919

PLACA EXERCÍCIO

ROW8I41 2024

ANO FABRICAÇÃO ANO MODELO

2023 2024

NÚMERO DO CRV

233858169862



Valide este QRCode com app Vio

CÓDIGO DE SEGURANÇA DO CLA

62010438469

CAT

MARCA / MODELO / VERSÃO

I/FIAT SCUDO CARGO TD

ESPÉCIE / TIPO

CARGA CAMINHONETE

PLACA ANTERIOR / UF

ROW8I41/MA

CHASSI

9VCVBYHVERA003880

COR PREDOMINANTE

BRANCA

COMBUSTÍVEL

DIESEL

Documento emitido por DETRAN MA (47784B46B7B9ED8A423F856C) em 16/04/2024 às 09:45:48.

OBSERVAÇÕES DO VEÍCULO

SEM OBSERVAÇÕES

MENSAGENS SENATRAN

Você Sabia?

Na Carteira Digital de Trânsito - CDT, você tem acesso ao CRLV, à CNH e ainda ganha desconto de 40% nas infrações, além de muitos outros serviços de trânsito, sem nenhum custo!

Leia o QR Code e baixe agora.



CATEGORIA

PARTICULAR

CAPACIDADE

1.5

POTÊNCIA/CILINDRADA

120CV/1499

PESO BRUTO TOTAL

3.22

MOTOR

10Q4EW0115983

CMT

3.22

EIXOS

2

LOTAÇÃO

03P

CARROCERIA

FURGÃO

NOME

FORT CLEAN - DISTRIBUIDORA LTDA

CPF / CNPJ

22.525.037/0001-76

LOCAL

IMPERATRIZ MA

DATA

21/02/2024

ASSINADO DIGITALMENTE PELO DETRAN

DADOS DO SEGURO DPVAT

CAT. TARIF

*

DATA DE QUITAÇÃO

*

PAGAMENTO

☐ COTA ÚNICA

☐ PARCELADO

REPASSE OBRIGATÓRIO AO
FUNDO NACIONAL DE SAÚDE (R\$)

*

CUSTO DO
BILHETE (R\$)

*

CUSTO EFETIVO
DO SEGURO (R\$)

*

REPASSE OBRIGATÓRIO AO
DEPARTAMENTO NACIONAL DE
TRÂNSITO (R\$)

*

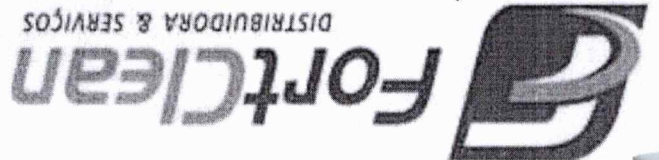
VALOR DO IOF (R\$)

*

VALOR TOTAL A SER PAGO
PELO SEGURADO (R\$)

*

INFORMAÇÕES DO SEGURO DPVAT



DAV - N.: 0000159264

FORT CLEAN - DISTRIBUIDORA EIRELI - ME

FORT CLEAN

22.525.037/0001-76

(99) 3073-2435

RUA PIAUI NOVA IMPERATRIZ

IMPERATRIZ-MA

NÃO É DOCUMENTO FISCAL - NÃO É VÁLIDO COMO RECIBO E COMO GARANTIA DE MERCADORIA - NÃO COMPROVA PAGAMENTO

Identificação do Destinatário

Cliente: 45131 - OS ELOFORT SERVIÇOS S.A
Endereço: RUA JOANA ANTONIOLLI SCARASSATTI (RECANTO DO LAGO)
End. Ref.: PRESTADORA DAS VIA VAREJO E FARMACIAS DROGASIL
Cidade/UF: PAULÍNIA - SP
E-Mail: nfe@elofort.com.br
Cliente Ref.:
End. Entrega:

Tipo Retirada: Retirada na Loja

Operação: 6102 - VENDA MERCADORIA FORA UF - SAÍDA

N. do Documento Fiscal:

Item	Código	Descrição Produto	UN	Qtd.	P. Unit.	Total
1	000063	SACO 60L PRETO 57X70 H3 TOTE EMBALAGEM	CT	1,00	26,998	27,00
2	000065	SACO 100L PRETO 75X80 H3 TOTE EMBALAGEM	CT	1,00	43,150	43,15

TOTAL: 77,94	
Desconto:	7,79
TOTAL:	70,15

N. Itens: 2
Cond. Pag: 0028 - TRANSFERENCIA 30 DIAS
Tl. Itens: 2
Tl. Peso: 3,055

Observações:

FARMACIAS DROGASIL
AVENIDA DORGIVAL PINHEIRO DE SOUSA, 1303, CENTRO, IMPERATRIZ/MA, 65903270
JUNTAR TODOS PEDIDO EM UMA SÔ NF E BL PARA O FINANCEIRO

FONE: (19) 3844-4942

** Previsão de Pagamentos da Venda

Tipo Valor Vencimento Num. Doc. Observação
A Prazo Carteira 70,15 19/11/2023 VE159264

Notas:

Vendedor: LUCILENE-99135-2608

Cliente: OS ELOFORT SERVIÇOS S.A

61.585.865/1992-17

Av. Dorgival Pinheiro de Sousa, 1303 e R. Alagoas, 3.939
Centro - Cep: 65903-270
Imperatriz - MA
E vedada a autenticação deste documento

CONFERIDO
24/10/2023

24/10/2023
CONFIRMADO



PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SUPERINTENDÊNCIA DE TRÂNSITO E TRANSPORTE

ALVARÁ

Modalidade

CARGA - PESSOA JURÍDICA

Licença

00002808

Emissão

06/10/2025

Exercício

2025

Razão Social

FORT CLEAN DISTRIBUIDORA LTDA

CNPJ

22.525.037/0001-76

DADOS DO VEÍCULO

Marca

VW

Modelo

24.260 CRM 6X2

Chassi

9536K8243MR131116

Placa

BEU8G09

Ano de Fabricação

2020

Cor

BRANCA

Qr code



Condutor

Observação



PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SUPERINTENDÊNCIA DE TRÂNSITO E TRANSPORTE

ALVARÁ

Modalidade

CARGA - PESSOA JURÍDICA

Licença

00002808

Emissão

06/10/2025

Exercício

2025

Razão Social

FORT CLEAN DISTRIBUIDORA LTDA

CNPJ

22.525.037/0001-76

DADOS DO VEÍCULO

Marca

VW

Modelo

24.260 CRM 6X2

Chassi

9536K8243MR131116

Placa

BEU8G09

Ano de Fabricação

2020

Cor

BRANCA

Qr code



Condutor

Observação



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO

PARECER Nº 001/2025

Imperatriz-MA, 23 de setembro de 2025.

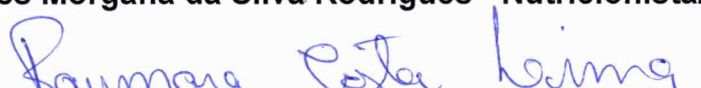
Do Setor de Nutrição/Departamento de Apoio ao Educando
Elizangela Lima Alencar
Pregoeira da Comissão Permanente de Licitação - CPL

No dia 23 de setembro de 2025 às 09h05, atendendo ao disposto no item 7.1 do Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 009/2025, a equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, formada por Suelem Freitas de Queiroz (Nutricionista RT da alimentação escolar de Imperatriz), Rayses Morgana da Silva Rodrigues (Nutricionista do quadro técnico da alimentação escolar de Imperatriz) e Raymara Costa Lima (Nutricionista do quadro técnico da alimentação escolar de Imperatriz) visitaram a empresa **“BWA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA”** para verificação *in loco* das exigências previstas no item supracitado.

O responsável legal pela empresa foi previamente notificado sobre a data e horário de realização desta visita. Foi encontrado um estabelecimento funcionando aparentemente com vendas no varejo, com condições estruturais de funcionamento, móveis e equipamentos em uso, e gêneros alimentícios que comprovam a capacidade de comercialização e manipulação dos itens 16, 17, 18, 19, 20, 21, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 105, 106, 107, 139, 140 e 141 (*vide edital*) propostos pela empresa concorrente no certame 009/2025, como pode ser observado nas imagens em anexo. Vale ressaltar que, no momento da visita, quando solicitada, a documentação exigida dos itens 7.1 a 7.6 do termo de referência foi devidamente apresentada pela empresa à equipe técnica. Diante do exposto, o parecer da Equipe Técnica considera a empresa **CLASSIFICADA** para o objeto do pregão 009/2025.


Suelem Freitas de Queiroz - Nutricionista RT/SEMED


Rayses Morgana da Silva Rodrigues - Nutricionista/SEMED


Raymara Costa Lima - Nutricionista/SEMED



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE APOIO AO EDUCANDO

ANEXO: Imagens da Empresa “BWA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA”



Rua Urbano Santos, 1657 – Juçara, Imperatriz – MA – CEP 65.900-505
<http://www.imperatriz.ma.gov.br> - E-mail: educacaoitz@hotmail.com





**PREFEITURA DE
IMPERATRIZ**



PREFEITURA DE IMPERATRIZ
SECRETARIA DE FAZENDA E GESTÃO ORÇAMENTARIA -
SEFAZGO

CNPJ: 06.158.455/0001-16



ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO
2025

1246/2025

Insc. Municipal
914878

CNPJ
15.833.666/0001-06

Data da Constituição
27/06/2012

Nome/Razão Social
BWA COMERCIO LTDA

Denominação Comercial
GALERIA DO PAO

Natureza Jurídica
206-2 SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITAD.

Vinculação
ENTIDADES EMPRESARIAIS

ATIVIDADE ECONÔMICA

Atividade Principal
4721102-PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINANCIA DE REVENDA

Atividades Secundárias
5611203 - LANCHONETES, CASAS DE CHA, DE SUCOS E SIMILARES
4723700 - COMERCIO VAREJISTA DE BEBIDAS
4712100 - COMERCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINANCIA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS - MINIMERCADOS, MERCEARIAS E ARMAZENS

Data de Início
27/06/2012

LOCALIZAÇÃO

Logradouro
RUI BARBOSA

Número
735

Complemento

Quadra

Bairro

VILA REDENÇÃO

Data de Cadastro

Validade

31/03/2026

Código de Autenticação

NTSA-0N5D

Informações Adicionais

IMPERATRIZ-MA, 06/05/2025

O PRESENTE ALVARÁ DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL BEM VISÍVEL À FISCALIZAÇÃO

06/05/2025 15:48:32



PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE – SEMUS
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – DIVISA

DECLARAÇÃO
Nº 10/25

A Vigilância Sanitária Municipal declara para os devidos fins de direito, que a empresa **BWA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA**, nome fantasia **GALERIA DO PAO**, CNPJ nº 15.833.666/0001-06, localizada na Rua Rui Barbosa, 735, Vila Redenção, nesta cidade, que realiza a atividade de *Padaria e confeitaria com predominância de revenda* (CNAE: 47.21-1-02), está dispensada de licenciamento sanitário para a atividade e CNAE anteriormente descritos, conforme Lei Federal nº 13.874/2019 (Lei de Liberdade Econômica) e Resoluções CGSIM nº 57/2020 e CGSIM nº 59/2020.

Todavia, de acordo com o § 2º do artigo 3º da Lei Federal supracitada, a posterior fiscalização sanitária nos estabelecimentos que realizam as atividades contidas na Resolução CGSIM 57/2020 continua sendo de responsabilidade da Vigilância Sanitária, cabendo assim aos estabelecimentos continuarem cumprindo as normas sanitárias exigidas para as atividades desenvolvidas.

Este documento é válido até 31/12/2025.

O descrito acima é verdade e dou fé.

Imperatriz - MA, 15 de janeiro de 2025.

Larissa Ramos de Souza
Diretora da Vigilância Sanitária
Matrícula: 553061

Rua Luis Domingues, 642, Centro – CEP 65901-430 – Imperatriz-MA
Email: vigilanciasanitariaimp@gmail.com / protocolo.visaitz@gmail.com
Fone: (99) 99138-2781



3º Ofício EXTRAJUDICIAL	Tabeliã Interina: Kamilly Borsoi Barros Musso E-mail: 3oficioextrajudicialimp@gmail.com (99) 3072-9487 - Rua Alagoas, 704-B, Centro, CEP. 65900-490, Imperatriz - MA
AGTENTICO E DOU FÉ QUE A CÓPIA É A REPRODUÇÃO FIEL DA ORIGINAL AQUI EXIBIDA. Em Test. _____ da verdade. Imperatriz-MA, 01/08/2025.	
MARIA DA LUZ SOUSA DA SILVA-ESCREVENTE AUTORIZADA ATO 13.18 - Emol 5,92 FERC 0,17 FEMP 0,23 FADEP 0,23 Total 6,66 OP 31 Selo: AUTENT0304297M5BHBVYVSQH6431-Consulte em selo.tjma.jus.br	



Maria da Luz Sousa da Silva
Escrevente Autorizada
3º Ofício Extrajudicial

3º Ofício
EXTRAJUDICIAL

Tabela Interna: Kamilly Borsol Barros Musso
E-mail: 3oficioextrajudicialmp@gmail.com
(99) 3017-9487 - Rua Alagoas, 704 - Centro, CEP: 65000-490, Imperatriz - MA



AUTENTICO E DOU FÉ QUE A CÓPIA É A REPRODUÇÃO FIEL DA ORIGINAL AQUI EXIBIDA. Em Test. da verdade.
Imperatriz-MA, 01/08/2026.

MARIA DA LUZ SOUSA DA SILVA-ESCREVENTE AUTORIZADA
ATO 13.18 - Enol 5.92 FERC 0.17 FEMP 0.23 FADef 0.23 Total 6.66 OP 31
Selo: AUTENT030429XEP0MP8PAXHMG-Consulte em selo.time.jus.br



Inset

CNPJ: 25.261.640/0001-86

Fone:(99) 3017-177/ 99162-1065



Serviços

GERENCIAMENTO INTEGRADO DE PRAGAS URBANAS

NUMERO: 00245/25

NESTE ESTABELECIMENTO É DESENVOLVIDO O 'MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS URBANAS'
PERIODICAMENTE COM O PROPÓSITO DE ELEVAR A QUALIDADE E A SEGURANÇA DE PRODUTOS E SERVIÇOS.

EMPRESA: BWA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA

CNPJ/CPF: 15.833.666/0001-06

EMIÇÃO: 29 DE JUNHO DE 2025

VALIDADE: 26 DE DEZEMBRO DE 2025

A garantia dos serviços executados serão para as pragas citados abaixo:

RATOS, BARATAS E FORMIGAS



Seguir as recomendações do antes, durante e após a aplicação descritas no **Laudo Técnico** (guia de aplicação) entregue no ato do serviço.

AS FDS são disponibilizadas gratuitamente para todos os clientes

TOXICOLÓGICAS: 0800 646 4350

ANVISA: 21/2025

SEMA: 1215-155/23

CREA: 920389/2025

BOMBEIRO: CA-2232524/3BBM

FUNCIONAMENTO: 033/2024

TRATAMENTO DE RESÍDUOS: 211023547001

R.T. *Brendoll Lima Costa*
Brendoll Lima Costa
CREA 111945708

Aponte a câmera
para o QR code



FIXAR ESTE DOCUMENTO EM LOCAL VISÍVEL Á FISCALIZAÇÃO



DETRAN- MA

CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO - DIGITAL

CÓDIGO RENAVAM

01249494580

PLACA

RME7G08

EXERCÍCIO

2025

ANO FABRICAÇÃO

2020

ANO MODELO

2021

NÚMERO DO CRV

254256793984



Valide este QRCode com app Vio

CÓDIGO DE SEGURANÇA DO CLA

80874805154

CAT

MARCA / MODELO / VERSÃO

FIAT/FIORINO HD WK E

ESPÉCIE / TIPO

CARGA CAMINHONETE

PLACA ANTERIOR / UF

RME7G08/MG

CHASSI

9BD2651JHM9175753

COR PREDOMINANTE

BRANCA

COMBUSTÍVEL

ALCOOL/GASOLINA

Documento emitido por DETRAN MA (997FCF501F0D622963E06758) em 22/07/2025 às 11:16:03.

CATEGORIA

PARTICULAR

CAPACIDADE

0.65

POTÊNCIA/CILINDRADA

88CV/1368

PESO BRUTO TOTAL

1.78

MOTOR

327A0114453445

CMT

2.18

EIXOS

2

LOTAÇÃO

02P

CARROCERIA

FURGÃO

NOME

THYAGO ALENCAR DO O LOIOLA

CPF / CNPJ

624.133.413-15

LOCAL

IMPERATRIZ MA

DATA

10/06/2025

ASSINADO DIGITALMENTE PELO DETRAN

DADOS DO SEGURO DPVAT

CAT. TARIF

*

DATA DE QUITAÇÃO

*

PAGAMENTO

☐ COTA ÚNICA

☐ PARCELADO

REPASSE OBRIGATÓRIO AO
FUNDO NACIONAL DE SAÚDE (R\$)

*

CUSTO DO
BILHETE (R\$)

*

CUSTO EFETIVO
DO SEGURO (R\$)

*

REPASSE OBRIGATÓRIO AO
DEPARTAMENTO NACIONAL DE
TRÂNSITO (R\$)

*

VALOR DO IOF (R\$)

*

VALOR TOTAL A SER PAGO
PELO SEGURADO (R\$)

*

OBSERVAÇÕES DO VEÍCULO

SEM OBSERVAÇÕES

INFORMAÇÕES DO SEGURO DPVAT

MENSAGENS SENATRAN

Você Sabia?

Na Carteira Digital de Trânsito - CDT, você tem acesso ao CRLV, à CNH e ainda ganha desconto de 40% nas infrações, além de muitos outros serviços de trânsito, sem nenhum custo!

Leia o QR Code e baixe agora.



CONTRATO DE LOCAÇÃO DE VEÍCULO

CONTRATO DE LOCAÇÃO DE VEÍCULO, que celebram de um lado, BWA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. Estabelecida à Rua Rui Barbosa, 735, Vila Redenção, Imperatriz, Ma, inscrita no CNPJ sob n.º 15.833.666/0001-06, doravante denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado, **THYAGO ALENCAR DO Ó LOIOLA** residente na Av. Pedro Neiva de Santana, 108, Eco Pleno B, cs 10, João Paulo II, CEP 65.919-555, Imperatriz, MA, portador da CNH n.º 05805029130 DETRAN-MA e CPF 624.133.413-15, Doravante denominado **CONTRATADO**, celebram entre si, o presente contrato nos termos adiante:

Cláusula 1ª – A **CONTRATANTE**, contrata o seguinte veículo do **CONTRATADO**:

01 -FURGÃO FIAT
Modelo: FIORINO HD WK E
Cor: Branca
Ano: 2020/2021
Cap. de carga: 500 kg
Placa: RME7G08

Do Horário de utilização do veículo

Cláusula 2ª – O **CONTRATADO**, mediante a assinatura do presente contrato, se obriga a prestar serviços de entrega de gêneros alimentícios para a **CONTRATANTE**, no horário compreendido das 08:00 às 18:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira. Quando da realização de eventos, a contratada permanecerá por tempo integral, todos os dias da semana.

Do Prazo do Contrato

Cláusula 3ª - O presente contrato tem prazo determinado de 1 (um) ano, renovável por mais 1 (um) ano, entrando em vigência a partir da assinatura das partes.

Do Valor do Serviço Contratado

Cláusula 4ª – A **CONTRATANTE** se obriga, mediante o firmamento do presente contrato, pagar ao **CONTRATADO**, uma remuneração mensal de R\$ 2.500,00 (Dois mil e quinhentos reais).

Cláusula 5.ª – O **CONTRATADO**, compromete-se a efetuar limpeza e higienização diária no interior do veículo, bem como efetuar lavagem geral a cada 07 (sete) dias.

Por estarem de acordo, assinam o presente em duas vias de igual teor.

Imperatriz (MA), 15 de Julho de 2025

Documento assinado digitalmente
gov.br THYAGO ALENCAR DO Ó LOIOLA
Data: 17/07/2025 10:12:40-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

THYAGO ALENCAR DO Ó LOIOLA
CPF: 624.133.413-15
CONTRATADO

Documento assinado digitalmente
gov.br WALLISON DE JESUS DOS SANTOS
Data: 17/07/2025 11:53:54-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

BWA INDÚSTRIA E COMÉRCIO
CNPJ: 15.833.666/0001-06
CONTRATANTE

3º Ofício
EXTRAJUDICIAL

Tabeliã Interina: Kamilly Borsoi Barros Musso
E-mail: 3oficioextrajudicialimp@gmail.com
(99) 3072-9487 - Rua Alagoas, 704-B, Centro, CEP. 65900-490, Imperatriz - MA



AUTENTICO E DOU FÉ QUE A CÓPIA É A REPRODUÇÃO FIEL DA ORIGINAL. AQUI EXIBIDA. Em Test. _____ de veracidade.
Imperatriz-MA, 17/07/2026.



MARIA DA LUZ SOUSA DA SILVA-ESCREVENTE AUTORIZADA
CARTÃO 13.18 - Emol 5,92 FERC 0,17 FEMP 0,23 FADEP 0,23 Total 6,65 OP 100
Selo: AUTENT030429HTVSZVDO28G8HK91-Consulte em selo.tjma.jus.br

Maria da Luz Sousa da Silva
Escritor(a) Autorizada
3º Ofício Extrajudicial



5800

PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ
Secretaria Municipal de Saúde/SUS
Divisão de Vigilância Sanitária

CNPJ: 00.939.023/0001-66



ALVARÁ SANITÁRIO

IMPERATRIZ - MA

Nº 489/25-DE

RAZÃO SOCIAL: COMERCIAL DO O LTDA

CNPJ OU CPF: 05.743.965/0001-98

ATIVIDADE: TRANSPORTES DE ALIMENTOS

ENDEREÇO: AV JOÃO PALMEIRAS, 1055 - VILA NOVA

NOME DE FANTASIA:

Atestamos que a Divisão de Vigilância Sanitária, através do seu núcleo competente, em atenção ao requerimento da empresa acima citada, inspecionou suas instalações físicas e constatou que a mesma oferece, no momento, condições satisfatórias de higiene e salubridade, conforme preceitua o(s) artigo(s) 1.º da Lei Municipal nº 1.455, de 29 de março de 2012, c/c Artigo 69 da Lei Estadual Complementar nº 039, de 15 de dezembro de 1998.

Imperatriz/MA, 28 DE MAIO DE 2025

Larissa Ramos de Souza
Diretora da Vigilância Sanitária

Diretor de Vigilância Sanitária

Flávia Maria de Oliveira Amaral
Secretaria Municipal de Saúde
Matrícula 55.215-9

OBS.:

VALIDADE: 31/12/2025

ALVARÁ SANITÁRIO EMITIDO PARA O VEÍCULO MODELO FIAT FIORINO JD WK
E DE PLACA RME7G08

ATENÇÃO

O Presente Alvará Sanitário deverá ser afixado em local bem visível à fiscalização e deverá ser renovado anualmente.

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS

Pelo presente instrumento em 03(três) vias de igual teor que fazem entre si, de um lado, BWA COMERCIO LTDA, CNPJ 15.833.666/0001-06, com sede à Rua Rui Barbosa nº 735- Vila Redenção 1, na Cidade de Imperatriz -MA, doravante nomeada contratante, por seu representante legal, WALLISON DE JESUS DOS SANTOS, RG:0000945191987 SESP-MA e CPF: 011.793.533-66, e de outro lado, JOSENILDA LIMA SILVA TIMOTEO, RG: 000116980399-4. Nutricionista registrada no Conselho Regional de Nutricionistas- 6ª Região, inscrita CRN-11 nº 8067 com sede à Rua Delta nº01, Ouro Verde, Imperatriz -MA, doravante nomeada contratada, celebram o presente contrato de prestação de serviços especializados, que se regerá pelos termos e condições seguintes:

1. A Contratada, nutricionista, compromete-se a prestar serviços especializados em alimentação e nutrição, nos termos da Lei nº 8.233 de 17 de setembro de 1991, organizados cardápios, indicado produtos, conforme as épocas que devem entrar na alimentação com nutrientes necessários à refeição balanceada; supervisionar todos os serviços de prestação, acomodação e distribuição de alimentação dos alimentos serviços aos clientes.
2. A prestação dos serviços é de caráter autônomo, sem exclusividade, ficando facultado ao contratado, prestar serviços pessoalmente ou através de outro nutricionista, obrigando-se a estar presente sempre que convocado.
3. A contratada se obriga a comparecer diariamente ao estabelecimento no horário das 09h00min às 10h30min, a fim de prestar, indicar e requisitar os produtos necessários à composição dos produtos a serem servidos, conforme previamente estabelecidos, sempre com aproveitamento dos alimentos sazonais.
4. A contratada incumbe supervisionar todos os trabalhos da cozinha, orientar a limpeza, disposição e preparação, visando proporcionar sabor nutrição e apresentação, de agrados dos clientes.
5. A contratada na qualidade de nutricionista será responsável técnica pelas atividades da padaria devendo providenciar sua inscrição junto ao CRN e deverá manter seu registro aos órgãos competentes.
6. O contratante poderá estabelecer as diretrizes dos trabalhadores a serem realizados pela contratada, respeitando a independência técnica, devendo qualquer alteração nas condições de trabalho, ser previamente subentendida à apreciação da contratante, salvo motivo de força maior.
7. O contratante pagará pelos serviços prestados pela contratada, a importância de R\$ 2.000,00 por mês, que serão pagos mediante apresentação de RPA.
8. Os serviços serão prestados preferencialmente pela contratada, pessoalmente podendo, entretanto, ser substituída por outro profissional em caso de impedimento previa comunicação. Parágrafo Único- Anualmente, durante o prazo de 30 dias, o contratado poderá se afastar sendo substituído por outro nutricionista.
9. O presente contrato terá vigência de 1(um) ano e poderá ser prorrogada por igual prazo, salvo manifestação de qualquer das partes, até 30 dias antes do término do contrato. E por estarem de inteiro acordo com os termos e condições acima estipulados, firmam o presente, na presença das testemunhas para que produza seus meios legais efeitos.

Imperatriz/ MA, 06 de janeiro de 2025

Documento assinado digitalmente
WALLISON DE JESUS DOS SANTOS
Data: 28/05/2025 21:28:27 -0300
Verifique em: <https://validar.101.gov.br>

Contratante

contratada
Josenilda Lima Silva Timoteo
Nutricionista
CRN-11 8067

3º Ofício EXTRAJUDICIAL	Tabelia Interina: Kamilly Borsol Barros Musso E-mail: 3oficioextrajudicialimp@gmail.com (99) 3072-9487 - Rua Alagoas, 704-B, Centro, CEP: 65900-490, Imperatriz - MA
CONFERIDA E ACHADA CONFORME NESTA DATA COM O ORIGINAL EXISTENTE NO MEIO ELETRÔNICO E NO ENDEREÇO REGISTRADO. Em Test. _____ da verdade. Imperatriz-MA. 01/08/2025.	
MARIA DA LUZ SOUSA DA SILVA-ESCREVENTE AUTORIZADA ATO 13.18 - Emol 5,92 FERC 0,17 FEMP 0,23 FADEP 0,23 Total 6,55 OP 31 Selo: AUTENT030429JQFDZJDZ7T468094-Consulte em selo.tjma.jus.br	

Maria da Luz Sousa da Silva
Escrevente Autorizada
3º Ofício Extrajudicial





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Conselho Regional de Nutrição da 11ª Região
CE - PI - MA

CERTIDÃO DE REGULARIDADE PROFISSIONAL
Nº11045666/NET/25

Válida até 22 de outubro de 2025

NOME: JOSENILDA LIMA SILVA TIMOTEO
Título/Categoria: NUTRICIONISTA DEFINITIVO
CRN-11 nº: 8067
Data da Inscrição: 10-01-2018

Certificamos, a requerimento da parte interessada, que o(a) profissional acima identificado(a) está devidamente inscrito(a) neste CRN-11 e encontra-se em situação de regularidade, uma vez que está quite com suas obrigações financeiras, fiscais e eleitorais e que não constam processo ético-disciplinares transitados e julgado em seu desfavor. Desta forma, não há, até a presente data, nada que desabone sua conduta ético-profissional, estando, portando, habilitado(a) a desempenhar suas funções em conformidades com a Lei nº 8.234, de 1991.

Fica ressalvado, porém, o direito do Conselho Regional de Nutrição - 11ª Região, cobrar qualquer débito que eventualmente venha a ser apurado.

Emitida em 23 de Setembro de 2025, às 12:17

Código de verificação de autenticidade: 11045666/NET/25

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

SEDE DO CRN-11
Av. Santos Dumont, 5335 - 5º andar - sala 505 Ed. Planalto Center - Papicu, Fortaleza - CE, CEP 60175-047 FONE: (85) 4042-9542
www.crn11.org.br / E-mail: crn11@crn11.org.br

23/09/2025 12:17

*Galeria
do Pão*

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

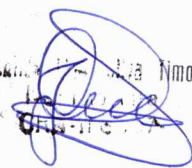
Imperatriz-MA
2025

APRESENTAÇÃO

A empresa B W A COMERCIO LTDA - ME, de pequeno porte, situada na Rua Rui Barbosa, 735, Bairro Vila Redenção, na cidade de Imperatriz- Maranhão. Iniciou suas atividades neste local em Julho de 2012, atua no mercado nacional produzindo pães, bolos, tortas, doces e salgados, dentre outros.

Os estabelecimentos que atuam na área da Alimentação Coletiva estão frequentemente envolvidos em surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), por isso a empresa elaborou um manual visando à garantia da qualidade de seus produtos. Esse manual descreve os procedimentos adotados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação objetivando a Segurança dos Alimentos com base nos requisitos exigidos pelas legislações vigentes: Portaria 368/93-MS; Portaria 1428/93-MS; Resolução 275/2002-MS; Portaria 368/93-Ministerio da Agricultura.

Também estão descritos aspectos relacionados à Higiene Pessoal, Treinamento dos colaboradores, Projetos e Instalações, Fabricação dos produtos, Higienização do Ambiente, Controle de Pragas e Controle de Qualidade.


Josenilda Lima Silva Timóteo

Imperatriz, MA 05 de janeiro de 2025.

Nutricionista responsável: Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº8067

Josenilda Lima Silva Timóteo
Nutricionista
CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 4/55

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Nome Fantasia: Galeria do Pão

Razão Social: B W A COMERCIO LTDA-ME

CNPJ: 15.883.666/001-06

Endereço: Rua Rui Barbosa nº 735 Vila Redenção

Cidade: Imperatriz – MA

Responsável técnica: Josenilda Lima Silva Timóteo CRN -11, 8067

2. EMPRESA

2.1 Perfil da Empresa

A B W A COMERCIO LTDA-ME, atua no setor alimentício desde 2004, oferecendo sempre aos seus clientes, produtos de alta qualidade e sabor incomparável. Em julho de 2014, mudou-se para a Rua Rui Barbosa, visando garantir o perfeito funcionamento e qualidade de seus produtos. A empresa conta com profissionais capacitados que ajudam a manter a qualidade dos produtos e melhor atender os clientes.

Tem como principal atividade a produção de produtos de panificação e confeitaria. Funciona de segunda à quinta de 06:00 às 20:00hs, sexta de 06:00 às 17:00hs e em horário especial nos domingos e feriados.

Para distribuição e melhor atendimento aos clientes, o estabelecimento possui 2 balcões para exposição dos pães e tortas salgadas, 1 estufa para exposição e armazenar o dos salgados e 1 balcão para exposição e armazenamento de bolos confeitados, tortas frias, pavês e pudins. O serviço adotado é do tipo cafeteria, onde o cliente escolhe o produto e o atendente embala devidamente, logo em seguida é direcionado para o caixa onde será feito o pagamento.

Josenilda Lima Silva Timóteo
Responsável Técnica
CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 5/55

2.2 Clientes

Os principais clientes da empresa são: Escola, Hospitais, Clínica e a população onde a mesma encontra - se localizada.

2.3 Funcionários

A B W A COMERCIO LTDA-ME, conta com um quadro de funcionários qualificados e bem treinados, que buscam aprimorar seus produtos e serviços, mantendo-a apta para fornecer os produtos com qualidade.

2.4 Objetivo

Este manual foi elaborado para que seus colaboradores se adequem às Boas Práticas de Fabricação de tal modo que torne possível a realização e o crescimento profissional de todos os envolvidos, convalidando assim na melhoria do nosso negócio.

3. CAMPO DE APLICAÇÃO

As instruções de trabalho descritas neste manual deverão ser utilizadas por todos os colaboradores participantes das atividades da produção de alimentos, desde a matéria-prima até a comercialização do produto, e por quem achar indispensável conhecer e aderir às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos, de acordo com "o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, aprovado pela RESOLUÇÃO - RDC N°216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, abrangendo os procedimentos que devem ser dotados nos serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias dos alimentos preparados.

Josenilda Lima Silva Timóteo
Nutricionista
CRN-11 8067

Josenilda Lima Silva Timóteo
Nutricionista
CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 6/55

4. MEDIDAS DE SAÚDE E HIGIENE

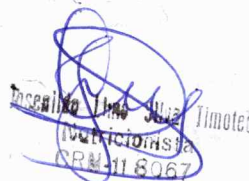
4.1 Pessoal

Para não comprometer a qualidade final dos produtos de panificação e confeitaria, é de suma importância haver um controle da higiene pessoal dos indivíduos que manipulam os produtos alimentícios, para que não aconteça nenhum tipo de contaminação, seja ela química (resíduos de produtos de limpeza, alguns metais), física (objetos estranhos como: lascas de unhas, cabelo, esmaltes e etc.), ou biológicas (presença de microrganismos patogênicos. Esses tipos de contaminação ocorrem por falta de higiene ou deficiência da mesma.

4.2 Comportamento pessoal

O manipulador de alimentos não deve:

- Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar sobre os alimentos;
- Mascar chicletes, palito de fósforo ou similares, chupar balas;
- Cuspir;
- Tocar no corpo e tocar os alimentos com as mãos desnecessariamente;
- Assuar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se próximo aos alimentos;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer pedaço da vestimenta;
- Fumar Comer ou beber na área de produção;
- Fazer uso de utensílios ou equipamentos sujos;
- Circular sem uniforme nas áreas industriais;
- Guardar roupas e pertences pessoais, além de ferramentas, embalagens, etc. nas áreas de manipulação;
- Usar joias, bijuterias e outros objetos que possam cair, ou contaminar de alguma forma, os alimentos;


Josenilda Lima Silva Timóteo
Responsável
CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 7/55

- Ao tossir ou espirrar o funcionário deve afastar-se do produto, cobrir a boca e o nariz, se possível com papel descartável, higienizar as mãos;
- O suor deve ser enxugado com papel toalha descartável e a seguir deve se promover imediatamente a higienização correta das mãos;
- Após qualquer prática que possa contaminar as mãos, as mesmas devem ser higienizadas imediatamente. Usar uniformes limpos e conservados.

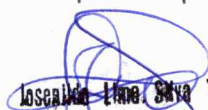
4.3 Saúde

Os colaboradores que apresentam doenças infectocontagiosas como pneumonia, gripes, tuberculose, furúnculos, ou fraturas e luxações são afastados mediante atestado médico, retornando após liberação médica. Em caso de ferimentos e cortes leves, os colaboradores colocam curativos e luvas, e retornam as suas atividades em casos que não contaminem o produto e que não haja nenhum risco de contágio.

4.4 Higiene Pessoal

Os manipuladores de alimentos são incentivados e conscientizados a praticar a regras de higiene, a fim de manter a integridade do produto e para que não haja contaminação cruzada. Então os pontos de maior cuidado são:

- Mãos e pele;
- Cortes, machucados, feridas, raspões, etc;
- Cabelos;
- Orelha, Nariz e boca;
- Tabagismo;
- Adornos, cheiro acentuado;
- Roupas de proteção (uniforme).


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 8/55

4.5 Mãos e pele

Lavar as mãos sempre que mudar de atividade. Lavar com sabão bactericida e secar adequadamente. As mãos devem ser lavadas quando:

- Ao entrar na área de produção;
- Após o uso do sanitário;
- Quando realizar comportamento indevido;
- Após manipular o lixo;
- Se fumante, após fumar;
- Após passar a mão no cabelo ou assuar o nariz;

Tomar banho diariamente, usar roupas de baixo sempre limpas, pois essas medidas impedirão a presença de bactérias no ambiente de trabalho, as quais poderão trazer algum malefício à saúde ou a contaminação dos produtos alimentícios. Usar as unhas sempre curtas, para evitar o acúmulo de sujeiras e a proliferação de bactérias, sem esmaltes, pois o mesmo pode se desprender da unha e se misturar no alimento causando contaminação e apodrecimento.

4.6 Cortes, machucados, feridas e raspões.

O manipulador que apresentar cortes ou lesões, machucados, raspões não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e uma cobertura à prova d'água, como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis.

4.7 Cabelos

Manter sempre os cabelos amarrados e protegidos com o auxílio de uma touca, para evitar a contaminação. A touca deve cobrir adequadamente todo o cabelo. Não pentear, passar a mão ou ajeitar a touca dentro da área de manipulação dos alimentos.

Josenilda Lima Silva Timóteo
Nutricionista
CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 9/55

4.8 Orelhas, nariz e boca

Assobiar, tossir, cantar, espirrar dentro da área de produção não é permitido, pois os seres humanos trazem consigo bactérias com grande poder de intoxicação, principalmente nariz, boca e orelhas. Usar para provar os alimentos uma colher e não os dedos, pois a boca é hospedeira de bactérias estafilococos. Usar máscaras descartáveis reduzirá bastante a contaminação por esses fatores.

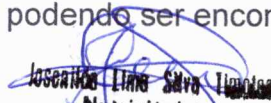
4.9 Tabagismo

Fumar em ambientes onde há manipulação de alimentos é estritamente proibido, pelos seguintes fatores:

- Ao fumar o indivíduo pode contaminar os alimentos com as bactérias estafilococos, localizada na região da boca. Ao tocar a boca e os alimentos ocorre a contaminação;
- O hábito de fumar leva o indivíduo a tossir e espirrar, esses atos podem contaminar os alimentos por meio das gotículas de saliva e restos da fumaça do cigarro;
- A contaminação também pode ocorrer por meio das pontas de cigarro contaminadas pela saliva, deixadas sobre a superfície de trabalho, onde são manipulados os alimentos.

4.10 Adornos e Cheiro acentuado

Os adornos como: brincos, pulseiras, anéis, broches, relógios, alianças dentre outros, são depósitos de sujeiras, que ao entrar em contato com o alimento ocorre contaminação por bactérias prejudiciais à saúde, além de causar doenças de pele. Além do que as pedras ornamentais podem se desprender e cair nos alimentos podendo ser encontradas pelo consumidor.


 Josenilda Lima Silva
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 10/55

Os cheiros acentuados de perfumes, loção após barba, hidratantes devem ser evitados, pois há um risco de contaminação ao serem tocados principalmente se os alimentos tiver um alto teor de gordura, e podem também alterar sabor dos mesmos causando reclamações por parte do consumidor.

4.11 Roupas de proteção (uniforme)

Usar uniforme é mais uma forma de proteger o alimento da contaminação externa, uma vez que as roupas hospedam vários tipos de bactérias, que podem se disseminar no contato com o equipamento, na superfície de trabalho, na maçaneta, nas mãos e etc., ocasionando uma contaminação cruzada.

Os uniformes devem ser limpos e trocados diariamente, bem como usados somente dentro do estabelecimento. O uniforme completo deve ser:

- De cor clara;
- Calça ou saia, camisa ou camiseta;
- Avental, sem bolsos acima da cintura;
- Protetor de cabelo (touca, rede) que proteja totalmente os cabelos;
- Sapato totalmente fechado, antiderrapante e em bom estado de conservação;

Não é permitido:

- Utilizar avental plástico próximo a fontes de calor;
- Carregar no uniforme, espelinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, cigarros, isqueiros e relógios;
- Usar adornos como brincos, anéis, pulseiras, relógios, alianças, piercings, colares, amuletos, fitas etc.;
- Utilizar panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme.


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Funcionária
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 11/55

4.12 Utilização de luvas

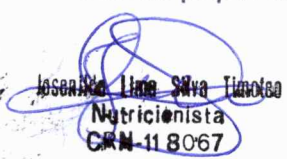
As luvas são indicadas somente para algumas situações específicas:

- Luvas de cano longo para lavagem e desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios;
- Luvas isolantes térmicas devem ser utilizadas na manipulação de utensílios quentes;
- Luvas de malha de aço devem ser utilizadas no corte de carnes para proteger as mãos.
- No caso de utilização de luvas de plástico, elas devem ser descartadas sempre que houver mudança de atividade, não dispensando a lavagem das mãos a cada troca.
- Não é permitido o uso de luva descartável em procedimentos que envolvam calor, como cozimento ou fritura e quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem ou similares.
- Usar máscaras descartáveis, trocar sempre que for realizar atividade distinta.

4.13 Higiene Pessoal do Manipulador

Para manter uma boa higiene o manipulador deve:

- Tomar banho diariamente;
- Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos;
- Escovar os dentes após cada refeição;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmaltes ou bases;
- Retirar todos os adornos, como anéis, pulseiras, relógio, antes de higienizar as mãos e vestir os uniformes;
- Usar uniformes limpos e bem conservados;
- Utilizar papel toalha para secar as mãos e o suor.


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 12/55

4.14 Regras para visitantes

São considerados visitantes todas pessoas que não são membros da equipe de manipulação. Todo o pessoal administrativo, inclusive os donos da empresa, são considerados visitantes. Para circularem pelas áreas de processamento, os visitantes devem estar uniformizados e seguir as mesmas regras estabelecidas para os colaboradores das áreas de produção, evitando contato com os alimentos.

4.15 Saúde do Manipulador

A saúde do manipulador é uma importante condição para que ele possa trabalhar com alimentos.

Não devem manipular alimentos os funcionários que apresentem:

- Feridas e cortes nas mãos, braços ou antebraços;
- Infecções nos olhos;
- Diarreias;
- Resfriados e gripes;
- Infecções na garganta.

O Controle de Saúde dos membros da equipe é realizado a partir da adoção obrigatória por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados do Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO) (NR7).

Existem dois tipos de controle de saúde que devem ser realizados:

1. Ministério do Trabalho: o PCMSO tem caráter de prevenção, rastreamento e diagnóstico precoce dos agravos à saúde relacionados ao trabalho, além da constatação da existência de casos de doenças profissionais ou danos irreversíveis à saúde dos trabalhadores (NR7). Assim sendo, seu objetivo não é a prevenção da contaminação dos alimentos e sim a promoção e preservação da saúde dos trabalhadores. Contudo, um trabalhador em pleno-

Josenilda Lima Silva Timóteo
Profissional
CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 13/55

estado de saúde não oferecerá riscos à produção dos alimentos. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, realizando exames de caráter admissional periódico, demissional de retorno ao trabalho e de mudança de função.

2. A Vigilância Sanitária, através do controle de saúde que exige, objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto ao trabalho. Entretanto os funcionários não podem ser portadores aparentes ou inaparentes de doenças infecciosas ou parasitárias, assim são obrigatórios à realização de exames médicos admissionais e periódicos, acompanhados das análises laboratoriais a seguir: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, dentre outros.

Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças os exames podem ter a periodicidade reduzida, uma vez que a necessidade deve ser anual.

5. EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

5.1 Localização

A empresa B W A COMERCIO LTDA-ME, está localizada em área urbana, na cidade de Imperatriz, situada no Bairro Vila Redenção, com acesso por meio de vias pavimentadas, possui saneamento básico, está isento de odores indesejáveis, não exposto a inundações. Possui espaço suficiente para atender a clientela de maneira segura e higiênica.

5.2 Iluminação

A iluminação é do tipo natural e artificial. A iluminação natural é por meio dos portões situados na recepção e de janelas localizadas na área de produção, possibilitando a realização dos trabalhos, não compromete a higiene dos alimentos, não altera as cores dos mesmos. A iluminação artificial é proveniente de lâmpadas fluorescentes, com proteção, para que não haja riscos de contaminação dos produtos comercializados.

Josenilda Lima Silva Timóteo
Nutricionista
CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 14/55

5.3 Instalação Elétrica e Hidráulica

O fornecimento de energia é de responsabilidade da Companhia Elétrica de Maranhão - CEMAR. As instalações elétricas são embutidas por meio de tubulações na parede, possui também instalações elétricas externas, onde as quais não estão revestidas por tubulações.

A água que abastece o estabelecimento é proveniente da Companhia de Água e Esgoto do Maranhão - CAEMA. A mesma é instalada em tubulações subterrâneas e chega até o estabelecimento para o manipulador por meio de torneiras.

5.4 Ventilação

Na área da recepção possui ventiladores presos na parede, evitando assim o calor excessivo, a condensação de vapor, facilitando a circulação do ar, evitando a contaminação do ambiente.

5.5 Instalações Sanitárias

Os vestiários e banheiros são de uso exclusivo dos funcionários, e estão completamente separados do local de manipulação de alimentos. Nos lavabos possuem detergente para a desinfecção das mãos e toalhas de papel para a secagem das mãos.

5.6 Depósitos

A matéria-prima, os insumos e produtos acabados estão organizados em estrados de material de fácil higienização, são afastados da parede e suspenso do piso, permitindo a higienização e mantendo dentro dos padrões.

Evitar o uso de materiais como a madeira, pois são difíceis de higienizar. Os descartáveis, os produtos de limpeza são armazenados em temperatura ambiente, em um local limpo, arejado e separados dos produtos alimentícios.


 Funcionária
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 15/55

5.7 Equipamentos e Utensílios

Os equipamentos e utensílios são usados exclusivamente para o fim a que foram destinados. As superfícies dos utensílios são lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassados, etc). O uso de materiais de madeira são evitados, pois não pode ser higienizado adequadamente. Todas as superfícies que os alimentos entram em contato são devidamente higienizadas e desinfetadas.

6. ASPECTOS GERAIS DE FABRICAÇÃO

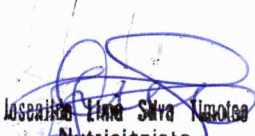
6.1 Produção Primária

A matéria prima utilizada no processo produtivo para a preparação das massas é constituída principalmente de: farinha de trigo, açúcar, gordura, coco ralado, manteiga, ovos, sal e leite e para a preparação dos recheios são utilizados: camarões, frangos, queijos, ervilha, milho, mortadela de frango, carnes.

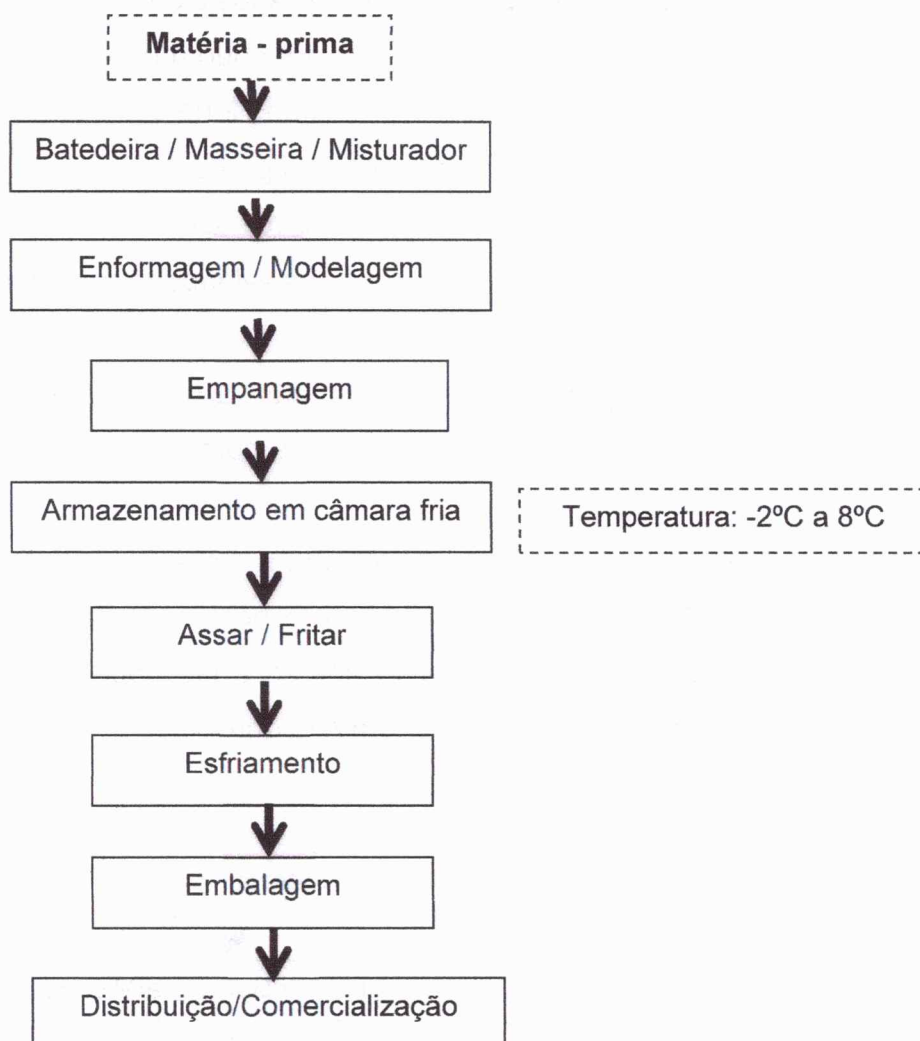
As exigências para recebimento da matéria-prima vão de acordo com o POP 7, verificando visualmente as condições do produto, levando em consideração a qualidade das matérias-primas, ingredientes e insumos.

6.2 Processamento

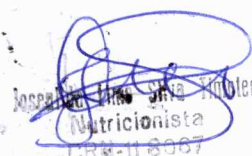
Algumas etapas são consideradas importantes na fabricação dos produtos de panificação, onde as quais prezam a segurança e a qualidade do produto desde a matéria-prima até a comercialização dos produtos. Essas etapas estão descritas a seguir.


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 16/55



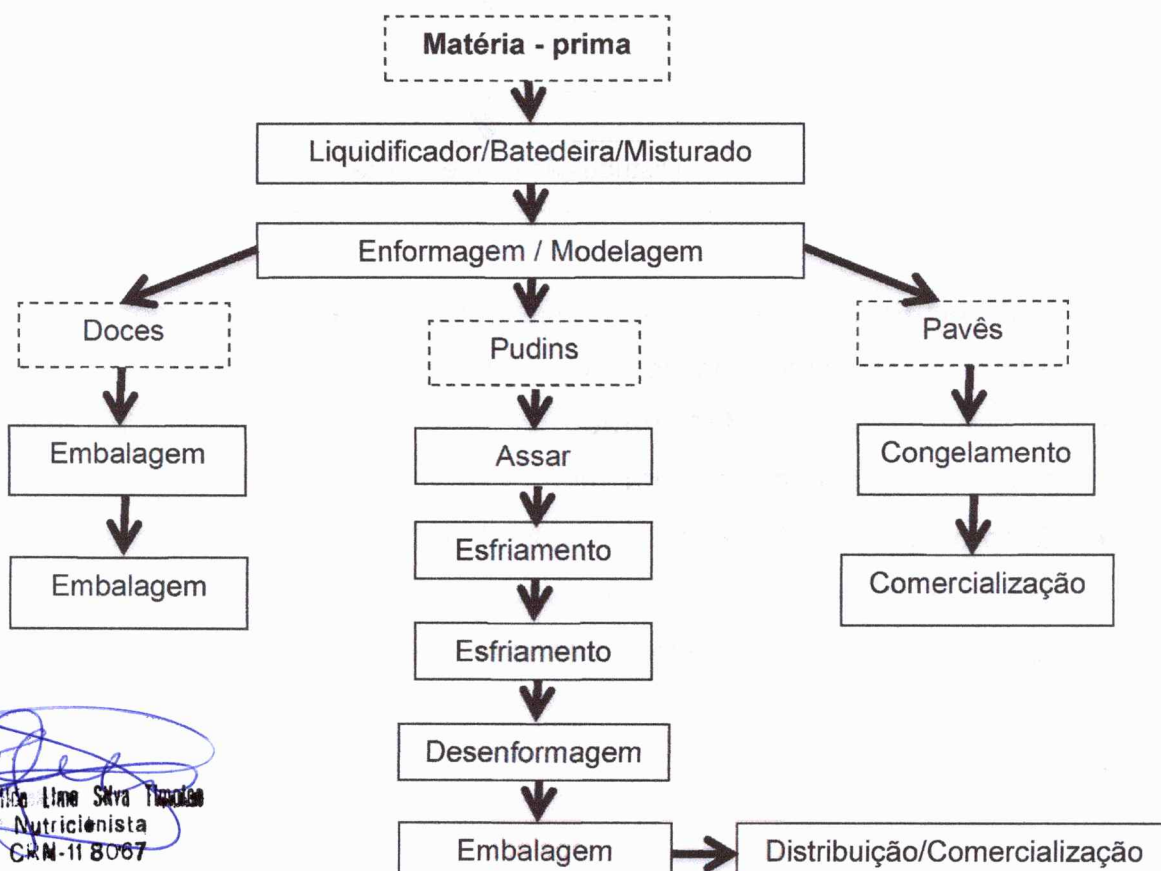
- **Matérias-Primas:** As matérias-primas e ingredientes são pesados de acordo com a formulação e programação de produção do dia.
- **Batedeira / Maseira / Misturador:** Após as matérias-primas e ingredientes são postos na batedeira, maseira, misturador, a depender do tipo de massa.
- **Enformagem / Modelagem:** Dependendo do tipo do salgado estes são enformados, modelados e recheados.
- **Empanamento:** Os salgados são empanados, passando-os em leite e farinha de rosca.

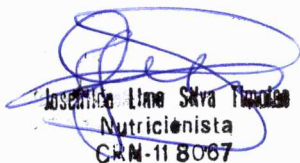

 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 17/55

- **Armazenamento em Câmara:** Após o empanamento os salgados são arrumados em caixas plásticas brancas de modo a não amassar e postos em câmara (-2° a -8°C), onde ficam por no máximo 72 horas.
- **Assar / Fritar:** A depender do tipo do salgado, alguns são assados em forno a temperatura de +/- 220°C, e outros são fritos em gordura vegetal +/- 180°C.
- **Esfriamento:** Após assados, os salgados ficam expostos à temperatura ambiente por 30 minutos, "esfriando".
- **Embalagem:** Os salgados são arrumados em bandejas de papelão com revestimento laminado cobertos com papel parafinado e recobertos com papel monolúcido.
- **Distribuição / Comercialização:** Os salgados são comercializados na sede da Galeria do Pão em balcões específicos. Ou distribuídos e comercializados a clientes de acordo com as encomendas, podendo o cliente vir pegar a encomenda na empresa ou receber em seu domicílio.

➤ **Doces:**




 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

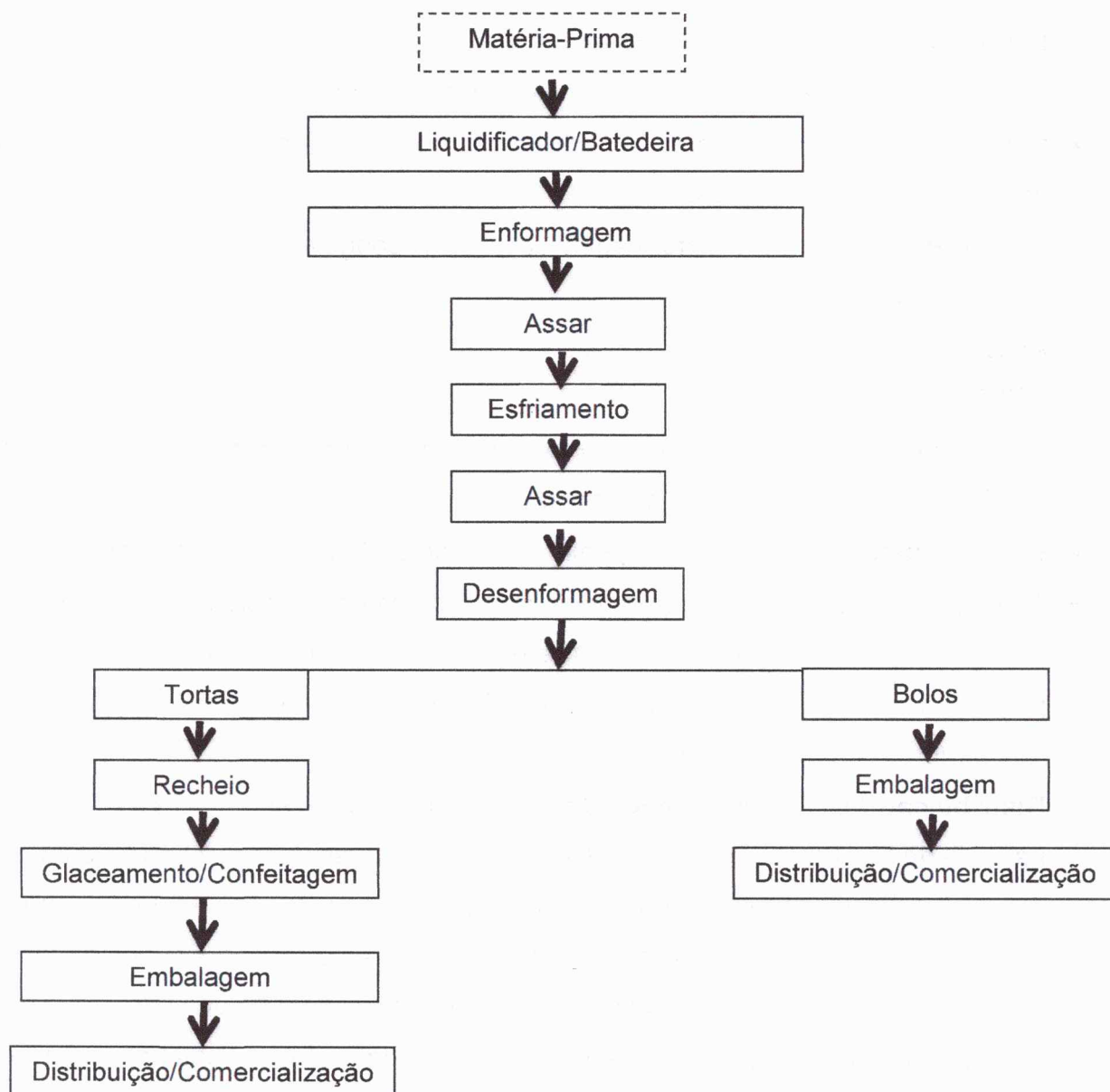
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 18/55

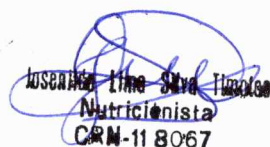
- **Matérias-Primas:** As matérias-primas e ingredientes são pesados de acordo com a formulação e programação de produção do dia.
- **Liquidificador / Batedeira / Misturador:** As matérias-primas e ingredientes são postos no liquidificador / batedeira / misturador, a depender do tipo de doce.
- **Enformagem / Modelagem:** A massa do doce é enformada ou modelada, dependendo do tipo do doce.
- **Congelamento:** Após a enformagem, o pavê é congelado, já estando pronto à comercialização.
- **Assar:** Após a enformagem, o pudim é assado em forno a temperatura de +/- 180°C.
- **Esfriamento:** O pudim é colocado em cima de mesas, ficando à temperatura ambiente por +/- 30 minutos, "esfriando".
- **Desenformagem:** Após "frio", o pudim é retirado da forma na qual foi assada.
- **Embalagem:** Os doces são arrumados em bandejas de papelão com revestimento laminado, cobertos com plástico filme e recobertos com papel monolúcido. Os pudins são arrumados em pratos fundos de isopor, cobertos por filme plástico e recobertos com papel monolúcido.
- **Distribuição / Comercialização:** Os doces, pudins e pavês são comercializados na sede da ITA BOLOS e em suas filiais em balcões específicos. Ou distribuídos e comercializados (doces e pudins) a clientes de acordo com as encomendas, podendo o cliente vir pegar a encomenda na empresa ou receber em seu domicílio através da distribuição realizada em motos com caixas de fibra de vidro.
- **Observação:** Doces, pudins e pavês são comercializados no estabelecimento e apenas doces e pudins são distribuídos aos clientes.


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 19/55

➤ **Bolos e Tortas:**




 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRM-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 20/55

- **Matérias-Primas:** As matérias-primas e ingredientes são pesados de acordo com a formulação e programação de produção do dia.
- **Liquidificador / Batedeira:** As matérias-primas e ingredientes são postos no liquidificador/batedeira, a depender do tipo de bolo/torta.
- **Enformagem:** Após a massa é posta na forma.
- **Assar:** Os bolos/tortas são assados em forno a temperatura de +/- 180°C.
- **Esfriamento:** Os bolos/tortas são colocados em armários apropriados, ficando por +/- 30 minutos, "esfriando".
- **Desenformagem:** Retira-se os bolos/tortas das formas em que foram assados, de acordo com a demanda.
- **Recheio:** Após os processos acima descritos, o recheio é feito de acordo com o pedido do cliente ou conforme a demanda.
- **Glaceamento / Confeitagem:** Coloca-se a glacê ou cobertura, de acordo com o pedido do cliente.
- **Embalagem:** Os bolos são arrumados diretamente em plástico filme e embalado com papel monolúcido. Já as tortas são arrumadas em bandejas laminadas, enroladas e embaladas com papel monolúcido.
- **Distribuição / Comercialização:** Os bolos e tortas são comercializados na sede da ITA BOLOS e em suas filiais em balcões específicos. Ou distribuídos e comercializados a clientes de acordo com as encomendas, podendo o cliente vir pegar a encomenda na empresa ou receber em seu domicílio através da distribuição realizada em motos com caixas de fibra de vidro.


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 21/55

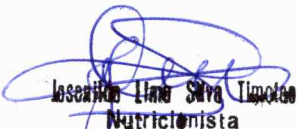
7. PROCEDIMENTO PARA RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

7.1 Matéria-Prima, Descartáveis, Produtos Alimentícios e Materiais de Limpeza

O recebimento de matérias-primas constitui a primeira etapa do processo na qual se aplica controle higiênico-sanitário para a produção de alimento seguro. O recebimento deve ocorrer em área protegida de chuva, sol, poeira e que possua facilidades adequadas (estrados e balança, por exemplo), e são observados os seguintes itens:

- Condições higiênicas do transporte dos fornecedores;
- Higiene pessoal e integridade dos uniformes dos fornecedores;
- A integridade e higiene das embalagens;
- Verificar as condições da embalagem e do produto. As embalagens servem para proteger os alimentos e quando alteradas podem permitir a contaminação;
- Observar os seguintes itens de identificação no rotulo do produto:
 1. Nome, composição do produto e Lote;
 2. Número do registro no órgão fiscal;
 3. CNPJ, endereço do fabricante e do distribuidor;
 4. Temperatura e condições de armazenamento recomendada pelo fabricante;
 5. Quantidade (peso), Data de fabricação e de validade.
- Estabelecer horários diferentes para cada fornecedor, de tal modo que a recepção de produtos não interfira no andamento das atividades da empresa;
- Estabelecer a seguinte ordem para recebimento e armazenamento, caso as entregas aconteçam no mesmo horário:
 - 1ª alimentos mantidos sob refrigeração;
 - 2ª alimentos mantidos sob congelamento;
 - 3ª alimentos mantidos a temperatura ambiente
- Inspeccionar qualitativamente e quantitativamente os produtos recebidos de acordo com as normas estabelecidas pela empresa (Galeria do Pão).

•


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 22/55

7.2 Ovos

Os ovos podem carregar tanto na casca quanto na gema a *Salmonella sp.* A contaminação dos ovos por salmonela se dá, inicialmente e na maioria das vezes, através da casca. Tempo e temperatura de armazenagem são fatores fundamentais para que as salmonelas passem da superfície da casca para as estruturas internas do ovo (STALDEMAN, 1986; SILVA, 1995). Por isso precisam ser adotadas as seguintes medidas para não ocorrer a contaminação:

- Observar a qualidade dos ovos. Cuidar para que não tenha rachaduras, sujeiras que indique a falta de higiene do fornecedor. Não comprar ovos com casca rachada, devido o risco de contaminação (comunicado CVS n° 1428 de 30 de fevereiro de 1994, proíbe esse tipo de contaminação);
- Armazenar os ovos sob refrigeração até 10° C por 14 dias, caso não seja possível armazenar em temperatura ambiente no máximo 26° C por 7 dias;
- Conferir o prazo de validade dos ovos antes da utilização;
- Não reutilizar as embalagens de ovos para outros fins;
- Lavar os ovos em água potável, um por um, somente antes da utilização;
- Quebrar um a um, separadamente. Evitar o contato do conteúdo com a casaca;
- Garantir sempre 74° C nas preparações de alimentos à base de ovos.

8. ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA - PRIMA

Pode ser feito sob três condições de temperatura, dependendo do produto:

- Sob congelamento: quando os alimentos devem ser armazenados a temperatura de - 18°C ou menos.
- Sob refrigeração: quando os alimentos são armazenados a temperatura de 0°C até 5°C.
- A temperatura ambiente: quando os alimentos não perecíveis são armazenados no estoque, segundo especificações do próprio fabricante. A temperatura máxima recomendada para o estoque é de até 26°C.


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Fabricante
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 23/55

Além das condições de temperatura, temos algumas regras importantes que devem ser seguidas:

- Em relação ao tempo máximo de armazenamento, este deve estar de acordo com a informação do fabricante ou com as especificações do produto.
- A disposição dos produtos deve obedecer a uma ordem que tenha como referência a data de fabricação. Os produtos que apresentem datas de fabricação mais antigas são posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar.
- Seguir a regra PVPS, ou seja, primeiro que vence, primeiro que sai. Todas as matérias-primas devem estar identificadas e protegidas contra contaminações.
- Os produtos de limpeza devem ser armazenados em locais específicos e identificados separados dos alimentos e dos descartáveis.
- Deve ser proibida a entrada de embalagens externas (caixa de madeira, papelão) nas áreas de armazenamento e de manipulação.
- Produtos aguardando troca, vencidos ou que apresentaram alterações durante o armazenamento, devem ser mantidos identificados, em local separado dos outros alimentos.
- No estoque seco, os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e com temperatura e ventilação adequadas. Para permitir acesso às inspeções, limpeza e operações de controle de pragas, além de proporcionar melhor circulação de ar, as distâncias mínimas recomendadas são 60 cm do teto; 10 cm das paredes ou entre pilhas e 25 cm do piso.
- Evitar ambiente escuros, úmidos e abafados. A farinha absorve umidade e tem uma grande tendência a mofar ou a deteriorar nesses ambientes.
- Os alimentos devem ser armazenados- de forma a não receber luz solar direta, em pontos onde não haja a possibilidade de condensação de vapor e livres de contaminação.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 24/55

- O material de embalagem deve ser mantido em uma área higienizada e seca. As embalagens devem estar protegidas de contaminações como poeira, produtos de higienização etc. A poeira de farinha juntamente com a umidade compõem um excelente meio de multiplicação de esporos (tanto de bolores, como de bacilos), que contaminarão as embalagens, as quais, por sua vez, contaminarão as sobremesas/salgados, diminuindo a vida de prateleira.
- Os materiais descartáveis devem ser mantidos em suas embalagens primárias até o momento do uso, a fim de se evitar contaminações.

9. ARMAZENAMENTO SOB. BAIXAS TEMPERATURAS

- Nos equipamentos a frio deve-se evitar o acúmulo de gelo, estabelecendo programa de descongelamento, higiene e manutenção. Os alimentos não devem ser estocados sob condensadores e evaporadores.
- No caso de se possuir apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar de menor temperatura.
- • No mesmo equipamento podem ser armazenados tipos diferentes de alimentos, desde que embalados, separados e identificados.
- Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo refrigerador, deve-se respeitar a seguinte disposição:
 - Os alimentos prontos para consumo devem ficar dispostos nas prateleiras superiores;
 - No caso de semiprontos e/ou pré-preparados, utilizam-se as prateleiras intermediárias;
 - As prateleiras inferiores devem ser destinadas aos produtos crus, que precisam estar separados entre si e também dos demais produtos.
- **CONTROLES IMPORTANTES: TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS E VALIDADE DOS PRODUTOS. AS TEMPERATURAS DOS EQUIPAMENTOS DE CONSERVAÇÃO A FRIO DEVEM SER MONITORADAS E REGISTRADAS, NO MÍNIMO, UM A VEZ POR DIA.**


Josenilda Lima Silva Timóteo
Nutricionista
CRN-11/8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 25/55

10. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

O projeto das instalações tem espaço suficiente para atender, de maneira higiênica e operacional, todas as operações para a produção de alimentos com efetivo controle das contaminações.

10.1 Higiene do Ambiente

• Piso

- Reunir todo o material necessário para limpeza;
- Retirar do local utensílios e equipamentos removíveis;
- Retirar os resíduos sólidos com vassoura;
- Umedecer o local com água e detergente neutro;
- Retirar as incrustações com uma espátula;
- Esfregar toda a gordura e manchas com escovão de cerdas duras;
- Puxar a água suja com rodo, até o ponto de escoamento;
- Enxaguar com água limpa e puxar novamente;
- Secar com pano de chão limpo;
- Recolher todo material após a limpeza.
- Limpar ao longo do dia ou sempre que for necessário.

• Parede e Rodapé

- Reunir todo o material necessário para limpeza;
- Retirar do local utensílios e equipamentos removíveis;
- Desligar e tampar todas as tomadas da área onde será limpa;
- Colocar escada para alcançar toda a parede;
- Umedecer o local com água e detergente neutro;
- Retirar as incrustações com uma espátula de borracha ou produto específico;
- Esfregar com esponja com movimentos de cima para baixo;
- Enxaguar e sanitizar com pano úmido e produto específico, secar naturalmente;
- Recolher todo material após a limpeza.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Data
05/01/2025

Responsável
Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067

Pag.
26/55

• Ralos

- Reunir o material para a limpeza;
- Retirar os resíduos aparente;
- Umedecer com água e detergente o local;
- Esfregar bem para retirar os resíduos existentes;
- Enxaguar com água corrente;
- Desinfectar com produto específico;
- Deixar secar naturalmente;
- Recolher todo o material após a limpeza;
- Realizar a limpeza todo dia ou sempre que necessário.

• Portas e Janelas

- Reunir todo o material necessário para limpeza;
- Passar um pano para retirar a poeira;
- Lavar com água e sabão neutro;
- Esfregar com esponja de fibra sintética;
- Enxaguar com água corrente;
- Sanitizar e secar com pano descartável;
- Realizar a limpeza uma vez por semana ou sempre que for necessário.

• Luminárias

- Dispor de todo o material necessário para a limpeza;
- Desligar a corrente elétrica;
- Usar escada para a retirada das lâmpadas do suporte;
- Umedecer um pano com água e detergente, retirar todo o pó;
- Enxaguar e sanitizar com pano úmido e produto específico;
- Proceder o mesmo com as lâmpadas;
- Recolher e guardar todo o material de limpeza.
- Higienizar semanalmente.

Josenilda Lima Silva Timóteo
Nutricionista
CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 27/55

• Ventiladores

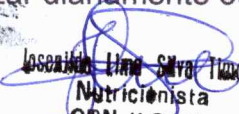
- Reunir o material necessário para a limpeza;
- Desligar da corrente elétrica;
- Usar escada para retirar o pó;
- Umedecer um pano com água e detergente, passar na hélice;
- Enxaguar com pano úmido;
- Sanitizar com produto específico;
- Recolher os utensílios de limpeza após o uso.
- Higienizar semanalmente.

10.2 Higiene dos equipamentos

- Reunir o material de limpeza;
- Retirar os objetos dos armários;
- Umedecer uma esponja com água e detergente;
- Esfregar para retirar a gordura e material sólido;
- Enxaguar e sanitizar com pano descartável e produto específico;
- Deixar secar naturalmente;
- Higienizar semanalmente ou sempre que necessário.

• Balança

- Reunir o material para a limpeza;
- Desligar a corrente elétrica
- Lavar o prato da balança com água corrente e detergente;
- Umedecer um pano com água e detergente, passar nas partes fixas e retirar resíduos;
- Sanitizar com produto específico;
- Secar com pano descartável;
- Reunir os utensílios de limpeza após o uso;
- Higienizar diariamente ou após usar.


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Data
05/01/2025

Responsável
Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067

Pag.
28/55

• Balcões

- Reunir o material necessário para a limpeza;
- Desligar a corrente elétrica, se for no dos refrigerados;
- Remover os produtos para a geladeira ou outro balcão, no caso dos refrigerados;
- Retirar os resíduos aparentes;
- Lavar com detergente neutro, água e com auxílio de uma esponja;
- Enxaguar com pano úmido;
- Sanitizar com produto apropriado;
- Secar com pano descartável;
- Recolher e organizar os utensílios, após o uso;
- Higienizar semanalmente ou quando necessário.

• Bancadas e Mesas de apoio

- Reunir todo material para a limpeza;
- Passar pano úmido nas superfícies, para retirada de resíduos;
- Esfregar com esponja, detergente e água;
- Remover o detergente com pano úmido;
- Desinfetar com produto específico;
- Secar com pano apropriado;
- Recolher, após o uso todo material de limpeza;
- Higienizar diariamente, ou após cada uso.


Josenilda Lima Silva Timóteo
Nutricionista
CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 29/55

• **Batedeira e Fatiadeira**

- Reunir o material para limpeza;
- Desligar os aparelhos da tomada;
- Colocar de molho as partes móveis, para retirar resíduos agregados;
- Limpar com o auxílio de uma escova de cerdas duras;
- Enxaguar com água corrente;
- Passar pano úmidos nas partes fixas;
- Enxaguar com pano úmido e produto específico;
- Secar naturalmente;
- Higienizar diariamente ou sempre que fizer uso.

• **Cilindro e Modelador**

- Reunir os utensílios necessários para a limpeza;
- Desligar o aparelho da tomada;
- Limpar com o auxílio e uma escova, para retirar todos os resíduos;
- Passar pano úmido com detergente nas partes fixas;
- Enxaguar com um pano medido em água;
- Desinfetar com produto específico;
- Secar com pano descartável;
- Recolher após a limpeza os utensílios;
- Higienizar diariamente após cada uso.

• **Cortador de Frios**

- Reunir os utensílios necessários para a limpeza;
- Desligar o aparelho da tomada;
- Retirar os resíduos aparentes;
- Retirar as partes móveis e colocar de molho em água;
- Limpar com o auxílio de uma escova as partes removíveis;
- Umedecer um pano com água e detergente, passar nas partes fixas;
- Enxaguar com pano umedecido em água;

Josenilda Lima Silva Timóteo
Nutricionista
CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 30/55

- Sanitizar com produto específico todas as partes moveis e fixas do equipamento;
- Deixar secar naturalmente;
- Recolher e organizar os materiais de limpeza após o uso;
- Higienizar diariamente ou após cada uso.

• Espremedor de Frutas e Liquidificador

- Organizar os materiais de limpeza necessários;
- Passar em água corrente para retirar resíduos;
- Retirar as partes removíveis e colocar de molho em detergente;
- Retirar com esponja as incrustações existentes;
- Enxaguar em água corrente;
- Sanitizar com produtos específicos;
- Deixar secar naturalmente;
- Guardar em local limpo e seco;
- Recolher o material de limpeza, guardar em local determinado;
- Higienizar após cada uso.

• Fogão e Forno

- Reunir o material determinado para a limpeza;
- Retirar os aparelhos da tomada;
- Remover com uma esponja os resíduos aparentes;
- Lavar com água e sabão as partes removíveis;
- Esfregar com esponja de fibra sintética ou esponja de aço;
- Enxaguar as partes removíveis com água corrente;
- Passar um pano umedecido com água e detergente nas partes moveis;
- Sanitizar e secar com pano descartável e produto específico;
- Recolher e organizar os materiais de limpeza após o uso.
- Higienizar diariamente ou sempre que necessário.


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

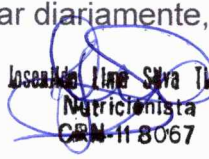
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 31/55

• Freezer e Geladeira

- Dispor do material necessário para a limpeza;
- Desligar da tomada os aparelhos;
- Transferir pra um local refrigerado os produtos;
- Retirar as partes removíveis para limpeza;
- Retirar os resíduos aparentes;
- Lavar e esfregar com água e detergente, com auxílio de esponja;
- Enxaguar em água corrente;
- Limpar as partes fixas externas e internas com pano umedecido com água e detergente;
- Utilizar escova para limpar as borrachas de vedação;
- Enxaguar com pano umedecido em água;
- Passar pano descartável umedecido com desinfetante, parte interna ou nas partes que não podem molhar;
- Secar com pano descartável;
- Recolher e guardar o material utilizado para limpeza.

• Fritadeira

- Reunir todo material de limpeza necessário;
- Desligar a corrente elétrica;
- Retirar o óleo utilizado;
- Retirar as parte removíveis;
- Colocar de molho em solução específica;
- Esfregar com esponja de material sintético e detergente;
- Enxaguar com água corrente;
- Esfregar as partes fixas com esponja, detergente;
- Enxaguar com pano umedecido em água;
- Secar com pano descartável;
- Recolher os materiais de limpeza após o uso;
- Higienizar diariamente, ou sempre que utilizar;


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 32/55

• Microondas

- Dispor dos materiais necessários para a limpeza;
- Desligar da corrente elétrica;
- Lavar as partes removíveis com água, detergente, com auxílio de esponja;
- Enxaguar em água corrente;
- Passar um pano umedecido com água e detergente;
- Enxaguar com pano úmido;
- Desinfetar com produto sanitizante;
- Secar com pano seco e apropriado;
- Recolher e organizar os materiais de limpeza;
- Higienizar todos os dias.

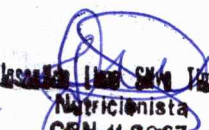
• Resfriador de Água

- Reunir os utensílios de limpeza;
- Desligar o resfriador da tomada;
- Limpar com pano umedecido em água e detergente, as partes fixas;
- Enxaguar com pano umedecido em água;
- Lavar com água e detergente, as partes moveis;
- Enxaguar com água corrente;
- Desinfetar com produto específico;
- Secar naturalmente;
- Recolher e guardar os materiais de limpeza;
- Higienizar diariamente.

10.3 Higiene dos Utensílios

• Pratos, Copo e Bandejas

- Colocar os utensílios no local da higienização;
- Retirar os resíduos sólidos;
- Esfregar com esponja, detergente;


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11-8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 33/55

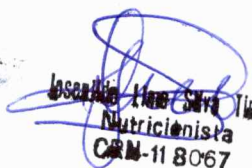
- Enxaguar em água corrente;
- Colocar no escorredor;
- Deixar secar naturalmente;
- Guardar em local limpo e seco;
- Higienizar após cada uso.

• **Colheres, Talheres, Escumadeira, Espátulas, Pegadores, Facas**

- Dispor do material de limpeza;
- Colocar de molho em água morna com detergente e álcool, para tirar a sujeira grudada;
- Lavar com esponja, detergente;
- Enxaguar em água corrente;
- Escorrer e secar naturalmente;
- Repetir o processo após cada uso.

• **Panelas, Assadeiras, Frigideiras e similares**

- Reunir o material apropriado para a limpeza;
- Colocar de molho para retirar as incrustações;
- Retirar com produto adequado as incrustações;
- Esfregar com detergente e esponja de aço;
- Enxaguar em água corrente;
- Escorrer e deixar secar naturalmente;
- Guardar em local limpo e seco;
- Guardar sempre com a boca para baixo;
- Higienizar após a utilização ou sempre que mudar a preparação.


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Data
05/01/2025

Responsável
Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067

Pag.
34/55

• Porta canudos e Porta guardanapos

- Dispor dos materiais necessários para a limpeza;
- Retirar os resíduos;
- Esfregar com esponja e detergente;
- Enxaguar em água corrente;
- Sanitizar adequadamente com produto específico;
- Escorrer, secar com pano descartável;
- Higienizar diariamente.

• Baleiros e Expositores

- Dispor dos materiais necessários para a limpeza;
- Retirar os produtos dos baleiros e expositores;
- Retirar os resíduos;
- Esfregar com esponja e detergente;
- Enxaguar em água corrente;
- Sanitizar adequadamente com produto específico;
- Escorrer, secar com pano descartável;
- Higienizar diariamente.

• Caixa Térmica e Caixa de Polietileno

- Dispor dos materiais necessários para a limpeza;
- Retirar os resíduos;
- Umedecer com água e detergente as caixas;
- Esfregar com esponja e detergente neutro;
- Enxaguar em água corrente;
- Sanitizar com produto específico;
- Escorrer, secar naturalmente;
- Guardar em local seco e limpo;
- Higienizar diariamente.

Josenilda Lima Silva Timóteo
Nutricionista
CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 35/55

• Escorredor de pratos

- Reunir os materiais necessários para a limpeza;
- Lavar com detergente com o auxílio de uma escova;
- Enxaguar em água corrente;
- Desinfectar com produto específico;
- Secar naturalmente;
- Repetir as instruções semanalmente, ou quando necessário.

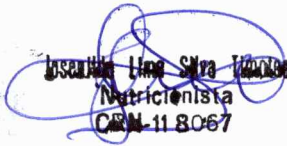
• Higienização de Panos de prato

- Reunir os panos onde serão lavados;
- Colocar em molho com água, sabão em pó, água sanitária;
- Esfregar com escova, a fim de retirar toda a sujeira;
- Enxaguar em água corrente;
- Torcer bem, estender em local arejado;
- Higienizar frequentemente.
- Os panos convencionais só poder ser usados para limpeza do ambiente;
- Devem ser exclusivamente para esse fim, devem ser separados por área de processamento.

10.4 Higienização das Áreas Internas e Externas

• Área para lixo

- Dispor dos materiais de limpeza necessários;
- Acondicionar o lixo em recipiente revestido com saco plástico;
- Lavar o piso com água, sabão em pó, água sanitária;
- Esfregar com vassoura de cerdas duras;


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 36/55

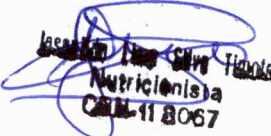
- Enxaguar com água corrente com o auxílio de lava jato, balde ou mangueira;
- Sanitizar e Puxar a água com rodo;
- Lavar os recipientes com água e sabão;
- Enxaguar com água corrente;
- Deixar os recipientes escorrer virados para baixo;
- Colocar os sacos quando os recipientes estiverem secos;
- Recolocar no devido lugar, após higienização;
- Organizar e guardar os materiais usados na limpeza;
- Higienizar diariamente.

• Área de Processamento

- Dispor do material necessário para a limpeza;
- Retirar todos os equipamentos dos balcões;
- Lavar piso, balcões, paredes, torneiras com água corrente, sabão e água sanitária;
- Esfregar com esponja de aço e esponja de material sintético;
- Enxaguar com água corrente, com o auxílio de balde ou mangueira;
- Puxar a água com rodo;
- Enxugar o piso e paredes com rodo e pano de chão limpo, os balcões e torneiras com pano descartável;
- Reunir e organizar os materiais de limpeza no lugar apropriado;
- Higienizar diariamente após a produção.

• Instalações Sanitárias (banheiros)

- Dispor dos materiais necessários para a limpeza;
- Retirar o lixo dos depósitos e colocar em sacos plásticos;
- Lavar os depósitos e colocar pra secar;
- Umedecer o local com água e sabão em pó;
- Esfregar com o piso e azulejos com vassoura de cerdas duras, as pias e os toalheiros com esponja de fibra sintética;
- Enxaguar com água corrente;
- Puxar a água com o auxílio de um rodo e Secar o piso com pano de chão limpo;
- Desinfetar com produto específico;
- Reabastecer os toalheiros e as saboneteiras;
- Reorganizar e guardar os utensílios de limpeza;
- Higienizar diariamente.


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 37/55

• Caixa de Gordura

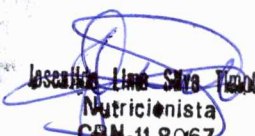
- Retirar toda a gordura armazenada, utilizar uma pá;
- Garantir totalmente a retirada da gordura, raspando bem as paredes e a tampa;
- Esfregar com vassoura exclusiva para esta tarefa;
- Jogar água fervente e produto desengordurante adequado;
- Enxaguar bem, deixar a água escoar;
- Higienizar conforme a natureza da atividade.

11. CONTRLE DE PRAGAS

Moscas, baratas, formigas, ratos, pássaros, gatos e outros animais podem representar grande risco de contaminação. Portanto, não devem, em hipótese alguma, estar presentes em uma unidade de alimentos. Os estabelecimentos devem apresentar obstáculos que dificultem a entrada de pragas. Além disso, não devem oferecer condições para o abrigo de pragas, nem água e alimento para as mesmas.

São muito importantes os seguintes cuidados:

- Retirar as embalagens externas das mercadorias recebidas, já que elas podem esconder pragas, tais como baratas, formigas, ratos, aranhas etc.;
- Proibir que caixas e caixotes do fornecedor tenham acesso à unidade. A mercadoria deve ser transferida para cestas/monoblocos/sacos plásticos;
- Evitar o acúmulo de restos de alimentos e entulhos próximo às áreas de produção, de manipulação ou de estocagem, pois podem atrair pragas ou servir como locais de procriação;
- Fechar frestas, pequenos orifícios e espaços nas paredes e pisos, que possam servir para esconderijo e procriação de baratas e formigas;
- Manter as áreas sem resíduos de alimentos e devidamente higienizadas;
- Para um eficiente controle integrado de pragas também devem ser tomados os seguintes cuidados;
- As áreas externas e internas devem estar livres de materiais em desuso e de sucatas;


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 38/55

- As instalações, equipamentos e utensílios são devidamente higienizados (sem resíduos de alimentos);
- Os colaboradores não guardar alimentos em seus armários;
- As matérias-primas são inspecionadas antes do recebimento para verificação de eventuais infestações por pragas;
- As embalagens externas das mercadorias recebidas são retiradas antes da entrada nas áreas de armazenamento/produção. Além disso, antes de sua entrada na área de fabricação:
 - São retirar a folha mais externa das embalagens multifoliadas;
 - São limpar as barricas, bombonas, bobinas de filme de embalagens.

12. PROCESSOS PRODUTIVOS

• Fluxo de Produção

- As áreas de pré-preparo e preparo. O pré-preparo consiste nas operações preliminares (higienização, limpeza, porcionamento, seleção, escolha, adição de outros ingredientes).
- O preparo, basicamente esta etapa consiste no tratamento térmico ao qual as preparações são submetidas. Essas áreas são isolados uma da outra, tem um flux adequado para não haver uma contaminação cruzada dos alimentos.

• Armazenamento de Produtos Processados

- Todos os produtos da empresa são armazenados em temperatura de acordo com a sua natureza, são separadas por tipo ou grupo, sobre prateleiras de fácil higienização, em local limpo e seco.


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRN-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 nº 8067	Pag. 39/55

• Empacotamento do Produto Final

As embalagens para empacotamento do produto final são integras e identificadas adequadamente, com nome e composição do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ e endereço do fabricante e distribuidor, quantidade (peso) e condições de armazenamento.

• Documentação e registro

Os registros de produção e distribuição são feitos de acordo com as características do produto. Esses registros são arquivados por um período maior que a vida de prateleira do produto.


 Josenilda Lima Silva Timóteo
 Nutricionista
 CRM-11 8067

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		
	Data 05/01/2025	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-11 n° 8067	Pag. 40/55

Referências Bibliográficas

BRASIL. M. S. Portaria 1428 de 26/11/93 - **Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos.**

BRASIL. M. S. Portaria No. 326 de 30/07/1997 - **Regulamento Técnico sobre as Condições Higienico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.**

BRASIL. M. S. ROC n. 216 de 15/09/2004 - **Regulamento Técnico sobre as Condições Higienico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação.**

BRASIL. M. A.P.A Portaria No. 368 de 04/09/1997 - **Regulamento Técnico sobre as condições Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.**

BRASIL. M. S. Resolução n. 275 de 22 de Outubro de 2002 - **Regulamento Técnico sobre os Procedimentos Operacionais Padrões para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.**

D.D. Oliveira, E.N. Silva. Faculdade de Engenharia de Alimentos - Unicamp.

Salmonela em ovos comerciais: ocorrência, condições de armazenamento e desinfecção da casca.

Acesso em 02 de Março de 2017, às 14:00 hs, Site:
<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sciarttext&pid=S01020935200000060001>

7.


Josenilda Lima Silva Timóteo
Nutricionista
CRN-11 8067

ANEXOS

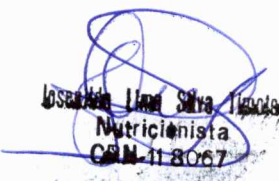
José Mario Silva Tiznado
Nutricionista
CARN-118067



PVPF 02 – PLANO DE INSPEÇÃO DE RECEBIMENTO				Lote:	
				Revisão: 0:0	
				Data:	
Código/Produto/Especificação					
Fornecedor			Nota Fiscal:		
Remetente:			Certificado Sanitário:		
Cidade / UF					
SIF Nº					
Assinado por:			Cargo:		
Veículo		Placa:		Distância	
Motorista:			Lacres		
Quantidade Recebida:		Quantidade Aprovada		Quant Reprovada	
Responsável pela Inspeção:		Responsável pela aprovação/reprovação		Responsável pela Disposição	
Item Nº	Produtos e inspecionar	Plano de Inspeção de Recebimento (PIR) Nº	Não- Conformidade	Ação Corretiva	
OBSERVAÇÕES:					
Parecer: () Aprovado sem restrições () Aprovado com restrições () Reprovado			Restrição:		
Data:		Responsável pela liberação:			


Nutricionista
CRM-11 8067

PVPF 02 – PLANO DE INSPEÇÃO DE RECEBIMENTO		Código n.º:	
		Revisão	
		Data	
Especificações Técnicas de Produtos e Serviços Adquiridos N.º			
Item N.º	Atividades Críticas de Inspeção	Valores / Situações de Referência	Observações
1	Transporte	Condições adequadas de transporte/ Controle de temperatura/ Higiene adequada/ Ausência de pragas e vetores/ Cobertura e acondicionamento adequado	
2	Embalagem	Íntegra/ Adequada ao produto/ Condições adequadas e higiene	
3	Rotulagem	Atendendo aos requisitos da legislação/ Fixa/ Íntegra/ Legível	
4	Informações necessárias à utilização do produto	Composição/ Dosagem/ Diluição/ Incompatibilidade/ Limites de utilização/ Contaminantes	
5	Documentação anexa ao produto	Presença de nota fiscal, certificado sanitário, AUP (Autorização de Uso do Produto) e ficha técnica	
6	Atendimento aos requisitos do Pedido de Compra	Mercadoria recebida corresponde aquela descrita no pedido de compra	
7	Integridade do Produto	Produtos em condições de integridade aceitável, de forma a não comprometer a segurança ou a qualidade do mesmo	
8	Prazo de validade do produto	Produto do prazo de validade estipulado pelo fabricante ou referência técnica e dentro do prazo útil para utilização do mesmo no processo produtivo	
9	Verificação dos parâmetros de qualidade do produto	Normas técnicas de limites de contaminantes	
10	Outros		


José Maria Lima Silva
Nutricionista
CRM-11.8067

PVPF 04 – PLANO DE INSPEÇÃO FINAL		Código: PIR	
		Revisão: 0:0	
		Data	
Especificações Técnicas de Produtos e Serviços Adquiridos Nº			
Item Nº	Atividades Críticas de Inspeção	Valores / Situações de Referência	Observações
1	Transporte	Condições adequadas de transporte/ Controle de temperatura/ Higiene adequada/ Ausência de pragas e vetores ou vestígios destes/ Cobertura e acondicionamento adequado	
2	Embalagem	Íntegra/ Adequada ao produto/ Condições adequadas e higiene	
3	Rotulagem	Atendendo aos requisitos da legislação/ Fixa/ íntegra/ Legível	
4	Informações necessárias à utilização do produto	Composição/ Dosagem/ Diluição/ Incompatibilidade/ Limites de utilização/ Contaminantes	
5	Documentação anexa ao produto	Presença de nota fiscal, certificado sanitário, AUP (Autorização de Uso do Produto) e ficha técnica	
6	Atendimento aos requisitos do Pedido de Compra	Mercadoria recebida corresponde aquela descrita no pedido de compra	
7	Integridade do Produto	Produtos em condições de integridade aceitável, de forma a não comprometer a segurança ou a qualidade do mesmo	
8	Prazo de validade do produto	Produto do prazo de validade estipulado pelo fabricante ou referência técnica e dentro do prazo útil para utilização do mesmo no processo produtivo	
9	Verificação dos parâmetros de qualidade do produto	Normas técnicas de limites de contaminantes	
10	Outros		

Não – Conformidades:

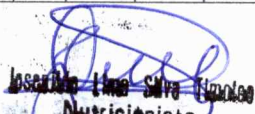
Ação Corretivas:

Responsável:


Isabella Lima Silva Mendes
Nutricionista
CRM-11.8067

PVPF 05 – RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DA HIGIENIZAÇÃO DA SALA DE PRODUÇÃO

			Revisão:
			Data:
			Hora:
RESPONSÁVEL:			
ITEM A SER HIGIENIZADOS	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO	AÇÃO CORRETIVA
1) PISO			
2) PAREDE			
3) TETO			
4) RALOS			
5) PORTAS			
6) JANELAS			
7) LUMINÁRIAS			


Isabela Lima Silva
Nutricionista
CRM-11 8067



PVPF 06 – RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DA SALA DE PRODUÇÃO				Revisão:
				Data:
				Hora:
RESPONSÁVEL:				
ITEM A SER HIGIENIZADOS	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO	AÇÃO CORRETIVA	
1) FORNOS				
2) CILINDROS				
3) REFRIGERADOR DE ÁGUA				
4) MODELADORA				
5) MESAS				
6) FATIADORA				
7) LIQUIDIFICADOR				

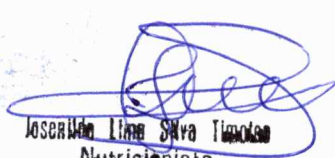

Nutricionista
CRM-118067

PVPF 06 – RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DA HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DA SALA DE PRODUÇÃO

(Continuação)

9) BATEDEIRA			
10) GELADEIRA			
11) FREEZER			
12) ARMÁRIOS			
13) FOGÃO			
14) EXAUSTOR			

ENCARREGADO: _____



Josemar Lima Silva Timoteo
Nutricionista
CRM-118067

RESPONSÁVEL:

[illegible]

ENCARGADO:

SUPERVISOR DO CONTROLE DE QUALIDADE:

Locatário: Lina Silva Marques
 Nutricionista
 CRM-11 8067

Los Angeles State University
Nutricionista
CRM-11 8067

[illegible]

S - SATISFATÓRIO

I – INSATISFATÓRIO

Encarregado

Supervisor do Controle de Qualidade

[illegible]

ENCARGADO:

José Antonio Lima Silva Timoteo
Nutricionista
CRM-11 8067

PEDIDO DE COMPRA

[illegible]

RESPONSÁVEL:

Los Angeles Limbo Silva
Nutricionista
CRM-11 8067

LISTA DE FORNECEDORES APROVADOS

[illegible]

Isabelina Llanos Silva, Titular
Nutricionista
C.R.M.-11 8067