



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ATA DE RECEBIMENTO, AVALIAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE AMOSTRAS  
LICITAÇÃO: PREGÃO PRESENCIAL Nº016/2020

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL DAS ESCOLAS E CRECHES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA **ZONA URBANA E RURAL** DOS PROGRAMAS PNAE, PNAP, PNAC, EJA, AEE E MAIS EDUCAÇÃO REFERENTE AOS POLOS DA **ZONA URBANA E RURAL**.

Aos 12 (doze) dias do mês de agosto de 2020 às 9:15hs (nove horas e quinze minutos), na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Urbano Santos, nº 1657 – Bairro Juçara, reuniram-se a empresa fornecedora ganhadora do certame 016/2020: **B.W.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO** (itens 01, 02, 03, 04, 05 e 06) (ANEXO I), CNPJ 15.833.666/0001-06, representada pelo Sr. Wallison de Jesus; os representantes da Secretaria Municipal de Educação: Járedes Araújo de Sousa (Diretor Executivo do Departamento de Apoio ao Educando), Suelem Freitas de Queiroz (Nutricionista RT da SEMED), Rayses Morgana da Silva Rodrigues (Nutricionista da SEMED); os representantes do Conselho de Alimentação Escolar - CAE, Armando Sousa Barbosa (Presidente do Conselho de Alimentação Escolar - CAE), Ana Cleide Matos Camurça (Membro do Conselho de Alimentação Escolar - CAE), Juliana Thabatta Cortez Macedo (Membro do Conselho de Alimentação Escolar - CAE), Ana Maria Ferreira da Silva Morais (Membro do Conselho de Alimentação Escolar - CAE), Leylia Mara Ferreira da S. Morais (Membro do Conselho de Alimentação Escolar - CAE), Lucimar Maria da Silva Lopes (Membro do Conselho de Alimentação Escolar - CAE), Ellen Silva Gomes (Membro do Conselho de Alimentação Escolar - CAE) e a representante da Vigilância Sanitária, Wilamar Dantas Cerqueira (Nutricionista/Chefe do Núcleo de Alimentos da Vigilância Sanitária. A nutricionista Rayses Morgana da Silva Rodrigues deu início a sessão de amostra apresentando todos os presentes. Passou-se então à fase de apresentação das amostras. A empresa **B.W.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO** apresentou os itens, conforme solicitado e foi provisoriamente classificada sem ressalvas. Não havendo qualquer contestação e nada mais a acrescentar, foi encerrada esta sessão de recebimento e avaliação de amostras. Eu, Suelem Freitas de Queiroz, secretária "ad hoc", lavrei a presente ata que vai assinada por mim e demais presentes.

Suelem Freitas de Queiroz  
(Nutricionista RT da SEMED)

Járedes Araújo de Sousa  
Diretor Executivo do Departamento de Apoio ao Educando

Rayses Morgana da Silva Rodrigues  
Nutricionista – SEMED

Armando Sousa Barbosa  
Presidente do Conselho de Alimentação Escolar- CAE

*Juliana Thabatta Cortez Macedo*  
*Ellen Silva Gomes*  
*Lucimar Maria da Silva Lopes*  
*Armando Sousa Barbosa*  
*Armando Sousa Barbosa*  
*Armando Sousa Barbosa*



Ana Cleide Matos Camurça  
Ana Cleide Matos Camurça  
Membro do Conselho de Alimentação Escolar- CAE

Juliana Thabatta Cortez Macedo  
Juliana Thabatta Cortez Macedo  
Membro do Conselho de Alimentação Escolar- CAE

Ana Maria Ferreira da Silva Morais  
Ana Maria Ferreira da Silva Morais  
Membro do Conselho de Alimentação Escolar- CAE

Lucimar Maria da Silva Lopes  
Lucimar Maria da Silva Lopes  
Membro do Conselho de Alimentação Escolar- CAE

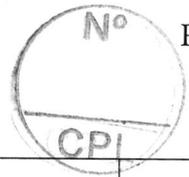
Ellen Silva Gomes  
Ellen Silva Gomes  
Membro do Conselho de Alimentação Escolar- CAE

Leylia Mára Ferreira da S. Morais  
Leylia Mára Ferreira da S. Morais  
Membro do Conselho de Alimentação Escolar- CAE

Wilamar Dantas Cerqueira  
Wilamar Dantas Cerqueira  
Nutricionista/Chefe do Núcleo de Alimentos da Vigilância Sanitária

Wallison de Jesus dos Santos  
Wallison de Jesus  
B.W.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO

*Handwritten signatures and initials:*  
Ma  
[Signature]  
[Signature]  
[Signature]



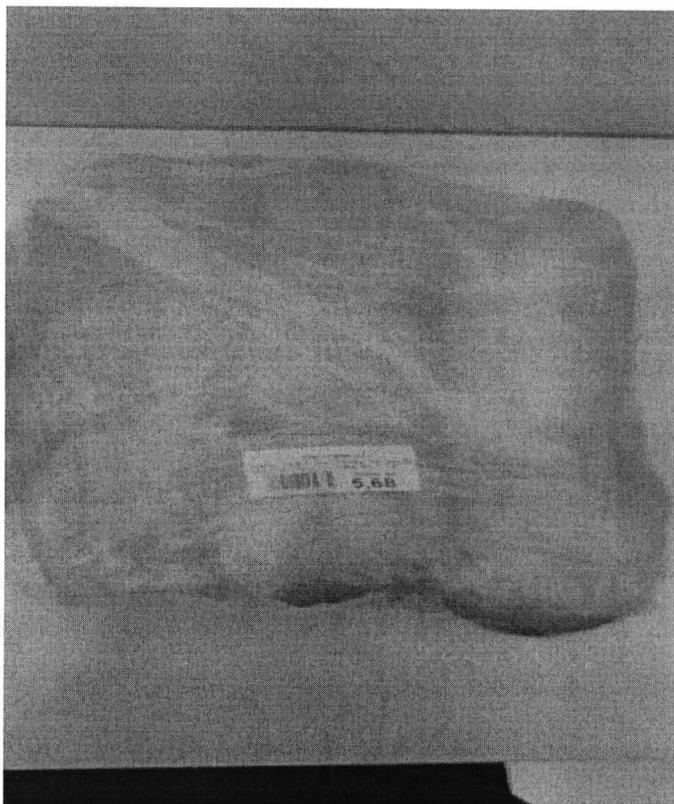
ATA PREGÃO 016/2020 POLOS DA ZONA URBANA E RURAL

Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	FORNECEDOR	MARCA
01	Broa de Milho 0 Lactose	B.W.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO	IN NATURA
02	Pão Francês (unidades aproximadas a 50g)	B.W.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO	IN NATURA
03	Pão Massa Fina (unidades aproximadas a 30g)	B.W.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO	IN NATURA

*elberton*  
*Juliano & Lotiz Meudo.*  
*@*  
*Amilcar*  
*Julio*  
*AN*  
*SP*  
*SP*  
*SP*  
*SP*

ANEXO I: B.W.A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO

Nº  
CPL



amentas  
@  
Juliana Roberto Mendes  
Alina Pa  
Kestres  
SPO  
SPO



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO III - INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO/DEGUSTAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	FORNECEDOR	MARCA	APARÊNCIA (cor) E SABOR			ATRIBUTOS			CONSISTÊNCIA E TEXTURA		AVALIAÇÃO COMBINADA		
				BOM (7 a 9)	REGULAR (4 a 7)	INSASTEFATÓRIO (1 a 3)	CARACTERÍSTICO (7 a 9)	CARACT. POUCO ACENTUADO (4 a 6)	ACENTUADO (4 a 6)	ADÉQUADA (7 a 9)	MODERADAMENTE ADÉQUADA (4 a 6)	INADEQUADA (1 a 3)	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO
1	BROA DE MILHO 0 LACTOSE: sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	
2	PÃO FRANCÊS: Unidades aproximadas a 50g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	
3	PÃO MASSA FINA: Unidades aproximadas a 30g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	

DATA: 12, 08, 2020

NOME: Amulyo Sara Paiva

FUNÇÃO: Presidente Cole





ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO III - INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO/DEGUSTAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	FORNECEDOR	MARCA	APARÊNCIA (cor) E SABOR			ODOR			CONSISTÊNCIA E TEXTURA			AVALIAÇÃO COMBINADA			
				BOM (7 a 9)	REGULAR (4 a 7)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	REGULAR (4 a 6)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	ACENTUADO OU MUITO ACENTUADO (4 a 6)	CARACT. POUCO ACENTUADO (1 a 3)	ACENTUADO (4 a 6)	ACENTUADO (7 a 9)	INSATISFATÓRIO (4 a 6)	INADEQUADA (1 a 3)	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO
1	BROA DE MILHO 0 LACTOSE: sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	B.W.A. IND.	IN NATURA												X	
2	PÃO FRANCÊS: Unidades aproximadas a 50g.	B.W.A. IND.	IN NATURA												X	
3	PÃO MASSA FINA: Unidades aproximadas a 30g.	B.W.A. IND.	IN NATURA												X	

DATA: 12, 08, 2020

NOME: Juliana Chelbatta Cortez Macedo

FUNÇÃO: MEMBRO DO CAE





ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO III - INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO/DEGUSTAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	FORNECEDOR	MARCA	APARÊNCIA (com) E SABOR			ATRIBUTOS			CONSISTÊNCIA E TEXTURA		AVALIAÇÃO COMBINADA		
				BOM (7 a 9)	REGULAR (4 a 7)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	CARACTERÍSTICO (7 a 9)	CARACT. POUCO AGUÇADO (1 a 3)	ACENTUADO (4 a 6)	ADÉQUADA (7 a 9)	MODERADAMENTE ADÉQUADA (4 a 6)	INADEQUADA (1 a 3)	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO
1	BROA DE MILHO 0 LACTOSE: sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	
2	PAO FRANCÊS: Unidades aproximadas a 50g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	
3	PAO MASSA FINA: Unidades aproximadas a 30g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	

DATA: 12.1.08.2020

NOME: *Selyne Joia Souza da Silva Moraes*

FUNÇÃO: *Membro do Conselho de Alimentação Escolar Prefeitura Santa Cruz.*





ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO III - INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO/DEGUSTAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	FORNECEDOR	MARCA	APARÊNCIA (COR) E SABOR			ODOR			ATRIBUTOS			CONSISTÊNCIA E TEXTURA		AVALIAÇÃO COMBINADA		
				BOM (7 a 9)	REGULAR (4 a 7)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	REGULAR (4 a 7)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	CARACT. POUCO ACENTUADO (4 a 6)	ACENTUADO (7 a 9)	REGULAR (4 a 6)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	ACENTUADO (7 a 9)	REGULAR (4 a 6)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	INSATISFATÓRIO	SATISFATÓRIO
1	BROA DE MILHO 0 LACTOSE: sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	B.W.A. IND.	IN NATURA														
2	PÃO FRANCÊS: Unidades aproximadas a 50g.	B.W.A. IND.	IN NATURA														
3	PÃO MASSA FINA: Unidades aproximadas a 30g.	B.W.A. IND.	IN NATURA														

DATA: 12.08.2020

NOME: Ana Cláudia Mota Comuça

FUNÇÃO: Membro do Conselho de Alimentação Escolar - Poder Executivo





ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO III - INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO/DEGUSTAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	FORNECEDOR	MARCA	APARÊNCIA (6 a 9)			ODOR			CONSISTÊNCIA E TEXTURA			AVALIAÇÃO COMBINADA		
				BOM (7 a 9)	REGULAR (4 a 7)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	REGULAR (7 a 9)	ACENTUADO OU MUITO ACENTUADO (4 a 6)	CARACT. POLCO ACENTUADO (1 a 3)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	INSATISFATÓRIO (4 a 6)	INSATISFATÓRIO (7 a 9)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO
1	BROA DE MILHO O LACTOSE: sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	B.W.A. IND.	IN NATURA											X	
2	PÃO FRANCÊS: Unidades aproximadas a 50g.	B.W.A. IND.	IN NATURA											X	
3	PÃO MASSA FINA: Unidades aproximadas a 30g.	B.W.A. IND.	IN NATURA											X	

DATA: 12.05.2020

NOME: Rayssa Morgana da S. Rodrigues

FUNÇÃO: Nutricionista - SEMED





ESTADO DO MARANHÃO  
 PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO III - INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO/DEGUSTAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	FORNECEDOR	MARCA	ATRIBUTOS						AVALIAÇÃO COMBINADA												
				APARÊNCIA (6a)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	CARACTERÍSTICO (7 a 9)	ODOR	NÃO CARACTERÍSTICO (1 a 3)	ADÉQUADA (7 a 9)	MODERADAMENTE ADÉQUADA (4 a 6)	CONSISTÊNCIA E TEXTURA	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO									
1	BROA DE MILHO O LACTOSE: sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	B.W.A. IND.	IN NATURA	REGULAR (4 a 7)																		
2	PÃO FRANCÊS: Unidades aproximadas a 50g.	B.W.A. IND.	IN NATURA																			
3	PÃO MASSA FINA: Unidades aproximadas a 30g.	B.W.A. IND.	IN NATURA																			

DATA: 12 / 08 / 2020

NOME: Sudara Freitas de Queiroz

FUNÇÃO: Nutricionista - RT - SCS



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO III - INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO/DEGUSTAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	FORNECEDOR	MARCA	ATRIBUTOS						AVALIAÇÃO COMBINADA				
				BOM (7 a 9)	REGULAR (4 a 7)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	CARACTERÍSTICO (7 a 9)	CARACT. POUCO ACENTUADO (4 a 6)	NÃO CARACTERÍSTICO (1 a 3)	ADEQUADA (7 a 9)	MODERADAMENTE ADEQUADA (4 a 6)	INADEQUADA (1 a 3)	SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO
1	BROA DE MILHO O LACTOSE: sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	
2	PÃO FRANCÊS: Unidades aproximadas a 50g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	
3	PÃO MASSA FINA: Unidades aproximadas a 30g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	

DATA: 12 / 08 / 2020

NOME: Wildermar P. Santos de Moura Cerqueira

FUNÇÃO: Nutricionista (Chefe do Núcleo de Alimentos)





ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO III - INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO/DEGUSTAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	FORNECEDOR	MARCA	ATRIBUTOS						AVALIAÇÃO COMBINADA				
				APARÊNCIA (cor) E SABOR		ODOR		CONSISTÊNCIA E TEXTURA		SATISFATÓRIO	INSATISFATÓRIO			
				BOM (7 a 9)	REGULAR (4 a 7)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)	CARACTERÍSTICO (7 a 9)	CARACT. POUCO AGENTUADO OU MUITO AGENTUADO (4 a 6)	NÃO CARACTERÍSTICO (1 a 3)	ADEQUADA (7 a 9)	MODERADAMENTE ADEQUADA (4 a 6)	INADEQUADA (1 a 3)		
1	BROA DE MILHO 0 LACTOSE: sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	
2	PÃO FRANCÊS: Unidades aproximadas a 50g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	
3	PÃO MASSA FINA: Unidades aproximadas a 30g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	

DATA: 12.08.2020

NOME: Ana Paula Sousa da Silva Mendes

FUNÇÃO: Membro do CAE





ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO III - INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO/DEGUSTAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	FORNECEDOR	MARCA	ATRIBUTOS						AVALIAÇÃO COMBINADA				
				APARÊNCIA (6 a 7)		SABOR (1 a 3)		ODOR		CONSISTÊNCIA E TEXTURA		SATISFATORIO	INSATISFATORIO	
				BOM (7 a 8)	REGULAR (4 a 7)	INSATISFATORIO (1 a 3)	INSATISFATORIO (1 a 3)	CARACT. POUCO ACENTUADO OU MUITO ACENTUADO (4 a 6)	NÃO CARACTERÍSTICO (1 a 2)	ADEQUADA (7 a 9)	MOODERADAMENTE ADEQUADA (4 a 6)	INADEQUADA (1 a 3)		
1	BROA DE MILHO 0 LACTOSE: sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	
2	PÃO FRANCÊS: Unidades aproximadas a 50g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	
3	PÃO MASSA FINA: Unidades aproximadas a 30g.	B.W.A. IND.	IN NATURA										X	

DATA: 12/08/20

NOME: Lucimar Maria da Silva Lopes

FUNÇÃO: Membro do Conselho de Alimentação Escolar





ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO III - INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO/DEGUSTAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nº ORD.	GÊNERO ALIMENTÍCIO	FORNECEDOR	MARCA	APARÊNCIA (com) E SABOR					ATRIBUTOS				CONSISTÊNCIA E TEXTURA		AVALIAÇÃO COMBINADA			
				BOM (7 a 9)	REGULAR (4 a 7)	INSATISFATÓRIO (1 a 3)												
1	BROA DE MILHO 0 LACTOSE: sem leite, unidades aproximadas a 50 g.	B.W.A. IND.	IN NATURA															
2	PÃO FRANCÊS: Unidades aproximadas a 50g.	B.W.A. IND.	IN NATURA															
3	PÃO MASSA FINA: Unidades aproximadas a 30g.	B.W.A. IND.	IN NATURA															

DATA: 12, 08, 2020

NOME: Ellen Silva Gomes

FUNÇÃO: Membro do Conselho de Alimentação Escolar - OAB





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**Conselho Regional de Nutricionistas 6º Região**  
PE - AL - PB - RN - CE - PI - MA



**CERTIDÃO DE REGULARIDADE PROFISSIONAL**  
**Nº1038765/NET**

**NOME:** JOSENILDA LIMA SILVA TIMOTEO  
**CPF:** 00726908363  
**CRN-6:** 20609

Certificamos para os devidos fins, que este(a) profissional, está regularmente inscrito(a) no CRN-6 como Nutricionista sob o nº 20609, em dia com as obrigações financeiras e eleitorais, estando habilitado(a) a desempenhar suas funções de acordo com a legislação vigente.

Certidão emitida gratuitamente, referente exclusivamente à situação no âmbito do Conselho Regional de Nutricionistas - 6ª Região, conforme a Portaria CRN-6 Nº 46/2019, ressalvando o direito do CRN-6 de cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do(a) mesmo(a) que vierem a ser apuradas.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no endereço eletrônico [www.crn6.org.br](http://www.crn6.org.br)

**Emitida em** 4 de Junho de 2020, às 15:03  
**Válida até** 30/09/2020 00:00  
**Código de verificação de autenticidade:** 1038765/NET

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

SEDE DO CRN-6  
RUA BULHÕES MARQUES, 19 SL. 803 - BOA VISTA - RECIFE/PE - CEP 50060-050 FONE: (0xx81) 3222-2495/1458 - 3421-8382  
/ FAX: (0xx81) 3421-8308 [www.crn6.org.br](http://www.crn6.org.br) / E-mail: [crn6@crn6.org.br](mailto:crn6@crn6.org.br)

04/06/2020 15:03

# CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS



Pelo presente instrumento em 03(três) vias de igual teor que fazem entre si, de um lado, BWA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA, CNPJ 15.833.666/0001-06, com sede à Rua Rui Barbosa nº 735- Vila Redenção I, 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 nº 20609 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 requisito 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\$ 1.200,00 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 termino 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 2020



*Wallison de Jesus dos Santos*  
Contratante

*Josenilda Lima Silva Timoteo*  
Contratada

3º cartório do  
3º Ofício  
Extrajudicial

Rua Alagoas, 704-b, Centro, Imperatriz-MA, CEP: 65900-490  
Fone: (99) 3524-7940 - Tabela Interventora: Kamilly Borsari Barros  
E-mail: 3oficioextrajudicialimp@gmail.com

AUTENTICADO E DOU FE QUE A CÓPIA É A REPRODUÇÃO FIEL DA ORIGINAL. AQUI EXIBIDA. EM TEST. DA VERDADE. IMPERATRIZ-MA, 11/08/2020.



ANTONIA DA SILVA RODRIGUES - ESCRIVÃ PUBLICA AUTORIZADA  
Eml: 4.40 FENC: 0.10 FEME: 0.16 FIDE: 0.18 Total: 4.86-0F: 81  
Selo: AUTENT0304298080RTY3EDV0241-Consulte em Selo. Cjm. Jus.br

Antônia da Silva Rodrigues

Escrevente Autorizada

3º Ofício-Extrajudicial



**3º** cartório do  
**ofício**  
Extrajudicial

Rua Alagoas, 704-b, Centro, Imperatriz-MA, CEP: 65900-490  
Fone: (99) 3524-7940 - Tabeliã Interventora: Kamilly Borsari Barros  
E-mail: 3oficioextrajudicialmp@gmail.com

RECONHECO POR AUTENTICIDADE A FIRMA DE WALLISON DE  
JESUS DOS SANTOS. DOU FÉ. EM TEST. DA  
VERDADE. IMPERATRIZ-MA, 13/02/2020.



MARIA DA LUZ SOUSA DA SILVA-ESCREVENTE AUTORIZADA  
Emolumento: 4,40 FERC: 0,10 Total: 4,50-OP: 104  
Selo: RECFIR0304297Q6FDK220JZBNG97-Consulte em selo.tjma.jus.br

Maria da Luz Sousa da Silva  
Escrevente Autorizada  
3º OFÍCIO EXTRAJUDICIAL

3º  
OFÍCIO

**3º** cartório do  
**ofício**  
Extrajudicial

Rua Alagoas, 704-b, Centro, Imperatriz-MA, CEP: 65900-490  
Fone: (99) 3524-7940 - Tabeliã Interventora: Kamilly Borsari Barros  
E-mail: 3oficioextrajudicialmp@gmail.com

RECONHECO POR SEMELHANÇA A FIRMA DE JOSENILDA LIMA  
SILVA TIMOTEO. DOU FÉ. EM TEST. DA  
VERDADE. IMPERATRIZ-MA, 13/02/2020.



MARIA DA LUZ SOUSA DA SILVA-ESCREVENTE AUTORIZADA  
Emolumento: 4,40 FERC: 0,10 Total: 4,50-OP: 104  
Selo: RECFIR030429985HN5TQ8OPKK244-Consulte em selo.tjma.jus.br

Maria da Luz Sousa da Silva  
Escrevente Autorizada  
3º OFÍCIO EXTRAJUDICIAL

3º  
OFÍCIO

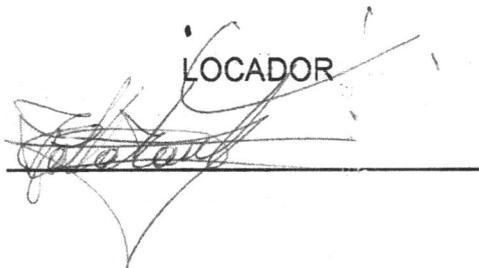


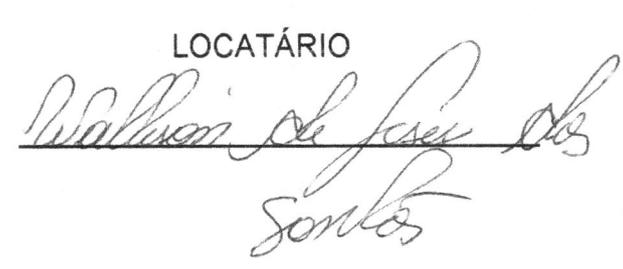
5º CLÁUSULA QUINTA – O LOCATÁRIO declara aceitar este contrato de locação nas condições mencionadas, confessando ter recebido o referido veículo em perfeito estado de conservação e funcionamento, responsabilizando-se pela sua restituição no mesmo estado em que recebeu e respondendo por todo e qualquer dano que a mesma sofra.

6º CLÁUSULA SEXTA – As partes contratadas elegem o foro de Imperatriz –MA., para dirimir qualquer ação oriunda deste contrato.

7º CLÁUSULA SÉTIMA- E por estarem justo e contratados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma

Imperatriz, 10 de Março de 2020

LOCADOR  


LOCATÁRIO  


**3º cartório do**  
**ofício**  
**Extrajudicial**

Rua Alagoas, 704-b, Centro, Imperatriz-MA, CEP: 65900-490  
Fone: (99) 3524-7940 - Tabela Interventora: Kamilly Borsoi Barros  
E-mail: 3oficioextrajudicialimp@gmail.com

AUTENTICO E DOU FÉ QUE A CÓPIA É A REPRODUÇÃO FIEL DA ORIGINAL AQUI EXIBIDA. EM TEST. DA VERDADE. IMPERATRIZ-MA, 11/08/2020.

ANTONIA DA SILVA RODRIGUES-ESCREVENTE AUTORIZADA  
Emol:4,40 FERC:0,10 FEMP:0,18 FADEF:0,18 Total:4,86-OF:81  
Selo: AUTENT030429NRKXIKS18HFNK15-Consulte em selo.tjma.jus.br





Antônia da Silva Rodrigues  
Escrevente Autorizada  
3ºOfício Extrajudicial



# CONTRATO DE LOCAÇÃO



Pelo presente instrumento particular de locação, de um lado proprietário do veículo de marca/modelo FIAT/FIORINO 1.4 Flex, tipo Cor/Caminhonete/Furgão cor Branca , com PLACA OXU 0587 , Jean Cardoso Cavalcante, brasileiro, gerente Administrativo, portador do CPF nº 680.186.223-53 e da RG nº 608651-TO , residente e domiciliado na Av. Jacobe nº 77 Vila Redenção II, Imperatriz-MA, de ora em diante denominado LOCADOR, e de outro lado empresa BWA Industria e Comercio LTDA. inscrita no CNPJ nº 15.833.666/0001-06 , estabelecida na Rua Rui Barbosa nº 735 Vila Redenção I, neste ato representada por seu sócio proprietário Wallison de Jesus dos Santos, portador do CPF nº 011.793.533-66 e do RG nº 0000945191987, SSPMA., de ora em diante denominado LOCATÁRIO, tem entre si justos e contratados o seguinte:

1º CLÁUSULA PRIMEIRA – O LOCADOR declara ser o legítimo proprietário do veículo Fiat/Fiorino, ano 2015, placa OXU 0587, chassi nº 9BD265122F9017250, em perfeito estado e que resolveu dá-lo em locação à empresa BWA Industria e Comercio LTDA., pelo prazo de 12 (doze) meses.

2º CLÁUSULA SEGUNDA - Correrão por conta da locação todas as despesas de licenciamento do veículo arrendado e respectivas renovações, inclusive taxas, impostos e quaisquer outros encargos devidos na obtenção das licenças, bem como eventuais acréscimos, multas e penalidades. As despesas decorrentes do registro do presente instrumento, no Cartório de Registro de Títulos e Documentos, ficarão a cargo do LOCATÁRIO.

3º CLÁUSULA TERCEIRA - Renováveis automaticamente por igual período caso não haja manifestação em contrário de uma das partes, mediante renda mensal de R\$ 2.000,00( Dois Mil Reais), que será pago em moeda corrente do país, até o dia 15 de cada mês, veículo este que entrega nessa data ao LOCATÁRIO, para que do mesmo possa utilizar-se como entender.

4º CLÁUSULA QUARTA - 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.

Antônio da Silva Rodrigues  
Escrivente Autorizada  
3º Ofício Extrajudicial

3º Ofício  
Extrajudicial

Rua Alagoas, 704-b, Centro, Imperatriz-MA, CEP: 65900-490  
Fone: (99) 3524-7940 - Tabelião Interventora: Kamilly Borsoi Barros  
E-mail: 3oficioextrajudicialimp@gmail.com

AUTENTICO E DOU FÉ QUE A CÓPIA É A REPRODUÇÃO FIEL DA ORIGINAL AQUI EXIBIDA. EM TEST. DA VERDADE. IMPERATRIZ-MA, 11/08/2020.

ANTONIA DA SILVA RODRIGUES-ESCRIVENTE AUTORIZADA  
Emol:4,40 FERC:0,10 FEMP:0,18 FADEP:0,18 Total:4,86-OF:81  
Selo: AUTENT030429K2U7KN2CV881EC17-Consulte em selo.tjma.jus.br



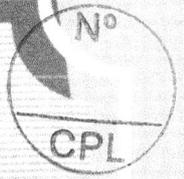
3º OFÍCIO

AUTENTICO E DOU FÉ QUE A CÓPIA É A REPRODUÇÃO FIEL  
DA ORIGINAL AQUI EXIBIDA. EM TEST. DA  
VERDADE. IMPERATRIZ-MA, 11/08/2020.



ANTONIA DA SILVA RODRIGUES-ESCREVENTE AUTORIZADA  
Emol:4,40 PERC:0,10 FEMP:0,18 FADEF:0,18 Total:4,86-OF:81  
Selo: AUTENT030429QT4MKPB7KH0VBI07-Consulte em selo.tjma.jus.br

3  
OFÍCIO



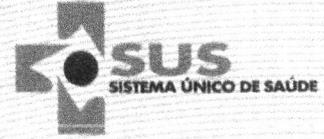
006469

Antônia da Silva Rodrigues  
Escrevente Autorizada  
3º Ofício Extrajudicial



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

CNPJ: 00.939.023/0001-66



# ALVARÁ SANITÁRIO

## IMPERATRIZ - MA

NÚMERO 180/20-PP

RAZÃO SOCIAL: BWA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA-ME

CNPJ OU CPF: 15.833.666/0001-06

ATIVIDADE : TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ENDEREÇO : RUA RUI BARBOSA, 735 - VILA REDEENÇÃO

NOME DE FANTASIA : GALERIA DO PAO VEICULO PLACA OXU 0587

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 1.455 de 29 de março de 2012 c/c Artigo 69 da Lei Estadual Complementar 039 de 15 de dezembro de 1998.

Imperatriz/MA., 20 DE FEVEREIRO DE 2020

Diretor de Vigilância Sanitária

Secretaria Municipal de Saúde

Ely Samuel dos Santos Silva  
Secretário Municipal de Saúde

**OBS.:**

Valdenice Ribeiro Araujo  
Coord. Interina de Vigilância Sanitária  
Matricula 46.843-6

VALIDADE ATÉ 31.12. 2020.

ALVARA EXPEDIDO PARA O VEICULO TIPO CAR/ CAMINHONETE/ FURGÃO  
VEICULO PLACA OXU 0587

## ATENÇÃO

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

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
MINISTÉRIO DAS CIDADES

SEGURO OBRIGATORIO DE DANOS PESSOAIS CAUSADOS POR VEICULOS AUTOMOTORES DE VIA TERRESTRE, OU POR SUA CARGA, A PESSOAS TRANSPORTADAS OU NAO - SEGURO DPVAT

DENATRAN

CONTRAN

**DETTRAN - MA** Nº **015409287421**  
**CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO DE VEÍCULO**

VIA: 01 COD. RENAVAM: 1285116698 B.N.T.R.C.: EXERCÍCIO: 2020

NOME: **JEAN CARLOS CAVALCANTE**

CPF / CNPJ: 680.186.223-53 PLACA: OXU0587

PLACA ANT. / UF: V. NOVO MA CHASSI: 98D245122F9017250

ESPECIE TIPO: CAR/CAMINHONZ. COMBUSTIVEL: ALCO/GASOL

MARCA / MODELO: FIAT/FIORINO 1.4 FLEX ANO FAB.: 2014 ANO MOD.: 2015

CAP. / POT. / CIL: 000.65T/0088HP CATEGORIA: PARTICU COR PREDOMINANTE: BRANCA

COTA ÚNICA: VENC. COTA ÚNICA: 27/04/20 VENC. / COTAS: 1º 00000000

FAIXA I.P.V.A.: 01 PARCELAMENTO / COTAS: 2º 00000000

3º 00000000

PRÊMIO TARIFÁRIO (R\$): 1,61 IOF (R\$): PRÊMIO TOTAL (R\$): DATA DE PAGAMENTO: 24/01/20

OBSERVAÇÕES: 12108437

AF DOCCME PROSPORINABRATÓRIO  
**NÃO VÁLIDO PARA TRANSFERÊNCIA**

LOCAL: IMPERATRIZ MA DATA: 24/01/2020

Expditor: **Laísza Abdalla Brito**  
 Diretora Geral - Detran/MA

**MA Nº 015409287421 BILHETE DE SEGURO DPVAT**

ESTE É O SEU BILHETE DO SEGURO DPVAT PARA MAIS INFORMAÇÕES, LEIA NO VERSO AS CONDIÇÕES GERAIS DE COBERTURA

**www.seguradoralider.com.br**  
**SAC DPVAT 0800 022 1204**

EXERCÍCIO: 2020 DATA EMISSÃO: 24/01/2020

VIA: 01 CPF / CNPJ: 680.186.223-53 PLACA: OXU0587

RENAVAM: 1285116698 MARCA / MODELO: FIAT/FIORINO 1.4 FLEX

ANO FAB.: 2014 CAT. TARIF.: 10 Nº CHASSI: 98D245122F9017250

**PRÊMIO TARIFÁRIO**

FNS (R\$): 0,72	DENATRAN (R\$): 0,08	CUSTO DO SEGURO (R\$): 0,81
CUSTO DO BILHETE (R\$): 4,15	IOF (R\$): 0,02	TOTAL A SER PAGO PELO SEGURADO (R\$): 5,78

PAGAMENTO:  COTA ÚNICA  PARCELADO DATA DE QUITAÇÃO: 24/01/20

**SEGURADORA LÍDER - DPVAT**  
 CNPJ 09.248.508/0001-04

0003606 DA 001 03327

**3º cartório do**  
**ofício**  
 Extrajudicial

Rua Alagoas, 704-b, Centro, Imperatriz, MA, CEP: 65900-490  
 Fone: (99) 3524-7940 - Tabela Interventora: Kamilly Borsari Barros  
 E-mail: 3oficioextrajudicialimp@gmail.com

AUTENTICO E DOU FÉ QUE A CÓPIA É A REPRODUÇÃO FIEL DA ORIGINAL AQUI EXIBIDA. EM TEST. DA VERDADE. IMPERATRIZ-MA, 13/08/2020



ELANE GONCALVES DOS S. ROCHA-ESCREVENTE AUTORIZADA  
 Em: 4,40 FERC: 0,10 FEMP: 0,18 FADEP: 0,18 Total: 4,86-OP: 17  
 Selo: AUTENT03042921qqn8TLNOYO4A31-Consulte em selo.tjma.jus.br

3º OFÍCIO

*Handwritten signature*

**SEGURO OBRIGATÓRIO DE DANOS PESSOAIS CAUSADOS POR VEÍCULOS AUTOMOTORES DE VIA TERRESTRE, OU POR SUA CARGA, A PESSOAS TRANSPORTADAS OU NÃO - SEGURO DPVAT**

♦ O SEGURO DPVAT COBRE DANOS PESSOAIS CAUSADOS POR VEÍCULOS AUTOMOTORES DE VIA TERRESTRE, OU POR SUA CARGA, A PESSOAS TRANSPORTADAS OU NÃO.

♦ ESTÃO COBERTOS TODOS OS CIDADÃOS, EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL, SEJAM ELAS MOTORISTAS, PASSAGEIROS OU PEDESTRES.

♦ SÃO OFERECIDOS TRÊS TIPOS DE COBERTURA: MORTE, INVALIDEZ PERMANENTE E REEMBOLSO DE DESPESAS DE ASSISTÊNCIA MÉDICA E SUPLEMENTARES (DAMS).

♦ SE VOCÊ FOR VÍTIMA DE ACIDENTE DE TRÂNSITO OU BENEFICIÁRIO DA INDENIZAÇÃO, REUNA A DOCUMENTAÇÃO ABAIXO INDICADA E SOLICITE A INDENIZAÇÃO EM UM DOS PONTOS DE ATENDIMENTO AUTORIZADOS (CONSULTE-OS EM [www.seguradoralider.com.br](http://www.seguradoralider.com.br)). SE TIVER DÚVIDAS LIGUE PARA O SAC DPVAT 0800 022 1204.

♦ VALORES DE INDENIZAÇÃO POR PESSOA VITIMADA E DOCUMENTAÇÃO BÁSICA NECESSÁRIA PARA PEDIDO DE INDENIZAÇÃO:

MORTE (1)	INVALIDEZ PERMANENTE (2)	DAMS (3)
até R\$ 13.500,00	até R\$ 13.500,00	até R\$ 2.700,00

(1) **MORTE**: REGISTRO DA OCORRÊNCIA EXPEDIDO PELA AUTORIDADE POLICIAL COMPETENTE, CERTIDÃO DE ÓBITO, CÓPIA DA DOCUMENTAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO DA VÍTIMA E DO(S) BENEFICIÁRIO(S) E PROVA DA QUALIDADE DE BENEFICIÁRIO(S) (VÍNCULO COM O FALECIDO).

(2) **INVALIDEZ PERMANENTE**: REGISTRO DA OCORRÊNCIA EXPEDIDO PELA AUTORIDADE POLICIAL COMPETENTE, CÓPIA DA DOCUMENTAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO DA VÍTIMA E LAUDO DO INSTITUTO MÉDICO LEGAL DA CIRCUNSCRIÇÃO DO LOCAL DO ACIDENTE OU DA RESIDÊNCIA DA VÍTIMA, COM A VERIFICAÇÃO DA EXISTÊNCIA E QUANTIFICAÇÃO DAS LESÕES PERMANENTES, TOTAIS OU PARCIAIS, DE ACORDO COM OS PERCENTUAIS DA TABELA CONSTANTE DO ANEXO DA LEI 6.194/1974 E ALTERAÇÕES.

(3) **DAMS - DESPESAS DE ASSISTÊNCIA MÉDICA E SUPLEMENTARES**: REGISTRO DA OCORRÊNCIA EXPEDIDO PELA AUTORIDADE POLICIAL COMPETENTE, BOLETIM DE ATENDIMENTO MÉDICO-HOSPITALAR, OU DOCUMENTO EQUIVALENTE, QUE COMPROVE QUE AS DESPESAS MÉDICO-HOSPITALARES EFETUADAS POSSAM DECORRER DO ATENDIMENTO À VÍTIMA DE DANOS CORPORAIS CONSEQUENTES DE ACIDENTE ENVOLVENDO VEÍCULO AUTOMOTOR DE VIA TERRESTRE, CÓPIA DA DOCUMENTAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO DA VÍTIMA, CONTA ORIGINAL DO ESTABELECIMENTO HOSPITALAR, OU DOCUMENTO EQUIVALENTE, COM DISCRIMINAÇÃO DE TODAS AS DESPESAS, INCLUINDO DIÁRIAS E TAXAS, RELAÇÃO DOS MATERIAIS E MEDICAMENTOS UTILIZADOS E, AINDA, OS EXAMES EFETUADOS COM OS PREÇOS POR UNIDADE, ALÉM DOS SERVIÇOS MÉDICOS E PROFISSIONAIS QUANDO ESTES FOREM COBRADOS DIRETAMENTE PELO HOSPITAL, NOTAS FISCAIS, FATURAS OU RECIBOS DO HOSPITAL, ORIGINAIS, COMPROVANDO O PAGAMENTO DOS RESPECTIVOS VALORES, RECIBOS ORIGINAIS EMITIDOS EM NOME DA VÍTIMA, OU COMPROVANTES DO PAGAMENTO A CADA MÉDICO OU PROFISSIONAL, CONSTANDO DATA, ASSINATURA, CARIMBO DE IDENTIFICAÇÃO, NÚMERO DO CRM, NÚMERO DO CPF OU CNPJ E A ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO EXECUTADO, COM A DATA EM QUE FOI PRESTADO O ATENDIMENTO E CÓPIA DO LAUDO ANATOMOPATOLÓGICO DA LESÃO E DOS EXAMES REALIZADOS EM GERAL, QUANDO HOUVER.

♦ PODERÃO SER SOLICITADOS DOCUMENTOS COMPLEMENTARES, NOS TERMOS DO ANEXO À RESOLUÇÃO CNSPN Nº 273/2012.

**♦ IMPORTANTE:**

- NÃO É NECESSÁRIO ADVOGADO, DESPACHANTE OU QUALQUER INTERMEDIÁRIO PARA DAR ENTRADA NO PEDIDO DE INDENIZAÇÃO OU ACOMPANHAR O ANDAMENTO DO PROCESSO.

- O REEMBOLSO DE DAMS - DESPESAS DE ASSISTÊNCIA MÉDICA E SUPLEMENTARES, ESTÁ LIMITADO A VALORES DEFINIDOS EM TABELA QUE ATENDE AOS REQUISITOS DO ART. 15 DA RESOLUÇÃO CNSPN Nº 273/2012.

♦ **PRAZO PARA PAGAMENTO DA INDENIZAÇÃO OU REEMBOLSO**: TRINTA DIAS, A PARTIR DA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA.

♦ A INDENIZAÇÃO SERÁ PAGA COM BASE NO VALOR VIGENTE NA DATA DA OCORRÊNCIA DO SINISTRO.

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

♦ O SEGURO DPVAT É OBRIGATÓRIO PARA TODOS OS PROPRIETÁRIOS DE VEÍCULOS, DE ACORDO COM A LEI Nº 6.194/1974, SENDO PARTE INTEGRANTE DO LICENCIAMENTO ANUAL DE VEÍCULOS.

♦ PERÍODO DE VIGÊNCIA DO SEGURO: DE 01 DE JANEIRO A 31 DE DEZEMBRO DO EXERCÍCIO A QUE SE REFERE ESTE BILHETE.

♦ O SEGURO DPVAT DEVE SER PAGO JUNTAMENTE COM A PRIMEIRA QUOTA OU COM A QUOTA ÚNICA DO IMPOSTO DE PROPRIEDADE DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - IPVA, CASO SEJA FEITA A OPÇÃO PELO PARCELAMENTO, O VENCIMENTO TAMBÉM ESTARÁ ATRELADO AO PAGAMENTO DAS PARCELAS DO IPVA. OS VENCIMENTOS DO IMPOSTO E DO SEGURO COORREM SEMPRE NA MESMA DATA.

♦ O VEÍCULO NÃO ESTARÁ DEVIDAMENTE LICENCIADO SE O SEGURO OBRIGATÓRIO NÃO FOR PAGO (RESOLUÇÃO CONTRAN Nº 664/1986).

♦ 50% DO VALOR DO PRÊMIO DO SEGURO OBRIGATÓRIO PAGO TEM A SEGUINTE DESTINAÇÃO:

• 45% AO FUNDO NACIONAL DE SAÚDE - FNS, DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, PARA CUSTEIO DA ASSISTÊNCIA MÉDICA-HOSPITALAR AS VÍTIMAS DE ACIDENTES DE TRÂNSITO (ART. 27 DA LEI 8.212/1991).

• 5% AO DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO - DENATRAN, PARA APLICAÇÃO EM PROGRAMAS DESTINADOS À PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRÂNSITO (PARÁGRAFO ÚNICO DO ART. 78 DA LEI Nº 9.503/1997 - CÓDIGO DE TRÂNSITO BRASILEIRO).



**ATENDIMENTO AO PÚBLICO**  
SAC DPVAT 0800 022 1204  
[www.seguradoralider.com.br](http://www.seguradoralider.com.br)

INFORMAÇÕES SOBRE O SEGURO DPVAT, PEDIDOS DE INDENIZAÇÃO E REEMBOLSO, ANDAMENTO DE SOLICITAÇÕES, LOCAIS DE ATENDIMENTO, DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA, PRAZOS E DEMAIS DÚVIDAS.



**DISQUE - SUSEP**  
0800 021 8484  
[www.susep.gov.br](http://www.susep.gov.br)

SUPERINTENDÊNCIA DE SEGUROS PRIVADOS - AUTORIDADE FEDERAL RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO, NORMATIZAÇÃO E CONTROLE DOS MERCADOS DE SEGURO, PREVIDÊNCIA PRIVADA ABERTA, CAPITALIZAÇÃO, RESEGURO E CORRETORES DE SEGUROS.

AUTENTICAÇÃO MECÂNICA

SEGURO OBRIGATÓRIO

IPVA - 1ª COTA

AUTENTICAÇÃO MECÂNICA

AUTENTICAÇÃO MECÂNICA

IPVA - 2ª COTA

IPVA - 3ª COTA OU COTA ÚNICA

AUTENTICAÇÃO MECÂNICA

MULTAS DE TRÂNSITO

ENCARGOS DO DETRAN

**3º cartório do**  
**ofício**  
**Extrajudicial**

Rua Alagoas, 704-b, Centro, Imperatriz-MA, CEP: 65900-490  
Fone: (99) 3524-7940 - Tabela Intervenora: Kamilly Borsari Barros  
E-mail: 3oficioextrajudicialimp@gmail.com

AUTÊNTICO E DOU FE QUE A CÓPIA É A REPRODUÇÃO FIEL DA ORIGINAL AQUI EXIBIDA. EM TEST. DA VERDADE. IMPERATRIZ-MA, 13/08/2020



ELANE GONCALVES DOS S. ROCHA-ESCREVENTE AUTORIZADA  
Emo1:4,40 FERC:0,10 FEMP:0,18 FADEP:0,18 Total:4,86-OP:17  
selo: AUTENT030429L2FXK2T3H4CX2I91-Consulte em selo.tjma.jus.br

3 OFÍCIO



ESTADO DO MARANHÃO  
SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA  
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO MARANHÃO  
3º BATALHÃO DE BOMBEIROS MILITAR



**CERTIFICADO DE APROVAÇÃO Nº.: CA-908220-3BBM**  
Licença emitida através do Processo Simplificado

Nos termos da Lei Nº 6.546 de 29/12/1995, certificamos que a edificação ou a área de risco abaixo, foi aprovada em Processo Simplificado e está de conformidade com as normas de Segurança Contra Incêndio e Pânico do Estado do Maranhão, estando liberada para obtenção do Alvará de Funcionamento e/ou Habite-se junto ao órgão competente

**Nome / Razão Social:**  
BWA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA

**CPF / CNPJ:**  
15.833.666/0001-06

**Nome fantasia / Ocupante:**  
GALERIA DO PÃO

**Classificação:**  
INDUSTRIAL  
**Ramo de Atividade:**  
FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL

**ATC(m²):**  
160

**Técnico responsável:** CREA/CAU

**Endereço:**  
RUA RUI BARBOSA

**Bairro:**  
VILA REDENÇÃO I

**Complemento:**

**Cidade:**  
IMPERATRIZ

**CAP**

**Número:**  
735  
**UF**  
MA

**Observações:**

ESTE DOCUMENTO POSSUI VALIDADE ATÉ 17/01/2021.

3º cartório do  
**ofício**  
Extrajudicial

Rua Alagoas, 704-b, Centro, Imperatriz-MA, CEP: 65900-490  
Fone: (99) 3524-7940 - Tabela Interventora: Kamilly Borsari Barros  
E-mail: 3oficioextrajudicialimp@gmail.com

AUTENTICO E DOU FÉ QUE A CÓPIA É A REPRODUÇÃO FIEL DA ORIGINAL AQUI EXIBIDA. EM TEST. DA VERDADE. IMPERATRIZ-MA, 11/08/2020.



Antônia da Silva Rodrigues  
Escrevente Autorizada  
3º Ofício Extrajudicial

ANTONIA DA SILVA RODRIGUES-ESCREVENTE AUTORIZADA  
Emp:4,40 FERC:0,10 FEMP:0,18 FADEF:0,18 Total:4,86-OP:81  
Selo: AUTENTO30429JRT0AMBFC50EOM96-Consulte em selo.tjma.jus.br

1. Este documento deverá permanecer na edificação em local visível.
2. Este certificado tem validade de 12 (doze) meses a partir de sua data base, estando sujeito a ser cassado, quando constatado alterações nos sistemas preventivos contra incêndio e pânico.

**Data/Vistoria:** 17/01/2020  
**Vistoriador:** OSVALDO GOMES PESTANA

**Liberado em:** 17/01/2020

**Código de validação.**



**CA-908220-3BBM**

A validade deste documento pode ser confirmada em  
<https://cbm.ssp.ma.gov.br>

WALTER JOSÉ SILVA DA COSTA JUNIOR  
SUBCOMANDANTE DE UBM



Antônia da Silva Rodrigues  
Escritora Autorizada  
3º Ofício Extrajudicial

AUTENTICO E DOU FE QUE A CÓPIA É A REPRODUÇÃO FIEL  
DA ORIGINAL AQUI EXIBIDA. EM TEST. DA  
VERDADE. IMPERATRIZ-MA, 11/08/2020.



ANTONIA DA SILVA RODRIGUES-ESCREVENTE AUTORIZADA  
Emol:4,40 PERC:0,10 FEMP:0,18 FADEF:0,18 Total:4,86-OF:81  
Selo: AUTENT0304293IYCGORUCAV11S87-Consulte em selo.tjma.jus.br

# SERVE-IMP

## IMUNIZADORA E CONTROLADORA DE PRAGAS

**CONTROLE DE PRAGAS E HIGIENIZAÇÃO AMBIENTAL**  
RUA OSVALDO CRUZ, 858 - BACURI - IMPERATRIZ/MARANHÃO - (99) 3525-3615  
CNPJ 10.792.234/0001-72

Nº  
CPL

Licença Sanitária nº  0863 CREA Nº

### CERTIFICADO DE COMPROVAÇÃO DE SERVIÇOS - RDC 52/2009

**BWA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA ME**

Nome da Empresa   
Endereço do Imóvel

ÁREA TRATADA

Endereço da Área Tratada

CNPJ

Data da Execução dos Serviços

PRAGAS-ALVO

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE / PREOCUPAÇÃO / OPORTUNIDADE DE MELHORIA

Aplicação da RDC 52 / Certificado de Política de Qualidade Empresarial / Obediência às normas de saneamento ambiental

Grupo Químico dos Produtos Utilizados

- Organofosforado
- Carbamato
- Cumarinas

Nome e Concentração dos Produtos Utilizados

Nome	Concentração	
Diclorvos	5%	
Carbaryl	5%	
Cumatetralil Carbaryl	0,01%	

Orientação Pertinentes ao Serviço Executado

Insetos Alados	Metodologia Operacional	Quantidade Aplicada
	PULVERIZAÇÃO LÍQUIDA	10 LITROS
Insetos Rasteiros	Metodologia Operacional	Quantidade Aplicada
	APLICAÇÃO DE GEL FORMICIDA	20 GRAMAS
	APLICAÇÃO DE GEL BARATICIDA	20 GRAMAS
Roedores	Metodologia Operacional	Quantidade Aplicada
	ISCAGEM ATRATIVA TIPO "MIX"	800 GRAMAS

MED. VET Jose Lopes da Fonseca - Sanitarista  
ESPECIALISTA EM SAÚDE PÚBLICA  
CRMV/MA 0189

Centro de Informação Toxicológica

**0800 - 721 3000**

VALIDADE DO ATESTADO:

**10 DE OUTUBRO DE 2020**

RESPONSÁVEL TÉCNICO

José Lopes da Fonseca Filho  
Médico Veterinário  
Sanitarista  
CRMV / MA 0189

AUTENTICO E DOU FE QUE A CÓPIA É A REPRODUÇÃO FIEL  
DA ORIGINAL AQUI EXIBIDA. EM TEST. DA  
VERDADE. IMPERATRIZ-MA, 11/08/2020.



ANTONIA DA SILVA RODRIGUES-ESCREVENTE AUTORIZADA  
Emol:4,40 PERC:0,10 FEMP:0,18 FADEF:0,18 Total:4,86-OF:81  
Seio: AUTENT030429XUFKUSBZS61BYE83-Consulta em seio.tjma.jus.br

3  
O-O-T-O



007073

Antônia da Silva Rodrigues  
Escrevente Autorizada  
3º Ofício Extrajudicial



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

CNPJ: 00.939.023/0001-66



# ALVARÁ SANITÁRIO

## IMPERATRIZ - MA

NÚMERO 0021/20-DP

RAZÃO SOCIAL: BWA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA

CNPJ OU CPF: 15.833.666/0001-06

ATIVIDADE : FABRICACAO DE PRODUTOS DE PANIFICACAO INDUSTRIAL

ENDEREÇO : RUA RUI BARBOSA, 735, VILA REDENCAO

NOME DE FANTASIA : GALERIA DO PAO

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 1.455 de 29 de março de 2012 c/c Artigo 69 da Lei Estadual Complementar 039 de 15 de dezembro de 1998.

Imperatriz/MA., 22 DE JANEIRO DE 2019

*Manuella Figueiredo*  
Diretor de Vigilância Sanitária

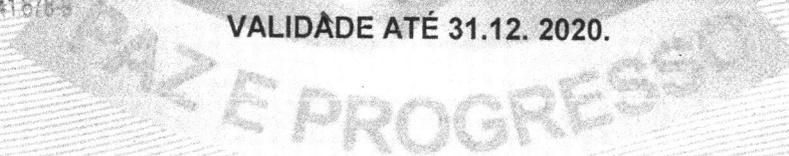
*Ely Samuel dos Santos Silva*  
Secretaria Municipal de Saúde

Márcia Marly Santos de Figueiredo  
Diretora de Vigilância Sanitária  
Matrícula: 41.678-9

Ely Samuel dos Santos Silva  
Secretário Municipal de Saúde

OBS.:

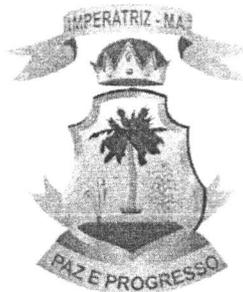
VALIDADE ATÉ 31.12. 2020.



## ATENÇÃO

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

*[Handwritten signatures]*



## PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ

SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA

# 2020

# ALVARÁ DE LICENÇA E FUNCIONAMENTO

**INSCRIÇÃO MUNICIPAL**

914878

**CPF/CNPJ**

15.833.666/0001-06

**NÚMERO DE CONTROLE**

8032020112357

**RAZÃO SOCIAL**

BWA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA

**NOME FANTASIA**

GALERIA DO PAO

**LOCALIZAÇÃO**

RUA RUI BARBOSA N° 00735, VILA REDENCAO  
65000000 -IMPERATRIZ-MA

**INSCRIÇÃO IMOBILIÁRIA** 034411**CNAE Principal e Secundários**

109110100 - FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL  
471210000 - COMERCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINANCIA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS - MINIMERCADOS, MERCEARIAS E ARMAZENS  
472110200 - PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINANCIA DE REVENDA  
472110300 - COMERCIO VAREJISTA DE LATICINIOS E FRIOS  
472450000 - COMERCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

**RESTRIÇÕES**

Este contribuinte está autorizado a desenvolver as atividades acima elencadas e firma compromisso, sob as penas da lei, de que conhece e atende os requisitos legais exigidos para funcionamento e exercício das atividades econômicas constantes do objeto social, no que respeita ao uso e ocupação do solo, as atividades domiciliares e restrições ao uso de espaços públicos, acessibilidade e de segurança sanitária, ambiental e de prevenção contra incêndios e pânico. O contribuinte reconhece que o não atendimento a estes requisitos acarretará a suspensão e a cassação subsequente do Alvará de Funcionamento, nos termos da legislação vigente.

LANCAMENTO DE ALVARA POR OFICIO 2020

**NOTA: ESTE ALVARÁ DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL E ACESSÍVEL À FISCALIZAÇÃO.**

**EMITIDO EM: 21/05/2020**

**VALIDADE: 28/02/2021**

**CÓDIGO DE AUTENTICIDADE:**

**5701B699D661CA17F57C92B2575EF1B9**



,



**MANUAL DE BOAS  
PRÁTICAS DE  
FABRICAÇÃO**

*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten initials]*

Imperatriz-MA  
2020  
**APRESENTAÇÃO**



A empresa B W A INDUSTRIA E 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*  
**Nutricionista**  
**CRN - 20609**

Imperatriz, MA 10 de janeiro de 2020.

Nutricionista responsável: Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 nº20609

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 nº 20609	Pag. 4/55

## 1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

**Nome Fantasia:** Galeria do Pão

**Razão Social:** B W A INDÚSTRIA E 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 20609/P

## 2. EMPRESA

### 2.1 Perfil da Empresa

A B W A INDÚSTRIA E 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 estufas para exposição e armazenarnerito 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 Timoteo*

Josenilda Lima Silva Timoteo  
Nutricionista  
CRN - 20609

*JST*



	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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 INDÚSTRIA E 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 - 20609

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 nº 20609	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  
Nutricionista  
CRN - 20609

*[Handwritten signature]*  
S/O

Nº  
CPL

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 nº 20609	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 - 20609



	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 nº 20609	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 - 20609





	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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.

876

Josenilda Lima Silva Timóteo  
Nutricionista  
CRN - 20609

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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.

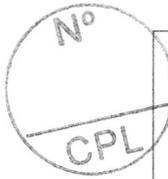
Os uniformes devem ser limpos e trocados diariamente, bem como usados somente dentro do estabelecimento. O uniforme completo deve ser:

- 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  
 Nutricionista  
 CRN - 20609



	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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 - 20609



## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Data  
10/01/2020

Responsável  
Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609

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  
Nutricionista  
CRN-6 20609



	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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 INDÚSTRIA E 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-6 20609  
Josenilda Lima Silva Timóteo

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 nº 20609	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.

Josenilda Lima Silva Timóteo  
Nutricionista  
CRN - 20609





	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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 - 20609



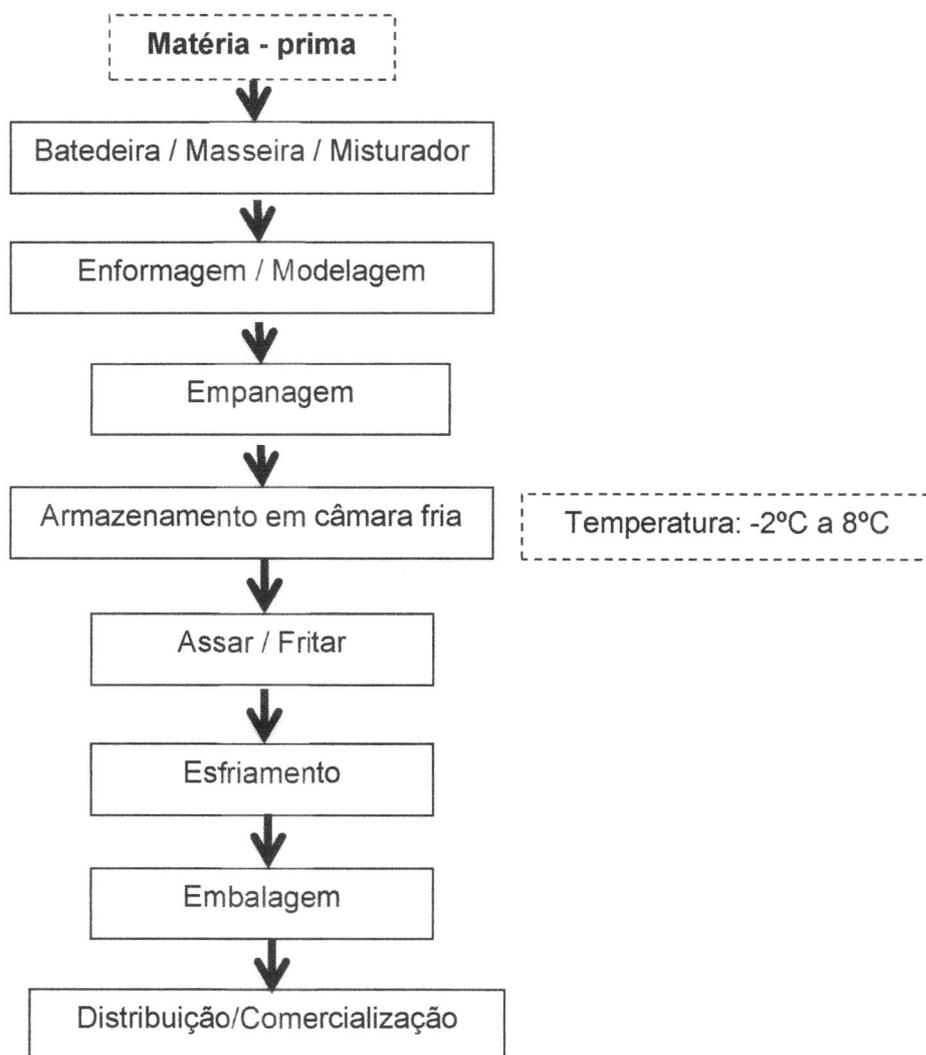
## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Nº  
CPL

Data  
10/01/2020

Responsável  
Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609

Pag.  
16/55



- **Matérias-Primas:** As matérias-primas e ingredientes são pesados de acordo com a formulação e programação de produção do dia.
- **Batedeira / Masseur / Misturador:** Após as matérias-primas e ingredientes são postos na batedeira, masseira, 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 - 20609



## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

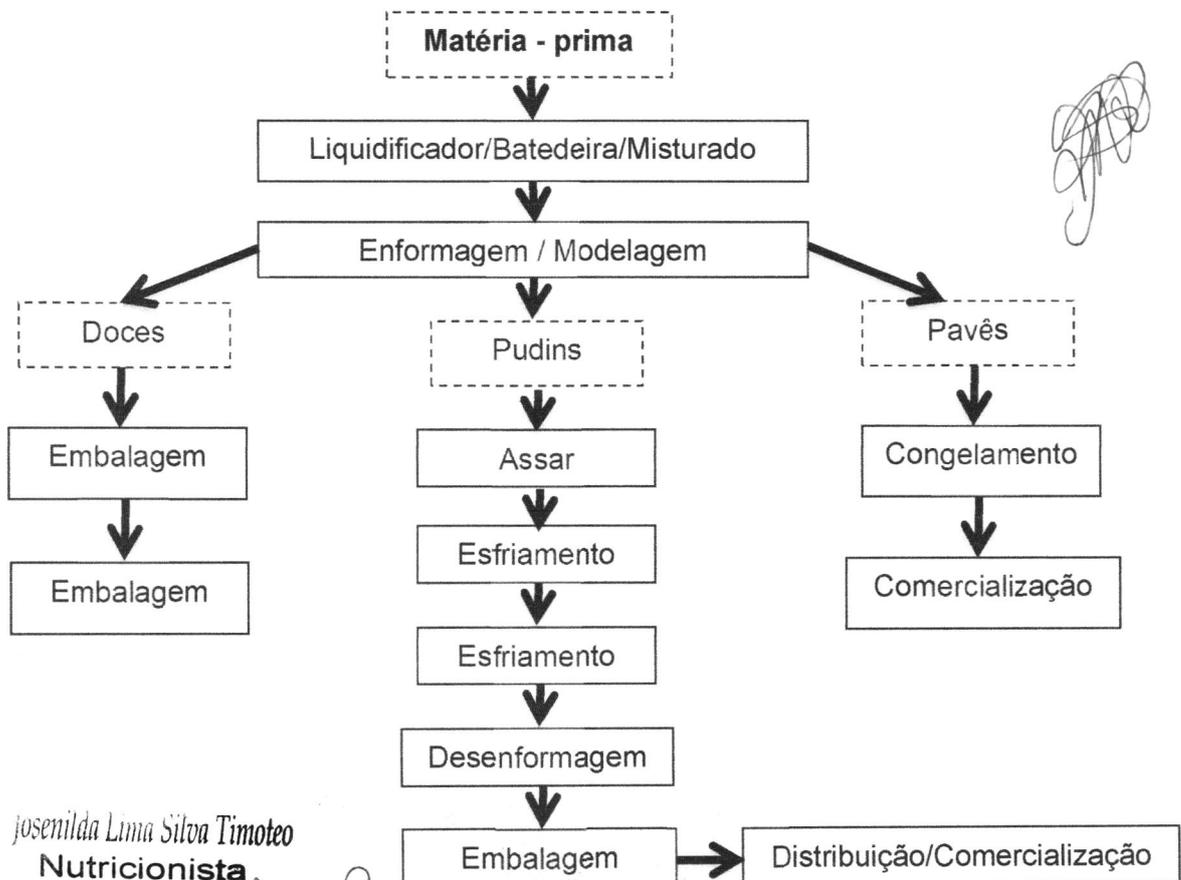
Data  
10/01/2020

Responsável  
Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609

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:



8/10

Josenilda Lima Silva Timóteo  
Nutricionista  
CRN - 20609

Josenilda Lima Silva Timóteo

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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 monoiúcido.
- **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 - 20609





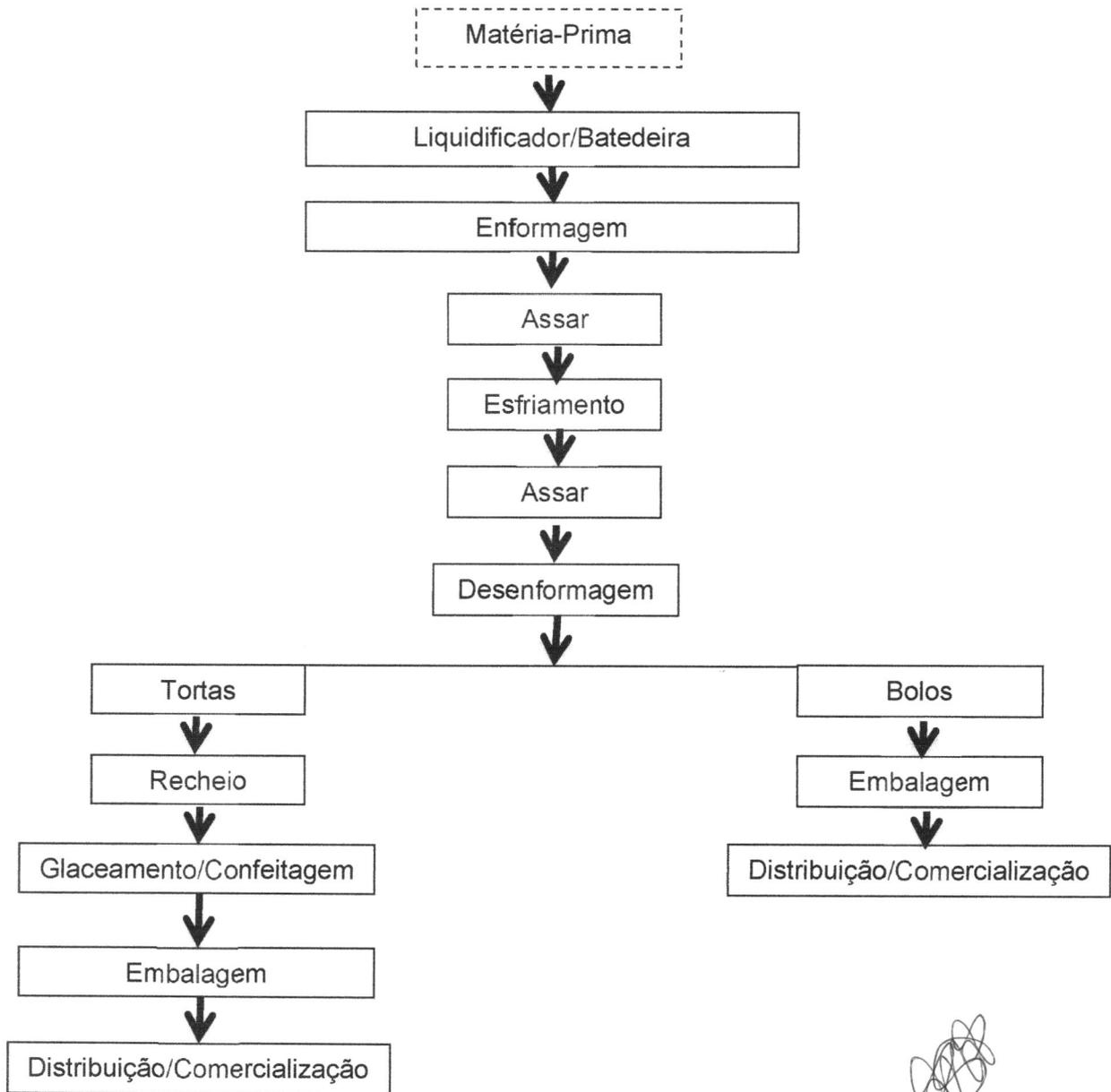
# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Data  
10/01/2020

Responsável  
Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 2060

Pag.  
19/55

## ➤ Bolos e Tortas:



Josenilda Lima Silva Timóteo  
Nutricionista  
CRN - 20609

Dilva Timóteo

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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 - 20609





	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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 - 20609  
Josenilda Lima Silva Timóteo

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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  
Nutricionista



	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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.



Josenilda Lima Silva Timóteo  
Josenilda Lima Silva Timóteo  
Nutricionista  
CRN - 20609



	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 nº 20609	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 - 20609





	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 nº 20609	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.

Josenilda Lima

Josenilda Lima Silva Timóteo  
Nutricionista  
CRN - 20609

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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.

*JST* *STB*

Josenilda Lima Silva Timóteo  
Nutricionista  
CRN - 20609

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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-6 20609

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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**

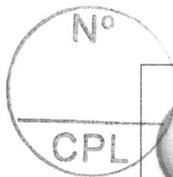
- Reunir todo material para a limpeza;
- Passar pano úmido nas superfícies, para retirada de resíduos;
- Esfregar com esponja, detergente e água;
- Remover o detergente com pano úmido;
- Desinfectar com produto específico;
- Secar com pano apropriado;
- Recolher, após o uso todo material de limpeza;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

*Josenilda Lima Silva Timóteo*

Josenilda Lima Silva Timóteo

**Nutricionista**  
**CRN - 20609**

*JST*  
*JST*



	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 nº 20609	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 medico em água;
- Desinfectar 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 - 20609  
Josenilda Lima Silva Timóteo

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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 - 20609





	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 nº 20609	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 - 20609

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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;
- Desinfectar 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;
- Desinfectar 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;

*J. Timóteo*  
*S. Timóteo*

Josenilda Lima Silva Timóteo  
Nutricionista  
CRN - 20609



## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Data  
10/01/2020

Responsável  
Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 nº 20609

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 - 20609



## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Data  
10/01/2020

Responsável  
Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609

Pag.  
34/55

N°  
CPL

### • 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



	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 nº 20609	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 remolho 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 - 20609

	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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 ugar 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;
- Desinfectar com produto específico;
- Reabastecer os toalheiros e as saboneteiras;
- Reorganizar e guardar os utensílios de limpeza;
- Higienizar diariamente.

Josenilda Lima Silva Timóteo  
Nutricionista  
CRN - 20609

Josenilda Lima Silva Timóteo





	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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 - 20609  
Silva Timóteo



	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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 multifolhadas;
  - 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 - 20609



	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>		
	Data 10/01/2020	Responsável Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609	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  
CRN - 20609



## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Data  
10/01/2020

Responsável  
Josenilda Lima Silva Timóteo/ CRN-6 n° 20609

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 Higiênico 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 Higiênico - 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 Higiênico-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 - 20609



# ANEXOS

Josénilda Lima Silva Timoteo  
Nutricionista  
CRN - 20609











PVPF 04 – PLANO DE INSPEÇÃO FINAL

Código: PIR  
Revisão: 0:0  
Data

FUNCIONÁRIO / SETOR	Vestário	Touca	Avental	Sapato fechado	Luvas	Máscaras	Cabelos	Pele	AÇÃO CORRETIVA
	BALCONISTAS								
SALA DE PRODUÇÃO									
ENTREGADOR									
SERVIÇOS GERAIS									

S – SATISFATÓRIO  
I – INSATISFATÓRIO

Encarregado

Supervisor do Controle de Qualidade



Josenedla *Josenedla Lima Silva* *Thiago*  
Nutricionista  
CRN - 20609 *Limato*

**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			

Josenilda Lima Silva Timoteo  
 Nutricionista  
 CRN 20609  
 Josenilda  
 Dulva Timoteo



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: \_\_\_\_\_

Josénilda Lima Silva Timoteo  
Nutricionista  
CRN - 20609

Silva Timoteo

PVPF 04 – PLANO DE INSPEÇÃO FINAL		Código: PIR	Nº  CPL
		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:




Josenilda Lima Silva  
Tânia Gimoteo  
Nutricionista  
CRN - 20609



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

Revisão:  
Data:  
Hora:

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

Josenilda Lima Silva Timoteo  
 Nutricionista  
 CRN - 20609  
 Josenilda Lima Silva Timoteo



PVPF 02 – PLANO DE INSPEÇÃO DE RECEBIMENTO		Lote:		
		Revisão: 0:0		
		Data:		
Código/Produto/Especificação				
Fornecedor		Nota Fiscal:		
Remetente:		Certificado Sanitário:		
Cidade / UF				
SIF N°				
Assinado por:		Cargo:		
Vaículo	Placa:	Distância		
Motorista:		Lacres		
Quantidade Recebida:		Quantidade Aprovada		Quant Reprovada
Responsável pela Inspeção:		Responsável pela aprovação/reprovação		Responsável pela Disposição
Item N°	Produtos e inspecionar	Plano de Inspeção de Recebimento (PIR) N°	Não-Conformidade	Ação Corretiva
<b>OBSERVAÇÕES:</b>				
Parecer: ( ) Aprovado sem restrições ( ) Aprovado com restrições ( ) Reprovado		Restrição:		
Data:		Responsável pela liberação:		

*Josnilda*  
 josnilda Lima Silva Timoteo  
 Nutricionista  
 CRN - 20609  
 Lima Silva Timoteo

Nº

CPL

PVPF 02 – PLANO DE INSPEÇÃO DE RECEBIMENTO

Código n.º:

Revisão

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/ 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		


 Josemilda Lima Silva Timoteo  
 Nutricionista  
 CRN - 20609



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

**PARECER Nº 001/2020**

**Imperatriz - MA, 12 de agosto de 2020.**

**Do Setor de Nutrição/Departamento de Apoio ao Educando**

**Ao Sr. José Antônio Silva Pereira  
Secretário Municipal de Educação**

No dia 12 de agosto de 2020 às 11h00min, atendendo ao disposto no item 8 do Edital do Pregão Eletrônico nº 016/2020, 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 Járedes Araújo de Sousa (Diretor Executivo do Departamento de Apoio ao Educando) visitou a empresa "B. W. A. Indústria e Comercio LTDA - ME" para verificação *in loco* das exigências previstas no item supracitado.

O responsável legal pela empresa foi previamente notificado sobre a data de realização desta visita e se colocou à disposição da equipe para acompanhamento da inspeção e para possíveis esclarecimentos solicitados. Foi encontrado, um estabelecimento funcionando normalmente, com condições estruturais de funcionamento, móveis e equipamentos em uso, e gêneros alimentícios que comprovam a comercialização dos itens 01, 02, 03, 04, 05 e 06 (*vide edital*) propostos pela empresa concorrente no certame 016/2020, como pode ser observado nas imagens em anexo. Vale ressaltar que, no momento da visita, quando solicitada, a documentação exigida dos itens 8.2 a 8.9 do edital foi devidamente apresentada pela empresa à equipe técnica.





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

Diante do exposto, o parecer da Equipe Técnica considera a empresa classificada para o objeto do pregão, 016/2020.

---

**Suelem Freitas de Queiroz  
Nutricionista RT da Alimentação Escolar/SEMED**

---

**Rayses Morgana da Silva Rodrigues  
Nutricionista/SEMED**

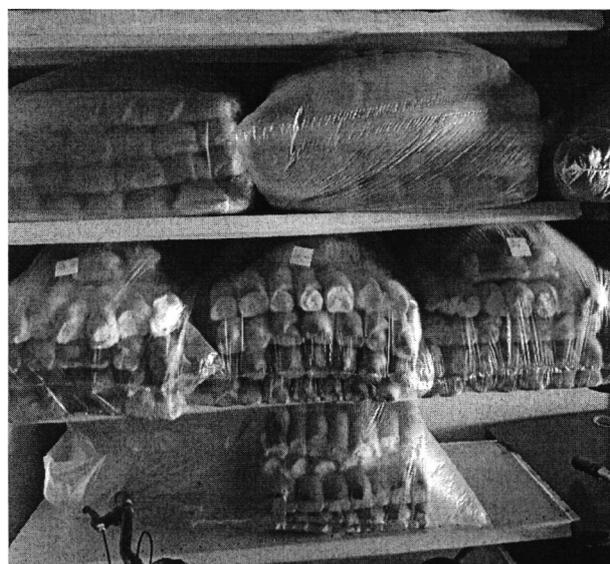
---

**Járedes Araújo de Sousa  
Diretor Executivo do Departamento de Apoio ao Educando**



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

ANEXO: Imagens da Empresa “B. W. A INDÚSTRIA E COMERCIO LTDA - ME”



Rua Urbano Santos, 1654 – Juçara, Imperatriz – MA – CEP 65.900-505  
<http://www.imperatriz.ma.gov.br> - E-mail: [educacaoitz@hotmail.com](mailto:educacaoitz@hotmail.com)

  
PREFEITURA DE  
**IMPERATRIZ**



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



OFÍCIO DAE/NUTRIÇÃO N° 063/2020

Imperatriz-MA, 14 de agosto de 2020.

A Sua Senhoria a Senhora  
Christiane Fernandes Silva  
Comissão Permanente de Licitação

Prezado senhor, vimos através deste expediente encaminhar a Vossa Senhoria a documentação do Pregão Presencial 016/2020 para aquisição de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar deste município, para que sejam tomadas as devidas providências quanto ao rito. Segue anexo:

- Ata de Recebimento, Avaliação e Degustação das Amostras;
- Documentação dos Fornecedores exigida no item 8 do edital;
- Parecer de visita técnica aos fornecedores.

Atenciosamente,

**Suellem Freitas de Queiroz**  
Nutricionista Responsável Técnica - SEMED

*Recibido em 14/08/20  
Christiane F. Silva*