

Procedimentos de compra e seleção de alimentos



*Profa. Dra. Betzabeth Slater
Dra. Aline Rissatto Teixeira*



População alvo

Necessidades, sexo, condição de saúde, atividade física

Quantidade

Per capita → Total Diário
Frequência → Condições de armazenamento, política de compras, espaço disponível



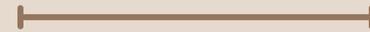


Compra define-se como
a "aquisição de um
bem ou serviço
mediante pagamento"



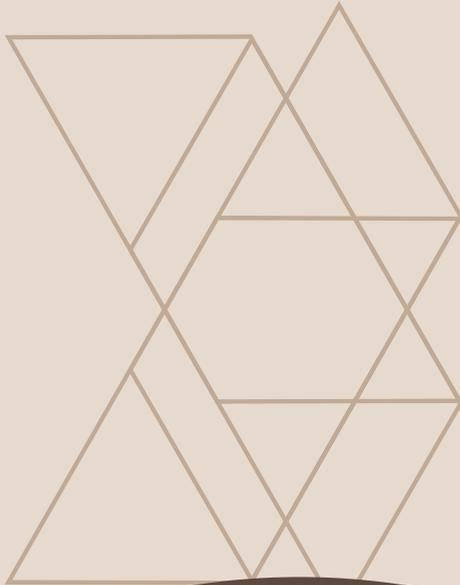


Critérios Gerais



Preço

- *Época/Variedade*
- *Produtos estrangeiros*
- *Oscilação de preços
(O preço do quilo do pão hoje oscila entre R\$ 12 e R\$ 22)*
- *Embalagem*





Critérios Gerais

Preferências alimentares

- Hábitos e Cultura Local
- Atitudes Psicológicas
- Tabus
- Religião





$$\text{IPC} = \frac{\text{Peso Bruto (PB)}}{\text{Peso Líquido (PL)}}$$

PB: Peso do alimento da forma que ele foi adquirido, antes de ser submetido às operações de pré-preparo ou preparo
PL: Peso do alimento depois de tratado, parte que pode ser utilizada para a preparação



- Recursos Financeiros Disponíveis
- Disponibilidade no Mercado
- Preparo do Alimento



Mensal

Necessidade de estoque
Transporte
Impossibilidade de produtos frescos

Semanal

Dinheiro disponível: não ter acesso a promoções
Compras em pequenas quantidades

Diário

Disponibilidade de tempo



Organização de Orçamento
Ganho tempo

Mensal

Melhor controle de estoque
Alimentos frescos

Semanal

Facilidade de transporte

Diário



SELEÇÃO DE FORNECEDORES

1. **Visita técnica ao fornecedor: Condições das instalações e ambiente, higiene dos equipamentos e utensílios, manipulação e manipuladores, cadeias fria quente e congelamento, POP's;**



Controle sensorial: cor, aroma, textura
sabor ou adulterações;

2. Controle microbiológico e físico químico: coleta de amostras e análise das condições de higiene e presença de Micro patogênicos e deteriorantes, testes de amônia e pH.



- Transporte: principalmente nos casos de alimentos perecíveis (quentes e refrigerados), além do estado sanitário do veículo acompanhadas do alvará sanitário.



RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Étapa onde se recebe o material entregue pelo fornecedor, avaliando-o qualitativa e quantitativamente, segundo critérios definidos para cada produto.



VEÍCULO E ENTREGADOR:

Observar o alvará do veículo de transporte;

Veículo limpo com pallets e adequado acondicionamento térmico para preservação do produto;

Entregador: uniformizado e limpo, com avental, sapato fechado, proteção para cabelo e mãos (quando necessário)





RECOMENDAÇÕES BÁSICAS PARA RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Nome do produto, composição, lote, data de fabricação, validade, endereço do fabricante e distribuidor, CNPJ, registro no Ministério da Saúde ou MAPA, condições de armazenamento, e peso.

CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO			01030050036		
CUBO PATINHO BOV IQF 2KG					
Embalagem	Caixa	Tara Total	Data Produção	Data Validade	
0,015	0,605	0,620	16/08/2016	16/08/2017	
Lote	Peso Bruto		Quantidade	Conservar	Operador
16082016	12,620 Kg		06	-12°C	86286 04:19:59
Emp. Máximo	Peso Líquido		0002315996		
08	12,000 Kg		00018/2594		
Registro no Ministério			Cob n°0018/2594		

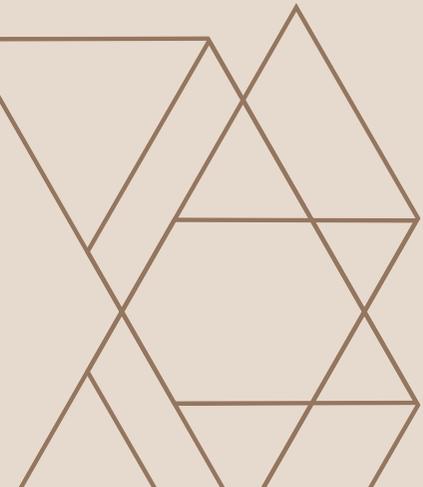


CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Cor, odor e aparência são os melhores parâmetros de avaliação sensorial, fazendo-se necessário conhecer profundamente os alimentos.



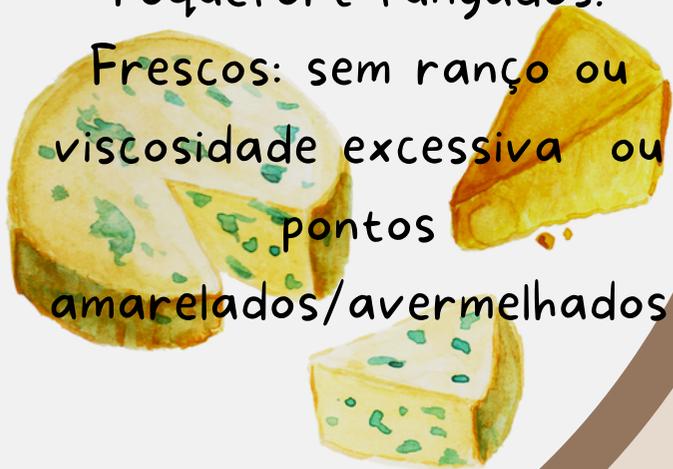
—◆◆—
Você recebeu um carregamento de queijo brie, com presença de bolor que torna a casca esbranquiçada. Você devolveria este produto?



QUEIJOS

T^o ambiente somente se específico na embalagem. Sem estufamento. Parmesão e provolone: crostas grossas; Brie e camembert – crosta esbranquiçada; Gorgonzola e roquefort fungados.

Frescos: sem ranço ou viscosidade excessiva ou pontos amarelados/avermelhados



• Embalagens do leite não podem estar estufadas, amassadas, molhadas; Líquido homogêneo e suave, branco; odor suave

Massas frescas

Sem pontos de fungos e grau de umidade adequado





Frescos, firmes, sem manchas, sabor ou odor estranhos, danos físicos, rachaduras, cortes, perfurações, livre de insetos, moluscos e larvas, terra, bolor ou mucosidade (aparência gosmenta). Conforme necessidade, solicitar troca. Realizar pré lavagem.



Casca íntegra, sem rachaduras e resíduos que indiquem falta de higiene. Bandejas preferencialmente plásticas



*Sem terra, parasitos,
fungos, carunchos/
inseto, livres de umidade*

*Aspecto de pó fino ou
granuloso, não devem estar
empedradas, fermentadas ou
rançosas*



Carnes em geral

Sem cristais de gelo, água dentro da embalagem ou sinal de recongelamento. Consistência firme, não pegajosa.



Vermelho vivo, sem manchas esverdeadas ou cor escura. Produtos secos salgados ou defumados podem ser recebidos em T° ambiente se específico na embalagem

*Observar formações redondas brancas de cisticercos:
"canjica". Embutidos, sem manchas pardas, verdes ou
cinzas, sem odor de ranço*





*Odor e cor característica amarelo rosada,
sem escurecimento ou manchas
esverdeadas ou pele ressecada.*



Sem cristais de gelo, água dentro da embalagem ou sinal de recongelamento. Consistência firme, não amolecida ou pegajosa, AROMA SUAVE DE MAR.



Odor e cor branca ou rósea. Preso à espinha, ventre desinchado, escamas bem aderidas e brilhantes, guelras úmidas e vermelhas, olhos salientes, sem viscosidade excessiva



Corpo curvo, cabeça e pernas não devem se separar facilmente. Olhos negros e bem destacados. Cor rosada ou acinzentada.



Esponjoso, gelatinoso e elástico, fechados com grande retenção e água. Carne deve estar aderida à concha. Cor cinza para ostras e amarela para mexilhões



Odor e cor característica branco rosada acinzentada. SEM
COLORAÇÃO VERMELHA

TEMPERATURA: TERMÔMETRO DE HASTE OU LASER?



HASTE: não confere aferição exata uma vez que não há como inserir o termômetro no alimento (pois a embalagem será violada).

Entre duas embalagens a área de contato entre a ponta do termômetro e o alimento fica irregular. A aferição é demorada.



LASER: Aferição mais exata que o termômetro haste, pois apesar de aferir somente a superfície do alimento, a área de contato entre a mira infravermelha e o alimento é regular.

Além disso, estando a superfície do alimento sob temperatura ideal, o centro do alimento estará ainda mais frio. A aferição é rápida.

Temperatura

Atender às recomendações dos fabricantes descritas na rotulagem

Conferência com termômetro
- HASTE ENTRE DUAS EMBALAGENS ATÉ ESTABILIZAR LEITURA.
Não perfurar embalagens



Alimentos congelados devem estar duros sem sinais de descongelamento (umidade) ou recongelamento (cristais grandes de gelo em excesso). (mais detalhes em outras disciplinas)

Você é responsável por receber e armazenar as matérias primas . Embora tenha marcado horários diferentes, três fornecedores chegaram juntos: o de frango congelado, o de iogurtes e queijos e leite longa vidas. Qual é a ordem que voce estabelecerá para receber e armazenar os produtos ?



Priorizar ordem de recebimento:

1. Refrigerados



2. Congelados



3. Não perecíveis





Agricultura Familiar
Empreendedoríssimos
Rural
Chamada Pública

PROCESSO DE COMPRA AGROECOLÓGICA

Perguntas norteadoras

Como comprar?

O que comprar?

De quem comprar?

IMPORTÂNCIA

- Promover o desenvolvimento rural sustentável;
- Garantir a SAN ;
- Valorização da cultura alimentar regional;





- Lei 10.696/2003 - PAA

Aquisição e repasse de alimentos da agricultura familiar aos indivíduos em situação de InSAN.

- Lei 11.947/2009 - PNAE

Obrigatoriedade de 30% do valor repassado para aquisição de gêneros alimentícios ser da Agricultura Familiar.

- Lei 16.140/2015

Aquisição de alimentos orgânicos e de base agroecológica para alimentação escolar no Município de São Paulo.

PROCESSO DE COMPRA AGROECOLÓGICA

COMPRA INSTITUCIONAL

Atender às demandas de
abastecimento de instituições públicas.

Ferramenta: Edital de Chamada Pública

- Alimentos orgânicos, agroecológicos e de produção familiar.
- Cadastro de fornecedores
- Memorial descritivo
- Definição de preço -

Resolução CD/FNDE nº 6/2020

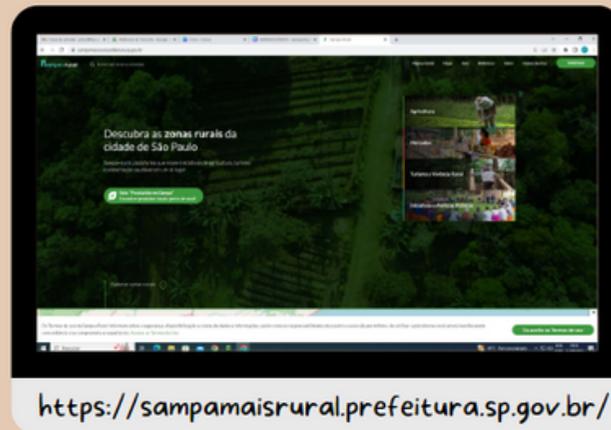
- Média de orçamento de 3 mercados locais.
- Até 30% a mais do que os alimentos convencionais.

Edital de Chamada Pública nº 01/SME/CODAE/2022	
Processo nº 6016.2021/0077117-6	
Informações Relevantes	
Objeto: aquisição, por dispensa de licitação, de 1.608.000 (um milhão seiscentos e oito mil) quilogramas de ARROZ POLIDO LONGO FINO TIPO 1 da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em observação ao artigo 14 da Lei nº 11.947, de 16/06/09.	
Valor por quilograma: R\$ 7,56	
Data limite para o envio de dúvidas: 03/03/2022	
Data limite para o envio da documentação de habilitação, documentos técnicos e do projeto de venda: 07/03/2022	
Data da sessão pública eletrônica: 08/03/2022	
Site para obtenção do Edital: http://e-negociosidadesp.prefeitura.sp.gov.br	
Dados da Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE)	
Endereço: Rua Libero Badaró, 425, 9º andar, São Paulo, SP, CEP 01009-905	
Horário de funcionamento: das 08h às 17h	
E-mail: cp.arroz@sme.prefeitura.sp.gov.br	
ÍNDICE	
1. Objeto	2
2. Dotação orçamentária	2
3. Documentos de habilitação	2
4. Projeto de venda e documentos técnicos	4
5. Procedimento	5
6. Dúvidas, Esclarecimentos e Impugnação ao Edital	8
7. Recursos	8
8. Homologação	9
9. Contrato	9
10. Local, procedimentos e prazo de entrega	9
11. Cláusula Anticorrupção	11
12. Disposições Gerais	11
ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	13
ANEXO II - CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS	20
ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO	30
ANEXO IV - MODELOS REFERIDOS NO EDITAL	38

PROCESSO DE COMPRA AGROECOLÓGICA

APLICABILIDADE ETAPAS:

1. Mapear fornecedores agroecológicos, identificando os territórios locais de produção dos alimentos;



2. Sensibilizar compradores quanto à importância de alimentos agroecológicos, assim como qualificar fornecedores;

3. Elaborar o cardápio da unidade, de acordo com a sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola;
4. Planejar prazos de pedido e entrega dos alimentos;
5. Recebimento e pagamento.

AULAS PRÁTICAS PTCAN













"O encontro do PNAE com a Agricultura Familiar:
avaliação dos possíveis efeitos da compra local
segundo a Lei 11.497/09"

Agradecemos a participação da aluna de iniciação
científica Joyce Godinho



Obrigada