

EMENDA PARLAMENTAR Nº 40130015
PORTARIA Nº3.812 DE 29 DE SETEMBRO DE 2022
CONTRATO Nº 051/2023

PRESTAÇÃO DE CONTAS QUADRIMESTRAL

Abril a Julho/2024

2024

**Santa Casa de Misericórdia
de Barra mansa**

Rua Pinto Ribeiro, 205 - Centro, Barra Mansa/RJ
CEP: 27.310-420

 24 3325.8300
  santacasabm
 www.scbm.org.br



EMENDA PARLAMENTAR Nº 40130015
PORTARIA Nº3.812 DE 29 DE SETEMBRO DE 2022
CONTRATO Nº 051/2023

Prestação de contas dos recursos vinculados ao contrato nº 051-2023, referente ao período de abril a julho de 2024, baseado no plano de trabalho intitulado SND, com o objetivo de aperfeiçoar a assistência prestada aos pacientes do Sistema Único de Saúde – SUS por meio da implementação do protocolo de qualidade para aquisição e dispensação segura de medicamentos e materiais médico-hospitalares.

Responsáveis:

RAFAELA TINOCO
GERENTE ASSISTENCIAL

FLÁVIO OLIVEIRA
GERENTE DE CONTABILIDADE E FINANÇAS

2024



LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Número de refeições servidas	13
Gráfico 2: Controle de resto-ingestão	20
Gráfico 3: Controle de sobra suja	20
Gráfico 4: Pesquisa de Satisfação Atendimento – Colaboradores, Pacientes e Acompanhantes	22
Gráfico 5: Demonstrativo de Queixas comuns	22
Gráfico 6: Erros de dieta	24



LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Organograma do setor	10
Figura 2. Dietas ofertadas aos pacientes.....	12
Figura 3: Cardápios e formas de servir de refeições para os pacientes, acompanhantes e funcionário.....	12
Figura 4: Área de higienização e armazenamento de panelas e utensílios	14
Figura 5: Processo de atualização do Manual de boas práticas utilizado na unidade.....	16
Figura 6: Área da recepção e coleta de assinaturas dos acompanhantes	17
Figura 7: Novos utensílios.....	17
Figura 8: Comemoração do Dia do Profissional	18
Figura 9: Realização de Pesquisa de Satisfação.....	23



SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	6
2	A IMPORTÂNCIA DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO	8
2.1	O Setor de Nutrição e dietética da SCBM.....	10
2.2	Atuação do setor	11
2.3	Condições higiênico-sanitárias de uma UAN hospitalar.....	13
3	A IMPORTÂNCIA DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ...	15
4	MELHORIAS NO QUADRIMESTRE.....	17
5	INDICADORES	19
5.1	INDICADOR DE RESTO INGESTÃO	19
5.2	PESQUISA DE SATISFAÇÃO.....	21
5.3	INDICADOR DE ERROS DE DIETA	23
6	CONCLUSÃO	25
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS		
APÊNDICE A - PROTOCOLO.....		28
APÊNDICE B – PLANO DE TRABALHO.....		95
APÊNDICE C – PRESTAÇÃO DE CONTAS.....		105



1 INTRODUÇÃO

Entende-se por ambiente hospitalar um local no qual os trabalhadores da saúde, com diferentes formações, atendam às inúmeras necessidades de saúde dos usuários que buscam de forma individual ou coletiva os serviços nos níveis da promoção, prevenção e recuperação da saúde (SVALDI; SIQUEIRA, 2010).

Fundada em 1859, a Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa surgiu com o objetivo de ofertar assistência integrada a todos os moradores da região médio paraíba do estado do Rio de Janeiro, contemplando 17 municípios e totalizando 1.085.235 habitantes, de acordo com os dados do IBGE 2020. Dentro desse contexto destaca-se a importância da Santa Casa no atendimento à população pois é o único que atende através do Sistema Único de Saúde (SUS) (exceto maternidade) além de atender convênios de diversos planos de saúde e possuir atendimento particular.

Hoje a instituição provê assistência integrada de alta complexidade humanizada e centrada nas necessidades e segurança dos pacientes desde o diagnóstico até a reabilitação.

6

Considerando a missão do hospital em oferecer solução de excelência em saúde promovendo o ensino dentro dos princípios filantrópicos com sustentabilidade, foi desenvolvido o plano de trabalho referente ao Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da instituição, demonstrando sua importância, elencando os principais protocolos e indicadores a serem acompanhados pelos profissionais e colaboradores. Esses indicadores permitem avaliar e acompanhar o impacto positivo do suporte financeiro na eficiência e eficácia do atendimento prestado, garantindo que os recursos sejam direcionados para promoção a melhoria contínua dos serviços de saúde.

As emendas parlamentares, ao proporcionar recursos adicionais, ajudam a equilibrar a sustentabilidade econômica das instituições filantrópicas de saúde. Este suporte financeiro possibilita a melhoria na qualidade assistencial, que é mensurada através dos indicadores de qualidade definidos no Plano de Trabalho.

Portanto, a combinação de emendas parlamentares e a gestão rigorosa dos indicadores de qualidade cria um ciclo virtuoso. Este ciclo não apenas vem melhorando o



equilíbrio econômico-financeiro da Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa, mas também tem elevado os padrões de atendimento, beneficiando diretamente os pacientes e contribuindo para a sustentabilidade a longo prazo do sistema de saúde filantrópico.



2 A IMPORTÂNCIA DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

A atenção integral ao paciente sob internação faz parte da recuperação completa e abrange um conjunto de cuidados, dentre estes os relacionados à alimentação e à nutrição em seus diferentes níveis de complexidade e de intervenção, de acordo com as características individuais e o tipo de enfermidade (SETA *et al.*, 2010).

O Serviço de Nutrição e Dietética Hospitalar (SNDH) é um setor presente no ambiente hospitalar de fundamental importância para o processo de promoção, manutenção e recuperação da saúde. Esse deve ser estruturado, organizado e integrado às demais áreas para oferecer a devida assistência nutricional (STANGARLIN *et al.*, 2013).

O campo de atuação desse serviço compreende desde o recebimento da matéria-prima até o preparo e distribuição do alimento preparado. Além disso, incluem-se nesse campo de atuação a avaliação e monitoramento nutricional e dietoterápico do paciente.

Além disso, mais da metade dos pacientes hospitalizados depende da unidade responsável pela alimentação para obtenção de sua única fonte de nutrição. Destaca-se, ainda, que pacientes internados por um período abaixo de cinco dias podem sofrer menos com a redução do consumo nutricional. No entanto, pacientes severamente doentes, em risco nutricional e internados por longo período, podem tornar-se desnutridos, aumentando-se as complicações, o período de internação e, conseqüentemente, os custos (BAPEN, 1999).

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar pode ser classificada com atividades fins, que colaboram com o objetivo final do hospital, principalmente na oferta de refeições seguras e nutricionalmente equilibradas (NONINO-BORGES *et al.*, 2006; VIENCZ *et al.*, 2016).

As preparações oferecidas no cardápio de uma UAN hospitalar necessitam proporcionar alimentos livre de contaminantes e garantir qualidade higiênico-sanitária, aspectos sensoriais e satisfação dos pacientes. (GOMES, 2009).



Fatores como temperatura, higiene, variedade do cardápio, sabor e qualidade do alimento podem influenciar na satisfação do paciente, por isso é necessário um cardápio equilibrado e bem elaborado (RAMOS et al., 2013; VIENCZ *et al.*, 2016).

Ainda, a disponibilidade de alimentos adequados é necessária tendo em vista a abrangência de cuidados e níveis de complexidade nos diferentes pacientes, com o intuito de corrigir e evitar deficiências nutricionais que podem causar aumento das complicações e da mortalidade (SETA et al., 2010).

O SND no hospital faz parte do apoio técnico e envolve vários tipos de trabalhadores (nutricionistas, cozinheiros, despenseiros, atendentes de nutrição e secretária) ou uma equipe produtora dos insumos que serão usados no cuidado do paciente, sendo uma unidade de produção de refeições com o objetivo de suprir as necessidades nutricionais com segurança higiênica sanitária observando assim a integralidade e a qualidade do cuidado a fim de ajudar na recuperação da saúde do paciente (CECILIO, 1997).

O profissional nutricionista é fundamental para estabelecer os devidos cuidados com alimentação oferecida aos pacientes, de acordo com a prescrição dietética, respeitando não somente suas preferências, mas também as limitações causadas pela enfermidade (BRASIL, 1999; NONINO-BORGES *et al.*, 2006).

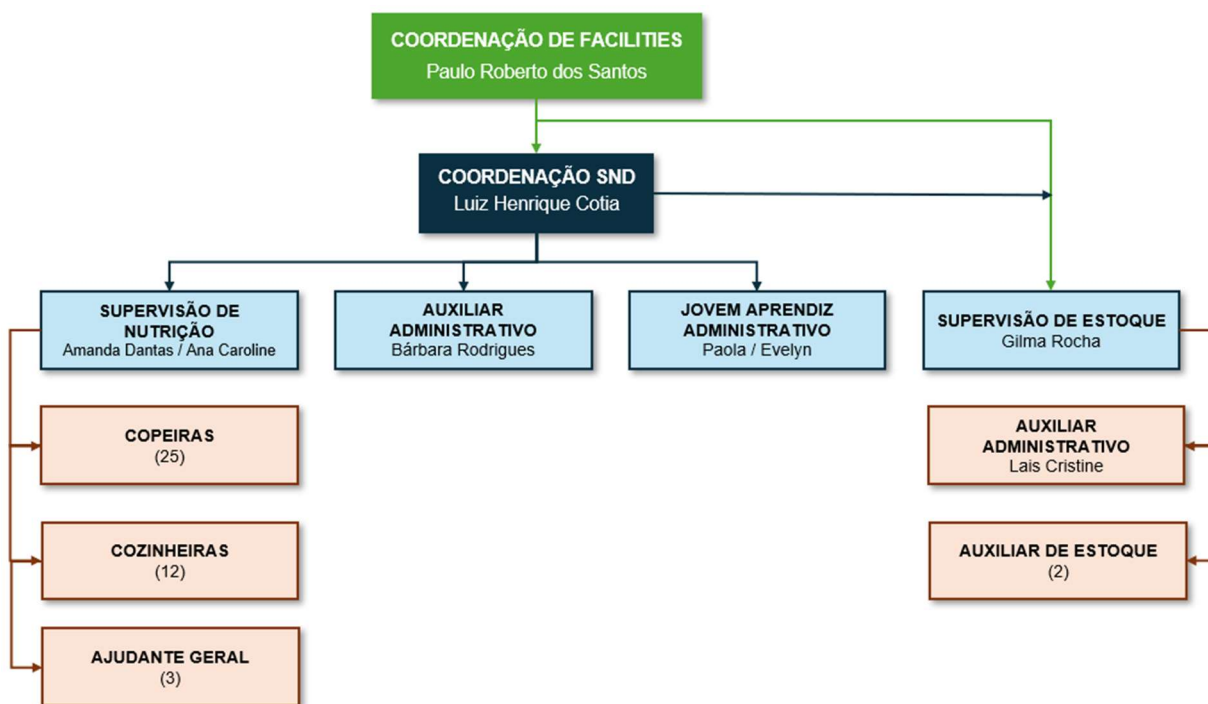


2.1 O Setor de Nutrição e dietética da SCBM

O setor de Nutrição e dietética da Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa (SCBM) é responsável pela produção de todas as refeições entregues aos pacientes internados, acompanhantes e funcionários da instituição.

Para atender as demandas, a equipe é composta por 48 colaboradores entre plantonistas diurnos, noturnos e diarista, no organograma abaixo é possível analisar a descrição do quadro completo.

Figura 1. Organograma do setor



10



2.2 Atuação do setor

A produção das refeições é serviço próprio, controlado pela coordenação de Facilities: importante braço do sistema de apoio na administração hospitalar.

Importante destacar que a SCBM, atendendo a Portaria N.120 de 14 de abril de 2009, é credenciada como Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Terapia Nutricional pelo SUS, sendo a equipe multidisciplinar de terapia nutricional (EMTN), atuante em todos os setores de internação do hospital: Prontos Socorro Adulto, Sala Amarela, Sala Vermelha, Clínica Médica, Clínica Psiquiátrica, Clínica Cirúrgica, Clínica Pediátrica, UTI Adulto e UTI Neonatal e Pediátrica, considerando o Setor de Nutrição clínica atuante no âmbito técnico, nas prescrições dos pacientes hospitalizados.

O setor de Nutrição e dietética atua diretamente na produção e efetividade das prescrições dietéticas, a fim de que o consumidor final, no caso, o paciente hospitalizado, receba as refeições conforme prescrito. Ou seja: um setor é continuidade do outro.

11

O nutricionista clínico durante a visita beira leito, levanta os dados prévios como paciente e/ou acompanhante. Os dados são aplicados nos formulários de triagem que serve para identificar o risco nutricional dos pacientes admitidos na instituição. O planejamento dietético-nutricional dos pacientes internados, ou seja, a tomada de decisão sobre a via de administração de dieta (oral, enteral ou parenteral), o tipo de consistência da dieta oral (livre, branda, leve, pastosa, líquido-pastosa, líquida completa, líquida de prova) ou a formulação da dieta enteral e/ou parenteral a ser prescrita, inicia-se na determinação do risco nutricional, no diagnóstico nutricional, diagnóstico médico e sua evolução clínica. Realizar o planejamento dietético de forma correta, possibilita o uso racional dos dispositivos relacionados a terapia nutricional, pois cada via de alimentação possui suas particularidades quanto ao tipo de administração e formulação.

A dieta oral é a alimentação pela via fisiológica e é importante não apenas por oferecer nutrientes adequados ao organismo, mas também por atenuar o sofrimento gerado e trazer humanização para a experiência do paciente. As dietas hospitalares orais podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim como da consistência, temperatura, volume, valor calórico total, alterações de macronutrientes e restrições de nutrientes, com isso podem ser classificadas a partir das suas



principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos. Um mesmo alimento pode ter várias apresentações, conforme a consistência prescrita pelo nutricionista. A consistência é definida conforme o diagnóstico médico, a capacidade absorptiva do trato digestivo e a capacidade de deglutição. As modificações das consistências servem para garantir ao paciente a oferta adequada quanto as metas nutricionais (proteico calórica) e de forma segura (protocolo de prevenção de broncoaspiração). A composição da dieta via oral inclui: proteína animal, hortifrutigranjeiros, pães, leite, estocáveis em geral (arroz, feijão, fubá, farináceos, óleo, gelatina, manteiga, sucos, geleia e outros).

Figura 2. Dietas ofertadas aos pacientes



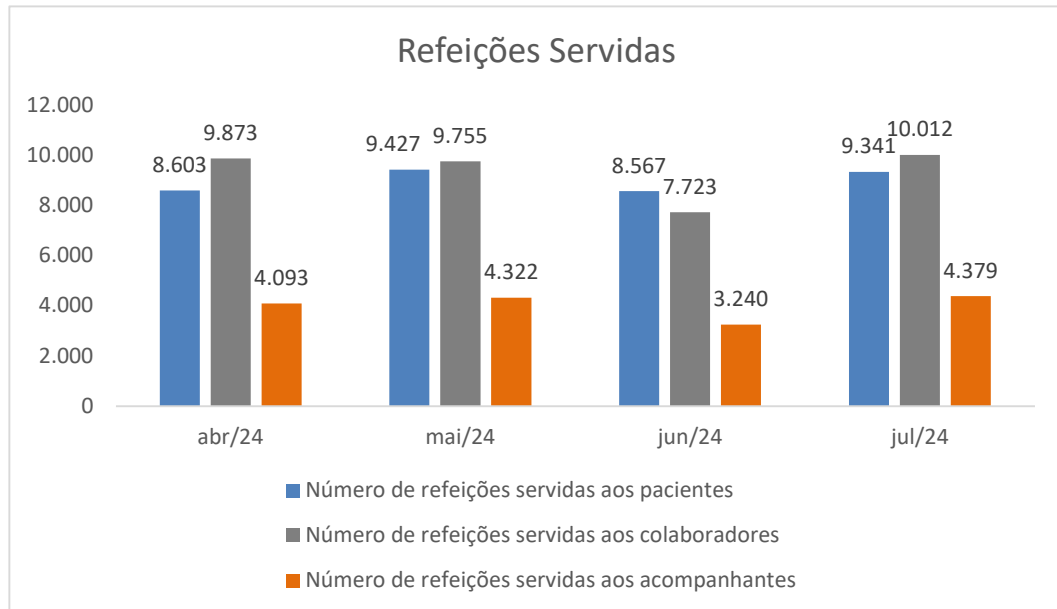
12

Figura 3: Cardápios e formas de servir de refeições para os pacientes, acompanhantes e funcionário



O gráfico abaixo demonstra alguns números de refeições servidas aos pacientes, colaboradores e acompanhantes:

Gráfico 1: Número de refeições servidas



13

2.3 Condições higiênico-sanitárias de uma UAN hospitalar

Para o alimento se tornar fonte de saúde imprescindível ao indivíduo, deve ser processado dentro de um controle de etapas, utilizando-se matéria-prima de boa qualidade, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, e sendo convenientemente armazenado e transportado. Quando não obedecidas essas condições, ele pode tornar-se fonte de doenças (BOBENG & DAVID, 1977). A qualidade é uma característica multidimensional do alimento, sendo uma combinação de atributos microbiológicos, nutricionais e sensoriais. O seu controle em todas as etapas do processamento de alimentos tem como objetivo assegurar a qualidade, promovendo a saúde do consumidor (BOBENG & DAVID, 1977). Em uma UAN hospitalar, deve-se fazer diariamente uma avaliação dos locais ou situações com maior probabilidade de agregar riscos para a saúde do internado e estabelecer controles para estes pontos, indicando se o alimento está dentro do esperado, ou seja, dentro da conformidade pré-planejada.

O Manual de Boas Práticas (MBP) e sua implementação fazem parte dos requisitos para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) produzirem as refeições com qualidade e

segurança para oferecer uma alimentação adequada ao paciente, a fim de qualificar a assistência, além de estabelecer um bom ambiente de trabalho com normas, rotinas e tarefas bem definidas. O Procedimento Operacional Padrão (POP) é o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na higienização, produção, armazenamento e transporte e distribuição de alimentos. O POP é um anexo do Manual de Boas Práticas (MBP) onde o mesmo deverá ser referenciado (PINTO, 2009). O MBP é específico para cada UAN, o qual deve ser elaborado e atualizado constantemente, considerando as legislações sanitárias vigentes, livros e publicações técnicas.

Figura 4: Área de higienização e armazenamento de panelas e utensílios



3 A IMPORTÂNCIA DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O Manual de Boas Práticas (MBP) é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento para o controle higiênico-sanitário dos edifícios, instalações, equipamentos, móveis, utensílios, abastecimento de água, controle de vetores e pragas urbanas, o controle de higiene, saúde e capacitação dos manipuladores, o manejo dos resíduos, além, é claro, do controle e garantia de qualidade do alimento preparado e distribuído (SILVA JR., 2008).

O MBP e sua implementação fazem parte dos requisitos para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) produzirem as refeições com qualidade e segurança para oferecer uma alimentação adequada ao paciente, a fim de qualificar a assistência, além de estabelecer um bom ambiente de trabalho com normas, rotinas e tarefas bem definidas. O

POP é o procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na higienização, produção, armazenamento e transporte e distribuição de alimentos.

15

O POP é um anexo do MBP onde o mesmo deverá ser referenciado (PINTO, 2009). O MBP é específico para cada UAN, o qual deve ser elaborado e atualizado constantemente, considerando as legislações sanitárias vigentes, livros e publicações técnicas. Os itens importantes a serem considerados no MBP são (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004; BRASIL, 2006):

- Descrição e requisitos higiênico-sanitários dos edifícios (instalações físicas);
- Controle da água de abastecimento;
- Controle integrado de vetores e pragas (roedores, baratas, formigas, etc.);
- Capacitação profissional e o controle da higiene e saúde dos manipuladores;
- Manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios;
- Manejo de resíduos (lixo e demais itens descartados);
- Controle e garantia de qualidade do alimento preparado, incluindo controle das matérias-primas, manipulação dos alimentos, armazenamento e transporte/distribuição do alimento preparado;



- Responsabilidade técnica. 11 A legislação exige, no mínimo, quatro POP'S, relacionados a (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004; BRASIL, 2006):
- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Higienização do reservatório de água. Para ser eficaz, o manual deve ser revisto e atualizado periodicamente, de acordo com novas ações e mudanças realizadas (BRASIL, 2006).

Para ser eficaz, o manual deve ser revisto e atualizado periodicamente, de acordo com novas ações e mudanças realizadas (BRASIL, 2006).

O presente relatório demonstra a atualização do Manual de Boas Práticas e os POP'S a fim de obedecer às normas de qualidade e segurança alimentar e alinhar melhorias em todos os processos. O fluxograma de processo a seguir, demonstra como foi o processo.

16

Figura 5: Processo de atualização do Manual de boas práticas utilizado na unidade



4 MELHORIAS NO QUADRIMESTRE

Com o objetivo de promover a saúde e o bem-estar dos nossos colaboradores, pacientes e acompanhantes, realizamos nesse período a revitalização da área de recepção e coleta de assinaturas de acompanhantes.

Figura 6: Área da recepção e coleta de assinaturas dos acompanhantes



17

A importância de equipamentos e panelas novas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) para a segurança dos colaboradores é crucial. Equipamentos modernos reduzem riscos de acidentes, garantem conformidade com normas de segurança, melhoram ergonomia e eficiência operacional. Panelas novas asseguram segurança alimentar, evitando contaminação e protegendo a saúde dos trabalhadores. Investir em equipamentos novos não só promove um ambiente de trabalho mais seguro, mas também aumenta a motivação e produtividade dos colaboradores.

Figura 7: Novos utensílios



A SCBM propôs uma ação de identificar e comemorar o dia dos profissionais. Valorizar o dia do profissional é crucial para reconhecer seu trabalho, motivá-los, fortalecer o engajamento da equipe, aumentar a produtividade, promover a retenção de talentos e criar uma cultura organizacional positiva e saudável. Dentro do setor de Nutrição e dietética essa ação foi recebida com muito carinho por parte dos colaboradores, refletindo na produtividade dos profissionais do setor.

Figura 8: Comemoração do Dia do Profissional



18



5 INDICADORES

O indicador é uma medida, de ordem quantitativa ou qualitativa, dotada de significado particular e utilizada para organizar e captar as informações relevantes dos elementos que compõem o objeto da observação. É um recurso metodológico que informa empiricamente sobre a evolução do aspecto observado". (Ferreira, Cassiolato e Gonzales (2009 Apud MP 2012 p.16).

Indicadores são informações que permitem descrever, classificar, ordenar, comparar ou quantificar de maneira sistemática aspectos de uma realidade e que atendam às necessidades dos tomadores de decisões" (MP 2012 p. 17).

5.1 INDICADOR DE RESTO INGESTA

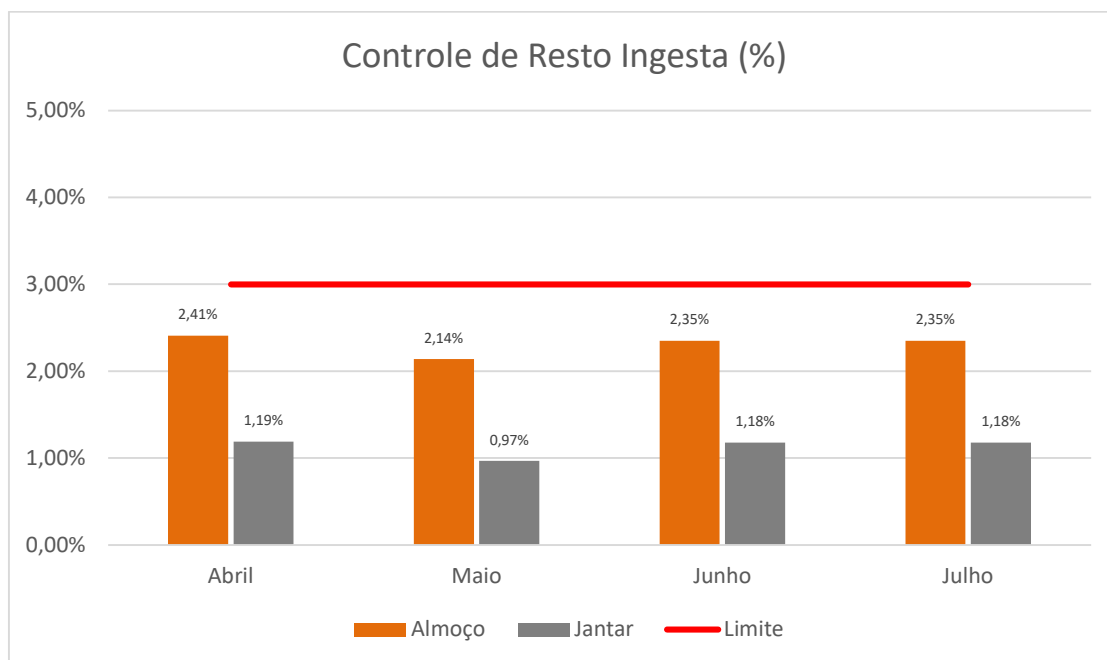
O resto ingesta é a relação entre o resto devolvido nas bandejas pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, expressa em percentual. Uma avaliação diária é uma das medidas mais utilizadas no controle de uma UAN. A quantidade de sobras deve estar relacionada ao número de refeições servidas e à margem de segurança, definida na fase de planejamento. Os registros destas quantidades são fundamentais, pois servem como subsídios para implantar medidas de racionalização, redução de desperdícios e otimização da produtividade (AUGUSTINI *et al.*, 2008). Quantidades indevidas de sobras caracterizam uma forma de desperdício e são influenciadas por planejamento, número de comensais, capacidade de colaboradores, preferências alimentares, estação climática, apresentação dos pratos, porcionamento. Monitorar constantemente a quantidades de alimentos produzidos, bem como a forma de preparo, são medidas adotadas pelas UANs para evitar sobras e, conseqüentemente, o desperdício (SPEGIORIN; MOURA, 2009).

Trabalhamos com o indicador de resto ingesta do SND da SCBM, e sabemos da extrema importância dessa ferramenta. Através dela é possível mapear também a satisfação, ajustes de cardápios, evitando assim o desperdício e otimizando os custos. Temos uma meta mensal de controle e no 1º bimestre/2024 ficamos dentro dos valores estimados.

19



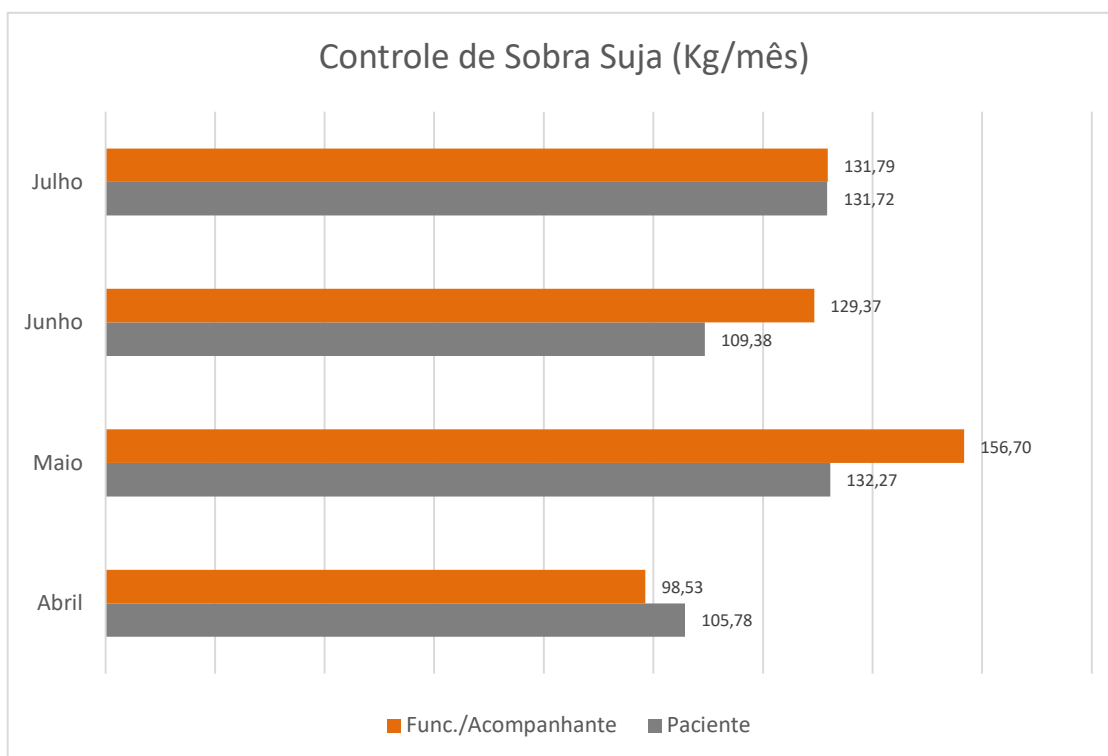
Gráfico 2: Controle de resto-ingesta

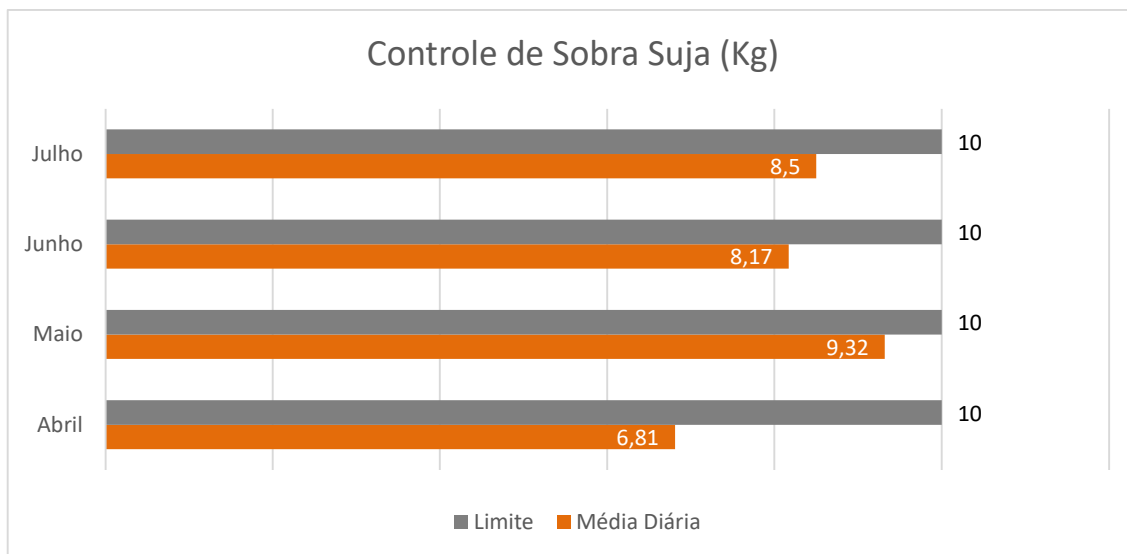


Entende-se como controle eficiente resultados até 3% ou 7 a 25g per capita de resto ingesta (VAZ, 2006). Os dados mostram que no quadrimestre o limite referência, segundo os estudos mais recentes, não foi atingido, ou seja, a UAN da SCBM atingiu controle ideal do resto ingesta.

20

Gráfico 3: Controle de sobra suja





Estudos recentes apontam uma média de 10Kg a 15Kg de sobra suja diária, levando em conta a margem de segurança de cerca de 10% para garantia de não interrupção na distribuição (Müller, 2008). A UAN da SCBM tem como referência o limite de 10Kg de média diária mensal. O resultado obtido no quadrimestre está adequado às metas impostas.

5.2 PESQUISA DE SATISFAÇÃO

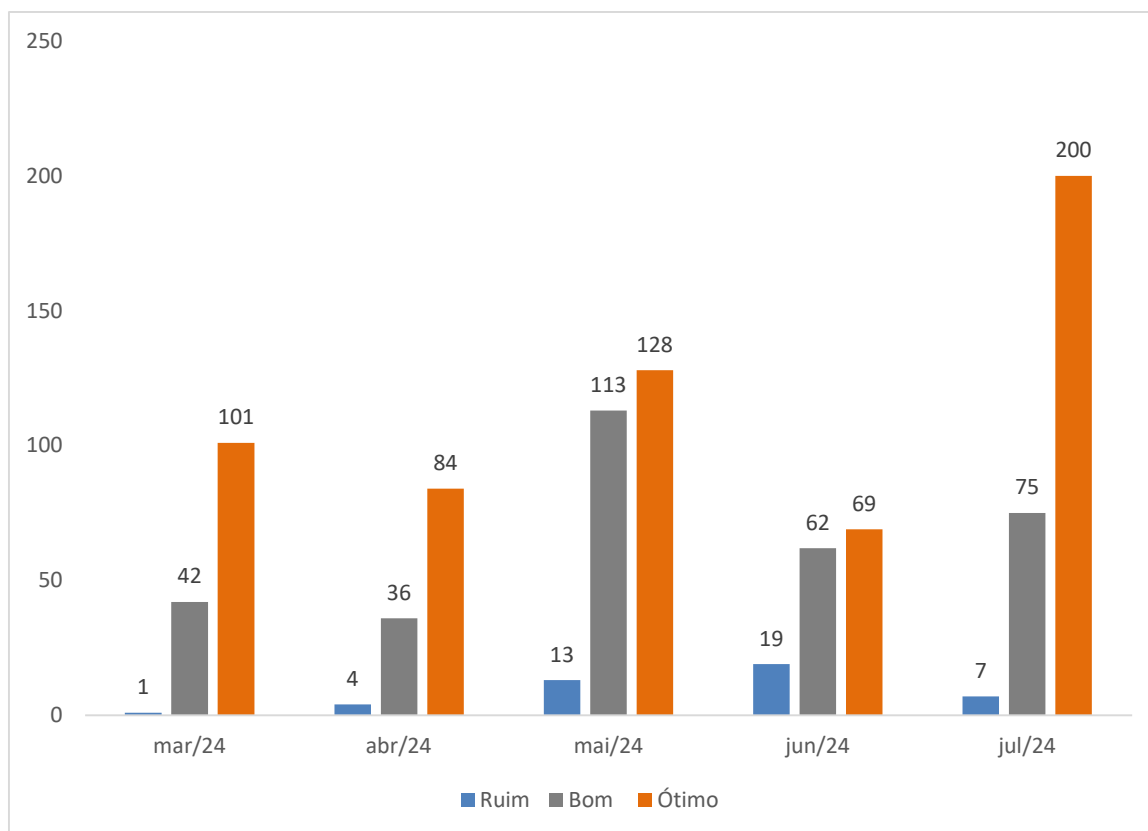
21

A busca pela qualidade dos serviços faz parte da política de qualquer empresa que deseja manter sua credibilidade com seus clientes. Para tanto, a avaliação da satisfação dos clientes é uma das estratégias mais utilizadas. É por meio desse instrumento que os gestores obtêm informações precisas e atualizadas em relação aos pontos que desagradam os clientes, além daqueles em que o serviço está sendo bem-sucedido, garantindo a qualidade da gestão, dos processos e, conseqüentemente, da empresa (TONTINI *et al.*, 2012).

O objetivo é avaliar a percepção e o nível de satisfação dos colaboradores, acompanhantes e pacientes em relação à qualidade da comida, ambiente, atendimento, variedade de opções, horários de funcionamento, entre outros aspectos relevantes para a experiência no refeitório. Indicador passou a ser acompanhado a partir de março de 2024.



Gráfico 4: Pesquisa de Satisfação Atendimento – Colaboradores, Pacientes e Acompanhantes



22

Avaliamos também o índice de queixas comuns assinalados como sugestões/reclamações entre as pesquisas respondidas, dessa forma temos o seguinte dado:

Gráfico 5: Demonstrativo de Queixas comuns

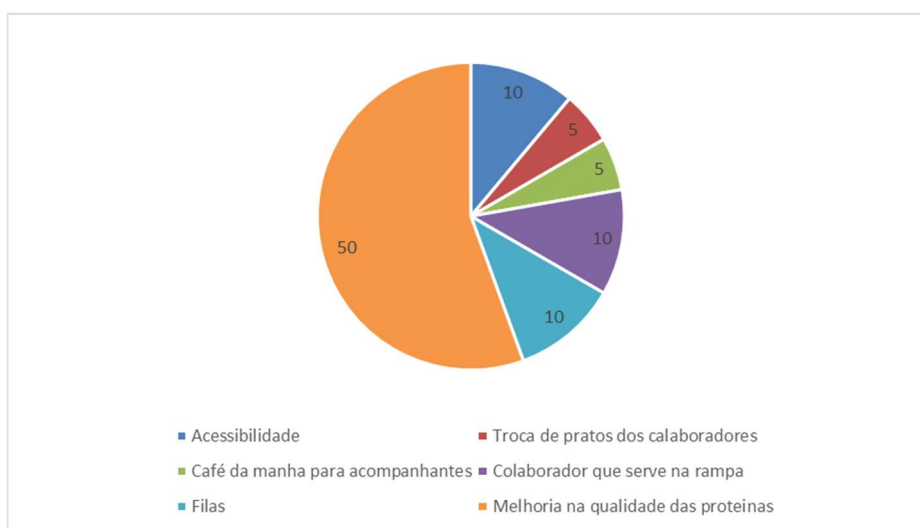
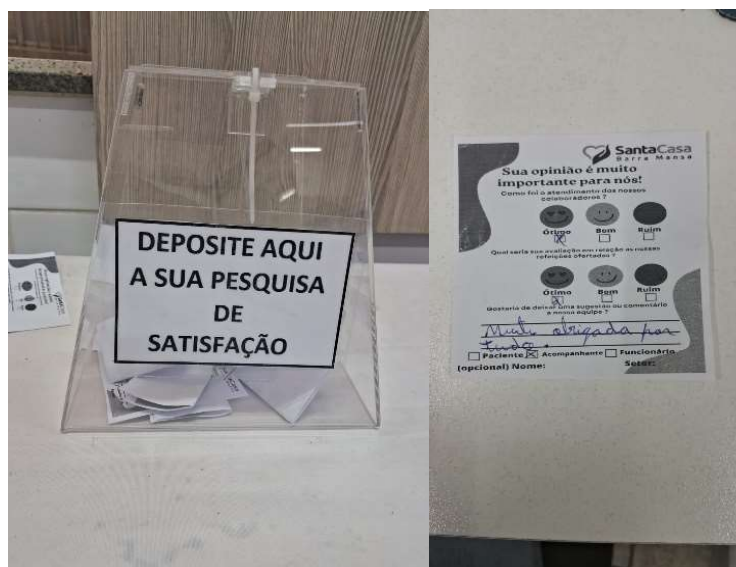


Figura 9: Realização de Pesquisa de Satisfação



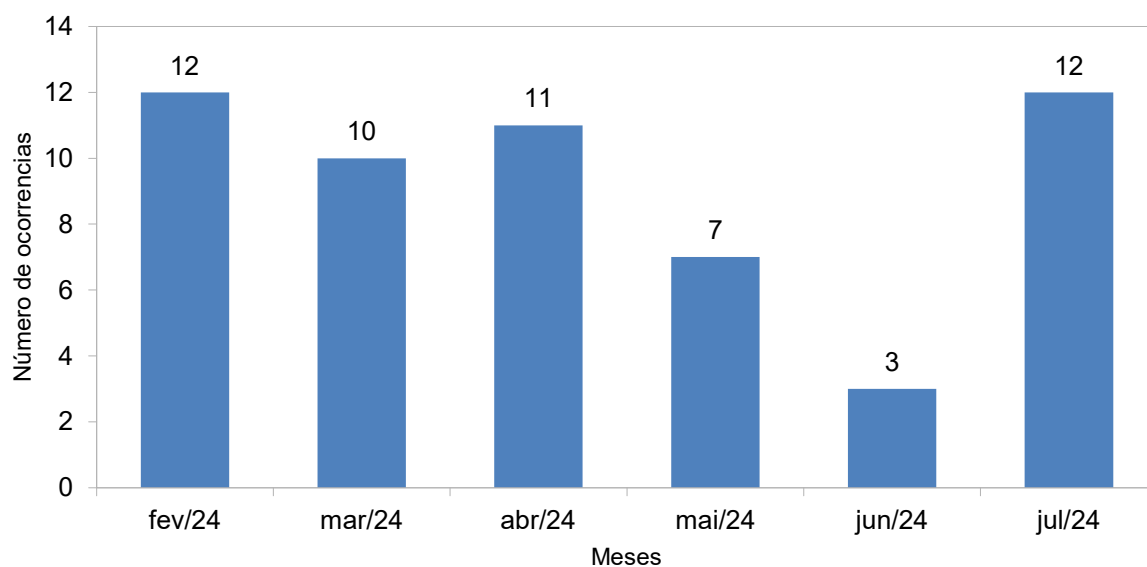
5.3 INDICADOR DE ERROS DE DIETA

23

Indicador fundamental para garantir a qualidade do serviço prestado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Esse indicador ajuda a monitorar a precisão das entregas de dietas aos pacientes ou clientes e identificar áreas de melhoria no processo de distribuição de alimentos. Os objetivos estão entre manter a taxa de erros de entrega de dietas o mais baixa possível, idealmente abaixo de um determinado limite predefinido (por exemplo, 5%). Nossa meta será sempre 0%. Identificar e corrigir as causas dos erros de entrega de dietas, seja através de treinamento da equipe, revisão dos processos de trabalho ou melhorias nos sistemas de gestão de dietas. Melhorar a satisfação do cliente, garantindo que as dietas sejam entregues corretamente e no momento adequado, de acordo com as necessidades nutricionais e médicas dos pacientes.



Gráfico 6: Erros de dieta



6 CONCLUSÃO

A Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa desempenha um papel essencial na promoção da saúde pública na região Sul Fluminense, sendo referência no atendimento médico-hospitalar à população usuária do Sistema Único de Saúde (SUS), na formação de profissionais de saúde e no apoio a demandas emergenciais e de alta complexidade. Sua atuação impacta diretamente a qualidade de vida da comunidade, fortalecendo o sistema de saúde regional.

Nesse cenário, garantir que o Setor de Nutrição e Dietética (SND) esteja estruturado para oferecer um serviço eficiente, seguro e humanizado é uma necessidade estratégica. A alocação da emenda parlamentar de custeio, atrelada a metas qualitativas, se mostra de grande relevância nesse processo, uma vez que viabiliza investimentos estruturantes — como a modernização da infraestrutura, aquisição de equipamentos e utensílios, capacitação contínua da equipe, ampliação da capacidade de atendimento e adoção de práticas baseadas em protocolos de qualidade.

25

Os indicadores mostram que atingimos as metas de desperdício, mostrando que o planejamento de produção vem sendo eficiente, apresentando também um resultado de resto ingesta satisfatório, indicando boa aceitação das refeições e conformidades sensoriais. A pesquisa de satisfação dos comensais também traz excelentes resultados, indicando pontos de melhorias que serão tratados também com o financiamento.

Esse modelo de financiamento orientado por resultados não apenas assegura a elevação dos padrões assistenciais, como também promove maior eficiência na gestão dos recursos, contribuindo diretamente para o equilíbrio do fluxo de caixa institucional. Ao fortalecer a sustentabilidade econômico-financeira da Santa Casa, torna-se possível manter e expandir os serviços prestados ao SUS com qualidade e previsibilidade.

Reforçamos, por fim, a importância da execução comprometida do Plano de Trabalho pactuado, que além de garantir a correta aplicação dos recursos públicos, serve como instrumento impulsionador de melhorias contínuas nos indicadores assistenciais, refletindo em benefícios reais à saúde da população. A experiência demonstrada reforça a efetividade do modelo de custeio vinculado ao desempenho e à qualidade, sendo essencial para a continuidade e aprimoramento das ações da instituição.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BOBENG, B.J., DAVID, B.D. HACCP: modelos para controle de qualidade da produção de entradas em sistemas de food service. *Jornal de Proteção Alimentar*, Ames, v.40, n.9, p.632-638, 1977.

CECÍLIO, L. C. O., 1997. Uma sistematização e discussão de tecnologia leve de planejamento estratégico aplicada ao setor governamental. In: *Agir em Saúde* (E. Merhy & R. Onocko, org.), pp. 161-168, São Paulo: Editora Hucitec.

COOK Z, Kirk S, Lawrenson S, Sandford S. BAPEN simposio 3 sobre "de iniciantes a zimmers". Utilização do IMC na avaliação da desnutrição em idosos: refletindo sobre a prática. *Proc Nutr Soc*. 2005; 64(3):313-7.

GOMES, J. G. S. Gastronomia Hospitalar em Pediatria: Estudo de Caso no Hospital do Coração. *Revista Nutrição Profissional*, v.5, n.7, p. 34-40, 2009.

Ministério do Planejamento. (2012). Brasília: Ministério do Planejamento, página 16.

NONINO-BORGES, C. B.; RABITO, E. I.; SILVA, K.; FERRAZ, C.A.; CHIARELLO, P. G. Porcionamento, sobras e restos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma escola particular do município de São Paulo. *Revista de Nutrição*, v. 19, n.3, p. 349-356, 2006.

MÜLLER, P. C.; OLIVEIRA, A. B. A. Avaliação do desperdício de alimentos na distribuição do almoço servido para os funcionários de um hospital público de Porto Alegre-RS. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. Disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/16556>. Acesso em: 18 jul. 2023

RAMOS, S. A.; SOUZA, F. F. R.; FERNANDES, G. C. B.; XAVIER, S. K. P. Avaliação Qualitativa do cardápio e pesquisa de satisfação em uma unidade de alimentação e nutrição. *Brazilian Journal of Food and Nutrition*, v. 24, n. 1, p. 975-984, 2013.

SETA, M. H.; DWYER, G. O' et al. Cuidado nutricional em hospitais públicos de quatro estados brasileiros: contribuições da avaliação em saúde à vigilância sanitária de serviços. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 15, n. 3, p. 3413-3422, 2010.

SILVA JÚNIOR., Êneo Alves da – Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 6 Ed. p. 245-285. 2008.

STANGARLIN, L., HECKTHEUER, L. H., SERAFIM, A. L., & SACCOL, A. L. F. (2013a). Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviços de nutrição e dietética hospitalar. Rio de Janeiro: Rubio.

SVALDI, JSD; SIQUEIRA, HCH DE. Ambiente hospitalar saudável e sustentável na perspectiva ecossistêmica: contribuições da enfermagem. *Escola Anna Nery*, v. 3, pág. 599–604, 2010.



VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, DF: LGE, 2006.

VIENCZ, T.V; SCHWARZ, K; VIEIRA, R. L. D; GATTI, R.R; MOURA, P.M. Avaliação do Cardápio do almoço oferecido por uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. Visão Acadêmica, Curitiba, v.17, n.2, Abr- Jun./2016.



APÊNDICE A

PROTOCOLOS REVISADOS



	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	1 / 69

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

REGISTRO DO DOCUMENTO			
Elaboração	Revisão	Verificação Normativa	Aprovação
Coordenação de Nutrição SND	Coordenação de Nutrição	Escritório da Qualidade	
Luanna de S.Rabelo Amorim	Luanna de S.Rabelo Amorim	Janaide Lino	
Data: Setembro/2023	Data: Novembro/2023	Data: Novembro/2023	Data:
VIGÊNCIA: 02 ANOS A PARTIR DA DATA DA APROVAÇÃO.			

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO	VERSÃO	PÁGINA	
	MBPF	02		

ÍNDICE

CAPÍTULO I - APRESENTAÇÃO, OBJETIVOS E DEFINIÇÕES

1. Apresentação.....	5
2. Objetivos	5
3. Definições.....	6

CAPÍTULO II – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

4. Identificação da Empresa	11
4.1. Razão Social	11
4.2 Endereço	11
4.3 Responsável Técnico	11
4.4 Horário de Funcionamento	11
4.5 Número de Funcionários Totais	11
4.6 Descrição de cargos e funções	11
4.7 Procedimento para Treinamento Sanitário de Recursos Humanos	14

CAPÍTULO III – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

5. Implantação das Boas Práticas	14
5.1 Procedimento de Higiene das Mãos	17
5.2 Uso de Luvas	18
5.2.1 Uso de luvas descartáveis	19
5.2.2 Uso de luvas térmicas	19
5.2.3 Uso de luvas de borracha	19

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO MBPF	VERSÃO 02	PÁGINA 3 / 69

5.3 Uso de EPI's (Equipamento de Proteção Individual)	20
---	----

CAPÍTULO IV - PROCEDIMENTOS

6. Procedimento para avaliação médica	21
7. Procedimento para alimentação de funcionários	24
8. Procedimento para capacitação de funcionários	24
8.1 conteúdo	24
9. Procedimento na segurança do trabalho	25

CAPÍTULO V – CONDIÇÕES AMBIENTAIS

10. Condições Ambientais	27
10.1 Condições Internas	28
10.1.1 Instalações sanitárias	29
10.1.2 Equipamentos	30
10.1.3 Piso, Teto, Janelas e Portas	30
11 Condições Externas	31
11.1 Sistema de Exaustão e Ventilação	31
11.2 Sistema de Água, Esgoto e outros Fluidos	31
11.2.1 Abastecimento de água	32
11.2.2 Sistema de Esgoto	33
11.3 Iluminação	33
11.4 Lixo e Dejetos	34

CAPÍTULO VI – EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

12. Equipamentos e mobiliários	34
--------------------------------------	----

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO MBPF	VERSÃO 02	PÁGINA 4 / 69

CAPÍTULO VII – SANITIZAÇÃO

13. Sanitização	35
13.1 Normas de Higiene Ambiental	36
13.2 Procedimentos de Higiene Ambiental	38
14. Normas de Higiene para Utensílios em Geral	40
14.1 Procedimentos para Higiene dos Utensílios	41

CAPÍTULO VIII – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

15. Controle Integrado de Pragas	42
--	----

CAPÍTULO IX – PRODUÇÃO

16. Produção	44
16.1 Recebimento de alimentos	44
17. Características dos Alimentos	48
17.1 Carnes bovinas	48
17.2 Embutidos	48
17.3 Alimentos em conserva, embalados e/ou enlatados.....	48
17.4 Queijos	50
18. Normas para Armazenamento de Alimentos	50
18.1 Produtos não perecíveis	52
18.2 Produtos perecíveis	54
19. Procedimentos para Fabricação/ Padronização dos Produtos	55

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	5 / 69

CAPÍTULO X – NORMAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

20. Normas Gerais	59
-------------------------	----

CAPÍTULO XI – MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE E EMBALAGEM

21. Matéria-prima	63
22. Rotulagem e embalagem	64

CAPÍTULO XII – DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO FINAL

23. Distribuição do produto finalidade	65
--	----

CAPÍTULO XIII – PROCEDIMENTOS GERAIS

24. Procedimentos Gerais	67
25. Responsabilidade Técnica	68
26. Coleta e Guarda de Amostra para Análise Microbiológica	69

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO MBPF	VERSÃO 02	PÁGINA 6 / 69

CAPÍTULO I - APRESENTAÇÃO, OBJETIVOS E DEFINIÇÕES

1. APRESENTAÇÃO:

A fabricação de alimentos seguros e de qualidade exige criteriosa prática de higiene pessoal, ambiental e de equipamentos. As Boas Práticas de Fabricação compreendem um conjunto de normas que visam orientar as técnicas de higiene, sanitização e procedimentos de controle aplicados a processos e produtos, assegurando que os mesmos cheguem aos consumidores com qualidade e livres de qualquer tipo de contaminação.

A elaboração do MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS tem por finalidade orientar a produção de preparações seguras e de qualidade da cozinha do Serviço de Nutrição e Dietética da Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa.

2. OBJETIVOS:

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, proporcionando aos manipuladores de alimentos conhecimentos básicos de higiene, a serem empregados durante todas as fases do processamento de alimentos, de forma a garantir uma produção dentro dos padrões microbiológicos aceitáveis, conforme legislação vigente. Destina-se também a servir de fonte de consulta para os Nutricionistas, gestores, manipuladores de alimento de forma direta e indireta, setor administrativo a fim de possibilitar a inspeção das condições higiênico-sanitário, visando assegurar que os envolvidos conheçam, entendam e cumpram as normas das Boas Práticas de Fabricação

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	7 / 69

de Alimentos. Deve ser um instrumento de fiscalização e auditoria interna para o controle de qualidade como também para os órgãos competentes de fiscalização, sendo de inteira responsabilidade da equipe de nutricionistas o seu cumprimento.

3. DEFINIÇÕES

- Alimento: é qualquer substância, destinada ao consumo humano, seja processada, semi-processada ou em estado in natura, incluídas bebidas, goma de mascar e qualquer outra substância utilizada na elaboração, preparo ou tratamento, exceto cosméticos, o tabaco as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.
- Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:
 - a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
 - b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
 - c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.
- Antissepsia: operação que visa a redução de micro-organismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.
- Bactericida: atua na eliminação de micro-organismos.
- Bacteriostático: inibe o crescimento bacteriano, sem necessariamente eliminá-lo.
- Boas Práticas: São procedimentos adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação vigente.

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	8 / 69

- Condições ambientais: compreende as informações das condições internas e externas do ambiente, inclusive as condições de trabalho devem estar adequadas às características psicofisiológicas dos trabalhadores e à natureza do trabalho a ser executado.
- Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.
- Contaminação cruzada: ocorre quando contaminantes biológicos, físicos ou químicos passam de um alimento contaminado para outro que não está. Ou seja, a contaminação cruzada pode acontecer por meio da transferência de microrganismos de um alimento ou superfície para meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador.
- Controle de qualidade: compreende a certificação se um produto ou serviço está de acordo com o cumprimento dos requisitos técnicos.
- Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- Detergentes: desempenha papel básico nos processos de limpeza, pois emulsionam ou dispensam as substâncias gordurosas depositadas, provocando a umectação da periferia da sujidade e separando as partículas residuais, sem induzir à corrosão dos materiais submetidos à limpeza.
- Equipamento: é um conjunto de objetos utilizados na elaboração, funcionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	9 / 69

incluídos ferramentas, máquinas, instrumentos, dispositivos, utensílios e similares.

- Garantia de qualidade: é garantir que todos os procedimentos estão de acordo com o sistema de gestão da qualidade compreendendo as informações sobre a forma de organização, operacionalização do sistema de qualidade do estabelecimento.
- Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- Instalações e saneamento: compreende informações sobre a planta baixa do estabelecimento, materiais de revestimento, instalações elétricas e hidráulicas, serviços básicos de saneamento e os respectivos controles sanitários.
- Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.
- Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	10 / 69

- Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.
- Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
- Recursos humanos: compreende as informações sobre o processo de seleção, capacitação e de ocupação, bem como o controle de saúde dos colaboradores envolvidos no processo de produção e/ou prestação de serviços na área de alimentos e do responsável técnico pela implantação da norma.
- Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.
- Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.
- Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.
- Sanitização: compreende a etapa de limpeza de equipamentos, utensílios e superfícies, realizada após a remoção do material orgânico através do emprego de detergentes e posterior enxague.
- Serviço de Alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	11 / 69

- Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC: entende-se como metodologia sistemática de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos.
- Sistema de avaliação e controle: deverão ser mantidos registros do controle sistêmico dos pontos críticos, de forma a permitir a avaliação pela inspeção oficial na eficácia e efetividade do sistema de Garantia da qualidade adotado pelo estabelecimento.

CAPÍTULO II - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

4. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

4.1 Razão Social: Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa, CNPJ: 28.683.712/0001-71

4.2 Endereço: Rua Pinto Ribeiro, 205, Centro, Barra Mansa/ RJ, CEP: 27.310-420

4.3 Responsável técnico: Luanna de Souza Rabelo Amorim – Coordenadora de Nutrição

4.4 Horário de funcionamento: 24 horas

4.5 Número de funcionários totais:

Auxiliar administrativo: 01

Ajudante geral 03

Auxiliar de estoque 02

Coordenação de Nutrição 01

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição			
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
		MBPF		02	12 / 69

Copeiras 20

Cozinheiras 12

Jovens aprendizes 02

Nutricionistas de produção 02

Supervisão administrativa 01

4.6 Descrição de cargos e funções

Número de funcionários	Função	Ocupação principal
01	Auxiliar administrativo	Lançamentos em geral; controle de documentos; organização de pastas; solicitações de compra; pedido de material para a farmácia; abertura de chamados; impressão e envio de cardápios; lançamentos de refeições no mapão, controle de assinaturas.
03	Ajudante geral	Limpeza e sanitização do ambiente em geral, utensílios e equipamentos
02	Auxiliar de estoque	Recebimento e armazenamento de mercadorias, conferência; controle de entrada e saída de mercadorias através do PVPS; contagem semanal do estoque; controle de temperatura; preenchimento de planilhas; organização e limpeza do estoque.
01	Coordenação de Nutrição	Responsável técnica, gerenciamento dos processos de qualidade, gestão de pessoas, elaboração e planejamento de cardápios, solicitações de compra; controle higiênico-sanitário; controle de custos e produtividade, indicadores; gerenciamento da equipe; implantação de POP's e MBPF; fichas técnicas de preparação, planilhas de

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição			
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
		MBPF		02	13 / 69

		controle; palestras e treinamentos em geral.
20	Copeiras	Pré-preparo e preparo de sobremesas, vitaminas, mingaus, sucos, coquetéis, etc. Montagem de marmitas de acordo com a prescrição nutricional; servimento de refeições ao paciente e acompanhante; preparo do desjejum, colação, lanche e ceia; preenchimento de planilhas; conferência de dietas junto ao mapa de dietas; pedidos para o andar.
12	Cozinheiras	Produção de refeições almoço e jantar para pacientes, acompanhantes e funcionários; organização e limpeza, preenchimento
01	Jovem aprendiz	Conferência de documentos; Organização de pastas e documentos; Controle e contagem de refeições; protocolo de entrega de documentos; preenchimento do saco de amostras.
02	Nutricionista de produção	Supervisionar a produção de refeições, controle higiênico-sanitário; check lists diários; controle da equipe; controle de amostras; inspeção de gêneros alimentícios; treinamentos.
01	Supervisão administrativa	Controle da acuracidade de estoque; lançamentos no MV de saída de produtos do estoque; acompanhamento/conferência de recebimento de mercadorias; escala de férias e folgas; preenchimento de planilhas; posição de estoque semanal.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	14 / 69

4.7. PROCEDIMENTO PARA TREINAMENTO SANITÁRIO DE RECURSOS HUMANOS:

Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação e administradas por profissionais habilitados e registrados no conselho regional de nutrição.

CAPÍTULO III – BOAS PRÁTICAS de FABRICAÇÃO

5. IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS

São enfatizados os cuidados com a higiene pessoal por serem fundamentais para a proteção dos alimentos e da própria saúde do indivíduo, assim como a estética e asseio, higiene corporal, que são de suma importância para trabalhadores em áreas de manipulação de alimentos, incluindo: Higiene pessoal, Uniformização, EPI's, comportamentos em áreas de operação, etc, que podem ser elencados da seguinte forma conforme RDC 216/2004:

- O controle da saúde dos manipuladores é registrado e realizado de acordo com a legislação específica, através de exames médicos, realizados no estabelecimento.
- Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária são afastados da atividade de manipulação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes são trocados, no

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	15 / 69

mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais são guardados em local específico e reservado para esse fim.

- Os manipuladores higienizam as mãos ao chegar no trabalho, antes e após manipular os alimentos, após toda e qualquer interrupção das atividades, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.
- São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e assepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
- Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.
- Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.
- Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.
- Diariamente os funcionários tomam banho e escovam os dentes.
- O manipulador não experimenta alimentos com as mãos.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO MBPF	VERSÃO 02	PÁGINA 16 / 69

- A entrada de alimentos e bebidas para consumo próprio não é permitida nos setores de produção de alimentos.
- O funcionário evita tocar o corpo e quando toca, lava as mãos.
- Não assoar o nariz, não colocar o dedo no nariz ou ouvido, não mexer no cabelo ou pentear próximo aos alimentos.
- Não enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta.
- Não manipular dinheiro;
- Os funcionários usam desodorante inodoro ou suave. Não utilizam perfumes.
- Os pés são mantidos secos a fim de evitar surgimento de micoses.
- Os calçados apresentam-se limpos, de material impermeável e antiderrapante e estão em boas condições.
- Os manipuladores de alimentos mantêm a limpeza do setor durante o processo produtivo.
- As mãos e antebraços são lavados com sabão líquido antisséptico e secos com papel toalha não reciclado.
- Os visitantes não tocam nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento, se não estiverem com a adequada higiene das mãos. Não comem, fumam, mascam goma (chiclete) durante a visita ao estabelecimento.
- Não entram na área de manipulação de alimentos, os visitantes que estiverem com ferimentos, gripes, doenças transmissíveis, gastroenterites ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	17 / 69

5.1 PROCEDIMENTO DE HIGIENE DAS MÃOS

Na área da cozinha, tem lavatório exclusivo para a higiene das mãos (lavagem e antissepsia), contendo sabão líquido bactericida, papel toalha não reciclado, água corrente potável e lixeira com pedal para descarte.

Frequência:

Os funcionários são orientados a higienizar as mãos várias vezes ao dia, toda vez que entram no setor, na troca de função e durante a operação ou sempre que se fizer necessário. Incluem-se:

- Ao chegar no trabalho;

Depois de:

- Utilizar os sanitários;
- Tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- Fumar;
- Recolher o lixo e outros resíduos;
- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- Pegar em dinheiro;
- Qualquer interrupção do serviço.

Quando:

- Iniciar um novo serviço;
- Tocar em utensílios higienizados;
- Colocar as luvas.

Sempre que:

- Manipular alimentos;

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

 Santa Casa Barra Mansa	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL		
		Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO	VERSÃO	PÁGINA
		MBPF	02	18 / 69

- Mudar de atividade;
- As mãos estiverem sujas.

Técnica:

Umedecer as mãos e antebraços com água;

Ensaboar as mãos e lavar bem, esfregando o dorso da mãos, entre os dedos, polegares, a ponta dos dedos, punhos e antebraço, direito e esquerdo, com utilização de sabonete bactericida, neutro e inodoro;

Enxaguar as mãos e antebraço, retirando os resíduos de sabonete;

Secar as mãos naturalmente ou com auxílio de papel toalha descartável;

Aplicar nas mãos o álcool em gel 70% e esfregá-lo assim como o sabonete durante a lavagem das mãos;

Deixar secar naturalmente.

Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para assepsia das mãos.

5.2 USO DE LUVAS

A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou não, o uso de luvas descartáveis se torna indispensável quando o utensílio não puder ser utilizado. A manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, é realizada com as mãos previamente limpas, com auxílio de utensílios de manipulação.

As luvas descartáveis são trocadas e descartadas quando há interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas são tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	19 / 69

Luvas de malha de aço são utilizadas durante o corte de proteínas em geral e verduras em folhas principalmente. Já as luvas térmicas são utilizadas em situações de calor intenso, como no forno, são mantidas limpas e conservadas.

A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatoriamente usada na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

5.2.1 Uso de luvas descartáveis

É indicada na impossibilidade de utilização de utensílios:

- Na manipulação de alimentos prontos para consumo que já sofreram tratamento térmico;
- No preparo e manipulação de alimentos prontos para consumo que não sofreram tratamento térmico.

Não são utilizadas luvas de borracha, látex ou plástico, quando esta implica risco de acidente de trabalho tais como: calor, cozimento, fritura, manuseio de fornos, fogões, flambadores, fritadeiras, cilindros, masseiras e assemelhados, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos.

5.2.2 Uso de luvas térmicas

Luvas térmicas são utilizadas como item de segurança, são mantidas limpas e não têm contato com o alimento quando utilizadas.

5.2.3 Uso de luvas de borracha de cano longo

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	20 / 69

São utilizadas para proteção do manipulador, distintas para cada atividade e limpas, no desempenho das seguintes tarefas:

- Lavagem de panelas e utensílios;
- Coleta e transporte de lixo e outros resíduos;
- Higienização dos tambores e contentores de lixo;
- Limpeza de sanitários e áreas de lixo;
- Manipulação de produtos químicos.

Cuidados:

Lavar as mãos e fazer a antissepsia, antes e depois de usar luvas;

Descartar as luvas sempre na interrupção de uma atividade;

Manter adequada higienização das luvas.

5.3. USO DE EPI (Equipamento de Proteção Individual)

Além do uso de luvas de borracha descrito acima, os aventais de PVC também são utilizados para as tarefas de limpeza em geral, pois protegem o manipulador de respingos de produtos, evitam que o uniforme se suje e fique molhado, o que também representa risco para a saúde do manipulador. O avental de pvc não é recomendado para ser utilizado próximo a superfícies quentes ou áreas de emissão de calor, como forno e fogões.

A Instituição dispõe em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número e tamanho adequado, levando em consideração o quadro de funcionários e atividades desenvolvidas no local.

É obrigatório o uso de EPI's como capote, sapatos de segurança e botas impermeáveis para atividades dentro das câmaras frias e congelamento ou para atividades que alternam entre ambiente quente ou frio. É vedado o uso de panos e sacos

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	21 / 69

plásticos para proteção do uniforme. O avental plástico é estritamente utilizado às atividades onde tem água e não pode se utilizado próximo à fonte de calor. É vedado a limpeza do EPI dentro das dependências da cozinha.

CAPÍTULO IV - PROCEDIMENTOS

6. PROCEDIMENTOS PARA AVALIAÇÃO MÉDICA:

Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador é comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais. Estes documentos permanecem à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais é anual, mas pode ser reduzida a critério do médico do trabalho responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade obedece às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

A avaliação médica consta de exames admissionais, periódicos, exame de mudança de função, exame de retorno ao trabalho e demissionais, de acordo com a Norma Regulamentadora NR7 que determina a realização do PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, que tem como objetivo avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício da profissão.

O controle de exames médicos dos funcionários é feito pelo Hospital Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa.

O controle de saúde clínico tem por objetivo a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador de doença infecciosa ou parasitária e, por isso, deve-se realizar exames admissionais e periódicos.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	22 / 69

Sendo aprovado nas etapas de seleção, o candidato que é encaminhado para exames médicos tais como hemograma completo; além do exame físico dermatológico para verificar a existência de qualquer lesão na pele ou ferimentos. Adicionalmente ao indicado no PCMSO, são realizados na admissão e no acompanhamento periódico, os exames laboratoriais de coprocultura e copropasitológico de fezes e outros que forem necessários conforme avaliação médica.

A partir de então, o médico libera o atestado de saúde ocupacional (ASO), constando se o candidato está ou não apto para fazer parte do quadro de funcionários da empresa.

Para manipuladores aptos ao trabalho, o exame médico é renovado periodicamente. Em caso de doença infectocontagiosa, diarreia, inflamações, infecções ou afecções na pele, feridas ou outra anormalidade que possa originar contaminação microbiológica do produto, do ambiente ou de outros indivíduos, o manipulador é afastado para tratamento, devendo retornar ao trabalho após a apresentação de exame que comprove que o mesmo está curado da enfermidade.

O programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO tem como objetivo a promoção e preservação da saúde do conjunto dos seus trabalhadores. É parte integrante do conjunto mais amplo de iniciativas da empresa no campo de saúde dos trabalhadores, articulado com o disposto nas demais NR.

Considera questões incidentes sobre o indivíduo e a coletividade de trabalhadores, privilegiando o instrumental clínico-epidemiológico na abordagem da relação entre saúde e o trabalho.

Tem caráter de prevenção, rastreamento e diagnóstico precoce dos agravos a saúde relacionados ao trabalho, inclusive de natureza subclínica, além da constatação da existência de casos de doenças profissionais ou danos irreversíveis à saúde dos trabalhadores.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	23 / 69

Compete ao empregador garantir a elaboração e efetiva implementação do PCMSO, bem como zelar pela sua eficácia.

O PCMSO inclui, dentre outros, a realização obrigatória dos exames médicos:

- Admissional;
- Periódico;
- De retorno ao trabalho;
- De mudança de função;
- Demissional

Atestado de Saúde Ocupacional – ASO

Para cada exame médico realizado, o médico emite o atestado de saúde ocupacional – ASO em 3 (três) vias.

A primeira via do ASO fica arquivada na ficha do trabalhador, à disposição da fiscalização do trabalho.

A segunda via do ASO fica arquivada na pasta do colaborador no RH.

A terceira via do ASO é entregue ao colaborador com os seus respectivos exames.

Os dados obtidos nos exames médicos, incluindo avaliação clínica e exames complementares, as conclusões e as medidas aplicadas são registrados em prontuário clínico individual, que fica sob responsabilidade do médico-coordenador, ou empresa contratada do PCMSO.

Medidas de controle:

- Sendo constatada a ocorrência ou agravamento de doenças profissionais, através de exames médicos ou sendo verificadas alterações que revelem qualquer tipo de disfunção de órgão ou sistema biológico, mesmo sem sintomatologia, cabe ao médico-coordenador ou encarregado:
- Solicitar a empresa a emissão da comunicação de acidente de trabalho – CAT;

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO	VERSÃO	PÁGINA	
	MBPF	02	24 / 69	

- Indicar, quando necessário, o afastamento do trabalhador da exposição ao risco ou do trabalho;
- Orientar o empregador quanto à necessidade de adoção de medidas de controle no ambiente de trabalho.

7. PROCEDIMENTO PARA ALIMENTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS:

Os colaboradores fazem suas refeições sem custo no trabalho e recebem cartão-alimentação mensalmente.

8. PROCEDIMENTO PARA CAPACITAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS:

O treinamento é o ensino programado e organizado, sendo um processo educacional que tem por objetivo a transmissão de conhecimentos, desenvolvimento de habilidades e mudança de atitudes.

Os candidatos são contratados por meio de um processo seletivo, com experiência exigida ou não. Os colaboradores são capacitados periodicamente ou sempre que necessário através de treinamentos teóricos e práticos pertinentes à sua função e atividades realizadas.

Objetivos da Capacitação:

- Melhoria na produtividade;
- Higiene no trabalho;
- Funcionários qualificados para executar o trabalho com segurança;
- Redução da rotatividade de mão-de-obra;
- Redução da taxa de absenteísmo;

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	25 / 69

- Controle do desperdício, através de melhoria de técnicas dietéticas como cortes, pesos e medidas e técnicas de preparo, conservação e armazenamento de alimentos;
- Maior durabilidade de equipamentos e utensílios;
- Maior satisfação do cliente.

8.1. Conteúdo:

Treinamento admissional (integração);

Boas práticas de Fabricação de alimentos:

Asseio pessoal;

Manipulador de Alimentos;

Doenças Transmitidas por Alimentos;

POP's

E outros que se fizerem necessários.

9. PROCEDIMENTO NA SEGURANÇA DO TRABALHO

O Programa de Segurança no Trabalho – PGR (Programa de Gerenciamento de Riscos) é feito pela Segurança do Trabalho do Hospital Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa.

A Norma Regulamentadora – NR 9 estabelece a obrigatoriedade da elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do PGR, visando à preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento, avaliação consequente controle da ocorrência de riscos ambientais existentes ou que venham a existir no ambiente de trabalho, levando em consideração a proteção do meio ambiente e dos recursos naturais.

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	26 / 69

Um dos principais responsáveis por acompanhar as atividades e exigências relacionadas à proteção da saúde e da integridade dos trabalhadores é a CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e Assédio. A norma que regulamenta a necessidade de uma CIPA é a NR 5. Independente do tipo de risco que a empresa possa oferecer ao trabalhador, torna-se obrigatório a atuação da CIPA quando atinge o número de colaboradores determinados por lei.

Âmbito de aplicação:

As ações do PGR são desenvolvidas sob a responsabilidade do empregador, como a participação dos manipuladores, sendo sua abrangência e profundidade dependentes das características dos riscos e das necessidades de controle.

O PGR é parte integrante do conjunto mais amplo das iniciativas da empresa no campo da preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, estando articulado com o disposto em especial com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO previsto na NR 7.

Classificação dos riscos:

Consideram-se riscos ambientais os agentes físicos, químicos e biológicos existentes nos ambientes de trabalho que, em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, são capazes de causar danos à saúde do trabalhador.

- **Agentes físicos:** compreende prego, pedra, pedaços de plástico, vidro, ossos, espinha de peixe, lascas de madeira, unha, cabelo, pêlos, pragas (moscas, insetos, etc.), fragmentos de metais e adornos.
- **Agentes químicos:** compreende as substâncias, compostos ou produtos que possam penetrar no organismo pela via respiratória, por contato ou absorção pelo organismo através da pele ou por ingestão. Provocados por produtos de

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	27 / 69

limpeza (detergente, desinfetante); agroquímicos (inseticidas, herbicidas, fungicidas, raticidas, repelentes); cosméticos, gases e vapores.

- **Agentes biológicos:** compreende contaminação através de bactérias, fungos, parasitas, protozoários, vírus, dentre outros.

Monitoramento:

- Através da exposição dos trabalhadores e cumprimento das medidas de controle;
- Através da realização de uma avaliação sistemática e repetitiva de exposição ao risco, visando a introdução ou modificação das medidas de controle, sempre que necessário.

Responsabilidades:

- Do empregador: cabe ao empregador estabelecer, implementar e assegurar o cumprimento do PGR como atividade permanente da instituição.
- Do funcionário: cabe ao funcionário colaborar e participar da implantação e execução do PGR; seguir as orientações recebidas nos treinamentos de capacitação dentro do PGR; informar ao líder imediato as intercorrências que possam implicar riscos à saúde dos trabalhadores.

CAPÍTULO V - CONDIÇÕES AMBIENTAIS

10. CONDIÇÕES AMBIENTAIS

Nas áreas internas e externas do estabelecimento não é permitido objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, e nem a presença de animais.

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	28 / 69

10.1. Condições Internas:

- A edificação e as instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção quando necessário.
- As instalações são separadas por meios físicos, cada área é identificada, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas produtivas;
- Todas as operações de pré-preparo são realizadas inicialmente, seguidas da higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas, superfícies, pias, piso e qualquer local contaminado.
- O dimensionamento da edificação e das instalações é compatível com todas as operações;
- Existem lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos. Nos lavatórios possuem sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado para secagem das mãos e coletor de papel, acionado por pedal, sem contato manual.
- Existem cartazes afixados sobre o procedimento correto da higienização das mãos nas pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção, inclusive nos lavatórios dos banheiros e vestiários.
- Não é permitido o uso de madeiras e caixas de papelão ou outro material de superfície rugosa e porosa dentro da cozinha;
- Todos os recipientes vazios, embalagens vazias ou com produtos e insumos são estocados em estrados plásticos, removíveis, a fim de facilitar a limpeza dos

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO MBPF	VERSÃO 02	PÁGINA 29 / 69

locais de armazenamento, facilitar a visualização do piso evitando assim a presença de ninhos e esconderijos de pragas e vetores no local.

- Reformas são executadas fora do horário de manipulação dos alimentos;
- Material e produtos de limpeza são guardados em local exclusivo fora da área de preparo de alimentos.

10.1.1 Instalações sanitárias:

- As instalações sanitárias são divididas por gênero, porém o acesso é mesmo para ambos os sexos.
- Os banheiros dispõe de vaso sanitário sifonado com tampa e válvula de descarga de parede, suporte para papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, suporte para papel toalha descartável e lixeira com tampa e pedal para lixo comum.

De acordo com a NR 24:

- Os locais onde possui instalações sanitárias a higienização tem que ser rigorosa e permanente, mantidos limpos e desprovidos de quaisquer odores, durante toda a jornada de trabalho. Os vasos sanitários sifonados e com caixa de descarga automática externa de ferro fundido, material plástico ou fibrocimento.
- Os chuveiros de plástico, comandados por registros de metal a meia altura na parede.
- O mictório é de porcelana vitrificada ou de outro material equivalente, liso e impermeável, provido de aparelho de descarga provocada ou automática, de fácil escoamento e limpeza, apresentando a conformação do tipo de calha. Os lavatórios são revestidos com materiais impermeáveis e laváveis, possuindo torneiras.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	30 / 69

10.1.2. Equipamentos:

O dimensionamento dos equipamentos, utensílios e mobiliário é adequado ao volume de produção, os tipos de produtos, o padrão de cardápio e o sistema de distribuição;

Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos são de fácil higienização e não transmitem substâncias tóxicas, odores ou sabores;

Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem a proteção das partes de maior risco de acidentes, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.

A câmara fria apresenta as seguintes características:

- I – Revestimento com material lavável, impermeável e resistente;
- II – Termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado do lado externo da câmara;
- III – Interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize “ligado” e “desligado”.
- IV – Prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável;
- V – Dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro;
- VI – Isento de ralo e grelha.

10.1.3. Piso, Teto, Janelas e Portas

O piso é de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Possui inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique parada.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	31 / 69

Os ralos devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitem seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.

As paredes e divisórias são sólidas, com acabamento liso e impermeável, não ocas, nem construídas com compensado.

Tetos e forros não transmitem contaminantes aos alimentos. Os acabamentos de tetos e forro são lisos, de material não inflamável e impermeável. Livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas e rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros.

As portas são ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos possuem mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.

As janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

11. Condições Externas

A área externa é livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso e/ou estranhos ao ambiente, livres de vetores e outros animais, não permitido acúmulo de lixo nas imediações e de água estagnada. Vias de acesso limpas, com escoamento adequado e superfície pavimentada, adequado ao trânsito sobre rodas.

11.1. Sistema de Exaustão e Ventilação:

- Os equipamentos disponíveis para exaustão é o exaustor;

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	32 / 69

- O sistema de ventilação garante o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção de ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.
- A circulação de ar é feita através de exaustão. O fluxo de ar é direcionado da área limpa para a área suja. Os exaustores possuem telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente os equipamentos e filtros passam por higienização e manutenção.
- A ventilação é adequada evitando o calor excessivo, a condensação de vapor e acúmulo de poeira.
- A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, poeiras, partículas em suspensão, condensação de vapores, dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.

11.2. Sistema de água, Esgoto e outros Fluidos:

11.2.1. Abastecimento de água:

- A qualidade da água utilizada para consumo ou preparo dos alimentos é controlada através da análise laboratorial semestralmente ou sempre que necessário.
- Os elementos filtrantes possuem etiqueta informando a data da próxima substituição do sistema de filtração que ocorre trimestralmente ou quando necessário.
- O sistema de filtração é substituído periodicamente.
- O reservatório de água é tampado e de fácil higienização, com superfície interna lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	33 / 69

vazamentos. A higienização do reservatório é executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, realizada a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como presença de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

11.2.2 Sistema de Esgoto:

- O sistema de esgoto da cozinha é interligado a caixa de gordura que está interligada ao esgoto local ligado à rede pública de coleta.
- As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, com localização na área externa da cozinha, apresentando-se em bom estado de conservação, vedação e funcionamento;
- Os despejos das pias da área de produção passam por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, com limpeza periódica.

11.3 Iluminação:

- O estabelecimento tem iluminação que possibilita a realização dos trabalhos e não compromete a higiene dos alimentos. As fontes de luz estão colocadas diretamente no teto e se localizam sobre a área de manipulação dos alimentos.
- A iluminação não altera as cores, as luminárias estão protegidas contra quebra;
- As instalações elétricas são embutidas e revestidas por tubulações;
- O ambiente tem iluminação uniforme, sem ofuscamento, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. Lâmpadas e luminárias limpas, com proteção contra explosão e quedas acidentais, apresentando bom estado de conservação.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO MBPF	VERSÃO 02	PÁGINA 34 / 69

11.4 Lixo e Dejetos:

- O estabelecimento possui lixeiras compatíveis, identificadas e acionadas por pedal, sendo forradas com sacos plásticos.
- Para lixo orgânico como cascas e restos de alimentos, a remoção do lixo é feita quando se atinge a metade da capacidade da lixeira. O limite de lixo não é ultrapassada para não causar rompimento do invólucro durante o manuseio, atraindo assim a presença de insetos e pragas. O saco é amarrado e guardado em local específico até ser transportado para a área destinada à coleta de lixo;
- Os recipientes para lixo são exclusivos, distribuídos em quantidade suficiente e em locais estratégicos da cozinha, sendo lavados e desinfetados diariamente após o recolhimento do lixo;
- Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados como lixo, são separados e removidos pelo menos 3 vezes ao dia e transportados para um local exclusivo por um funcionário capacitado;
- O horário de transporte do lixo é feito no horário diferente da entrega ou saída de alimentos da cozinha, não sendo recomendado a utilização do mesmo local de entrada e saída para evitar a contaminação por fluxo cruzado. A higienização das mãos de ser feita sempre após a manipulação do lixo.

CAPÍTULO VI - EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

12. EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS:

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição			
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
		MBPF		02	35 / 69

- Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato direto com os alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos mesmos;
- São mantidos em adequado estado de conservação e são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. São realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios, assim como a calibração dos instrumentos e equipamentos são registradas após a realização dessas operações;
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos;
- Os equipamentos estão instalados com as bases acima do piso em uma altura mínima suficiente para facilitar a limpeza do piso, e na impossibilidade, os equipamentos possuem sistema de rodas para movimentação dos mesmos e limpeza do piso.

CAPÍTULO VII – SANITIZAÇÃO

13. SANITIZAÇÃO

- As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	36 / 69

- As operações de higienização são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência mínima registrada em planilha que garante a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento;
- As caixas de gordura são periodicamente limpas e registradas em planilha;
- A área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término das atividades. São tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, com suspensão de partículas e pela formação de aerossóis;
- Substâncias odorizantes e/ou desodorantes em quaisquer das suas formas não são utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos;
- Os produtos saneantes utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde;
- A diluição, o tempo de contato e modo de uso/ aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante;
- Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para esta finalidade;
- Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são apropriados para a atividade, mantidos conservados, limpos e disponíveis em número suficiente, sendo guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações são distintos daqueles usados para a higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;
- É vetado a presença de animais domésticos no local de trabalho.

13.1 NORMAS DE HIGIENE AMBIENTAL:

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	37 / 69

- As instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação;
- As etapas obrigatórias do procedimento de higienização são: remoção de sujidades, lavagem com água e sabão ou detergente; enxágue com desinfecção química seguida de enxágue final ou desinfecção física pelo emprego de vapor;
- A higienização dos equipamentos e utensílios é feita na área onde esses materiais se encontram. Os procedimentos e a periodicidade da higienização são estabelecidos nos Procedimentos Operacionais Padronizados.

Diluição dos produtos químicos:

- O colaborador deverá realizar a diluição do produto químico conforme instruções do fabricante, encontrados no rótulo da embalagem antes de iniciar a atividade. Os EPI's utilizados são óculos de segurança, luva de borracha de cano longo, bota de pvc e avental de pvc.

É proibido:

- Varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;
- Fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
- Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;
- Presença de animais domésticos no local de trabalho;
- Escoar água residual da higienização ambiental em via pública.

Os produtos utilizados nos procedimentos de limpeza e desinfecção são identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	38 / 69

armazenamento de alimentos. São devidamente registrados na ANVISA, possuem rotulagem obrigatória para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, como:

I - Dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o número de Autorização de Funcionamento pela ANVISA;

II - O nome do Responsável Técnico e o número da inscrição em seu conselho profissional;

III - Informações e instruções sobre precauções e cuidados em casos de acidentes.

- As operações de higienização são realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores utilizam luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de pvc.
- São obedecidas as instruções de uso e de segurança conforme especificações do fabricante.

13.2 PROCEDIMENTOS DE HIGIENE AMBIENTAL:

- Paredes

Periodicidade: mensal

Colocar em um recipiente solução detergente;

Iniciar a limpeza pelos locais mais altos;

Molhar o escovão na solução detergente e esfregar, retirando toda a sujeira;

Enxaguar com água;

Deixar secar.

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	39 / 69

- Pisos e Rodapés

Periodicidade: diário

Recolher os resíduos com auxílio de um rodo e pá;

Jogar água no piso para remover os resíduos;

Espalhar a solução detergente no piso;

Esfregar o piso e rodapés com auxílio de um esfregão ou máquina de limpeza até remover toda sujeira, puxar com o rodo;

Espalhar solução clorada pelo chão;

Deixar agir por 15 minutos e puxar com rodo e deixar secar.

- Portas

Periodicidade: quinzenal

Esfregar toda a superfície com uma esponja umedecida com solução detergente;

Iniciar a limpeza pelos locais mais altos, limpar toda a superfície, inclusive as maçanetas;

Com um pano limpo umedecido com água, retirar os resíduos;

Trocar a água do balde sempre que estiver suja.

- Janelas

Periodicidade: Quinzenal

Molhar o escovão e /ou esponja na solução detergente e esfregar, retirando toda a sujeira;

Enxaguar com água;

Deixar secar.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	40 / 69

- Luminárias, Lâmpadas

Periodicidade: trimestral

Em água corrente e com auxílio de uma esponja com detergente lavar as luminárias;

Limpar as lâmpadas com um pano umedecido em álcool;

Deixar secar.

- Bancadas, Prateleiras, mesas de apoio

Periodicidade: após a utilização

Retirar os resíduos com água;

Esfregar toda a superfície com uma esponja umedecida com detergente neutro;

Enxaguar com água;

Tirar o excesso com um pano limpo descartável;

Finalizar com álcool 70%

- Teto

Periodicidade: De acordo com a necessidade

Lavar com água e sabão com auxílio de um mop ou esfregão;

Enxaguar com água, utilizando uma mangueira.

14. NORMAS DE HIGIENE PARA UTENSÍLIOS EM GERAL:

As doenças respiratórias e aquelas transmitidas pela saliva contaminada podem ser auxiliares na sua propagação por objetos tais como talheres, copos, pratos, recipientes, saladeiras, caixas plásticas etc quando não higienizados de forma correta.

Os utensílios são lavados antes e imediatamente após o uso.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO MBPF	VERSÃO 02	PÁGINA 41 / 69

14.1 PROCEDIMENTOS PARA HIGIENE DOS UTENSÍLIOS

Periodicidade: após o uso

1º - Raspagem: consiste na retirada de resíduos sólidos ou líquidos que estão aderidos nas superfícies dos utensílios. Tem como finalidade a remoção ao máximo de resíduos alimentares;

2º - Pré-lavagem: consiste na remoção ou dissolução dos resíduos das superfícies através da água. Aplica-se água fria ou morna em toda superfície a ser limpa;

3º - Lavagem: consiste na remoção do material orgânico através de agentes químicos. Aplica-se a solução detergente e como auxílio de uma esponja ou escova em toda a superfície;

4º - Enxague – consiste na remoção da espuma e do resto dos resíduos alimentares. A temperatura da água gira em torno de 46°C, facilitando a remoção da gordura, baixa contagem bacteriana e agilidade no processo de secagem. Pode-se usar torneira elétrica ou aquecimento prévio da água para enxágue.

5º - Sanitização: consiste na remoção de micro-organismos das superfícies já limpas através de agentes químicos:

- Solução clorada a 200 ppm deixando agir por 15 minutos, enxaguar em seguida;
Ou
- Álcool a 70% na forma líquida ou em gel, não sendo necessário o enxágue, deixando secar naturalmente.

6º - Enxágue: consiste na remoção do sanitizante (se usar álcool a 70% não é necessário enxaguar).

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	42 / 69

Os utensílios após a higienização adequada, devem ser guardados emborcados para baixo e armazenados em local limpo e protegidos, de forma a evitar o acúmulo de água no interior dos utensílios, assim como o contato com a poeira e insetos.

CAPÍTULO VIII – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

15. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS:

Este controle é baseado em medidas preventivas e corretivas que são descritas abaixo:

- Medidas preventivas:

A regra básica de prevenção consiste em evitar que as pragas tenham acesso as instalações, abrigo, água e alimento.

Para evitar o excesso de pragas, a edificação do restaurante segue Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e a Legislação Sanitária Federal e Municipal, todos os materiais que constituem as edificações são resistentes, impedindo a entrada e a permanência de pragas, como por exemplo: janelas, ralos e/ou ductos de ventilação telados e portas ajustadas ao batente. Todos os materiais fora de uso são descartados, não sendo permitidos materiais amontoados em cantos ou pisos, acúmulo de pó ou sujeira, desorganização, ralos abertos.

É permitida a entrada de alimentos em caixa de papelão e/ou madeira no estabelecimento, desde que estejam limpas e seja feita a adequada transferência para outros recipientes para serem armazenados no estoque.

É vedado o armazenamento de alimentos e outros produtos em caixa de papelão ou caixas de madeira, caso não seja possível, devido ao local delimitado, podem

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	43 / 69

ser embaladas em saco plástico transparente para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

Os produtos em embalagens impermeáveis originais são lavados antes de serem abertos, prevenindo contaminação que possa ter vindo da embalagem, como urina e fezes de roedores e outros tipos de contaminação oriundas dos fornecedores e dos transportadores.

É realizado periodicamente uma inspeção para verificação de rastros de pragas, sob bancadas e equipamentos. A manutenção tem a periodicidade adequada ao desgaste das instalações e equipamentos, de forma a garantir a segurança alimentar dos produtos processados e segurança dos manipuladores, não sendo permitidas rachaduras, brechas, descascamentos de pintura, descolamento de pisos, azulejos e rejuntas, dentre outros, que podem se constituir em focos de crescimento de pragas.

Para não fornecer água e alimentação as pragas, o estabelecimento é higienizado periodicamente em suas instalações, não deixando resíduos de alimentos sobre pisos e bancadas, mantendo as embalagens íntegras e os alimentos protegidos. Os locais de armazenagem e produção são arejados, iluminados, secos e livre de resíduos de alimentos.

O lixo é mantido dentro de sacos de lixo amarrados e acondicionados em lixeira apropriada. Evita-se água empoçada, esta é puxada até o ralo.

- Medidas corretivas:

O combate visa à eliminação de pragas como ratos e baratas. Este combate é feito por meio químico.

Frequência: Mensal

- Medidas de controle de pragas:

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	44 / 69

O programa de desinsetização e desratização é realizado internamente, por uma empresa especializada para esse tipo de serviço e registrada por órgãos competentes;

A supervisão do trabalho da empresa prestadora de serviços é de responsabilidade da coordenação.

Somente são usados pesticidas devidamente registrados no Ministério da Saúde;

Os gêneros alimentícios durante o processo de desinsetização ficam protegidos com sacos plásticos para evitar que sejam contaminados pelos venenos pulverizados;

Fazem parte do controle químico de pragas a rede de esgoto, fossas, galerias de fiação, painéis elétricos e arredores, incluindo área de maquinários;

Durante o tratamento não é recomendado a transição de pessoas;

A higienização dos equipamentos e utensílios é realizada após aplicação caso necessário;

A empresa especializada ficará responsável pela emissão do certificado de serviço conforme Ordem de serviço;

Na observância da presença de insetos ou roedores, a empresa é imediatamente informada para retornar ao local e reaplicar o produto.

CAPÍTULO IX - PRODUÇÃO

16. PRODUÇÃO

16.1 RECEBIMENTO DE ALIMENTOS:

O recebimento de matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área apropriada para este fim, protegida e limpa.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	45 / 69

É necessário no ato do recebimento, a nota fiscal e a solicitação de compras que deu origem a ordem de serviço para a conferência dos produtos. Caso observe algum tipo de divergência, o fornecedor é notificado ou até mesmo é aberto um avario adverso para ser tratado. Os produtos podem ser devolvidos ou trocados.

No rótulo dos produtos devem constar nome do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, razão social, endereço completo com CEP e CNPJ do fabricante (ou do produtor, importador ou distribuidor); data de fabricação e/ou validade, lote, instruções de conservação, preparo e uso do produto, número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A tabela com informação nutricional também é exigida conforme legislação vigente.

Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte é obrigatório apresentar condições adequadas de higiene.

No ato do recebimento é avaliado as condições de higiene do veículo de entrega, condições de higiene do entregador, medição de temperatura dos produtos resfriados, refrigerados e congelados; integridade e higiene das embalagens, conferência da nota fiscal com a mercadoria; avaliação sensorial dos produtos e verificação da data de validade.

Na avaliação sensorial dos produtos é levado em conta cor, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

São adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado, como:

- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que necessitam de condições especiais de conservação é verificada nas etapas de recepção e de

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	46 / 69

armazenamento, registradas em check-list de controle. São conferidos os itens de rotulagem das embalagens;

- Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade fora do vencimento, apagados ou rasurados são imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente;
- Sempre que possível, os alimentos são mantidos nas suas embalagens originais;
- Na presença de embalagens de papelão, estas são removidas e descartadas, e os alimentos são embalados com fita-filme de pvc, ou transferidos para embalagens plásticas com tampas. O rótulo é preservado, sendo recortados, embalados em sacos plásticos e fixados ao alimento;
- As condições das mercadorias são conferidas e registradas em planilhas de controle;
- As temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação são verificadas, conforme as indicações a seguir:

I – Produtos Congelados	- 12°C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante	
Refrigerados	Carnes	De 4 a 7°C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.
	Demais produtos	De 4 a 10°C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO	VERSÃO	PÁGINA	
	MBPF	02	47 / 69	

II – Produtos Resfriados/Refrigerados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de Validade
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4°C	3 dias
Carnes bovina e suína, aves, entre outras e seus manipulados crus	Máximo 4°C	3 dias
Espetos mistos, bife à rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne-moída	Máximo 4°C	2 dias
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4°C	3 dias
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4°C	3 dias
Demais alimentos preparados	Máximo 4°C	3 dias
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para consumo	Máximo 5°C	5 dias
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5°C	3 dias
Leite e derivados	Máximo 7°C	5 dias
Ovos	Máximo 10°C	7 dias

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	48 / 69

17. CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS:

17.1 CARNES BOVINAS:

- Congeladas:

Próprias para consumo: interior da embalagem sem formação de gelo (indicador de congelamento); produto totalmente congelado, com embalagem íntegra e limpa; data de fabricação, prazo de validade e no SIF, SIE ou SIM presentes e adequados.

- Cor: característica de cada espécie, sem manchas pardacentas ou esverdeadas
- Odor: característico

17.2 EMBUTIDOS:

São preparados à base de carne bovina e suína, mantidos em ambiente resfriado (temperatura de 0 a 4°C). Os prazos de validade são verificados, não sendo permitido produtos com embalagens violadas, rasgadas e sem rótulo.

Impróprios para consumo: superfície pegajosa, úmida, drenando líquido; odor desagradável de ranço e presença de bolores.

17.3 ALIMENTOS EM CONSERVA, EMBALADOS E/OU ENLATADOS:

Os produtos apresentam-se com aspecto e odor adequados; líquido conservante transparente (quando houver) e sem sujidades ou insetos e sem formação de gases na embalagem; rótulo com data de fabricação e validade.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	49 / 69

Os produtos enlatados não são consumidos quando as latas se apresentam enferrujadas, estufadas, amassadas, com vazamento e sem rótulo.

Os vidros não apresentam tampas enferrujadas ou estufadas, vidro trincado, material estranho imerso, produto com a coloração suspeita, líquido turvo ou espumoso.

Os sacos e embalagens plásticas são íntegros e sem indícios de insetos.

Os alimentos com recomendação para estocagem refrigerada são mantidos sob refrigeração. A rotina de entrega de hortifrutigranjeiros acontece geralmente 3 vezes por semana ou sempre que necessário de acordo com a demanda, a fim de evitar acúmulo excessivo de alimento em refrigeração e garantir uma temperatura adequada à sua conservação.

Sem defeitos, sem traços de descoloração, livres de enfermidades, insetos ou larvas não danificadas por qualquer lesão de origem física e mecânica que afete sua aparência, sem ressecamentos ou queimaduras.

Congelados:

- Próprios para o consumo:

Observar a integridade da embalagem, a cor característica, os dados de fabricação, validade, origem e se não há formação de gelo internamente.

Centro geométrico do produto em temperatura igual ou inferior a -18°C , preparados com matéria-prima segura, livre de matéria terrosa, bolores, parasitas ou detritos animais e vegetais; a embalagem serve como uma camada protetora contra contaminantes e assegura a qualidade e segurança do alimento. Não deve, apresentar sinais de descongelamento com cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	50 / 69

17.4 QUEIJOS:

Queijo muçarela

- Aspecto: crosta firme ou não formada, consistência semi-dura, rígida.
- Cor: amarelo, homogênea
- Odor: característico
- Sabor: suave, levemente salgado

Queijo parmesão

- Aspecto: crosta firme, lisa, não pegajosa, untada com óleo secativo ou verniz próprio, consistência dura, maciça, de untura seca, textura compacta.
- Cor: amarelo-palha e homogênea
- Odor: característico.
- Sabor: forte

18. NORMAS PARA ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS:

Os alimentos podem sofrer alterações decorrentes de mudanças químicas ou da ação de micro-organismos. As alterações nos alimentos podem ser rápidas ou lentas, dependendo de fatores intrínsecos dos alimentos (atividade de água A_w , estrutura biológica, etc) e extrínsecos (temperatura, umidade, processos de esterilização, etc).

Como a maioria das alterações é de ação de micro-organismos, os alimentos podem ser classificados como perecíveis e não perecíveis.

No estabelecimento são considerados apenas três tipos de armazenamento, ou seja, estoque em temperatura ambiente, refrigeração e congelamento.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	51 / 69

Os alimentos não perecíveis são armazenados no estoque a temperatura ambiente e os perecíveis são armazenados sob refrigeração ou congelamento.

A conservação dos alimentos visa a preservação ou retardamento da decomposição dos mesmos, que é causada pela atividade enzimática e por ação microbiana, por reações produzidas pelo aumento da atividade enzimática e por ação de insetos e roedores.

O correto armazenamento dos produtos alimentícios é fundamental em qualquer empresa alimentícia. São observadas e mantidas as condições satisfatórias de controle de temperatura, limpeza, rotatividade dos estoques e ventilação, para garantir a conquista e manutenção de bons padrões de higiene.

Área para armazenamento de alimentos à temperatura ambiente:

- Porta em bom estado de conservação;
- Borracha de vedação na parte inferior da porta;
- Piso em material lavável e resistente;
- Não apresenta ralos para escoamento de água;
- Boa iluminação, ventilação cruzada ou mecânica, que permita ampla circulação de ar entre as mercadorias;
- Temperatura não superior a 27°C;
- Inexistência de tubulações de água e vapor, salvo se muito isoladas;
- Prateleiras para armazenamento, de forma a facilitar a visualização e a limpeza e também para permitir flexibilidade de novos arranjos;
- Extintor de incêndio presente;
- O local de estocagem é seco, arejado e iluminado;
- Os produtos não recebem luz solar direta;

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	52 / 69

- As prateleiras são instaladas a uma distância do piso e das paredes, que possibilite a limpeza e a visualização do ambiente. As mercadorias são acondicionadas obedecendo este espaço, para evitar a transmissão de umidade pelas paredes e possibilitar a circulação de ar;
- Os alimentos e produtos são organizados segundo o critério PVPS, ou seja, o Primeiro a Vencer deve ser o Primeiro a Sair do estoque;
- As áreas de armazenamento são mantidas livres de resíduos e sujeiras a fim de evitar a presença de insetos e roedores;
- Os estrados de plásticos são removidos e limpos a fim de serem examinados para detectar infestação por insetos ou roedores;
- Estrados, caixas e materiais danificados são retirados da área de armazenamento;
- Os alimentos não são acondicionados em recipientes que tenham sido anteriormente usados para produtos de limpeza;
- Os produtos de limpeza são estocados em local próprio, distante dos alimentos e devidamente identificados;
- Os produtos são sempre armazenados de acordo com as especificações do fabricante;
- Aqueles produtos destinados à devolução são colocados em local apropriado, identificado, limpo e organizado;
- Práticas de limpeza e manutenção, assim como, um programa geral de sanitização e controle de pragas são realizados regularmente.

18.1 PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS

Latarias:

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO	VERSÃO	PÁGINA	
	MBPF	02	53 / 69	

Evita-se queda, uma vez que podem causar o rompimento do verniz e consequentemente o contato direto do alimento com o material da lata, o que pode comprometer o produto;

- Realiza-se a limpeza da parte externa das latas, antes de serem armazenadas nas prateleiras e periodicamente a fim de mantê-las livres de poeira;
- Depois de abertas, caso o conteúdo não seja totalmente utilizado, este é acondicionado em recipientes de vidro, inox ou plástico. As informações do rótulo original são transcritas em etiquetas brancas ou similares;
- O empilhamento é feito de forma segura, a fim de evitar quedas e danos.

Sacarias:

- São dispostas sobre prateleiras;
- Os gêneros são separados de acordo com o tipo de produto;

OBS: Caso a embalagem seja rompida ou aberta, providencia-se o vedamento do pacote usando fita-filme. Quando, por sua vez, a identificação do produto tiver ilegível, as informações do rótulo original são transcritas para as etiquetas.

Descartáveis:

- Os descartáveis são estocados separados dos demais produtos;
- Retira-se os descartáveis do interior das caixas e organiza-se em embalagens plásticas;
- Sacos plásticos para alimentos, luvas descartáveis são mantidos em embalagens fechadas.

Material de limpeza:

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO MBPF	VERSÃO 02	PÁGINA 54 / 69

- Os produtos de limpeza ficam armazenados em locais apropriados, separado dos gêneros alimentícios;
- Não é permitido o uso de vassouras no interior da cozinha;
- Após aberto é obrigatório a identificação correta dos produtos.

Recipientes para estocagem de gêneros:

Devido ao fato destes poderem estar em contato prolongado com os alimentos que suportarão o crescimento bacteriano, responsáveis tanto pela deterioração como pelas toxinfecções de origem alimentar, a sua limpeza inicial é importante. Quando for possível a lavagem mecânica dos recipientes ela é preferível. Quando a lavagem manual é usada, ela deve ser seguida por uma secagem natural antes da estocagem ou sua reutilização.

18.2 PRODUTOS PERECÍVEIS

Considera-se produto perecível aquele que se deteriora em um prazo de 1 a 8 dias. Ex.: carnes em geral, hortaliças, frutas dentre outros.

Estes produtos são armazenados sob refrigeração até o momento de sua utilização podendo ser mantidos refrigerados e/ou congelados.

Os alimentos que necessitam de refrigeração são armazenados sob temperatura de 0 à 4°C, ou conforme instruções do fabricante.

Os alimentos congelados ficam na temperatura de -18°C e são observadas as datas de validade de cada produto, ou conforme instruções do fabricante.

Após a manipulação e/ou porcionamento dos alimentos é respeitado o período de validade de 72 (setenta e duas) horas para todos os itens, com exceção dos pescados que devem ser consumidos em 24 horas se mantidos a 4°C.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	55 / 69

- O controle de estoque é feito a partir do sistema PVPS de entrada e saída dos alimentos, ou seja, o primeiro que vence é o primeiro a sair;
- Latas abertas são eliminadas, não podendo ser mantidas no refrigerador. O conteúdo das latas é transferido para um recipiente provido de tampa e devidamente identificado (na etiqueta consta o nome, data de abertura e a validade do produto) depois de aberto, conforme instruções do fabricante ou tabela;
- Os alimentos são estocados em recipientes plásticos tampados, identificados ou devidamente protegidos por filme plástico;
- Os pescados, quando necessário, são transferidos para sacos plásticos transparentes ou recipientes plásticos com tampa. A abertura dos sacos deve ser bem amarrada para evitar disseminação de odores. A identificação da embalagem original é prevalecida;
- Sobras de frios são embaladas em filme plástico ou em recipientes plásticos tampados, a fim de evitar ressecamento e/ou contaminação. Além disso, cada produto é datado e identificado, considerando validade de 3 dias à temperatura de 4°C;

19. PROCEDIMENTOS PARA FABRICAÇÃO/ PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS

- **Degustação dos alimentos:**

A prova dos alimentos é realizada através do procedimento a seguir, com o objetivo de analisar previamente cada preparação do cardápio antes da distribuição:

1. Utilizar um utensílio higienizado para retirar uma pequena quantidade de amostra;

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	56 / 69

2. Colocar no prato;
3. Distante da preparação, degustar a amostra;
4. Fazer os ajustes necessários antes da liberação, caso necessário.

- **Preparo:**

A cocção é a etapa onde os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um tempo determinado, devendo atingir no mínimo 74°C no seu centro geométrico. Outras operações, combinando-se um tempo de duração sob determinada temperatura, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

- **Ovos:**

O ovo pode estar contaminado com Salmonela, tanto na casca como na gema. A qualidade sanitária das preparações à base de ovos é garantida com os seguintes procedimentos:

- 1 – A qualidade dos fornecedores de ovos e as aves que realizam a postura não podem estar contaminadas com salmonela;
- 2 – Não é permitido preparações em que os ovos permaneçam crus ou mal cozidos ou ainda com a gema mole. Os ovos são cozidos por 7 minutos e os ovos fritos apresentam gema uniforme e dura;
- 3 – O conteúdo do ovo não entra em contato com a superfície externa da casca;
- 4 – Ovos apresentando rachadura ou sujos na casca são devolvidos para o fornecedor para posterior troca;
- 5 – Os ovos são armazenados em refrigeração até 10°C;
- 6 – Confere-se o prazo de validade dos ovos;

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO MBPF	VERSÃO 02	PÁGINA 57 / 69

7 – Os ovos não são lavados. Geralmente, as grandes granjas realizam a higienização automatizada de ovos. Estudos científicos têm mostrado que a lavagem dos ovos para produzir ovos líquidos de uso industrial, não tem influência na qualidade microbiológica do produto final que sofrerá pasteurização, desde que a matéria-prima seja de boa qualidade. A lavagem dos ovos pode reduzir a carga microbiológica da casca, porém alguns agentes químicos utilizados nessa lavagem podem causar danos físicos ao produto, facilitando a entrada de micro-organismos através da casca.

- O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados são realizados em equipamento de refrigeração e os produtos são identificados com a sua denominação, data de preparo e prazo de validade.
- O processo de resfriamento de um alimento preparado é realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C para 10°C em até 2 horas. Em seguida, o mesmo é conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a 18°C negativos.

- **Laticínios:**

1 - Fatiar ou ralar (este pré-preparo deve ser realizado em no máximo 30 minutos em temperatura ambiente) e armazenar;

2- Usar nas preparações

Validade: 72 horas

Armazenamento em refrigeração a temperatura de até 4°C.

- **Embutidos:**

1 – fatiar ou ralar (este pré-preparo deve ser realizado em no máximo 30 minutos em temperatura ambiente) e armazenar;

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	58 / 69

2- Usar nas preparações

Validade: 72 horas

Armazenamento: colocar em recipiente plástico tampado, etiquetado com nome da preparação, data de manipulação e validade, armazenamento em refrigeração a temperatura de até 4°C

- Conservas:

1 –Lavar as embalagens originais antes de abrí-las;

2 – Usar nas preparações

Validade: 72 horas

Armazenamento: colocar em recipiente plástico tampado, etiquetado com nome da preparação, data de manipulação e validade, armazenamento em refrigeração a temperatura de até 4°C

- Produtos congelados prontos para consumo:

1 – Descongelar em refrigeração;

2 – Aplicar nas preparações

Validade: 72 horas

3 – Armazenamento: colocar em recipiente plástico tampado, etiquetado com nome da preparação, data de manipulação e validade, à temperatura de 10°C.

4 – O descongelamento de alimentos é efetuado segundo a recomendação do fabricante. Não são descongelados alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido é feito em forno micro-ondas. O descongelamento lento é efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C. Após o descongelamento, o produto não pode ser recongelado.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	59 / 69

CAPÍTULO X – NORMAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

20. NORMAS GERAIS:

- Carnes congeladas são descongeladas sob refrigeração à temperatura inferior a 4°C. Para consumo imediato as carnes podem sofrer descongelamento em forno micro-ondas. Uma vez descongeladas, não é permitido recongelar;
- Alimentos pós cocção são válidos para consumo por 24 horas se mantidos em temperatura até 4°C;
- Os alimentos que precisam passar por manipulação prévia, são retirados pouco a pouco da refrigeração para que não fiquem expostos à temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- Uma vez manipulados, os alimentos são mantidos sob refrigeração até a hora de serem manipulados;
- As facas e tábuas de altileno são destinadas para o corte exclusivo de cada tipo de produto, não devendo ser utilizadas para outros alimentos sem a prévia sanitização;
- Após a retirada das hortaliças e frutas das embalagens originais, estas são lavadas em água corrente, a fim de remover resíduos e detritos ali presentes;
- Os alimentos já lavados são sanitizados, com produto específico, conforme Procedimento Operacional Padrão em anexo;
- As hortaliças são cortadas com faca devidamente limpa e sanitizada;
- Após adequada sanitização, as hortaliças são armazenadas em monoblocos plásticos com tampas ou sacos plásticos transparentes, próprios para alimentos, identificados com nome do produto, data de fabricação e validade de 3 dias;

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	60 / 69

- O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e/ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias;
- Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada;
- Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para consumo;
- Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados;
- As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
- Quando as matérias-primas e os ingredientes não são utilizados em sua totalidade, são adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
- Antes de iniciar a preparação dos alimentos, procede-se à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;
- O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 74°C em seu centro geométrico. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação de temperatura e do tempo utilizado, conforme planilha de controle;

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	61 / 69

- Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, procede-se ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Exceto os casos em que o fabricante recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, sendo seguidas orientações constantes de rotulagem;
- Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favorecem a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo 6 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos são previamente submetidos ao processo de resfriamento;
- O processo de resfriamento de um alimento preparado é realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas. Em seguida, o mesmo é conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos);
- O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C ou inferior, é de 5 dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C, o prazo máximo de consumo é reduzido de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
- Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento coloca-se no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO MBPF	VERSÃO 02	PÁGINA 62 / 69

armazenamento é regularmente monitorada e registrada, conforme planilha de controle em anexo;

- Os alimentos a serem consumidos crus são submetidos ao processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e são aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;
- Evita-se manipular os alimentos já cozidos diretamente com as mãos. Procura-se sempre utilizar utensílios limpos e/ou luvas descartáveis, quando necessário;
- Os alimentos enlatados são lavados com detergente neutro e água corrente antes da abertura da lata, inclusive as latas de bebidas;
- Os alimentos não podem ser provados com os dedos ou palma das mãos, sendo utilizados talheres sanitizados ou descartáveis para este fim;
- São manipulados os alimentos crus, ou não sanitizados, separados dos cozidos, ou já sanitizados, a fim de evitar o risco de contaminação cruzada;
- Na distribuição, os alimentos obedecem às seguintes temperaturas: 60°C, no mínimo, para alimentos quentes e de 10°C para alimentos frios;
- A água para beber, preparar os alimentos e higienizar superfícies, equipamentos e utensílios, é rigorosamente potável e sua análise físico-química e microbiológica é efetuada semestralmente;
- A cada 6 meses a limpeza dos reservatórios de água é feita, suas tampas são mantidas em perfeita vedação e sem a presença de objetos sobre as mesmas. Verificar POP em anexo;
- Mesmo com a utilização de luvas e utensílios, as mãos são adequadamente higienizadas.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	63 / 69

CAPÍTULO XI – MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE E EMBALAGEM

21. MATÉRIA-PRIMA

As matérias-primas para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

Procedência, rotulagem e embalagem:

Só são aceitos produtos com registro no SIF, SIE ou no SIM e para produtos isentos os fornecedores são visitados. Na recepção de mercadorias são verificadas:

- Temperaturas;
- Integridade da embalagem;
- Prazo de validade;
- Peso do produto;
- Qualidade do produto final;
- Registro do produto no Ministério da Saúde e/ou no Ministério da Agricultura e do Abastecimento;
- Se as embalagens estão violadas;
- Informações claras de rotulagem como: data de fabricação, prazo de validade, procedência e lote;
- Ausência de elementos estranhos como: material particulado, insetos, traças, etc;
- Ausência de contaminação e sujidades visíveis nas embalagens;
- Apresentação pelos fornecedores de laudos de análises microbiológicas periodicamente;

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	64 / 69

- Temperaturas adequadas no momento da recepção, conferidas através do termômetro digital;
- Na recepção das matérias-primas, quando não é observado o cumprimento de qualquer destas exigências, o produto é devolvido, sendo substituído pelo fornecedor.

A aferição de temperatura dos alimentos pode ser realizada na superfície ou no centro geométrico. Para avaliação da cocção, reaquecimento, refrigeração e congelamento, a temperatura deve ser medida na superfície.

O termômetro infravermelho é cada vez mais usados nas indústrias e nos serviços de alimentação. Sua popularidade é atribuída ao fato de serem compactos e fáceis de usar, com resposta rápida, permitindo aos usuários fazer muitas medições num curto espaço de tempo. Além disso, estes dispositivos permitem a leitura de temperatura sem contato físico entre termômetro e o alimento, reduzindo qualquer risco de contaminação cruzada. Estes equipamentos também são susceptíveis a erros e medem apenas a superfície do que está sendo avaliado. Portanto, medições realizadas apenas com o termômetro infravermelho são passíveis de erro, podendo levar à impugnação ou liberação inadequada dos alimentos por parte de órgãos fiscalizadores.

Para a medição das temperaturas no centro geométrico dos alimentos recomenda-se o uso de termômetros digitais com haste metálica de penetração, uma vez que os termômetros infravermelhos com mira laser não realizam medição de profundidade. Recomenda-se também que os termômetros de penetração sejam lavados e desinfetados antes de iniciar a medição, a cada uso e ao final das medições.

22. ROTULAGEM E EMBALAGEM:

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	65 / 69

Matérias-primas e ingredientes que sofreram fracionamento ou foram transferidos de suas embalagens originais, são manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com rótulo original ou através de etiquetas contendo: nome de fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência.

Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos ou prontos para o consumo, são armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: nome, data de preparo e prazo de validade.

CAPÍTULO XII - DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO FINAL

23. DISTRIBUIÇÃO DO PRODUTO FINAL

Na área de consumo de alimentos ou o mais próximo possível, deve haver um lavatório para higienização das mãos dos consumidores e as instalações sanitárias para os clientes não devem se comunicar com as áreas de produção de alimentos.

As áreas de exposição do alimento preparado são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são compatíveis com as atividades em número suficiente e em adequado estado de conservação.

Os manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, são devidamente dimensionados e, estão em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos é regularmente monitorada.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO MBPF	VERSÃO 02	PÁGINA 66 / 69

O equipamento de exposição dos alimentos dispõe de barreiras de proteção que previnem a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, são descartáveis e alguns feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

Os alimentos são conservados em balcões refrigerados a 10°C ou em balcões quentes com temperatura de no mínimo 60°C devidamente tampados.

São servidos com o auxílio de protetores manuais (pinças, pegadores, etc) impedindo-se o contato direto do alimento com as mãos do manipulador.

Todo o setor é separado, identificação por área como área de pré-preparo, preparo, cocção, manipulação de alimentos, descarte, higienização de panelas, recebimento e estoque.

Os latões de lixo são providos com sacos plásticos e tampados, são identificados e possuem pedal para acionamento.

Os manipuladores de alimentos de forma direta ou indireta são capacitados em Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos, cumprindo todas as recomendações exigidas.

Os locais e equipamentos destinados ao estoque dos produtos acabados como freezers e balcões refrigerados, seguem as mesmas rotinas de sanitização ambiental e de controle de pragas adotadas nos setores produtivos.

A rotatividade dos produtos estocados obedece ao sistema PVPS, onde o “Primeiro que vence é primeiro que sai”.

A água do balcão térmico é trocada diariamente e mantida a temperatura média de 89°C.

No Serviço de Nutrição e Dietética não é permitido a manipulação de dinheiro, cartões e outros tipos de pagamento de despesas.

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição		
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	67 / 69

Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados. O ar condicionado é permitido fora da área de manipulação de alimentos como sala da nutrição e estoque.

Os alimentos expostos para o consumo imediato são protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas e, contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo. Não podem ter contato com saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos. Obedecem aos critérios de tempo x temperatura, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não obedecem esses critérios são desprezados.

Temperatura em °C (no centro geométrico)	Tempo de exposição
Alimentos quentes	Mínimo de 60min / Máximo 6 horas
Abaixo de 60	Máximo 1 hora
Alimentos frios	Até 10 / Máximo 4
Até 10°C	Máximo 2

CAPÍTULO XIII – PROCEDIMENTOS GERAIS

24. PROCEDIMENTOS GERAIS:

- O controle de qualidade do Serviço de Nutrição e Dietética é realizado por profissionais habilitados.
- O estabelecimento dispõe de Manual de Boas Práticas de Fabricação e esse documento está acessível aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária quando requerido.

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa		UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição	
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
	MBPF		02	68 / 69

- Os registros são mantidos por período de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.
- Os POP's contêm as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou função dos responsáveis pelas atividades. São aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico do setor, e os principais exigidos são:
 - Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - Higienização do reservatório de água;
 - Higiene e saúde dos manipuladores.

25. RESPONSABILIDADE TÉCNICA:

O Responsável técnico:

- I – Capacita os funcionários nas Boas Práticas de Fabricação e manipulação de alimentos, incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;
- II – Elabora, atualiza e implementa o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento;
- III – Acompanha as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e presta informações necessárias sobre o processo de produção e procedimentos adotados;
- IV – Notifica ao órgão de Vigilância epidemiológica os surtos de doenças transmitidas por alimentos.

O estabelecimento possui um programa de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação é realizada na admissão de novos funcionários ou sempre que necessário.

EXEMPLAR Nº 01 – Vigência Novembro/ 2025

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

	Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa	UF RESPONSÁVEL Coordenação de Nutrição			
TÍTULO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS		CODIFICAÇÃO		VERSÃO	PÁGINA
		MBPF		02	69 / 69

26. COLETA E GUARDA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento, as amostras são coletadas de todos os alimentos produzidos e ofertados aos pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa.

Procedimentos:

I – Identificar as embalagens higienizadas ou sacos esterilizados ou desinfetados, com nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;

II – Proceder à higienização das mãos;

III – Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

IV – Colocar a amostra do alimento dentro do saco com o mínimo de 100 gramas;

V – Retirar o ar e fechar a embalagem com um nó;

VI – Temperatura e tempo de guarda de alimentos:

- Alimentos que foram distribuídos sob refrigeração são guardados no máximo a 5°C, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos são guardados somente nesta condição;
- Alimentos que foram distribuídos quentes são guardados sob congelamento à dezoito graus celsius negativos (- 18°C), por setenta e duas horas.

APÊNDICE B

PLANO DE TRABALHO

98



PLANO DE TRABALHO
EMENDAS PARLAMENTARES Nº 40130015
PORTARIA Nº 3.812, DE 29 DE SETEMBRO DE 2022

1) DADOS CADASTRAIS

ENTIDADE: Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa			
CNPJ: 28.683.712.0001/71		CNES: 2280051	
ENDEREÇO: Rua Pinto Ribeiro, 205, Centro			
CIDADE: Barra Mansa	UF: RJ	CEP: 27310-420	(DDD) TELEFONE: (24) 3325-8300
CONTA POUPANÇA: 72-7	BANCO: Caixa Econômica Federal	AGÊNCIA: 4264	OPERAÇÃO: 013
NOME DO RESPONSÁVEL: Getúlio José Pereira		CPF: 712.626.957-91	
RG/ORGÃO EXPEDIDOR: 52468276 CRM RJ		CARGO: Provedor	
EMAIL: provedoria@scbm.org.br		(DDD) TELEFONE: (24) 3325-8301	

2) DESCRIÇÃO DO PROJETO

TÍTULO DO PROJETO	PERÍODO DE EXECUÇÃO	
APERFEIÇOAR A ASSISTÊNCIA PRESTADA AOS PACIENTES DO SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE – SUS POR MEIO DA IMPLEMENTAÇÃO DE PROTOCOLOS DE QUALIDADE	INÍCIO 31/07/2023	PREVISÃO DE TÉRMINO 31/07/2024

3) JUSTIFICATIVA DA PREPOSIÇÃO

Considerando a PORTARIA GM/MS Nº 449, DE 5 DE ABRIL DE 2023, que dispõe sobre a aplicação de emendas parlamentares que adicionarem recursos ao Sistema Único de Saúde (SUS), para a realização de transferências do Fundo Nacional de Saúde aos fundos de saúde dos Estados, Distrito Federal e Municípios, no exercício de 2023.

Considerando o advento da PORTARIA Nº 3.812, DE 29 DE SETEMBRO DE 2022, que habilita Estados, Municípios e Distrito Federal a receberem recursos referentes ao incremento temporário ao custeio dos serviços de Atenção Especializada à Saúde.



PLANO DE TRABALHO
EMENDAS PARLAMENTARES Nº 40130015
PORTARIA Nº 3.812, DE 29 DE SETEMBRO DE 2022

Considerando que a Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa, é um hospital filantrópico, com Porta Hospitalar de Emergência referência em alta e média complexidade destacando-se sua importância no atendimento à população. Além de ser o único hospital da cidade que atende através do Sistema Único de Saúde (SUS), com um papel extremamente importante na região, onde desenvolve suas atividades direcionadas a uma população de mais de 800 mil de habitantes em 12 municípios da região Médio Paraíba.

Vimos dispor o que segue:

Oferecemos atendimentos de urgência/emergência e de alta complexidade, com porta de entrada aberta 24 horas. O Hospital possui hoje 228 leitos e mais de 14 mil m² construídos, com 20 leitos de terapia intensiva, 6 salas cirúrgicas, ambulatório de especialidades, clínica médica e clínica cirúrgica.

Diante deste cenário, o presente plano tem como objetivo principal a manutenção da qualidade nutricional oferecida aos usuários, acompanhantes e funcionários da instituição.

Para manutenção da qualidade nutricional será elaborado um Manual de Boas Práticas Nutricionais onde serão reunidos os dados em um único documento como instrumento a ser adotado pelos profissionais habilitados, com o objetivo de ilustrar e facilitar a tomada de decisão na prática clínica diária.

Todos os pacientes admitidos na unidade de internação hospitalar devem receber atenção pela equipe multidisciplinar, composto por nutrólogo, nutricionistas (divididos em plantões), fonoaudióloga e enfermeira para melhor acompanhamento destes pacientes.

Após avaliação nutricional realizada, as duas equipes deverão planejar e adequar o melhor cuidado ao paciente, incluindo a alta hospitalar.

Ressaltamos também sobre a importância da gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) que destinam seu trabalho no preparo e fornecimento de refeições para toda unidade hospitalar – pacientes, acompanhantes e funcionários.

As boas práticas na UAN transmitem informações seguras sobre a forma correta de recebimento, armazenamento e higienização dos gêneros alimentícios, bem como o seu preparo e distribuição garantindo assim uma alimentação segura e de qualidade do ponto de vista nutricional e sanitário de acordo com os objetivos da Unidade de Nutrição Clínica (UNC).

A padronização de procedimentos de higiene é um item importante no MBP (Manual de Boas Práticas), pois estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas de higienização de instalações, equipamentos e utensílios contribuindo para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento de alimentos complementando as Boas Práticas de Fabricação.

Pacientes hospitalizados podem ter necessidades nutricionais especiais em função da desnutrição e dos desequilíbrios metabólicos impostos pelas doenças. A terapia nutricional, principalmente nos estágios críticos das enfermidades, deve ser administrada de modo seguro e eficaz.

Vários estudos têm avaliado o papel da equipe multidisciplinar na administração da terapia nutricional. Mesmo com os avanços da terapia nutricional e metabólica nas últimas décadas, a desnutrição continua sendo comum em pacientes hospitalizados, com prevalência variando entre 30% e 35% nos diferentes estudos, e



podendo estar presente no momento da admissão hospitalar ou desenvolver-se no decorrer da internação.

A implantação de novas rotinas será utilizada como recurso para a prática desses profissionais, considerando a necessidade de integralidade das ações através da criação de estratégias de interação e organização, para qualificar os cuidados nutricionais oferecidos aos clientes/pacientes.

Nas recomendações propostas, os aspectos considerados se complementam. Assim, a escolha de uma tecnologia de gestão dos cuidados nutricionais centrada na necessidade humana (dos clientes/pacientes e profissionais) pressupõe, ao mesmo tempo, a criação de atividades de interface e uma organização de trabalho flexível.

Os indicadores de qualidade em terapia nutricional (IQTN) se constituem uma importante ferramenta para as EMTN's, pois auxiliam no cumprimento da missão da equipe: redução de complicações, melhor adequação da oferta nutricional, melhor custo-efetividade, e permitem quando necessárias, a pronta aplicação de medidas corretivas.

A implementação de indicadores de qualidade é uma maneira simples e sistematizada de aplicar protocolos clínicos conforme preconizado pela EMTN e visando as melhores práticas em TN. São importantes para avaliação e monitoramento, uma vez que identificam não conformidades em relação à aplicação de protocolos e cuidados instituídos aos pacientes.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



PLANO DE TRABALHO
EMENDAS PARLAMENTARES Nº 40130015
PORTARIA Nº 3.812, DE 29 DE SETEMBRO DE 2022

4) IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO A SER EXECUTADO				
DESCRIÇÃO	INDICADORES QUALITATIVOS	METAS	AÇÕES	VALOR ESTIMADO
Implementação do protocolo nutricional sendo ele o Manual de Boas Práticas de Alimentos.	Percentual da relação entre o alimento devolvido no prato e a quantidade de alimento distribuído, através de pesagem. (vide ficha técnica do indicador contida no manual)	Resto ingestão igual ou menor a 4%.	• Analisar o índice de resto ingesta visando avaliar as quantidades desperdiçadas nas bandejas/ pratos em relação à quantidade de alimentos produzida; • Controle do desperdício, auxiliando na prevenção e diminuição dos mesmos; • Análise do cardápio para maior produtividade e satisfação; • Avaliação da qualidade do serviço prestado na unidade, perante o olhar da clientela/paciente. • Instituir pesquisa de satisfação para pacientes, acompanhantes e funcionários. • Contribuição para todo o processo de produção e do cardápio ofertado com produtos de maior qualidade e melhor aceitação; • Promoção de um trabalho de conscientização para que os acompanhantes e funcionários sirvam a comida sem excessos.	R\$ 298.205,00

Handwritten signatures and initials in blue ink.



	Percentual de adesão ao checklist de Boas Práticas, baseado na RDC 216/2004.	Adesão de 76 a 100% de atendimento dos itens do checklist.	• Análise do nível de conformidade do Serviço de Alimentação com as exigências da legislação sanitária vigente; • Garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado; • Garantir manutenção dos equipamentos da cozinha – corretiva e preventiva; • Evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados; • Garantia da qualidade e segurança dos alimentos.	R\$ 298.205,00
TOTAL ESTIMADO PARA O PERÍODO DE EXECUÇÃO				R\$ 596.410,00

Observações:

Aplicação do recurso: Desenvolvimento de pesquisa de satisfação para pacientes, acompanhantes e funcionários com todos os respectivos custos. Investimentos em treinamentos para a equipe multidisciplinar envolvida nos processos relativos a este Plano de Trabalho. Custeio das despesas gerais dos setores alvo do protocolo a ser implementado. Garantia de manutenções gerais (preventivas e corretivas) dos equipamentos de cozinha e demais setores alvo do protocolo a ser implementado. Aquisição de gêneros alimentícios gerais com a garantia da qualidade e segurança dos alimentos. Aquisição de utensílios e materiais descartáveis dos setores alvo do protocolo a ser implementado.

Handwritten signatures in blue ink.

PLANO DE TRABALHO
EMENDAS PARLAMENTARES Nº 40130015
PORTARIA Nº 3.812, DE 29 DE SETEMBRO DE 2022

5) PRESTAÇÃO DE CONTAS

A prestação de contas será realizada com periodicidade quadrimestral, onde poderão ser apreciadas enquanto “metas qualitativas” a implementação dos protocolos de qualidade propostos, bem como a performance dos seus respectivos indicadores de mensuração e a progressão individual da porcentagem de adesão aos mesmos. Estima-se que 80% dos resultados propostos possam ser observados após o período de seis meses.

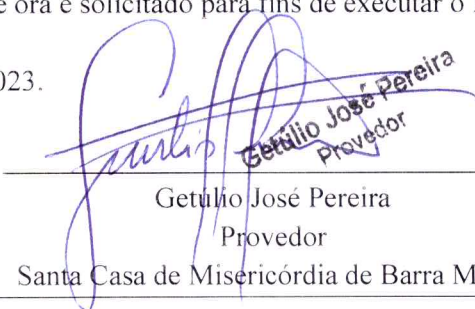
Importa esclarecer ainda que, a prestação de contas será realizada por meio de planilha estruturada, contendo o detalhamento das despesas pagas, documentos fiscais comprobatórios (notas fiscais) e comprovantes de pagamento em conformidade com as ações estabelecidas.

6) DECLARAÇÃO DE SOLICITAÇÃO DE DEFERIMENTO

Na qualidade de representante legal, declaro, para fins de prova junto ao Município de Barra Mansa-RJ, ter conhecimento da PORTARIA Nº 3.812, DE 29 DE SETEMBRO DE 2022 e a PORTARIA GM/MS Nº 449, DE 5 DE ABRIL DE 2023, para execução das dotações consignadas no Fundo Municipal de Saúde.

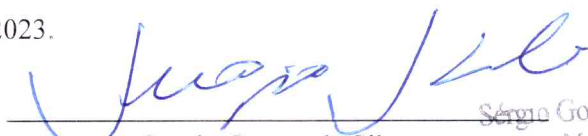
Peço o deferimento ao que ora é solicitado para fins de executar o Plano de Trabalho proposto.

Barra Mansa-RJ, 03 de julho de 2023.


Getúlio José Pereira
Provedor
Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa**7) APROVAÇÃO DO CONCEDENTE**

Plano aprovado conforme proposto. Tomem-se as providências legais para viabilizar a concessão do repasse mediante a assinatura do instrumento apresentado.

Barra Mansa-RJ, 03 de julho de 2023.


Sérgio Gomes da Silva
Secretário Municipal de Saúde
Mat: 17727

APÊNDICE C

PRESTAÇÃO DE CONTAS

105



EMENDA PARLAMENTAR											
EMENDA DE CUSTEIO Nº 40130015 - CONTRATO Nº 51/2023											
1 - Nome da Entidade				1.1 - CNPJ			1.2 - CNES				
Santa Casa de Misericórdia de Barra Mansa				28.683.712.0001/71			2280051				
2 - Favorecido	3 - CNPJ	4 - Documento			5 - Pagamento		5.3 - Parcela	6 - Natureza da Despesa	7 - Valor		
		4.1 - Tipo	4.2 - Nº	4.3 - Data	5.1 - Forma	5.2 - Data			7.1 - Receita	7.2 - Valor Bruto	7.3 - Valor Líquido
SANTA CASA DE MISERICÓRDIA BARRA MANSA	28.683.712/0001-71	DEP. C/C		04/08/2023	Transferência	04/08/2023			R\$ 596.410,00		
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	192982	03/08/2023	Boleto	10/08/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$ 8.707,90	R\$ 4.353,95
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	10280	31/07/2023	Boleto	14/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 3.824,50	R\$ 3.824,50
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	192982	04/08/2023	Boleto	14/08/2023	2/2	Incremento de custeio			R\$ 4.353,95
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	23699	08/08/2023	Boleto	14/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 3.588,52	R\$ 3.588,52
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	4794	03/08/2023	Boleto	14/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.358,50	R\$ 2.358,50
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	21575	11/08/2023	Boleto	17/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.961,95	R\$ 2.961,95
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	24579	14/08/2023	Boleto	17/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.441,17	R\$ 2.441,17
REAL CARNES IND. E COM. DE CARNES LTDA	10.436.655/0001-60	Nota Fiscal	1263642	11/08/2023	Boleto	17/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 6.694,95	R\$ 6.694,95
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	69970	08/08/2023	Boleto	17/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 6.113,81	R\$ 6.113,81
R O LANDIM AÇOUGUE LTDA	45.207.306/0001-51	Nota Fiscal	81	09/08/2023	Boleto	17/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 297,45	R\$ 297,45
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	69876	04/08/2023	Boleto	21/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 4.589,15	R\$ 4.589,15
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	69960	07/08/2023	Boleto	21/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 109,25	R\$ 109,25
REAL CARNES IND. E COM. DE CARNES LTDA	10.436.655/0001-60	Nota Fiscal	1264622	15/08/2023	Boleto	21/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 253,80	R\$ 253,80
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0020-33	Nota Fiscal	30844	02/08/2023	Boleto	21/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 59,90	R\$ 59,90
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0020-33	Nota Fiscal	30861	03/08/2023	Boleto	21/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 58,15	R\$ 58,15
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0020-33	Nota Fiscal	30931	07/08/2023	Boleto	21/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 95,79	R\$ 95,79
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0020-33	Nota Fiscal	30953	08/08/2023	Boleto	21/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.856,69	R\$ 1.856,69
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0020-33	Nota Fiscal	31037	11/08/2023	Boleto	21/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.108,68	R\$ 1.108,68
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0020-33	Nota Fiscal	31042	11/08/2023	Boleto	21/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 330,02	R\$ 330,02
VERTICAL COM DE PRO MED LTDA	13.123.772/0002-43	Nota Fiscal	7965	03/08/2023	Boleto	21/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 954,00	R\$ 954,00
ALVOTEX INDUSTRIA E COMERCIO L	04.587.378/0001-94	Nota Fiscal	20831	10/08/2023	Boleto	21/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.420,31	R\$ 1.420,31
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	63607	10/08/2023	Boleto	21/08/2023	1/3	Incremento de custeio		R\$ 6.429,00	R\$ 2.143,00
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	63607	10/08/2023	Boleto	21/08/2023	2/3	Incremento de custeio			R\$ 2.143,00
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	63607	10/08/2023	Boleto	21/08/2023	3/3	Incremento de custeio			R\$ 2.143,00
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	24616	18/08/2023	Boleto	25/08/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 3.450,19	R\$ 3.450,19
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0099-06	Nota Fiscal	20610	22/08/2023	Boleto	04/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 3.271,17	R\$ 3.271,17
REAL CARNES IND. E COM. DE CARNES LTDA	10.436.655/0001-60	Nota Fiscal	1267390	22/08/2023	Boleto	04/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.335,01	R\$ 2.335,01
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	197135	31/08/2023	Boleto	04/09/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$ 6.621,30	R\$ 3.310,65
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0099-06	Nota Fiscal	24707	26/08/2023	Boleto	04/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 4.109,30	R\$ 4.109,30
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1380025	18/08/2023	Boleto	04/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 4.095,79	R\$ 4.095,79
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1379956	18/08/2023	Boleto	04/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.618,03	R\$ 2.618,03
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1382314	31/08/2023	Boleto	04/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 249,70	R\$ 249,70
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0099-06	Nota Fiscal	16451	29/08/2023	Boleto	04/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.034,31	R\$ 2.034,31
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0099-06	Nota Fiscal	23946	02/09/2023	Boleto	12/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 3.442,05	R\$ 3.442,05
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0099-06	Nota Fiscal	24794	29/08/2023	Boleto	12/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.929,40	R\$ 2.929,40
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	198313	06/09/2023	Boleto	13/09/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$ 7.422,51	R\$ 3.711,26
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	197135	31/08/2023	Boleto	13/09/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$ 6.621,30	R\$ 3.310,65
R O LANDIM AÇOUGUE LTDA	45.207.306/0001-51	Nota Fiscal	83	25/08/2023	Boleto	13/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 10.289,51	R\$ 10.289,51
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	70667	24/08/2023	Boleto	13/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 5.121,30	R\$ 5.121,30
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1543990	18/08/2023	Boleto	13/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 505,05	R\$ 505,05
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1543991	18/08/2023	Boleto	13/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.041,00	R\$ 2.041,00
R O LANDIM AÇOUGUE LTDA	45.207.306/0001-51	Nota Fiscal	84	28/08/2023	Boleto	18/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.418,58	R\$ 1.418,58
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	5109	09/09/2023	Boleto	18/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.441,17	R\$ 2.441,17
PARNASSA DISTRIBUIDORA EIRELI	29.806.756/0001-04	Nota Fiscal	5490	31/08/2023	Boleto	18/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.337,52	R\$ 1.337,52
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1545764	25/08/2023	Boleto	18/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 313,50	R\$ 313,50
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1545771	25/08/2023	Boleto	18/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.815,84	R\$ 2.815,84
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	63843	24/08/2023	Boleto	18/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 465,28	R\$ 465,28
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1547618	01/09/2023	Boleto	18/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 4.514,80	R\$ 4.514,80
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	198313	06/09/2023	Boleto	18/09/2023	2/2	Incremento de custeio			R\$ 3.711,25
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	199681	15/09/2023	Boleto	22/09/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$ 6.946,37	R\$ 3.473,19
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	909	31/07/2023	Transferência	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 130,00	R\$ 130,00
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	915	03/08/2023	Transferência	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.145,84	R\$ 1.145,84
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	933	10/08/2023	Transferência	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.887,59	R\$ 1.887,59
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	936	11/08/2023	Transferência	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 107,70	R\$ 107,70

SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	939	14/08/2023	Transferência	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	281,60	R\$	281,60
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	947	16/08/2023	Transferência	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	422,40	R\$	422,40
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	957	24/08/2023	Transferência	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	180,76	R\$	180,76
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	961	25/08/2023	Transferência	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	142,40	R\$	142,40
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	32.296.378/0020-33	Nota Fiscal	1385788	15/09/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.147,11	R\$	1.147,11
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	31302	25/08/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	69,30	R\$	69,30
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	71167	04/09/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.397,61	R\$	2.397,61
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	200115	19/09/2023	Boleto	25/09/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	453,27	R\$	226,63
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	5132	15/09/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	5.045,08	R\$	5.045,08
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	32.296.378/0020-33	Nota Fiscal	1383653	06/09/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	595,78	R\$	595,78
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7260	28/08/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	143,76	R\$	143,76
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	31362	29/08/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	93,65	R\$	93,65
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1547604	01/09/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	4.299,65	R\$	4.299,65
COOP AGRO PEC BARRA MANSA LTDA	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	327777	03/08/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.656,00	R\$	1.656,00
COOP AGRO PEC BARRA MANSA LTDA	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	328397	10/08/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.886,00	R\$	1.886,00
COOP AGRO PEC BARRA MANSA LTDA	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	328718	17/08/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.380,00	R\$	1.380,00
COOP AGRO PEC BARRA MANSA LTDA	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	329018	24/08/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.472,00	R\$	1.472,00
COOP AGRO PEC BARRA MANSA LTDA	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	329376	31/08/2023	Boleto	25/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.702,00	R\$	1.702,00
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	200619	21/09/2023	Boleto	25/09/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	5.014,55	R\$	2.507,27
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	199681	15/09/2023	Boleto	28/09/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	6.946,37	R\$	2.769,77
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	32.296.378/0020-33	Nota Fiscal	1386762	21/09/2023	Boleto	29/09/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	4.547,10	R\$	4.547,10
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	24913	19/09/2023	Boleto	02/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.994,50	R\$	2.994,50
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	71373	11/09/2023	Boleto	02/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	881,52	R\$	881,52
ALVOTEX INDUSTRIA E COMERCIO L	04.587.378/0001-94	Nota Fiscal	20915	04/09/2023	Boleto	02/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.244,82	R\$	1.244,82
CIA CAPITAL PROD ALIMENTICIOS	33.175.092/0004-42	Nota Fiscal	81006	04/09/2023	Boleto	02/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.000,00	R\$	1.000,00
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0020-33	Nota Fiscal	31419	31/08/2023	Boleto	02/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	135,71	R\$	135,71
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	200115	19/09/2023	Boleto	02/10/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	226,64
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64008	05/09/2023	Boleto	02/10/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	3.460,40	R\$	1.730,07
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	31473	04/09/2023	Boleto	04/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	937,24	R\$	937,24
JCI DROGARIA LTDA	39.887.620/0001-20	Nota Fiscal	2950	04/09/2023	Boleto	04/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	540,93	R\$	540,93
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	24116	22/09/2023	Boleto	04/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.693,42	R\$	2.693,42
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	71473	13/09/2023	Boleto	04/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	149,42	R\$	149,42
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	201643	28/09/2023	Boleto	05/10/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	2.692,79	R\$	1.346,39
REAL CARNES IND. E COM. DE CARNES LTDA	10.436.655/0001-60	Nota Fiscal	1279272	21/09/2023	Boleto	05/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.352,89	R\$	1.352,89
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	71537	14/09/2023	Boleto	05/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.653,68	R\$	1.653,68
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	200619	21/09/2023	Boleto	05/10/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	2.507,28
JCI DROGARIA LTDA	39.887.620/0001-20	Nota Fiscal	2951	04/09/2023	Transferência	05/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	302,38	R\$	302,38
PARNASSA DISTRIBUIDORA EIRELI	29.806.756/0001-04	Nota Fiscal	5533	15/09/2023	Boleto	06/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	429,30	R\$	429,30
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	201852	29/09/2023	Boleto	06/10/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	1.007,20	R\$	503,60
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	986	11/09/2023	Transferência	06/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	6.770,30	R\$	6.770,30
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1388302	28/09/2023	Boleto	06/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	811,90	R\$	811,90
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	976	01/09/2023	Transferência	06/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	130,00	R\$	130,00
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	975	01/09/2023	Transferência	06/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.348,62	R\$	1.348,62
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	974	01/09/2023	Transferência	06/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.582,75	R\$	1.582,75
J.O. SOUZA E CIA LTDA	01.993.718/0001-99	Nota Fiscal	5694	04/09/2023	Transferência	10/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	6.107,15	R\$	6.107,15
J.O. SOUZA E CIA LTDA	01.993.718/0001-99	Nota Fiscal	5695	04/09/2023	Transferência	10/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	531,11	R\$	531,11
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64008	05/09/2023	Boleto	10/10/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	1.730,07
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	6677	29/09/2023	Boleto	11/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.555,09	R\$	2.555,09
REAL CARNES IND. E COM. DE CARNES LTDA	10.436.655/0001-60	Nota Fiscal	1282027	28/09/2023	Boleto	11/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	932,08	R\$	932,08
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	201643	28/09/2023	Boleto	11/10/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	1.346,40
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	31652	13/09/2023	Boleto	11/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	205,02	R\$	205,02
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64201	14/09/2023	Boleto	11/10/2023	1/3	Incremento de custeio		R\$	6.811,10	R\$	2.270,38
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	201852	29/09/2023	Boleto	11/10/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	503,60
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	31707	15/09/2023	Boleto	11/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	39,40	R\$	39,40
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	180160	04/10/2023	Boleto	11/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.848,03	R\$	2.848,03
JCI DROGARIA LTDA	39.887.620/0001-20	Nota Fiscal	3040	19/09/2023	Boleto	11/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	45,49	R\$	45,49
REAL CARNES IND. E COM. DE CARNES LTDA	10.436.655/0001-60	Nota Fiscal	1284830	05/10/2023	Boleto	11/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.202,00	R\$	2.202,00
COOPERATIVA ARROZEIRA PALMARES	91.877.506/0001-39	Nota Fiscal	78015	19/09/2023	Boleto	11/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	7.965,00	R\$	7.965,00
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	203017	06/10/2023	Boleto	11/10/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	5.046,14	R\$	2.523,07
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	203017	06/10/2023	Boleto	11/10/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	2.523,07
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	203173	07/10/2023	Boleto	11/10/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	3.014,58	R\$	1.507,29
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	203173	07/10/2023	Boleto	11/10/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	1.507,29
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0099-06	Nota Fiscal	20930	26/09/2023	Boleto	11/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.603,91	R\$	2.603,91

LEONARDO DE ALMEIDA MARTINS	23.088.968/0001-17	Nota Fiscal	5	27/09/2023	Transferência	16/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 890,00	R\$ 890,00
LEONARDO DE ALMEIDA MARTINS	23.088.968/0001-17	Nota Fiscal	6	27/09/2023	Transferência	16/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 890,00	R\$ 890,00
LEONARDO DE ALMEIDA MARTINS	23.088.968/0001-17	Nota Fiscal	8	27/09/2023	Transferência	16/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 670,00	R\$ 670,00
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	203444	10/10/2023	Boleto	17/10/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$ 6.145,83	R\$ 3.072,91
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	203778	11/10/2023	Boleto	18/10/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$ 533,52	R\$ 266,76
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0099-06	Nota Fiscal	24252	06/10/2023	Boleto	18/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.367,93	R\$ 2.367,93
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64201	14/09/2023	Boleto	19/10/2023	2/3	Incremento de custeio			R\$ 2.270,36
REFRIGERACAO NOVOCLIMA DE BARR	29.056.579/0001-96	Nota Fiscal	13711	20/09/2023	Boleto	19/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 368,00	R\$ 368,00
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	31807	21/09/2023	Boleto	19/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 99,04	R\$ 99,04
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	31806	21/09/2023	Boleto	19/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 57,80	R\$ 57,80
COOPERATIVA AGROPECUARIA DE BM	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	330980	29/09/2023	Transferência	23/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.722,00	R\$ 1.722,00
COOPERATIVA AGROPECUARIA DE BM	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	330324	14/09/2023	Transferência	23/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.748,00	R\$ 1.748,00
COOPERATIVA AGROPECUARIA DE BM	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	330563	20/09/2023	Transferência	23/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.518,00	R\$ 1.518,00
COOPERATIVA AGROPECUARIA DE BM	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	329651	06/09/2023	Transferência	23/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.564,00	R\$ 1.564,00
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	18072	11/10/2023	Boleto	23/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 3.653,62	R\$ 3.653,62
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	72272	02/10/2023	Boleto	23/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 5.466,78	R\$ 5.466,78
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	203444	10/10/2023	Boleto	24/10/2023	2/2	Incremento de custeio			R\$ 3.072,92
PESO CERTO COMERCIAL LTDA	31.678.825/0001-93	Nota Fiscal	1179	26/09/2023	Boleto	24/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 125,00	R\$ 125,00
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	31880	25/09/2023	Boleto	25/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 129,31	R\$ 129,31
PARNASSA DISTRIBUIDORA EIRELI	29.806.756/0001-04	Nota Fiscal	5600	04/10/2023	Boleto	25/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.423,80	R\$ 1.423,80
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	22112	03/10/2023	Boleto	25/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.708,82	R\$ 1.708,82
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	203778	11/10/2023	Boleto	25/10/2023	2/2	Incremento de custeio			R\$ 266,76
JCI DROGARIA LTDA	39.887.620/0001-20	Nota Fiscal	3061	26/09/2023	Boleto	25/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 137,97	R\$ 137,97
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	204999	19/10/2023	Boleto	25/10/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$ 2.866,85	R\$ 1.433,43
R O LANDIM AÇOUQUE LTDA	45.207.306/0001-51	Nota Fiscal	87	28/09/2023	Boleto	25/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 114,90	R\$ 114,90
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	72424	06/10/2023	Boleto	27/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 501,46	R\$ 501,46
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	72441	06/10/2023	Boleto	27/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 658,68	R\$ 658,68
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1555024	29/09/2023	Boleto	27/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 47,93	R\$ 47,93
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1555011	29/09/2023	Boleto	27/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 7.742,58	R\$ 7.742,58
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1555007	29/09/2023	Boleto	27/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 342,45	R\$ 342,45
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1554975	29/09/2023	Boleto	27/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.525,74	R\$ 1.525,74
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1390138	06/10/2023	Boleto	27/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 441,70	R\$ 441,70
VERTICAL COM DE PRO MED LTDA	13.123.772/0002-43	Nota Fiscal	10949	28/09/2023	Boleto	27/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 498,00	R\$ 498,00
CIA CAPITAL PROD ALIMENTICIOS	33.175.092/0001-08	Nota Fiscal	81452	29/09/2023	Boleto	27/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	23183	18/10/2023	Boleto	30/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 5.614,69	R\$ 5.614,69
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	6832	20/10/2023	Boleto	30/10/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.034,31	R\$ 2.034,31
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7461	02/10/2023	Boleto	01/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.054,17	R\$ 1.054,17
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	32027	02/10/2023	Boleto	01/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 73,70	R\$ 73,70
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7465	04/10/2023	Boleto	01/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 29,88	R\$ 29,88
REAL CARNES IND. E COM. DE CARNES LTDA	10.436.655/0001-60	Nota Fiscal	1290740	19/10/2023	Boleto	01/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.715,35	R\$ 1.715,35
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	206089	26/10/2023	Boleto	01/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 5.760,46	R\$ 5.760,46
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1556698	05/10/2023	Boleto	01/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 433,08	R\$ 433,08
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1394115	26/10/2023	Boleto	01/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.226,68	R\$ 2.226,68
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	204999	19/10/2023	Boleto	03/11/2023	2/2	Incremento de custeio			R\$ 1.343,52
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	6849	23/10/2023	Boleto	06/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.766,66	R\$ 2.766,66
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64680	09/10/2023	Boleto	07/11/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$ 3.500,70	R\$ 1.750,35
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	206928	01/11/2023	Boleto	07/11/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$ 5.887,51	R\$ 2.943,75
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	21161	27/10/2023	Boleto	07/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 3.743,13	R\$ 3.743,13
PARNASSA DISTRIBUIDORA EIRELI	29.806.756/0001-04	Nota Fiscal	5616	18/10/2023	Boleto	07/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 165,60	R\$ 165,60
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1392676	19/10/2023	Boleto	07/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 740,00	R\$ 740,00
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7485	09/10/2002	Boleto	07/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 43,35	R\$ 43,35
JCI DROGARIA LTDA	39.887.620/0001-20	Nota Fiscal	16	10/10/2023	Boleto	07/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 749,71	R\$ 749,71
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1393080	20/10/2023	Boleto	07/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 2.191,30	R\$ 2.191,30
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64479	28/09/2023	Boleto	07/11/2023	1/3	Incremento de custeio		R\$ 3.703,58	R\$ 1.234,52
SOLUTIONS 2000 COM. DE EQUIP	01.887.294/0001-88	Nota Fiscal	846	09/10/2023	Transferência	08/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 705,00	R\$ 705,00
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7505	11/10/2023	Boleto	09/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 15,10	R\$ 15,10
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7502	11/10/2023	Boleto	09/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 163,30	R\$ 163,30
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2787	02/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.232,17	R\$ 1.232,17
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2788	04/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.335,11	R\$ 1.335,11
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2793	06/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.182,82	R\$ 1.182,82
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2794	09/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.070,56	R\$ 1.070,56
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2795	11/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.357,69	R\$ 1.357,69
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2796	13/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$ 1.289,07	R\$ 1.289,07

VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2797	16/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.376,90	R\$	1.376,90
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2801	18/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.706,63	R\$	1.706,63
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2802	20/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	981,53	R\$	981,53
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2803	23/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.291,01	R\$	1.291,01
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2804	25/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.303,98	R\$	1.303,98
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2806	27/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.665,30	R\$	1.665,30
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2807	30/08/2023	Transferência	10/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	969,44	R\$	969,44
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	21203	01/11/2023	Boleto	13/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	5.207,83	R\$	5.207,83
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7508	13/10/2023	Boleto	13/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	37,40	R\$	37,40
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64777	16/10/2023	Boleto	14/11/2023	1/3	Incremento de custeio		R\$	4.907,10	R\$	1.635,70
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64680	09/10/2023	Boleto	14/11/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	1.750,35
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	206928	01/11/2023	Boleto	14/11/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	2.943,76
PESO CERTO COMERCIAL LTDA	31.678.825/0001-93	Nota Fiscal	1213	16/10/2023	Boleto	14/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	143,16	R\$	143,16
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7524	16/10/2023	Boleto	14/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	17,96	R\$	17,96
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7533	17/10/2023	Boleto	14/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	15,48	R\$	15,48
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	208298	09/11/2023	Boleto	14/11/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	5.985,16	R\$	2.992,58
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	208477	09/11/2023	Boleto	16/11/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	745,20	R\$	372,60
COOP AGRO PEC BARRA MANSA LTDA	28.672.996/0001-09	Nota Fiscal	331198	05/10/2023	Boleto	21/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.428,00	R\$	1.428,00
COOP AGRO PEC BARRA MANSA LTDA	28.672.996/0001-09	Nota Fiscal	331839	11/10/2023	Boleto	21/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.512,00	R\$	1.512,00
COOP AGRO PEC BARRA MANSA LTDA	28.672.996/0001-09	Nota Fiscal	332173	19/10/2023	Boleto	21/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.344,00	R\$	1.344,00
COOP AGRO PEC BARRA MANSA LTDA	28.672.996/0001-09	Nota Fiscal	332537	27/10/2023	Boleto	21/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.764,00	R\$	1.764,00
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	21575	06/11/2023	Boleto	21/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	3.637,34	R\$	3.637,34
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64777	16/10/2023	Boleto	21/11/2023	2/3	Incremento de custeio				R\$	1.635,70
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	21258	10/11/2023	Boleto	22/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	3.230,48	R\$	3.230,48
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1395382	01/11/2023	Boleto	22/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	3.666,45	R\$	3.666,45
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64886	24/10/2023	Boleto	22/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	290,85	R\$	290,85
SOLUTIONS 2000 COM. DE EQUIP	01.887.294/0001-88	Nota Fiscal	848	23/10/2023	Transferência	22/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	310,00	R\$	310,00
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	983	08/09/2023	Transferência	22/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	827,39	R\$	827,39
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	993	14/09/2023	Transferência	22/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	148,10	R\$	148,10
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	995	15/09/2023	Transferência	22/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	630,79	R\$	630,79
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1004	20/09/2023	Transferência	22/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	174,50	R\$	174,50
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1005	20/09/2023	Transferência	22/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	130,00	R\$	130,00
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1012	25/09/2023	Transferência	22/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.487,70	R\$	1.487,70
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1017	25/09/2023	Transferência	22/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.850,80	R\$	1.850,80
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1019	26/09/2023	Transferência	22/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	415,90	R\$	415,90
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	208298	09/11/2023	Boleto	23/11/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	2.992,58
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	209429	16/11/2023	Boleto	23/11/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	2.137,47	R\$	1.068,74
REAL CARNES IND. E COM. DE CARNES LTDA	10.436.655/0001-60	Nota Fiscal	1299114	09/11/2023	Boleto	23/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.291,68	R\$	2.291,68
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1562171	27/10/2023	Boleto	24/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	345,11	R\$	345,11
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	73460	03/11/2023	Boleto	24/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.014,99	R\$	2.014,99
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	73478	03/11/2023	Boleto	24/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	439,20	R\$	439,20
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	209639	17/11/2023	Boleto	24/11/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	1.816,65	R\$	908,33
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	208477	10/11/2023	Boleto	24/11/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	372,60
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	24547	14/11/2023	Boleto	27/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.627,45	R\$	1.627,45
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7580	26/10/2023	Boleto	27/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	197,09	R\$	197,09
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64777	16/10/2023	Boleto	28/11/2023	3/3	Incremento de custeio				R\$	1.635,70
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	73592	07/11/2023	Boleto	28/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	164,70	R\$	164,70
PARNASSA DISTRIBUIDORA EIRELI	29.806.756/0001-04	Nota Fiscal	5684	07/11/2023	Boleto	28/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.238,40	R\$	1.238,40
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	21312	17/11/2023	Boleto	29/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	3.499,01	R\$	3.499,01
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	209429	16/11/2023	Boleto	30/11/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	1.068,73
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	210567	23/11/2023	Boleto	30/11/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	1.991,84	R\$	995,92
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1397046	09/11/2023	Boleto	30/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	376,25	R\$	376,25
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	65038	01/11/2023	Boleto	30/11/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	2.426,15	R\$	1.213,08
CIA CAPITAL PROD ALIMENTICIOS	33.175.092/0001-08	Nota Fiscal	81935	01/11/2023	Boleto	30/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.200,00	R\$	1.200,00
SOLUTIONS 2000 COM. DE EQUIP	01.887.294/0001-88	Nota Fiscal	851	03/11/2023	Transferência	30/11/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.480,00	R\$	2.480,00
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	209639	17/11/2023	Boleto	01/12/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	908,32
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1563924	03/11/2023	Boleto	01/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	8.756,07	R\$	8.756,07
JCJ DROGARIA LTDA	39.887.620/0001-20	Nota Fiscal	87	01/11/2023	Boleto	01/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	565,99	R\$	565,99
JCJ DROGARIA LTDA	39.887.620/0001-20	Nota Fiscal	88	01/11/2023	Boleto	01/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	527,45	R\$	527,45
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1563931	03/11/2023	Boleto	01/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.085,60	R\$	2.085,60
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7617	01/11/2023	Boleto	01/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	30,02	R\$	30,02
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7608	31/10/2023	Boleto	01/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	179,75	R\$	179,75
COOPERATIVA ARROZEIRA PALMARES	91.877.506/0001-39	Nota Fiscal	78846	01/11/2023	Boleto	01/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	6.392,00	R\$	6.392,00

MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64448	26/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	1.143,88	R\$	571,94
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64448	26/09/2023	Transferência	04/12/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	571,94
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64479	28/09/2023	Transferência	04/12/2023	2/3	Incremento de custeio				R\$	1.234,54
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64479	28/09/2023	Transferência	04/12/2023	3/3	Incremento de custeio				R\$	1.234,52
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	64201	14/09/2023	Transferência	04/12/2023	3/3	Incremento de custeio				R\$	2.270,36
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2810	01/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.508,20	R\$	1.508,20
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2811	03/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.283,85	R\$	1.283,85
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2812	06/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.202,35	R\$	1.202,35
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2813	08/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.156,93	R\$	1.156,93
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2814	11/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.669,46	R\$	1.669,46
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2815	13/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.271,29	R\$	1.271,29
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2816	15/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.285,87	R\$	1.285,87
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2817	18/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.806,24	R\$	1.806,24
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2823	19/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	94,66	R\$	94,66
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2824	20/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.019,19	R\$	1.019,19
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2825	22/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.187,22	R\$	1.187,22
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2827	24/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.674,84	R\$	1.674,84
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2829	27/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.368,01	R\$	1.368,01
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2830	29/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.558,04	R\$	1.558,04
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1026	29/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	221,99	R\$	221,99
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1028	29/09/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	551,16	R\$	551,16
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1033	02/10/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.251,34	R\$	2.251,34
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1041	06/10/2002	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	826,74	R\$	826,74
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1044	09/10/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	130,00	R\$	130,00
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1047	10/10/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	3.136,79	R\$	3.136,79
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1058	17/10/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	576,00	R\$	576,00
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1059	17/10/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	739,10	R\$	739,10
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1060	17/10/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	3.958,40	R\$	3.958,40
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1066	18/10/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	169,80	R\$	169,80
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1087	30/10/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	38,90	R\$	38,90
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1096	01/11/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	245,09	R\$	245,09
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1098	03/11/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	859,08	R\$	859,08
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1099	03/11/2023	Transferência	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.294,53	R\$	1.294,53
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	24602	21/11/2023	Boleto	04/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.505,39	R\$	1.505,39
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	23802	24/11/2023	Boleto	06/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.805,00	R\$	2.848,03
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	210567	23/11/2023	Boleto	07/12/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	995,92
REAL CARNES IND. E COM. DE CARNES LTDA	10.436.655/0001-60	Nota Fiscal	1305023	23/11/2023	Boleto	07/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.050,97	R\$	1.050,97
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7658	07/11/2023	Boleto	07/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	241,95	R\$	241,95
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	65038	07/11/2023	Boleto	07/12/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	1.213,07
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1398345	16/11/2023	Boleto	07/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	5.291,00	R\$	4.370,17
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	211818	30/11/2023	Boleto	07/12/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	6.047,98	R\$	3.023,99
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1566001	10/11/2023	Boleto	08/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	631,10	R\$	631,10
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1566003	10/11/2023	Boleto	08/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.205,46	R\$	1.205,46
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	23528	28/11/2023	Boleto	11/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	3.824,50	R\$	3.824,50
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7689	10/11/2023	Boleto	11/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	12,78	R\$	12,78
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	32601	03/11/2023	Boleto	11/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	728,83	R\$	728,83
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	65285	13/11/2023	Boleto	12/12/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	1.429,95	R\$	714,98
REAL CARNES IND. E COM. DE CARNES LTDA	10.436.655/0001-60	Nota Fiscal	1306998	28/11/2023	Boleto	12/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	321,11	R\$	321,11
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2833	01/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.085,32	R\$	1.085,32
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2835	03/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	830,73	R\$	830,73
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2836	06/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.199,03	R\$	1.199,03
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2837	08/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.394,99	R\$	1.394,99
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2838	11/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.267,58	R\$	1.267,58
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2840	13/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.453,88	R\$	1.453,88
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2845	15/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.459,26	R\$	1.459,26
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2846	18/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	867,49	R\$	867,49
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2850	20/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.690,13	R\$	1.690,13
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2851	23/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.287,87	R\$	1.287,87
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2854	25/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.208,20	R\$	1.208,20
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2855	27/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.503,88	R\$	1.503,88
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2857	30/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.330,72	R\$	1.330,72
VICENTE AMERICO DE OLIVEIRA	10.811.791/0001-93	Nota Fiscal	2860	31/10/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.214,23	R\$	1.214,23
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	18392	01/12/2023	Transferência	13/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.571,36	R\$	2.571,36

BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1399724	23/11/2023	Boleto	14/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	244,53	R\$	244,53
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1399725	23/11/2023	Boleto	14/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	4.636,88	R\$	4.636,88
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1567376	16/11/2023	Boleto	14/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	239,65	R\$	239,65
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1567380	16/11/2023	Boleto	14/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.821,96	R\$	2.821,96
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7719	14/11/2023	Boleto	14/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	40,13	R\$	40,13
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	213224	07/12/2023	Boleto	14/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	4.423,83	R\$	4.423,83
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	211818	30/11/2023	Boleto	14/12/2023	2/2	Incremento de custeio		R\$		R\$	3.023,99
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	65374	17/11/2023	Boleto	15/12/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	6.888,22	R\$	3.444,11
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	74182	24/11/2023	Boleto	15/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	6.274,80	R\$	6.274,80
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	22713	05/12/2023	Boleto	18/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.864,30	R\$	2.864,30
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	213871	11/12/2023	Boleto	18/12/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	1.900,89	R\$	950,45
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	25529	08/12/2023	Boleto	20/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.343,52	R\$	2.343,52
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1401019	30/11/2023	Boleto	21/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	3.102,41	R\$	3.102,41
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7754	21/11/2023	Boleto	21/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	98,36	R\$	98,36
PACTUAL COM DESCARTAVEIS E LIM	10.296.767/0002-44	Nota Fiscal	1085089	04/11/2023	Transferência	21/12/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	1.813,50	R\$	906,75
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	65374	17/11/2023	Boleto	22/12/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	3.444,11
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1571664	01/12/2023	Boleto	22/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.064,30	R\$	2.064,30
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	213871	11/12/2023	Boleto	22/12/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	950,44
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	214856	15/12/2023	Boleto	22/12/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	2.740,63	R\$	1.370,31
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	7714	12/12/2023	Boleto	26/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.864,30	R\$	2.864,30
PARNASSA DISTRIBUIDORA EIRELI	29.806.756/0001-04	Nota Fiscal	5783	04/12/2023	Boleto	26/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.032,84	R\$	1.032,84
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7773	24/11/2023	Boleto	26/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	29,95	R\$	29,95
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	22780	15/12/2023	Boleto	27/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.538,82	R\$	2.538,82
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	216162	21/12/2023	Boleto	28/12/2023	1/2	Incremento de custeio		R\$	989,70	R\$	494,85
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1402456	07/12/2023	Boleto	28/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.809,45	R\$	2.809,45
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1571591	01/12/2023	Boleto	28/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	191,72	R\$	191,72
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1571593	01/12/2023	Boleto	28/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.674,24	R\$	2.674,24
CDI BARRA PROD IMP E EXP LTDA	04.528.629/0001-60	Nota Fiscal	1571632	01/12/2023	Boleto	28/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	4.997,23	R\$	4.997,23
CIA CAPITAL PROD ALIMENTICIOS	33.175.092/0001-08	Nota Fiscal	82378	01/12/2023	Boleto	28/12/2023	1/1	Incremento de custeio		R\$	840,00	R\$	840,00
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	214856	15/12/2023	Boleto	28/12/2023	2/2	Incremento de custeio				R\$	1.370,32
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	5858	19/12/2023	Boleto	02/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.831,76	R\$	2.831,76
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7812	01/12/2023	Boleto	02/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	22,76	R\$	22,76
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	65667	05/12/2023	Boleto	03/01/2024	1/3	Incremento de custeio		R\$	4.888,79	R\$	1.629,61
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	5899	22/12/2023	Boleto	03/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.294,70	R\$	2.294,70
J.O. SOUZA E CIA LTDA	01.993.718/0001-99	Nota Fiscal	5824	01/12/2023	Transferência	03/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	5.801,15	R\$	5.801,15
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7833	04/12/2023	Boleto	04/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	23,74	R\$	23,74
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	216162	21/12/2023	Boleto	04/01/2024	2/2	Incremento de custeio				R\$	469,88
HIPROMEDMORIAH COMERCIO IMPORT	32.311.246/0001-70	Nota Fiscal	8977	07/12/2023	Boleto	05/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	380,00	R\$	380,00
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1404255	15/12/2023	Boleto	05/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	3.189,54	R\$	3.189,54
JCI DROGARIA LTDA	39.887.620/0001-20	Nota Fiscal	24	06/12/2023	Boleto	05/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	653,90	R\$	653,90
JCI DROGARIA LTDA	39.887.620/0001-20	Nota Fiscal	23	06/12/2023	Boleto	05/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	564,24	R\$	564,24
VERTICAL COM DE PRO MED LTDA	13.123.772/0002-43	Nota Fiscal	14580	07/12/2023	Boleto	05/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	468,00	R\$	468,00
COOPERATIVA AGROPECUARIA DE BM	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	332747	01/11/2023	Transferência	08/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.470,00	R\$	1.470,00
COOPERATIVA AGROPECUARIA DE BM	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	333365	09/11/2023	Transferência	08/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.428,00	R\$	1.428,00
COOPERATIVA AGROPECUARIA DE BM	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	333668	16/11/2023	Transferência	08/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.470,00	R\$	1.470,00
COOPERATIVA AGROPECUARIA DE BM	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	334005	23/11/2023	Transferência	08/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.386,00	R\$	1.386,00
COOPERATIVA AGROPECUARIA DE BM	28.672.996/0006-05	Nota Fiscal	334375	30/11/2023	Transferência	08/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.890,00	R\$	1.890,00
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1118	10/11/2023	Transferência	08/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	71,20	R\$	71,20
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1119	10/11/2023	Transferência	08/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	89,55	R\$	89,55
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1120	10/11/2023	Transferência	08/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	766,44	R\$	766,44
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1129	16/11/2023	Transferência	08/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	161,40	R\$	161,40
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1130	16/11/2023	Transferência	08/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	410,08	R\$	410,08
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	7184	27/12/2023	Boleto	08/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	3.352,54	R\$	3.352,54
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1163	05/12/2023	Transferência	10/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.388,42	R\$	1.388,42
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1164	05/12/2023	Transferência	10/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	130,00	R\$	130,00
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1165	05/12/2023	Transferência	10/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	125,60	R\$	125,60
SINTESE RETIRO PROD LIMPEZA	04.963.841/0001-55	Nota Fiscal	1166	05/12/2023	Transferência	10/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.917,30	R\$	1.917,30
AVILA E MOURA COMERCIO DE FRIOS LTDA - ME	05.955.872/0001-27	Nota Fiscal	74634	05/12/2023	Boleto	10/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	4.124,68	R\$	4.124,68
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1405130	20/12/2023	Boleto	10/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	762,44	R\$	762,44
MCA VIDAL EMBALAGEND LTDA	14.326.575/0001-03	Nota Fiscal	65667	05/12/2023	Boleto	10/01/2024	2/3	Incremento de custeio				R\$	1.629,59
CEREAIS BRAMIL LTDA - PV1	32.296.378/0001-70	Nota Fiscal	7832	04/12/2023	Boleto	10/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	1.799,89	R\$	1.799,89
SUPERGASBRAS ENERGIA LTDA	19.791.896/0002-83	Nota Fiscal	78340	30/12/2023	Boleto	11/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	2.001,76	R\$	2.001,76
BARRA FRIOS FLUMINENSE DIST ALIM LTDA	08.700.020/0001-87	Nota Fiscal	1405528	21/12/2023	Boleto	11/01/2024	1/1	Incremento de custeio		R\$	5.101,26	R\$	5.101,26

GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	218696	04/01/2023	Boleto	11/01/2024	1/2	Incremento de custeio		R\$	4.496,67	R\$	2.248,33
GET DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	22.046.807/0002-89	Nota Fiscal	217436	28/12/2023	Boleto	11/01/2024	2/2	Incremento de custeio				R\$	4.193,30
8 - Total										R\$	596.410,00	R\$	644.384,11
9 – Gerente de Contabilidade e Finanças												R\$	627.813,75
Flávio Inácio Oliveira										Assinatura			

**Santa Casa de Misericórdia
de Barra mansa**

Rua Pinto Ribeiro, 205 - Centro, Barra Mansa/RJ
CEP: 27.310-420

 24 3325.8300
  santacasabm
 www.scbm.org.br

