

AVISO DE VISITA/DILIGÊNCIA

Ao Sr. Jose Jaime Ferreira

Empresa vencedora do certame PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13.007/2023-PERP

Objeto: REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURAS E EVENTUAIS CONTRATAÇÕES DE SERVIÇOS DE COFFE BREAK, REFEIÇÕES E QUENTINHAS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE ICÓ-CE.

Empresa vencedora:

JOSE JAIME FERREIRA-ME.

CNPJ: 11.820.453/0001-80

Endereço: Av. Josefa Nogueira Monteiro, 1259, Centro, Icó/CE.

Eu, Ana Drielly Landim da Silva, nomeada através de portaria, vem através desse comunicado informar a Vossa senhoria sobre visita e diligência a ser realizada no dia 21/09/2023 às 16:00h, na cozinha industrial desta empresa na qual será utilizada para elaboração das refeições preparadas, a serem entregues no Município de Icó/CE.

Atenciosamente,

Icó/CE, 20 de setembro de 2023.



Ana Drielly Landim da Silva
Funcionária Secretaria de Educação
Órgão Gerenciador

Ciente: 

Data: 20/09/2023

SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO -
RELATÓRIO DE VISITA A UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

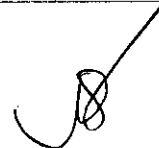

RAZÃO SOCIAL: José Jaime Ferreira - ME

CNPJ: 11.820.453/0001-80

ATIVIDADE: Coffe break, refeições e quentinhas

ENDEREÇO: Av. Josefa Nogueira Monteiro, 1259

ITENS OBSERVADOS	ADEQUADA	NÃO ADEQUADA	PARCIAL OU INSUFICIENTE PARA ATIVIDADE DESENVOLVIDA
01 Área externa: livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	X		
02 Vias de acesso interno: acesso direto, não comum a outros usos.	X		
03 Área interna: livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	X		
04 Depósito: armazenamento sobre paletes ou prateleiras (30 cm do chão, material liso lavável e impermeável), afastadas das paredes e teto e materiais de limpeza.			X
05 Depósito: Respeitando regra primeiro que entra primeiro que sai, e as temperaturas de armazenamento indicadas pelo fabricante.	X		
06 Equipamentos e móveis: em número suficiente a atividade, com superfícies lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			X
07 Equipamentos de conservação dos alimentos:			X



	(refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento (termômetro com calibração comprovada). Planilhas de registro diário da temperatura atualizadas.			
08	Equipamentos de conservação dos alimentos: Abertura externa e interna das câmaras frigorífica.			X
09	Produção: Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física, controle da circulação e acesso do pessoal.			X
10	Piso: material liso, resistente, drenados com declive, impermeável e livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos.			X
11	Teto: acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e livre de trincas, rachaduras, midade, bolor, descascamentos e outros.			X
12	Paredes e divisórias: acabamento liso, impermeável e de fácil higienização, cor clara, livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros.			X
13	Janelas e demais aberturas (exaustor, coifa e outros): fácil higienização, ajustadas aos batentes, livres de falhas, rachaduras, umidade e com			X

	proteção contra insetos e roedores (telas milimetradas).			
14	Ventilação: capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça e outros.			X
15	Ventilação: se artificial por meio de equipamento higienizado e registro periódico de manutenção.			X
16	Iluminação: Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação e limpeza.	X		
17	Instalações elétricas: embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes, presas a paredes e tetos e em bom estado de limpeza. Fiações elétricas protegidas (tomadas, espelhos de luz, etc).	X		
18	Equipamentos e móveis e utensílios: em número suficiente a atividade, com superfícies lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	X		
19	Lavatórios na área de produção: água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático e em número suficiente de modo a atender todas as áreas com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e			X



	anti-séptico e toalhas de papel não reciclado.			
20	Lixeiras da área de manipulação: em número suficiente para o armazenamento de todos os resíduos, dotadas de tampa e acionamento sem o uso das mãos, revestidas de sacos de lixo e em bom estado de conservação e limpeza.			X
21	Armazenamento do produto final: Existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			X
22	Instalações sanitárias: vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros dotados de papel toalha não reciclado e sabonete líquido inodoro e antiséptico e preferencialmente de torneira com acionamento automático.			X
23	Alvara da vigilância sanitária.	X		
24	Manual de Boas Práticas elaborado por Responsável Técnico.			X



Visitando o local conclui-se que: A cozinha do restaurante executa produção de refeições e quentinhas, (fotos em anexo) já em bom funcionamento com capacidade para aumentar sua demanda de atividades.

Verificou se que a estrutura física e espaço apresentam potencial para essa produção de uma forma satisfatória, o ambiente mostra se na direção e tentativa de se adequar as normas vigentes. RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e a RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o regulamento de Boas Práticas de produção e fabricação de alimentos.

Dr. [Signature]
Prefeitura Municipal de São José do Bonfim

Ana Drielly Lapim da Silva
Fiscal de Contrato
Portaria Nº 2022.04.29.10

Anny Cracielle Ferreira Frade
Nutricionista Sec. de Educação
CRN : 16010



ANEXO

Foto -01

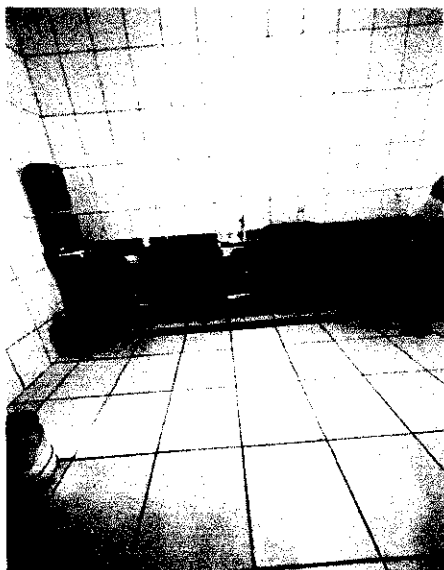


Foto - 02



Foto -03



Foto - 04



A handwritten signature.

A handwritten signature.

A handwritten signature.



ANEXO

Foto -05



Foto - 06

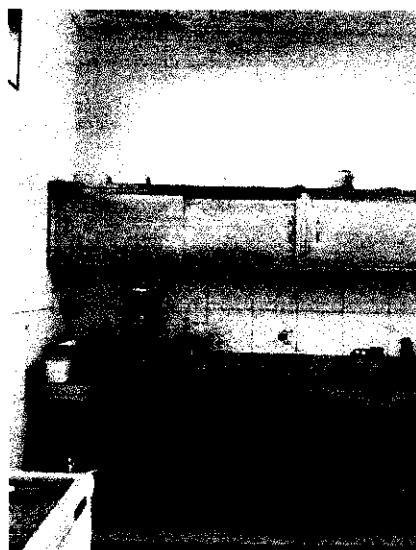


Foto -07



Foto - 08



[Handwritten signatures]