



Governo do Estado do Amapá
Secretaria de Estado da Justiça e Segurança Pública
Instituto de Administração Penitenciária do Estado do Amapá
Coordenadoria de Planejamento e Apoio Administrativo - COPLAN
Rodovia Duca Serra, s/nº, km 7, Cabralzinho – Macapá-AP – Cep:68.906-720

Relatório de Visita Técnica à Cozinha Industrial

Data da Visita: 12 de agosto de 2024

Local: Cozinha Industrial da Empresa Nutrimax LTDA, sito à Rua Vereador Júlio Maria Pinto Pereira, nº 920, Macapá-AP, CEP: 98.909-000.

Objetivo: Verificação de conformidade da proposta e relatório de inventário estrutural, de equipamentos e técnicas da cozinha industrial da Empresa Nutrimax LTDA.

Este relatório tem como objetivo documentar as observações e constatações feitas durante a visita técnica realizada à cozinha industrial da empresa Nutrimax LTDA, empresa participante do procedimento de Dispensa de Licitação que ofertou a melhor proposta para prestar o fornecimento de refeições prontas ao Instituto de Administração Penitenciária do Amapá (IAPEN). A visita foi conduzida com o propósito de verificar se a estrutura física, os equipamentos e se os procedimentos técnicos estão em conformidade com o relatório de inventário previamente apresentado pela empresa, assim como as rotinas implementadas para o preparo, fornecimento e distribuição das refeições elaboradas pela mesma seguem os procedimentos e os parâmetros determinados pelas legislações que regem a prestação do serviço.

1. Durante a visita, foram observados os seguintes aspectos:

1.1. Estrutura Física:

- a) A cozinha industrial possui uma estrutura física adequada, conforme especificado no relatório de inventário. As áreas de preparação, cocção, armazenagem, e expedição estão devidamente demarcadas e seguem as normas de segurança e higiene vigentes.
- b) Pisos e Paredes: Pisos antiderrapantes e paredes revestidas com material de fácil limpeza, em conformidade com as normas de vigilância sanitária.
- c) Ventilação e Iluminação: Sistema de ventilação eficiente, garantindo a eliminação de vapores e odores. A iluminação é adequada para todas as áreas de trabalho, sem apresentar pontos de sombra.
- d) Áreas de Higienização: Pias e lavatórios com acionamento não manual, distribuídos estrategicamente para garantir a higienização constante dos funcionários.

2. Equipamentos:

- a) Os equipamentos presentes na cozinha industrial correspondem integralmente àqueles listados no relatório de inventário. Todos os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento.
- b) Equipamentos de Cocção: Fornos, fogões, chapas e fritadeiras operacionais, com manutenção preventiva em dia.



- c) Refrigeração e Conservação: Câmaras frias, freezers e geladeiras com controle de temperatura adequado, garantindo a conservação dos alimentos.
- d) Equipamentos de Segurança: Extintores, alarmes e sinalizações de emergência instalados conforme exigências regulamentares.
- e) Veículos adequados e de acordo com as normas de transportes de alimentos prontos, conforme Resolução da ANVISA - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, devidamente identificados com adesivo nas laterais e traseiros.

3. Procedimentos Técnicos:

- a) Os procedimentos técnicos adotados pela equipe de cozinha foram considerados satisfatórios. Os processos de manipulação, cocção e armazenamento de alimentos estão sendo executados em conformidade com as normas de segurança alimentar.
- b) Controle de Qualidade: Implementação de controles de qualidade rigorosos, incluindo verificação de validade, controle de temperatura e amostras diárias.
- c) Capacitação da Equipe: A equipe técnica é composta por profissionais capacitados, com treinamento atualizado em boas práticas de manipulação de alimentos e segurança do trabalho.
- d) Fluxo de Trabalho: O fluxo de trabalho foi organizado de forma a evitar a contaminação cruzada e garantir a eficiência na produção das refeições.

4. Conclusão:

Com base nas observações feitas durante a visita técnica, conclui-se que a cozinha industrial da empresa Nutrimax LTDA está em plena conformidade com o relatório de inventário apresentado e segue os procedimentos e os parâmetros determinados pelas legislações que regem a prestação do fornecimento de refeições, que envolve o preparo. Todos os elementos estruturais, equipamentos e procedimentos técnicos foram encontrados em condições adequadas, cumprindo as exigências contratuais e regulamentares para o fornecimento de refeições prontas ao Instituto de Administração Penitenciária do Amapá (IAPEN).

5. Recomendações:

Não foram identificadas inconformidades durante a visita. Recomenda-se a continuidade das práticas atuais de manutenção e operação, bem como a realização de visitas técnicas periódicas para assegurar a permanência das condições observadas.

Este relatório foi elaborado com base nas informações coletadas durante a visita técnica e nas observações realizadas no local.

Macapá, 12 de agosto de 2024

Luiz Carlos Gomes Júnior
Diretor Presidente do IAPEN

Humberto Siqueira de Souza Neto
Gerente de Contratos

Felipe Chaves Barros
Coordenador de Planejamento

