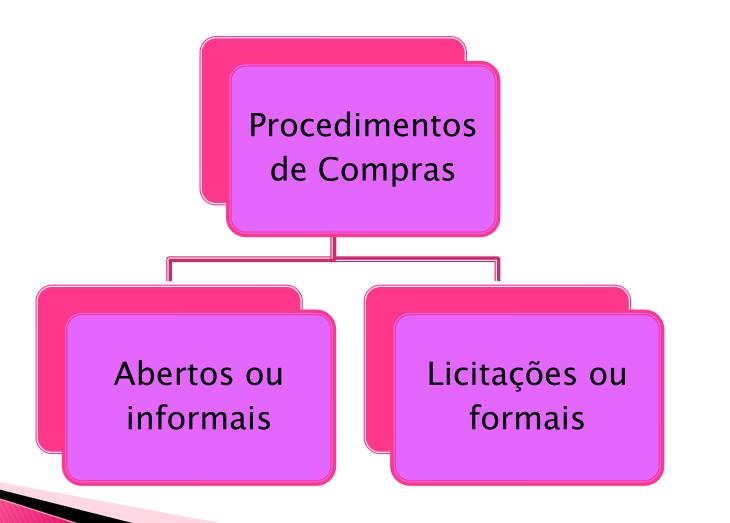


# PROCEDIMENTOS DE COMPRAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – relato de experiência

Kyka Urbano



## Procedimentos de Compras - Empresas públicas e privadas



## Procedimentos de Compras – Empresas públicas e privadas

#### **PRIVADA**

Apuração de resultados financeiros favoráveis

## **PÚBLICA**

Transparência e otimização dos recursos financeiros

## Procedimentos de compras

#### LICITAÇÕES OU FORMAIS

- Obrigatório em empresas públicas e regido pela Lei 8.666/93
- Finalidade é selecionar a proposta mais vantajosa e dar oportunidades a todos os fornecedores qualificados;
- Deve-se obedecer uma sequência de atos;

## Procedimentos de compras

#### **ABERTOS OU INFORMAIS**

- Geralmente usados por empresas particulares;
- ✓ A empresa é quem determina a modalidade de compra;
- ✓ As negociações são na maioria verbais, por telefone ou outros meios de comunicação.

## O que envolve?



Custos



Estabelecer critérios de compras



Controle de estoque



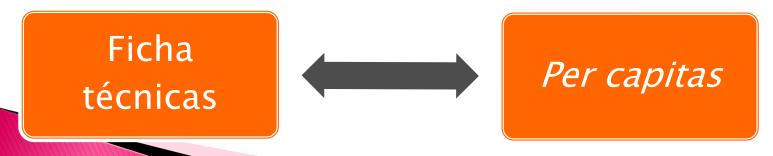
Suprimento de matérias primas

## Administração...

- ✓ Planejamento e controle de materiais;
- ✓ Recebimento;
- ✓ Controle de qualidade;
- ✓ Armazenamento;
- ✓ Controle de estoques;

## Planejamento e previsão

- Composição dos cardápios e sazonalidade
- Frequência de uso dos gêneros
- Quantidade estimada de refeições servidas
- Política de compras e estoques
- Disponibilidade financeira/ Margem de segurança mínima



## Processo de Aquisição

- Importância de registros e documentações
- Frequência de entregas
- > Fluxos e atribuições bem definidos

Área de recebimento, conferência, técnica de nutrição/nutricionista, estoquista, higienização, ORGANIZAÇÃO do armazenamento (ex.: jerimum, carnes)

## Processo de Aquisição

> Frequência de entregas

Gêneros perecíveis

· Semanal, quinzenal, diário

Gêneros não perecíveis/estocáveis

Mensal ou quinzenal

## Processo de Aquisição

para

Frequência de entregas

\*Gêneros perecíveis e nãoperecíveis

\*Infra-estrutura armazenamento

\*Disponibilidade dos fornecedores

-CARNES: 3X/semana

-LEITE: 3X/semana

-HORTIFRUIT: 3X/semana

-GÊNEROS SECOS: 3X/semana

-PRODUTOS DE LIMPEZA: 1X/semana

-DESCATÁVEIS: 1X/semana

-EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS: de acordo com a necessidade

## Possíveis falhas!

Falta de espaço de armazenamento

 Mudanças de cardápio por falta de matéria-prima

## NÍVEIS DE ESTOQUE

Por que manter estoque?



- Surgi evento de última hora;
- Ter a disposição itens disponíveis para atender as exigências sem providenciar de última hora;
- Redução de custos proporcionada pela compra em grande quantidade;
- 4) Falha na entrega da mercadoria;
- Adiantar o serviço;

## NÍVEIS DE ESTOQUE



#### Estoque mínimo

É a menor quantidade de material que deverá existir no estoque, para prevenir qualquer eventualidade ou substituição de emergência

Ou seja...

**Estoque mínimo**= prazo de reposição de emergência x consumo médio

Atividade anterior à solicitação de compras, está correlacionada com:

- ✓ Disponibilidade financeira e política de suprimento
- ✓ Cardápios planejados
- Per capita bruto dos alimentos

- Número estimado de refeições oferecidas
- Frequência de utilização dos gêneros no período da previsão
- Espaço de armazenamento disponível
- Quantidade existente no estoque
- Características da matéria-prima

#### > POLPAS

2	22/05/2017	7			23/05/201	7			24/05/201	.7	
	SUNDA-FE				ERCA-FEIR				JARTA-FE		
PLANILI	HAS DOS	sucos		PLANIL	HAS DOS	SUCOS		PLANIL	HAS DOS	sucos	
	ALMOÇO				ALMOÇO				ALMOÇO		
INSTITUIÇÃO	POLPAS	GARRAFA	SABOR	INSTITUIÇÃO	POLPAS	GARRAFA	SABOR	INSTITUIÇÃO	POLPAS	GARRAFA	SABOR
UPA	2	1		UPA	2	1		UPA	2	1	
POSTO		3 grf.		POSTO		3 grf.		POSTO		3 grf.	
BANT QUENTINHAS	7	150 grf.		BANT QUENTINHAS	7	150 grf.		BANT QUENTINHAS	7	150 grf.	
BANT SOLDADO	32	16		BANT SOLDADO	32	16		BANT SOLDADO	32	16	
QUALITY	0,5	1/3		QUALITY	0,5	1/3		QUALITY	0,5	1/3	
SVO	0,5	1/3		SVO	0,5	1/3		SVO	0,5	1/3	
TOTAL	42			TOTAL	42			TOTAL	42		
RES	STAURANT	TES		RE	STAURAN	TES		RE	STAURAN	TES	
SANTO ANTONIO	14	7		SANTO ANTONIO	14	7		SANTO ANTONIO	14	7	
SÃO JOSE	12	6		SÃO JOSE	12	6		SÃO JOSE	12	6	
CEARA MIRIM	12	6		CEARA MIRIM	12	6		CEARA MIRIM	12	6	
PLANALTO	12	6		PLANALTO	12	6		PLANALTO	12	6	
	JANTAR				JANTAR				JANTAR		
. UPA	1	1/3		UPA	1	1/3		UPA	1	1/3	
! SVO		03 grf		svo		03 grf		SVO		03 grf	
TOTAL				TOTAL				TOTAL			
F	EVENTO				EVENTO				EVENTO		
◆ ▶ ▶ Plan1 Pla	n2 / Plan	13 / 🏞							[] ◀		IIII
1 1 1 1 1			15.1.1								

#### > GÊNEROS SECOS



#### FICHA DE SAÍDA DÁRIA

#### **ALMOÇO E JANTAR**

 TERCA - FEIRA
 DATA
 23/05/2017

#### **ALMOÇO**

PRODUTOS E CLIENTES	№ REFEICOES	ARROZ PARB.	ARROZ POL.	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO BRANCO	FAR. MANDIOCA	FAR. MILHO	MACARRÃO	SOJA	AÇÚCAR
UPA + SVO + QF	60	4	0	0	3	1	0	5	0	2
BANT QUENTINHA	150	5	0	5	0	4	0	7	0	3
BANT SELF SERVICE	1200	64	0	69	0	30	0	86	0	28
RESTAURANTES	1600	66	0	0	65	25	0	0	0	25
TOTAL	3010	139	0	74	68	60	0	98	0	58

4 KG DE FARINHA DE TRIGO + 10 KG DE SAL + 1 KG DE AMIDO DE MILHO + 40 PCT DE COLORAU + 10 LATAS DE OLEO

#### **JANTAR**

		ARROZ PARB.	ARROZ POL.	FAR. MILHO	MACARRAO	SOJA	AVEIA	AMIDO	AÇÚCAR
UPA + SVO	26	0	0	4	4	0	0	0	1
EVENTOS									
TOTAL	26	0	0	4	4	0	0	0	1

#### > CARNES

Quality Foods		MAPA	DE CARNES		CA	RDAPIO: SEMANA 3	
		А	LMOÇO		SE	MAHA 22/05 A 29/0	5
CLIENTES	SEG	TER	QUAR	601M	SEE	SAB	ром
	CARNE (cubo): <b>4,5 kg</b> CALABRESA	FRANGO (cubo): <b>9 kg</b>	COSTELA: 4 <b>KG</b>	PANGASIUS: <b>8 KG</b>	ATUM: 8 <b>KG</b>	FENODE FRANGO (para desfiar): <b>5 Kg</b>	CARNE (isca): <b>6,5 kg</b>
UPA	(rodela): 4 KG		CARNE (cubo): 6 <b>kg</b>	40 files	40 POSTAS		
	Frango (15 filies de 100g): <b>2 kg</b>	Carne isca: <b>1,5 kg</b>	Coxalsobre: 15 uni: <b>4 kg</b>	Frango (isca): 1,5 kg	Coxalsobre: 15 uni: <b>4 kg</b>	Cupim: 15 bifes de 80g: <b>1,5 kg</b> PEITO DE	CARNE (isca): <b>1,5 kg</b> FRANGO: <b>1,5 KG</b>
svo	CARNE (cubo): <b>1,5 kg</b>	RANGO (cubo): <b>1,5 k</b>	g	PANGASIUS: 2 KG	ATUM: 2 KG	FRANGO (para	12 FILES DE 100G
QUALITY FOODS	Frango (10 filies de 100g): <b>1 kg</b>	Carne isca: <b>1 kg</b>	Coxa/sobre: 15 uni: <b>2 kg</b>	Frango (isca): <b>1 kg</b>	Соха/sobre: 15 uni: <b>2 kg</b>	FRANGO (para desfiar): <b>1 Kg</b>	
QUENTINHAS BANT (152)	porções de 150g): <b>23</b> <b>kg</b>	CARNE (cubo): <b>22 kg</b>	FRANGO (cubo): <b>19 kg</b>	ARNE DE SOL (isca): <b>24 k</b>	COXA/SOBRE: <b>37 KG</b>		
BANT BUFFEE (600)	FRANGO FILE (2.400 porções de 145g): <b>360 kg</b>	CARNE (cubo): <b>190 kg</b>	FRANGO (cubo): <b>135 kg</b>	ARNE DE SOL (isca): <b>200</b> l	COXA/SOBRE: <b>300 KG</b>	;	
RESTAURANT	COXA/SOBRE: <b>85 KG</b>	BISTECA: <b>80 KG</b>	FRANGO (cubo): <b>80</b> kg	FRANGO (cubo): <b>80 kg</b>	COXA/SOBRE: <b>85 KG</b>		
ES	CARNE (cubo): <b>80</b> <b>kg</b>	COXA/SOBRE: 170 KG	CARNE (cubo): <b>30 kg</b>	CARNE (moida): <b>25 kg</b>	FEIJOADA		
SESC							COXA/SOBRE:180 porções: <b>50 kg</b> CARNE DE SOL
							(desfiada): <b>19 kg</b>
EVENTO							

#### > HORTIFRUIT

		ANA 3	
		i/2017 EIRA	
		ANADENSE	
		A/QUALITY	
Nº DE REFEICOES	38	, ,	
NGREDIENTE	QUANTIDADETOTAL	RENDIN	IENTO
ALFACE CRESPA	190	UPA	1900
CENOURA	1064		
TOMATE	1254		
TOTAL	2508		
	LOCAL: BANT	SELF SERVICE	
Nº DE REFEICOES	1215		
NGREDIENTE	QUANTIDADETOTAL	RENDIN	IENTO
REPOLHO	18225	BANT SOLDADO	30 kg
BETERRABA	24300	BANT SARGENTO	30 kg
TOMATE	34020	SVO	750g
ABACAXI	6075		
	A1 B4	IOÇO	
		COZIDA	
Nº DE REFEICOES	168		
BETERRABA	14	BANT	
		svo	900g

	SEXTA: 26.0	5.17	
	PASTA DE A	LHO	
DESCRIÇÃO	PER CAPITA	QUANTIDADE (Gramas)	TOTAL
Alho	2	5000	5 KG
Cebola	7,7	19250	20 KG
Óleo	3,47	8675	3 GARRAFA
	FEIJÃO CARIOCA	/PRETO -	
DESCRIÇÃO	PER CAPITA	QUANTIDADE	TOTAL
Jerimum	10	25000	25 KG
Cebola	3,84	9600	10 KG
Tomate	3,84	9600	10 KG
Total de refeições:		23	
	SOPA JANTA	AR	
DESCRIÇÃO	PER CAPITA	QUANTIDADE	TOTAL
Jerimum	45,45	1045,35	1 KG
Cebola	15,15	348,45	350g
Cenoura	45,45	1045,35	1 KG
Chuchu	45,45	1045,35	1 KG
Tomate	15,15	348,45	350g
Pimentão	15,15	348,45	Х

### Exemplo para Previsão de Compras

#### Previsão de compras para Hortifrutis =

(Quantidade per capita bruta x número de refeições x frequência de utilização do produto) – quantidade de sobra no estoque

VAZ (2006).

Soma das quantidades durantes os dias para uso da FICHA DE SALADA E SOBREMESA + FICHA DE HORTI

**QUALITY FOODS -2017** 

## Exemplo...

- PREVISÃO DE COMPRA DE ALHO
- Quantidade per capita bruto:
- ALHO: 2g/pessoa/dia ou 5 kg/dia
- Número de refeições: 2500
- Frequência de utilização: conforme cardápio semanal (alho: diariamente)
- Quantidade de sobra no estoque: alho 4 Kg

## Aplicação do exemplo...

Produtos	Aplicação da fórmula de previsão de compras	Quantidade prevista para compras
Alho	(2g x 2500 ref. x 2 frequência de utilização) – 4 Kg de sobra no estoque = 6 Kg	IIKg

## Decisão de compra

- SELEÇÃO DO FORNECEDOR E MATÉRIA-PRIMA
- Inspeção da matéria-prima
- Visita Técnica
- Amostra do produto
- Condições de transporte
- Capacidade real de fornecimento;
- Preço/Condições de pagamento
- Padrão de qualidade dos produtos;
- Prazos e pontualidade na entrega;

## Comprador

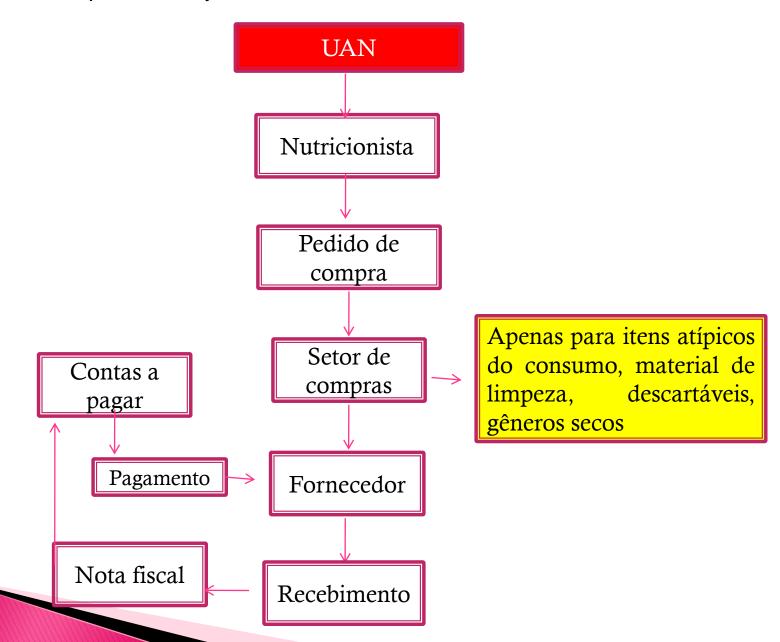


> Habilidades técnicas: Definir, quantificar, especificar a matéria-prima,

## Solicitação ao fornecedor

- É uma atividade após a previsão;
- Feita através de formulário próprio;
- Solicitação: mensal, quinzenal, semanal, diária;
- Entrega: única ou parcelada;
- Pode ser feita pelo setor de compras ou diretamente pela UAN
- Especificar aspectos da qualidade do material solicitado.

#### Política de Compras Quality Foods



#### Atribuições do Nutricionista

- 1) Elabora descritivo detalhado dos itens, de acordo com a necessidade
- 2) Elabora previsão dos itens necessários, por período (semanal, quinzenal, mensal), de acordo com a natureza do produto
- 3) Encaminha a previsão para o **fornecedor** ou para o **departamento de compras** (email, telefone, whatsapp) com **cópia** para os donos da Empresa;

#### Atribuições do setor de compras

- 1) Recebe a previsão de materiais
- 2) Elabora pesquisa de fornecedores e preços
- 3) Analisa as propostas
- 4) Entra em contato com o setor de nutrição
- 5) Realiza a compra do produto

#### Atribuições do setor de recebimento

- 1) Técnica de nutrição
- 2) Confere a nota fiscal com o pedido de compra
- 3) Recebe os itens após avaliação quantitativa e qualitativa
- 4) Preenche a ficha de Recebimento de Mercadorias
- 5) Comunica a nutricionista quanto ao recebimento da mercadoria
- 6) Encaminha os itens para o armazenamento
- 7) Entrega a nota fiscal ao setor financeiro



#### Atribuições do setor de recebimento

- 1) Área exclusiva para recebimento
- 2) Área para manipulação de caixas limpas e sujas
- 3) Balança
- 4)Segunda área para higienização das mercadorias
- 5) Todas as mercadorias são postas em cima dos estrados





### Principais etapas do recebimento

#### Atribuições do setor de recebimento



#### Recebimento de mercadorias

Data prevista de recebimento /,\_,/ — Hora \_\_\_:\_\_\_
Tipo de mercadoria (,,) Hostifutis ( ) Carnes ( )Polpas de frutas ( ) Estoque seco ( )
Leite

Fornecedor \_\_\_\_\_\_

PRODUTO	MARCA	DATA DE VALIDADE	QT SOUCITADA	QT RECEBIDA	T e	CONDIÇÕES DE TR	RASP	DRTE
							S	N
						O carro oncontra-sc limpo?	Г	
						Há uso de uniformes?		
						Os uniformes estão limpos?		
						As temperaturas estão adequadas?		
						O recebimente fei feite om dia?		
						O tipo de transporte é adequado?		
						Alguma morcadoria faltou?		
						Os vogetais estão com alguma dictorioração?		
						As polipes de frutes estão com cor pedrão?		
						As lates estão emessadas?		
						As lates estão estufadas?		
						Alguma ombalagom cstá furada?		
						Há presença de insetes nos alimentes?		
						Nos carros há outro tipo de mercadoria?		
						Há alimentos com deta, de validade, reneidos?		
						Há alimentos com gual cheiro?		

\*verificar temperatura dos alimentos congelados e refrigerados. Caso haja algum alimento fora dos patrões oitados acima, volta com o produto.

com o produta.		
PRODUTOS	CAMBRICA OR TRAPERATURA	CARACTERISTICAS
HORTRUTORANIEROS	AMBIENT	Course Tamantia, ser, arama, grav de maturação, denas fisicas e
		medicine.
COMMILLOCA	-1170 mentaledesis att-1170.	Sem formação do galo superficial, sem água dentre da embalagem,
		sem sinal de spinesplanteria, (gris deser acemalistis).
REMINISTRAÇÃO (serves, muses frence, lete e	At \$10°C, profesentalmental at \$1°C.	Carron consistência firma, não amelecido o nom popijosa, ledier
Cartagonia,	I	sendebles.
I	I	tallete an embalance of a minimal and a constraint in a

Observações:\_\_\_\_\_

#### FICHA DE RECEBIMENTO

- Identificação do produto, temperatura, validade, embalagem, cor, odor, aparênca, textura
- Veículo de transporte
- Apresentação do entregador

### Principais etapas do recebimento

#### Atribuições do setor de recebimento

#### ✓ DOCUMENTOS



Segue pedido para entrega em QUARTA- FEIRA 24/05/17

ALHO: 15 KG ABACAXI: 40 KG

ALFACE CRESPO: 80 UNIDADES BANANA MADURA: 770 UNIDADES

BATATA INGLESA: 20 KG BETERRABA: 20 KG

CEBOLINHA: 60 UNIDADES
COENTRO: 70 UNIDADES
COUVE: 65 UNIDADES
CEBOLA BRANCA: 100 KG
CENOURA: 100 KG
REPOLHO BRANCO: 55 KG

REPOLHO ROXO: 20 KG
TOMATE APENAS SALADA: 85 KG (não maduro)

PIMENTÃO VERDE: 13 KG

MELÃO: 15 KG LIMÃO: 500g

#### **NOTA FISCAL**

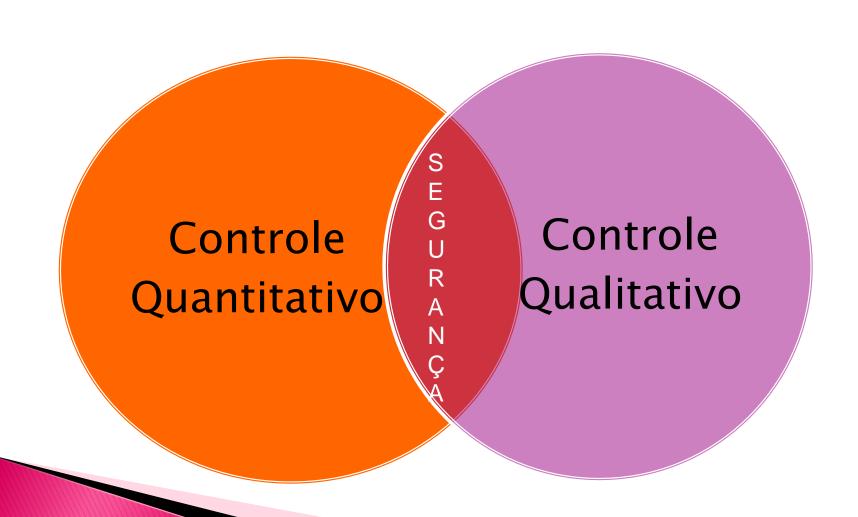
				MOTA DE MASA	- I	HERMAN
256 XV	Z Industri	a e comerc	eo emo/Destello			77.04
Indicates.			98	199		
				100		RESERVATABLE .
Charles and Ja	po-		-	4000	-	
rendonts provide	140					rea marin
OSSTRUCTACO REMOT	2002					26-24-20
CHECKET STREET				pocur	•	Book on security
						G in tees
			Section 1979		W.	
NAME OF TAXABLE PARTY.	_	Table 2 or	-	-	of Married Co.	G (0 1989
São Paulo			i i			7100
DATE OF THE PARTY						
	es imelocicle	. '	944 (Jacob	10,04	157.04	NK NS 11,81
			PAR ARRON	10.00		10. 10. 10.0
CALOULO DO MIROSITO	Distriction of the last of the	,	111.54			100000
CALOUS COMPOSE	9	1			41.10	- International Property of the Inte
A.O O 18400						100000
CALOULO COMPONIO			1134		41.00 41.00	25.89
Accordance (			103		41.00 41.00	- International Property of the Inte
CALOUS CO-SPORT			103		100	27.M 27.M 20.M
CALOULO COMPONIO			10.9		41.00 41.00	25.89
CALOUS CO-SPORT	O BUS SOCIETION SOCIETION TO AND		103		6. W	27.M 27.M 20.M
CALCULO COMPOSITO TRANSPORTACIONO TRANSPORTACI	O BUS SOCIETION SOCIETION TO AND	PORTAGO	103		6. W	SOLIS S SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLI
CALOULO CO SEPORTI TAMBINO TACOMYO.	CONTRACT TRACT	PORTACOS	103		6. W	SCHOOL STATE
CALCULATE SHOULD BE SHOULD	O STATE OF THE PARTY OF T	PORTACOS	10.0		0.00 0.00	SOLIS S SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLIS SOLI
CALOULO CO SEPORTI TAMBINO TACOMYO.	O STATE OF THE PARTY OF T	PORTACOS	10.0		0.0	SCHOOL STATE
CALOU.COO-8890851 20168	D STATE OF S	PORTACOS	10.0		0.0	SCHOOL STATE
CALCULO CO MERCET  THE PROPERTY OF THE PROPERT	O CONTROL MAN AND AND AND AND AND AND AND AND AND A	PORTAGE	10.3		0.0	SCHOOL STATE
TAMES OF THE STATE	O CONTROL MAN AND AND AND AND AND AND AND AND AND A	PORTAGOS	10.3		0.0	STATE

#### **BOLETO BANCÁRIO**

unal de pagamento							Version III	
PAGÁVEL PREFEI	REDICIALMENTE NA	SAGÉNCIASO	00 00	A00500				29/81/281
telera NF e Associação I	ff-e						Agénia i Cidigo cederár	1111-6/00022224
See to documents 25/01/2011	NE 1 1/1			Espirir Inc.	Andre	25/91/9911	Careco Sense súrem	06/900000010014
Van de karton	Carbon 66	Espirite RS	- Can	ritale		(Valor	(i) Nater documents	R\$ 29,000,000.0
	rsalitan niunte.						(Decret Halmete	
tão receber após Boteto 1 de 1 refe				72			(Constitution)	
tão receber após Boteto 1 de 1 refe	o vencimento. rente a 16° 1 de 060			73				
tão receber após Boteto 1 de 1 refe	o vencimento. rente a 16° 1 de 060			73			(i Orine hote/des	
tão receber após Boteto 1 de 1 refe	o vencimento. rente a 16° 1 de 060			73			() Outro-teruples () New Yorks	
Não receber após Boeto 1 de 1 velve 1508-0599-9990-9	o vencimento. vente a 16º 1 de 0617 001 0070 0500 100	0-0008-0151-00	905-12				() Outre-benyiles () Note Vibrie () Outre actionists	



## Conduta técnico-administrativa no recebimento de gêneros



### Referências

- ABREU, Edeli. S. de, SPINELLI, Mônica G. N., ZANARDI, Ana M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - Um modo de fazer. Editora Metha Ltda, 2009. 202 páginas.
- BRASIL. Lei de Licitações. Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.
- CHIAVENATO, I. Administração da produção. Rio de Janeiro. Elsevier, 2005.
- VAZ, Célia S. Restaurantes: Controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006, 196 p.