

Resumo aula 4

Previsão de compra

Realizar a previsão do que vai ser adquirido, para suprir a demanda da unidade, exige o levantamento de alguns dados, que reduzirão os problemas com rupturas ou sobrecargas de estoque. Geralmente a previsão é realizada para um determinado período.

Dados indispensáveis para a operação de previsão de compra:

- Demanda: calcular a quantidade de material necessário à produção de determinado cardápio, por um período estipulado. Estão inclusos quaisquer tipos de material.
- Quantidade de material estocado (estoque físico): é necessário verificar qual a quantidade de cada gênero presente em estoque e se estão ou não empenhados. Para saber se serão utilizados, deve-se avaliar as produções pendentes. Está incluído o estoque mínimo no saldo.
- Estoque mínimo: dependendo do gênero a ser adquirido, se faz necessário o estoque de segurança, que deverá ser sempre mantido, a fim de evitar rupturas de estoque.
- Produção pendente: número de dias, entre a data da previsão de compra e a data prevista de entrega, em que deverá ocorrer produção de refeições. Deverá ser levantada a quantidade de cada um dos gêneros que serão utilizados no período. Estes valores deverão ser descontados do nível de suprimento (quantidade disponível no estoque acrescida da quantidade pendente).
- Quantidade pendente: deverá ser verificada a data e a quantidade a ser entregue, para que se possa calcular o quanto será utilizado para a produção pendente e o quanto poderá ser usado (saldo de estoque) durante o período de produção previsto para a compra.

$$\boxed{\text{Previsão} = \text{Demanda} - (\text{Nível de suprimento} - \text{Produção Pendente})}$$

Materiais

Inúmeros são os materiais necessários ao funcionamento de uma unidade de alimentação e nutrição/restaurante. Todos os materiais são importantes para que a produção aconteça, de forma segura para o cliente externo e para o interno.

Tipos de materiais

Alimentar

Os alimentos que devem ser adquiridos são aqueles:

- Contidos nas fichas técnicas (receituário) da unidade;
- Servidos como complemento durante a refeição e;
- Usados pelo cliente externo, para temperar a refeição.

Não se deve esquecer das bebidas disponibilizadas ao cliente e/ou aos funcionários.

Não alimentar

- Diretos: utilizados durante as refeições, pelos comensais. Exemplos: bandejas, forro de bandejas, pratos, talheres, embalagem para talheres, copos, palito, espeto, galheteiro, descartáveis, etc.
- Indiretos: utilizados durante a produção das refeições, pelos funcionários. Exemplos: filme de PVC, papel alumínio, utensílios de pré-preparo, utensílios de preparo, recipientes, luvas descartáveis, toucas descartáveis, uniforme, etc.
- Produtos de higiene: utilizados para higienização de alimentos, equipamentos, utensílios, ambiente e pessoal. Exemplos: hipoclorito de sódio, álcool gel 70°, detergente, desinfetante, água sanitária, sabonete líquido, papel toalha branco, papel higiênico, vassoura, rodo, panos, lixeiras, mop, etc.
- EPI: utilizado para proteção da integridade e saúde do funcionário. Exemplos: luva de borracha para limpeza pesada, luva de malha de aço, luva térmica, jaqueta térmica, avental de PVC, etc.
- Equipamento de segurança: placas sinalizadoras, fitas demarcadoras de segurança, etc.
- Reserva operacional: lâmpadas, porcas, buchas, parafusos, chaves de fenda, fiação, alicate, etc.

Classificação

Identificação

Todos os produtos, que derem entrada na unidade/restaurante, deverão estar identificados, sendo obrigatória a apresentação de rotulagem com os seguintes dados: nome do produtor/fornecedor, razão social, CNPJ, endereço, telefones de contato, registros nos órgãos competentes, responsável técnico, composição (listagem dos ingredientes), data de fabricação e de validade. No caso de produtos alimentícios, embalados, é obrigatória a apresentação da informação nutricional.

Os produtos pré-processados ou processados na unidade, que são armazenados após procedimento, também deverão ser identificados, por meio de etiqueta própria, com os seguintes dados: nome da preparação, data do preparo, data de validade, ingredientes utilizados, responsáveis pelo procedimento, temperatura de armazenamento e data/refeição provável de utilização.

Codificação

A codificação serve para identificar os materiais disponíveis para uso na unidade. Sugere-se que se faça a codificação por tipo de material e por grupo de classificação.

Os códigos podem ser de três tipos: numérico, alfabético e alfa-numérico, sendo este último o mais indicado, por facilitar o processo de busca das características dos produtos registrados.

Descrição

A descrição detalhada do produto deverá ser feita conforme consta na ficha de registro do produto (Resumo da aula 03). Serve para evitar que sejam comprados produtos similares aos requeridos, não atendendo à necessidade da unidade/restaurante. Podem ser relacionados aos códigos dos materiais descritos, os códigos dos fornecedores principais, visando facilitar o processo de compra.