

[Voltar](#)[Imprimir](#)

## **Certificado de Regularidade do FGTS - CRF**

**Inscrição:** 08.274.282/0001-27  
**Razão Social:** SEIXAS FESTAS E EVENTOS EPP  
**Endereço:** AV DUQUE DE CAXIAS 1527 / PRACA 14 DE JANEIRO / MANAUS / AM / 69020-141

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

**Validade:** 25/01/2022 a 23/02/2022

**Certificação Número:** 2022012504530454146032

Informação obtida em 02/02/2022 13:17:52

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:  
**[www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br)**



**PREFEITURA DE MANAUS**

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS, TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E CONTROLE INTERNO - SEMEF

CND Nº

**13438/2022**

**CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS  
DE TRIBUTOS MUNICIPAIS**

CONTRIBUINTE : **SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP**  
 ENDEREÇO : **AVENIDA DUQUE DE CAXIAS, Nº: 1527, CEP: 69020141**  
 BAIRRO : **PRAÇA 14 DE JANEIRO** COMPLEMENTO:  
 INSCRIÇÃO MUNICIPAL : **12097601**  
 CNPJ/CPF : **08274282000127**

Declara-se para os devidos fins que, em nome do sujeito passivo, **NÃO CONSTAM DÉBITOS** lançados relativo a Tributos Municipais, inscritos ou não em Dívida Ativa, até a presente data.

**19/01/2022**

Tributos

\*\*\*\*\* NÃO CONSTAM DÉBITOS VENCIDOS \*\*\*\*\*  
 \*\*\*\*\* NÃO HÁ DÉBITOS VINCENDOS \*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*  
 \*\*\*\*\*  
 \*\*\*\*\*  
 \*\*\*\*\*  
 \*\*\*\*\*  
 \*\*\*\*\*  
 \*\*\*\*\*  
 \*\*\*\*\*  
 \*\*\*\*\*

Certidão expedida com base no Decreto nº. 7007/2003 c/c Dec. 883/2011

**VÁLIDA ATÉ 19/04/2022**



A FAZENDA MUNICIPAL PODERÁ COBRAR DÍVIDAS POSTERIORMENTE CONSTATADAS, MESMO REFERENTES A PERÍODOS NESTA CERTIDÃO COMPREENDIDOS.

**VALIDAÇÃO**

**CND Nº13438/2022**

Para comprovar a veracidade desta certidão, utilize o QR CODE ou visite o Portal de Informações e Serviços SEMEF ATENDE (<http://semefatende.manaus.am.gov.br/>) e infome a chave de validação **85A.8BC.9C5.0CA**. A Certidão emitida abrange todos os cadastros inscritos no Município de Manaus no CNPJ/CPF do contribuinte acima qualificado.  
 Cadastrado em: 19/01/2022



**MINISTÉRIO DA FAZENDA**  
**Secretaria da Receita Federal do Brasil**  
**Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional**

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS  
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

**Nome: SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA**  
**CNPJ: 08.274.282/0001-27**

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 13:30:17 do dia 02/02/2022 <hora e data de Brasília>.

Válida até 01/08/2022.

Código de controle da certidão: **9E38.CDE8.FC5A.B1C2**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



Governo do Estado do Amazonas  
Secretaria de Estado da Fazenda  
Secretaria Executiva da Receita  
Departamento de Arrecadação

**Certidão Nº:** 51406740  
**Data:** 02/02/2022  
**Hora:** 12:20:32  
**Válida até:** 04/03/2022

## CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS

**C.N.P.J:** 08.274.282/0001-27 - SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA - EPP

**Inscrição:** 04.296.917-4 - **Situação:** Ativo

**CNAE:** 5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê

Resguardando o direito da Fazenda Estadual de cobrar as dívidas que venham a ser apuradas, certifico que de acordo com as buscas procedidas nos livros e registros existentes na Dívida Ativa do Estado do Amazonas, correspondentes aos últimos 05 (cinco) anos, não consta qualquer débito inscrito em nome do interessado acima identificado, até a presente data. Esta CERTIDÃO é a única emitida pela Secretaria de Fazenda, inclui todos os débitos inscritos ou não na Dívida Ativa do Estado.



PODER JUDICIÁRIO  
JUSTIÇA DO TRABALHO

## **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS**

Nome: SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 08.274.282/0001-27

Certidão nº: 4220536/2022

Expedição: 02/02/2022, às 13:32:11

Validade: 31/07/2022 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **08.274.282/0001-27**, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

### **INFORMAÇÃO IMPORTANTE**

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
Comarca de Manaus

**CERTIDÃO ESTADUAL DE DISTRIBUIÇÃO**  
**FALÊNCIA E RECUPERAÇÃO DE CRÉDITO**

**CERTIDÃO Nº: 005916187**

**FOLHA: 1/1**

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada pela internet no site do Tribunal de Justiça.

Pesquisando os registros de distribuição de feitos no sistema informatizado do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, no período de 20 anos anteriores a data de 01/02/2022, Certifico NADA CONSTAR em nome de:

**SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA, residente na AV DUQUE CAXIAS 1527, , PRAÇA 14 DE JANEIRO, CEP: 69020-141, vinculado ao CNPJ: 08.274.282/0001-27. \*\*\*\*\***

Certidão expedida gratuitamente pela internet, com validade de 30 dias.

Manaus, quarta-feira, 2 de fevereiro de 2022.

**PEDIDO Nº:** **0005916187**



# REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

## CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO <b>08.274.282/0001-27</b> MATRIZ	<b>COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL</b>	DATA DE ABERTURA <b>06/09/2006</b>
NOME EMPRESARIAL <b>SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA</b>		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) <b>BUFFET GOURMET</b>		PORTE <b>EPP</b>
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL <b>56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê</b>		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS <b>56.20-1-03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos</b> <b>82.30-0-01 - Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas</b>		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA <b>206-2 - Sociedade Empresária Limitada</b>		
LOGRADOURO <b>AV DUQUE CAXIAS</b>	NÚMERO <b>1527</b>	COMPLEMENTO <b>*****</b>
CEP <b>69.020-141</b>	BAIRRO/DISTRITO <b>PRACA 14 DE JANEIRO</b>	MUNICÍPIO <b>MANAUS</b>
UF <b>AM</b>	ENDEREÇO ELETRÔNICO <b>barnardoseixas@hotmail.com</b>	
TELEFONE <b>(92) 3232-7138</b>		
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) <b>*****</b>		
SITUAÇÃO CADASTRAL <b>ATIVA</b>	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL <b>06/09/2006</b>	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL		
SITUAÇÃO ESPECIAL <b>*****</b>	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL <b>*****</b>	

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.863, de 27 de dezembro de 2018.

Emitido no dia **02/02/2022** às **13:50:55** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS  
 CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 7ª REGIÃO

**CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO**

VÁLIDA ATÉ: **31 / 05 / 2015**

REGISTRADA EM: 24 / 06 / 2014

SOB O Nº PJ/0691

**DADOS DA PESSOA JURÍDICA**

Razão Social:		<b>B SILVA DE SEIXAS EVENTOS - EPP</b>	
Nome Fantasia:		<b>BUFFET GOURMET</b>	MATRIZ 08.274.282/0001-27
			FILIAL *****
Endereço MATRIZ	AV DUQUE CAXIAS, 1527, PRAÇA 14 DE JANEIRO, MANAUS-AM.		
Endereço FILIAL	*****		
Capital social MATRIZ	R\$ 50.000,00 (CINQUENTA MIL REAIS)		
Capital Social FILIAL	*****		
Objeto Social:	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê; Cantinas - serviços de alimentação privativos; Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas XXXXXXXXXX		

**DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Nome:	<b>HELINIMAR REIS VALE</b>
Inscrito em:	19/10/2009
sob o nº:	3011
<b>RESPONSÁVEL TÉCNICO DESDE: 21 de maio de 2014.</b>	

**CERTIFICO** que, a Pessoa Jurídica e o(a) Nutricionista acima citados, se encontram registrada e inscrito(a), respectivamente, e em situação técnica e financeira regular neste Conselho, nos termos da Lei Federal nº 6.583/1978 do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei federal nº 6.839/1980.

Esta Certidão não concede à Pessoa Jurídica direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu Nutricionista Responsável Técnico.

**QUALQUER ALTERAÇÃO OCORRIDA, EM UM OU MAIS DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA, APÓS A EMISSÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA A MESMA INVÁLIDA.**

Belém, 24 de junho de 2014.



PJ/0691

*Helinimar Reis Vale*

PRESIDENTE DO CRN-7

**A CARTEIRA PROFISSIONAL**

O principal defensor dos interesses do trabalhador é o próprio trabalhador. Sem sua participação nenhuma conquista é legítima e duradoura.

A Carteira de Trabalho, que a lei instituiu para proteger o trabalhador e documentar a história de sua vida no emprego, é uma dessas conquistas.

Compete ao trabalhador zelar pela sua posse e integridade para que dela faça uso, quando necessário, na obtenção de direitos que a lei consagrou.

**Murillo Macêdo**



MINISTÉRIO DO TRABALHO

SECRETARIA DE EMPREGO E SALÁRIO

CARTEIRA DE TRABALHO E PREVIDÊNCIA SOCIAL



Polegar Direito



00004-AM

Série

98367 Número

ASSINATURA DO PORTADOR

*Murillo Macêdo*

CONTRATO DE TRABALHO

21

Empregador SERVIÇOS FEITAS E  
EVENTOS LTDA  
Rua DUQUE DE CAXAS Nº 127  
Município MARINHAS Est. AM  
Esp. do estabelecimento BUFFET  
Cargo CHEFE DE COZINHA  
Data admissão 01 C.B.O. nº 5132-05  
de NOVEMBRO de 19 2021  
Registro nº 12  
Remuneração especificada R\$ 3.000,00 Fis/Ficha 01

Ass. do empregador ou a rogo c/ test.

João Theodoro de Seixas  
CPF: 111.109.022-04  
Sócio - Administrador

1º

2º

Data saída

de 19

Ass. do empregador ou a rogo c/ test.

1º

2º

**PREGÃO ELETRÔNICO/SRP Nº. 013/2022 – TJAM**

**DECLARAÇÃO CONJUNTA DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO E DE  
INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL PARA LICITAR OU CONTRATAR COM A  
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.**

**SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA**, inscrito(a) no CNPJ nº. **08.274.282/0001-27**, por intermédio de seu representante legal o Sr. **JOSÉ THADEU SEIXAS**, portador da Carteira de Identidade no **413.400-1** e do CPF no **111.109.022-04**, DECLARA:

- 1) que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
- 2) que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 3) que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Manaus, 07 de fevereiro de 2022.

  
**JOSÉ THADEU SEIXAS**  
Proprietário  
RG 413.400-1  
Cpf 111.109.022-04

**José Thadeu de Seixas**  
CPF: 111.109.022-04  
Sócio - Administrador

**08.274.282/0001-27**  
**SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA - EPP**  
Av. Duque de Caxias, nº 1527  
Praça 14 de Janeiro  
CEP: 69.020-141

**MANAUS**

**AM**

Rua Duque de Caxias, 1527, Praça 14  
Manaus – Am, CEP: 69.020.141  
Telefone: (92) 99151-5414  
E-mail: seixas.thadeu@gmail.com

**PREGÃO ELETRÔNICO/SRP Nº. 013/2022 – TJAM**

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

Eu, **JOSÉ THADEU SEIXAS**, como representante devidamente constituído de Carteira de Identidade nº **413.400-1** e do CPF nº **111.109.022-04**, doravante denominado Licitante, em atendimento ao disposto no edital do Pregão Eletrônico/SRP nº. 013/2022, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente pelo Licitante, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico/SRP nº. 013/2022, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico/SRP nº. 013/2022, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

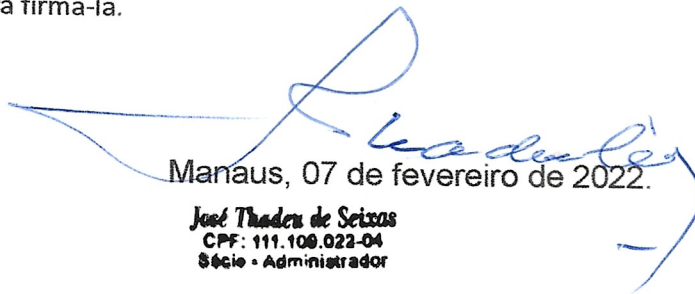
c) que não tentou, por qualquer meio ou qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico/SRP nº. 013/2022 quanto a participar ou não da referida licitação;

d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico/SRP nº. 013/2022 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante do Tribunal de Justiça do Amazonas antes da abertura oficial das propostas; e

## ***BUFFET GOURMET***

f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

  
Manaus, 07 de fevereiro de 2022.  
**José Thadeu de Seixas**  
CPF: 111.109.022-04  
Sócio - Administrador

**JOSÉ THADEU SEIXAS**  
Proprietário  
RG 413.400-1  
Cpf 111.109.022-04

**08.274.202/0001-27**  
**SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA - EPP**  
Av. Duque de Caxias, nº 1527  
Praça 14 de Janeiro  
CEP: 69.020-141  
**MANAUS** **AM**

**ORDEN DOS ADVOGADOS DO BRASIL**  
**CONSELHO SECCIONAL DO AMAZONAS**  
**IDENTIDADE DE ADVOGADO**

**INSCRIÇÃO: 6290**

**NOME**  
 JOSÉ THADEU DE SEIXAS

**FILIAÇÃO**  
 JOSÉ FERNANDO DE SEIXAS  
 YONE BARROS DE SEIXAS

**NATURALIDADE**  
 RIO DE JANEIRO-RJ

**DATA DE NASCIMENTO**  
 14/02/1960

**RG**  
 0413400-1 - SSP AM

**CPF**  
 111.109.022-04

**DOADOR DE ÓRGÃOS E TECIDOS**  
 NÃO

**VIA**  
 01

**EXPEDIDO EM**  
 12/10/2011

*Antonio Fábio Barros de Mendonça*  
 ANTONIO FÁBIO BARROS DE MENDONÇA  
 PRESIDENTE

**TEM FE PÚBLICA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL 07220699**

**USO OBRIGATÓRIO**  
**IDENTIDADE CIVIL PARA TODOS OS FINS LEGAIS**  
 (Art. 13 da Lei nº 8.952/94)

**OAB**

**ASSINATURA DO PORTADOR**  
*Flavio*

**OBSERVAÇÕES**



# **SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA**

Av Duque de Caxias, nº 1527 – Praça 14 de Janeiro – CEP 69020-141 – Manaus-Am  
CNPJ nº 08.274.282/0001-27 – Inscrição Municipal nº 120976-01

---

## **DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO/DESENQUADRAMENTO DE EMPRESA NORMAL/ME/EPP**

**A Sociedade SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA, com registro na Junta Comercial do Estado do Amazonas - JUCEA sob o nº 13200665252, em 09/09/2015 e inscrita no CNPJ sob nº 08.274.282/0001-27, 1ª alteração registrada sob nº 986204 em 27/03/2019, inscrita no CPNJ sob nº 08.274.282/0001-27, estabelecida na Av. Duque de Caxias, nº 1527 – Praça 14 de Janeiro – CEP 69020-141 – Manaus-Am, declara, sob as penas da Lei, que se enquadra da condição de EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.**

**Descrição: ENQUADRAMENTO DE EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP**

MANAUS – AM, 02 de fevereiro de 2022

---

Seixas Festas e Eventos Ltda  
José Thadeu Seixas  
CPF nº 111.109.022-04



**PREFEITURA DE MANAUS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMSA**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - VISA MANAUS**

**LICENÇA SANITÁRIA**  
N<sup>o</sup> 3936/2020  
VÁLIDO ATÉ 08/06/2023

### INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP**  
Nome Fantasia:  
Logradouro: **AVENIDA DUQUE DE CAXIAS**  
Número: **1527**  
Bairro: **PRACA 14 DE JANEIRO**

CNPJ: **08.274.282/0001-27**  
Protocolo: **AMP2000152614**  
Complemento:  
CEP: **69020141**  
Nota :-----

Inscrição Municipal: **12097601**  
Cadastro Imobiliário: **21062**  
Data Emissão: **08/06/2020**  
Valido até: **08/06/2023**  
Tipo: **UNIDADE PRODUTIVA**

### LISTA DE ATIVIDADES AUTORIZADAS

CNAE:	Descrição
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê

### LISTA DE ATIVIDADES NÃO AUTORIZADAS

CNAE:	Descrição
-------	-----------

### Observações

- Está licença não isenta este estabelecimento de novas inspeções e da contínua averiguação das condições sanitárias do mesmo;
- Está licença deverá ser afixada em local visível;
- A renovação da licença sanitária deverá ser requerida 90 (noventa) dias antes do vencimento;
- Para consultar a autenticidade deste documento acesse o link: <https://portal-slim.manaus.am.gov.br/s/autenticidade/QSCVAPGA>
- Licença Emitida de forma automática, conforme Lei Federal 13.874/2019, RDC 153/2017, IN 16/2017 e Dec. Mun. 4648/2019.



Scan QR Code

# MANUAL DE BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

### A. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

**Razão Social:** Seixas Festas e Eventos Ltda.

**CNPJ:** 08.274.282/0001-27

**Inscrição Estadual:** 04.296.9174

**Endereço:** Av: Duque de Caxias, 1527/ Bairro: Praça 14/ CEP: 69020-141 / Manaus AM

**Responsável Técnico:** Erivan Campos CRN7-9383 7/ Região.

### B. CARACTERIZAÇÃO DO SERVIÇO

**Clientela Atendida:** Buffet para Festas e Eventos á domicilio

**Número de Refeições/Dia:** Indeterminada- sendo que o limite mínimo é para 50 pessoas.

**Tipos de Refeição Servida:** Café da Manhã, Almoço, Jantar, Coffee Break, Chá da tarde, coquetéis em geral.

**Tipo de Serviço:** Descentralizado - Serviços para Eventos Externos.

### C. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS – MBP

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

## 1. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

### 1.1 Instalações

O prédio fica situado em área pavimentada e livre de focos de insalubridade, localiza-se no andar térreo e o acesso é direto.

#### 1.1.1 Áreas do Serviço de Alimentação (Estrutura Física)

##### a. Área destinada ao recebimento de matéria prima

Fica localizada em área interna, no mesmo ambiente do serviço de alimentação. A área encontra-se em bom estado de conservação. O piso é revestido com cerâmica, impermeável, de cor clara, dotado de revestida do mesmo material. As paredes são revestidas de material lavável, de cor clara e impermeável.

##### b. Área destinada ao armazenamento de alimentos à temperatura ambiente

Fica localizada á parte do ambiente da produção, a ventilação e o conforto térmico são garantidos através de abertura protegida por basculantes o mesmo localizada acima da pia. A área encontra-se em bom estado de conservação. O piso é revestido com cerâmica, de cor clara, lisa e de fácil limpeza.

##### c. Área destinada à higienização de mãos

Os lavatórios exclusivos para higiene das mãos o lavatório é dotados de água corrente, suporte para sabonete bactericida e papel toalha não reciclado, cesto com tampa acionada com pedal para descarte dos papeis usados.

##### d. Área destinada à higienização de utensílios usados no processamento

A área é separada da área de processamento. A ventilação é garantida por área aberta protegida por tela. O piso é lavável, revestido com cerâmica de cor clara, lisa e impermeável; possui uma calha revestida de PVC.O forro é revestido de tela.

##### D. Área destinada ao depósito de produtos e utensílios de limpeza

A área é exclusiva para guarda de produtos químicos e utensílios de limpeza. Localiza-se abaixo da pia de higienização de utensílios. O Piso é revestido com cerâmica lisa, esmaltada, de cor clara, não possui rodapés e ralos.

### 1.1.2 Instalação Elétrica

Empresa fornecedora: Amazonas Energia - Amazonas Distribuidora de Energia.

Empresa responsável pela manutenção: EDSON SERVIÇOS CPF: 160.013.462-91

### 1.1.3 Deságue e Sistema de Esgotamento Sanitário

Ligado a fossa séptica.

Possui três caixa de gordura na área de manipulação tampadas corretamente sem brechas. Ficam localizadas em área externa.

## 1.2 Equipamentos, Móveis e Utensílios

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

### 1.2.1 Descrição dos Equipamentos e Móveis

Os equipamentos e móveis são mantidos em bom estado de conservação e são higienizados conforme no Procedimento Operacional Padronizado - POP 01 Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.

Os equipamentos estão assim distribuídos nas áreas:

Área	Equipamentos e móveis
Área de armazenamento	2 prateleiras de ferro, 4 frízeres, 1 refrigerador
Área de manipulação de alimentos	2 fogões, 2 fornos, 1 chapa, 2 mesas de apoio, 2 bancadas de apoio móveis, 3 liquidificadores
Área de higienização de utensílios	1 mesa de apoio, 1 armário

### Descrição dos equipamentos e móveis:

Equipamentos/Móveis	Descrição
Armário	de fácil higienização.
Chapa	de fácil higienização, possui tampo e gabinete em aço inoxidável com queimadores direcionados ao fundo da chapa
Fogões	dotados de 6 bocas; quadro, estrutura, aparador e prateleira inferior gradeada confeccionados em aço inoxidável
Frízeres e refrigerador	modelo doméstico de cor branca
Liquidificador	copo em aço inoxidável e base com acabamento em aço inoxidável
Mesas de apoio	confeccionadas em material liso, possui base e tampo em alumínio polido, lavável e impermeável
Prateleiras de ferro	Estrutura de ferro, revestida com tinta branca lavável; sua base é confeccionada em alumínio
Prateleiras de aço	de fácil higienização, vazada, toda confeccionada em aço inoxidável

### 1.2.2 Descrição dos Utensílios

Todos os utensílios são confeccionados de material não absorvente e são mantidos devidamente higienizados conforme descrito no Procedimento Operacional Padronizado - POP 01 Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.

Utensílios	Descrição
Cortador de legumes	base em alumínio polido e cortador em polietileno branco
Facas, escumadeiras, conchas, pegadores, espátulas e tesouras	são de aço inoxidável, cabos em polietileno

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

Monoblocos plásticos	polietileno, de cor branca, superfície lisa, de fácil higienização
Monoblocos vazados	polietileno de cor branca
Organizadores plásticos	superfície lisa, de fácil higienização, transparentes e com tampa
Paletes	polietileno, fenestrados, rígidos e resistentes
Panos de limpeza	descartáveis, utilizados para secagem de utensílios e equipamentos
Panelas, caçarolas, frigideiras, assadeiras e similares	são de fácil higienização, confeccionados em alumínio polido
Recipientes de lixo	de fácil higienização, em aço inoxidável, liso e com tampa acionada com pedal
Tábuas de corte	são em polietilino, resistentes, lisas, de fácil higienização e separadas por cores para cada atividade

## 2. SISTEMA DE ÁGUA PARA CONSUMO

A água utilizada para consumo deve apresentar sempre as seguintes características: ser clara, transparente, insípida (sem sabor) e inodora (sem cheiro).

A água que abastece a empresa é adquirida de fornecedores locais. (Santa Cláudia/Água crim etc.)

### 2.1 Controle de Potabilidade

É utilizada água da concessionária local. Não existe reservatório de água.

## 3. HIGIENE AMBIENTAL

### 3.1 Condutas em Relação ao Lixo

O lixo decorrente do processo produtivo e demais operações são colocados adequadamente em recipientes com tampas acionadas com pedal, com sacos plásticos e mantidos sempre tampados. Não é permitido que os sacos de lixo fiquem muito cheios para possibilitar que os mesmos sejam amarrados. A retirada do lixo da cozinha é realizada na hora da higienização, no final do expediente e durante o processo quantas vezes se fizerem necessário.

Não é permitido que o recipiente de lixo permaneça próximo as mesas, aos equipamentos e utensílios de preparação e de manipulação de alimentos. O lixo não sai da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias-primas, e sim no contra fluxo das áreas de manipulação e preparo devido ao risco de contaminação cruzada. Quando há impossibilidade de áreas distintas para estes fluxos (como no caso específico da área dos fornos, quando os mesmos estão sendo utilizados), são determinados horários diferenciados para esta tarefa.

A retirada do lixo da área destinada ao seu armazenamento é realizada por empresa especializada, com frequência diária. A área é mantida limpa, prevenindo odores ou incomodo à vizinhança. Os recipientes e o depósito de lixo são higienizados conforme descrito no Procedimento Operacional Padronizado - POP 01 Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

### 3.2 Controle Integrado de Vetores e Pragas

O controle integrado de vetores e pragas urbanas é realizado periodicamente, através de empresa autorizada, de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores. O procedimento adotado pelo estabelecimento encontra-se no Procedimento Operacional Padronizado - POP 02 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.

### 3.3 Procedimentos Relativos à Higiene Ambiental

- Não é permitido o uso de escova de metal, lã ou palha de aço, madeira, amianto e outros materiais rugosos e/ou porosos.
- No preparo de qualquer tipo de solução de limpeza é recomendado adicionar o produto ativo na água (não o inverso) e sempre respeitar as diluições.
- Não é permitida a mistura entre produtos de limpeza.
- Não é permitido imergir as esponjas de limpeza no detergente e sim o detergente colocado na esponja.
- Os produtos de limpeza são mantidos nas embalagens originais, as quais não são reaproveitadas.
- Os borrifadores utilizados para as soluções desinfetantes são devidamente identificados e higienizados diariamente.
- Materiais de limpeza, principalmente detergentes e desinfetantes, são mantidos longe de alimentos e na embalagem original, facilmente identificável.
- A operação de limpeza começa pelos lugares mais altos e vai descendo até o piso.
- Utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não são utilizados nos locais de manipulação de alimentos e são exclusivos e identificados por cores.
- As mangueiras de limpeza são dotadas de fechamento automático. Quando não estão sendo utilizadas, são enroladas e guardadas penduradas para que não entrem em contato com o piso.
- Só é permitido fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos, quando estes forem descartáveis; os mesmos não podem ser reutilizados.
- Não é permitido que os panos destinados à limpeza fiquem espalhados pelo ambiente.
- Não é permitido a utilização de panos de chão como tapetes.
- As saboneteiras são higienizadas diariamente, a cada vez que for feita a troca de sabão ou conforme a necessidade.

As instalações são higienizadas conforme descrito no Procedimento Operacional Padronizado - POP 01 Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.

## 4. VISITANTES

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de manipulação ou elaboração de alimentos são consideradas visitantes, portanto, estão incluídos os supervisores, consultores, fiscais, auditores e todos aqueles que necessitem entrar nestas dependências, podendo constituir foco de contaminação durante o preparo dos alimentos.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

Para proceder às suas funções, os visitantes são devidamente paramentados com rede ou gorro para proteger os cabelos, e se necessário, avental e bota fornecidos pela empresa.

Os visitantes são proibidos de tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento. Não podem comer, fumar, mascar goma (chiclete) durante a visita.

## 5. RECURSOS HUMANOS

### Quadro de Pessoal

Cargo	Quantitativo	
	Masculino	Feminino
Nutricionista	01	
Cozinheiro	01	
Auxiliar de Cozinheiro	01	
Garçom	01	

### 5.1 Processo de Seleção dos Manipuladores de Alimentos

Os candidatos recrutados pela empresa são selecionados mediante entrevista. Nesta, são feitas perguntas referentes à escolaridade do candidato e cursos que o mesmo já tenha feito. São também apresentadas situações de manipulação dos alimentos que possam colocá-los em risco e os candidatos são questionados quanto aos procedimentos que adotariam. Na seleção, ainda é avaliado pelo entrevistador a aparência do candidato em relação ao asseio pessoal.

### 5.2 Controle de Saúde e Programa de Capacitação dos Manipuladores de Alimentos

O controle de saúde dos manipuladores de alimentos, bem como o programa de capacitação, a higiene e comportamento pessoal, a higiene corporal, a higiene das mãos e hábitos pessoais, utilização de luvas e máscaras, encontram-se descritos no Procedimento Operacional Padronizado - POP 04 Higiene e Saúde dos Manipuladores.

## 6. HIGIENE DOS ALIMENTOS

### DESCRIÇÃO DAS ETAPAS BÁSICAS DOS FLUXOS OPERACIONAIS:

**RECEBIMENTO:** Etapa onde se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando quantitativamente e qualitativamente, segundo critérios pré-definidos para cada produto.

**ARMAZENAMENTO:** Etapa que envolve 3 procedimentos básicos:

- **armazenamento sob congelamento:** etapa onde os alimentos são armazenados a temperatura 0°C ou menos.
- **armazenamento sob refrigeração:** etapa onde os alimentos são armazenados à temperatura de 0°C a 10°C.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

- **armazenamento em estoque seco:** etapa onde os alimentos que não requerem ar frio, são armazenados à temperatura ambiente.

**Nota:** o armazenamento dos alimentos sob congelamento, sob refrigeração ou à temperatura ambiente, deve estar de acordo com as recomendações dos fabricantes constantes na rotulagem ou dos critérios de uso descritos neste manual.

**PRÉ-PEPARO:** Consiste nas operações preliminares (higienização limpeza, corte, porcionamento, seleção, adição de outros ingredientes) de confecção das hortaliças, cereais e das carnes.

**PREPARO:** Basicamente esta etapa consiste no tratamento térmico ao qual as preparações são submetidas.

**REFRIGERAÇÃO:** Etapa onde os alimentos passam da temperatura original ou da temperatura pós-cocção (55°C) para a temperatura específica de cada produto, de acordo com os critérios de temperatura e tempo para refrigeração segura de alimentos.

**CONGELAMENTO:** Etapa onde os alimentos passam da temperatura original para faixas de temperatura abaixo 0°C em 6 horas.

**DESCONGELAMENTO:** Etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4°C, sob refrigeração ou em condições controladas.

**DESSALGUE:** Etapa onde as carnes salgadas são submetidas à retirada do sal sob condições seguras.

**HIGIENIZAÇÃO:** compreende a limpeza e a desinfecção das hortaliças.

**COCCÃO:** Etapa onde os alimentos devem atingir no mínimo 74°C no seu centro geométrico, ou 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos.

**REAQUECIMENTO:** Etapa onde os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança no seu centro geométrico, conforme descrito para cocção, sendo o ideal 74°C.

**ESPERA PARA ENVASE:** Etapa em que os alimentos após o preparo (cocção) aguardam para serem porcionados em marmitas compondo porções individuais.

## 6.1 COMPRA DE MATÉRIAS-PRIMAS E RECEBIMENTO DE GÊNEROS

As matérias-primas são compradas de marcas reconhecidas pelo mercado principalmente pela idoneidade de seus fabricantes. É observado, no ato da compra, o registro do produto nos órgãos competentes (ex.: SIF, SIE, SIM, MS), datas de fabricação e validade.

Em relação ao estabelecimento comercial fornecedor, é observado no ato da compra: condições higiênicas do local, acondicionamento dos produtos (local arejado, dispostos em paletes ou prateleiras), conservação adequada dos produtos mantidos sob temperatura controlada, condições adequadas das embalagens (sujidades, fungos, corpos estranhos e insetos, especialmente nas farinhas).

## RECEBIMENTO DE GÊNEROS

Todos os gêneros, no ato do seu recebimento, são inspecionados por funcionário encarregado.

São observados para todos os produtos, os seguintes aspectos:

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

**Fornecedor:** condições higiênicas dos veículos de transporte, observando os aspectos de higiene, presença de insetos e/ou roedores (através de vestígios de pêlos e fezes); higiene pessoal do entregador e temperatura utilizada no transporte (quando for o caso).

**Produtos:** condições de acondicionamento (embalagem limpa e íntegra; adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado) e características sensoriais dos produtos (cor, odor, sabor, textura).

**Rótulo do produto:** nome; composição do produto e lote; número de registro do produto no órgão oficial; CNPJ e endereço do fabricante; temperatura indicada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade e peso; data de validade e de fabricação.

**Descarregamento:** não é permitido que as mercadorias fiquem em contato direto com o chão e nem que as embalagens sejam arrastadas.

**Ordem de recebimento:** caso haja mais de um fornecedor, a preferência de atendimento é a seguinte: alimentos perecíveis resfriados e refrigerados, alimentos perecíveis congelados, alimentos perecíveis permitidos em temperatura ambiente, alimentos “não perecíveis”.

**Nota:** conferir no momento do recebimento, antes de assinar a Nota Fiscal, se o peso e a quantidade recebida estão corretos. Verificar se a mercadoria especificada na nota é realmente aquela que está sendo entregue e se a mesma consta no pedido. Qualquer anormalidade, notificar ao fornecedor e devolver a mercadoria no ato, ou separar e identificar para devolução comunicando imediatamente ao gerente ou setor de compras.

### 6.1.1 Recebimento de Alimentos de Origem Animal (carnes bovinas, suínas, aves e ovos, pescados e seus produtos)

No ato do recebimento de alimentos de origem animal, as características sensoriais e temperaturas serão observadas e registradas na Planilha de Recebimento de Produtos Alimentícios.

#### Conferir:

##### Carnes bovinas resfriadas:

Aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso.

Cor: vermelho vivo, sem escurecimento.

Odor: característico.

Temperatura: entre 0°C e 10°C

##### Aves resfriadas:

Aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso.

Cor: amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

Odor: característico.

Temperatura: entre 0°C e 10°C

##### Pescados resfriados:

Aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso; olhos brilhantes e salientes, guelras róseas ou vermelhas úmidas e escamas brilhantes, aderentes e firmes.

Cor: branco ou ligeiramente róseo.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

Odor: característico.

Temperatura: entre 0°C e 4°C

### **Pescados resfriados (posta ou filetados):**

Aspecto: firme, não amolecido e nem pegajoso; frio ao toque.

Cor: branco ou ligeiramente róseo, sem resíduos de sangue.

Odor: característico, não amoniacal.

Temperatura: entre 0°C e 4°C

### **Carnes congeladas (aves, peixes, bovinas, suínas e vísceras):**

Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem acúmulos de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto.

Temperatura: -12°C ou inferior.

### **Carnes e pescados salgados (carne seca):**

São recebidos produtos salgados que se apresentam secos, com coloração características em temperatura ambiente.

As embalagens devem estar íntegras e em boas condições de higiene.

### **Embutidos (salsicha, linguiça):**

Aspecto: firme, não pegajoso; não deve haver formação de gelo sobre ou entre as peças, água dentro da embalagem, nem sinal de recongelamento.

Cor: característica de cada espécie, sem manchas pardacentas ou esverdeadas.

Odor: característico.

Temperatura: máximo de 10°C ou de acordo com o fabricante

### **Ovos:**

Casca limpa e íntegra (sem trincas ou rachaduras e sem resíduos que identifiquem a falta de higiene do fornecedor).

Temperatura de refrigeração ou ambiente.

**Nota:** Os alimentos de origem animal são recebidos embalados em caixas de papelão, (carnes: embaladas internamente em sacos plásticos transparentes incolores; ovos: em colméias de papelão) com rótulo contendo nome do produto; fornecedor/marca; data de embalagem ou manipulação; data/prazo de validade e registro no órgão fiscalizador.

### **6.1.2 Recebimento de Hortifrutigranjeiros**

São recebidos hortifrutigranjeiros que apresentem aparência sem defeitos físicos ou mecânicos; ausência de manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas; grau de maturação de acordo com a finalidade do produto.

Os hortifrutigranjeiros são recebidos à temperatura ambiente, em sacos plásticos transparentes. Antes do armazenamento dos gêneros é realizada a triagem, retirando as folhas velhas, frutos verdes e deteriorados.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

### 6.1.3 Recebimento de Laticínios

São recebidos os produtos observando-se as seguintes características:

**Leite:** O leite UHT deve estar em embalagem limpa, sem estufamento ou sinais de amassada; deve ter cor, sabor e odor característicos. O leite em pó deve apresentar a lata limpa, sem amassados ou sinal de ferrugem.

**Queijo:** Deve apresentar-se acondicionado em embalagem adequada e íntegra com etiqueta contendo nome do produto; fornecedor/marca; data de embalagem ou manipulação e data/prazo de validade. O produto deve apresentar cor, aspecto, consistência, sabor e odor característicos; a superfície não deve apresentar mancha ou presença de mofos. A temperatura de recebimento deve ser de 0°C a 8°C.

### 6.1.4 Recebimento de Pães

São recebidos à temperatura ambiente em embalagens plásticas, transparentes, íntegras, com data de fabricação e data/prazo de validade. Os pães devem estar livres de danos mecânicos, físicos ou biológicos (sinais de mofo); apresentando casca com aparência de bem assada e aroma e sabor característico do pão fresco.

### 6.1.5 Recebimento de Estocáveis

#### Grãos, Cereais, Farináceos e Massas Secas

São recebidos grãos, cereais e massas que apresentem:

- ausência de matéria terrosa, corpos estranhos, larvas, insetos e seus excrementos, como também de roedores;
- grãos não murchos e não atacados por fungos ou parasitos;
- ausência de umidade, com cor e odor específicos para cada espécie.

As embalagens devem estar íntegras, sem furos, perfurações ou manchas de umidade (o que indica que a embalagem foi molhada).

Os grãos, cereais, farináceos e massas secas são recebidos à temperatura ambiente.

#### Enlatados, Produtos em Embalagem de Vidro ou Plástica

No recebimento são observadas as seguintes características:

- Os enlatados não devem apresentar latas enferrujadas, estufadas ou amassadas.
- Os vidros devem apresentar líquido límpido e sem sinais de fermentação (formação de espumas); embalagem íntegra e sem trincamento. A tampa não deve estar enferrujada. Verificar presença de vazamentos e validade impressa no rótulo.
- Margarinas devem apresentar coloração amarelada; sem presença de líquido na superfície; odor característico, não rançoso; sem a presença de corpos estranhos; embalagem íntegra e validade impressa na embalagem.

### 6.1.6 Recebimento de Descartáveis, Produtos e Materiais de Limpeza

No recebimento é observado se as embalagens estão íntegras, se são próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo; verificar o prazo de validade, e para os produtos de limpeza o número de registro no Ministério da Saúde.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

### 6.1.7 Critérios de Temperatura no Recebimento da Matéria-Prima

Matéria-Prima	Temperatura
carne refrigerada (bovina, suína, ave, pescado)	até 6°C com tolerância até 7°C
frios e embutidos industrializados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
hortifrutigranjeiros “in natura”	temperatura ambiente
hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
laticínios e derivados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
produtos congelados (carne, peixe, hortifruti etc.)	-12°C ou inferior
produtos refrigerados	até 6°C com tolerância até 7°C
produtos resfriados	de 6°C a 10°C ou de acordo c/ fabricante
produtos “estoque seco”	temperatura ambiente
produtos industrializados	de acordo com o fabricante
produtos salgados, defumados, curados	de acordo com o fabricante
sucos em geral	de acordo com o fabricante

### 6.1.8 Tabela de Temperatura de Recebimento e Tempo Máximo para Armazenamento

Temperatura	Tempo Máximo
0 a -5°C	10 dias
-5,1 a -10°C	20 dias
-10,1 a -18°C	30 dias
Abaixo de -18°C	90 dias

### 6.1.9 Controle, Registros e Ações Corretivas

#### a) Monitorização

O monitoramento do recebimento dos gêneros é realizado através do seguinte: fiscalização das atividades; registro e verificação de ocorrência em planilhas; aplicação de check-liste de auto-avaliação.

A monitorização tem por objetivo detectar desvios ou falhas relacionados para que, a partir dos dados obtidos, sejam tomadas providências para correção das não conformidades.

#### b) Frequência

Diariamente e/ou a cada recebimento: inspeção no ato do recebimento e preenchimento de planilhas. Mensalmente é aplicado um check-list de auto avaliação.

#### c) Responsabilidade

Cabe ao almoxarife ou funcionário designado: acompanhar o processo total de recebimento dos gêneros, as condições do equipamento/veículo dos fornecedores e realizar preenchimento de Planilhas.

À supervisora da unidade, cabe a responsabilidade de inspecionar as atividades de recebimento de gêneros; verificar o preenchimento das planilhas e determinar ações corretivas relacionadas às não conformidades.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

Compete ao nutricionista da unidade: inspecionar os procedimentos de recebimento de gêneros; verificar os registros de ocorrência em planilhas; aplicar check-list de auto avaliação e determinar as ações corretivas relacionadas às não conformidades.

## d) Ações Corretivas

Para as não conformidades detectadas através da inspeção diária, dos registros ou do check-list aplicado, é elaborado e aplicado um plano de ação. Ações imediatas são tomadas quando há ameaça à segurança alimentar.

No caso de não-conformidade relacionada ao fornecedor, ou quando houver reprovação no recebimento, comunicar ao setor de compras; o responsável por esse setor fará uma avaliação do desempenho dos fornecedores envolvidos, propondo tratamentos pertinentes por parte dos mesmos visando à resolução ou prevenção das ocorrências, com registro das decisões em planilha.

## e) Registro

Identificação	Frequência	Responsável	Arquivamento	Armazenamento Tempo de retenção Disposição
Planilha de Recebimento de Produtos Alimentícios	Diária (quando houver recebimento)	administrador	Pasta R1	03 meses Arquivo morto
Planilha de Não-conformidades no Recebimento de Produtos Alimentícios	Diária, ou quando aplicável	administrado	Pasta R1	03 meses Arquivo morto
Check list de Auto-avaliação - Recebimento de Gêneros	Mensal	Nutricionista	Pasta R2	03 meses Arquivo morto

## e) Verificação

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Planilha de Recebimento de Produtos Alimentícios e Planilha de Não-conformidades no Recebimento de Produtos Alimentícios	Observação visual	Semanal	Nutricionista

## Anexos

**A** - Planilha de Recebimento de Produtos Alimentícios

**B** - Planilha de Não-conformidades no Recebimento de Produtos Alimentícios

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

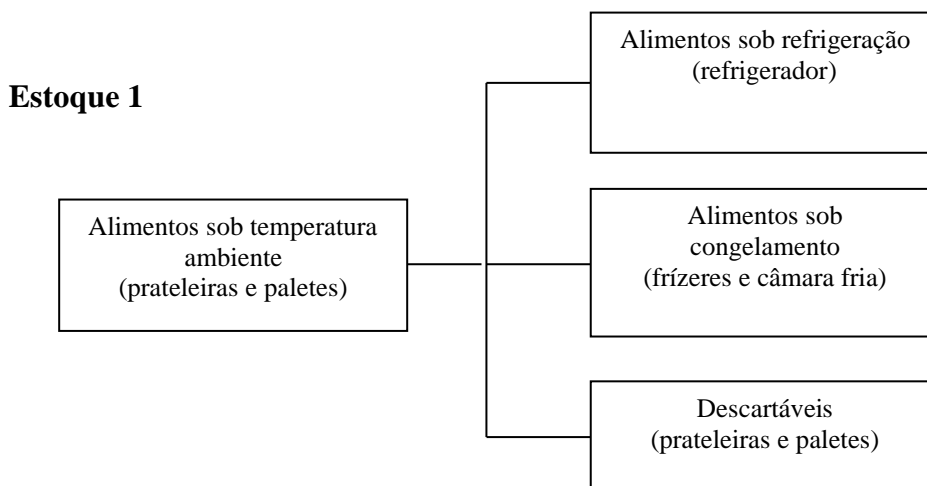
Data: 11/01/2022

## C - Check-list para Auto avaliação - Recebimento de Matéria Prima

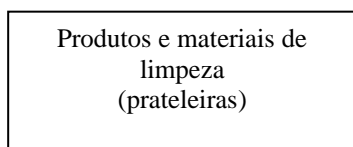
### 6.2 ARMAZENAMENTO

O armazenamento de matérias-primas em condições adequadas tem por objetivo a garantia de proteção contra contaminação e a redução, ao mínimo, das perdas da qualidade nutricional e a não deterioração do produto.

O estoque de mercadorias da empresa é departamentalizado conforme a seguinte descrição:



### Estoque 2



#### 6.2.1 Recomendações Básicas para Armazenamento (estoques 1 e 2)

- Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo contato direto com o piso. Garantir boa circulação de ar, mantendo-os afastados entre si, com espaço mínimo necessário de 10 cm e afastados do forro e da parede no mínimo 60 cm e 35 cm, respectivamente.
- Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação. Os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados para serem consumidos em primeiro lugar: **sistema PVPS = Primeiro que Vence, Primeiro que Sai.**
- Observar constantemente a data de validade dos produtos, a fim de evitar o vencimento dos mesmos. **Nunca** utilizar produtos vencidos, desprezando-os sempre.
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais.
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

- Organizar os produtos de acordo com suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.
- Identificar todos os alimentos armazenados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas para uma nova etiqueta e anexada ao alimento.
- Manter os alimentos devidamente protegidos após a abertura de suas embalagens originais. Depois de abertos, transferir das embalagens originais para embalagens descartáveis ou contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e identificados adequadamente.
- Os sacos plásticos apropriados (nunca saco preto, azul, cinza,) ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos são de uso único, exclusivos a tal fim, ou seja, **jamais devem ser reaproveitados**.
- Preservar a higiene da área retirando: sucatas, materiais fora de uso, embalagens vazias, etc.
- Substituir as caixas de papelão e madeira por monoblocos limpos ou sacos plásticos apropriados, exceto caixas de papelão impermeabilizadas e caixas de papelão limpas destinadas ao estoque seco.
- É proibida a entrada de caixa de madeira nas áreas de armazenamento e manipulação.
- Não arrastar pelo piso monoblocos, caixas plásticas, entre outros, e sim carregá-los à mão ou com o auxílio de carrinhos.

### 6.2.2 Armazenamento de Alimentos de Origem Animal (carnes bovinas, suínas, aves, ovos, pescados e seus produtos)

- Os alimentos de origem animal são armazenados em suas embalagens originais e em equipamentos exclusivos (câmara frigorífica ou freezer);
- Quando há impossibilidade de armazenamento de alimentos em equipamentos exclusivos, antes de serem armazenados, são retiradas as embalagens externas e os alimentos são colocados em monoblocos de polipropileno, adequadamente higienizados, ou em sacos plásticos transparentes e incolores;
- Cada monobloco ou saco plástico é identificado com uma etiqueta onde consta: a data de entrada, nome do produto, fornecedor/marca, data de embalagem ou manipulação, data/prazo de validade, registro no órgão fiscalizador e número da nota fiscal.
- Os alimentos de origem animal são armazenados de acordo com instruções do fabricante ou dos seguintes critérios de uso: sob refrigeração (entre 0°C e 4°C) ou congelado (temperatura inferior a -12°C), ou ainda, seguindo os **Critérios de Tempo e Temperatura Para Refrigeração e Congelamento** descritos no item 5.2.5.
- As **carnes e pescados salgados** são armazenados em local seco à temperatura ambiente, por no máximo 5 dias, ou em equipamentos de refrigeração entre (entre 0°C e 10°C), ou de acordo com as instruções do fabricante.
- Os **ovos** são armazenados sob refrigeração (entre 0°C e 10°C) por até 14 dias. Na total impossibilidade, são armazenados à temperatura ambiente em local arejado por no máximo 5 dias. Quando armazenados sob refrigeração, ainda em sua embalagem original, são acondicionados em sacos plásticos transparentes e incolores.

### 6.2.3 Armazenamento de Hortifrutigranjeiros

Antes do armazenamento, são retiradas as unidades ou folhas visivelmente defeituosas, os hortifrutigranjeiros são transferidos para sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas plásticas. São armazenados

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

preferencialmente sob refrigeração, entre 8°C e 10°C, ou à temperatura ambiente. Neste último caso, são utilizadas somente caixas plásticas, que permitam a circulação de ar. As caixas são mantidas sob estrados fenestrados ou em prateleiras, em local livre de sujidades.

### 6.2.4 Armazenamento de Estocáveis (grãos, cereais, farináceos, massas secas, enlatados e produtos em embalagem de vidro, etc.)

- O armazenamento é realizado à temperatura ambiente.
- As embalagens são removidas das caixas de papelão e empilhadas em prateleiras, para garantir a circulação de ar entre os produtos armazenados.
- As sacarias são colocadas sobre estrados fenestrados respeitando o espaçamento mínimo de 10 cm para garantir a circulação de ar entre os produtos armazenados. O empilhamento das sacarias é mantido de forma alinhada em altura que não prejudique as características dos produtos.

### 6.2.5 Armazenamento Sob Refrigeração e Congelamento (estoque 1)

- Para um armazenamento seguro, são observados os **Critérios de Tempo e Temperatura Para Refrigeração e Congelamento** descritos no final deste tópico.
- As unidades refrigeradas são departamentalizadas, os alimentos são mantidos separados de acordo com a sua natureza e preparo:
  - a. Produtos “in natura” (crus): são separados sempre que possível em equipamentos distintos ou, quando num mesmo equipamento, em locais separados: produtos cárneos, laticínios; frios e embutidos; verduras e legumes; frutas; temperos.
  - b. Produtos processados e/ou cozidos, prontos para o consumo: são armazenados preferencialmente em equipamento exclusivo e separados entre si - produtos cárneos processados; saladas prontas; alimentos pós-cozido.
- Ao armazenar os diferentes gêneros alimentícios num mesmo equipamento (no refrigerador ou na câmara fria), devem-se observar as seguintes recomendações para impedir a contaminação cruzada:
  - a. parte mais alta = alimentos prontos para o consumo;
  - b. parte intermediária = alimentos pré-preparados;
  - c. parte mais baixa = alimentos “in natura”, como carnes cruas e hortifrutigranjeiros não higienizados.
- Os alimentos são dispostos adequadamente, em pequenos lotes, garantindo espaço livre para circulação de ar frio.
- Os alimentos são conservados cobertos, protegidos, tampados e bem vedados, sendo a cobertura isolada para cada recipiente, de modo que o fundo de um recipiente não fique em contato com o alimento do recipiente inferior, quando empilhados.
- Não é permitido o armazenamento de caixas de papelão em áreas sob ar frio, a não ser que seja em equipamento exclusivo; tais embalagens são porosas, isolantes térmicas e promovem contaminação externa.
- A empresa dispõe de um freezer exclusivo para produtos embalados (caixas de papelão). Porém, as embalagens de leite e similares podem ser armazenadas em refrigeradores e câmaras comuns, não exclusivos, devido a seu acabamento liso, impermeável e lavável.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

- As portas das áreas de armazenamento são mantidas fechadas. No caso dos refrigeradores, freezers e câmaras, a orientação é abri-las o mínimo de vezes possível.

**Nota:** Para os produtos industrializados, tanto antes como depois de aberto, observar e obedecer às informações do fabricante/produzidor, referentes às recomendações do armazenamento e uso contidos em suas embalagens. Entretanto, na ausência destas informações, seguir os **Critérios de Tempo e Temperatura** descritos neste tópico.

- Critérios de Temperatura e Tempo para Armazenamento sob Refrigeração**

PRODUTO	TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
Alimentos industrializados (embalagem fechada)	indicado p/ fabricante	validade na embalagem
Alimentos pós-cozido (exceto pescados)	até 04°C	72 horas
Alimentos pós-manipulados/embalagens abertas(exceto pescados)	até 04°C	72 horas
Amostra de alimentos	até 04°C	72 horas
Carnes cruas e seus produtos manipulados (exceto pescado)	até 04°C	72 horas
Frios e Laticínios manipulados	até 04°C	72 horas
	até 06°C	48 horas
	até 08°C	24 horas
Hortifrute in natura pós-manipulados	até 10°C	72 horas
Ovos "in natura"	até 10°C	7 dias
Pescados crus manipulados	até 04°C	24 horas

- Critérios de Temperatura e Tempo para Armazenamento sob Congelamento**

ALIMENTOS	TEMPERATURA DE CONGELAMENTO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
Amostras de alimentos (exceto líquidos)	abaixo de 0°C	72 horas
Alimentos congelados/embalagem fechada	registrada na embalagem	de acordo com o fabricante
Carnes cruas ou cozidas (inclusive pescados) sobremesas e outros alimentos congelados	de 0°C a -5°C	até 10 dias
	de -5°C a -10°C	até 20 dias

### 6.2.6 Armazenamento de Descartáveis (estoque 1)

- Observar recomendações básicas descritas no item 5.2.1.
- Estocados separados dos demais produtos.
- Retira-los do interior das caixas, e mantê-los em suas embalagens plásticas.
- Manter os sacos plásticos para alimentos, para amostras, luvas descartáveis e papel manteiga em embalagens fechadas.

### 6.2.7 Armazenamento de Materiais e Produtos de Limpeza (estoque 2)

- Observar recomendações básicas descritas no item 5.2.1.
- Nunca armazená-los no estoque 1 (estoque de alimentos e descartáveis) ou no interior da cozinha.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

- Manter vassouras e rodos pendurados em suportes apropriados.
- Não permitir que produtos de limpeza fiquem sem identificação.
- Não reaproveitar embalagens ou acondicionar produtos químicos em embalagens de alimentos.

## 6.2.8 Sistema de Etiquetas de Identificação

Todos os alimentos pré-processados ou prontos, mantidos em armazenamento, assim como todos os alimentos que tenham sido retirados de sua embalagem original e rearmazenados, são devidamente etiquetados conforme modelo em anexo (Anexo A). Este procedimento aplica-se ao alimento embalado individualmente ou lotes de alimentos em monoblocos, assadeiras, ou em outros utensílios.

## 6.2.9 Prazo de Validade dos Produtos

Prazo de validade é o período no qual os alimentos são conservados, de modo a manter suas características nutricionais, sensoriais, físico-químicas e microbiológicas próprias para o consumo.

Após a abertura da embalagem original perde-se imediatamente o prazo de validade informado pelo fabricante. Os alimentos **pós-manipulados** exigem o estabelecimento de um novo prazo para serem utilizados em condições seguras.

**Nota:** Para os produtos industrializados são respeitados o **Prazo de Validade** informado pelo fabricante em suas embalagens originais. Entretanto, para os produtos **pós-manipulados** são seguidos os **Critérios de Tempo e Temperatura para Refrigeração e Congelamento** descritos no item 5.2.5.

## 6.2.10 Controle, Registros e Ações Corretivas

### a) Monitorização

O controle de temperatura dos equipamentos é realizado através da observação visual e registro das temperaturas em planilha. A monitorização dos estoques e do prazo de validade dos produtos é realizada através do seguinte: inspeção diária das áreas de armazenamento, monitoramento do PVPS, vistoria das embalagens e rotulagem dos gêneros estocados, check-liste de auto-avaliação, e quando aplicável, registro em formulário de notificação. A monitorização tem por objetivo detectar desvios ou falhas relacionados para que, a partir dos dados obtidos, sejam tomadas providências para correção das não conformidades.

### b) Frequência

Diariamente: registro das temperaturas em planilha; inspeção das áreas de armazenamento; e quando aplicável, registro em formulário de notificação. Mensalmente é aplicado um check-list de auto-avaliação.

### c) Responsabilidade

Cabe ao responsável pelo armazenamento: monitorar diariamente as temperaturas das unidades refrigeradas e registrar os dados em planilha; organizar os estoques; verificar o prazo de validade dos produtos e praticar o sistema PVPS.

Compete ao supervisor e/ou nutricionista: inspecionar as áreas de armazenamento; supervisionar e verificar o preenchimento das planilhas; aplicar check-list de auto-avaliação; registrar e determinar ações corretivas relacionadas às não conformidades detectadas.

### d) Ações Corretivas

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

Caso seja detectada alguma não conformidade durante o monitoramento da temperatura dos equipamentos, deverão ser tomadas as seguintes ações corretivas:

- Verificar a posição do termostato e quando possível ajustar a temperatura do equipamento; ou
- Desligar o equipamento e armazenar os alimentos em outro; e
- Solicitar manutenção do equipamento.

Quando detectada alguma não conformidade no armazenamento dos gêneros em estoque, as seguintes ações corretivas deverão ser tomadas:

- Solicitar de imediato a correção da não conformidade;
- Reorientar o funcionário responsável pelo controle e organização do estoque e todos os envolvidos na embalagem e rotulagem dos alimentos.

## e) Registro

Identificação	Frequência	Responsável	Arquivamento	Armazenamento Tempo de retenção Disposição
Planilha de Controle de Temperatura de Equipamentos	Diário	Supervisor	Pasta A1	Estante da sala do administrador 03 meses Arquivo morto
Formulário de Notificação e Ação Corretiva do Armazenamento de Gêneros	Sempre que houver não conformidade	Nutricionista	Pasta A1	Estante da sala do administrador 03 meses Arquivo morto
Check-list para Auto-avaliação – Armazenamento de Gêneros	Mensal	Supervisora/ou Nutricionista	Pasta A2	Estante da sala do administrador 03 meses Arquivo morto

## f) Verificação

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Planilha de Controle de Temperatura de Equipamentos	Observação visual	Semanal	Nutricionista

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO</b> Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27 End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141	<b>Data: 19/10/2021</b>  <b>Nº Revisão: 01</b> <b>Data: 11/01/2022</b>
--	---

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Formulário de Notificação e Ação Corretiva do Armazenamento de Gêneros	Observação visual	Semanal	Nutricionista

#### **Anexos**

**D** - Planilha de Controle de Temperatura de Equipamentos

**E** - Formulário de Notificação e Ação Corretiva do Armazenamento de Gêneros

**F** - Check –List para Auto-avaliação de Armazenamento de Gêneros

**G** - Etiquetas de Identificação

**H** - Tabela de Temperatura dos Equipamentos

### **6.3 PRÉ-PREPARO E PREPARO**

#### **6.3.1 Recomendações Gerais para o Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos**

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de tocar em qualquer alimento.
- Tomar cuidado com o uso de luvas e máscaras porque podem ocasionar contaminação quando usadas inadequadamente (verificar procedimento adequado de máscaras e luvas descritos no POP 4 Higiene e Saúde dos Manipuladores).
- Utilizar utensílios adequados, limpos e higienizados na manipulação dos alimentos e somente em último caso tocar os alimentos com as mãos.
- Não permitir que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios, beirais ou outros pontos tocados pelas mãos.
- Higienizar as superfícies de trabalho, tábua de polipropileno, utensílios e equipamentos, antes e depois de cada tarefa.
- Atentar para não ocorrência de contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final. Manipular cada gênero de alimentos em seus setores específicos.
- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampa, filmes plásticos ou papéis impermeáveis.

#### **6.3.2 Resfriamento/refrigeração e Congelamento**

**Resfriamento/refrigeração:** Etapa onde os alimentos passam da temperatura original ou pós-cozção para temperaturas de segurança em um determinado espaço de tempo, de acordo com os requisitos estabelecidos abaixo.

Requisitos para resfriamento seguro de alimentos que sofreram cozção: De 55° para 21°C (sem cobrir) em 2 horas; de 21°C para 4°C (coberto) em 6 horas.

Requisitos para resfriamento de alimentos que não sofreram cozção: Os alimentos que não sofreram cozção ou que foram manipulados em temperatura ambiente (ex: saladas, carnes), devem atingir a temperatura recomendada em 6 horas (vide Critérios Temperatura para Refrigeração Segura **item 6.2.5**).

Elaborado e aprovado por: Erivan campos CRN7- 9383
---

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

**Nota:** No resfriamento forçado até 21°C e conseqüente refrigeração até 4°C, podem ser utilizados imersão em gelo, freezer (-18°C), geladeira (2° a 3°C) ou equipamento para refrigeração rápida (ref. Portaria CVS 6- SP).

**Congelamento:** Etapa onde os alimentos passam da temperatura original ou pós-cozção (55°C) para faixas de temperatura abaixo de 0°C em 6 horas ou menos. O congelamento de alimentos preparados é realizado em freezer exclusivo com temperatura igual ou inferior a -18°C.

### 6.3.3 Descongelamento (carnes, aves e pescados)

O descongelamento é a etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4°C sob refrigeração ou em condições controladas.

No descongelamento de carnes são seguidos os requisitos para descongelamento seguro optando-se por uma das seguintes técnicas:

1. Em equipamento refrigerado preferencialmente a 4°C, no máximo até 10°C (câmara frigorífica, refrigerador ou outro equipamento exclusivo).
2. Em água com temperatura inferior a 21°C, por 4 horas, com os alimentos protegidos, embalados por peças ou em suas embalagens originais (ex: frango).
3. Em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental (na área destinada à manipulação de proteínas de origem animal), monitorando a temperatura superficial, sendo que, ao atingir 3° a 4°C, os alimentos são levados a refrigeração (4°C) para continuar o degelo.

**Nota:** Após o descongelamento das proteínas, imediatamente é realizado o pré-preparo (corte e/ou tempero).

### 6.3.4 Dessalgue

O dessalgue é a etapa onde as carnes salgadas são submetidas à retirada do sal sob condições seguras.

No dessalgue de carnes (carne seca, bacalhau salgado, pirarucu salgado) são seguidos requisitos de segurança, optando-se por uma das seguintes técnicas:

1. Em água sob refrigeração até 10°C, trocando-se de água a cada 4 horas.
2. Através de fervura. Após o dessalgue as carnes são levadas imediatamente à cozção ou resfriadas de acordo com os requisitos para resfriamento seguro, descrito no **item 5.3.2**.

### 6.3.5 Pré-Preparo e Preparo de Alimentos de Origem Animal (carnes bovinas, suínas, aves, ovos, pescados e seus produtos)

#### Pré-preparo:

Os alimentos são manipulados (limpos, picados/fatiados, temperados) na área destinada ao pré-preparo de alimentos de origem animal. É retirada da refrigeração a quantidade suficiente de alimento para que a manipulação em temperatura ambiente não exceda 30 minutos. Imediatamente após o pré-preparo, os produtos são levados à refrigeração (no máximo até 4°C) devidamente identificados.

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

No caso dos pescados, são utilizados de preferência congelados. Quando a preparação for com peixe fresco, a manipulação, o tempero, o preparo e o consumo, devem ser preferencialmente no mesmo dia; não sendo possível são mantidos sob refrigeração em condições seguras de temperatura (no máximo à 4°C) e tempo máximo de armazenamento de 24h.

Para as preparações empanadas, os bifes são cortados de preferência finos, depois de empanados, são mantidos sob refrigeração (4°C) até antes da fritura.

Antes de levar às linguiças ao forno ou de fritá-las, são removidos os selos e barbantes e em seguida são aferventadas.

Os ovos não são lavados, são levados diretamente ao processo de cocção. Os manipuladores são treinados para a correta manipulação dos ovos, evitando que as mãos ou cabos de utensílios toquem nos produtos prontos, evitando assim a contaminação cruzada. Não são utilizados ovos com a casca rachada.

### **Preparo:**

Os produtos são grelhados, cozidos, assados ou fritos em lotes, ou seja, é retirada da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos.

No cozimento, os produtos temperados são levados à panela e são revirados (mexidos) até atingir a consistência ou coloração adequada ao início da preparação; neste momento é adicionada água em quantidade suficiente para que ocorra o cozimento. Quando assados, os produtos são acondicionados em recipientes próprios e levados ao forno pré-aquecido. Para o preparo de grelhados, os produtos são levados à chapa pré-aquecida. Na fritura, para que haja o cozimento interno, toma-se o cuidado para que o óleo utilizado não esteja muito quente. Em todas as formas de preparo o produto é “virado” até que apresente consistência e cor característica à preparação. Para assegurar que os alimentos estejam bem cozidos, antes do término da cocção, é retirado de cada panela/assadeira uma porção do alimento para degustação. Após a cocção, na adição de molhos ou vegetais, é obrigatório que as preparações sejam reaquecidas até levantar fervura.

Não é permitido utilizar peixes e frutos do mar crus em preparações não submetidas à cocção.

No preparo de ovos, antes da sua utilização, é conferido seu prazo de validade. Não é permitido servir ovos crus, nem alimentos preparados onde os ovos permanecem crus, tais como maionese caseira, mousses e glacês. Os ovos são quebrados um a um separadamente, tomando-se o cuidado para não misturar a casca com o seu conteúdo. Não é permitido que os ovos cozidos, fritos ou pochês fiquem com as gemas moles; é obrigatório que sejam fritos ou cozidos muito bem, até que a gema e a clara estejam bem duras. Quando cozidos, ficam no fogo por 7 minutos após levantar fervura. Os empanados (dorê, milanesa), omeletes, bolos e bolinhos à base de ovos, são submetidos à cocção até que apresente consistência e cor característica à preparação.

Após a cocção, os produtos de origem animal, são mantidos nas panelas ou acondicionados em recipientes higienizados com auxílio de utensílios higienizados. Depois são cobertos com tampa própria, com papel alumínio ou equivalente.

### **6.3.6 Pré-Preparo e Preparo de Hortifrutigranjeiros (frutas, legumes, verduras e tubérculos)**

#### **Higienização:**

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

**Hortifrutigranjeiros consumidos crus:** São higienizados sempre na área destinada ao pré-preparo de hortifrutigranjeiros. São selecionados a fim de retirar as unidades ou folhas danificadas; em seguida são lavados um a um ou folha a folha em água corrente, garantindo a limpeza e a retirada de matéria orgânica que fica aderida. Os hortifrutigranjeiros são imersos em solução de hipoclorito de sódio, no mínimo com 100 ppm e no máximo com 250 ppm de cloro ativo (preparada de acordo com as instruções do fabricante (**Anexo L**)); todo o lote é mergulhado ao mesmo tempo; são mantidos imersos por no mínimo 15 minutos não ultrapassando 30 minutos. Após esta etapa, os hortifrutigranjeiros são enxaguados em água potável, utilizando-se um recipiente tipo escorredor ou peneira.

**Hortifrutigranjeiros consumidos refogados** (ex. repolho refogado, couve refogado): Passam pelo mesmo processo de higienização dos hortifrutigranjeiros consumidos crus.

**Hortifrutigranjeiros adicionados às preparações prontas para o consumo** (ex: salsa, cebolinha, coentro, chicória): Passam pelo mesmo processo de higienização dos hortifrutigranjeiros consumidos crus.

**Frutas cujas cascas serão consumidas:** Passam pelo mesmo processo de higienização dos hortifrutigranjeiros consumidos crus.

**Frutas cujas cascas não serão consumidas:** Passam pelo mesmo processo de higienização dos hortifrutigranjeiros consumidos crus.

**Hortifrutigranjeiros consumidos cozidos:** Não necessitam passar pela sanitização (solução clorada), sendo suficiente a lavagem um a um em água corrente potável.

### **Pré-preparo:**

Os hortifrutigranjeiros são manipulados (cortados e/ou descascados) com auxílio de tábua de polipropileno, faca e/ou cortador industrial, devidamente higienizados. Alguns hortifrutigranjeiros do tipo cenoura e beterraba podem ser ralados com auxílio de ralador manual ou industrial, devidamente higienizados.

### **Preparo:**

**Hortifrutigranjeiros consumidos crus:** Os produtos cortados ou ralados são acondicionados em recipientes higienizados (tipo cuba inox, travessa inox, bacia plástica) com auxílio de utensílio (pegador, colher) higienizado. Depois são cobertos com tampa própria ou com filme plástico (PVC atóxico). São levados imediatamente para a montagem das marmitas ou mantidos sob refrigeração (no máximo 8°C) por no máximo 4 horas ou em temperatura entre 10°C e 21°C por, no máximo, 2 horas.

**Hortifrutigranjeiros consumidos refogados:** Os produtos cortados ou ralados são levados à panela contendo óleo, para que ocorra o “abrandamento” das fibras. Após serem refogados são acondicionados em recipientes higienizados (tipo cuba inox, travessa inox, bacia plástica ou panela), já contendo outro alimento ou não, com auxílio de utensílio (pegador, colher) higienizado. Depois são cobertos com tampa própria, papel alumínio ou com filme plástico (PVC atóxico).

**Hortifrutigranjeiros consumidos cozidos:** São levados à panela, contendo água e temperos em quantidade suficiente para que haja o cozimento, ou adicionados a outras preparações (feijão, sopa, carnes). Em qualquer dessas formas de preparo, o produto é submetido à cocção até que apresente consistência de bem cozido.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

### 6.3.7 Pré-Preparo e Preparo de Grãos, Cereais, Farináceos e Massas Secas

#### Pré-preparo:

As embalagens de grãos (feijão), cereais (arroz) e massas secas (espaguete; lasanha), antes de serem abertas, são verificadas quanto ao prazo de validade e condições da embalagem (sem furos, sinais de umidade e parasitas).

A catação e seleção de grãos (danificados) e das partículas estranhas (madeira, terra, palha, pedra, etc.) são feitas a seco a fim de garantir que corpos estranhos sejam eliminados. Após a seleção, os grãos (feijão, grão-de-bico, soja, lentilha) são lavados criteriosamente em água potável corrente e enxaguados três vezes no mínimo, este procedimento garante a remoção das partículas de poeira, terra ou matéria orgânica. Depois de lavados são acondicionados em utensílios tipo escorredor.

#### Preparo:

Os grãos, cereais, farináceos e massas, são levados à cocção até que apresentem consistência de bem cozidos.

As massas que sofreram tratamento térmico são montadas de acordo com a preparação do cardápio e acondicionadas em recipientes higienizados (tipo contetores plásticos, cuba inox, e/ou tabuleiro), com auxílio de utensílio (pegador). Em seguida é feita a adição do molho e ingredientes, e quando for o caso (lasanha), são levadas a um segundo processamento térmico, ao forno, até apresentarem consistência e cor característicos à preparação.

As farinhas cruas ou na forma de farofa, são levadas ao fogo e remexidas até ficarem crocantes, garantindo, dessa forma, que estejam bem cozidas.

### 6.3.8 Pré-Preparo e Preparo de Alimentos Enlatados e em Outras Embalagens

#### Pré-preparo:

As latas, vidros e embalagens plásticas ou tetra park, antes de serem lavados são verificados quanto ao prazo de validade e condições da embalagem (sem furos, ferrugens, estufamento e violações). Após a verificação das embalagens, antes de serem abertas, são lavadas em água corrente.

As latas são abertas com abridor devidamente limpo e desinfetado, atentando para correta higienização dos mesmos nos intervalos entre a abertura de produtos diferentes.

Após abrir as embalagens, antes de utilizar o produto, seu interior é observado, verificando sinais de corrosão das paredes internas, conteúdo turvo, sinais de fermentação (espuma/bolhas), desprezando se necessário.

#### Preparo:

Os ingredientes são adicionados às preparações antes ou após seu preparo. A forma de uso de cada produto é feita seguindo as orientações do fabricante.

### 6.3.9 Utilização de Óleo de Fritura

Quando o óleo é utilizado em fritura, toma-se o cuidado para que não seja aquecido em excesso. Ao ser utilizado, o óleo é desprezado a cada 6 horas de uso ou sempre que apresentar uma das seguintes alterações: cor

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

escura; cheiro não característico; modificação no sabor da fritura; viscosidade alterada; nível de fumaça aumentado ou formação de espuma.

Para a reutilização do óleo são tomados os seguintes cuidados: filtrar o óleo após o uso ou quando apresentar muitos resíduos de alimentos fritos (usar filtro próprio ou usar pano branco fervido por 15 minutos); evitar adição de óleo novo ao usado; reutilizar o óleo de fritura de peixe somente para fritura de outros peixes; evitar exposição ao ar quando o óleo não estiver em uso; guardar o óleo a ser reutilizado, após a filtração, em refrigerador e sempre coberto.

## 6.3.10 Armazenamento Pós-Manipulação

São consideradas as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos, sob temperatura ambiente, sob congelamento e/ou sob refrigeração.

Os alimentos industrializados que não forem totalmente utilizados, são armazenados adequadamente, isto é, retirados da embalagem original, colocados em nova embalagem e identificados.

### Alimentos crus:

Não são recongelados os alimentos crus que foram descongelados para serem manipulados (cortados, fatiados, moídos e/ou temperados). Os alimentos descongelados só são submetidos a novo congelamento quando processados (levados à cocção) ou somente são congelados para serem utilizados diretamente na cocção.

Após o descongelamento, as carnes são armazenadas sob refrigeração, seguindo os seguintes critérios:

ALIMENTOS	TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
bovinos, suínos e aves	até 4°C	até 72 horas
Pescados	até 4°C	até 24 horas

- **Alimentos crus semi-prontos** preparados com carnes descongeladas, (tipo hambúrguer, almôndegas, etc.) quando armazenados sob refrigeração, ficam a uma temperatura de até 4°C por no máximo 72 horas; quando armazenados sob congelamento, ficam a uma temperatura de -5°C por até 10 dias. Quando acondicionados sob congelamento, não podem ser descongelados, ou seja, só podem ser utilizados diretamente na cocção.

### Alimentos preparados:

- São armazenados em temperatura de segurança os alimentos prontos que sofreram cocção. São mantidos sob refrigeração ou sob congelamento, devidamente etiquetados. Para este procedimento, são observados os mesmos critérios de segurança aplicados na utilização de sobras (ver item 6.5).

## 6.3.11 Controle, Registros e Ações Corretivas

### a) Monitorização

O monitoramento das etapas de resfriamento, descongelamento, pré-preparo e preparo dos alimentos é realizado através de: preenchimento de planilhas, inspeção visual dos procedimentos, check-liste de auto-avaliação dos processos e notificação de não conformidades em formulário próprio. A monitorização tem por objetivo

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

detectar desvios ou falhas relacionados para que, a partir dos dados obtidos, sejam tomadas providências para correção das não conformidades.

## b) Frequência

Diariamente preenchimento de planilhas e inspeção visual dos processos de resfriamento, descongelamento, pré-preparo e preparo dos alimentos.

Sempre que houver não conformidade, registro em formulário de notificação.

Mensalmente é aplicado um check-list de auto-avaliação.

## c) Responsabilidade

Cabe ao auxiliar de cozinha designado o preenchimento das planilhas.

Compete ao supervisor: acompanhar e verificar diariamente o preenchimento das planilhas; acompanhar a prática das atividades de manipulação de alimentos; registrar e determinar ações corretivas relacionadas às não conformidades detectadas.

À nutricionista cabe a responsabilidade de inspecionar a manipulação de alimentos; verificar o preenchimento das planilhas; aplicar check-list de auto-avaliação; registrar e determinar ações corretivas relacionadas às não conformidades detectadas.

## d) Ações Corretivas

Para as não conformidades detectadas através da inspeção diária, dos registros ou do check-list aplicado, é elaborado e aplicado um plano de ação. Ações imediatas são tomadas quando há ameaça à segurança alimentar.

## e) Registro

Identificação	Frequência	Responsável	Arquivamento	Armazenamento Tempo de retenção Disposição
Planilha de Controle de Descongelamento e Pré-preparo de Proteína de Origem Animal	Diariamente	Auxiliar de cozinha	Pasta P1	03 meses
Planilha de Controle de Resfriamento	Diariamente	Auxiliar de cozinha	Pasta P1	03 meses Arquivo morto
Formulário de Notificação e Ação Corretiva das Etapas de Refrigeração, Congelamento, Descongelamento, Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos	Sempre que houver não conformidade	Supervisor/ou Nutricionista	Pasta P1	03 meses Arquivo morto
Check-list para Auto-avaliação - Etapas de Refrigeração,	Mensalmente	Nutricionista	Pasta P1	03 meses Arquivo morto

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO</b> Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27 End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141	<b>Data: 19/10/2021</b>  <b>Nº Revisão: 01</b> <b>Data: 11/01/2022</b>
--	---

Congelamento, Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos			
---	--	--	--

#### f) Verificação

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Planilha de Controle de Descongelamento e Pré-preparo de Proteína de Origem Animal	Observação visual	Semanal	Administrador/ou Nutricionista
Planilha de Controle de Resfriamento	Observação visual	Semanal	Administrador/ou Nutricionista
Formulário de Notificação e Ação Corretiva das Etapas de Refrigeração, Congelamento, Descongelamento, Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos	Observação visual	Semanal	Nutricionista

#### Anexos

**I** – Planilha de Controle de Descongelamento e Pré-preparo de Proteína de Origem Animal

**J** – Planilha de Controle de Resfriamento

**L** - Produtos, Utilização e Diluição Recomendados para Desinfecção dos Alimentos

**M** - Formulário de Notificação e Ação Corretiva das Etapas de Refrigeração, Congelamento, Descongelamento, Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos

**N** - Check-list para Auto-avaliação das Etapas de Refrigeração, Congelamento, Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos

#### 6.4 ESPERA PARA ENVASE, ENVASE E DISTRIBUIÇÃO

Espera para envase, envase e distribuição são as etapas que compõem, respectivamente, o tempo entre a cocção e o envase dos alimentos preparados, o acondicionamento dos alimentos em marmitas e a sua posterior entrega aos clientes.

- A manipulação durante esta etapa é realizada observando rigorosamente as recomendações de higiene pessoal, ambiental e dos alimentos para evitar a recontaminação ou a contaminação cruzada:
  - todos os manipuladores higienizam as mãos antes e durante o processo, quantas vezes se fizerem necessário;
  - durante todo o procedimento os manipuladores usam máscaras descartáveis, trocadas a cada meia hora;
  - são utilizados utensílios adequados, limpos e higienizados para o porcionamento dos alimentos e somente em último caso os alimentos são manipulados com as mãos, utilizando-se luvas descartáveis;

Elaborado e aprovado por: Erivan campos CRN7- 9383
---

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

- as superfícies de trabalho, recipientes e demais utensílios (pegadores, conchas, colheres, tábuas de polipropileno) utilizados nessa etapa são obrigatoriamente **desinfetados**;
- não é permitido que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios, beirais ou outros pontos tocados pelas mãos;
- os recipientes com alimentos a serem porcionados e as marmitas são conservados tampados quando há alguma interrupção no processo de montagem.
- **O reaquecimento** (até levantar fervura) dos alimentos em espera **torna-se obrigatório** caso ultrapasse o tempo máximo de **1 hora** entre o término da cocção e o início do envase.
- O envase ocorre dentro do menor espaço de tempo possível entre o término da cocção dos alimentos e sua distribuição (transporte). Esse procedimento não deve ultrapassar 30 minutos por lote de alimento.
- A distribuição das marmitas aos clientes é realizada de modo que as que foram montadas inicialmente são as primeiras a serem entregue.
- Os clientes são orientados quanto ao prazo para consumo dos alimentos distribuídos, a fim de que seja o mais breve possível, não ultrapassando o período máximo de 2 horas entre o início do transporte e a ingestão.

### 6.4.1 Controle, Registros e Ações Corretivas

#### a) Monitorização

O monitoramento das etapas de espera para envase, envase (montagem das marmitas) e distribuição é realizado através de: preenchimento de planilha, inspeção visual dos procedimentos, check-liste de auto avaliação dos processos e notificação de não conformidades em formulário próprio. A monitorização tem por objetivo detectar desvios ou falhas relacionados para que, a partir dos dados obtidos, sejam tomadas providências para correção das não conformidades.

#### b) Frequência

Diariamente, preenchimento de planilha e inspeção visual dos processos.

Sempre que houver não conformidade, registro em formulário de notificação.

Mensalmente, aplicação do check-list de auto avaliação.

#### c) Responsabilidade

Cabe ao auxiliar de cozinha registrar em planilha os dados de tempo e/ou temperatura dos alimentos nas seguintes etapas: espera para envase, envase e distribuição.

Ao supervisor cabe a responsabilidade de inspecionar diariamente os processos (espera para envase, envase, distribuição, preenchimento de formulário específico), determinar e registrar as ações corretivas relacionadas às não conformidades detectadas.

Compete ao nutricionista a aplicação do check-list mensal; a inspeção das etapas de espera para envase, envase e distribuição dos alimentos; a verificação do preenchimento das planilhas; o registro e as determinações das ações corretivas relacionadas às não conformidades detectadas.

#### d) Ações Corretivas

Para as não conformidades detectadas através da inspeção diária, dos registros ou do check-list aplicado, é elaborado e aplicado um plano de ação. Ações imediatas são tomadas quando há ameaça à segurança alimentar.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO**

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

**Data: 19/10/2021****Nº Revisão: 01****Data: 11/01/2022****e) Registro**

<b>Identificação</b>	<b>Frequência</b>	<b>Responsável</b>	<b>Arquivamento</b>	<b>Armazenamento Tempo de retenção Disposição</b>
Planilha de Controle das Etapas de Espera para Envase, Envase e Distribuição	Diariamente	Auxiliar de Cozinha	Pasta E	Estante da sala do administrador 03 meses Arquivo morto
Formulário de Notificação e Ação Corretiva das Etapas de Espera para Envase, Envase e Distribuição	Sempre que houver não conformidade	Nutricionista e/ou Supervisora	Pasta E	Estante da sala do administrador 03 meses Arquivo morto
Check-list de Auto-avaliação – Etapas de Espera para Envase, Envase e Distribuição	Mensalmente	Nutricionista	Pasta E	Estante da sala do administrador 03 meses Arquivo morto

**f) Verificação**

<b>O que?</b>	<b>Como?</b>	<b>Quando?</b>	<b>Quem?</b>
Planilha de Controle das Etapas de Espera para Envase, Envase e Distribuição	Observação visual	Semanal	Supervisora/ Nutricionista
Formulário de Notificação e Ação Corretiva das Etapas de Espera para Envase, Envase e Distribuição	Observação visual	Semanal	Nutricionista

**Anexos****O** - Planilha de Controle das Etapas de Espera para Envase, Envase e Distribuição**P** - Check-list de Auto-avaliação – Etapas de Espera para Envase, Envase e Distribuição**Q** - Formulário de Notificação e Ação Corretiva das Etapas de Espera para Envase, Envase e DistribuiçãoElaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

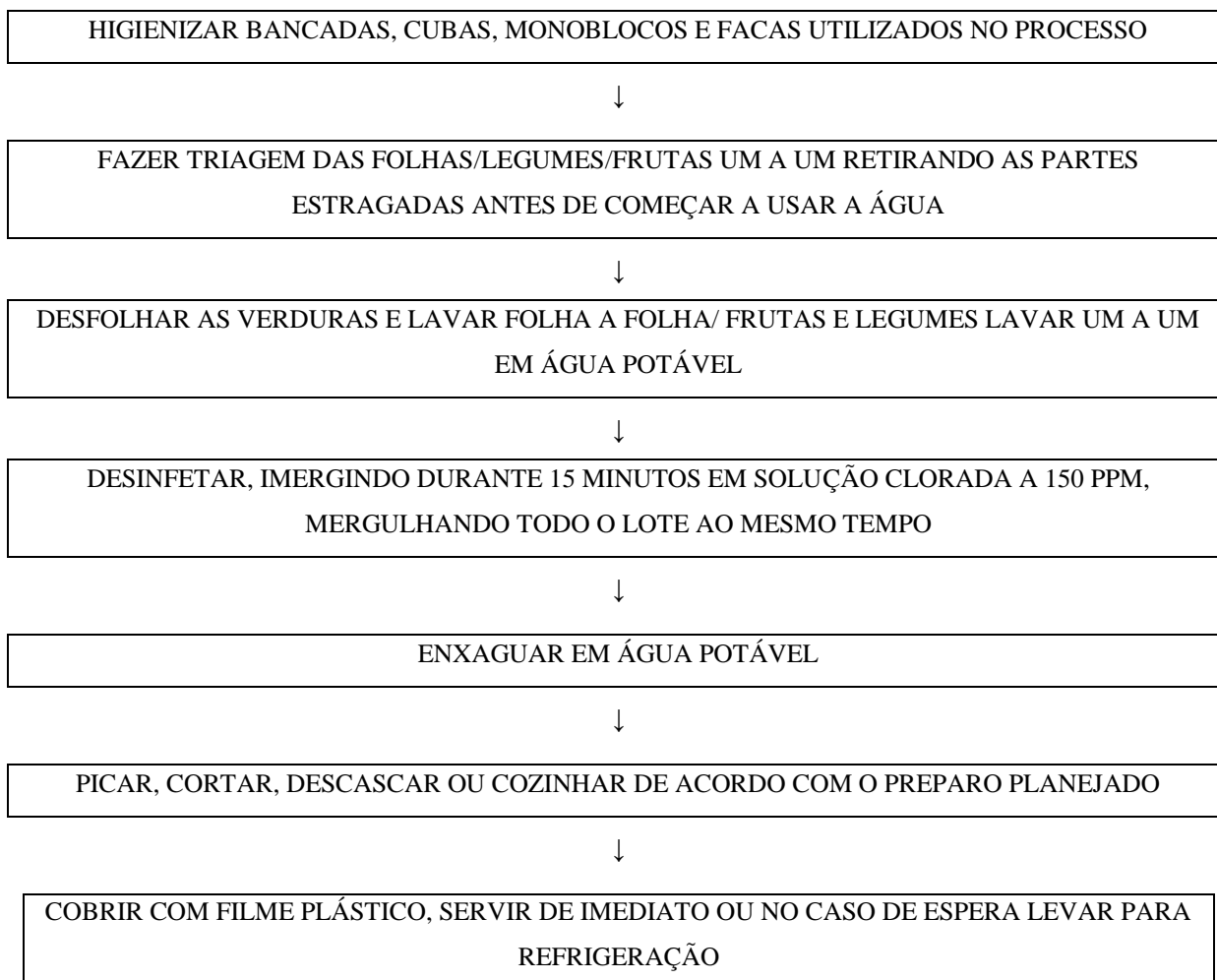
Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

### 6.5 FLUXOGRAMAS DE PRODUÇÃO

#### a) FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS



### 6.7 COLETA DE AMOSTRAS

Diariamente são colhidas amostras de todas as preparações e bebidas do cardápio de acordo com a conduta recomendada. A coleta é realizada durante o porcionamento dos alimentos, 1/3 do tempo antes do término do processo.

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

## MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

As análises das amostras são realizadas sempre que há necessidade de esclarecimentos de uma ocorrência gastroentérica e de verificação da técnica de manipulação e processamento dos alimentos, pelo menos a cada 6 meses.

### 6.7.1 Recomendações Gerais para Colheita de Amostras

- Antes da coleta, higienizar as mãos com água e sabonete bactericida.
- Utilizar como recipiente saco plástico para congelamento;
- Empregar na coleta das amostras os mesmos utensílios utilizados no porcionamento das marmitas, um para cada tipo de alimento;
- Coletar no mínimo 100g de alimentos por preparação.
- Colher todas as amostras de modo que não permaneçam em temperatura ambiente por mais de 30 minutos.

### 6.7.2 Técnica de Colheita de Amostras

- Identificar a embalagem com nome da preparação, local, data, horário, e nome do responsável pela colheita;
- Realizar a anti-sepsia das mãos;
- Abrir o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;
- Colocar a amostra do alimento;
- Retirar o ar e vedar com um nó o saco plástico deixando a identificação visível;
- Armazenar imediatamente a amostra sob refrigeração, até 4°C, por 72 horas;
- Descartar a amostra ao término do prazo.

### 6.7.3 Transporte das amostras

- As amostras são enviadas ao laboratório, sob refrigeração abaixo de 10°C em isopor com gelo.

### 6.7.4 Controle, Registros e Ações Corretivas

#### a) Monitorização

O monitoramento do procedimento de colheita é realizado através de: preenchimento de planilha, inspeção visual dos procedimentos, check-liste de auto-avaliação dos processos e notificação de não conformidades em formulário próprio. A monitorização tem por objetivo detectar desvios ou falhas relacionados para que, a partir dos dados obtidos, sejam tomadas providências para correção das não conformidades.

#### b) Frequência

Diariamente: preenchimento de planilha; inspeção visual dos processos; e quando aplicável, registro em formulário de notificação. Semanalmente é aplicado um check-list de auto-avaliação.

#### b) Responsabilidade

Cabe ao auxiliar de cozinha registrar em planilha os dados referentes ao procedimento de colheita de amostras.

Ao supervisor cabe a responsabilidade de inspecionar diariamente o processo de colheita de amostras, determinar e registrar as ações corretivas relacionadas às não conformidades detectadas.

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

Compete ao nutricionista a aplicação do check-list semanal; a inspeção do procedimento de coleta de amostras; a verificação do preenchimento das planilhas; o registro e as determinações das ações corretivas relacionadas às não conformidades detectadas.

## d) Ações Corretivas

Para as não conformidades detectadas através da inspeção diária, dos registros ou do check-list aplicado, é elaborado e aplicado um plano de ação. Ações imediatas são tomadas quando há ameaça à segurança alimentar.

## e) Registro

Identificação	Frequência	Responsável	Arquivamento	Armazenamento Tempo de retenção Disposição
Planilha de Controle de Coleta de Amostras	Diariamente	Auxiliar de Cozinha	Pasta C	Estante da sala do Administrador 03 meses Arquivo morto
Formulário de Notificação e Ação Corretiva do Processo de Colheita de Amostras	Sempre que houver não conformidade	Nutricionista e/ou Supervisora	Pasta C	Estante da sala do administrador 03 meses Arquivo morto
Check-List de Auto-avaliação - Procedimento de Colheita de Amostras	Mensalmente	Nutricionista	Pasta C	Estante da sala do administrador 03 meses Arquivo morto

## f) Verificação

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Planilha de Controle de Colheita de Amostras	Observação visual	Semanal	Supervisora/ Nutricionista
Formulário de Notificação e Ação Corretiva do Processo de Colheita de Amostras	Observação visual	Semanal	Nutricionista

## Anexos

**Q** - Formulário de Notificação e Ação Corretiva do Processo de Colheita de Amostras

**R** – Planilha de Controle de Colheita de Amostras

**S** - Check-list de Auto-avaliação - Procedimento de Colheita de Amostras

## 6.8 USO DE TERMÔMETRO

### Procedimentos para a correta medição das temperaturas

Obedecer às seguintes condutas para medição das temperaturas:

- alimentos durante o processo térmico: medir a temperatura no seu centro geométrico;

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Razão Social: Seixas festas e Eventos Ltda. CNPJ: 04274282/0001-27

End: Av: Duque de Caxias 1527, Praça 14. CEP: 69020-141

Data: 19/10/2021

Nº Revisão: 01

Data: 11/01/2022

- alimentos prontos: medir a temperatura em sua superfície;
- alimentos durante o descongelamento: medir a temperatura em sua superfície;
- matérias-primas durante o recebimento: medir a temperatura externa sem violar a embalagem.

## Procedimentos para utilização de termômetro nos alimentos prontos para o consumo:

- Lavar e desinfetar o termômetro com álcool à 70% antes de iniciar a medição;
- medir primeiro os alimentos que sofreram tratamento térmico e que são servidos quentes;  
(Nota: na medição entre os alimentos, a higienização pode ser dispensada.)
- higienizar o termômetro;
- prosseguir a medição com os alimentos distribuídos frios e/ou à temperatura ambiente, iniciando com as preparações menos elaboradas para posterior medição das mais elaboradas (temperadas com molhos ou cremes).  
(Nota: na medição entre os alimentos frios, a higienização deve ocorrer a cada uso.)
- higienizar o termômetro no final das medições e guardá-los.

## 7. REGISTRO DAS REVISÕES

REVISÃO (data)	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
	Nº de refeições ao dia/ Nº de equipamentos / Nº de colaboradores

Elaborado e aprovado por:  
Erivan campos CRN7- 9383



Ministério da Economia  
Secretaria de Governo Digital  
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração  
Secretaria de Estado de Planejamento, Desenvolvimento, Ciência,  
Tecnologia e Inovação – SEPLANCTI

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)

13200665252

Código da Natureza Jurídica

2062

Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR.(A) PRESIDENTE DA Junta Comercial do Estado do Amazonas

Nome: SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP  
(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

Nº FCN/REMP



AMN2072417464

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
------------	---------------	------------------	------	---------------------------

1	002			ALTERACAO
		051	1	CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO
		2247	1	ALTERACAO DE CAPITAL SOCIAL
		2003	1	ALTERACAO DE SOCIO/ADMINISTRADOR
		2005	1	SAIDA DE SOCIO/ADMINISTRADOR

MANAUS

Local

21 Julho 2020

Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Telefone de Contato: \_\_\_\_\_

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

DECISÃO SINGULAR

DECISÃO COLEGIADA

Nome(s) Empresarial(ais) igual(ais) ou semelhante(s):

SIM

SIM

Processo em Ordem  
À decisão

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Data

NÃO

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Data

Responsável

NÃO

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Data

Responsável

\_\_\_\_\_  
Responsável

DECISÃO SINGULAR

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Data

\_\_\_\_\_  
Responsável

DECISÃO COLEGIADA

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Data

Vogal

Vogal

Vogal

Presidente da \_\_\_\_\_ Turma

OBSERVAÇÕES



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1060873 em 21/07/2020 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, Nire 13200665252 e protocolo 200288148 - 20/07/2020. Autenticação: 6A6D75E3AF576D317587E01AC79182298192EA85. CRISTIANO NAVECA CHIXARO - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 20/028.814-8 e o código de segurança BDTM Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/07/2020 por CRISTIANO NAVECA CHIXARO – Secretário-Geral.



# JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

Registro Digital

## Capa de Processo

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
20/028.814-8	AMN2072417464	20/07/2020

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
111.109.022-04	JOSE THADEU DE SEIXAS

Junta Comercial do Estado do Amazonas



**ALTERAÇÃO CONTRATUAL Nº 02**  
**SOCIEDADE EMPRESÁRIA PARA SOCIEDADE LIMITADA UNIPESSOAL**  
**SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA**

---

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito,

**BERNARDO SILVA DE SEIXAS**, brasileiro, empresário, solteiro, nascido em 13/05/1988 natural de Manaus-AM, portador da RG nº 2036891-7 expedida pela SSP/AM em 10/07/2003 e do CPF-MF sob nº 946.955.982-72, residente e domiciliado a Rua Ângelo Bitencourt nº 05, Quadra 14, Conjunto Belvedere, Planalto, Manaus-AM, CEP 69.044-410.

**JOSÉ THADEU DE SEIXAS**, brasileiro, empresário, divorciado, nascido em 14/02/1960 na cidade Rio de Janeiro - RJ, portador da RG 0413400-1 expedida pela SSP/AM em 26/03/1991 e do CPF-MF sob nº 111.109.022-04, residente e domiciliado a Rua Ângelo Bitencourt nº 05, Quadra 14, Conjunto Belvedere, Planalto, Manaus-AM, CEP 69.044-410.

Únicos sócios da sociedade empresária denominada **SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA** estabelecida à Avenida Duque de Caxias nº 1527, bairro da Praça 14 de Janeiro, CEP 69.020-141, com registro na Junta Comercial do Estado do Amazonas - JUCEA sob o nº 13200665252, em 09/09/2015 e inscrita no CNPJ sob nº 08.274.282/0001-27, 1ª alteração registrada sob nº 986204 em 27/03/2019 em resolvem por este instrumento e na melhor forma de direito, alterar o seu Contrato Social e alterações anteriores, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

**Cláusula Primeira** - Retira-se da sociedade, neste ato, o sócio **BERNARDO SILVA DE SEIXAS**, já qualificado no preâmbulo acima, cedendo e transferindo a totalidade de sua participação societária, representada por 04 (quatro) quotas, no valor nominal de R\$ 100,00 (cem reais) cada, totalizando em R\$ 400,00 (quatrocentos reais) ao sócio remanescente **JOSÉ THADEU DE SEIXAS**, já qualificada no preâmbulo acima, o sócio retirante da sociedade, declara haver recebido R\$ 400,00 (quatrocentos reais), neste ato e em moeda corrente, e afirma sanados todos os seus direitos e haveres perante a sociedade, nada mais tendo a reclamar, seja a que título for, nem do cessionário, nem da sociedade, dando-lhes plena, geral e irrevogável quitação.

**Cláusula Segunda** - A partir desta data a Sociedade passará a ser uma **SOCIEDADE LIMITADA UNIPESSOAL**, considerando a disposição constante do parágrafo segundo do art. 1.052 do Código Civil.

**Cláusula Terceira** – O sócio **JOSÉ THADEU SEIXAS** integraliza em moeda corrente do país o valor R\$ 25.600,00 (vinte e cinco mil e seiscentos reais) dividido 256 (duzentas e cinquenta e seis) quotas no valor unitário de R\$ 100,00(cem reais) cada.

**Cláusula Quarta** – Por força de cessão e transferência das quotas sociais e integralização, fica reservado ao sócio remanescente a totalidade do capital social no valor R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), dividido em 800 (oitocentas) quotas no valor unitário de



R\$ 100,00 (cem reais) cada, subscrito e integralizada neste ato, em moeda corrente nacional do país pelo sócio, fica assim distribuído:

<b>JOSÉ THADEU DE SEIXAS</b>	800 quotas	R\$ 100,00	R\$ 80.000,00
<b>T o t a i s</b>	800 quotas	R\$ 100,00	R\$ 80.000,00

**Parágrafo Único** - A responsabilidade do sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas responde solidariamente pela integralização do Capital Social.

**Cláusula Quinta** - A sociedade será administrada pelo sócio administrador **JOSÉ THADEU DE SEIXAS**, ativa e passivamente, seja em juízo ou fora dele, praticar todos os atos de administração, sejam eles ordinários ou extraordinários, representar também a sociedade perante qualquer autoridade Municipal, Federal ou Estadual, podendo ainda representar a sociedade para aquisições e vendas de imóveis.

**Parágrafo Primeiro** - O único sócio poderá constituir procuradores, especificando os poderes e prazo de duração da procuração.

**Parágrafo Segundo** - O único sócio no exercício de seu cargo fica dispensado de prestar caução.

**Cláusula Sexta** - O endereço do sócio **JOSÉ THADEU DE SEIXAS** passa ser na Avenida Duque de Caxias nº 1527, bairro da Praça 14 de Janeiro, CEP 69.020-141.

**Cláusula Sétima** – Em virtude das alterações havidas, fica o presente contrato social vigorando com as cláusulas e condições seguintes, totalmente consolidadas neste presente instrumento de alteração contratual.

**CONTRATO SOCIAL**  
**SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA**  
**CNPJ Nº 08.274.282/0001-27**

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito,

**JOSÉ THADEU DE SEIXAS**, brasileiro, empresário, divorciado, nascido em 14/02/1960 na cidade Rio de Janeiro - RJ, portador da RG 0413400-1 expedida pela SSP/AM em 26/03/1991 e do CPF-MF sob nº 111.109.022-04, residente e domiciliado na Avenida Duque de Caxias nº 1527, bairro da Praça 14 de Janeiro, CEP 69.020-141.

**Cláusula Primeira:**

A sociedade gira sob o nome empresarial de **SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA**, que será regida por este instrumento de constituição, considerando a disposição constante do parágrafo segundo do art. 1.052 do Código Civil.



**Cláusula Segunda:**

O capital social é de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) dividido em 800 (oitocentas) quotas com valor nominal e unitário de R\$ 100,00 (cem reais) cada uma, subscrita e totalmente integralizadas em moeda corrente nacional do país, assim distribuídas:

<b>JOSÉ THADEU DE SEIXAS</b>	800 quotas	R\$ 100,00	R\$ 80.000,00
<b>Totais</b>	800 quotas	R\$ 100,00	R\$ 80.000,00

**Parágrafo Primeiro:**

A responsabilidade do sócio único é restrita ao valor de suas quotas, não havendo responsabilidade solidária pelas obrigações sociais, respondendo, no entanto, pela integralização do capital social.

**Parágrafo Segundo:**

Sobre as quotas acima, pesa a cláusula restritiva de incomunicabilidade e impenhorabilidade.

**Cláusula Terceira:**

A sede da sociedade limitada unipessoal fica estabelecida à Avenida Duque de Caxias nº 1527, bairro da Praça de janeiro, CEP 69.020-141, Manaus-AM.

**Cláusula Quarta:**

A sociedade tem o objetivo social de explorar o ramo de:

5620-1/02	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES-BUFÊ
5620-1/03	CANTINAS-SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PRIVATIVOS
8230-0/01	SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO DE FEIRAS, CONGRESSOS, EXPOSIÇÕES E FESTAS

**Cláusula Quinta:**

Iniciou suas atividades em 06/09/2006 e o prazo de duração da sociedade é indeterminado. A sociedade poderá a qualquer tempo, abrir ou fechar filial ou outra dependência, mediante alteração contratual assinada pelo único sócio.

**Cláusula Sexta:**

O exercício social corresponderá ao ano civil, encerrando-se no dia 31 de dezembro de cada ano.

**Cláusula Sétima:**

A sociedade poderá preparar e submeter ao sócio, balanços e balancetes semestrais ou em períodos menores (mensais, trimestrais, quadrimestrais e quinquemestrais) podendo, com base nesses balanços, o sócio: (a) declarar e distribuir os lucros apurados, lucros acumulados ou reservas de lucros existentes; (b) manter os referidos lucros apurados em contas de lucros em suspenso, (c) destiná-los a aumento de capital ou (d) dar-lhes outra destinação, respeitada a legislação vigente.



**Parágrafo Único:**

A distribuição dos lucros e perdas será destinada ao sócio à sua participação no capital social.

**Cláusula Oitava:**

A sociedade terá como administrador o seu único sócio Sr. **JOSÉ THADEU DE SEIXAS**, a quem compete o uso da firma e a representação da sociedade, podendo para tanto realizar **individualmente** todos os atos necessários ou convenientes para gerenciar, dirigir e orientar os negócios da sociedade e os assuntos relacionados à mesma, podendo abrir, encerrar e movimentar contas bancárias, assumir obrigações, assinar e celebrar contratos, firmar compromissos profissionais de âmbito nacional ou internacional, confessar dívidas, fazer acordos, transigir, renunciar, desistir, adquirir, alienar e onerar bens imóveis, representar a sociedade perante terceiros, no Brasil ou no exterior e perante repartições públicas federais, estaduais, e municipais, autarquias, sociedades de economia mista, estabelecimentos bancários, instituições financeiras, e respectivas agências, filiais, sucursais ou correspondentes, bem como para representar a sociedade ativa e passivamente, em juízo e fora dele, bem como para representar a sociedade ativa e passivamente, em juízo e fora dele, podendo ainda, constituir mandatários e outorgar procurações com poderes específicos.

**Parágrafo Único:**

Faculta-se ao sócio único administrador, nos limites de seus poderes, constituir procuradores em nome da sociedade, devendo ser especificados no instrumento de mandato, os atos e operações que poderão praticar e a duração do mandato, que, no caso de mandato judicial, poderá ser por prazo indeterminado.

**Cláusula Nona:**

O sócio único administrador fixará uma retirada mensal, a título de “**Pró-Labore**”, observadas as disposições regulamentares pertinentes.

**Cláusula Décima:**

Falecendo ou interditado o sócio único da sociedade, a empresa continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e/ou sucessores do incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes, o valor de seus haveres será apurado liquidado com base na situação patrimonial da empresa, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado.

**Parágrafo Único:**

No caso de herdeiros e sucessores serem menores impedidos de exercerem suas obrigações e direitos, a sociedade poderá nomear um tutor representante do menor que o representará até a maioria do herdeiro sucessor.

**Cláusula Décima Primeira:**

A Sociedade poderá ser dissolvida por iniciativa do sócio único, que, nessa hipótese, realizará diretamente a liquidação ou indicará um liquidante, ditando-lhe a forma de liquidação. Solvidas as dívidas e extintas as obrigações da Sociedade, o patrimônio remanescente será integralmente incorporado ao patrimônio do titular.

**Cláusula Décima Segunda:**

O sócio administrador **JOSÉ THADEU DE SEIXAS**, declara sob as penas da Lei, que não está impedido de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

**Cláusula Décima Terceira:**

Fica eleito o foro da Comarca de Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes do presente deste contrato, com exclusão de qualquer outro, seja qual for ou vier a ser o futuro domicílio do titular.

Lavrado em 01 (uma) via, lido, compreendido, conferido e elaborado de conformidade com a intenção do sócio único ora presente e que o mesmo assina o presente instrumento de Constituição de Sociedade Limitada Unipessoal, obrigando-se fielmente por si, seus herdeiros e sucessores legais a cumpri-lo em todos os seus termos.

Manaus-AM, 17 de julho de 2.020.

---

BERNARDO SILVA DE SEIXAS  
CPF nº 946.955.982-72  
Sócio Retirante

---

JOSÉ THADEU DE SEIXAS  
CPF nº 111.109.022-04  
Sócio Remanescente





# JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

Registro Digital

## Documento Principal

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
20/028.814-8	AMN2072417464	20/07/2020

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
946.955.982-72	BERNARDO SILVA DE SEIXAS
111.109.022-04	JOSE THADEU DE SEIXAS

Junta Comercial do Estado do Amazonas



# DECLARAÇÃO DE VERACIDADE DO DOCUMENTO PRINCIPAL

## REGISTRO DIGITAL

Eu, BERNARDO SILVA DE SEIXAS, BRASILEIRA, SOLTEIRO, EMPRESÁRIO, DATA DE NASCIMENTO 13/05/1988, RG Nº 2036891-7 SSP-AM, CPF 946.955.982-72, RUA ANGELO BITTENCOURT, Nº 05, QD 14, CJ BELVEDERE, BAIRRO PLANALTO, CEP 69044-410, MANAUS - AM, DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI, que os documentos apresentados digitalizados ao presente protocolo de registro digital na Junta Comercial, sem possibilidade de validação digital, SÃO VERDADEIROS E CONFEREM COM OS RESPECTIVOS ORIGINAIS.

Manaus, 21 de julho de 2020.

---

**BERNARDO SILVA DE SEIXAS**  
Assinado digitalmente por certificação A3



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1060873 em 21/07/2020 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, Nire 13200665252 e protocolo 200288148 - 20/07/2020. Autenticação: 6A6D75E3AF576D317587E01AC79182298192EA85. CRISTIANO NAVECA CHIXARO - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 20/028.814-8 e o código de segurança BDTM Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/07/2020 por CRISTIANO NAVECA CHIXARO – Secretário-Geral.

# DECLARAÇÃO DE VERACIDADE DO DOCUMENTO PRINCIPAL REGISTRO DIGITAL

Eu, JOSE THADEU DE SEIXAS, BRASILEIRA, DIVORCIADO, EMPRESÁRIO, DATA DE NASCIMENTO 14/02/1960, RG Nº 0413400-1 SSP-AM, CPF 111.109.022-04, AVENIDA DUQUE DE CAXIAS, Nº 1527, BAIRRO PRACA 14 DE JANEIRO, CEP 69020-141, MANAUS - AM, DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI, que os documentos apresentados digitalizados ao presente protocolo de registro digital na Junta Comercial, sem possibilidade de validação digital, SÃO VERDADEIROS E CONFEREM COM OS RESPECTIVOS ORIGINAIS.

Manaus, 21 de julho de 2020.

---

**JOSE THADEU DE SEIXAS**

Assinado digitalmente por certificação A3



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1060873 em 21/07/2020 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, Nire 13200665252 e protocolo 200288148 - 20/07/2020. Autenticação: 6A6D75E3AF576D317587E01AC79182298192EA85. CRISTIANO NAVECA CHIXARO - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 20/028.814-8 e o código de segurança BDTM Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/07/2020 por CRISTIANO NAVECA CHIXARO – Secretário-Geral.



## TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, de NIRE 1320066525-2 e protocolado sob o número 20/028.814-8 em 20/07/2020, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 1060873, em 21/07/2020. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Edna dos Santos Watanabe.

Certifica o registro, o Secretário-Geral, CRISTIANO NAVECA CHIXARO. Para sua validação, deverá ser acessado o sitio eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (<http://portalservicos.jucea.am.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf>) e informar o número de protocolo e chave de segurança.

### Capa de Processo

Assinante(s)	
CPF	Nome
111.109.022-04	JOSE THADEU DE SEIXAS

### Documento Principal

Assinante(s)	
CPF	Nome
111.109.022-04	JOSE THADEU DE SEIXAS
946.955.982-72	BERNARDO SILVA DE SEIXAS

### Declaração Documento Principal

Assinante(s)	
CPF	Nome
946.955.982-72	BERNARDO SILVA DE SEIXAS

### Declaração Documento Principal

Assinante(s)	
CPF	Nome
111.109.022-04	JOSE THADEU DE SEIXAS

### Declaração Documento(s) Anexo(s)

Assinante(s)	
CPF	Nome
946.955.982-72	BERNARDO SILVA DE SEIXAS



A autenticidade desse documento pode ser conferida no [portal de serviços da jucea](http://portalservicos.jucea.am.gov.br) informando o número do protocolo 20/028.814-8.





Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços  
Secretaria Especial da Micro e Pequena Empresa  
Departamento de Registro Empresarial e Integração  
Secretaria de Estado de Planejamento, Desenvolvimento, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Junta Comercial do Estado do Amazonas

## TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

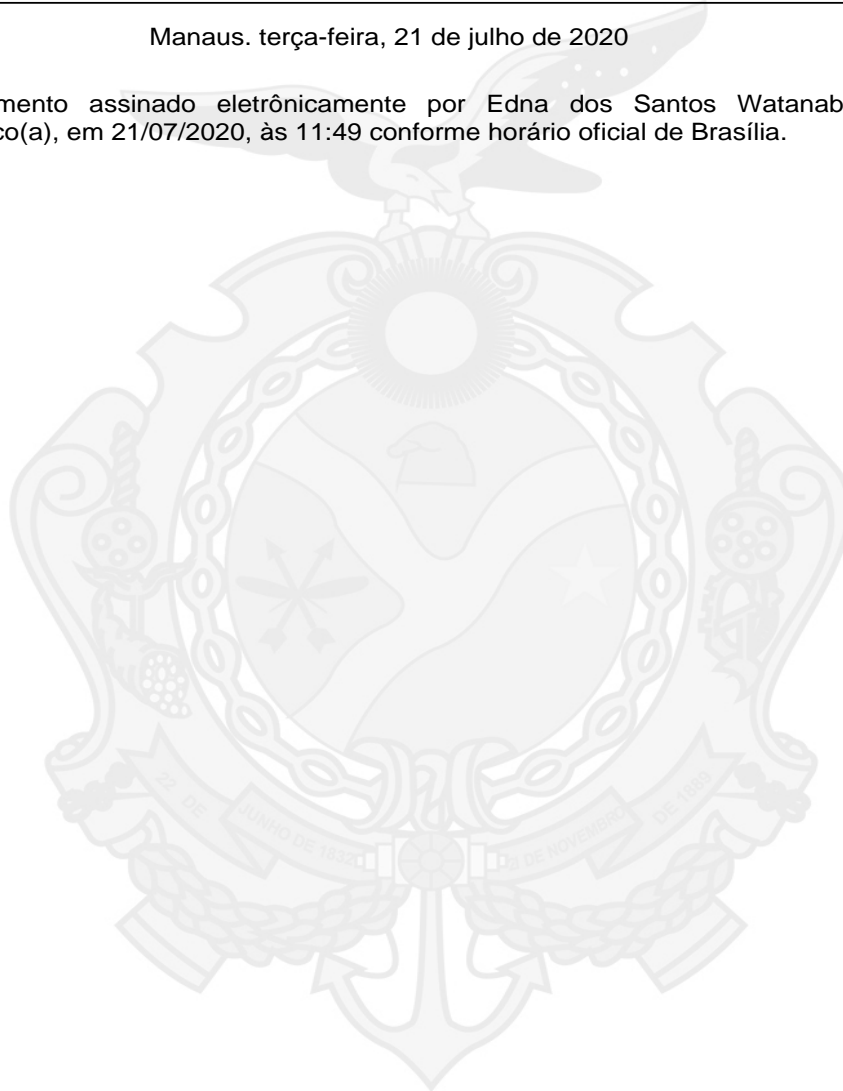
Declaração Documento(s) Anexo(s)

Assinante(s)	
CPF	Nome
111.109.022-04	JOSE THADEU DE SEIXAS

Manaus, terça-feira, 21 de julho de 2020



Documento assinado eletronicamente por Edna dos Santos Watanabe, Servidor(a) Público(a), em 21/07/2020, às 11:49 conforme horário oficial de Brasília.



A autenticidade desse documento pode ser conferida no [portal de serviços da jucea](http://portal.de.servicos.da.jucea) informando o número do protocolo 20/028.814-8.

Página 2 de 2



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1060873 em 21/07/2020 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, Nire 13200665252 e protocolo 200288148 - 20/07/2020. Autenticação: 6A6D75E3AF576D317587E01AC79182298192EA85. CRISTIANO NAVECA CHIXARO - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 20/028.814-8 e o código de segurança BDTM Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/07/2020 por CRISTIANO NAVECA CHIXARO – Secretário-Geral.



# JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

Registro Digital

O ato foi deferido e assinado digitalmente por :

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
659.779.392-72	CRISTIANO NAVECA CHIXARO

Junta Comercial do Estado do Amazonas



Manaus, terça-feira, 21 de julho de 2020



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1060873 em 21/07/2020 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, Nire 13200665252 e protocolo 200288148 - 20/07/2020. Autenticação: 6A6D75E3AF576D317587E01AC79182298192EA85. CRISTIANO NAVECA CHIXARO - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 20/028.814-8 e o código de segurança BDTM Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/07/2020 por CRISTIANO NAVECA CHIXARO – Secretário-Geral.



**PREFEITURA DE MANAUS**  
SECRETARIA DE FINANÇAS, TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO  
E CONTROLE INTERNO - SEMEF

**ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E  
FUNCIONAMENTO**

#### INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: <b>SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP</b>	CNPJ: <b>08.274.282/0001-27</b>	Inscrição Municipal: <b>12097601</b>
Nome Fantasia:	Área Ocupada: <b>134.00</b>	Cadastro Imobiliário: <b>21062</b>
Logradouro: <b>AVENIDA DUQUE DE CAXIAS</b>	Complemento:	Protocolo: <b>AMP2000152614</b>
Número: <b>1527</b>	CEP: <b>69020141</b>	Data da Concessão: <b>08/06/2020</b>
Bairro: <b>PRACA 14 DE JANEIRO</b>	Nota: -----	

#### LISTA DE ATIVIDADES AUTORIZADAS

CNAE:	Descrição
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê

#### LISTA DE ATIVIDADES NÃO AUTORIZADAS

CNAE:	Descrição
8230-0/01.02	Serviços de apresentação de palestras, conferências, seminários e congêneres
5620-1/03	Cantinas - serviços de alimentação privativos
8230-0/01.01	Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas

#### Observações

- O alvará de Localização e Funcionamento é concedido por meio eletrônico considerando a legislação pertinente, os receptivos licenciamentos e vistorias, quando aplicáveis, e a ciência e responsabilidade do empresário ou responsável legal pela empresa ou sociedade;
- O alvará de Funcionamento tem validade indeterminada;
- Este diploma deve ser fixado em local visível e de fácil acesso;
- Para consultar a autenticidade deste documento acesse o link: <https://portal-slim.manaus.am.gov.br/s/autenticidade/YJU8TPG2>



Scan QR Code

**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Atestamos para os devidos fins, que a empresa: **SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP**, situada na Avenida Duque de Caxias, nº 1527, Bairro: Praça 14 de Janeiro, CEP: 69020141 - Manaus - AM, inscrita no CNPJ sob o Nº **08.274.282/0001-27**, prestou serviço para os órgãos **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL-SENAI**, CNPJ Nº **03.776.255/0001-39**, localizada à Av. Rodrigo Otávio Nº 2394 Centro e **SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA-SESI**, CNPJ Nº **03.766.415/0001-69**, localizada à AV. Getúlio Vargas Nº 1116, Centro, conforme especificações abaixo:

Descrição do Serviço	Nº da NF
Executou o serviço de almoço, coquetéis, <i>brunch</i> , café da manhã, <i>coffee brack</i> para o público de 600 convidados	SENAI - NF 000000824 – 2022 (emissão janeiro de 2022)
Executou o serviço de almoço, coquetéis, <i>brunch</i> , café da manhã, <i>coffee brack</i> para o público de 600 convidados	SESI - NF 000000826 (emissão janeiro de 2022)

A referida executou os serviços conforme estabelecido por estas Entidades, atendendo satisfatoriamente com qualidade e eficiência até a presente data, não havendo nada que desabone sua **CAPACIDADE TÉCNICA**.

Manaus, 31 de janeiro de 2022.

  
**Ricardo Cesar Aleixo Maquiné**  
Gerente Corporativo de Contratos e Licitações

**ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Atestamos para os devidos fins, que a empresa: **SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP**, situada na Avenida Duque de Caxias, nº 1527, Bairro: Praça 14 de Janeiro, CEP: 69020141 - Manaus - AM, inscrita no CNPJ sob o Nº **08.274.282/0001-27**, prestou serviço para este órgão **FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DO AMAZONAS**, CNPJ Nº **04.405.064/0001-23**, localizada à Avenida Joaquim Nabuco Nº 1919, Centro, conforme especificações abaixo:

Descrição do Serviço	Nº da NF
Executou o serviço de almoço, coquetéis, brunch, café da manhã, coffee brack para o público de 600 convidados	Nota fiscal nº 839/840 Emissão: 27/01/2022
Executou o serviço de almoço, coquetéis, brunch, café da manhã, coffee brack para o público de 600 convidados	Nota fiscal nº 818/819/820/821/822/823/824/825 Emissão: 05/01/2022

A referida executou os serviços conforme estabelecido por esta Entidade, atendendo satisfatoriamente com qualidade e eficiência até a presente data, não havendo nada que desabone sua **CAPACIDADE TÉCNICA**.

Manaus, 31 de Janeiro de 2022.

  
**Ricardo Cesar Aleixo Maquiné**  
Gerente Corporativo de Contratos e Licitações





Ministério da Economia  
Secretaria de Governo Digital  
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração  
Secretaria de Estado de Planejamento, Desenvolvimento, Ciência,  
Tecnologia e Inovação – SEPLANCTI

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)

13200665252

Código da Natureza Jurídica

2062

Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR.(A) PRESIDENTE DA Junta Comercial do Estado do Amazonas

Nome: SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº FCN/REMP



AME2100100067

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
------------	---------------	------------------	------	---------------------------

1	223			BALANCO

MANAUS

Local

9 Agosto 2021

Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Telefone de Contato: \_\_\_\_\_

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

DECISÃO SINGULAR

DECISÃO COLEGIADA

Nome(s) Empresarial(ais) igual(ais) ou semelhante(s):

SIM

SIM

Processo em Ordem À decisão

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Data

NÃO

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Data

\_\_\_\_\_  
Responsável

NÃO

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Data

\_\_\_\_\_  
Responsável

\_\_\_\_\_  
Responsável

DECISÃO SINGULAR

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Data

\_\_\_\_\_  
Responsável

DECISÃO COLEGIADA

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Data

\_\_\_\_\_  
Vogal

\_\_\_\_\_  
Vogal

\_\_\_\_\_  
Vogal

Presidente da \_\_\_\_\_ Turma

OBSERVAÇÕES



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.





# JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

## Registro Digital

### Capa de Processo

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
21/045.576-4	AME2100100067	09/08/2021

Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
111.109.022-04	JOSE THADEU DE SEIXAS	09/08/2021

Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  

Selo Ouro - Certificado Digital



Junta Comercial do Estado do Amazonas



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lylcia Fabiolla Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lylcia Fabiolla Santos de Andrade – Secretário-Geral.

## TERMO DE ABERTURA

Contém este 09 (nove) folhas, numeradas eletronicamente de 001 a 009 do período 01/01/2020 a 31/12/2020, compondo o **Livro BALANÇO PATRIMONIAL e DEMAIS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS**, das operações próprias do estabelecimento comercial identificado a seguir:

**EMPRESA:** SEIXAS FESTA E EVENTOS LTDA.

**ENDEREÇO:** Avenida Duque de Caxias, nº 1527 - Praça 14 de Janeiro, CEP 69020-141 - Manaus -AM

**CNPJ:** 08.274.282/0001-27

**REGISTRO SOCIETÁRIO:** 13200665252 EM 09/09/2015 - JUCEA

**ANO BASE:** 2020

**Manaus-AM, 31 de dezembro de 2020.**

---

**JOSÉ THADEU DE SEIXAS**  
Sócio Administrador  
RG nº 0413400-1 SSP/AM - CPF nº 111.109.022-04

---

**JERONIMO CORDEIRO BARATA**  
Técnico Contábil  
CRC-AM 002617/O-7 - CPF 018.056.142-15



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

LYCIA FABIOLA SANTOS DE ANDRADE  
SECRETARIA GERAL

pág. 3/21

<b>Razão Social:</b>	<b>SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA.</b>	
<b>Endereço:</b>	Av. Duque de Caxias, nº 1527, Bairro Praça 14 de Janeiro, CEP 69.020-141, Manaus-AM	
<b>CNPJ:</b>	08.274.282/0001-27	<b>Opção Fiscal: Simples Nacional</b>
<b>Registro Comercial:</b>	REGISTRADO NA JUCEA SOB Nº 13200665252 EM 09/09/2015	<b>Porte: EPP</b>

Em Reais

<b>BALANÇO PATRIMONIAL ENCERRADO EM 31/12/2020 e 31/12/2019</b>					
<b>A T I V O</b>			<b>P A S S I V O</b>		
	<b>2020</b>	<b>2019</b>		<b>2020</b>	<b>2019</b>
<b>ATIVO CIRCULANTE</b>			<b>PASSIVO CIRCULANTE</b>		
Caixa e Equiv. de Caixa	R\$ 3.120,78	R\$ 44.551,99	Fornecedores	R\$ 5.340,57	R\$ 25.262,05
Bancos	R\$ 49.960,70	R\$ -	Obrigações Fiscais	R\$ 37.522,52	R\$ 39.998,49
Clientes	R\$ 368.670,47	R\$ 123.839,27	Obrig. Trab. e Sociais	R\$ 4.000,00	R\$ 5.851,21
Estoques	R\$ 46.943,81	R\$ 57.946,80			
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 468.695,76</b>	<b>R\$ 226.338,06</b>	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 46.863,09</b>	<b>R\$ 71.111,75</b>
<b>ATIVO NÃO CIRCULANTE</b>			<b>PASSIVO NÃO CIRCULANTE</b>		
<b>REALIZÁVEL A L. PRAZO</b>			<b>EXIGÍVEL A L. PRAZO</b>		
<b>TOTAL RALP</b>	<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>	<b>TOTAL PNC</b>	<b>R\$ -</b>	<b>R\$ -</b>
<b>PERMANENTE</b>			<b>PATRIMÔNIO LÍQUIDO</b>		
Equipamentos	R\$ 263.266,10	R\$ 263.266,10	Capital Social	R\$ 54.400,00	R\$ 54.400,00
Veículos	R\$ 185.856,36	R\$ 185.856,36	Reserva de Lucro	R\$ -	R\$ 3.160,15
(-) Deprec. Acumulada	R\$ (389.168,91)	R\$ (325.671,03)	Lucro Acumulados	R\$ 427.386,22	R\$ 221.117,59
Intangível					
<b>TOTAL PERMANENTE</b>	<b>R\$ 59.953,55</b>	<b>R\$ 123.451,43</b>	<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 481.786,22</b>	<b>R\$ 278.677,74</b>
<b>TOTAL DO ANC</b>	<b>R\$ 59.953,55</b>	<b>R\$ 123.451,43</b>	<b>TOTAL DO PASSIVO</b>	<b>R\$ 528.649,31</b>	<b>R\$ 349.789,49</b>
<b>TOTAL DO ATIVO</b>	<b>R\$ 528.649,31</b>	<b>R\$ 349.789,49</b>			

Manaus-AM, 31 de dezembro de 2020.

\_\_\_\_\_  
**JOSÉ THADEU DE SEIXAS**  
 Sócio Administrador  
 RG nº 0413400-1 SSP/AM - CPF nº 111.109.022-04

\_\_\_\_\_  
**JERONIMO CORDEIRO BARATA**  
 Técnico Contábil  
 CRC-AM 002617/O-7 - CPF 018.056.142-15



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Razão Social:	<b>SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA.</b>	
Endereço:	Av. Duque de Caxias, nº 1527, Bairro Praça 14 de Janeiro, CEP 69.020-141, Manaus-AM	
CNPJ:	08.274.282/0001-27	Opção Fiscal: Simples Nacional
Registro Comercial:	REGISTRADO NA JUCEA SOB Nº 13200665252 EM 09/09/2015	Porte: EPP

**DEMONSTRATIVO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO**

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO	VALORES EM REAIS	
	2020	2019
Receita Operacional Bruta	R\$ 2.948.192,10	R\$ 2.880.724,52
(-) Deduções de Tributos e Abatimentos - Simples Nacional	R\$ (342.767,29)	R\$ (405.217,75)
<b>RECEITA LÍQUIDA</b>	<b>R\$ 2.605.424,81</b>	<b>R\$ 2.475.506,77</b>
<b>(-)CUSTOS DAS VENDAS OU SERVIÇOS</b>		
Custos das Receitas de Mercadorias ou Serviços	R\$ (1.735.895,51)	R\$ (1.699.051,32)
<b>LUCRO BRUTO</b>	<b>R\$ 869.529,30</b>	<b>R\$ 776.455,45</b>
<b>(-) DESPESAS OPERACIONAIS</b>		
Despesas Administrativas	R\$ (646.273,19)	R\$ (568.683,83)
Despesas Tributárias	R\$ (9.065,69)	R\$ (9.146,30)
<b>RESULTADO OPERAC ANTES DO RESULTADO FINANCEIRO</b>	<b>R\$ 214.190,42</b>	<b>R\$ 198.625,32</b>
<b>(+/-) RESULTADO FINANCEIRO</b>		
(+) Receitas Financeiras	R\$ -	R\$ -
(-) Despesas Financeiras	R\$ (7.921,79)	R\$ (8.028,58)
<b>RESULTADO ANTES DAS DESPESAS C/TRIBUTOS S/LUCRO</b>	<b>R\$ 206.268,63</b>	<b>R\$ 190.596,74</b>
(-) Despesas c/Contribuição Social sobre Lucro Líquido	R\$ -	R\$ -
(-) Despesas c/Imposto de Renda de Pessoa Jurídica + Adicional	R\$ -	R\$ -
<b>RESULTADO LÍQUIDO DO PERÍODO</b>	<b>R\$ 206.268,63</b>	<b>R\$ 190.596,74</b>
(-) Lucros Distribuídos	R\$ -	R\$ -
<b>LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO</b>	<b>R\$ 206.268,63</b>	<b>R\$ 190.596,74</b>

Manaus-AM, 31 de dezembro de 2020.

\_\_\_\_\_  
**JOSÉ THADEU DE SEIXAS**  
 Sócio Administrador  
 RG nº 0413400-1 SSP/AM - CPF nº 111.109.022-04

\_\_\_\_\_  
**JERONIMO CORDEIRO BARATA**  
 Técnico Contábil  
 CRC-AM 002617/O-7 - CPF 018.056.142-15



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Razão Social:	<b>SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA.</b>	
Endereço:	Av. Duque de Caxias, nº 1527, Bairro Praça 14 de Janeiro, CEP 69.020-141, Manaus-AM	
CNPJ:	08.274.282/0001-27	Opção Fiscal: Simples Nacional
Registro Comercial:	REGISTRADO NA JUCEA SOB Nº 13200665252 EM 09/09/2015	Porte: EPP

**DEMONSTRATIVO DOS FLUXOS DE CAIXA PELO MÉTODO INDIRETO  
EM 31 DE DEZEMBRO DE 2020**

<b>1. ATIVIDADES OPERACIONAIS</b>	<b>Valor em Reais</b>
Lucro Líquido	206.268,63
Depreciação / Amortização	63.497,88
<b>Lucro Líquido Ajustado</b>	<b>269.766,51</b>
Clientes	(244.831,20)
Adiantamento a Fornecedores	-
Estoques	11.002,99
Créditos Recuperáveis	-
Fornecedores	(21.772,69)
Impostos, Contribuições e Obrigações Sociais	(2.475,97)
Contas a Pagar	-
Distribuição de Lucros a Pagar	-
<b>Caixa Líquido Consumido nas Atividades Operacionais</b>	<b>11.689,64</b>
<b>2. ATIVIDADES DE INVESTIMENTOS</b>	
Receita da Venda de Ativos Permanentes menos Aquisições	-
Compra de Imobilizado	-
<b>Caixa Líquido Consumido nas Atividades de Investimento</b>	<b>-</b>
<b>3. ATIVIDADES FINANCEIRAS</b>	
Distribuição de Lucros	-
Pagamentos de Empréstimos	-
Juros sobre Financiamento	-
Integralização de Capital	-
Ajustes de Exercícios Anteriores	(3.160,15)
<b>Caixa Líquido Consumido nas Atividades de Financiamento</b>	<b>(3.160,15)</b>
<b>4. VARIAÇÃO LÍQUIDA DAS DISPONIBILIDADES</b>	<b>8.529,49</b>
<b>5. DEMONSTRAÇÃO DA VARIAÇÃO DAS DISPONIBILIDADES</b>	
Saldo de Caixa + Equivalente de Caixa em 31/12/2019	44.551,99
Saldo de Caixa + Equivalente de Caixa em 31/12/2020	53.081,48
<b>Aumento ou (Redução) Líquida de Caixa ou Equivalente de Caixa</b>	<b>8.529,49</b>

**Manaus-AM, 31 de dezembro de 2020.**

\_\_\_\_\_  
**JOSÉ THADEU DE SEIXAS**  
 Sócio Administrador  
 RG nº 0413400-1 SSP/AM - CPF nº 111.109.022-04

\_\_\_\_\_  
**JERONIMO CORDEIRO BARATA**  
 Técnico Contábil  
 CRC-AM 002617/O-7 - CPF 018.056.142-15



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

<b>Razão Social:</b>	<b>SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA.</b>		
<b>Endereço:</b>	Av. Duque de Caxias, nº 1527, Bairro Praça 14 de Janeiro, CEP 69.020-141, Manaus-AM		
<b>CNPJ:</b>	08.274.282/0001-27	Opção Fiscal: Simples Nacional	
<b>Registro Comercial:</b>	REGISTRADO NA JUCEA SOB Nº 13200665252 EM 09/09/2015		Porte: EPP

### DEMONSTRAÇÕES DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO EM 31 DE DEZEMBRO DE 2020

Histórico	Capital Social		Reservas de Capital		Reservas de Lucros		Lucros Acumulados	Total
	Capital Social Realizado	Capital Social a Integralizar	Ágio na Emissão de Ações	Sub-venções para Investimentos	Reserva P/ Contingência	Reserva Legal		
<b>Saldo em 01.01.2020</b>	<b>54.400,00</b>	-			<b>3.160,15</b>		<b>221.117,59</b>	<b>278.677,74</b>
<b>Ajustes de Exercícios Anteriores:</b>								-
efeitos de mudança de critérios contábeis								-
retificação de erros de exercícios anteriores					(3.160,15)			<b>(3.160,15)</b>
<b>Aumento de Capital:</b>								-
com lucros e reservas								-
por subscrição realizada								-
<b>Reversões de Reservas:</b>								-
de contingências								-
de lucros a realizar								-
<b>Lucro Líquido do Exercício:</b>							<b>206.268,63</b>	<b>206.268,63</b>
<b>Proposta da Adm. de Dest. do Lucro:</b>								-
Transferências para reservas								-
Reserva de lucros a realizar								-
Lucros Distribuídos								-
<b>Saldo em 31.12.2020</b>	<b>54.400,00</b>	-	-	-	-	-	<b>427.386,22</b>	<b>481.786,22</b>

Manaus-AM, 31 de dezembro de 2020.

\_\_\_\_\_  
**JOSÉ THADEU DE SEIXAS**  
 Sócio Administrador  
 RG nº 0413400-1 SSP/AM - CPF nº 111.109.022-04

\_\_\_\_\_  
**JERONIMO CORDEIRO BARATA**  
 Técnico Contábil  
 CRC-AM 002617/O-7 - CPF 018.056.142-15



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Razão Social:	SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA.	
Endereço:	Av. Duque de Caxias, nº 1527, Bairro Praça 14 de Janeiro, CEP 69.020-141, Manaus-AM	
CNPJ:	08.274.282/0001-27	Opção Fiscal: Simples Nacional
Registro Comercial:	REGISTRADO NA JUCEA SOB N° 13200665252 EM 09/09/2015	Porte: EPP

**BALANÇO PATRIMONIAL ENCERRADO EM 31 DE DEZEMBRO DE 2020**  
**ÍNDICE DE RENTABILIDADE OU LUCRATIVIDADE**

**A. ÍNDICE DE LIQUIDEZ**

<b>A1. LIQUIDEZ GERAL - ILG / (ILG = AC + RALP / PC + PNC)</b>	<b>A2. LIQUIDEZ CORRENTE - ILC / (ILC = AC / PC)</b>
ILG= $\frac{468.695,76}{46.863,09}$ 10,00	ILC= $\frac{468.695,76}{46.863,09}$ 10,00
<b>A3. SOLVÊNCIA GERAL - ISG / (ISG = AT / PC + PNC)</b>	<b>A4. LIQUIDEZ SECA - ILS / (ILS = AC-ESTOQUES / PC)</b>
ISG= $\frac{528.649,31}{46.863,09}$ 11,28	ILS= $\frac{421.751,95}{46.863,09}$ 9,00
<b>A5. ENDIVIDAMENTO TOTAL - IET / (IET = PC + PNC / AT)</b>	<b>A6. LIQUIDEZ IMEDIATA - ILM / (ILM = DISP / PC)</b>
IET= $\frac{46.863,09}{528.649,31}$ 0,09	ILM= $\frac{53.081,48}{46.863,09}$ 1,13

**B. ÍNDICE ESTRUTURA DE CAPITAL**

<b>B1. PARTIC. DE CAP. DE TERCEIROS-IPCT (IPCT=Cap Terc / PL)</b>	<b>B2. COMPOSIÇÃO DO ENDIVIDAMENTO-ICE (PL / Cap Terc)</b>
IPCT= $\frac{46.863,09}{481.786,22}$ 0,10	ICE= $\frac{481.786,22}{46.863,09}$ 10,28
<b>B3. IMOBILIZAÇÃO DO PATRIM. LÍQUIDO-IIPL (IIPL = AP / PL)</b>	<b>B4. IMOBILIZ. REC. NÃO CORRENTES-IRNC (IRNC = AC / PC)</b>
IIPL= $\frac{59.953,55}{481.786,22}$ 0,12	IRNC= $\frac{468.695,76}{46.863,09}$ 10,00

**C. ÍNDICE DE RENTABILIDADE**

<b>C1. GIRO DE ATIVO - IGA (IGA = Vendas Liq / AT)</b>	<b>C2. MARGEM LÍQUIDA - IML (IML = Lucro Liq / Vendas Liq)</b>
IGA= $\frac{2.605.424,81}{528.649,31}$ 4,93	IML= $\frac{206.268,63}{2.605.424,81}$ 0,08
<b>C3. RENTABILIDADE LÍQUIDA - IRL (IRL = Lucro Liq / AT)</b>	<b>C4. RENTABILIDADE DO PL IRPL (IRPL= Lucro Liq / PL Médio)</b>
IRL= $\frac{206.268,63}{528.649,31}$ 0,39	IRPL= $\frac{206.268,63}{481.786,22}$ 0,43

Manaus-AM, 31 de dezembro de 2020.

\_\_\_\_\_  
**JOSÉ THADEU DE SEIXAS**  
 Sócio Administrador  
 RG nº 0413400-1 SSP/AM - CPF nº 111.109.022-04

\_\_\_\_\_  
**JERONIMO CORDEIRO BARATA**  
 Técnico Contábil  
 CRC-AM 002617/O-7 - CPF 018.056.142-15



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Razão Social:	SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA.	
Endereço:	Av. Duque de Caxias, nº 1527, Bairro Praça 14 de Janeiro, CEP 69.020-141, Manaus-AM	
CNPJ:	08.274.282/0001-27	Opção Fiscal: Simples Nacional
Registro Comercial:	REGISTRADO NA JUCEA SOB Nº 13200665252 EM 09/09/2015	Porte: EPP

## NOTAS EXPLICATIVAS ÀS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS EM 31 DE DEZEMBRO DE 2020

### NOTA 01 - CONTEXTO OPERACIONAL:

**SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA.**, sociedade empresária, com registro na Junta Comercial do Estado do

Amazonas, sob nº 13200665252, em 09/09/2015, tendo sede e foro na cidade de Manaus/AM na Avenida Duque de Caxias, nº 1527, Praça 14 de Janeiro, CEP 69.020-141, como objeto social de:

- a) Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê;
- b) Cantinas, serviços de alimentação privativos;
- c) Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas.

### NOTA 02 - APRESENTAÇÃO DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS:

1) Das Demonstrações Contábeis e Financeiras: foram elaboradas em reais de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil, tendo sua aplicação com base na Lei 6404/76, (alterada pela Lei 11638/2007 e Lei 11941/2009) e pronunciamentos, orientações e interpretações emitidas pelo Comitê de Pronunciamentos Contábeis – CPC.

2) Do Resultado: O resultado é apurado pelo regime de competência, em que o fato das receitas e das despesas deve ser incluído na apuração do resultado da empresa no período em que ocorrerem, sempre simultaneamente quando se correlacionarem, independentemente de recebimento ou pagamento.

3) Da Receita Operacional Bruta: sua composição segue os princípios da legislação, demonstrando suas vendas de mercadorias e ou serviços e inclusão dos impostos e dos descontos incidentes os quais estão representados como contas redutoras das receitas.

4) Do Disponível: composto pelas disponibilidades imediatas, representadas pelas contas de caixa, bancos conta movimento, cheques para cobrança e aplicações no mercado aberto.

### NOTA 03 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

1) Tributação pelo Simples Nacional: Apuração dos impostos é pelo sistema simplificado, com base na tabela III, onde contemplam os impostos federal, estadual e municipal.

### NOTA 04 – CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO, ESTIMATIVAS CONTÁBEIS E AJUSTES:

1) Considerações Gerais: a prática Contábil adotadas no Brasil requer que a Administração da Sociedade use do seu julgamento para o melhor critério na determinação das avaliações, estimativas e ajustes contábeis, bem como para os registros desses ativos e passivos, decorrentes dessas avaliações, estimativas, provisão para redução ao valor recuperável, provisão para crédito de liquidação duvidosa, provisão para desvalorização de estoques, provisão para contingências e avaliação de instrumentos financeiros. A liquidação das transações envolvendo essas estimativas poderá ser diferente dos valores estimados em razão de imprecisões inerentes ao processo da sua determinação. A Sociedade deverá revisar as referidas estimativas e as premissas no mínimo uma vez por ano.

2) Créditos: as contas a receber de clientes estão registradas pelo valor da venda com os impostos de responsabilidade da Empresa já incluídos. Não houve necessidade de ajuste ao



Razão Social:	SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA.	
Endereço:	Av. Duque de Caxias, nº 1527, Bairro Praça 14 de Janeiro, CEP 69.020-141, Manaus-AM	
CNPJ:	08.274.282/0001-27	Opção Fiscal: Simples Nacional
Registro Comercial:	REGISTRADO NA JUCEA SOB Nº 13200665252 EM 09/09/2015	Porte: EPP

valor presente em função dos vencimentos serem de curto prazo, em torno de 45(quarenta e cinco) dias e não há expectativa de perda nos recebimentos.

3) Imobilizado: são contabilizados pelo custo de aquisição e as depreciações são calculadas pelo método linear, mediante aplicação de taxas que levam em conta a estimativa do tempo da vida útil dos bens.

4) Passivo Circulante: os valores representados por fornecedores são de curto prazo. Não houve necessidade de ajuste ao valor presente.

#### NOTA 05 – PATRIMÔNIO LÍQUIDO:

1) Capital Social: totalmente integralizado no valor de R\$54.400,00 (CINQUENTA E QUATRO MIL E QUATROCENTOS REAIS), pelos sócios integrantes, em 31 de dezembro de 2020.

2) Reservas de Lucros: é proveniente do Lucro apurado em cada exercício e foi destinado para investimento ou aumento de capital.

3) Lucros Acumulados: é apurado em cada exercício e destinado para distribuição aos sócios ou aumento de capital.

#### NOTA 06 – EVENTOS SUBSEQUENTES:

Os administradores declaram a inexistência de fatos ocorridos subsequentemente à data de encerramento do exercício que venham a ter efeito relevante sobre a situação patrimonial ou financeira da empresa ou que possam provocar efeitos sobre seus resultados futuros.

**Manaus-AM, 31 de dezembro de 2020.**

\_\_\_\_\_  
**JOSÉ THADEU DE SEIXAS**  
 Sócio Administrador  
 CPF: 111.109.022-04

\_\_\_\_\_  
**JERONIMO CORDEIRO BARATA**  
 Técnico Contábil  
 CRC-AM nº 2.617/O-7 / CPF:  
 018.056.142-15



## TERMO DE ENCERRAMENTO

Contém este 09 (nove) folhas, numeradas eletronicamente de 001 a 009 do período 01/01/2020 a 31/12/2020, compondo o **Livro BALANÇO PATRIMONIAL e DEMAIS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS**, das operações próprias do estabelecimento comercial identificado a seguir:

**EMPRESA:** SEIXAS FESTA E EVENTOS LTDA.

**ENDEREÇO:** Avenida Duque de Caxias, nº 1527 - Praça 14 de Janeiro, CEP 69020-141 - Manaus -AM

**CNPJ:** 08.274.282/0001-27

**REGISTRO SOCIETÁRIO:** 13200665252 EM 09/09/2015 - JUCEA

**ANO BASE:** 2020

**Manaus-AM, 31 de dezembro de 2020.**

---

**JOSÉ THADEU DE SEIXAS**  
Sócio Administrador  
RG nº 0413400-1 SSP/AM - CPF nº 111.109.022-04

---

**JERONIMO CORDEIRO BARATA**  
Técnico Contábil  
CRC-AM 002617/O-7 - CPF 018.056.142-15



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.



# JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

## Registro Digital

### Documento Principal

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
21/045.576-4	AME2100100067	09/08/2021

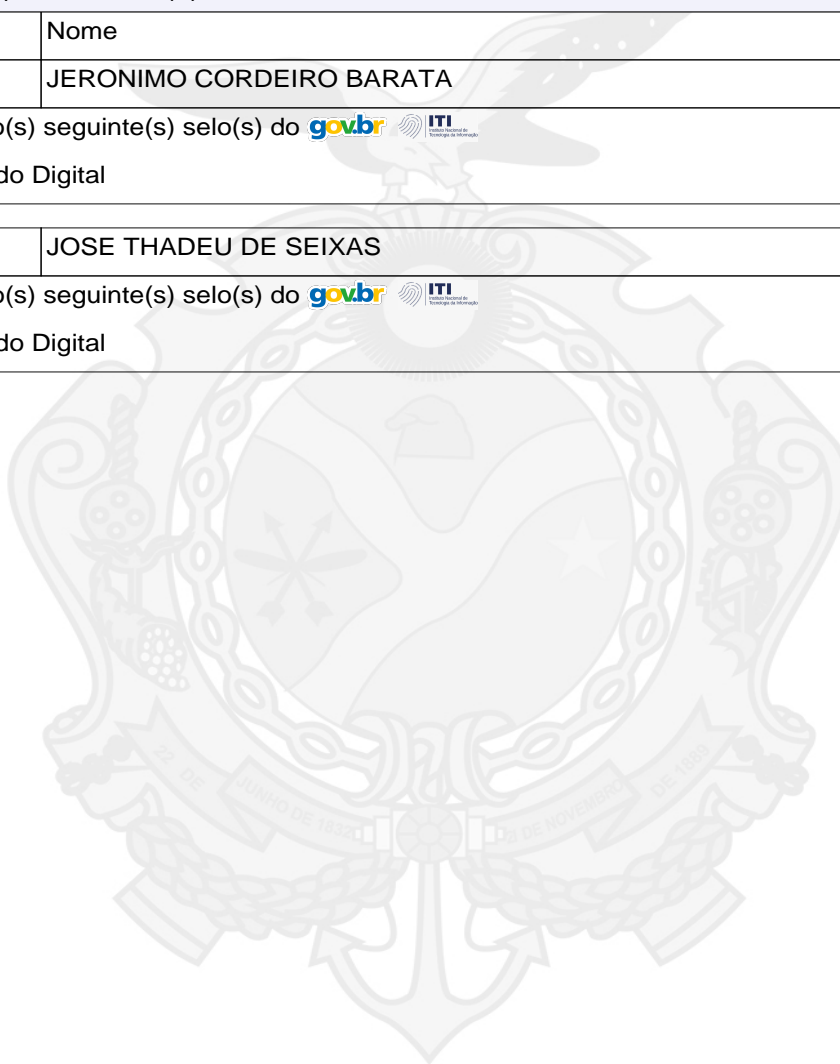
Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
018.056.142-15	JERONIMO CORDEIRO BARATA	09/08/2021

Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do    
Selo Ouro - Certificado Digital

111.109.022-04	JOSE THADEU DE SEIXAS	09/08/2021
----------------	-----------------------	------------

Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do    
Selo Ouro - Certificado Digital

Junta Comercial do Estado do Amazonas



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lylcia Fabiolla Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lylcia Fabiolla Santos de Andrade – Secretário-Geral.

# DECLARAÇÃO DE VERACIDADE DO DOCUMENTO PRINCIPAL

## REGISTRO DIGITAL

Eu, JOSÉ THADEU DE SEIXAS, BRASILEIRA, DIVORCIADO, EMPRESARIO, DATA DE NASCIMENTO 14/02/1960, RG Nº 0413400-1 SSP-AM, CPF 111.109.022-04, RUA ANGELO BITTENCOURT, Nº 05, QD 14, CJ BELVEDERE, BAIRRO PLANALTO, CEP 69044-410, MANAUS - AM, DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI, que os documentos apresentados digitalizados ao presente protocolo de registro digital na Junta Comercial, sem possibilidade de validação digital, SÃO VERDADEIROS E CONFEREM COM OS RESPECTIVOS ORIGINAIS.

Manaus, 09 de agosto de 2021.

---

**JOSÉ THADEU DE SEIXAS**

Assinado digitalmente por certificação A3



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

# DECLARAÇÃO DE VERACIDADE DO DOCUMENTO PRINCIPAL

## REGISTRO DIGITAL

Eu, JERONIMO CORDEIRO BARATA, BRASILEIRA, CASADO, TEC EM CONTABILIDADE, DATA DE NASCIMENTO 10/03/1950, RG Nº 0141932-3 SSP-AM, CPF 018.056.142-15, AVENIDA TARUMA, Nº 577, BAIRRO CENTRO, CEP 69025-040, MANAUS - AM, DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI, que os documentos apresentados digitalizados ao presente protocolo de registro digital na Junta Comercial, sem possibilidade de validação digital, SÃO VERDADEIROS E CONFEREM COM OS RESPECTIVOS ORIGINAIS.

Manaus, 09 de agosto de 2021.

---

**JERONIMO CORDEIRO BARATA**  
Assinado digitalmente por certificação A3



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

**CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE - AMAZONAS****CERTIDÃO DE REGULARIDADE PROFISSIONAL**

O **CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE - AMAZONAS** CERTIFICA que o profissional identificado no presente documento encontra-se em situação **REGULAR** neste Regional, apto ao exercício da atividade contábil nesta data, de acordo com as suas prerrogativas profissionais, conforme estabelecido no art. 25 e 26 do Decreto-Lei n.º 9.295/46.

Informamos que a presente certidão não quita nem invalida quaisquer débitos ou infrações que, posteriormente, venham a ser apurados contra o titular deste registro, bem como não atesta a regularidade dos trabalhos técnicos elaborados pelo profissional da Contabilidade.

**CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE - AMAZONAS**

Certidão n.º: AM/2021/00003420  
Nome: JERONIMO CORDEIRO BARATA CPF: 018.056.142-15  
CRC/UF n.º AM-002617/O Categoria: TÉCNICO EM CONTABILIDADE  
Validade: 07.11.2021  
Finalidade: OUTRAS

Confirme a existência deste documento na página  
<https://www3.cfc.org.br/spwAM/ConsultaCadastral/Principal.aspx>, mediante número de controle a seguir:

CPF : **018.056.142-15** Controle : **2637.4834.6716.8285**







# JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

## Registro Digital

Anexo

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
21/045.576-4	AME2100100067	09/08/2021

Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
018.056.142-15	JERONIMO CORDEIRO BARATA	09/08/2021

Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  

Selo Ouro - Certificado Digital



Junta Comercial do Estado do Amazonas



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lylcia Fabiolla Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lylcia Fabiolla Santos de Andrade – Secretário-Geral.

DECLARAÇÃO DE VERACIDADE DO(S) DOCUMENTO(S) ANEXO(S)  
REGISTRO DIGITAL

Eu, JERONIMO CORDEIRO BARATA, BRASILEIRA, CASADO, TEC EM CONTABILIDADE, DATA DE NASCIMENTO 10/03/1950, RG Nº 0141932-3 SSP-AM, CPF 018.056.142-15, AVENIDA TARUMA, Nº 577, BAIRRO CENTRO, CEP 69025-040, MANAUS - AM, DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI, que os documentos apresentados digitalizados ao presente protocolo de registro digital na Junta Comercial, sem possibilidade de validação digital, SÃO VERDADEIROS E CONFEREM COM OS RESPECTIVOS ORIGINAIS.

Manaus, 09 de agosto de 2021.

---

**JERONIMO CORDEIRO BARATA**  
Assinado digitalmente por certificação A3



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

DECLARAÇÃO DE VERACIDADE DO(S) DOCUMENTO(S) ANEXO(S)  
REGISTRO DIGITAL

Eu, JOSÉ THADEU DE SEIXAS, BRASILEIRA, DIVORCIADO, EMPRESARIO, DATA DE NASCIMENTO 14/02/1960, RG Nº 0413400-1 SSP-AM, CPF 111.109.022-04, RUA ANGELO BITTENCOURT, Nº 05, QD 14, CJ BELVEDERE, BAIRRO PLANALTO, CEP 69044-410, MANAUS - AM, DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI, que os documentos apresentados digitalizados ao presente protocolo de registro digital na Junta Comercial, sem possibilidade de validação digital, SÃO VERDADEIROS E CONFEREM COM OS RESPECTIVOS ORIGINAIS.

Manaus, 09 de agosto de 2021.

---

**JOSÉ THADEU DE SEIXAS**

Assinado digitalmente por certificação A3



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.





## TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL





Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, de CNPJ 08.274.282/0001-27 e protocolado sob o número 21/045.576-4 em 09/08/2021, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 1131770, em 10/08/2021. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Olinda Travasso Marques.

Certifica o registro, a Secretária-Geral, Lycia Fabíola Santos de Andrade. Para sua validação, deverá ser acessado o sítio eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (<https://portalservicos.jucea.am.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf>) e informar o número de protocolo e chave de segurança.



### Capa de Processo

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
111.109.022-04	JOSE THADEU DE SEIXAS	09/08/2021
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		



### Documento Principal

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
111.109.022-04	JOSE THADEU DE SEIXAS	09/08/2021
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		
018.056.142-15	JERONIMO CORDEIRO BARATA	09/08/2021
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		

### Anexo

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
018.056.142-15	JERONIMO CORDEIRO BARATA	09/08/2021
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		

### Declaração Documento Principal

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
111.109.022-04	JOSÉ THADEU DE SEIXAS	09/08/2021
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		



A autenticidade desse documento pode ser conferida no [portal de serviços da jucea](https://portalservicos.jucea.am.gov.br) informando o número do protocolo 21/045.576-4.








Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços  
Secretaria Especial da Micro e Pequena Empresa  
Departamento de Registro Empresarial e Integração  
Secretaria de Estado de Planejamento, Desenvolvimento, Ciência, Tecnologia e Inovação  
Junta Comercial do Estado do Amazonas

## TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL



### Declaração Documento Principal

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
018.056.142-15	JERONIMO CORDEIRO BARATA	09/08/2021
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		

### Declaração Documento(s) Anexo(s)

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
018.056.142-15	JERONIMO CORDEIRO BARATA	09/08/2021
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		

### Declaração Documento(s) Anexo(s)

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
111.109.022-04	JOSÉ THADEU DE SEIXAS	09/08/2021
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		

Data de início dos efeitos do registro (art. 36, Lei 8.934/1994): 10/08/2021



Documento assinado eletronicamente por Olinda Travasso Marques, Servidor(a) Público(a), em 10/08/2021, às 08:43.



A autenticidade desse documento pode ser conferida no [portal de serviços da jucea](#) informando o número do protocolo 21/045.576-4.



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lylcia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lylcia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.



# JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

Registro Digital

O ato foi deferido e assinado digitalmente por :

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
720.917.462-15	LYCIA FABIOLA SANTOS DE ANDRADE

Junta Comercial do Estado do Amazonas



Manaus, terça-feira, 10 de agosto de 2021



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1131770 em 10/08/2021 da Empresa SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA EPP, CNPJ 08274282000127 e protocolo 210455764 - 09/08/2021. Autenticação: DD1875F75C96FFBC8A3042629B60BE8DB4B78EB1. Lycia Fabiola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 21/045.576-4 e o código de segurança gZXi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/08/2021 por Lycia Fabiola Santos de Andrade – Secretário-Geral.



**PREFEITURA DE MANAUS**  
**SECRETARIA DE FINANÇAS, TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO**  
**E CONTROLE INTERNO - SEMEF**

## CARTÃO DE INSCRIÇÃO MUNICIPAL

### INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA**  
**EPP**

Nome Fantasia:

Logradouro: **AVENIDA DUQUE DE CAXIAS**

Número: **1527**

Bairro: **PRACA 14 DE JANEIRO**

CNPJ: **08.274.282/0001-27**

Área Ocupada: **134.00**

Complemento:

CEP: **69020141**

Nota: -----

Inscrição Municipal: **12097601**

Cadastro Imobiliário: **21062**

Protocolo: **AMP2000152614**

Data da Expedição: **03/06/2020**

### ATIVIDADE(S) EXERCIDA(S) NO LOCAL

CNAE:	Descrição
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê

### ATIVIDADE(S) NÃO EXERCIDA(S) NO LOCAL

CNAE:	Descrição
8230-0/01.02	Serviços de apresentação de palestras, conferências, seminários e congêneres
5620-1/03	Cantinas - serviços de alimentação privativos
8230-0/01.01	Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas

### OBSERVAÇÕES

- Este documento é somente o comprovante de sua inscrição fiscal junto a Prefeitura de Manaus.
- O mesmo não representa e nem substitui a obrigatoriedade de obtenção do licenciamento aplicável as suas atividades econômicas, bem como, do Alvará de Localização e Funcionamento.
- Para consultar a autenticidade deste documento acesse o link: <https://portal-slim.manaus.am.gov.br/s/autenticidade/O9UGAKVN>



Scan QR Code



GOVERNO DO AMAZONAS  
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA  
CADASTRO DE CONTRIBUINTE DO ICMS



**CARTÃO DE INSCRIÇÃO DO CONTRIBUINTE**

INSCRIÇÃO 04.296.917-4 C.N.P.J 08.274.282/0001-27 VIA 3

RAZÃO OU DENOMINAÇÃO SOCIAL SEIXAS FESTAS E EVENTOS LTDA - EPP

NOME FANTASIA BUFFET GOURMET

REGIME Simples CADASTRAMENTO 21/01/2010 EMISSÃO 23/04/2020 VALIDADE 23/04/2022

APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA NA AQUISIÇÃO DE MERCADORIAS

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO AVE DUQUE DE CAXIAS, NRO 1527, PRACA 14 DE JANEIRO, MANAUS-AM, CEP69.020.141

ATIVIDADE ECONÔMICA NA SEFAZ 5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê, desde 21/01/2010

OBSERVAÇÃO Optante do Simples Nacional

CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO 001587673382077

