



Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

Declaramos para os fins previstos na Lei nº 8.666, de 1993, conforme documentação registrada no SICAF, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

Dados do Fornecedor

CNPJ: 11.699.529/0001-61 DUNS®: 89*****35
Razão Social: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA
Nome Fantasia: QUALY NUTRI
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 23/08/2023
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA
MEI: Não
Porte da Empresa: Empresa de Pequeno

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Nada Consta
Impedimento de Licitar: Nada Consta

Níveis cadastrados:

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN Validade: 17/07/2023
FGTS Validade: 07/04/2023
Trabalhista (<http://www.tst.jus.br/certidao>) Validade: 17/07/2023

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital Validade: 19/04/2023
Receita Municipal Validade: 03/04/2023

VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade: 30/04/2023

Esta declaração é uma simples consulta e não tem efeito legal

Emitido em: 20/03/2023 14:52

CPF: 014.310.398-96 Nome: MARCIA CRISTINA CHENEDESE

Ass: _____

REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 MINISTERIO DA INFRAESTRUTURA
 DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRANSITO
 CARTHEIRA NACIONAL DE HABILITACAO

VALIS 

NOME
MARCIA CRISTINA CHENEDESE

DOC. IDENTIDADE / ÓRG. EMISSOR / UF
 139551943 SSPSP

CPF 014.310.398-96 DATA NASCIMENTO 28/08/1961

FILIAÇÃO
 OSCAR CHENEDESE
 ALICE DA CONCEICAO PINTO CHENEDESE

PERMISSÃO ACC CAT. HAB. B

Nº REGISTRO 03495872458 VALIDADE 16/06/2026 1ª HABILITAÇÃO 04/08/1980

OBSERVAÇÕES
 A

VALIS 

LOCAL ASSINATURA DO PORTADOR MINEIROS DO TIETE, SP DATA EMISSÃO 28/06/2021

Ernesto Mascellani Neto Diretor Presidente do Detran-SP 46800386917
 Assinatura Eletrônica SP005694497
 ASSINATURA DO EMISSOR

SÃO PAULO

DENATRAN

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL 2223959861

PROIBIDO PLASTIFICAR 2223959861



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)

13200865227

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: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº FCN/REMP



AMP2200216888

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002			ALTERACAO
		051	1	CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO
		2211	1	ALTERACAO DE ENDERECO DENTRO DO MESMO MUNICIPIO
		2247	1	ALTERACAO DE CAPITAL SOCIAL
		2003	1	ALTERACAO DE SOCIO/ADMINISTRADOR

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002			ALTERACAO
		051	1	CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO
		2211	1	ALTERACAO DE ENDERECO DENTRO DO MESMO MUNICIPIO
		2247	1	ALTERACAO DE CAPITAL SOCIAL
		2003	1	ALTERACAO DE SOCIO/ADMINISTRADOR

MANAUS

Local

2 Junho 2022

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 1203364 em 03/06/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220288593 - 02/06/2022. Autenticação: DF23DC31A9F9D4FECB146DB6A49A3221F9794DD. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 22/028.859-3 e o código de segurança acQi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/06/2022 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
22/028.859-3	AMP2200216888	02/06/2022

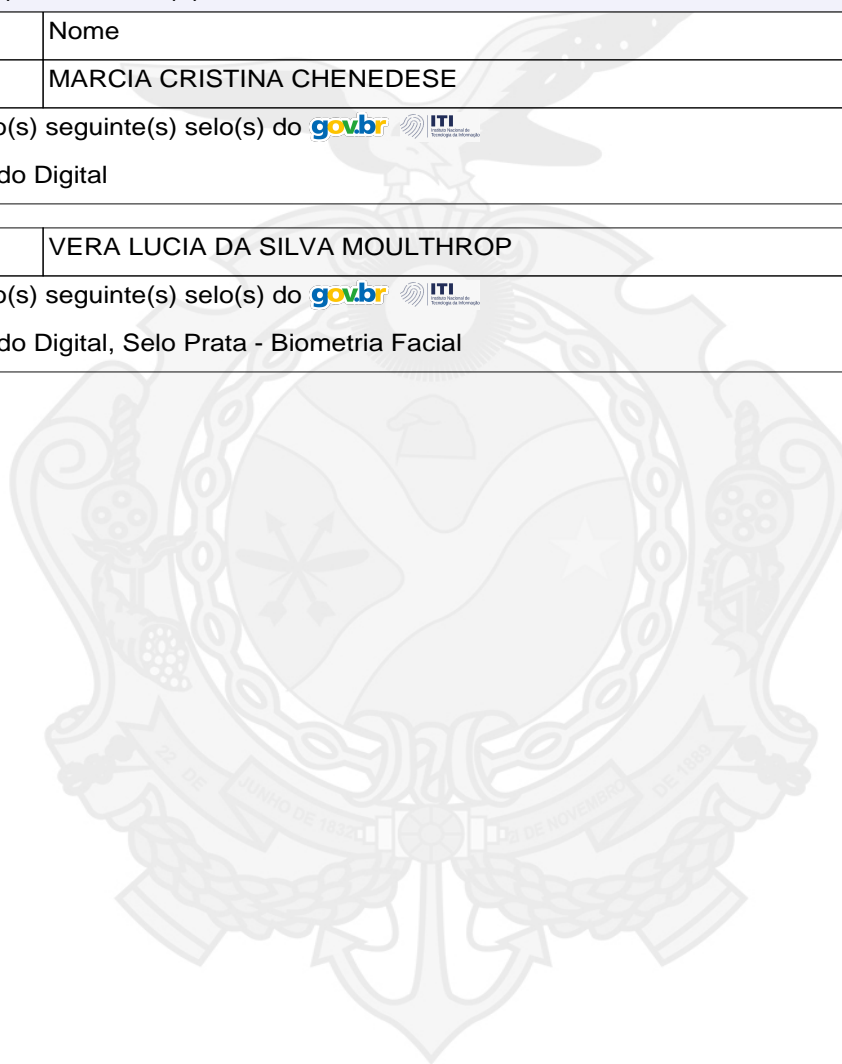
Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
014.310.398-96	MARCIA CRISTINA CHENEDESE	02/06/2022

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

239.550.582-04	VERA LUCIA DA SILVA MOULTHROP	02/06/2022
----------------	-------------------------------	------------

Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  
Selo Ouro - Certificado Digital, Selo Prata - Biometria Facial

Junta Comercial do Estado do Amazonas



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1203364 em 03/06/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220288593 - 02/06/2022. Autenticação: DF23DC31A9F9D4FECB146DB6A49A3221F9794DD. Lylcia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 22/028.859-3 e o código de segurança acQi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/06/2022 por Lylcia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

ALTERAÇÃO DA SOCIEDADE EMPRESÁRIA
QUALY NUTRI SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ 11.699.529/0001-61 NIRE 13200865227

Pelo presente instrumento, **VERA LÚCIA DA SILVA MOULTHROP**, brasileira, empresária, casada em regime de comunhão parcial de bens, natural de Manaus-AM, nascida em 12.09.1953, portadora do RG no. 01548166, expedido pela SSP-AM, e do CPF no. 239.550.582-04, residente e domiciliada à Rua Partenon, 452, bairro Flores, CEP 69058-340, em Manaus, Estado do Amazonas; e, **MÁRCIA CRISTINA CHENEDESE**, brasileira, solteira, Natural de São Paulo-SP, nascida em 28.08.1961, empresária, portadora do RG nº 139551943, expedido pela SSP-SP, e do CPF no. 014.310.398-96, residente e domiciliada à Rua Juventus, nº 64, Parque Mooca, CEP 03.124-020, em São Paulo, Estado de São Paulo titulares da sociedade empresária **QUALY NUTRI SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA.**, com sede à Rua Partenon, 452, bairro Flores, CEP 69058-340, em Manaus, Estado do Amazonas; inscrita na Junta Comercial do Estado do Amazonas (JUCEA), sob NIRE 13200865227, e inscrita no CNPJ de no. 11.699.529/0001-61, resolvem, de comum acordo, promover a presente alteração mediante cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – A empresa altera seu endereço para a Rua da Planeta Plutão, no. 80, bairro Aleixo, CEP 69.060-060, em Manaus, Estado do Amazonas.

CLÁUSULA SEGUNDA – A sócia **VERA LÚCIA DA SILVA MOULTHROP**, acima qualificada, não desejando mais participar da sociedade, retira-se por sua livre e espontânea vontade, cedendo e transferindo à sócia **MÁRCIA CRISTINA CHENEDESE** o total de sua participação no capital da sociedade, representada por 500.000 (quinhentas mil) quotas a R\$ 1,00 (hum real), cada, totalizando R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais) totalmente integralizadas em moeda corrente oficial do País, pelo que dá a si e a sociedade, plena e irrevogável quitação, doravante nada mais tendo a reclamar, seja a que título for.

CLÁUSULA TERCEIRA – A sócia **VERA LÚCIA DA SILVA MOULTHROP** transfere, para a sócia ora admitida **MÁRCIA CRISTINA CHENEDESE**, 50% do capital social da empresa, na forma de R\$ 250.000,00 (duzentos e cinquenta mil reais), dividido em 250.000 (duzentas e cinquenta mil) quotas, no valor nominal de R\$ 1,00 (hum real), cada, totalmente integralizadas, neste ato, em moeda corrente do País, ficando o capital social assim distribuído:

SÓCIO	QUOTAS	VALOR UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
MÁRCIA CRISTINA CHENEDESE	500.000	1,00	500.000,00
TOTAL	500.000		500.000,00

CLÁUSULA QUARTA – A sócia retirante **VERA LÚCIA DA SILVA MOULTHROP**, desiste de eventuais ativos existentes na empresa em favor da sócia remanescente e da própria sociedade, passando a titularidade da empresa para a responsabilidade exclusiva da sócia remanescente.

CLÁUSULA QUINTA – A responsabilidade pelo ativo e passivo porventura supervenientes, fica a cargo da sócia **MÁRCIA CRISTINA CHENEDESE**, a qual se compromete, também, a manter em boa guarda os livros e documentos da sociedade ora alterada.

CLÁUSULA SEXTA – A empresa declara, sob as penas da Lei, que se enquadra na condição de MICROEMPRESA, nos termos da Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006.



FACE ÀS ALTERAÇÕES HAVIDAS, CONSOLIDA-SE O CONTRATO COM A SEGUINTE REDAÇÃO:

CLÁUSULA PRIMEIRA – A sociedade girará sob a denominação **QUALY NUTRI SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA.**, com sede à Rua Planeta Plutão, no. 80, bairro Aleixo, CEP 69060-060, em Manaus, Estado do Amazonas; inscrita no CNPJ de no. 11.699.529/0001-61.

CLÁUSULA SEGUNDA – A empresa poderá a qualquer tempo, abrir ou fechar filiais, em qualquer parte do país, se assim, em conjunto, decidirem os sócios, mediante alteração contratual assinada por todos.

CLÁUSULA TERCEIRA – A sociedade exerce as seguintes atividades como objetivos sociais:

Atividade principal:

5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas.

Atividades secundárias:

5611-2/01 - Restaurantes e similares;

5611-2/03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares;

5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções.

CLÁUSULA QUARTA – O prazo de duração da sociedade é por tempo indeterminado.

O capital social da empresa é de R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), dividido em 500.000 (quinhentas mil) quotas, no valor nominal de R\$ 1,00 (hum real), cada, totalmente integralizadas, neste ato, em moeda corrente do País, ficando o capital social assim distribuído:

SÓCIO	QUOTAS	VALOR UNITÁRIO (R\$)	TOTAL (R\$)
MÁRCIA CRISTINA CHENEDESE	500.000	1,00	500.000,00
TOTAL	500.000		500.000,00

CLÁUSULA SEXTA – A responsabilidade da sócia é restrita ao valor de suas quotas, mas responde pela integralização do capital social, conforme art. 1.052 CC/2002.

CLÁUSULA SÉTIMA – A administração da sociedade será exercida pela sócia MÁRCIA CRISTINA CHENEDESE, respondendo pela empresa, judicial e extrajudicialmente, em juízo ou fora dele, em conjunto ou individual, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto social, sempre no interesse da sociedade, ficando vedado o uso da denominação social em negócios estranhos aos fins sociais, bem como onerar bens imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio.

CLÁUSULA OITAVA – As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas no todo ou em parte a terceiros, sem expresse consentimento do outro sócio, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preço, direito de preferência para a sua aquisição, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

CLÁUSULA NOVA – O exercício social coincidirá com o ano civil. Ao término de cada exercício, o administrador prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração das demonstrações financeiras, cabendo aos sócios, na proporção de suas quotas, os lucros ou perdas apurados.



CLÁUSULA DÉCIMA – Em caso de morte de um dos sócios, a sociedade não será dissolvida e continuará sendo gerida pelo sócio remanescente ou pelos herdeiros. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do sócio remanescente, os valores de seus haveres serão apurados e liquidados com base na situação patrimonial da empresa. O mesmo procedimento será adotado em qualquer dos casos em que a sociedade se resolva em relação a um dos sócios.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – A administradora declara, sob as penas da lei, que não está incurso em quaisquer crimes previstos em lei ou restrições legais, que possam impedi-los de exercer atividade empresarial conforme artigo 1.011, 1º do CC/2002.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – A empresa declara, sob as penas da Lei, que se enquadra na condição de MICROEMPRESA, nos termos da Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – As partes elegem o foro de Manaus para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente instrumento contratuais, bem como para o exercício e cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que possa ser.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente instrumento de transformação em (01) uma via única de igual teor e forma.

Manaus-AM, 31 de maio de 2022.

VERA LÚCIA DA SILVA MOULTHROP
CPF 239.550.582-04

MÁRCIA CRISTINA CHENEDESE
014.310.398-96





JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

Registro Digital

Documento Principal

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
22/028.859-3	AMP2200216888	02/06/2022

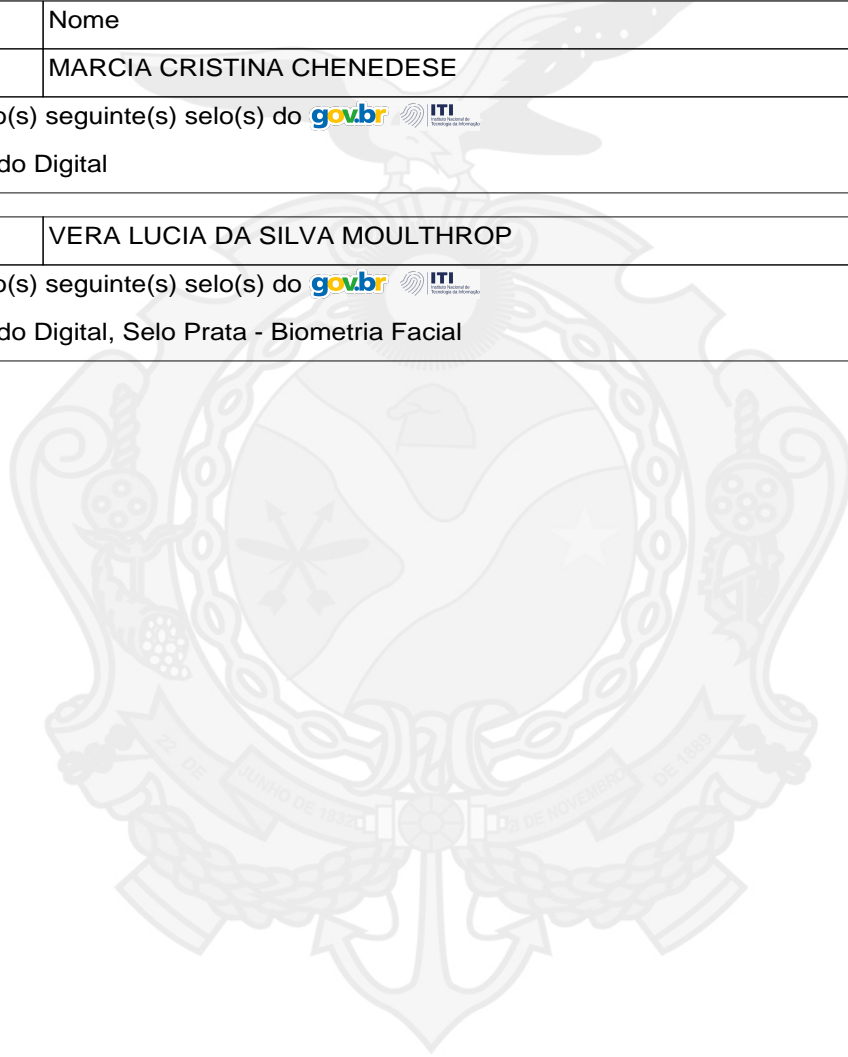
Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
014.310.398-96	MARCIA CRISTINA CHENEDESE	02/06/2022

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

239.550.582-04	VERA LUCIA DA SILVA MOULTHROP	02/06/2022
----------------	-------------------------------	------------

Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do
Selo Ouro - Certificado Digital, Selo Prata - Biometria Facial

Junta Comercial do Estado do Amazonas



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1203364 em 03/06/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220288593 - 02/06/2022. Autenticação: DF23DC31A9F9D4FECB146DB6A49A3221F9794DD. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 22/028.859-3 e o código de segurança acQi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/06/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.







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





Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, de CNPJ 11.699.529/0001-61 e protocolado sob o número 22/028.859-3 em 02/06/2022, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 1203364, em 03/06/2022. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Aristofanes de Sousa Rabelo.

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
014.310.398-96	MARCIA CRISTINA CHENEDESE	02/06/2022
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		
239.550.582-04	VERA LUCIA DA SILVA MOULTHROP	02/06/2022
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital, Selo Prata - Biometria Facial		

Documento Principal

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
239.550.582-04	VERA LUCIA DA SILVA MOULTHROP	02/06/2022
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital, Selo Prata - Biometria Facial		
014.310.398-96	MARCIA CRISTINA CHENEDESE	02/06/2022
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): 31/05/2022



Documento assinado eletronicamente por Aristofanes de Sousa Rabelo, Servidor(a) Público(a), em 03/06/2022, às 08:53.



A autenticidade desse documento pode ser conferida no [portal de serviços da jucea](https://portalservicos.jucea.am.gov.br) informando o número do protocolo 22/028.859-3.



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1203364 em 03/06/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220288593 - 02/06/2022. Autenticação: DF23DC31A9F9D4FECB146DB6A49A3221F9794DD. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 22/028.859-3 e o código de segurança acQi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/06/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretária-Geral.



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

Registro Digital

O ato foi 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. sexta-feira, 03 de junho de 2022



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1203364 em 03/06/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220288593 - 02/06/2022. Autenticação: DF23DC31A9F9D4FECB146DB6A49A3221F9794DD. Lycin Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo 22/028.859-3 e o código de segurança acQi Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/06/2022 por Lycin Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

 REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA			
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 11.699.529/0001-61 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL		DATA DE ABERTURA 17/03/2010
NOME EMPRESARIAL QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) QUALY NUTRI			PORTE EPP
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 56.11-2-01 - Restaurantes e similares 56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares 56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada			
LOGRADOURO R PLANETA PLUTAO	NÚMERO 80	COMPLEMENTO *****	
CEP 69.060-060	BAIRRO/DISTRITO ALEIXO	MUNICÍPIO MANAUS	UF AM
ENDEREÇO ELETRÔNICO QUALYNUTRIAM@GMAIL.COM		TELEFONE (92) 9498-1053	
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 17/03/2010	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

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

Emitido no dia **20/03/2023** às **15:23:35** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

TERMOS DE ABERTURA E ENCERRAMENTO



Entidade: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA
Período da Escrituração: 01/01/2021 a 31/12/2021 **CNPJ:** 11.699.529/0001-61
Número de Ordem do Livro: 6

TERMO DE ABERTURA

Nome Empresarial	QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA
NIRE	13200865227
CNPJ	11.699.529/0001-61
Número de Ordem	6
Natureza do Livro	Livro Diário
Município	Manaus
Data do arquivamento dos atos constitutivos	17/03/2010
Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária	
Data de encerramento do exercício social	31/12/2021
Quantidade total de linhas do arquivo digital	930

TERMO DE ENCERRAMENTO

Nome Empresarial	QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA
Natureza do Livro	Livro Diário
Número de ordem	6
Quantidade total de linhas do arquivo digital	930
Data de inicio	01/01/2021
Data de término	31/12/2021

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número DC.77.7B.32.6E.EB.45.BC.BB.B2.D5.DC.4B.5C.9D.71.88.A3.A0.BF-2, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Versão 9.0.5 do Visualizador

Página 1 de 1

RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

NIRE 13200865227	CNPJ 11.699.529/0001-61	
NOME EMPRESARIAL QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA		

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL Livro Diário	PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO 01/01/2021 a 31/12/2021
NATUREZA DO LIVRO Livro Diário	NÚMERO DO LIVRO 6
IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH) DC.77.7B.32.6E.EB.45.BC.BB.B2.D5.DC.4B.5C.9D.71.88.A3.A0.BF	

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTE CERTIFICADOS DIGITAIS:

QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO	CPF/CNPJ	NOME	Nº SÉRIE DO CERTIFICADO	VALIDADE	RESPONSÁVEL LEGAL
Empresário	01431039896	MARCIA CRISTINA CHENEDESE:014310398 96	584486527937694979 2	12/01/2022 a 12/01/2023	Sim
Contador	85485292291	DANIELE DELFINO DE MORAES:85485292291	852056642922958439 8	03/06/2022 a 03/06/2023	Não

NÚMERO DO RECIBO:

DC.77.7B.32.6E.EB.45.BC.BB.B2.D5.D
C.4B.5C.9D.71.88.A3.A0.BF-2

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO

em 14/06/2022 às 15:08:15

0F.CA.A5.D5.5D.B3.22.A0
12.2A.A9.8B.29.0C.B8.CA

Considera-se autenticado o livro contábil a que se refere este recibo, dispensando-se a autenticação de que trata o art. 39 da Lei nº 8.934/1994. Este recibo comprova a autenticação.

BASE LEGAL: Decreto nº 1.800/1996, com a alteração do Decreto nº 8.683/2016, e arts. 39, 39-A, 39-B da Lei nº 8.934/1994 com a alteração da Lei Complementar nº 1247/2014.

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA
 Período da Escrituração: 01/01/2021 a 31/12/2021 CNPJ: 11.699.529/0001-61
 Número de Ordem do Livro: 6
 Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2021 a 31 de Dezembro de 2021

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
*** Ativo ***		R\$ 254.655,74	R\$ 451.941,71
Ativo Circulante		R\$ 243.601,27	R\$ 451.941,71
Disponibilidades		R\$ 185.249,85	R\$ 86.195,28
Numerários em Espécie		R\$ 7.831,39	R\$ 48.741,99
Caixa Geral		R\$ 7.831,39	R\$ 48.741,99
Caixa		R\$ 7.831,39	R\$ 48.741,99
Bancos		R\$ 177.418,46	R\$ 37.453,29
Contas Correntes		R\$ 177.418,46	R\$ 37.453,29
Banco Bradesco		R\$ 1,00	R\$ 1,00
Aplicações Financeiras		R\$ 177.417,46	R\$ 37.452,29
Clientes		R\$ 56.093,22	R\$ 365.746,43
Clientes Nacionais		R\$ 56.093,22	R\$ 365.746,43
Duplicatas a Receber		R\$ 56.093,22	R\$ 365.746,43
Clientes Diversos		R\$ 56.093,22	R\$ 365.746,43
Créditos		R\$ 2.258,20	R\$ 0,00
Créditos com Terceiros		R\$ 2.258,20	R\$ 0,00
Impostos e Contribuições a Recuperar		R\$ 2.258,20	R\$ 0,00
ISS a Recuperar		R\$ 2.258,20	R\$ 0,00
Ativo não Circulante		R\$ 11.054,47	R\$ 0,00
Imobilizado		R\$ 11.054,47	R\$ 0,00
Bens em Operação		R\$ 11.054,47	R\$ 0,00
Bens Utilizados na Produção e/ou Prestação de Serviços		R\$ 11.054,47	R\$ 0,00
Veículos		R\$ 11.054,47	R\$ 0,00
*** Passivo ***		R\$ 254.655,74	R\$ 451.941,71
Passivo Circulante		R\$ 139.965,17	R\$ 500,00
Obrigações de Curto Prazo		R\$ 139.965,17	R\$ 500,00
Fornecedores		R\$ 81.603,19	R\$ (0,00)
Fornecedores Nacionais		R\$ 81.603,19	R\$ (0,00)
Fornecedores Diversos		R\$ 81.603,19	R\$ (0,00)
Obrigações Trabalhistas, Previdenciárias e Fiscais		R\$ 26.318,11	R\$ 500,00
Obrigações Trabalhistas e Previdenciárias		R\$ 25.467,30	R\$ (0,00)
INSS a Recolher		R\$ 179,12	R\$ (0,00)
FGTS a Recolher		R\$ 453,85	R\$ (0,00)
Taxa Assistencial a Recolher		R\$ 670,00	R\$ (0,00)
Contribuição Negocial		R\$ 300,00	R\$ (0,00)
Salários a Pagar		R\$ 3.775,70	R\$ (0,00)
Férias a Pagar		R\$ 7.873,91	R\$ (0,00)
Rescisões a Pagar		R\$ 12.214,72	R\$ (0,00)
Obrigações Fiscais		R\$ 850,81	R\$ 500,00
IRRF a Recolher		R\$ 850,81	R\$ (0,00)
(-) Simples a Recolher		R\$ (0,00)	R\$ 500,00
Adiantamento de Clientes		R\$ 20.043,87	R\$ (0,00)
Adiantamento de Clientes Nacionais		R\$ 20.043,87	R\$ (0,00)
Clientes Diversos		R\$ 20.043,87	R\$ (0,00)
Outras Contas		R\$ 12.000,00	R\$ (0,00)
Outras Obrigações		R\$ 12.000,00	R\$ (0,00)
Pró-labores a Pagar		R\$ 12.000,00	R\$ (0,00)
Patrimônio Líquido		R\$ 114.690,57	R\$ 451.441,71
Capital Realizado		R\$ 200.000,00	R\$ 200.000,00
Capital Social		R\$ 200.000,00	R\$ 200.000,00
Capital Social de Domiciliados e Residentes no País		R\$ 200.000,00	R\$ 200.000,00
Capital Subscrito de Domiciliados e Residentes no País		R\$ 200.000,00	R\$ 200.000,00
(-) Reservas		R\$ (0,00)	R\$ 336.751,14
(-) Reservas		R\$ (0,00)	R\$ 336.751,14
(-) Reservas de Lucros		R\$ (0,00)	R\$ 336.751,14
(-) Reserva Legal		R\$ (0,00)	R\$ 336.751,14
(-) Outras Contas		R\$ (85.309,43)	R\$ (85.309,43)
(-) Outras Contas		R\$ (85.309,43)	R\$ (85.309,43)
(-) (-) Prejuízos Acumulados		R\$ (85.309,43)	R\$ (85.309,43)
(-) (-) Prejuízos Acumulados		R\$ (85.309,43)	R\$ (85.309,43)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número DC.77.7B.32.6E.EB.45.BC.BB.B2.D5.DC.4B.5C.9D.71.88.A3.A0.BF-2, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Versão 9.0.5 do Visualizador

Página 1 de 1

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



Entidade: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2021 a 31/12/2021 CNPJ: 11.699.529/0001-61

Número de Ordem do Livro: 6

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2021 a 31 de Dezembro de 2021

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
Receita Bruta Operacional		R\$ 0,00	R\$ 365.746,43
Faturamento Prod. Merc. e Serviços		R\$ 0,00	R\$ 365.746,43
Vendas de Produtos		R\$ 0,00	R\$ 0,00
Vendas de Serviços		R\$ 0,00	R\$ 365.746,43
(-) Deduções da Receita		R\$ 0,00	R\$ (28.995,29)
(-) Impostos Faturados		R\$ 0,00	R\$ (28.995,29)
(-) Simples		R\$ 0,00	R\$ (28.995,29)
(-) Outras Deduções		R\$ 0,00	R\$ (0,00)
(-) Custo Mercad./Serv./Produtos Vendidos		R\$ 0,00	R\$ (0,00)
(-) Despesas Operacionais		R\$ 0,00	R\$ (0,00)
(-) Resultado Financeiro		R\$ 0,00	R\$ (0,00)
Outras Receitas e Outras Despesas		R\$ 0,00	R\$ 0,00
Participações e Contribuições		R\$ 0,00	R\$ 0,00
(-) Participações de Empregados		R\$ 0,00	R\$ (0,00)
(-) Outras Participações		R\$ 0,00	R\$ (0,00)
Resultado Líquido do Exercício		R\$ 0,00	R\$ 336.751,14

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número DC.77.7B.32.6E.EB.45.BC.BB.B2.D5.DC.4B.5C.9D.71.88.A3.A0.BF-2, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

Este relatório foi gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – Sped

Análise pelos Índices do Balanço

Pág.: 4 de 4

Empresa: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA - CNPJ: 11.699.529/0001-61

Mês/Ano: 12/2021

Endereço: R PLANETA PLUTAO, Complemento: , N.º: 80, Bairro: ALEIXO, Cidade: Manaus, Estado: AM, CEP: 69060060, Telefone: (92) 994981053

Código	Nome Valores	Expressão	Resultado
IEG	Índice de Endividamento Geral (500,00 + 0,00) / 451.941,71 *100 (Capital de terceiros / Ativos totais) x 100	$(c201+c203)/c1*100$	0,11
	Quanto do ativo total da empresa esta comprometido para custear o total das dívidas. menor que 1: significa que o ativo da empresa é capaz de saldar todas as dívidas; maior que 1: representa que o ativo do empreendimento não é suficiente para quitar os valores devedores.		
LC	Liquidez Corrente 451.941,71 / 500,00 Ativo Circulante / Passivo Circulante	$c101/c201$	903,88
	Quanto a empresa possui de Ativo Circulante para cada R\$ 1,00 de Passivo Circulante. Quanto maior, melhor.		
LG	Liquidez Geral (451.941,71 + 0,00) / (500,00 + 0,00) (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)	$(c101+c107)/(c201+c203)$	903,88
	- Quanto a empresa possui de Ativo Circulante e Ativo não Circulante para cada R\$ 1,00 de Passivo Circulante e Passivo não Circulante. Quanto maior, melhor.		
LI	Liquidez Imediata 86.195,28 / 500,00 Disponível/ Passivo Circulante	$c10101/c201$	172,39
	Quanto dispomos imediatamente para saldar nossas dívidas de Curto Prazo. Quanto maior, melhor.		
SG	Solvência Geral 451.941,71 / (500,00 + 0,00) (Ativo Total)/(Passivo Circulante + Passivo não Circulante)	$c1/(c201+c203)$	903,88
	Quanto a empresa possui de Ativo para cada R\$ 1,00 de Passivo Circulante e Passivo não Circulante. Quanto maior, melhor.		

Manaus-AM, 31 de Dezembro de 2021

MARCIA CRISTINA CHENEDESE
EMPRESARIA
CPF:014.310.398-96

DANIELE DELFINO DE MORAES
CONTADORA
CRC-AM 014973/0

Fim



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1215010 em 06/07/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220391092 - 06/07/2022. Autenticação: DF6CA6D12C98B9BBE53CE6DF76FB39985BD95. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo C221001085722 e o código de segurança FC8n Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/11/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade Secretário-Geral.

LYCIA FABÍOLA SANTOS DE ANDRADE
SECRETARIA GERAL

pág. 7/13



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)

13200865227

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: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº FCN/REMP



AME2200234742

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	223			BALANCO

MANAUS

Local

6 Julho 2022

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 1215010 em 06/07/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220391092 - 06/07/2022. Autenticação: DF6CA6D12C98B9BBE53CE6DF76FB39985BD95. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo C221001085722 e o código de segurança FC8n Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/11/2022 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
22/039.109-2	AME2200234742	06/07/2022

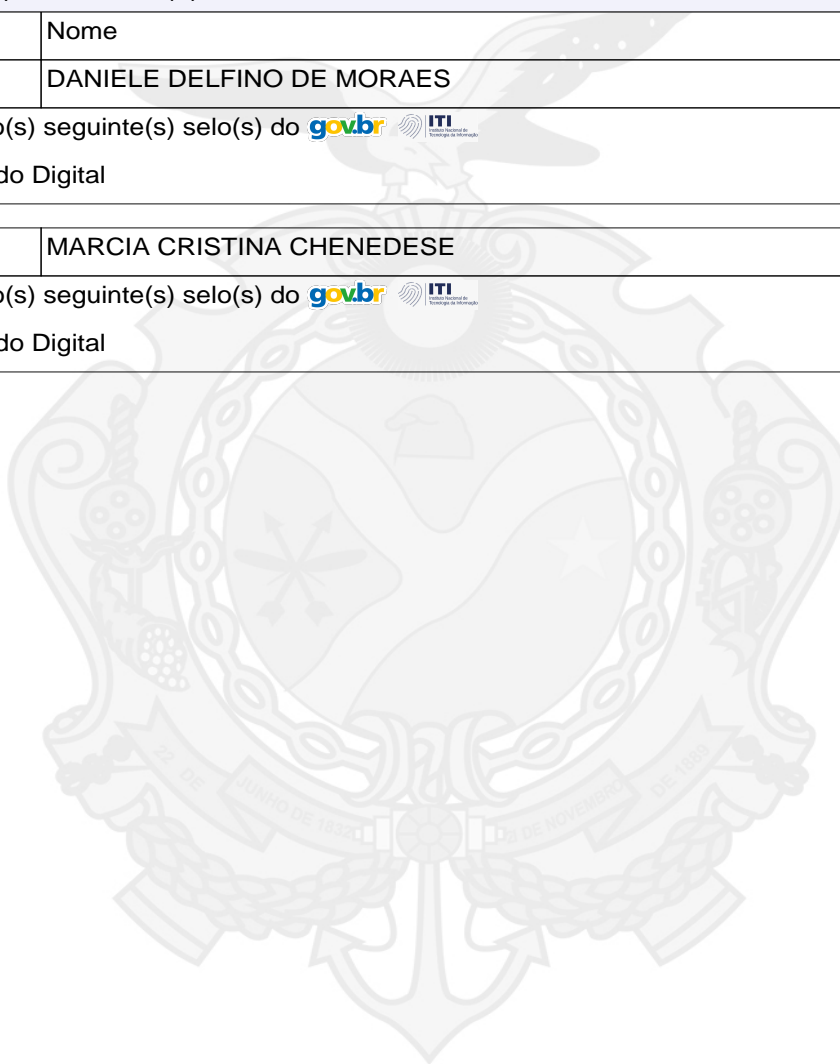
Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
854.852.922-91	DANIELE DELFINO DE MORAES	06/07/2022

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

014.310.398-96	MARCIA CRISTINA CHENEDESE	06/07/2022
----------------	---------------------------	------------

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 1215010 em 06/07/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220391092 - 06/07/2022. Autenticação: DF6CA6D12C98B9BBE53CE6DF76FB39985BD95. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo C221001085722 e o código de segurança FC8n Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/11/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade Secretário-Geral.

Balanço Patrimonial

Encerrado em 31/12/2021

QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA

CNPJ: 11.699.529/0001-61
R PLANETA PLUTAO, 80 - ALEIXO, 69060-060
Manaus - AM

NIRE: 13200865227 - Data: 17/03/2010



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1215010 em 06/07/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220391092 - 06/07/2022. Autenticação: DF6CA6D12C98B9BBE53CE6DF76FB39985BD95. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo C221001085722 e o código de segurança FC8n Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/11/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade Secretário-Geral.

Balanço Patrimonial

Pág.: 1 de 4

Empresa: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA - CNPJ: 11.699.529/0001-61

Endereço: R PLANETA PLUTAO, Complemento: , N.º: 80, Bairro: ALEIXO, Cidade: Manaus, Estado: AM, CEP: 69060060, Telefone: (92) 994981053

NIRE: 13200865227 - Data: 17/03/2010

Conta	31/12/2021
*** Ativo ***	451.941,71D
Ativo Circulante	451.941,71D
Disponibilidades	86.195,28D
Numerários em Espécie	48.741,99D
Caixa Geral	48.741,99D
Caixa	48.741,99D
Bancos	37.453,29D
Contas Correntes	37.453,29D
Banco Bradesco	1,00D
Aplicações Financeiras	37.452,29D
Cientes	365.746,43D
Clientes Nacionais	365.746,43D
Duplicatas a Receber	365.746,43D
Clientes Diversos	365.746,43D



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1215010 em 06/07/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220391092 - 06/07/2022. Autenticação: DF6CA6D12C98B9BBE53CE6DF76FB39985BD95. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo C221001085722 e o código de segurança FC8n Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/11/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade Secretário-Geral.

Balanço Patrimonial

Pág.: 2 de 4

Empresa: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA - CNPJ: 11.699.529/0001-61

Endereço: R PLANETA PLUTAO, Complemento: , N.º: 80, Bairro: ALEIXO, Cidade: Manaus, Estado: AM, CEP: 69060060, Telefone: (92) 994981053

NIRE: 13200865227 - Data: 17/03/2010

Conta	31/12/2021
*** Passivo ***	451.941,71C
Passivo Circulante	500,00C
Obrigações de Curto Prazo	500,00C
Obrigações Trabalhistas, Previdenciárias e Fiscais	500,00C
Obrigações Fiscais	500,00C
Simples a recolher	500,00C
Patrimônio Líquido	451.441,71C
Capital Realizado	200.000,00C
Capital Social	200.000,00C
Capital Social de Domiciliados e Residentes no País	200.000,00C
Capital Subscrito de Domiciliados e Residentes no País	200.000,00C
Reservas	251.441,71C
Reservas	251.441,71C
Reservas de Lucros	251.441,71C
Reserva Legal	251.441,71C

Manaus-AM, 31 de Dezembro de 2021

MARCIA CRISTINA CHENEDESE
EMPRESARIA
CPF:014.310.398-96

DANIELE DELFINO DE MORAES
CONTADORA
CRC-AM 014973/0



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1215010 em 06/07/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220391092 - 06/07/2022. Autenticação: DF6CA6D12C98B9BBE53CE6DF76FB39985BD95. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo C221001085722 e o código de segurança FC8n Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/11/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade Secretário-Geral.

Demonstração do Resultado do Exercício

Pág.: 3 de 4

Empresa: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA - CNPJ: 11.699.529/0001-61

Estabelecimentos: Todos; Centros de Resultado: Todos

Endereço: R PLANETA PLUTAO, Complemento: N.º: 80, Bairro: ALEIXO, Cidade: Manaus, Estado: AM, CEP: 69060060, Telefone: (92) 994981053

Conta	01/01/2021 a 31/12/2021
(+) Receita Bruta Operacional	365.746,43
Faturamento Prod. Merc. e Serviços	365.746,43
Vendas de Serviços	365.746,43
(-) Deduções da Receita	28.995,29
Impostos Faturados	28.995,29
Simples	28.995,29
(=) Receita Líquida	336.751,14
(=) Lucro Bruto	336.751,14
(=) Res. Antes das Participações e Contrib.	336.751,14
(=) Res. Antes Imp.Renda e Contrib. Social	336.751,14
(=) Resultado Líquido do Exercício	336.751,14

Manaus-AM, 31 de Dezembro de 2021

MARCIA CRISTINA CHENEDESE
EMPRESARIA
CPF:014.310.398-96

DANIELE DELFINO DE MORAES
CONTADORA
CRC-AM 014973/0

Fim



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1215010 em 06/07/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220391092 - 06/07/2022. Autenticação: DF6CA6D12C98B9BBE53CE6DF76FB39985BD95. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo C221001085722 e o código de segurança FC8n Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/11/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade Secretário-Geral.

Análise pelos Índices do Balanço

Pág.: 4 de 4

Empresa: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA - CNPJ: 11.699.529/0001-61

Mês/Ano: 12/2021

Endereço: R PLANETA PLUTAO, Complemento: , N.º: 80, Bairro: ALEIXO, Cidade: Manaus, Estado: AM, CEP: 69060060, Telefone: (92) 994981053

Código	Nome Valores	Expressão	Resultado
IEG	Índice de Endividamento Geral (500,00 + 0,00) / 451.941,71 *100 (Capital de terceiros / Ativos totais) x 100	(c201+c203)/c1*100	0,11
	Quanto do ativo total da empresa esta comprometido para custear o total das dívidas. menor que 1: significa que o ativo da empresa é capaz de saldar todas as dívidas; maior que 1: representa que o ativo do empreendimento não é suficiente para quitar os valores devedores.		
LC	Liquidez Corrente 451.941,71 / 500,00 Ativo Circulante / Passivo Circulante	c101/c201	903,88
	Quanto a empresa possui de Ativo Circulante para cada R\$ 1,00 de Passivo Circulante. Quanto maior, melhor.		
LG	Liquidez Geral (451.941,71 + 0,00) / (500,00 + 0,00) (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)	(c101+c107)/(c201+c203)	903,88
	- Quanto a empresa possui de Ativo Circulante e Ativo não Circulante para cada R\$ 1,00 de Passivo Circulante e Passivo não Circulante. Quanto maior, melhor.		
LI	Liquidez Imediata 86.195,28 / 500,00 Disponível/ Passivo Circulante	c10101/c201	172,39
	Quanto dispomos imediatamente para saldar nossas dividas de Curto Prazo. Quanto maior, melhor.		
SG	Solvência Geral 451.941,71 / (500,00 + 0,00) (Ativo Total)/(Passivo Circulante + Passivo não Circulante)	c1/(c201+c203)	903,88
	Quanto a empresa possui de Ativo para cada R\$ 1,00 de Passivo Circulante e Passivo não Circulante. Quanto maior, melhor.		

Manaus-AM, 31 de Dezembro de 2021

MARCIA CRISTINA CHENEDESE
EMPRESARIA
CPF:014.310.398-96

DANIELE DELFINO DE MORAES
CONTADORA
CRC-AM 014973/0

Fim



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1215010 em 06/07/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220391092 - 06/07/2022. Autenticação: DF6CA6D12C98B9BBE53CE6DF76FB39985BD95. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo C221001085722 e o código de segurança FC8n Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/11/2022 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
22/039.109-2	AME2200234742	06/07/2022

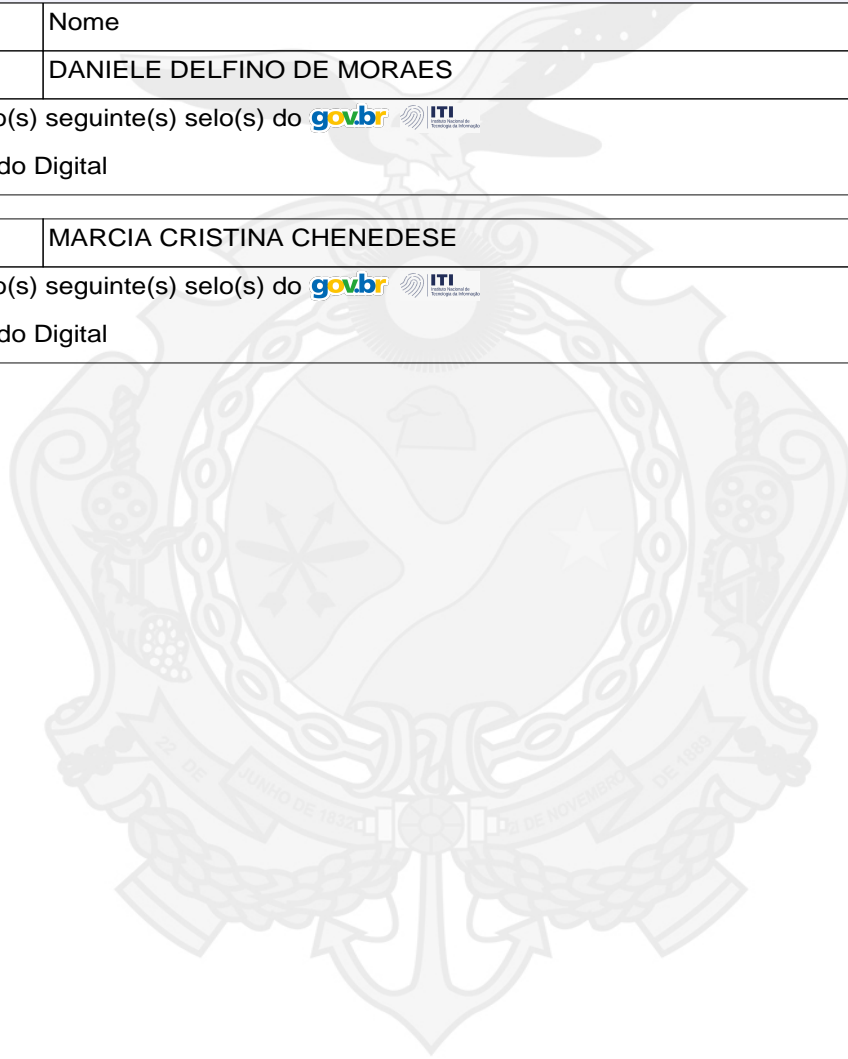
Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
854.852.922-91	DANIELE DELFINO DE MORAES	06/07/2022

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

014.310.398-96	MARCIA CRISTINA CHENEDESE	06/07/2022
----------------	---------------------------	------------

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 1215010 em 06/07/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220391092 - 06/07/2022. Autenticação: DF6CA6D12C98B9BBE53CE6DF76FB39985BD95. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo C221001085722 e o código de segurança FC8n Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/11/2022 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/2022/00002161**
Nome: **DANIELE DELFINO DE MORAES** CPF: **854.852.922-91**
CRC/UF n.º **AM-014973/O** Categoria: **CONTADOR**
Validade: **03.04.2023**
Finalidade: **OUTRAS**
Livro: **BALANÇO**

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

CPF : **854.852.922-91** Controle : **2328.4524.6093.7976**



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

Registro Digital

Anexo

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
22/039.109-2	AME2200234742	06/07/2022

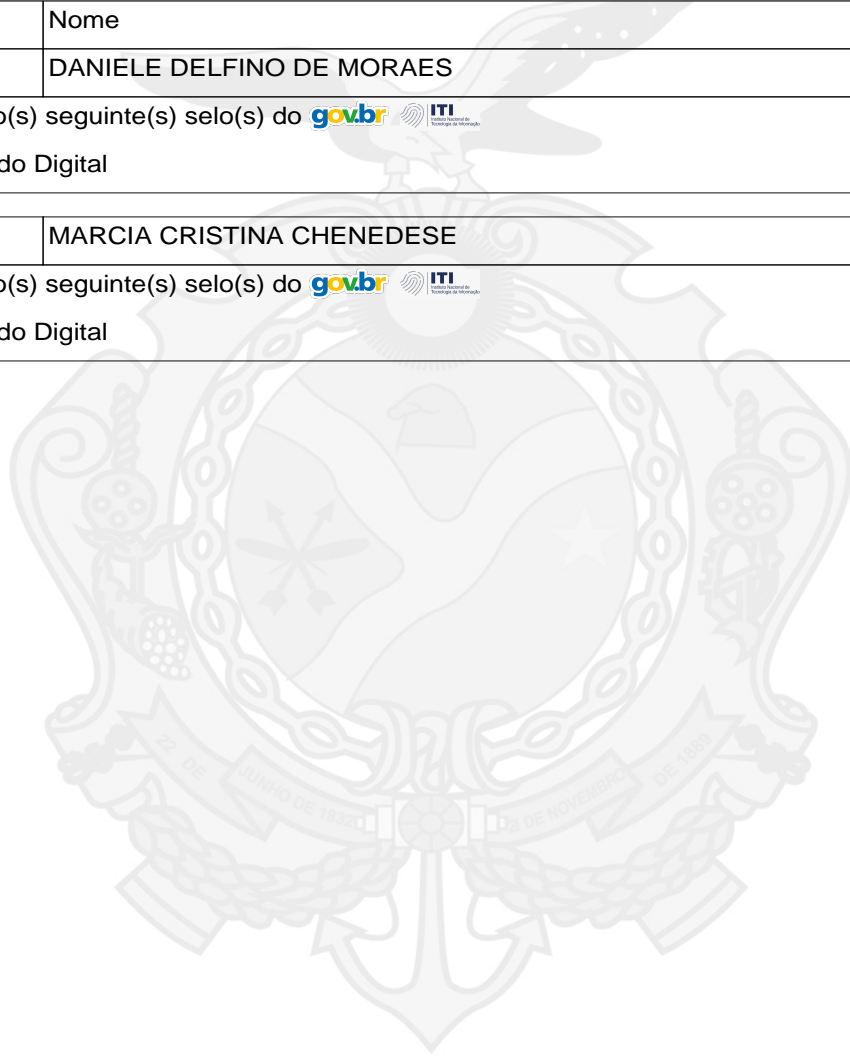
Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
854.852.922-91	DANIELE DELFINO DE MORAES	06/07/2022

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

014.310.398-96	MARCIA CRISTINA CHENEDESE	06/07/2022
----------------	---------------------------	------------

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 1215010 em 06/07/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220391092 - 06/07/2022. Autenticação: DF6CA6D12C98B9BBE53CE6DF76FB39985BD95. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo C221001085722 e o código de segurança FC8n Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/11/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade Secretário-Geral.







TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL





Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, de CNPJ 11.699.529/0001-61 e protocolado sob o número 22/039.109-2 em 06/07/2022, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 1215010, em 06/07/2022. 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
854.852.922-91	DANIELE DELFINO DE MORAES	06/07/2022
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		
014.310.398-96	MARCIA CRISTINA CHENEDESE	06/07/2022
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		

Documento Principal

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
854.852.922-91	DANIELE DELFINO DE MORAES	06/07/2022
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		
014.310.398-96	MARCIA CRISTINA CHENEDESE	06/07/2022
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		

Anexo

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
854.852.922-91	DANIELE DELFINO DE MORAES	06/07/2022
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do  		
Selo Ouro - Certificado Digital		
014.310.398-96	MARCIA CRISTINA CHENEDESE	06/07/2022
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](http://portalservicos.jucea.am.gov.br) informando o número do protocolo 22/039.109-2.





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

Data de início dos efeitos do registro (art. 36, Lei 8.934/1994): 06/07/2022



Documento assinado eletronicamente por Olinda Travasso Marques, Servidor(a) Público(a), em 06/07/2022, às 10:49.



Junta Comercial do Estado do Amazonas



A autenticidade desse documento pode ser conferida no [portal de serviços da jucea](http://portal.servicos.da.jucea) informando o número do protocolo 22/039.109-2.



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1215010 em 06/07/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220391092 - 06/07/2022. Autenticação: DF6CA6D12C98B9BBE53CE6DF76FB39985BD95. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo C221001085722 e o código de segurança FC8n Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/11/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade Secretário-Geral.



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

Registro Digital

O ato foi 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, quarta-feira, 06 de julho de 2022



Junta Comercial do Estado do Amazonas

Certifico registro sob o nº 1215010 em 06/07/2022 da Empresa QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 11699529000161 e protocolo 220391092 - 06/07/2022. Autenticação: DF6CA6D12C98B9BBE53CE6DF76FB39985BD95. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucea.am.gov.br> e informe nº do protocolo C221001085722 e o código de segurança FC8n Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 09/11/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade Secretário-Geral.



Certidão Simplificada

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data de sua expedição.

Nome Empresarial:	QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA		
Natureza Jurídica:	SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA		
Número de Identificação do Registro de Empresas - NIRE	CNPJ	Data de Arquivamento do Ato Constitutivo	Data de Início de Atividade
1320086522-7	11.699.529/0001-61	17/03/2010	17/03/2010

Endereço Completo:

RUA PLANETA PLUTAO 80 - BAIRRO ALEIXO CEP 69060-060 - MANAUS/AM

Objeto Social:

FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS RESTAURANTES E SIMILARES LANCHONETES, CASAS DE CHA, DE SUCOS E SIMILARES SERVICOS DE ALIMENTACAO PARA EVENTOS E RECEPCOES BUFE

Capital Social:	R\$ 500.000,00	Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte	Prazo de Duração
QUINHENTOS MIL REAIS		EMPRESA PEQUENO PORTE	INDETERMINADO
Capital Integralizado:	R\$ 500.000,00	(Lei Complementar nº123/06)	
QUINHENTOS MIL REAIS			

Sócio(s)/Administrador(es)

CPF/NIRE	Nome	Tér. Mandato	Participação	Função
014.310.398-96	MARCIA CRISTINA CHENEDESE	xxxxxxx	R\$ 500.000,00	SÓCIO / ADMINISTRADOR

Status: XXXXXXXX

Situação: ATIVA

Último Arquivamento: 06/07/2022

Número: 1215010

Ato 223 - BALANCO

Empresa(s) Antecessora(s)

Nome Anterior	Nire	Número Aprovação	UF	Tipo Movimentação
VERA LUCIA DA SILVA MOULTHROP - EPP	1310125901-9	13200865227	xx	TRANSFORMACAO

Filial(ais) nesta Unidade da Federação ou fora dela

Nire	CNPJ	Endereço
NADA MAIS#		

Manaus, 14 de Julho de 2022 15:51

LYCIA FABIOLA SANTOS DE ANDRADE
SECRETARIA GERAL

Certidão Simplificada Digital emitida pela JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS e certificada digitalmente. Se desejar confirmar a autenticidade desta certidão, acesse o site da JUCEA (<http://www.jucea.am.gov.br>) e clique em validar certidão. A certidão pode ser validada de duas formas:

- 1) Validação por envio de arquivo (upload)
- 2) Validação visual (digite o nº C220001028705 e visualize a certidão)



22/043.170-1



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

CERTIDÃO ESTADUAL DE DISTRIBUIÇÃO
FALÊNCIA E RECUPERAÇÃO DE CRÉDITO

CERTIDÃO Nº: 006659697

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 01/03/2023, Certifico NADA CONSTAR em nome de:

**QUALY NUTRI SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA, residente na Rua Planeta Plutão, ,
, CEP: 69060-060, vinculado ao CNPJ: 11.699.529/0001-61. *******

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

Manaus, quinta-feira, 2 de março de 2023.

PEDIDO Nº:

0006659697





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: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA
CNPJ: 11.699.529/0001-61

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 12:30:00 do dia 19/12/2022 <hora e data de Brasília>.
Válida até 17/06/2023.

Código de controle da certidão: **C5D8.F70A.DBB8.BA6D**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 11.699.529/0001-61
Razão Social: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA
Endereço: R PLANETA PLUTAO 80 / ALEIXO / MANAUS / AM / 69060-060

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: 09/03/2023 a 07/04/2023

Certificação Número: 2023030900474662225865

Informação obtida em 20/03/2023 14:55:33

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



PREFEITURA DE MANAUS

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

CND Nº

2034/2023

**CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS
DE TRIBUTOS MUNICIPAIS**

CONTRIBUINTE : **QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA**
 ENDEREÇO : **RUA PLANETA PLUTÃO, Nº: 80, CEP: 69060060**
 BAIRRO : **ALEIXO** COMPLEMENTO:
 INSCRIÇÃO MUNICIPAL : **13323101**
 CNPJ/CPF : **11699529000161**

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.

03/01/2023

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 03/04/2023



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

VALIDAÇÃO

CND Nº2034/2023

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 **532.1E2.216.089**. A Certidão emitida abrange todos os cadastros inscritos no Município de Manaus no CNPJ/CPF do contribuinte acima qualificado.
 Cadastrado em: 03/01/2023



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

Certidão Nº: 52234627
Data: 20/03/2023
Hora: 13:43:34
Válida até: 19/04/2023

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS

C.N.P.J: 11.699.529/0001-61 - QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA

Inscrição: 04.226.792-7 - **Situação:** Ativo

CNAE: 5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

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: QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 11.699.529/0001-61
Certidão n°: 45843106/2022
Expedição: 19/12/2022, às 12:28:31
Validade: 17/06/2023 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o n° **11.699.529/0001-61**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas. Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

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, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLOGIA

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a Empresa VERA LÚCIA DA SILVA MOULTHROP, CNPJ - 11.699.529/0001-61, sediada na Rua Fortaleza nº 201, bl 01, sala 02, Bairro de Adrianópolis, CEP 69.057-080, desempenha de forma satisfatória as atividades de fornecimento de refeições para a Universidade Federal do Amazonas, CNPJ 04.378.626/0001-97, atendendo a comunidade universitária no Restaurante do Campus de Itacoatiara, desde o dia 20 de março de 2013, conforme contrato de nº 40/2013. Fornecendo os serviços de alimentação abaixo discriminados, não ocorrendo nada que exista ou venha desabonar sua conduta e Capacidade Técnica até a presente data.

Serviços Prestados	Quantidade mensal e unidade de medida	Quantidade total executada e unidade de medida	Prazo de execução
Desjejum	2.318 unidade	20.863 unidade	20/03/13 a 31.07.14
Almoço	4.708 unidade	75.324 unidade	20/03/13 a 31.07.14
Janta	1.883 unidade	18.828 unidade	20/03/13 a 31/07/14
Total	8.909 unidade	115.015 unidade	20/03/13 a 31.07.14

Valor total (20.03.13 à 31/07/14) R\$ 816.177,91 (Oitocentos e dezesseis mil, cento e setenta e sete reais e noventa e um centavos),

Manaus, 08 de setembro de 2014

Robelane Neves Grana
ROBERLANE NEVES GRANA
SLAPE 1679694
FISCAL DO CONTRATO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLOGIA
Profa. Dra. Ocineia do Socorro Pamplona Freitas
Diretora em Exercício

Priscila Souza Leite

Visto:

Priscila Souza Leite
NUTRICIONISTA
CRN 1037

Rua Nossa Senhora do Rosário, 3863 - CEP 69103-128 - Itacoatiara - AM
Fone: (92) 9181-4046 (institucional) / E-mail: icet@ufam.edu.br



CHANCELA

Registrado no CRN-7 sob o nº 08/15

Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva
C.R.Q.

(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Local e data 17/02/2015

Helena de F. Sousa da Costa

Nutricionista Fiscal

Presidente do CRN-7

Delegação de Competência
Portaria nº 009/2014
31/03/2014



Obs.: tamanho da chancela a critério do Regional.

CARTÓRIO
TABELIONATO
Parabéns, nº 250 - Adrianópolis - Manaus - AM - Fone: (92) 2129-0099
Rua de Fátima Albuquerque - Taboão - Manaus - AM - Fone: (92) 2129-0099
www.cartoriocabreu.com.br

SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO - TIAM - N. 42679001-69
Cd. 16DA-49DB-6DB2-86FC - Valido no selo www.seloem.com.br
Manaus (AM), 30 de Março de 2015

JÉSSICA KAROLINE M. DE ANDRADE
ESCRIVENTE AUTORIZADA

Pago: R\$ 4,25 + 014, 128

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que, a empresa **VERA LUCIA DA SILVA MOULTHROP**, CNPJ 11.699.529/0001-61, sediada na Rua Fortaleza nº 201 bloco 1 sala 7, Adrianópolis, CEP 69.057-080, desempenha de forma satisfatória as atividades de fornecimento de refeições para nossa empresa **SWEDISH MATCH DA AMAZÔNIA S.A**, CNPJ 05.458.096/0001-50, referente o período de Julho/2012 a Julho/2013, conforme contrato de prestação de serviços.

Fornecendo os serviços abaixo discriminados, não ocorrendo nada que exista ou venha desabonar sua conduta e Capacidade Técnica até a presente data.

Serviços prestados	Quantidade anual e unidade de medida
Desjejum	10.162 und
Almoço+jantar+ceia	14.971 und
Lanche	13.160 und
TOTAL	38.293 und

Prazo de execução - 01/06/12 à 30/07/2013

VALOR TOTAL ANUAL – R\$ 185.447,86 (Cento e oitenta e cinco mil, quatrocentos e quarenta e sete reais e oitenta e seis centavos).

Manaus, 16 de Agosto de 2013

Mariberto Freire
Mariberto Freire

Supervisor Contábil

Priscila Souza Ladeira
Priscila Souza Ladeira
 NUTRICIONISTA
 CRN 1997

CARTÓRIO ABREU TABELIONATO DE NOTAS
 Av. Paraíba, nº 250 - Adrianópolis - Manaus - AM - Fone: (92) 210-9089
 84ª. Av. de Fátima Albuji Chagas - Tabell 1 | www.cartorioabreu.com.br

AUTENTICO a presente fotocópia por conter com o documento a mim apresentado, do que dou fé.
 SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO - TJAM - N.º AV252597-10
 Cd A5DF-94AC-9EE5-99E3-Valide o selo www.seloam.com.br
 Manaus (AM), 08 de Maio de 2013

JESSICA KAROLINE M. DE ANDRADE
 ESCRIVENTE AUTORIZADA

Pago: R\$ 3,93 + 0,13 ISS

CARTÓRIO ABREU TABELIONATO DE NOTAS
 Av. Paraíba, nº 250 - Adrianópolis - Manaus - AM - Fone: (92) 210-9089
 84ª. Av. de Fátima Albuji Chagas - Tabell 1 | www.cartorioabreu.com.br

AUTENTICO a presente fotocópia por conter com o documento a mim apresentado, do que dou fé.
 SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO - TJAM - N.º AV2678996-93
 Cd A6DF-26EF-F1B3-B19E-Valide o selo www.seloam.com.br
 Manaus (AM), 30 de Março de 2015

JESSICA KAROLINE M. DE ANDRADE
 ESCRIVENTE AUTORIZADA

Pago: R\$ 4,25 + 014, ISS

Swedish Match da Amazônia S.A.

Visiting address:

Rua Parque 240 - CEP 69075-180
 Distrito Industrial Manaus AM Brazil

Phone:

+55 92 4009 1819

Fax:

+55 92 4009 1820

Web Site:

www.swedishr.h.com.br

CHANCELA

Registrado no CRN-7 sob o nº 09/15

Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva
C.R.Q.

(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso

Local e data 27/02/2015

Helena de A. Costa da Costa

Nutricionista Fiscal

Presidente do CRN-7

Delegação de Competência
Portaria nº 009/2014
31/03/2014



Obs. Tamanho da chancela a critério do Regional.

CARTÓRIO ABREU 9º TABELONATO DE NOTAS
Av. Parahy, nº 250 - Anápolis - Manaus - AM - Fone: (92) 2129-0009
Bel. Ana de Fátima Abreu Chagas - Tabella / www.cartorioabreu.com.br

AUTÊNTICO a presente fotocópia por conferir com o documento original apresentado,
do que dou fé

SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO - TJAM - N.º AZ676997-91
Cd 2B39-844E-D91E-BB24-Valide o selo: www.seloam.com.br
Manaus (AM), 30 de Março de 2015

JESSICA KAROLINE DE ANDRADE
ESCRIVÃO AUTORIZADA

Pago: R\$ 4,25 + 014, ISS

9º TABELONATO DE NOTAS
Jéssica Karoline Maranhão de Andrade
Escrivão Autorizada



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS COMUNITÁRIOS
DEPARTAMENTO DE APOIO AO ESTUDANTE
COORDENAÇÃO DE RESTAURANTE

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a Empresa VERA LÚCIA DA SILVA MOULTHROP, CNPJ – 11.699.529/0001-61, sediada na Rua Fortaleza nº 201, bl 01, sala 02, Bairro de Adrianópolis, CEP 69.057-080, desempenha de forma satisfatória as atividades de fornecimento de refeições para a Universidade Federal do Amazonas, CNPJ 04.378.626/0001-97, atendendo a comunidade universitária no Restaurante Universitário da Faculdade de Medicina e Escola de Enfermagem de Manaus, desde o dia 30 de Agosto do ano de 2013, conforme contrato de nº 38/2013. Fornecendo os serviços de alimentação abaixo discriminados, não ocorrendo nada que exista ou venha desabonar sua conduta e Capacidade Técnica até a presente data.

Serviços Prestados	Quantidade mensal e unidade de medida	Quantidade total executada e unidade de medida	Prazo de execução
Desjejum	1.923 unidade	17.307 unidade	02/09/13 a 31.07.14
Refeições	6.173 unidade	55.553 unidade	02/09/13 a 31.07.14
Total	8.096 unidade	72.860 unidade	02/09/13 a 31.07.14

Manaus, 01 de setembro de 2014

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Restaurante Universitário
Renato N. Queiroz
Renato N. Queiroz
Coordenador de R U

< Priscilla Souza Ladeira

Visto:

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Pro-Reitoria de Assuntos Comunitários

Kathyia
Prof. Dra. Kathyia Augusta Thomé Lor

1691 CRN NUTRICIONISTA
Priscilla Souza Ladeira

Av. General Rodrigo Octávio Jordão Ramos, n.º 3000 - Coroado.
C.E.P.: 69.077 - 000. Anexo do Restaurante Universitário – Mini campus Universitário – Setor Sul
Fone: (92) 3305 - 4209.



CHANCELA

Registrado no CRN-7 sob o nº 07/15

Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva
C.R.Q.

(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Local e data 27/02/2014

Helena da Costa

Nutricionista Fiscal
Presidente do CRN-7
CRN/7-229

Delegação de Competência
Postaria nº 009/2014
31/03/2014

Obs.: tamanho da chancela a critério do Regional.



Handwritten blue text, possibly a signature or date.





UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLOGIA

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a Empresa VERA LÚCIA DA SILVA MOULTHROP, CNPJ – 11.699.529/0001-61, sediada na Rua Fortaleza nº 201, bl 01, sala 02, Bairro de Adrianópolis, CEP 69.057-080, desempenha de forma satisfatória as atividades de fornecimento de refeições para a Universidade Federal do Amazonas, CNP 04.378.626/0001-97, atendendo a comunidade universitária no Restaurante do Campus de Itacoatiara, desde o dia 20 de março de 2013, conforme contrato de nº 40/2013. Fornecendo os serviços de alimentação abaixo discriminados, não ocorrendo nada que exista ou venha desabonar sua conduta e Capacidade Técnica até a presente data.

Serviços Prestados	Quantidade mensal e unidade de medida	Quantidade total executada e unidade de medida	Prazo de execução
Desjejum	2.318 unidade	20.863 unidade	20/03/13 a 31.07.14
Almoço	4.708 unidade	75.324 unidade	20/03/13 a 31.07.14
Janta	1.883 unidade	18.828 unidade	20/03/13 a 31/07/14
Total	8.909 unidade	115.015 unidade	20/03/13 a 31.07.14

Valor total (20.03.13 à 31/07/14) R\$ 816.177,91 (Oitocentos e dezesseis mil, cento e setenta e sete reais e noventa e um centavos),

Manaus, 08 de setembro de 2014

Robelane Neves Grana
ROBERLANE NEVES GRANA
SLAPE 1679694
FISCAL DO CONTRATO

[Assinatura]
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE CIÊNCIAS
EXATAS E TECNOLOGIA
Profa. Dra. Odineia do Socorro Pamplona Freitas
Diretora em Exercício

Priscila Souza Leiria

Visto:

Priscila Souza Leiria
NUTRICIONISTA
CRN 1997

Rua Nossa Senhora do Rosário, 3863 - CEP 69103-128 - Itacoatiara - AM
Fone: (92) 9181-4046 (institucional) / E-mail: jcet@ufam.edu.br



CHANCELA

Registrado no CRN-7 sob o nº 08/15

Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva
C.R.Q.
(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Local e data 12/02/2015

Helena de Sousa da Costa

Nutricionista Fiscal

Presidente do CRN-7

Delegação de Competência
Portaria nº 009/2014
31/03/2014



Obs.: tamanho da chancela a critério do Regional.

Handwritten signature




GOVERNO DO ESTADO DO AMAZONAS

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

ATESTO PARA OS DEVIDOS FINS DE DIREITO E A QUEM INTERESSAR POSSA, SOLICITADO QUE FUI ATRAVÉS DO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 20209/2013, QUE A EMPRESA VERA LUCIA DA SILVA MOULTHROP, CNPJ Nº 11.699.529/0001-61, SEDIADA À RUA FORTALEZA 201 BLOCO 1 SALA 2 - ADRIANÓPOLIS, CEP: 69057-080, FORNECEU PARA ESTA SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE, OS SERVIÇOS ABAIXO, DESDE 17/12/2012 ATÉ A PRESENTE DATA, INERENTES A NOTA DE EMPENHO 2012NEO3884, CUMPRINDO COM OS PRAZOS E EXIGÊNCIAS DE ENTREGA, NADA CONSTANDO EM NOSSOS ARQUIVOS QUE POSSA DESABONAR SUA IDONEIDADE.

SERVIÇOS PRESTADOS	QUANTIDADE TOTAL SERVIDA
DESJEJUM (PCTE E ACOMP)	14.544
COLAÇÃO/LANCHE (PCTE)	17.568
ALMOÇO/JANTAR (PCTE E ACOMP)	29.088
CEIA (PCTE)	8.784
LANCHE M. NUCLEAR (PCTE)	1.440
SOPA (PCTE)	864
H.D LANCHE (PCTE)	768
H.E LANCHE (PCTE)	336
H.D ALMOÇO (PCTE)	480
H.E ALMOÇO (PCTE)	336
TOTAL	74.208

MANAUS, 04 DE JULHO DE 2013


SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE
SU/SAM
Demostenes Saleh
C. 211 Logística



CARTA DE CAPACIDADE TÉCNICA

Declaramos para os devidos fins que a empresa V L REFEICOES, CNPJ 11.699529/0001-61, desempenha de forma satisfatória as atividades de fornecimento de refeições para nossa empresa Gonder Incorporadora Ltda. desde a data de 27 de Junho de 2011, conforme o contrato de numero 045/008 de Prestação de Serviços data do dia 27 de junho de 2011. Fornecendo diariamente em média 200 cafés da manha e 200 refeições, atendendo a obra Gonder.

Atenciosamente,

Eng. Charles Menta
Crea: 9816-D
Gerente de Obra
Aliança Incorporadora

14/08/2011

Priscila Souza Ladeira
Priscila Souza Ladeira
NUTRICIONISTA
CRN 1997

Manaus, 19 de Agosto de 2011.



EM BRANCO

EM BRANCO

CHANCELA

Registrado no CRN-7 sob o nº 30

Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva
C.R.Q.

(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Local e data 09/05/2014

Delegação de Competência
Portaria nº 089/2014
31/03/2014

Marlene de F. Sousa da Costa
Nutricionista Fiscal
CRN-7
CRN/7.229

Obs.: tamanho da chancela a critério do Regional





UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
 PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS COMUNITÁRIOS
 DEPARTAMENTO DE APOIO AO ESTUDANTE
 COORDENAÇÃO DE RESTAURANTE

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a Empresa VERA LÚCIA DA SILVA MOULTHROP, CNPJ – 11.699.529/0001-61, sediada na Rua Fortaleza nº 201, bl 01, sala 02, Bairro de Adrianópolis, CEP 69.057-080, desempenha de forma satisfatória as atividades de fornecimento de refeições para a Universidade Federal do Amazonas, CNPJ 04.378.626/0001-97, atendendo a comunidade universitária no Restaurante Universitário da Faculdade de Medicina e Escola de Enfermagem de Manaus, desde o dia 30 de Agosto do ano de 2013, conforme contrato de nº 38/2013. Fornecendo os serviços de alimentação abaixo discriminados, não ocorrendo nada que exista ou venha desabonar sua conduta e Capacidade Técnica até a presente data.

SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO
 Nº TABELIONAT DE NOTAS
 JESSICA KAROLINE VIEIRA
 ESCRIVENTE AUTORIZADA
 Av. Paribás, nº 250 - Adm. de Ensino Superior - Bloco 100 - Manaus - AM - 69077-000
 Fone: (92) 2123-0008
 www.ufam.edu.br
 www.velocri.com.br
 C4 7B22-AF61-7321-7E2F-Valde o selo eletrônico em www.velocri.com.br
 Manaus (AM), 30 de Setembro de 2014.
 Paga: R\$ 4,25 + 014, IBS

Serviços Prestados	Quantidade mensal e unidade de medida	Quantidade total executada e unidade de medida	Prazo de execução
Desjejum	1.923 unidade	17.307 unidade	02/09/13 a 31.07.14
Refeições	6.173 unidade	55.553 unidade	02/09/13 a 31.07.14
Total	8.096 unidade	72.860 unidade	02/09/13 a 31.07.14

Manaus, 01 de setembro de 2014

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
 Restaurante Universitário
Renato N. Queiroz
 Renato N. Queiroz
 Coordenador de R.U.

X Priscilla Sousa Ladeira

Visto:

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
 Pro-Reitoria de Assuntos Comunitários

1997 CRN
 MULTICOMUNISTA
 Priscilla Sousa Ladeira

[Assinatura]
 Prof.ª Dra. Kathya Augusta Thomé Lor

Av. General Rodrigo Octávio Jordão Ramos, n.º 3000 - Coroado.
 C.E.P.: 69.077 - 000. Anexo do Restaurante Universitário – Mini campus Universitário – Setor Sul
 Fone: (92) 3305 - 4209.

SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO
 Nº TABELIONAT DE NOTAS
 Pliciliane Moraes de Castro dos Santos
 ESCRIVENTE AUTORIZADA
 Av. Paribás, nº 250 - Adm. de Ensino Superior - Bloco 100 - Manaus - AM - 69077-000
 Fone: (92) 2123-0008
 www.ufam.edu.br
 www.velocri.com.br
 C4 7B22-AF61-7321-7E2F-Valde o selo eletrônico em www.velocri.com.br
 Manaus (AM), 23 de Fevereiro de 2014.
 Paga: R\$ 4,25 + 014, IBS

CHANCELA

Registrado no CRN-7 sob o nº 07/15

Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva
C.R.Q.
(Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

Local e data 27/02/2014

Helena de Sousa Costa

Nutricionista Fiscal
Presidente do CRN-7
CRN/7-229

Delegação de Competência
Postaria nº 009/2014
31/03/2014

Obs.: tamanho da chancela a critério do Regional.



CARTÓRIO ABREU Av. Paraíba, nº 250 - Adnanópolis - Manaus - AM - Fone: (91) 3121-1100
TABELIONATO DE NOTAS Bel. Ana de Fátima Abreu Chagas - Tabellã / www.cartorioabreu.com.br

AUTÊNTICO a presente fotocópia por conferir com o documento a mim apresentado do que dou fé

SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO - TJAM - N.º AZ679003-65
Cd. A33B-C225-DCF9-D6B3-Valide o selo www.seloeam.com.br
Manaus (AM), 30 de Março de 2014.

JESSICA KAROLINE M. DE ANDRADE
ESCRIVENTE AUTORIZADA

Pago: R\$ 4,25 + 014, IBS

Delegação de Competência
Postaria nº 009/2014
31/03/2014



INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA**

Nome Fantasia: **QUALY NUTRI**

Logradouro: **RUA PLANETA PLUTAO**

Número: **80**

Bairro: **ALEIXO**

CNPJ: **11.699.529/0001-61**

Área Ocupada: **50.00**

Complemento:

CEP: **69060060**

Nota: -----

Inscrição Municipal: **13323101**

Cadastro Imobiliário: **128843**

Protocolo: **AML2200163155**

Data da Expedição: **21/10/2022**

ATIVIDADE(S) EXERCIDA(S) NO LOCAL

CNAE:	Descrição
5611-2/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
5620-1/01	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

ATIVIDADE(S) NÃO EXERCIDA(S) NO LOCAL

CNAE:	Descrição
5611-2/01.03	Restaurantes e similares sem fornecimento de música transmitida por qualquer processo
5611-2/01.01	Restaurantes e similares com fornecimento de música (uso de som amplificado)
5611-2/01.02	Restaurantes e similares com fornecimento de música transmitida (sem uso de som amplificado)

OBSERVAÇÕES

- A Empresa acima identificada com base na Lei nº2.795 de 08/10/2021, procedeu a Atualização Cadastral em 21/10/2022, estando ciente de que este ato não regulariza o Alvará de Funcionamento, o qual deverá ser requerido e atendido todas as exigências do Plano Diretor Urbano e Ambiental de Manaus.
- Este documento é somente o comprovante de sua inscrição fiscal junto a Prefeitura de Manaus.
- O mesmo não representa e nem substituí 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/XJGDNRUG>



Escaneie o QR Code



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



CARTÃO DE INSCRIÇÃO DO CONTRIBUINTE

INSCRIÇÃO	C.N.P.J	VIA
04.226.792-7	11.699.529/0001-61	18

RAZÃO OU DENOMINAÇÃO SOCIAL
QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA

NOME FANTASIA
QUALY NUTRI

REGIME	CADASTRAMENTO	EMIÇÃO	VALIDADE
Simples	08/04/2010	06/12/2022	06/12/2024

APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA NA AQUISIÇÃO DE MERCADORIAS

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO
RUA PLANETA PLUTAO, NRO 80, ALEIXO, MANAUS - AM CEP
69.060-060

ATIVIDADE ECONÔMICA NA SEFAZ
5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para
empresas, desde 08/04/2010.

OBSERVAÇÃO
Optante do Simples Nacional

CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO

001670362108764



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO
AC-AP-AM-PA-RO-RR

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA POR EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

Nº ART178/2022

ATESTO para os devidos fins que o(a) nutricionista **MARCIA CRISTINA CHENEDESSE**, inscrito(a) no Conselho Regional de Nutricionista da 7ª Região sob o nº **626**, assume a Responsabilidade Técnica por execução de serviços de alimentação em nutrição da Pessoa Jurídica **QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA**, CNPJ nº **11699529000161**, inscrita neste Regional sob o nº **PJ/0536**.

Atenciosamente,

Belém-PA, 15 de dezembro de 2022

(ASSINADO DIGITALMENTE SOB O Nº ART178/2022)

YONAH LÊDA VIEIRA FIGUEIRA

Presidente do CRN-7

CRN7:0181

Para verificar a autenticidade deste documento acesse:

www.crn7.org.br >> Autoatendimento ao Profissional >> Conferência de Certidão

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO

Edifício Real One, 21º andar. Avenida Governador José Malcher, 937

CEP: 66055-260 - São Brás - Belém - PA

TEL: (91) 3038-7006 / 3038-7016

E-MAIL: registropj@crn7.org.br

SITE: www.crn7.org.br

Protocolo



62378/2022

Verificação de Autenticidade





CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO
AC-AP-AM-PA-RO-RR

CERTIDÃO DE REGULARIDADE PROFISSIONAL

CERTIDÃO Nº 31812

A Presidente do Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região, no uso das atribuições conferidas pela Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, regulamentada pelo Decreto-Lei nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980, **CERTIFICA** para fins de comprovação, que o(a) Nutricionista **MARCIA CRISTINA CHENEDESSE**, encontra-se regularmente inscrito(a) no CRN-7 sob o número de registro **0626**, e quite com a suas obrigações financeiras até a presente data.

Atenciosamente,

Belém/PA, 02 de março de 2023

(ASSINADO DIGITALMENTE)

YONAH LÊDA VIEIRA FIGUEIRA

CRN-7: 0181

Presidente do CRN-7

Esta certidão tem validade até **31/03/2023 18:12:00**.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse:
www.crn7.org.br >> Auto Serviços >> Conferência de Certidão
Esta certidão está registrada sob o nº **31812**

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO

Edifício Real One, 21º andar. Avenida Governador José Malcher, 937

CEP: 66055-260 - São Brás - Belém - PA

TEL: (91) 3038-7006 / 3038-7016

E-MAIL: registro@crn7.org.br

SITE: www.crn7.org.br

Protocolo



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO
AC-AP-AM-PA-RO-RR

CERTIDÃO DE REGULARIDADE PROFISSIONAL

CERTIDÃO Nº 31812

A Presidente do Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região, no uso das atribuições conferidas pela Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, regulamentada pelo Decreto-Lei nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980, **CERTIFICA** para fins de comprovação, que o(a) Nutricionista **MARCIA CRISTINA CHENEDESSE**, encontra-se regularmente inscrito(a) no CRN-7 sob o número de registro **0626**, e quite com a suas obrigações financeiras até a presente data.

Atenciosamente,

Belém/PA, 02 de março de 2023

(ASSINADO DIGITALMENTE)

YONAH LÊDA VIEIRA FIGUEIRA

CRN-7: 0181

Presidente do CRN-7

Esta certidão tem validade até **31/03/2023 18:12:00**.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse:
www.crn7.org.br >> Auto Serviços >> Conferência de Certidão
Esta certidão está registrada sob o nº **31812**

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO

Edifício Real One, 21º andar. Avenida Governador José Malcher, 937

CEP: 66055-260 - São Brás - Belém - PA

TEL: (91) 3038-7006 / 3038-7016

E-MAIL: registro@crn7.org.br

SITE: www.crn7.org.br

Protocolo



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO
AC-AP-AM-PA-RO-RR

CERTIDÃO DE REGULARIDADE PROFISSIONAL

CERTIDÃO Nº 31812

A Presidente do Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região, no uso das atribuições conferidas pela Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, regulamentada pelo Decreto-Lei nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980, **CERTIFICA** para fins de comprovação, que o(a) Nutricionista **MARCIA CRISTINA CHENEDESSE**, encontra-se regularmente inscrito(a) no CRN-7 sob o número de registro **0626**, e quite com a suas obrigações financeiras até a presente data.

Atenciosamente,

Belém/PA, 02 de março de 2023

(ASSINADO DIGITALMENTE)

YONAH LÊDA VIEIRA FIGUEIRA

CRN-7: 0181

Presidente do CRN-7

Esta certidão tem validade até **31/03/2023 18:12:00**.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse:
www.crn7.org.br >> Auto Serviços >> Conferência de Certidão
Esta certidão está registrada sob o nº **31812**

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO

Edifício Real One, 21º andar. Avenida Governador José Malcher, 937

CEP: 66055-260 - São Brás - Belém - PA

TEL: (91) 3038-7006 / 3038-7016

E-MAIL: registro@crn7.org.br

SITE: www.crn7.org.br

Protocolo



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO
AC-AP-AM-PA-RO-RR

CERTIDÃO DE REGULARIDADE PROFISSIONAL

CERTIDÃO Nº 31812

A Presidente do Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região, no uso das atribuições conferidas pela Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, regulamentada pelo Decreto-Lei nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980, **CERTIFICA** para fins de comprovação, que o(a) Nutricionista **MARCIA CRISTINA CHENEDESSE**, encontra-se regularmente inscrito(a) no CRN-7 sob o número de registro **0626**, e quite com a suas obrigações financeiras até a presente data.

Atenciosamente,

Belém/PA, 02 de março de 2023

(ASSINADO DIGITALMENTE)

YONAH LÊDA VIEIRA FIGUEIRA

CRN-7: 0181

Presidente do CRN-7

Esta certidão tem validade até **31/03/2023 18:12:00**.

Para verificar a autenticidade deste documento acesse:
www.crn7.org.br >> Auto Serviços >> Conferência de Certidão
Esta certidão está registrada sob o nº **31812**

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO

Edifício Real One, 21º andar. Avenida Governador José Malcher, 937

CEP: 66055-260 - São Brás - Belém - PA

TEL: (91) 3038-7006 / 3038-7016

E-MAIL: registro@crn7.org.br

SITE: www.crn7.org.br

Protocolo



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
7ª REGIÃO



INSCRIÇÃO Nº 0626

NOME

MARCIA CRISTINA CHENEDESSE

OBSERVAÇÕES

2ª VIA

Marcia C Chenedese

ASSINATURA DO TITULAR



VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - LEI Nº 6.206/75

CARTEIRA DE IDENTIDADE DO NUTRICIONISTA

RG	ORGÃO EXP.	DATA EXP.	CPF	6376908 05/20
139551943	SSP/SP	04/10/1979	014.310.398-96	
FILIAÇÃO				
OSCAR CHENEDESE				
ALICE DA CONCEICAO PINTO CHENEDESE				
NACIONALIDADE	NATURALIDADE	DATA NASC.		
BRASILEIRA	SÃO PAULO/SP	28/08/1961		
CONCLUSÃO DO CURSO	ESTABELECIMENTO DE ENSINO/UF			
10/04/1987	UNIVERSIDADE DE MOGI DAS CRUZES			
LOCAL E DATA DE EXPEDIÇÃO				
Belém/Pa, 07 de dezembro de 2022				
				
PRESIDENTE DO CRN				
www.cfn.org.br				



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS DA 7ª REGIÃO
AC - AP - AM - PA - RO - RR

CERTIDÃO DE REGISTRO E REGULARIDADE - CRR

VÁLIDA ATÉ: 30/04/2023

UF DO REGISTRO: AM

REGISTRADA NO CRN-7 EM: 18/08/2011

SOB O Nº PJ/0536

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social:

QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA

Nome Fantasia:

QUALY NUTRI

Endereço da Matriz:

RUA PLANETA PLUTAO, 80, BAIRRO:ALEIXO - MANAUS/AM CEP: 69.060-060

CNPJ Matriz:

11.699.529/0001-61

Endereço

CNPJ Filial:

Capital Social da Matriz:

R\$ 500.000,00 (QUINHENTOS MIL REAIS).

Capital Social da Filial:

Objeto Social:

56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas.
47.29-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente
56.11-2-01 - Restaurantes e similares
56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê.

Ramo de atividade relacionado ao registro:

56.20-1-01-FORNEC DE ALIM PREPARADOS P. P/ EMPRESA

DADOS DO(A) NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO(A)
PELAS ATIVIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Nome:

MARCIA CRISTINA CHENEDESSE

Inscrito em 30/10/1997, no CRN-7 sob o nº 0626

Responsabilidade Técnica concedida em: 07/11/2022

CERTIFICAMOS que a pessoa jurídica acima citada se encontra registrada em situação cadastral regular e sem pendência financeira 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.

HAVENDO QUALQUER ALTERAÇÃO NOS DADOS ACIMA DESCRITOS, APÓS A DATA DE EXPEDIÇÃO DESTA CERTIDÃO, TORNA O DOCUMENTO INVÁLIDO E NULO DE PLENO DIREITO.

(ASSINADO DIGITALMENTE)

Yonah Lêda Vieira Figueira
Presidente do CRN-7
CRN7:0181

Belém/PA, 22 de novembro de 2022

Fechar

Imprimir



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

LICENÇA SANITÁRIA
N^o 19922174/2022
VÁLIDO ATÉ 05/10/2024

INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA**
Nome Fantasia: **QUALY NUTRI**
Logradouro: **RUA PLANETA PLUTAO**
Número: **80**
Bairro: **ALEIXO**

CNPJ: **11.699.529/0001-61**
Protocolo: **AMP2200251416**
Complemento:
CEP: **69060060**
Nota :-----

Inscrição Municipal: **13323101**
Cadastro Imobiliário: **128843**
Data Emissão: **05/10/2022**
Valido até: **05/10/2024**

LISTA DE ATIVIDADES AUTORIZADAS

CNAE:	Descrição
5620-1/01	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
5611-2/01.01	Restaurantes e similares com fornecimento de música (uso de som amplificado)

LISTA DE ATIVIDADES NÃO AUTORIZADAS

CNAE:	Descrição
5611-2/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê

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/220JUON34>



Scan QR Code



INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO
LTDA**

CNPJ: **11.699.529/0001-61**

Inscrição Municipal:
13323101

Nome Fantasia: **QUALY NUTRI**

Área Ocupada: **50.00**

Cadastro Imobiliário:
128843

Logradouro: **RUA PLANETA PLUTAO**

Complemento:

Protocolo:
AML2200192860

Número: **80**

CEP: **69060060**

Data da Concessão:
13/12/2022

Bairro: **ALEIXO**

Nota: -----

LISTA DE ATIVIDADES AUTORIZADAS

CNAE:	Descrição
5611-2/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
5620-1/01	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas

LISTA DE ATIVIDADES NÃO AUTORIZADAS

CNAE:	Descrição
5611-2/01.03	Restaurantes e similares sem fornecimento de música transmitida por qualquer processo
5611-2/01.01	Restaurantes e similares com fornecimento de música (uso de som amplificado)
5611-2/01.02	Restaurantes e similares com fornecimento de música transmitida (sem uso de som amplificado)

Observações

- O alvará de Localização e Funcionamento é concedido por meio eletrônico considerando a legislação pertinente, os respectivos 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/MPUFXB1Z>



Escaneie o QR Code



QUALY NUTRI SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA.

Manual de Procedimentos Técnicos

E

Procedimento Operacional Padronizado

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

INTRODUÇÃO

➤ IDENTIFICAÇÃO:

Empresa: Qualy Nutri Servicos de alimentação Ltda. Buffet Morada

Endereço: Rua Planeta Plutão n 80 – Conjunto Morada do Sol –Aleixo - Manaus AM

CNPJ: 11.699.529/0001-61

➤ OBJETIVO:

Estabelecer os procedimentos e práticas sobre higiene referente às atividades da QUALY NUTRI SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA., situada nas instalações do Buffet Morada , incluindo as instalações, produtos, equipamentos e todo pessoal envolvido nas operações de manipulação, armazenamento, embalagem e preservação dos gêneros e refeições.

➤ ABRANGÊNCIA:

ÁREA DE PRODUÇÃO – BUFFET MORADA .

➤ RESPONSABILIDADE

O administrador da unidade é responsável por aplicar e se fazer cumprir todos os regulamentos descritos neste Manual.

Os funcionários envolvidos na operação devem cumprir todas as normas estabelecidas para o seu cargo.

O armazenamento é de responsabilidade do encarregado do estoque e na sua falta ficam responsáveis o cozinheiro líder ou auxiliares de cozinha.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

Distribuição da refeição: Todos os funcionários envolvidos na operação.

A montagem e transporte das refeições são de responsabilidade de todos os funcionários operacionais.

➤ **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA**

Por estar localizado em o funcionamento acontece horário comercial ou quando houver evento.

➤ **DEFINIÇÕES:**

- **Higienização:** Procedimentos de limpeza e sanitização.
- **Desinfecção (sanitização):** é a redução, através de agentes químicos ou físicos do número de microrganismos de forma que impeça a contaminação do alimento que se prepara.
- **Teste sensorial:** avaliação das características sensoriais, ou seja, textura, odor e cor dos gêneros in natura e para gêneros preparados acrescenta-se sabor.
- **PCMSO:** Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.
- **PVPS:** Primeiro que vence, primeiro que sai.
- **POP's:** Procedimentos Operacionais Padronizados.
- **ASO:** Atestado de Saúde Ocupacional.
- **IT:** Instrução para o trabalho.
- **SIF:** Serviço de Inspeção Federal.
- **SISP:** Serviço de Inspeção Estadual.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

1. RECURSOS HUMANOS

➤ PROCEDIMENTO NA ADMISSÃO DOS FUNCIONÁRIOS

O processo de seleção tem início com uma entrevista do candidato, esta realizada diretamente com a Responsável Técnica da unidade e membros do Quadro Técnico. Sendo aprovado, o candidato é encaminhado para a Avaliação do Estado de Saúde através do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO). Aprovado no exame de avaliação, este estará apto para assumir a função destinada.

➤ MÉTODO UTILIZADO PARA TREINAMENTO DOS FUNCIONÁRIOS

Os treinamentos direcionados ao quadro de funcionários são ministrados por uma nutricionista do quadro técnico da unidade e/ou por uma Nutricionista convidada.

Os funcionários constantemente são orientados através de pequenos Diálogo Diário de Segurança (DDS) quanto às rotinas de trabalho adequadas, objetivando uma maior produtividade e redução de riscos relacionados à contaminação dos alimentos.

Os funcionários estão conscientes da importância da higienização das mãos a cada momento necessário: quando manipulam alimentos e/ou utensílios, quando realizam limpeza de superfícies ou outras atividades, como as preparações na área da Produção. A higienização das mãos é feita, inicialmente, quando chegam ao trabalho, a cada hora, a cada troca de função durante as operações, ao utilizar os sanitários, quando espirram, assoam o nariz ou se coçam.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

➤ PROCEDIMENTO PARA AVALIAÇÃO MÉDICA

O candidato ao emprego na empresa é submetido a exame médico específico como exames laboratoriais: hemograma, copro cultura, copro parasitológico, RX, além dos exames exigidos pelo PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, PPRA – Programa Prevenção e Risco Ambientais NR-7.

Nenhuma pessoa afetada por enfermidade infecto-contagiosa ou que apresentar inflamações, infecções ou afecções na pele, feridas ou outra anormalidade que possa originar contaminação microbiológica do produto, do ambiente ou de outros indivíduos será admitida para trabalhar no processo de manipulação dos produtos.

Também são realizados exames médicos periódicos (anuais) para controle de saúde do trabalhador. O atestado, ficha registro do funcionário e exames periódicos encontram-se nos Recursos Humanos, para efeito de controle.

Não é permitido o preparo de alimentos ao manipulador que apresente: hepatite A, diarréias, infecções gastrintestinais, vômitos, febre e infecções naso-faríngeas.

O manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior são afastados das funções e encaminhados para exames médicos e tratamento.

O manipulador que apresentar cortes ou lesões não manipula alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as mesmas estejam efetivamente protegidas por uma cobertura à prova d'água, como a luva de borracha.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

PROCEDIMENTOS PARA USO DE UNIFORMES

Os funcionários usam uniformes de cor branca e limpos, cabelos aparados, protegidos por toucas ou gorros, barbeados (sem pêlos na face), unhas aparadas, limpas e sem esmaltes. Não fumam e nem utilizam adornos como, por exemplo, pulseiras, brincos, relógios e anéis dentro da unidade de alimentação.

➤ **PROCEDIMENTO PARA A ALIMENTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS**

As refeições dos funcionários são fornecidas pela própria Empresa, realizadas no local.

➤ **USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI'S):**

- Para a proteção das mãos:
 - **Luvas de borracha:** para lavagem de panelas, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo, limpeza de sanitários, área de depósito de lixo e manipulação de produtos químicos;
 - **Luvas de malha de aço:** para pré-preparo de carnes cruas e vegetais de cortes mais grosseiros como, por exemplo, raízes (aipim e inhame) e abóbora;
 - **Luvas descartáveis:** na manipulação de alimentos prontos para consumo, que já tenham sofrido tratamento térmico, no preparo e manipulação de alimentos prontos para consumo, os quais não serão submetidos a tratamento térmico e na manipulação de saladas, cujas hortaliças já tenham passado por adequado processo de higienização (desinfecção);
 - **Luvas térmicas:** utilizadas como item de segurança na manipulações que envolvem temperaturas elevadas.
- Para proteção frontal:
 - **Aventais PVC forrados:** para proteção contra umidade;
 - **Aventais de tecido:** para proteção contra a sujidade do uniforme;
 - **Aventais de lona:** para proteção contra o calor em atividades realizadas próximas ao fogão, forno e balcão térmico.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- Proteção dos pés:
 - **Bota PVC e sapatos fechados antiderrapantes:** para proteção contra escorregões e quedas no ambiente, principalmente quando o chão (piso) apresentar umidade.

2. CONDIÇÕES AMBIENTAIS

➤ CONDIÇÕES AMBIENTAIS INTERNAS

▪ Ventilação: **ocorre de forma natural. sem sistema de exaustão**, ocorre de forma natural. Não possui sistema de exaustão, mas possui ambiente um amplo e arejado, possibilitando assim a renovação do ar naturalmente, garantindo o conforto térmico e mantém o ambiente livre de fungos, gases, fumaça e condensação de vapores.

Iluminação: mista (natural e artificial). As janelas são dotadas de telas milimétricas que protegem contra a entrada de vetores e/ou objetos contaminantes. As lâmpadas de todas as áreas são fluorescentes sendo 2 sem proteção contra quedas acidentais. As redes elétricas disponíveis são a monofásica (110V) e a trifásica (220V).

➤ CONDIÇÕES AMBIENTAIS EXTERNAS

A unidade de alimentação localiza-se no pavimento térreo, com fácil acesso externo para o abastecimento. Os arredores não oferecem riscos às condições gerais de higiene e sanidade, ou seja, é uma área livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, animais, insetos e roedores. O acesso se dá através de uma avenida asfaltada, com iluminação pública.

3. EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES E SANEAMENTO

➤ TIPO DE CONSTRUÇÃO E MATERIAL EMPREGADO EM CADA SETOR:

- Teto:

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

Forro de gesso acartonado em 80% da área e nas áreas de cocção teto em laje. O acabamento é liso, impermeável, de cor branco gelo. É isento de vazamentos e goteiras.

- Paredes:

Lisas, azulejadas, em cor clara. Sem falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos; resistentes à limpeza. Todas as áreas de pré-preparo são separadas por paredes e portas.

- Piso:

Cerâmica de cor clara e de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, resistente ao tráfego, bem como ao ataque de substâncias corrosivas; de fácil higienização, porem desgastados .

- Ralos:

Impedem a entrada de roedores; de fácil limpeza. As áreas de cocção não possuem canaletas impedindo o acúmulo de sujeira e/ou restos de alimentos na rede de esgoto.

- Portas/Janelas:

As portas tem superfície lisa, não absorventes, com abertura máxima de 1cm do piso , mas com falhas de revestimento . As janelas são de vidro, o que facilita a entrada da luz natural.

4. DISTRIBUIÇÃO DAS ÁREAS

➤ ÁREA PARA RECEPÇÃO DE MERCADORIAS

Está situada em área externa da Unidade, o que facilita o desembarque de mercadorias. A conferência das mercadorias é feita na própria área de recebimento e a pesagem conferida . Dispõe de espaço físico para a pré-lavagem de vegetais; raízes e folhosos. A área possui superfície adequada para conferência .

➤ ÁREA PARA ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

Área privada com acesso para a entrada de gêneros destinados ao armazenamento à temperatura ambiente. Possui porta única, piso em material lavável e resistente ao tráfego. O ambiente possui

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

iluminação artificial e temperatura ambiente. As paredes são mantidas secas, sem infiltrações ou inundações. As prateleiras e estantes são de material resistente, liso, impermeável, sem rugosidades e frestas. Os produtos de limpeza estão armazenados em local distinto, separados dos gêneros alimentícios, assim como os descartáveis.

➤ **CONTROLE DE UTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS**

A disposição dos produtos obedece à data de fabricação. Os produtos de fabricação mais antiga são posicionados de maneira a serem consumidos em primeiro lugar (Princípio PVPS). As datas de validade são sempre verificadas, de forma que o produto seja utilizado antes do prazo de vencimento, com exceção dos produtos *in natura*, os quais são isentos de data de validade. Quando há ocorrência de alguma irregularidade com o produto, este não é utilizado e o responsável é imediatamente comunicado.

➤ **ÁREA PARA ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS PERECÍVEIS**

Destinada à estocagem de gêneros perecíveis em condições ideais de temperatura e umidade. Os equipamentos para refrigerados e congelados encontram-se em bom estado de conservação, higiene e funcionamento.

➤ **ÁREA DE PRÉ-PREPARO**

Áreas onde são realizados os pré-preparos, porcionamentos, confecção. Todas as áreas de pré-preparo não tem local específico, porém são monitoradas por horário (rotinas).

As operações preliminares de confecção são realizadas, a saber:

- **Área de pré-preparo de carnes:** Esta área dispõe de bancadas fixa em aço inox com espaço para lavagem contendo duas torneiras e uma cubas, (rotina)
- **Área de pré-preparo de vegetais:** Possui uma bancada fixa em aço inox com uma cubas para lavagem; (rotina)

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- **Área de pré-preparo de frutas:** Possui uma bancadas fixas em aço inox com uma cuba para lavagem.

➤ **Área de preparo**

- **Área de saladas:** É realizado na área de pré-preparo de vegetais, as atividades são realizadas em períodos distintos. Pela manhã, os manipuladores estão envolvidos no pré-preparo das saladas após isso, inicia-se o pré preparo dos vegetais que serão servidos no dia posterior.
 - **Área para cocção:** Os equipamentos necessários a esta área estão organizados seguindo um fluxo racional, dispostos sobre balcões específicos.
- **Área para cocção :** Possui 01 fogão de 08 bocas e e 1 grelha nas preparações.
- **Área**
 - **Refeitório:**
 - **Salão**
 - **Equipamentos:**
 - Mesas p/ recepção
 - **Mesas p/ suporte das refeições com richot's**
 - aparelhos de ar condicionado acoplado no teto;

- **Sala do administrador**

Possui mesa de escritório em madeira com cadeira; para computador; impressora ; armário arquivo com quatro gavetas ;

Instalações sanitárias e vestiários

O espaço reservado para vestiário é separado por sexo e dispõe de armários para a guarda dos pertences dos funcionários. As instalações sanitárias possuem dois lavatórios com papel toalha, dispense de sabão e um cesto para descarte de papel, além de um vaso sanitário com tampo.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- **Área de botijão de gás**

Área exclusiva para armazenamento de GLP e seus acessórios, de acordo com as normas da ABNT. Área delimitada com grades vazadas que impedem a passagem de pessoas estranhas à instalação, permitindo uma constante ventilação.

5. CONTROLE DE ÁGUA PARA CONSUMO

O sistema de abastecimento de toda a água do abastecimento (área de produção) é da SAAE (Sistema de Abastecimento de Água de Estância).

Este controle é realizado análises laboratoriais , pelo buffet.

O gelo utilizado em alimentos é fabricado na unidade, com água potável, de acordo com o Padrão de identidade e Qualidade vigente.

6. CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS E FORNECEDORES

A avaliação e desenvolvimento de qualidade dos fornecedores são realizados juntamente com o Departamento de Logística e busca a verdadeira parceria que visa aprimorar a nossa qualidade através de recebimento de produtos e serviços para oferecer o melhor para nossos clientes.

As estruturas físicas, administrativas e condições higiênico-sanitárias do fornecedor são verificadas através de visita técnica cujos critérios de preenchimento do relatório de avaliação preliminar são

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

baseados no Código Sanitário (decreto 12342 de 27/09/78); Resolução RDC 216 de 15/09/2004 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Portaria 2535 de 24/10/2003.

No momento da entrega de mercadorias, são avaliados os seguintes itens:

- Cumprimento da data de entrega;
- Uniformização, asseio e hábitos dos entregadores;
- Condições de transporte, higiene e temperatura (quando aplicável);
- Nota fiscal preenchida corretamente;
- Embalagem: rotulagem (composição do produto data de fabricação e validade, nome do produto, nome do fabricante, ingredientes, nº de registro dos produtos em órgão competente, quando aplicável): SIF, SISP ou Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e Ministério da Saúde e Integridade.

As não conformidades são registradas.

7. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

O local segue todas as orientações para o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, de acordo com as Normas Sanitárias. O CIP (Controle Integrado de Pragas) é de responsabilidade da IPA é realizado pela empresa especializada.

O serviço de controle de vetores e pragas é executado por empresa controladora de vetores e pragas urbanas, licenciadas e/ou cadastrada pela vigilância sanitária, que utilize somente produtos desinfetantes registrados no Ministério da Saúde.

A empresa emite um Certificado de aplicação constando à área tratada, produtos utilizados, validade do processo e técnico responsável.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

A escolha das técnicas de controle integrado de pragas e a disposição das armadilhas e iscas é responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante cumpre as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa controladora de pragas urbanas.

O estabelecimento de alimentos apresenta à autoridade sanitária municipal, os seguintes documentos:

- Proposta ou contrato de serviço, elaborada pela empresa controladora de pragas contratada, contendo, entre outras, as medidas preventivas a serem adotadas pelo contratante e relatório técnico de visita.
- Certificado ou comprovante de execução do serviço, contendo as seguintes informações:
 - Identificação completa da contratada;
 - Número da licença de funcionamento;
 - Identificação da empresa usuária do serviço;
 - Execução do serviço;
 - Produtos utilizados, informando o nº do registro, composição, concentração e quantidade aplicada;
 - Indicações para uso do médico, informando o grupo químico, a ação tóxica e o antídoto e o tratamento adequado;
 - Pragas alvo;
 - Assinatura do responsável técnico e inscrição no conselho regional de classe pertinente;
 - A manipulação e aplicação de produtos desinfetantes é efetuada de modo a garantir a segurança dos produtos, operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

8. VISITANTES

As pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de manipulação de alimentos são consideradas visitantes.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

Sua presença na área da cozinha é vinculada à utilização de avental e proteção pra cabelos (toucas) e não é permitido tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer material interno do estabelecimento.

Não é permitido aos visitantes comer, fumar, mascar gomas bem como entrar nas dependências da cozinha apresentando ferimentos, gripes, doenças transmissíveis, gastroenterites ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

Além disso, são obedecidas todas as regras definidas pelo cliente.

9. IDENTIFICAÇÃO E RASTREABILIDADE DE PRODUTOS

Este procedimento somente é utilizado no caso de Surtos de Toxinfecção Alimentar.

10. HIGIENE PESSOAL

É obrigatório que todos os funcionários cumpram as determinações e as normas de higiene estabelecidas pela Empresa, tais como:

- ✓ Usar roupas e calçados limpos; unhas sempre curtas, limpas e livres de qualquer tipo de esmalte; usar maquiagem leve e sem adereços;
- ✓ Os funcionários estão diariamente barbeados.
- ✓ Os cabelos dos homens são mantidos bem aparados. Todos os funcionários (as), sem exceção, têm os cabelos cobertos através do uso de toucas e rede (fornecidos pela empresa) sem grampos ou similares.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ Não é permitida a prática de atos anti-higiênicos, tais como: coçar-se, introduzir os dedos na orelha, nariz ou boca.
- ✓ O uniforme segue os padrões descritos da empresa
- ✓ São utilizados os seguintes EPI's:
 - Botas e/ou sapatos brancos de segurança com uso contínuo, mantido sempre limpo, não tendo aberturas nas pontas ou calcanhares ou utilizados como chinelos.
 - Luva de Borracha utilizada para trabalhos com produtos de limpeza e químicos e são mantidas sempre limpas e em perfeito estado de conservação;
 - Luva de Malha de aço utilizada no manuseio de objetos para trabalhos/ produtos cortantes, cujo sua higienização esta descrita neste Manual;
 - Avental Plástico utilizado em áreas úmidas e são mantidos sempre íntegros e limpos e são retirados na entrada de sanitários.
- ✓ O uniforme é mantido em bom estado, sem rasgos, partes descosturadas e conservado limpo durante o trabalho e trocado diariamente. Não se carregam no uniforme, canetas, lápis, batons, escovinhas, cigarros, qualquer material de adorno;
- ✓ São utilizadas luvas descartáveis para o manuseio de produtos, quando não é possível a utilização de utensílio e sua troca é efetuada constantemente a qualquer mudança de atividade. **OBS:** O uso de luvas não elimina a necessidade de lavar as mãos.
- ✓ Não se fuma nas áreas de estocagem e manipulação de alimentos; esta prática só é permitida nos locais específicos para esse fim, distantes destas áreas.
- ✓ **Não é permitido durante a permanência na área de Manipulação e serviços:**
 - comer, mascar chicletes ou manter na boca palitos de dentes, fósforos, doces ou similares;
 - manter lápis, cigarros ou outros objetos atrás da orelha;
 - pentear cabelos;
 - cuspir no chão, espirrar ou tossir sobre os alimentos ou assoar o nariz;
 - enxugar as mãos no uniforme;
 - degustar comida nas mãos nem na concha e/ou outro utensílio devolvendo-o da panela.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ Os funcionários da área administrativa, serviços auxiliares/manutenção e visitantes segue as normas acima quando adentram no setor da cozinha.

Higiene das Mãos:

✓ **O funcionário lava as mãos sempre que:**

- chegar ao trabalho;
- utilizar os sanitários;
- tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- fumar;
- recolher o lixo e outros resíduos;
- tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- pegar em dinheiro;
- antes de iniciar um novo serviço;
- na troca de atividades;
- tocar em utensílios higienizados.

Lavagem das mãos: as mesmas seguem as etapas descritas abaixo:

- Enxágua-se as mãos retirando o excesso de sujeira;
- Adiciona-se sabonete líquido bactericida;
- Esfrega-se as mãos e antebraços;
- Enxágua-se;
- Seca-se com papel toalha e/ou ar quente.

- ✓ No caso de ferimentos nas mãos o funcionário é encaminhando imediatamente para os primeiros socorros. A fim de que possa receber um curativo e retornar ao trabalho seguindo as orientações abaixo:

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- Caso o funcionário trabalhe diretamente com a manipulação de alimentos o mesmo é afastado e colocado em outra atividade.
- Quando há autorização do Serviço Médico para o retorno ao trabalho este fará uso de dedeiras protetoras ou luvas (descartáveis/ procedimento);

11. RECEBIMENTO DE GÊNEROS

Etapa onde se recebe o material entregue por fornecedor, avaliando qualitativa e quantitativamente, seguindo critérios pré-definidos para cada produto descrito no Manual de boas praticas.

No momento de entrega observa-se os seguintes itens:

- ✓ Data de validade e fabricação;
- ✓ Avaliação sensorial;
- ✓ Produtos de origem animal presença do registro (SIF OU SISP);
- ✓ Condições das embalagens: estando sempre limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento; não estando em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ Condições do entregador: uniforme adequado e limpo;
- ✓ Rotulagem segundo a legislação vigente.
- ✓ Medem-se as temperaturas, verificando se estão adequadas a registrando-as no ato de recebimento em planilha própria, seguindo-se os critérios de temperatura para o recebimento descritos abaixo:

Temperatura de Recebimento	Gêneros Alimentícios
Até 7° C	Carnes resfriadas
Até 10° C	Resfriados/ refrigerados: frios, laticínios, embutidos e massas frescas.
No mínimo -12° C	Produtos Congelados

OBS: Devido à medição de Temperatura ser superficial e o termômetro não atingir o centro geométrico (para produtos congelados), sabemos que a T° não irá atingir a recomendação, portanto além da temperatura avalia-se outros itens como: embalagem íntegra, ausência de pontos de descongelamento, ausência de cristais de recongelamento, etc.

A carne moída é processada na unidade.

12. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS

Etapa que envolve três procedimentos básicos:

✓ **Armazenamento para produtos congelados:**

Após inspeção e liberação do produto, este é identificado e armazenado . O prazo de validade dos produtos é obedecido conforme indicação do fornecedor. Quando não for possível o atendimento a temperatura indicada, segue-se a tabela de critérios de uso abaixo. Quando ainda não for possível, atender a tabela, os produtos são obrigatoriamente consumidos num prazo de 48 horas após o recebimento, e mantidos sob refrigeração.

Critérios de uso:

Temperatura do equipamento disponível	Tempo Máximo de Armazenamento
De 0 a - 5° C	10 dias
- 5° C a - 10° C	20 dias

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- 10° C a - 18° C	30 dias
< -18° C	90 dias

✓ **Armazenamento para produtos refrigerados:**

Após inspeção e liberação do produto, este é identificado e armazenado na câmara de refrigeração. O prazo de validade dos produtos é obedecido conforme indicação do fornecedor. Quando não for possível o atendimento a temperatura indicada, segue-se a tabela de critérios de uso abaixo:

Critério de uso:

Produto	Temperatura	Tempo Máximo de Armazenamento
Pescados	Até 4° C	24 horas
Carne bovina, suína, aves.	Até 4° C	72 horas
Frios (fatiados), exceto para lasanha.	Até 4° C	72 horas
	Até 6° C	48 horas
	Até 8 ° C	24 horas

Carnes Crayovac:

- São mantidas em suas próprias embalagens evitando perfurações. Caso haja perfurações segue orientação do fornecedor e ou critério de uso da tabela de produtos resfriados.

Carnes industrializadas congeladas (quibe, hambúrguer, almôndegas, steak, etc.):

- Não são utilizadas na unidade.

Carnes Suínas, Aves e bovinas:

- São retiradas de sua embalagem originais (caixas de papelão) e acondicionadas em caixas monobloco;
- São acondicionadas em pequenos lotes para maior refrigeração;
- As carnes recebidas permanecem congeladas e sua validade segue orientação do fornecedor e ou critério de uso da tabela de produtos congelados.

Frios e laticínios:

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- São armazenados sob refrigeração e identificados;
- Os frios e queijos fatiados/sobras são armazenados em caixas organizadoras com tampa e acondicionados sob refrigeração com a devida etiqueta com data de manipulação e validade, conforme critério de uso para produtos refrigerados;
- São congelados, desde que estejam dentro do prazo de validade;
- Iogurte e derivados: são estocados em suas embalagens originais, sob refrigeração.

Ovos:

- São retirados da caixa e das bandejas de papelão, transferindo-os para as bandejas plásticas;
- É realizada a triagem (retirada dos quebrados e rachados);
- São mantidos sob refrigeração.

Massas frescas / semi-prontas:

- São preparados e utilizadas no mesmo dia, quando necessário mantidas sob refrigeração ou congeladas, conforme o prazo de validade, com a identificação completa.

Hortaliças e Frutas:

- Os HORTIFRUTI são retirados de suas embalagens originais (ex: caixas de papelão, caixas vazadas, saco reciclados, saco de ráfia e caixa de madeira) e colocados em caixas vazadas limpas, mantido sob refrigeração com temperatura de 8 a 10°C.

✓ Armazenamento a seco

Etapa onde os alimentos são armazenados a temperatura ambiente segundo especificações do produto.

Latarias:

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- São armazenadas nas prateleiras ou estrados.
- Produtos em latas como margarinas, suco concentrado e óleo são armazenados em sua própria embalagem original (ex: caixas de papelão; embalagens plásticas) e seguem o local de armazenamento conforme critério do fornecedor.
- As latas são limpas e livres de poeira.
- O empilhamento é de forma organizada a fim de manter as latas em segurança, evitando queda e danos, uma vez que pode causar o rompimento do verniz e conseqüentemente o contato do alimento com o material da lata.
- Os rótulos ficam para frente e para cima, de forma a facilitar a identificação do produto.

Sacarias:

- Os gêneros são separados de acordo com o tipo;
- São dispostas sobre estrados, baldes organizadores ou prateleiras;
- Estão empilhados possibilitando uma boa ventilação;
- Os sacos de leite em pó ficam separados das farinhas a fim de evitar a contaminação cruzada.
- Depois que os sacos forem abertos seu conteúdo pode ser transferido para recipientes plásticos ou sacos transparentes, sendo rotulados com etiquetas de embalagem.

Bebidas:

- As garrafas são limpas, antes de serem armazenadas e são dispostas nas prateleiras inferiores.

Descartáveis:

- As caixas com descartáveis são empilhadas de forma organizada, agrupando-as conforme a finalidade, o estoque de descartável fica separado dos secos garantindo assim melhor organização. Na liberação para a UAN, os descartáveis são retirados de suas embalagens primárias e liberados em seus sacos plásticos transparentes originais.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- Sacos plásticos para alimentos, para amostras de referências, luvas descartáveis, papel manteiga, sacos para lanches e papel toalha são mantidos em caixas organizadoras devidamente fechadas e identificadas e/ou envoltos em sacos plásticos.

Material de limpeza:

- Os produtos de limpeza são armazenados em estoque diferenciado separado dos produtos alimentícios.
- São armazenados em prateleiras e/ou estrados.
- Produtos para desinfecção de alimentos não são estocados com material de limpeza.
- Não é permitido que produtos de limpeza fiquem sem identificação.

Observações Gerais:

- Controla-se a rotatividade do estoque de forma a garantir que o “primeiro que vence, é o primeiro que sai” (PVPS) conforme orientações de retirada descrita abaixo:

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- **Sacarias em palet's e prateleiras:** retirar sempre os produtos que estiverem na parte de cima do empilhamento.
 - **Latas nos palet's:** retirar primeiro os produtos que estão na parte de cima do empilhamento.
 - **Latas, potes e garrafas nas prateleiras:** retirar primeiro os produtos que estão dispostos na frente.
 - **Materiais descartáveis:** retirar os produtos que estão nas prateleiras.
 - **Material de limpeza:** retirar primeiro os produtos que estão dispostos na frente.
 - **Produtos perecíveis nos freezers:** para o mesmo produto, retirar os que estiverem na parte de cima.
- Caixas de papelão não permanecem nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento. Havendo necessidade de armazenar os produtos nas caixas, estas devem estar embaladas em sacos plásticos.
- Alimentos ou recipientes com alimentos não ficam em contato com o piso, e sim, apoiados sob estrados e/ou prateleiras.
- Nunca se utiliza produto vencido, quando o produto vencer na unidade e tiver possibilidade de troca, este produto é acondicionado em estrado e/ou prateleira diferenciada devidamente identificado.
- Quando há necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerado, respeita-se as regras de departamentalização onde os alimentos prontos para consumo são dispostos nas prateleiras superiores, e semi-prontos nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.
- É armazenado num mesmo equipamento para congelamento (freezer), tipo diferente de alimentos, devidamente embalados e respeitando regras de departamentalização além de estar regulado para o alimento que necessitar de temperatura mais baixa.
- Alimentos com risco de contaminação por odores ou microrganismos são armazenados separadamente

13. HIGIENE DOS ALIMENTOS

PRÉ-PREPARO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS:

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

A pré-lavagem de HORTIFRUTI é realizada na área interna do recebimento, Para o pré-preparo destes gêneros é realizada a higienização completa, conforme “Fluxograma de higienização de Legumes e Frutas” e “Fluxograma de higienização de folhas” (anexo 2) e Manual de Boas Práticas na sequência descrita:

Legumes e Frutas:

1. É realizada a triagem (que consiste na retirada de frutas e/ou legumes deteriorados);
2. Lavados em água corrente;
3. Os legumes são descascados, as frutas não;
4. É imerso em solução desinfetante durante o tempo recomendado conforme procedimento de desinfecção;
5. Enxágua-se em água corrente;
6. Os legumes são ralados ou cortados conforme a preparação;
7. As frutas são: descascadas, cortadas, conforme a preparação.

Folhas:

1. É realizada a triagem (que consiste na retirada das folhas amareladas, murchas, etc...);
2. Lavadas em água corrente (folha por folha);
3. São imersos em solução desinfetante durante o tempo recomendado, conforme o procedimento de desinfecção (item 16 deste Manual).
4. São cortados, picados, conforme a preparação;
5. Enxágua-se em água corrente.

Observações:

- Folhas, legumes e frutas não são colocadas diretamente no interior das cubas de lavagem durante o processo de higienização, fazendo uso de fundo falso.
- Folhas cruas ou cozidas são desinfetadas.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- Os legumes cozidos não são desinfetados.
- Frutas não manipuladas, servidas inteiras cujas cascas não são consumidas são desinfetados (mexerica, laranja, banana, etc.).
- Legumes com consistência mais branda são desinfetados com casca (ex: tomate e pepino).

PROCESSAMENTO DE LEGUMES, FRUTAS E VERDURAS:

- A manipulação é a mínima possível, valendo-se para isso de utensílios apropriados.
- As hortaliças são preparadas em pouca quantidade de água já em ebulição a fim de reduzir a perda de nutrientes por dissolução.
- Os legumes são cozidos já cortados, com exceção da beterraba.
- Frutas cortadas são mantidas embaladas.

PRÉ-PREPARO E MANIPULAÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUÍNAS, PEIXES E AVES.

DESCONGELAMENTO:

✓ Carnes Bovinas, suínas e aves:

- É utilizada área específica para este fim, em ambiente climatizado;
- O descongelamento de carnes é realizado sob refrigeração.
- Na impossibilidade de efetua-se o descongelamento sob refrigeração, procedendo-se da seguinte forma:
 - ❖ Em câmara ou geladeira;
 - ❖ Em água com temperatura inferior a 21°C por no máximo 4 horas;
 - ❖ Em temperatura ambiente livre de contaminação ambiental, monitorando a temperatura superficial, sendo que ao atingir 3 a 4°C deve-se continuar o degelo sob refrigeração.
- As aves devem ser descongeladas e após o degelo lavar cada peça, retirando possíveis penas e sobras de vísceras;
- Carnes descongeladas nunca deverão ser recongeladas;

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- Efetuar o pré-preparo e o preparo de carnes em pequenos lotes, deixando os demais sob refrigeração;
- As carnes temperadas cruas devem ser armazenadas no máximo por 24 horas, sendo a cocção feita no dia do consumo;
- Carnes resfriadas devem permanecer sob refrigeração por, no máximo, 48 horas.
- Após o descongelamento, o produto fica sob refrigeração, conforme critérios de uso .Não é realizado o descongelamento de hambúrguer, quibe, almôndegas e similares.

✓ **Pescados:**

- São pré-preparados parcialmente congelados.

DESSALGUE

✓ **Carnes Bovinas, suínas, aves e pescados:**

- As carnes são cortadas antes do dessalgue.
- O dessalgue é realizado através de fervura com antecedência mínima de 3 horas antes do preparo da refeição.

MANIPULAÇÃO

- ✓ Os bifes em geral são trabalhados em pequenos lotes, cortados e separados imediatamente por tamanho e quantidade segundo previsão real de consumo. São temperados e colocados em caixas brancas e armazenados na câmara de pré-preparo de carnes.
- ✓ Bifes grelhados são colocados diretamente sobre a chapa não muito quente, para evitar a formação de uma camada externa mais dura, que dificulta o cozimento.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ Durante o pré-preparo e preparado, as carnes são manipuladas em pequenos lotes a temperatura ambiente.
- ✓ É utilizado tempero ácido para carnes suínas, aves e peixes (ex: limão, vinagre).
- ✓ As bistecas e pernil suínos, antes da grelhagem, sofrem cocção, a fim de permitir o cozimento uniforme das carnes.
- ✓ A carne é moída na unidade. A carne sofre cocção e logo após é moída e utilizada tempo máximo 24h.
- ✓ As carnes são temperadas no máximo 24 horas de antecedência.
- ✓ No caso de cocção por frituras são respeitados os seguintes requisitos:
 - Os óleos e gorduras utilizados nas frituras, não são aquecidos a mais de 180°C.
 - O óleo é desprezado sempre que houver alteração de qualquer uma das características sensoriais ou físico-químicas.
 - A reutilização do óleo só é realizada, quando este não apresentar quaisquer alterações das características descritas acima.
 - Todo o óleo já processado é armazenado em tambores específicos com as devidas identificações e o conteúdo é recolhido pelo fornecedor. Todas as orientações quanto à coleta seletiva de óleo está baseada na CI técnica de 15/05/03 “Descarte de óleo Vegetal queimado”.
- ✓ As carnes assadas são cozidas dentro do próprio turno. Peças grandes são subdivididas para obter-se um cozimento uniforme.

Considerações Gerais para descongelamento/ Pré-preparo e Preparo:

- ✓ Durante o processo, as preparações quando necessário são degustadas para assegurar a qualidade do produto final;
- ✓ Não é permitido apoiar diretamente sobre as bancadas, tampas de panelas ou similares, fazer uso de recipientes (bandejas, pratos, etc.) com apoio;

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ Não se reaproveita alimentos;
- ✓ Alimentos prontos congelados, que foram descongelados, não são recongelados;
- ✓ Os produtos pré-preparados ou preparados tem a etiqueta de identificação ou reembalagem até que o mesmo sofra distribuição;
- ✓ Todo alimento pré-preparado ou prontos na véspera (ex: sobremesa) que são armazenados sob refrigeração são mantidos identificado com “etiqueta de validade”;
- ✓ È utilizado luva descartável especificamente durante a manipulação de alimentos que já passaram por processamento térmico (mãos previamente higienizadas).

PRÉ-PREPARO DE DOCES E CREMES:

- ✓ Os doces como pudins, cremes, gelatinas, são porcionados imediatamente após o seu preparo e armazenados sob refrigeração até 8°C na câmara de laticínios obedecendo a tabela de validade de cada produto que varia entre 24 até 3 dias após fabricação.
- ✓ A adição de canela em pó em doces é feita momentos antes do seu consumo.
- ✓ Sobremesas de forma geral são colocadas sob refrigeração, quando aplicável, até o momento de seu consumo, devendo ser retiradas aos poucos conforme a necessidade
- ✓ Não se reaproveita sobras para o dia seguinte, exceto gelatinas sem cremes que são utilizadas por um período de 72 horas.

UTILIZAÇÃO DE OVOS

- ✓ Não são utilizados ovos com cascas rachadas;
- ✓ No momento do uso são lavados em água corrente;
- ✓ Os ovos cozidos são fervidos por no mínimo 7 minutos;

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ Os ovos são quebrados um a um em recipiente antes de serem adicionados em qualquer preparação;
- ✓ Não se oferece para consumo ovos crus ou alimentos preparados onde estes permaneçam crus como cremes, mousses, marshmellow;
- ✓ Garantimos 74° C no mínimo na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces e bolinhos à base de ovos.

PRÉ-PREPARO E PREPARO DE CEREAIS E GRÃOS:

- ✓ A escolha de cereais e grãos é realizada a seco a fim de garantir que corpos estranhos sejam eliminados. São acondicionados em recipientes, e identificados e tampados.
- ✓ Para remoção de gomas e sujidades são lavados em água corrente;
- ✓ Quando há necessidade do remolho, este é feito em pequenos lotes sob refrigeração no máximo com 12 horas de antecedência (ex: feijão, grão de bico, etc.) desprezando a água e substituindo-a para posterior cozimento.

OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- ✓ **Enlatados:** As latas utilizadas não apresentam vazamentos, ferrugem, estufamento ou outros danos. São lavadas em água corrente antes de abri-las. Após aberto e se o seu conteúdo não for totalmente consumido, é transferido para outro recipiente de plástico, vidro ou inox, tampado, identificado com etiqueta de reembalagem e mantido sob refrigeração de acordo com especificações do fornecedor e ou critérios descritos a seguir:

➤ Critério de Uso

- ❖ Para produtos como (ervilha, milho, extrato, molho de pimenta, etc.): 07 dias da data de abertura;
- ❖ Para doces industrializados como (doce de leite, pêssego, banana, cocada, goiabada, etc.): 15 dias da data da abertura.
- ❖ Para produtos como picles, champignon, maionese, etc: 15 dias da data da abertura.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ **Produtos em embalagens tetra-pack** e plásticas são higienizados em água corrente antes de sua utilização.
- ✓ **Frios e queijos:** são trabalhados com peça em pequenos lotes.
- ✓ **Iogurtes e similares:** as embalagens são lavadas em água corrente antes do uso.

ETAPAS DO RESFRIAMENTO

O processo de resfriamento é utilizado nas preparações (guarnição fria) macarronese, macarrão com cenoura e passas, maionese de legumes (a maionese não é produzida na unidade) e obedecem as seguintes etapas descritas:

1. Os alimentos são acondicionados em lotes, mantendo-os descobertos para a saída de vapor, até que atinja no máximo 55° C na superfície.
2. São armazenados sob refrigeração, de forma que caia de 55°C para 21°C em 2 horas e de 21°C para 4°C em 6 horas.

ETAPAS DO REAQUECIMENTO (RETRATAMENTO TÉRMICO)

Quando necessários os alimentos são levados ao equipamento de aquecimento conforme preparação (forno ou fogão) de modo que atinja 74° C no seu centro geométrico, 70° C por 2 minutos ou 65° C por 15 minutos.

DISTRIBUIÇÃO:

Durante a distribuição, os alimentos são mantidos nas seguintes temperaturas:

- ✓ Preparações como assados, cozidos, a base de molhos: \geq a 65° C. As que não atingem esta temperatura sofrem retratamento térmico;
- ✓ Demais preparações quentes que não atingiam 65°C são preparadas em lotes e distribuídas no período máximo de 1 hora;
- ✓ Preparações frias de 0°C a 10° C por 4 horas, e entre 10° C e 21° C por 2 horas.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

Temperaturas dos equipamentos de refrigeração e manutenção térmica (quente):

- ✓ **Freezer: de 0°C a -18°C;**
- ✓ **Geladeiras e Pass trough refrigerado: de 0 a 10° C;**
- ✓ **Pass trough quente: ≥ 65° C;**

As temperaturas devem ser registradas em planilhas específicas de temperatura atualizadas diariamente.

Observações:

- ✓ Após o processamento, caso as preparações não sejam distribuídas imediatamente, as mesmas são mantidas em temperaturas adequadas podendo permanecer em temperatura ambiente por no máximo uma hora.
- ✓ Todas as massas pré-assadas e bolos sem recheio (secos), podem permanecer até 72 horas em temperatura ambiente.
- ✓ Ao porcionar os alimentos nos recipientes e/ou caldeirões para as cubas de distribuição é utilizado utensílios próprios e exclusivos por área.
- ✓ Não é permitido o reaproveitamento de alimentos do almoço para o jantar, do jantar para a ceia (exceto sobremesas), e/ou de um dia para o outro (exceto gelatina).
- ✓ Molhos resultantes das cubas não são reaproveitados nem mesmo na montagem de novas cubas ou assadeiras, devido ao tempo de exposição.
- ✓ Sobras de alimentos provenientes de balcões e Pass through, são desprezadas.

AMOSTRAS:

Retirada de Amostras de Preparações:

São realizadas diariamente conforme “Fluxograma de coleta de amostras anual, enviada pelo cliente”, e descrição abaixo:

- ✓ Identificam-se os sacos de amostras (nome da empresa, tipo de preparação, data da coleta, horários da coleta e nome do responsável pela coleta);
- ✓ Procede-se a higienização das mãos;
- ✓ Abre-se os sacos um auxílio de tesoura ou faca desinfetadas exclusiva para esta finalidade.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ Coleta-se uma porção de cada preparação, 30 minutos antes da distribuição (aproximadamente 200g);
- ✓ Transfere-se os alimentos diretamente das cubas para os sacos de amostras (sem tocar com as mãos em seu interior e sem soprá-los), fazendo uso dos próprios utensílios da distribuição;
- ✓ Retira-se o ar do saco;
- ✓ Fecha-se o saco de amostra com nó firme que não deverá estar próximo à tarja;
- ✓ Congela-se imediatamente as amostras sólidas e mantém sob refrigeração até 4°C as amostras líquidas;
- ✓ São desprezadas 72 horas após o seu consumo.

Observação:

- ✓ São retirados amostras de todas as preparações de refeições servidas (desjejum; almoço; jantar e ceia) e lanches;
- ✓ As amostras líquidas e água são armazenadas sob refrigeração durante 72 horas;
- ✓ Não são coletadas amostras chá, refrigerante, iogurte e sucos industrializados;
- ✓ No caso de preparações com espetos, palitos, copo descartável, forminha de papel, estes são retirados para acondicionamento do alimento no saco de amostra;
- ✓ As amostras dos produtos utilizados em eventos sendo industrializado e/ou produzido na unidade, as amostras são coletadas e armazenadas de acordo as especificações citadas no bloco anterior.

14. HIGIENE DO AMBIENTE

Procedimentos a serem seguidos para limpeza de todas as áreas da cozinha:

- ✓ Cada área de trabalho recebe higienização adequada e permanece limpa e organizada, durante todos os períodos.
- ✓ É realizada a limpeza por áreas.
- ✓ O lixo é coletado com auxílio de vassoura e pá.
- ✓ É realizada a lavagem completa (processo de higienização com água corrente e detergente no três vezes no serviço diurno e uma vez no serviço noturno).

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ Diariamente complementando-se a lavagem completa é realizada a desinfecção química consiste em deixar o desinfetante clorado em contato mínimo de 15 minutos.
- ✓ Os ralos são lavados e desinfetados.
- ✓ Nos horários de pico é realizada a higienização úmida.
- ✓ Os panos de limpeza não são lavados dentro da área de produção.

Não é permitido:

- ✓ Varrer a seco nas áreas de manipulação;
- ✓ Fazer uso de panos de tecido para secagem de equipamentos;
- ✓ Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos.
- ✓ Reaproveitamento de embalagens e produtos de limpeza.
- ✓ Usar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

Áreas Recepção:

- ✓ A área é mantida limpa seca e organizada;
- ✓ O piso é mantido limpo e seco;
- ✓ A limpeza é realizada diariamente.

Área de estoque:

- ✓ As prateleiras e estrados são mantidos limpos dispondo os gêneros (sacarias, latarias etc.) nos mesmos;
- ✓ O piso deste setor é mantido limpo e sem resíduo;
- ✓ Além da limpeza diária, é realizada a limpeza quinzenal do local e dos estrados.

Áreas de pré-preparo e produção:

- ✓ As áreas de trabalho são mantidas limpas e organizadas;

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ Não é permitida a permanência de resíduos de alimentos no interior das pias nem sobre as mesmas;
- ✓ O piso destes setores são mantidos limpos;
- ✓ A limpeza é realizada diariamente no mínimo três vezes no serviço diurno e uma no serviço noturno.

Áreas de distribuição:

- ✓ As áreas de trabalho são mantidas limpas e organizadas;
- ✓ A limpeza do balcão térmico é realizada rigorosamente ao final de cada distribuição (desjejum, almoço e janta) e quando necessário durante a distribuição;
- ✓ O piso deste setor é mantido limpo;
- ✓ Estas atividades são realizadas diariamente;

Área do Salão do evento:

- ✓ A limpeza do salão após é realizada após nos intervalos dos turnos de distribuição e durante a distribuição caso haja necessidade;
- ✓ A limpeza das mesas e cadeiras é realizada rigorosamente ao final de cada refeição e quando necessário durante a distribuição;
- ✓ Os pisos destes setores são mantidos limpos;
- ✓ A higienização é realizada duas vezes por semana conforme descrita no POP.

Área de Lavagem de Panelas:

- ✓ As bancadas onde são dispostos os utensílios sujos, são mantidas organizadas e higienizadas após cada turno;
- ✓ As prateleiras onde são dispostos os utensílios higienizados são mantidos limpos e organizados, a limpeza pesada é realizada semanalmente conforme POP;
- ✓ O piso deste setor é mantido limpo e sem resíduo;
- ✓ As canaletas são higienizadas após cada turno ou quando necessário;

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ A limpeza é realizada diariamente ao final de cada tudo.

Área dos vestiários e sanitários:

- ✓ É mantido seco, limpo e organizado;
- ✓ È realizada a higienização diária de pisos, paredes, vasos, pias, ralos, etc.
- ✓ É afixado “fluxograma de higienização de mãos”

Área depósito de lixo:

- ✓ O lixo sai da cozinha pela mesma entrada de mercadorias , porem om rotinas .
- ✓ Os recipientes de lixo são mantidos com sacos plásticos em seu interior e devidamente tampados;

15. HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS

Higiene de Equipamentos Pesados

Procedimento mais detalhado esta descrito no documento -POP-1:

- ✓ Limpa-se este equipamento quinzenalmente para as de armazenamento de carnes e as demais são higienizadas diariamente, com exceção do teto e paredes que são realizadas quinzenal;
- ✓ Retira-se todos os alimentos do equipamento a ser limpo mantendo-os sob refrigeração;
- ✓ Limpa-se as portas, prateleiras, teto, parede e piso;
- ✓ Finaliza-se com solução desinfetante conforme descrito no capítulo 16 deste Manual específico.
- ✓ Mantem-se diariamente a limpeza e a ordem interna das câmaras retirando os resíduos dos pisos e prateleiras e realizando a higienização úmida.

Freezer e geladeira:

- ✓ A geladeiras e o freezers são limpos sempre que necessário (mínimo quizenal)

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ São desligados em tempo hábil para que ocorra o descongelamento natural
- ✓ São retirados todos os alimentos. Quando não houver disponibilidade de equipamento de refrigeração, não é realizada a limpeza destes ao mesmo tempo.

Fogão/ Chapa do fogão/ chapeira elétrica:

- ✓ A limpeza é feita diariamente, ao final do turno, para evitar a formação de depósitos de gorduras e outros resíduos, utilizando esponja de limpeza pesada, água e detergente.
- ✓ Semanalmente é realizada uma limpeza mais profunda utilizando desengordurante.

Forno:

- ✓ Lavado com detergente, escova e água, utilizando higienização úmida diariamente;
- ✓ Semanalmente é realizada uma limpeza mais profunda utilizando produto desincrustante.

Balcão de Distribuição Quente:

- ✓ São desligados e retirados a água e os resíduos para os balcões com água, com pano multi uso;
- ✓ Lava-se interna e externamente com detergente e esponja.

Balcão de Distribuição refrigerado:

- ✓ São desligados e retirados e os resíduos;
- ✓ Lava-se interna e externamente com detergente e esponja.

Equipamentos Leves

São limpos após utilização, conforme sequência abaixo:

- ✓ O equipamento é desligado antes de iniciar a limpeza;
- ✓ Os resíduos são removidos, utilizando escova e/ou esponja e/ou raspador de metal e/ou faca sem fio;

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ As peças removíveis do equipamento, quando aplicável, são higienizadas com esponja e/ou escovinha em solução detergente durante a remoção das sujidades (se necessário, deixar as peças de molho em água + detergente e solução desengordurante) e enxaguadas em água corrente (quando aplicável);
- ✓ São guardadas em local apropriado;
- ✓ São desinfetados antes da utilização com álcool a 70%.

16. HIGIENE DOS UTENSÍLIOS

Higiene de utensílios de cozinha:

Os utensílios são higienizados conforme “Fluxograma de higienização de utensílios” e descrição abaixo:

- ✓ São lavados com água + detergente, esfregando-os com o auxílio de uma esponja;
- ✓ Enxaguados em água corrente;
- ✓ Periodicamente, realiza-se alvejamento com produtos clorado;

Garrafas térmicas:

- ✓ As garrafas de leite, café, chá e água quente são separadas;
- ✓ Os líquidos são retirados;
- ✓ As mesmas são lavadas com detergente;
- ✓ Enxaguar em água corrente; realizada a desinfecção com solução clorada, conforme descrito neste Manual específico Capítulo 16. Diariamente para as de leite e dos setores e semanalmente para as de distribuição de pacientes;
- ✓ Após a desinfecção as garrafas são enxaguadas em água corrente e permanecem emborcadas para escorrer o líquido em excesso.

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

Semanalmente são realizadas as seguintes atividades (Verificando instruções de desmontagem de acordo com o fabricante):

- ✓ O fundo das garrafas bem como os bicos são desenroscados e a ampola é retirada cuidadosamente para evitar danos;
- ✓ O casco é lavado, bem como o bico e o fundo com água + detergente + esponja ou escova;
- ✓ Após o enxágue em água corrente é realizado a desinfecção das garrafas por completo.

Observações: Para desinfecção do casco, bicos, fundo e tampas é utilizado solução clorada;

Coador de Pano

- ✓ Após utilização são lavados em água corrente;
- ✓ Enxaguados em água corrente e desinfetado sob fervura de 15 minutos.

- Luva de Malha de aço

- ✓ Após utilização são lavadas em água corrente + detergente+ escova
- ✓ Enxaguadas em água corrente e desinfetados sob fervura de 15 minutos.

Observações Gerais:

- ❖ Todos os utensílios antes de utilizados são desinfetados com álcool 70%.
- ❖ Não são utilizadas palha de aço, escovas, esponjas ou similares de metal, lã, madeira, amianto, e materiais rugosos e porosos.
- ❖ Os utensílios que não estiverem higienizados são mantidos sobre estrados ou monoblocos emborcados.
- ❖ Os utensílios higienizados são guardados emborcados para que não ocorra acúmulo de água seu interior.

Higiene de Utensílios de distribuição:

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

A higiene dos utensílios de mesa (louças, talheres, cumbuca, prato de sobremesa e bandejas), segue as normas da empresa, na sequência indicada:

Lavagem Manual

- ✓ Bandejas e utensílios para servir, recebem lavagem manual;
- ✓ Ensaboa-se os utensílios com esponja macia + sabão;
- ✓ Enxágua-se as bandejas e utensílios em água corrente;
- ✓ Pulveriza-se álcool 70% para desinfecção;
- ✓ Seca-se com pano multiuso;
- ✓ Guarda-se em local limpo e seco.

Observações:

- ✓ Não são utilizadas palha de aço, escovas, esponjas ou similares de metal, lã, madeira, amianto, e materiais rugosos e porosos.
- ✓ Os utensílios após higienização são mantidos em prateleiras limpas onde ficam para a distribuição do próximo horários, os talheres fica em pequenos lotes acondicionados em vasilhas de aço inox, as cumbucas e pratos de sobremesa são armazenadas na prateleira inferior do balcão térmico frio e só é retirada no momento da distribuição.

17. DESINFECÇÃO E ANTI-SEPSIA

Atentar para o produto de desinfecção como detergente clorado, onde o seu uso se refere somente para piso.

Produtos utilizados para desinfecção de ambiente, equipamentos e utensílios:

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ **Solução clorada** - (concentração de 200 a 250 ppm – Método de aplicação por imersão ou borrifamento) é trocada a cada 6 horas, sendo identificada através de etiqueta (horário de preparo). Na presença de matéria orgânica, a mesma deve ser desprezada imediatamente, sendo preparada nova solução:

- ✓ **Detergente Neutro**– Método de aplicação por imersão ou borrifamento. É utilizado sistema de diluição do fabricante.

- ✓ **Álcool 70 %** (método de aplicação por borrifamento) pode ser utilizado em utensílios de distribuição, de preparação, nas caixas de polietileno, etc.

Produtos utilizados para desinfecção de alimentos bem como suas diluições:

- ✓ **Solução clorada** - É utilizado solução clorada na concentração de 100- 200 ppm: pelo método de imersão por tempo de 15 minutos.

Observações:

- ✓ A solução é preparada no momento do uso.
- ✓ Troca-se à solução sempre que utilizada.
- ✓ Enxágua-se em água corrente hortaliças e frutas, após o uso desta solução.

Produtos utilizados para desinfecção de mãos:

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	

- ✓ **Sabonete líquido bactericida** – Sabonete líquido anti-séptico inodoro. Método de aplicação por borrifamento é utilizado através do sistema de dosagem do dispenser de sabão.

18. BIBLIOGRAFIA

- Portaria CVS 06 de 10/03/99 – Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
- Resolução RDC 216 de 15/09/2004 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- Portaria 2535 de 24/10/2003 – Secretária Municipal de Saúde de São Paulo;
- Manual de Boas Práticas Genérico Sodexo.
- PAS – Programa de Alimentos Seguros

Elaboração	Aprovação
Marcia Cristina Chenedese – CRN 626 Nutricionista	



Endereço: Rua Planeta Plutão, nº 80 – Aleixo –
CEP 69060-060 -Manaus, AM CNPJ -
11.699.529/0001-61

Ao

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS - TJAM

PE 09/2023

**DECLARAÇÃO CONJUTA DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE
HABILITAÇÃO E DE INEXISTENCIA DE IMPEDIMENTO LEGA PARA
LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

A empresa **QUALY NUTRI SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO** inscrita no CNPJ sob o nº 11.699.529/0001-61, por intermédio de seu representante legal a Sra Marccia Cristina Chendese, portadora da Carteira de Identidade - RG nº 13955194 e do CPF nº 014.310.398-96, estabelecida à rua Planeta Plutão, 80, Conj. Morada do Sol, Aleixo, Manaus/Am, CEP 69060-060, 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 (dezesesseis) 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/AM, 20 de março de 2023.

MARCIA CRISTINA CHENEDESE
CPF 014.310.398-96
REP. LEGAL



Endereço: Rua Planeta Plutão, nº 80 – Aleixo –
CEP 69060-060 -Manaus, AM CNPJ -
11.699.529/0001-61

Ao

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS - TJAM

PE 09/2023

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

Marcia Cristina Chendese, portadora da Carteira de Identidade - RG nº 13955194 e do CPF nº 014.310.398-96, como representante devidamente Constituída de QUALY NUTRI SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA, CNPJ 11.699.529/0001-61, doravante denominado [Licitante/Consórcio], em atendimento ao disposto no edital do **Pregão Eletrônico/SRP nº. 009/2023**, 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/Consórcio], 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. 009/2023**, 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. 009/2023**, 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. 009/2023** 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. 009/2023** antes da adjudicação do objeto da referida licitação;



Endereço: Rua Planeta Plutão, nº 80 – Aleixo –
CEP 69060-060 -Manaus, AM CNPJ -
11.699.529/0001-61

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

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

Manaus/AM, 20 de março de 2023.

MARCIA CRISTINA CHENEDESE
CPF 014.310.398-96
REP. LEGAL



Endereço: Rua Planeta Plutão, nº 80 – Aleixo –
CEP 69060-060 -Manaus, AM CNPJ -
11.699.529/0001-61

Ao

TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS - TJAM

PE 09/2023

**DECLARAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA
DE PEQUENO PORTE**

Em conformidade com o disposto no artigo 1º do Decreto nº 28.182, de 18 de dezembro de 2008, que dispõe sobre o tratamento diferenciado concedido às Microempresa(s) e Empresa(s) de Pequeno Porte, nas licitações de bens, serviços e obras na Administração Pública Estadual Direta e Indireta:

Eu, Marcia Cristina Chenedese, RG 13955194, legalmente nomeado representante da empresa **QUALY NUTRI SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO** inscrita no CNPJ sob o nº 11.699.529/0001-61, e participante do procedimento licitatório nº 09/2023, na modalidade de Pregão Eletrônico, sob as penas da lei, que, a empresa a qual represento cumpre todos os requisitos legais, previsto na lei, para a qualificação como Microempresa (ou Empresa de Pequeno Porte), estando apta a usufruir do tratamento diferenciado, e, que, não se enquadra em nenhuma das vedações previstas no §4º do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/06.

Manaus/AM, 21 de março de 2023.

MARCIA CRISTINA CHENEDESE
CPF 014.310.398-96
REP. LEGAL