



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

Declaramos para os fins exigidos na legislação, conforme documentação registrada no SICAF, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

Dados do Fornecedor

CNPJ: 29.369.516/0001-90 DUNS®: 91*****68
Razão Social: PALADARNUTRI LTDA
Nome Fantasia: PALADAR NUTRI
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 12/12/2024
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA
MEI: Não
Porte da Empresa: Demais

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Consta
Impedimento de Licitar: Nada Consta

Níveis cadastrados:

Automática: a certidão foi obtida através de integração direta com o sistema emissor. Manual: a certidão foi inserida manualmente pelo fornecedor.

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN	Validade:	21/12/2024	Automática
FGTS	Validade:	05/07/2024	Automática
Trabalhista (http://www.tst.jus.br/certidao)	Validade:	21/12/2024	Automática

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital	Validade:	11/07/2024
Receita Municipal	Validade:	04/08/2024

V - Qualificação Técnica

VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade: 31/05/2025

Esta declaração é uma simples consulta e não tem efeito legal

Emitido em: 28/06/2024 10:49

CPF: 323.XXX.XXX-04 Nome: ALDENOR DANTAS SALES

Ass: _____



Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico - SEDEC

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

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

51201931348

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 de Mato Grosso

Nome: PALADARNUTRI LTDA

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº FCN/REMP



MTE2300123716

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002			ALTERACAO
		051	1	CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO
		026	1	ABERTURA DE FILIAL EM OUTRA UF

CUIABA

Local

7 Julho 2023

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 de Mato Grosso

Certifico registro sob o nº 2806730 em 07/07/2023 da Empresa PALADARNUTRI LTDA, CNPJ 29369516000190 e protocolo 231085192 - 07/07/2023. Autenticação: BF94BF3F32DBC29F2242D843B27CA57B2CCE6D. Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemat.mt.gov.br/> e informe nº do protocolo 23/108.519-2 e o código de segurança JZ8s Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 07/07/2023 por Julio Frederico Muller Neto Secretário-Geral.

JULIO FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO GERAL





JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MATO GROSSO

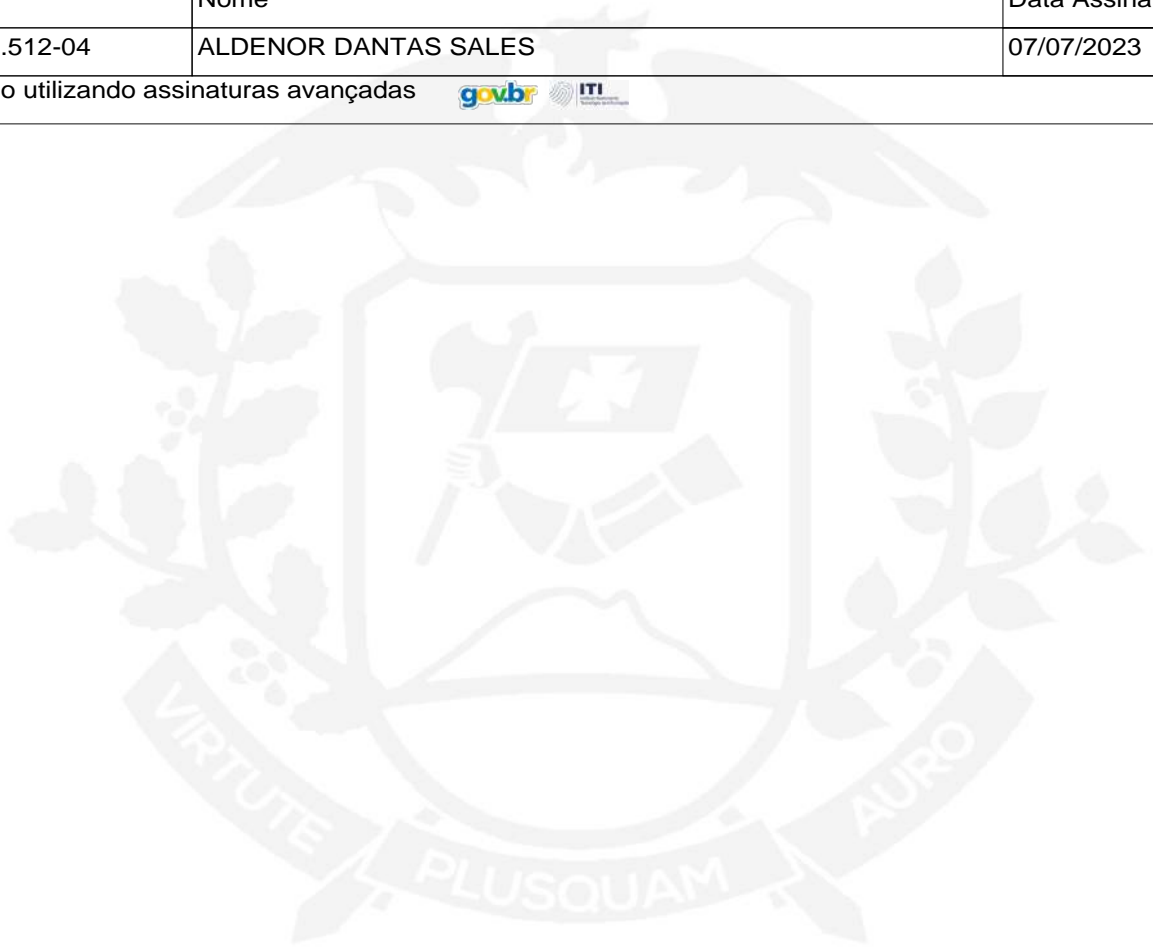
Registro Digital

Capa de Processo

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
23/108.519-2	MTE2300123716	07/07/2023

Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
323.156.512-04	ALDENOR DANTAS SALES	07/07/2023
Assinado utilizando assinaturas avançadas  		

Junta Comercial do Estado de Mato Grosso



Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Certifico registro sob o nº 2806730 em 07/07/2023 da Empresa PALADARNUTRI LTDA, CNPJ 29369516000190 e protocolo 231085192 - 07/07/2023. Autenticação: BF94BF3F32DBC29F2242D843B27CA57B2CCE6D. Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemat.mt.gov.br/> e informe nº do protocolo 23/108.519-2 e o código de segurança JZ8s Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 07/07/2023 por Julio Frederico Muller Neto Secretário-Geral.


JULIO FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO GERAL

PALADARNUTRI LTDA
CNPJ: 29.369.516/0001-90 NIRE: 51201931348
9º ALTERAÇÃO CONTRATUAL

EMENTA:

I – Alteração Contratual

II – Consolidação das Cláusulas Contratuais

Pelo presente instrumento particular de alteração contratual de uma empresa de sociedade responsabilidade limitada e na melhor forma de direito os abaixo assinados:

ALDENOR DANTAS SALES, brasileiro, solteiro, empresário, portador da Cédula de identidade Nº 750078 – SSP/RR, inscrito no CPF/MF: 323.156.512-04, nascido em: 12/04/1971, filho de Francisco Sales Torres e Ines Custodio Dantas, residente e domiciliário na Rua Tucumanzeiro, Nº444, Bairro Caçari, cidade de Boa Vista – RR, CEP: 69.307-520;

Único e exclusivo sócio da empresa **PALADARNUTRI LTDA**, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o Nº **29.369.516/0001-90** e com seus atos constitutivos devidamente registrados e arquivados na Jucemat sob o número **51201931348** em sessão do dia 04/01/2018, situada na Rua Manoel Garcia Velho, Nº 274, sala 05, Bairro Bandeirantes em Cuiabá – MT, CEP: 78.010-080, resolve de pleno e comum acordo proceder à alteração e consolidação contratual no contrato social de sua empresa, denominada **Nona Alteração Contratual**, conforme clausulas e condições seguintes:

I – ALTERAÇÃO CONTRATUAL

Cláusula Primeira: A empresa decide abrir a **Filial 08** na Avenida Dr. Laerte Vieira Gonçalves, Nº 2.155, Quadra 0281, COM., Bairro Santa Mônica em Uberlândia – MG, CEP: 38.408-176, destancando-se do capital social da matriz, a importância de R\$ 100,00 (Cem Reais) para constituir o capital da filial.

Parágrafo Único: A filial 08 explora o mesmo objeto social da matriz.

II – CONSOLIDAÇÃO CONTRATUAL

ALDENOR DANTAS SALES, brasileiro, solteiro, empresário, portador da Cédula de identidade Nº 750078 – SSP/RR, inscrito no CPF/MF: 323.156.512-04, nascido em: 12/04/1971, filho de Francisco Sales Torres e Ines Custodio Dantas, residente e domiciliário na Rua Tucumanzeiro, Nº444, Bairro Caçari, cidade de Boa Vista – RR, CEP: 69.307-520;

Cláusula Primeira - A sociedade tem o nome empresarial de “**PALADARNUTRI LTDA**”.

Cláusula Segunda - A empresa tem como objeto social restaurante e similares, serviços de alimentação para eventos e recepções, e bufe, fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas, restaurantes, abrangendo-se todos os tipos de alimentos desde preparo, fornecimento e distribuições das alimentações como dieta livres e brandas, dietas pastosas, dieta hiperproteicas e/ou hipercalóricas e dietas especiais, cantinas - serviços de alimentação privativos.

Parágrafo Primeiro: A sociedade poderá participar como sócia ou acionista de outras sociedades.



PALADARNUTRI LTDA
CNPJ: 29.369.516/0001-90 NIRE: 51201931348
9º ALTERAÇÃO CONTRATUAL

Parágrafo segundo: As filiais exploram o mesmo objeto social da matriz.

Cláusula Terceira- A sede da sociedade é no município de Cuiabá, Estado de Mato Grosso, sito a Rua Manoel Garcia Velho, Nº 274, sala 05, Bairro Bandeirantes, CEP: 78.010-080.

Paragrafo Unico: A sociedade possui as seguintes filiais:

Filial 01 - situada no Estado de Roraima, na cidade de Boa Vista, sito a Rua Irma Noêmia Amazonas, nº300, bairro Governador Aquilino Mota Duarte, CEP 69.315-308, inscrita sob o CNPJ: 29.369.516/0002-70, destacando – se para efeitos fiscais a importância de R\$ 100,00 (Cem Reais) do capital social da empresa matriz.

Filial 02 - situada no Estado de Estado de Roraima, na cidade de Pacaraima, sito a Rua Hitler de Brito Lucena, s/n, Bairro Vila velha, CEP 69.345-000, inscrita sob o CNPJ: 29.369.516/0003-51, destacando – se para efeitos fiscais a importância de R\$ 100,00 (Cem Reais) do capital social da empresa matriz.

Filial 03 - situada no Estado de Minas Gerais, na cidade de Ituiutaba, sito a Rua Pepino Laterza, nº 1.123, Bairro: Independência, CEP: 38.304-216; inscrita sob o número de CNPJ: 29.369.516/0005-13 e sob o NIRE: 31920074231, destacando – se para efeitos fiscais a importância de R\$ 100,00 (Cem Reais) do capital social da empresa matriz.

Filial 04 - situada no Estado de Minas Gerais, na cidade de Monte Carmelo, sito a Av. Quinze de novembro, 500, Bairro: Catulina Matos de Castro I, CEP: 38.500-000; inscrita sob o número de CNPJ: 29.369.516/0004-32 e sob o NIRE: 31920074222, destacando – se para efeitos fiscais a importância de R\$ 100,00 (Cem Reais) do capital social da empresa matriz.

Filial 05- situada no Estado de Amazonas, na cidade de manaus, sito a Avenida Castelo Branco, nº1160, loja 02, bairro cachoeirinha, CEP 69.065-011, inscrita sob o número de CNPJ: 29.369.516/0006-02 e sob o NIRE: 31920074222, destacando – se para efeitos fiscais a importância de R\$ 100,00 (Cem Reais) do capital social da empresa matriz.

Filial 06- Situada no estado de Tocantins, na cidade de Gurupi, sito a rua Badejos, chácaras 69/72, 07, Bloco Res. Uni. do Campos Anexo UFT Campos de Gurupi, Bairro Zona Rural, Cep: 77.410-530, inscrita sob o número de CNPJ: 29.369.516/0008-66 e sob o NIRE: 1790040116-2, destacando – se para efeitos fiscais a importância de R\$ 100,00 (Cem Reais) do capital social da empresa matriz.

Filial 07- Situada no Estado de Mato Grosso do Sul, na cidade de Campo Grande, sito a Avenida Costa e Silva, 1920, UFMS-Restaurante, Bairro Vila Maciel, CEP: 79.070-010, inscrita sob o número de CNPJ: 29.369.516/0007-85 e sob o NIRE: 5492007179-6, destacando – se para efeitos fiscais a importância de R\$ 100,00 (Cem Reais) do capital social da empresa matriz.

Filial 08 – Situada no Estado de Minas Gerais, na cidade de Uberlândia, sito à Avenida Dr. Laerte Vieira Gonçalves, Nº 2.155, Quadra 0281, COM., Bairro Santa Mônica, CEP: 38.408-176, destacando – se para efeitos fiscais a importância de R\$ 100,00 (Cem Reais) do capital social da empresa matriz.

Cláusula Quarta - A sociedade iniciou suas atividades no dia 04/01/2018 e seu prazo de duração é indeterminado.



PALADARNUTRI LTDA
CNPJ: 29.369.516/0001-90 NIRE: 51201931348
9º ALTERAÇÃO CONTRATUAL

Cláusula Quinta - O capital social da sociedade empresarial é de R\$ 5.000.000,00 (Cinco Milhões de Reais), dividido em 5.000.000 (Cinco Milhões) de cotas sociais, no valor nominal de R\$ 1,00 (Um Real) cada uma, subscritas e integralizadas, em moeda corrente no país:

Sócio	Cotas	Valor Unit.	Valor Total	%
Aldenor Dantas Sales	5.000.000	R\$ 1,00	R\$ 5.000.000,00	100%
Totalizando	5.000.000		R\$ 5.000.000,00	100%

Cláusula Sexta - As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento do(s) outro(s) sócio(s), a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preço direito de preferência para a sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão, a alteração contratual pertinente.

Cláusula Sétima - A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

Cláusula Oitava - A administração da sociedade cabe ao administrador/sócio **ALDENOR DANTAS SALES**, com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva na sociedade, judicial e extrajudicial, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto social, sempre de interesse da sociedade, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, fazê-lo em atividades estranhas ao interesse social ou assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do(s) outro(s) sócio(s).

Cláusula Nona - Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, o administrador prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo aos sócios, na proporção de suas quotas, os lucros ou perdas apuradas.

Cláusula Décima - Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e designarão administrador(es) quando for o caso.

Cláusula Décima Primeira - A sociedade poderá a qualquer tempo, abrir ou fechar filial ou outra dependência, mediante alteração contratual deliberada na forma da lei.

Cláusula Décima Segunda - Os sócios poderão, de comum acordo, fixar uma retirada mensal, a título de "pro labore", observadas as disposições regulamentares pertinentes.

Cláusula Décima Terceira - Falecendo ou sendo interditado qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s), o valor de seus haveres será apurado e liquidado com base na situação patrimonial da sociedade, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado.

Parágrafo único - O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seu sócio.



PALADARNUTRI LTDA
CNPJ: 29.369.516/0001-90 NIRE: 51201931348
9º ALTERAÇÃO CONTRATUAL

Cláusula Décima Quarta - O(s) Administrador (es) declara(m), sob as penas da lei, de que não está(ão) impedidos de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar(em) sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

Cláusula Décima Quinta - Fica eleito o foro de CUIABÁ - MT para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato.

E, estando o(s) sócio(s) justo(s) e contratado(s), assinam o presente instrumento.

Cuiabá - MT, 07 de julho de 2023.

ALDENOR DANTAS SALES
Sócio Administrador







JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MATO GROSSO

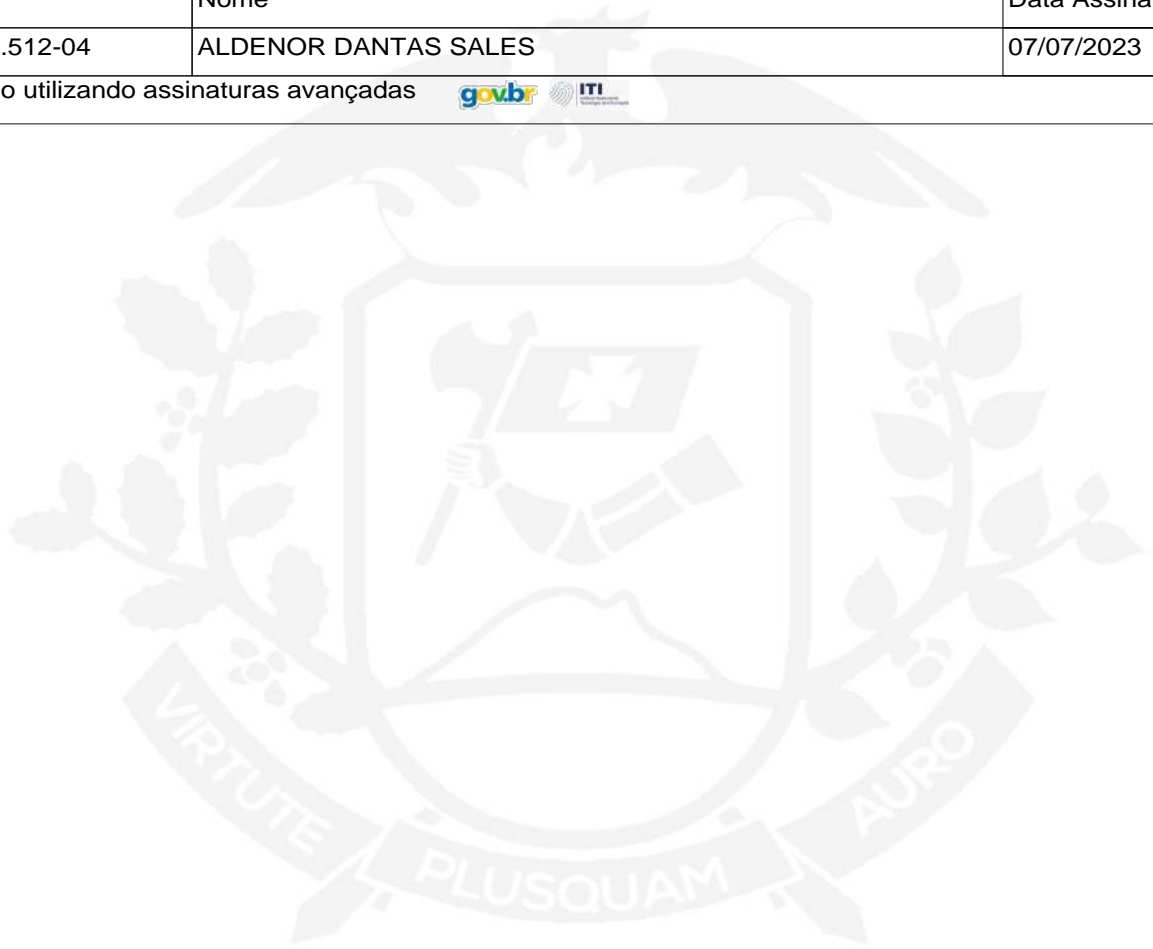
Registro Digital

Documento Principal

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
23/108.519-2	MTE2300123716	07/07/2023

Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
323.156.512-04	ALDENOR DANTAS SALES	07/07/2023
Assinado utilizando assinaturas avançadas  		

Junta Comercial do Estado de Mato Grosso



Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Certifico registro sob o nº 2806730 em 07/07/2023 da Empresa PALADARNUTRI LTDA, CNPJ 29369516000190 e protocolo 231085192 - 07/07/2023. Autenticação: BF94BF3F32DBC29F2242D843B27CA57B2CCE6D. Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemat.mt.gov.br/> e informe nº do protocolo 23/108.519-2 e o código de segurança JZ8s Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 07/07/2023 por Julio Frederico Muller Neto Secretário-Geral.


JULIO FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO GERAL



TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa PALADARNUTRI LTDA, de CNPJ 29.369.516/0001-90 e protocolado sob o número 23/108.519-2 em 07/07/2023, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 2806730, em 07/07/2023. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Evelyne Brun De Almeida.

Certifica o registro, o Secretário Geral, Julio Frederico Muller Neto. Para sua validação, deverá ser acessado o sítio eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (<https://portalservicos.jucemat.mt.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
323.156.512-04	ALDENOR DANTAS SALES	07/07/2023
Assinado utilizando assinaturas avançadas  		

Documento Principal

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
323.156.512-04	ALDENOR DANTAS SALES	07/07/2023
Assinado utilizando assinaturas avançadas  		

Data de início dos efeitos do registro (art. 36, Lei 8.934/1994): 07/07/2023



Documento assinado eletronicamente por Evelyne Brun De Almeida, Servidor(a) Público(a), em 07/07/2023, às 13:26.



A autenticidade desse documento pode ser conferida no [portal de serviços da jucemat](https://portalservicos.jucemat.mt.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf) informando o número do protocolo 23/108.519-2.



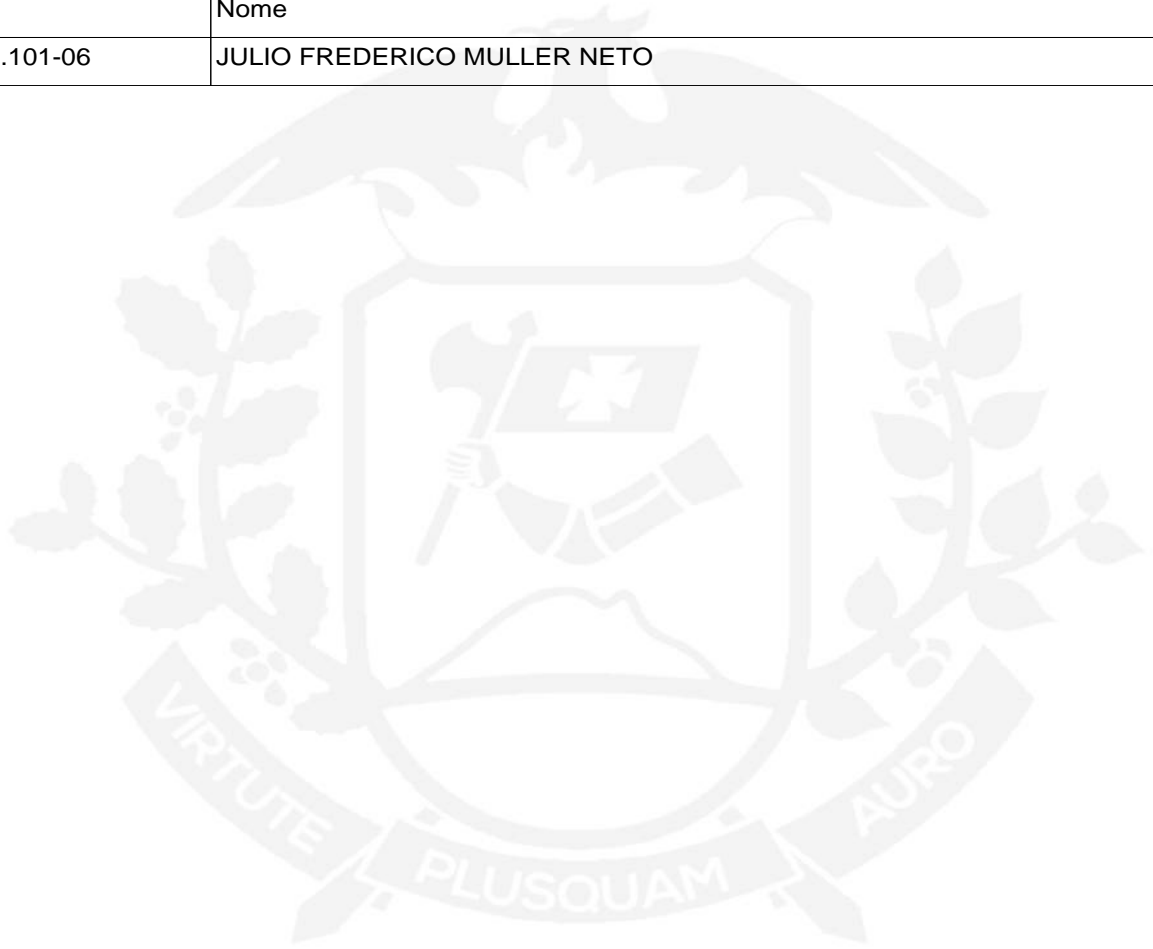


JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MATO GROSSO

Registro Digital

O ato foi assinado digitalmente por :

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
955.179.101-06	JULIO FREDERICO MULLER NETO



Cuiabá, sexta-feira, 07 de julho de 2023



Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Certifico registro sob o nº 2806730 em 07/07/2023 da Empresa PALADARNUTRI LTDA, CNPJ 29369516000190 e protocolo 231085192 - 07/07/2023. Autenticação: BF94BF3F32DBC29F2242D843B27CA57B2CCE6D. Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemat.mt.gov.br/> e informe nº do protocolo 23/108.519-2 e o código de segurança JZ8s Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 07/07/2023 por Julio Frederico Muller Neto Secretário-Geral.


JULIO FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO GERAL



Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico - SEDEC
Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Relatório de Filiais Abertas

Informamos que, do processo 23/108.519-2 arquivado nesta Junta Comercial sob o número 2806730 em 07/07/2023 da empresa 5120193134-8 PALADARNUTRI LTDA, consta a abertura da(s) seguinte(s) filial(ais):

NIRE	ENDEREÇO
3192011358-9	AVENIDA DOUTOR LAERTE VIEIRA GONCALVES 2155 QUADRA0281 COM. - BAIRRO SANTA MONICA CEP 38408-176 - UBERLANDIA/MG

7 de jul de 2023



Junta Comercial do Estado de Mato Grosso

Certifico registro sob o nº 2806730 em 07/07/2023 da Empresa PALADARNUTRI LTDA, CNPJ 29369516000190 e protocolo 231085192 - 07/07/2023. Autenticação: BF94BF3F32DBC29F2242D843B27CA57B2CCE6D. Julio Frederico Muller Neto - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemat.mt.gov.br/> e informe nº do protocolo 23/108.519-2 e o código de segurança JZ8s Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 07/07/2023 por Julio Frederico Muller Neto Secretário-Geral.


JULIO FREDERICO MULLER NETO
SECRETÁRIO GERAL

pág. 10/10



Certidão Simplificada

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

Nome Empresarial:	PALADARNUTRI 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
5120193134-8	29.369.516/0001-90	04/01/2018	04/01/2018

Endereço Completo:

RUA MANOEL GARCIA VELHO 274 SALA 05 - BAIRRO BANDEIRANTES CEP 78010-080 - CUIABA/MT

Objeto Social:

A EMPRESA DORAVANTE A TER COMO OBJETO SOCIAL RESTAURANTE E SIMILARES, SERVICOS DE ALIMENTACAO PARA EVENTOS E RECEPCOES E BUFE, FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS, RESTAURANTES, ABRANGENDO-SE TODOS OS TIPOS DE ALIMENTOS DESDE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUICOES DAS ALIMENTACOES COMO DIETA LIVRES E BRANDAS, DIETAS PASTOSAS, DIETA HIPERPROTEICAS E/OU HIPERCALORICAS E DIETAS ESPECIAIS, CANTINAS - SERVICOS DE ALIMENTACAO PRIVATIVOS.

Capital Social:	R\$ 5.000.000,00	Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte	Prazo de Duração
CINCO MILHÕES DE REAIS		NÃO	INDETERMINADO
Capital Integralizado:	R\$ 5.000.000,00	(Lei Complementar nº123/06)	
CINCO MILHÕES DE REAIS			

Sócio(s)/Administrador(es)	CPF/NIRE	Nome	Tér. Mandato	Participação	Função
	323.156.512-04	ALDENOR DANTAS SALES	xxxxxxx	R\$ 5.000.000,00	SÓCIO / ADMINISTRADOR

Status: XXXXXXXX

Situação: ATIVA

Último Arquivamento: 07/07/2023

Número: 2806730

Ato	002 - ALTERACAO
Evento(s)	026 - ABERTURA DE FILIAL EM OUTRA UF
	051 - CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO

Empresa(s) Antecessora(s)	Nome Anterior	Nire	Número Aprovação	UF	Tipo Movimentação
	PALADARNUTRI EIRELI	5160014988-1	51201931348	xx	TRANSFORMACAO
	R. C. S. BARBOSA - BUFE EIRELI ME	xxxxxxx	2366535	xx	ALTERAÇÃO DE NOME EMPRESARIAL

Certidão Simplificada Digital emitida pela JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MATO GROSSO e certificada digitalmente. Se desejar confirmar a autenticidade desta certidão, acesse o site da JUCEMAT (<http://www.juceamat.mt.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 C240001593675 e visualize a certidão)



24/084.124-7



Certidão Simplificada

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

Nome Empresarial: PALADARNUTRI LTDA
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA

Filial(ais) nesta Unidade da Federação ou fora dela

Nire	CNPJ	Endereço
1492000537-5	29.369.516/0002-70	RUA IRMA NOEMIA AMAZONAS, 300, BAIRRO DISTR. IND. GOV. AQUILINO MOTA DUARTE, 69315-308, BOA VISTA/RR
5492007179-6	29.369.516/0007-85	AVENIDA COSTA E SILVA, 1920, UFMS-RESTAURANTE, BAIRRO VILA MACIEL, 79070-010, CAMPO GRANDE/MS
1790040116-2	29.369.516/0008-66	RUA BADEJOS, CHACARAS 69/72, 07, BLOCO RES. UNI. DO CAMPOS ANEXO UFT CAMPOSDE GURUPI, BAIRRO ZONA RURAL, 77410-530, GURUPI/TO
3192007423-1	29.369.516/0005-13	RUA PEPINO LATERZA, 1123, BAIRRO INDEPENDENCIA, 38304-216, ITUIUTABA/MG
1392001368-7	29.369.516/0006-02	AVENIDA CASTELO BRANCO, 1160, LOJA 02, BAIRRO CACHOEIRINHA, 69065-011, MANAUS/AM
3192007422-2	29.369.516/0004-32	AVENIDA XV DE NOVEMBRO, 500, BAIRRO CATULINA MATOS DE CASTRO I, 38500-000, MONTE CARMELO/MG
5492006171-5	29.369.516/0003-51	RUA HITLER DE BRITO LUCENA, S/N, BAIRRO VILA VELHA, 69345-000, PACARAIMA/RR
3192011358-9	29.369.516/0009-47	AVENIDA DOUTOR LAERTE VIEIRA GONCALVES, 2155, QUADRA0281 COM., BAIRRO SANTA MONICA, 38408-176, UBERLANDIA/MG

NADA MAIS#

Cuiabá, 23 de Maio de 2024 12:00


KENNER LANGNER DA SILVA
SECRETÁRIO GERAL

Certidão Simplificada Digital emitida pela JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MATO GROSSO e certificada digitalmente. Se desejar confirmar a autenticidade desta certidão, acesse o site da JUCEMAT (<http://www.juceamat.mt.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 C240001593675 e visualize a certidão)



24/084.124-7

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

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
2244157659

Nome: ALDENOR DANTAS SALES

DOC. IDENTIDADE / ÓRG. EMISSOR/UF: 750078 SSP RR

CPF: 323.156.512-04 DATA NASCIMENTO: 12/04/1971

FILIAÇÃO: FRANCISCO SALES TORRES
INES CUSTODIO DANTAS

PERMISSÃO: ACC: CAT. HAB: AB

Nº REGISTRO: 01832301400 VALIDADE: 13/08/2026 1ª HABILITAÇÃO: 09/06/1991

OBSERVAÇÕES

ASSINATURA DO PORTADOR

LOCAL: BOA VISTA, RR DATA DE EMISSÃO: 16/08/2021

ASSINATURA DO EMISSOR: IGO GOMES BRASIL, DIRETOR PRESIDENTE DETRAN-RR, 05126685105, RR211027537

PROIBIDO PLASTIFICAR
2244157659

RORAIMA

PROCURAÇÃO

A PALADARNUTRI LTDA, R Manoel Garcia Velho nº 754 sala 05 bairro Bandeirantes sediada no Estado de CUIABÁ-MT, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 29.369.516/0001-90, por intermédio de seu representante legal o(a) ALDENOR DANTAS SALES portador da cédula de identidade R.G nº 750078 SS/RR inscrito no CPF/MF sob o nº 323.156.512-04, Infra-assinado, **OUTORGA** o presente mandato para o Sr. Edson Batistella Junior, portador da cédula de identidade nº 34.039.995-8 SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob o nº 369.964.578-90, e ao Sr. Thiago Rocha Benedito, portador da cédula de identidade R.G nº 26.462.572-9 SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob o nº 335.144.308-02, conferindo os necessários poderes de representação de suas Matriz e Filiais em cadastros e procedimentos licitatórios em todas as modalidades, Concorrência, Pregão, Tomada de Preços e Carta Convite, podendo para tanto assinar propostas, declarações e atas, formular lances, negociar preços, interpor recursos e desistir de sua interposição, pedir esclarecimentos e impugnação ao Edital, enfim todos os atos relacionados aos procedimentos licitatórios necessários ao bom desempenho deste mandato, podendo substabelecer com reserva de poderes os mesmos poderes a terceiros, sendo que a presente é outorgada pelo prazo de 12 (doze) meses.

São Paulo, 17 de Maio de 2024.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA INFRAESTRUTURA
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

SP

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
2189968716

2189968716

2189968716

SÃO PAULO

DENATRAN **CONTRAN**

NOME		
EDSON BATISTELLA JUNIOR		
DOC. IDENTIDADE/ÓRG EMISSOR/UF	34039995 SSP SP	
CPF	369.964.578-90	
DATA NASCIMENTO	14/09/1987	
FILIAÇÃO		
EDSON BATISTELLA		
ROSANÁ TEIXEIRA BATISTELLA		
PERMISSÃO	ACC	CAT. HAB.
		AB
Nº REGISTRO	VALIDADE	1ª HABILITAÇÃO
03812942276	01/02/2026	28/03/2006
OBSERVAÇÕES		
ASSINATURA DO PORTADOR		
LOCAL	DATA EMISSÃO	
GUARULHOS, SP	06/02/2021	
ASSINADO DIGITALMENTE DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO		34409223821 SP004132529

QR-CODE



Documento assinado com certificado digital em conformidade com a Medida Provisória nº 2200-2/2001. Sua validade poderá ser confirmada por meio do programa Assinador Serpro.

As orientações para instalar o Assinador Serpro e realizar a validação do documento digital estão disponíveis em:
< <http://www.serpro.gov.br/assinador-digital> >, opção Validar Assinatura.

SERPRO / DENATRAN



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 29.369.516/0001-90 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 04/01/2018	
NOME EMPRESARIAL PALADARNUTRI LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) PALADAR NUTRI		PORTE DEMAIS	
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.11-2-01 - Restaurantes e similares			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 56.20-1-03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada			
LOGRADOURO R MANOEL GARCIA VELHO	NÚMERO 274	COMPLEMENTO SALA 05	
CEP 78.010-080	BAIRRO/DISTRITO BANDEIRANTES	MUNICÍPIO CUIABA	UF MT
ENDEREÇO ELETRÔNICO PALADARNUTRI@OUTLOOK.COM	TELEFONE (95) 9170-0033/ (95) 9134-3773		
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 04/01/2018	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia **17/05/2024** às **12:32:27** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA
CADASTRO DE CONTRIBUINTE - CCE/MT
COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO ESTADUAL E SITUAÇÃO CADASTRAL

Número de Inscrição Estadual 13.795.419-0	CNPJ 29.369.516/0001-90	Data Início Atividade - SEFAZ 11/12/2019	
NOME EMPRESARIAL PALADARNUTRI LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO(NOME FANTASIA) PALADAR NUTRI			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 5611-2/01 - Restaurantes e similares			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 5620-1/03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DE NATUREZA JURÍDICA 2062 - SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA			
LOGRADOURO R MANOEL GARCIA VELHO		NÚMERO 274	COMPLEMENTO SALA 05
CEP 78010-080	BAIRRO BANDEIRANTES	MUNICÍPIO CUIABÁ	UF MT
ENDEREÇO ELETRÔNICO paladarnutri@outlook.com		TELEFONE (65) 3028-6055	
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVO		DATA SITUAÇÃO CADASTRAL 11/12/2019	
MOTIVO DA SITUAÇÃO CADASTRAL			
SIMPLES NACIONAL NÃO		MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL NÃO	
ULTRAPASSOU SUBLIMITE ESTADUAL NÃO		MEI CAMINHONEIRO NÃO	
Emitido no dia 05/06/2023 às 16:45:20 (data e hora de Cuiabá)			



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 29.369.516/0001-90 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 04/01/2018	
NOME EMPRESARIAL PALADARNUTRI LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) PALADAR NUTRI		PORTE DEMAIS	
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.11-2-01 - Restaurantes e similares			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 56.20-1-03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada			
LOGRADOURO R MANOEL GARCIA VELHO	NÚMERO 274	COMPLEMENTO SALA 05	
CEP 78.010-080	BAIRRO/DISTRITO BANDEIRANTES	MUNICÍPIO CUIABA	UF MT
ENDEREÇO ELETRÔNICO PALADARNUTRI@OUTLOOK.COM	TELEFONE (95) 9170-0033/ (95) 9134-3773		
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 04/01/2018		
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
SITUAÇÃO ESPECIAL *****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****		

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia **17/05/2024** às **12:32:27** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA
CADASTRO DE CONTRIBUINTE - CCE/MT
COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO ESTADUAL E SITUAÇÃO CADASTRAL

Número de Inscrição Estadual 13.795.419-0	CNPJ 29.369.516/0001-90	Data Início Atividade - SEFAZ 11/12/2019	
NOME EMPRESARIAL PALADARNUTRI LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO(NOME FANTASIA) PALADAR NUTRI			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 5611-2/01 - Restaurantes e similares			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê 5620-1/03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DE NATUREZA JURÍDICA 2062 - SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA			
LOGRADOURO R MANOEL GARCIA VELHO		NÚMERO 274	COMPLEMENTO SALA 05
CEP 78010-080	BAIRRO BANDEIRANTES	MUNICÍPIO CUIABÁ	UF MT
ENDEREÇO ELETRÔNICO paladarnutri@outlook.com		TELEFONE (65) 3028-6055	
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVO		DATA SITUAÇÃO CADASTRAL 11/12/2019	
MOTIVO DA SITUAÇÃO CADASTRAL			
SIMPLES NACIONAL NÃO		MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL NÃO	
ULTRAPASSOU SUBLIMITE ESTADUAL NÃO		MEI CAMINHONEIRO NÃO	
Emitido no dia 05/06/2023 às 16:45:20 (data e hora de Cuiabá)			



ALVARÁ/2024

DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Código de Certificação



224537008606852024160227192

CM

161547

CNPJ/CPF

29.369.516/0001-90

Identificador

493866

Razão Social

PALADARNUTRI LTDA

Nome Fantasia

PALADAR NUTRI

Atividade Principal

5611-2/01 - Restaurantes e similares

Atividade Secundária

5620102 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
5620101 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
5620103 - Cantinas - serviço de alimentação privados

Localização

Rua Manoel Garcia Velho, 274 - SALA 05 - Bairro: Bandeirantes - CEP: 78010080 - Cuiabá - MT

Data Abertura Empresa

04/01/2018

Area Utilizada/m²

162,58

Publicidade

NÃO

Hor. Especial

NÃO

Data da Inscrição CM

22/01/2018

Uso Solo

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Data Expedição

19/02/2024

Inscr. Cad Imobiliário

01.5.33.043.0354.002

Inscr. Estadual

137954190

Registro Junta Comercial/MT

51201931348

Ressalva

Aprovado para "ENDEREÇO FISCAL"

MANOEL GERMANO DE CAMPOS FILHOS
DIRETOR ADMINISTRADOR E FINANCEIRO

Renivaldo Alves do Nascimento
SECRETÁRIO DE MEIO AMB. E DESENV. URBANO

DIOCLIDES DA COSTA MACEDO NETO
GERENTE TÉCNICO DE LOCALIZAÇÃO E ATIVIDADE

19 de Fevereiro de 2024.

MANTER AFIXADO EM LOCAL VISÍVELA Autenticidade do Alvará deverá ser confirmada em: www.cuiaba.mt.gov.br/taxas



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: PALADARNUTRI LTDA
CNPJ: 29.369.516/0001-90

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. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 do CTN, ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

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 11:46:28 do dia 24/06/2024 <hora e data de Brasília>.
Válida até 21/12/2024.

Código de controle da certidão: **7447.9D50.7446.8F12**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



**ESTADO DE MATO GROSSO
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA**

**CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS A CRÉDITOS TRIBUTÁRIOS E NÃO
TRIBUTÁRIOS ESTADUAIS GERIDOS PELA PROCURADORIA-GERAL DO ESTADO E
PELA SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA
CND N° 0049477759**

Finalidade: **CERTIDÃO CONJUNTA DE PENDÊNCIAS TRIBUTÁRIAS E NÃO TRIBUTÁRIAS JUNTO À
SEFAZ E À PGE DO ESTADO DE MATO GROSSO**

Data da emissão: **13/05/2024** Hora da emissão: **15:07:40**

Nome/denominação do sujeito passivo: **PALADARNUTRI LTDA**

CNPJ: **29.369.516/0001-90**

CERTIFICAMOS que, até a data e hora em epígrafe, conforme parâmetros constantes no Anexo I da Portaria Conjunta n° 008/2018-PGE/SEFAZ, não consta, nas bases informatizadas e integradas ao sistema de processamento de dados da CND, da Secretaria de Estado de Fazenda, e nas bases informatizadas e integradas ao sistema de processamento de dados da Dívida Ativa do Estado, junto à Procuradoria-Geral do Estado, pendência, em nome do sujeito passivo acima indicado.

Fica ressalvado o direito de a Fazenda Pública do Estado de Mato Grosso exigir e/ou inscrever em Dívida Ativa quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas.

OBS. A presente Certidão não alcança o cumprimento de obrigações cujo controle ainda não esteja informatizado ou integrado ao sistema da CND e/ou da Dívida Ativa.

A autenticidade desta Certidão deverá ser confirmada via internet nos endereços www.sefaz.mt.gov.br ou www.pge.mt.gov.br.

Certidão válida até: **11/07/2024**.

Fornecimento gratuito

Número de Autenticação: **TB72UB227UMMB2MM**



PREFEITURA MUNICIPAL DE CUIABÁ

PROCURADORIA GERAL
PROCURADORIA FISCAL

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS GERAIS

NÚMERO DA CERTIDÃO

752290/2024

1602003

PROCESSO

EXERCÍCIO

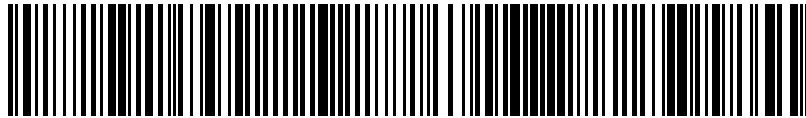
GERAL

CONTRIBUINTE

735054118

INSCRIÇÃO MUNICIPAL

LANCAMENTOS DIVERSOS - 389180



0605202429369516000190001005657522902327060241602003

NOME

PALADARNUTRI LTDA

CPF/CNPJ

29.369.516/0001-90

RG/INSCR. ESTADUAL

137954190

ENDEREÇO

Rua MANOEL GARCIA VELHO, 274 - SALA 05 - CENTRO SUL - CUIABA/MT

BAIRRO

CENTRO SUL

FINALIDADE

Certificamos que até a presente data não encontramos em nome do requerente, débitos de qualquer natureza, inclusive inscritos em dívida ativa da prefeitura municipal de Cuiabá. Fica ressalvado o direito de cobrança pela fazenda Municipal, a qualquer título, de dívidas que venham a ser apuradas de responsabilidade do contribuinte acima qualificado.

Cuiabá/MT, segunda-feira, 06 de maio de 2024


Lilian Paula Alves Modesto da Costa
Procuradora Fiscal do Município

Certidão válida até 04 de Agosto de 2024.

A Autenticidade da Certidão poderá ser confirmada em: <http://emissao.cuiaba.mt.gov.br/portal/>

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 29.369.516/0001-90
Razão Social: PALADARNUTRI LTDA
Endereço: - RUA MANOEL GARCIA VELHO - / BANDEIRANTES / CUIABA / MT / 78010-080

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: 06/06/2024 a 05/07/2024

Certificação Número: 2024060602324982724110

Informação obtida em 12/06/2024 16:52:05

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



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: PALADARNUTRI LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 29.369.516/0001-90

Certidão nº: 41437833/2024

Expedição: 13/06/2024, às 14:25:01

Validade: 10/12/2024 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **PALADARNUTRI LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **29.369.516/0001-90**, **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.



ESTADO DE MATO GROSSO
PODER JUDICIÁRIO

CERTIDÃO DE DISTRIBUIÇÃO DE PROCESSOS DE 1º GRAU

Nº: 14994846

O Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso, CERTIFICA que, a requerimento da parte interessada, revendo os registros de processos de 1º Grau de Jurisdição do Estado de Mato Grosso, há **5 ANOS**, nos processos **EM ANDAMENTO**, como **AUTOR E RÉU**, referentes à **AÇÕES CÍVEIS DE FALÊNCIA E CONCORDATA E CRIMINAIS, NADA CONSTA**, até a data de 17/06/2024, em **DESFAVOR** de:

PALADARNUTRI LTDA
CNPJ 29.369.516/0001-90

Observações:

- a. As informações do nome e CNPJ acima são de responsabilidade do solicitante, devendo a titularidade ser conferida pelo interessado e destinatário e confirmada a autenticidade.**
- b. A autenticidade da referida certidão pode ser verificada por meio do endereço: sec.tjmt.jus.br, no campo "verificar autenticidade de 1º grau", informando o número da certidão, CNPJ e nome, em até 3(três) meses após sua expedição.
- c. A consulta abrange todos os processos cadastrados na base de dados da primeira instância estadual, tanto cíveis quanto criminais, distribuídos na Justiça Comum ou nos Juizados Especiais.
- d. A certidão acima foi expedida de acordo com os critérios de busca selecionados pela parte Requerente no sistema, logo, não afasta a eventual existência de processo(s) fora dos parâmetros escritos no cabeçalho desta certidão;**
- e. Esta certidão terá validade de até 30 (trinta) dias, contados a partir da sua emissão.

RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

NIRE 51201931348	CNPJ 29.369.516/0001-90	
NOME EMPRESARIAL PALADARNUTRI LTDA		

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL Livro Diário (Completo - sem escrituração Auxiliar)	PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO 01/01/2022 a 31/12/2022
NATUREZA DO LIVRO Livro Diário	NÚMERO DO LIVRO 4
IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH) 9F.84.D3.49.98.80.F1.7A.92.A6.55.92.62.61.BE.E3.8A.BC.BA.E0	

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTES CERTIFICADOS DIGITAIS:

QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO	CPF/CNPJ	NOME	Nº SÉRIE DO CERTIFICADO	VALIDADE	RESPONSÁVEL LEGAL
Procurador	54511607168	REGINALDO DOS SANTOS OLIVEIRA:54511607168	540164064922131725 024653	15/02/2023 a 15/02/2024	Sim
contador	54511607168	REGINALDO DOS SANTOS OLIVEIRA:54511607168	540164064922131725 024653	15/02/2023 a 15/02/2024	Não

NÚMERO DO RECIBO:

9F.84.D3.49.98.80.F1.7A.92.A6.55.92.6
2.61.BE.E3.8A.BC.BA.E0-3

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO

em 26/05/2023 às 14:27:59

09.2C.1B.0A.10.A9.A9.73
6B.A2.F9.82.F6.E4.68.E3

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.

TERMOS DE ABERTURA E ENCERRAMENTO



Entidade:	PALADARNUTRI LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022	CNPJ:	29.369.516/0001-90
Número de Ordem do Livro:	4		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022		

TERMO DE ABERTURA

Nome Empresarial	PALADARNUTRI LTDA
NIRE	51201931348
CNPJ	29.369.516/0001-90
Número de Ordem	4
Natureza do Livro	Livro Diário
Município	CUIABA
Data do arquivamento dos atos constitutivos	04/01/2018
Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária	
Data de encerramento do exercício social	31/12/2022
Quantidade total de linhas do arquivo digital	75973

TERMO DE ENCERRAMENTO

Nome Empresarial	PALADARNUTRI LTDA
Natureza do Livro	Livro Diário
Número de ordem	4
Quantidade total de linhas do arquivo digital	75973
Data de inicio	01/01/2022
Data de término	31/12/2022

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 9F.84.D3.49.98.80.F1.7A.92.A6.55.92.62.61.BE.E3.8A.BC.BA.E0-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



Entidade: PALADARNUTRI LTDA

Período da Escrituração: 01/01/2022 a 31/12/2022

CNPJ: 29.369.516/0001-90

Número de Ordem do Livro: 4

Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
RECEITA BRUTA		R\$ 14.915.107,58	R\$ 21.904.567,44
VENDA DE MERCADORIAS		R\$ 14.915.107,58	R\$ 21.715.439,84
SERVIÇOS PRESTADOS		R\$ 0,00	R\$ 189.127,60
(-) DEDUÇÕES		R\$ (858.665,20)	R\$ (399.582,46)
(-) (-) ISS		R\$ (0,00)	R\$ (9.456,39)
(-) (-) COFINS		R\$ (393.461,45)	R\$ (180.989,92)
(-) (-) PIS		R\$ (85.249,99)	R\$ (39.214,49)
(-) (-) CONTRIBUIÇÃO SOCIAL		R\$ (141.646,12)	R\$ (63.790,71)
(-) (-) IMPOSTO DE RENDA		R\$ (238.307,64)	R\$ (106.130,95)
RECEITA LÍQUIDA		R\$ 14.056.442,38	R\$ 21.504.984,98
(-) CMV		R\$ (5.569.916,37)	R\$ (8.544.466,57)
(-) CUSTO DAS MERC.VENDIDAS E SERV.PRESTADOS		R\$ (5.569.916,37)	R\$ (8.544.466,57)
LUCRO BRUTO		R\$ 8.486.526,01	R\$ 12.960.518,41
(-) DESPESAS OPERACIONAIS		R\$ (1.692.101,58)	R\$ (3.787.175,78)
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS		R\$ (1.692.101,58)	R\$ (3.787.175,78)
(-) SALÁRIOS E ORDENADOS		R\$ (426.385,93)	R\$ (675.147,25)
(-) PRÓ-LABORE		R\$ (17.964,00)	R\$ (8.982,00)
(-) 13º SALÁRIO		R\$ (30.501,38)	R\$ (54.997,34)
(-) FÉRIAS		R\$ (65.806,04)	R\$ (71.284,61)
(-) INSS		R\$ (126.256,43)	R\$ (193.003,94)
(-) FGTS		R\$ (41.791,59)	R\$ (66.369,96)
(-) RECUPERAÇÃO DESPESA FOLHA		R\$ 62.848,26	R\$ 97.418,63
(-) TELEFONE		R\$ (0,00)	R\$ (129,99)
(-) DESP. C/ SEGUROS		R\$ (20.509,40)	R\$ (23.405,88)
(-) MATERIAL DE ESCRITÓRIO		R\$ (0,00)	R\$ (1.180,30)
(-) MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA		R\$ (0,00)	R\$ (590,00)
(-) SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS		R\$ (21.322,35)	R\$ (1.130.364,51)
(-) DEPRECIAÇÕES E AMORTIZAÇÕES		R\$ (1.273,43)	R\$ (8.702,99)
(-) DESP. C/ COPA E COZINHA		R\$ (68.862,71)	R\$ (51.382,81)
(-) DESP. C/ MAT.DE USO E CONSUMO		R\$ (767.259,62)	R\$ (1.216.008,81)
(-) DESP. C/ COMBUSTIVEIS E LUBRIFICANTES		R\$ (87.550,96)	R\$ (382.631,44)
(-) DESP. C/ FRETES E CARRETOS		R\$ (0,00)	R\$ (412,58)
(-) HONORARIOS CONTÁBIL		R\$ (29.862,50)	R\$ (0,00)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 9F.84.D3.49.98.80.F1.7A.92.A6.55.92.62.61.BE.E3.8A.BC.BA.E0-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

Entidade:	PALADARNUTRI LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022	CNPJ:	29.369.516/0001-90
Número de Ordem do Livro:	4		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022		

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
(-) HONORARIOS ADVOCATICIOS		R\$ (49.603,50)	R\$ (0,00)
(-) DESPESAS TRIBUTARIAS		R\$ (6.818,11)	R\$ (13.029,07)
(-) ITPU		R\$ (1.936,04)	R\$ (0,00)
(-) TAXAS DIVERSAS		R\$ (67,01)	R\$ (0,00)
(-) IOF		R\$ (3.065,06)	R\$ (13.029,07)
(-) TAXAS FEDERAIS		R\$ (1.750,00)	R\$ (0,00)
(-) DESPESAS FINANCEIRAS		R\$ (148.156,37)	R\$ (150.762,29)
(-) DESP. C/ JUROS		R\$ (82.220,10)	R\$ (52.488,72)
(-) DESP. C/ TARIFAS BANCARIA		R\$ (20.868,11)	R\$ (13.452,22)
(-) DESCONTO CONCEDIDOS		R\$ (0,90)	R\$ (100,00)
(-) DESP. C/ MULTA		R\$ (10.007,87)	R\$ (3.784,77)
(-) JUROS S/ EMPRÉSTIMOS, FINAN. E PARCELAMENTOS		R\$ (34.700,01)	R\$ (80.936,58)
(-) DESP. C/ IR S/ APLICAÇÃO FINANCEIRA		R\$ (237,11)	R\$ (0,00)
(-) DESP. C/ IOF S/ APLICAÇÃO FINANCEIRA		R\$ (259,52)	R\$ (0,00)
(-) (-) RECUP. DESPESAS FINANCEIRA		R\$ 137,25	R\$ (0,00)
RECEITAS FINANCEIRAS		R\$ 5.083,48	R\$ 7.112,35
JUROS DE APLICAÇÕES		R\$ 5.083,47	R\$ 3.124,30
JUROS RECEBIDOS		R\$ 0,01	R\$ 3.641,78
RENDIMENTOS S/ APLICAÇÃO FINANCEIRA		R\$ 0,00	R\$ 346,27
RESULTADO OPERACIONAL		R\$ 6.644.533,43	R\$ 9.016.663,62
RESULTADO ANTES DO IR E CSL		R\$ 6.644.533,43	R\$ 9.016.663,62
LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO		R\$ 6.644.533,43	R\$ 9.016.663,62

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 9F.84.D3.49.98.80.F1.7A.92.A6.55.92.62.61.BE.E3.8A.BC.BA.E0-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: PALADARNUTRI LTDA
 Período da Escrituração: 01/01/2022 a 31/12/2022 CNPJ: 29.369.516/0001-90
 Número de Ordem do Livro: 4
 Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		R\$ 10.871.935,73	R\$ 19.507.225,62
ATIVO CIRCULANTE		R\$ 10.853.304,46	R\$ 19.329.924,72
DISPONIVEL		R\$ 715.341,58	R\$ 101.777,61
CAIXA		R\$ 4.866,80	R\$ 4.189,78
CAIXA GERAL		R\$ 4.866,80	R\$ 4.189,78
BANCOS CONTA MOVIMENTO		R\$ 1.225,65	R\$ 17.515,49
CAIXA ECONOMICA C/C 4478-0		R\$ 1.190,03	R\$ 160,64
BCO. CAIXA ECON. AG016 C/C 8306-4		R\$ 35,62	R\$ 0,00
CAIXA ECON.AG016 C/C 8632-2 FILIAL 718		R\$ 0,00	R\$ 428,04
BCO. SICREDI AG. 0810 C/C 53532-2		R\$ 0,00	R\$ 264,25
BANCO SICOOB AG 4620 C/C 1690-0		R\$ 0,00	R\$ 51,23
CAIXA ECONOMICA C/C 00008577-6		R\$ 0,00	R\$ 13.707,99
CAIXA ECONOMICA C/C 8591-1		R\$ 0,00	R\$ 2.689,61
CAIXA ECONOMICA C/C 8633-0		R\$ 0,00	R\$ 213,73
APLICAÇÕES FINANCEIRAS LIQUIDEZ IMEDIATA		R\$ 709.249,13	R\$ 80.072,34
APLICAÇÃO EM FUNDOS CAIXA ECONOMICA		R\$ 709.249,13	R\$ 0,00
APLICACAO CONTAMAX SANTANDER		R\$ 0,00	R\$ 35,43
APLICAÇÃO CAIXA C/C 8577-6		R\$ 0,00	R\$ 80.036,91
CLIENTES		R\$ 4.237.185,75	R\$ 6.731.469,30
DUPLICATAS A RECEBER		R\$ 4.237.185,75	R\$ 6.731.469,30
CLIENTES DIVERSOS		R\$ 4.237.185,75	R\$ 6.731.469,30
OUTROS CRÉDITOS		R\$ 5.792.441,25	R\$ 12.053.257,86
ADIANTAMENTOS DIVERSOS		R\$ 5.789.255,10	R\$ 12.045.532,56
ADIANTAMENTOS A TERCEIROS		R\$ 5.789.255,10	R\$ 12.045.532,56
ADIANTAMENTO A EMPREGADOS		R\$ 0,00	R\$ 5.077,84
ADIANTAMENTO DE FERIAS		R\$ 0,00	R\$ 5.077,84
TRIBUTOS A RECUPERAR/COMPENSAR		R\$ 3.186,15	R\$ 2.647,46
IRRF A RECUPERAR		R\$ 2.647,46	R\$ 2.647,46
INSS A COMPENSAR		R\$ 538,69	R\$ 0,00
ESTOQUE		R\$ 108.335,88	R\$ 443.419,95
MERCADORIAS, PRODUTOS E INSUMOS		R\$ 108.335,88	R\$ 443.419,95

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 9F.84.D3.49.98.80.F1.7A.92.A6.55.92.62.61.BE.E3.8A.BC.BA.E0-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade:	PALADARNUTRI LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022	CNPJ:	29.369.516/0001-90
Número de Ordem do Livro:	4		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022		

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
COMPRA DE MERCADORIA		R\$ 108.335,88	R\$ 443.419,95
ATIVO PERMANENTE		R\$ 18.631,27	R\$ 177.300,90
INVESTIMENTOS		R\$ 0,00	R\$ 8.000,00
OUTRAS PARTICIPAÇÕES SOCIETÁRIAS		R\$ 0,00	R\$ 8.000,00
INTEGRALIZAÇÃO COTA CAPITAL SICREDI		R\$ 0,00	R\$ 8.000,00
IMOBILIZADO		R\$ 18.631,27	R\$ 169.300,90
MÓVEIS E UTENSÍLIOS		R\$ 19.904,70	R\$ 120.358,12
MÓVEIS E UTENSÍLIOS		R\$ 19.904,70	R\$ 120.358,12
MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		R\$ 0,00	R\$ 58.919,20
MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS		R\$ 0,00	R\$ 53.173,38
COMPUTADORES E PERIFERICOS		R\$ 0,00	R\$ 5.745,82
(-) (-) DEPRECIACÕES, AMORT. E EXAUS. ACUMUL		R\$ (1.273,43)	R\$ (9.976,42)
(-) (-) DEPRECIACÕES DE MÓVEIS E UTENSÍLIOS		R\$ (1.273,43)	R\$ (5.845,82)
(-) DEPRECIACÕES DE MÁQUINAS, EQUIP. FER		R\$ 0,00	R\$ (3.317,69)
(-) DEPREC.ACUMUL.COMPUT.E PERIFERICOS		R\$ 0,00	R\$ (812,91)
PASSIVO		R\$ 10.871.935,73	R\$ 19.507.225,62
PASSIVO CIRCULANTE		R\$ 3.155.531,04	R\$ 4.609.893,10
EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS		R\$ 287.365,76	R\$ 256.139,20
EMPRESTIMOS		R\$ 23.333,31	R\$ 40.123,80
EMPRESTIMO GIRO FACIL		R\$ 31.400,04	R\$ 49.342,92
(-) (-) JUROS S/ EMPREST. CAPITAL DE GIRO Nº149130		R\$ (8.066,73)	R\$ (9.219,12)
LIMITE CONTA BANCARIA		R\$ 109.440,35	R\$ 63.070,33
LIMITE BCO.SANTANDER		R\$ 109.440,35	R\$ 0,00
LIMITE BCO.CAIXA ECONOMICA		R\$ 0,00	R\$ 63.070,33
PARCELAMENTOS DIVERSOS		R\$ 194.493,27	R\$ 200.989,95
PARCELAMENTO SIMPLES NACIONAL		R\$ 20.127,34	R\$ 23.359,16
PARC.PREVIDENCIARIO DEBCAD 843/703 E 835		R\$ 8.886,84	R\$ 8.502,84
PARCELAMENTO DEBCAD Nº 165842415		R\$ 10.735,34	R\$ 11.711,28
PARC.PREV.DEBCAD 6664 E 6672		R\$ 22.806,90	R\$ 25.087,59
PARC.PREV.DEBCAD 7556 E 7564		R\$ 2.943,80	R\$ 3.679,80

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 9F.84.D3.49.98.80.F1.7A.92.A6.55.92.62.61.BE.E3.8A.BC.BA.E0-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: PALADARNUTRI LTDA
Período da Escrituração: 01/01/2022 a 31/12/2022 **CNPJ:** 29.369.516/0001-90
Número de Ordem do Livro: 4
Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
PARC.PREV.DEBCAD 6785 E 6793		R\$ 2.538,15	R\$ 3.045,78
PARC.PREVID DEBCAD 3880 E 3899		R\$ 22.661,60	R\$ 24.927,76
PARCELAMENTO PGFN Nº 9111457		R\$ 4.460,18	R\$ 1.342,62
PARCEL.PIS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ 2.001,04	R\$ 2.001,04
PARCEL.COFINS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ 5.233,52	R\$ 5.233,52
PARCEL.IRPJ Nº 10183-406292/2021-86		R\$ 6.973,56	R\$ 6.973,56
PARCELAMENTO CSLL Nº 00007058576		R\$ 4.289,60	R\$ 4.289,60
PARCEL. PIS Nº 10183-407957/2021-79		R\$ 7.891,70	R\$ 7.891,70
PARC. COFINS Nº10183-407957/2021-79		R\$ 36.433,20	R\$ 36.433,20
PARC. IRPJ Nº 10183-407957/2021-79		R\$ 22.872,50	R\$ 22.872,50
PARC. CSLL Nº 10183-407957/2021-79		R\$ 13.638,00	R\$ 13.638,00
(-) JUROS S/ PARCELAMENTOS DIVERSOS		R\$ (39.901,17)	R\$ (48.044,88)
(-) (-) JUROS S/ PARC.SIMPLES NACIONAL		R\$ (6.786,59)	R\$ (6.221,81)
(-) (-) JUROS S/ PARC.DEBCAD 843/703 E 835		R\$ (1.295,46)	R\$ (2.163,12)
(-) (-) JUROS S/ PARC. DEBCAD Nº 165842415		R\$ (2.041,60)	R\$ (2.226,98)
(-) (-)JUROS S/PARC. DEBCAD 6664 E 6672		R\$ (4.388,90)	R\$ (4.827,79)
(-) (-)JUROS S/PARC. DEBCAD 7556 E 7564		R\$ (518,20)	R\$ (647,75)
(-) (-) JUROS S/ PARC. DEBCAD Nº 6785 E 6793		R\$ (440,54)	R\$ (528,72)
(-) (-) JUROS S/ PARC.DEBCAD 3880 E 3899		R\$ (4.496,11)	R\$ (4.945,73)
(-) (-) JUROS S/ PARC.PGFN Nº 9111457		R\$ (1.181,55)	R\$ (354,43)
(-) (-) JUROS S/PARC. PIS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ (353,38)	R\$ (353,40)
(-) (-) JUROS S/PARC. COFINS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ (923,33)	R\$ (923,38)
(-) (-) JUROS S/PARC. IRPJ Nº 10183-406292/2021-86		R\$ (1.834,61)	R\$ (1.834,70)
(-) (-) JUROS S/PARC. CSLL Nº 00007058576		R\$ (754,76)	R\$ (754,76)
(-) (-) JUROS S/PARC. PIS Nº 10183-407957/2021-79		R\$ (1.452,35)	R\$ (1.452,40)
(-) (-) JUROS S/PARC. COFINS Nº 10183-407957/2021-79		R\$ (6.705,40)	R\$ (14.081,33)
(-) (-) JUROS S/PARC. IRPJ Nº 10183-407957/2021-79		R\$ (4.216,40)	R\$ (4.216,50)
(-) (-) JUROS S/PARC. CSLL Nº 10183-		R\$ (2.511,99)	R\$ (2.512,08)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 9F.84.D3.49.98.80.F1.7A.92.A6.55.92.62.61.BE.E3.8A.BC.BA.E0-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: PALADARNUTRI LTDA
Período da Escrituração: 01/01/2022 a 31/12/2022 **CNPJ:** 29.369.516/0001-90
Número de Ordem do Livro: 4
Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
407957/2021-79			
FORNECEDORES		R\$ 260.797,60	R\$ 1.074.523,80
FORNECEDORES		R\$ 260.797,60	R\$ 1.074.523,80
FORNECEDORES DIVERSOS		R\$ 260.797,60	R\$ 1.074.523,80
OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS		R\$ 530.498,80	R\$ 926.995,10
IMPOSTOS E CONTRIBUIÇÕES A RECOLHER		R\$ 530.498,80	R\$ 926.995,10
IRPJ A RECOLHER		R\$ 130.239,87	R\$ 230.677,55
CSLL A RECOLHER		R\$ 76.879,67	R\$ 138.779,10
IRRF A RECOLHER		R\$ 13.676,13	R\$ 34.534,07
PIS A RECOLHER		R\$ 46.045,85	R\$ 84.031,01
COFINS A RECOLHER		R\$ 213.977,01	R\$ 389.293,10
SIMPLES A RECOLHER		R\$ 49.680,27	R\$ 49.680,27
OBRIGAÇÕES TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIA		R\$ 643.287,95	R\$ 918.296,24
OBRIGAÇÕES COM O PESSOAL		R\$ 26.566,53	R\$ 47.678,38
SALÁRIOS E ORDENADOS A PAGAR		R\$ 25.234,20	R\$ 47.678,38
PRÓ-LABORE A PAGAR		R\$ 1.332,33	R\$ 0,00
OBRIGAÇÕES PREVIDENCIÁRIAS		R\$ 616.721,42	R\$ 870.617,86
INSS A RECOLHER		R\$ 391.650,07	R\$ 631.471,85
FGTS A RECOLHER		R\$ 225.071,35	R\$ 229.077,26
GRRF A PAGAR		R\$ 0,00	R\$ 10.068,75
OUTRAS OBRIGAÇÕES		R\$ 1.433.580,93	R\$ 1.433.938,76
ADIANTAMENTOS DE CLIENTES		R\$ 1.433.580,93	R\$ 1.433.938,76
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE		R\$ 1.430.862,93	R\$ 0,00
GRIFORT IND.SERV.DE APOIO E ASSIST.A SAUDE LTDA		R\$ 2.718,00	R\$ 0,00
ADIANTAMENTO DE CLIENTES DIVERSOS		R\$ 0,00	R\$ 1.433.938,76
PASSIVO EXIGÍVEL A LONGO PRAZO		R\$ 1.021.476,33	R\$ 770.833,44
EMPRÉSTIMOS, FINANC. E PARCELAMENTOS		R\$ 1.021.476,33	R\$ 770.833,44
EMPRÉSTIMOS		R\$ 60.000,04	R\$ 20.000,08
EMPRESTIMO GIRO FACIL		R\$ 80.742,96	R\$ 26.914,32
(-) (-) JUROS S/ EMPREST. CAPITAL DE GIRO Nº149130		R\$ (20.742,92)	R\$ (6.914,24)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 9F.84.D3.49.98.80.F1.7A.92.A6.55.92.62.61.BE.E3.8A.BC.BA.E0-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade: PALADARNUTRI LTDA
Período da Escrituração: 01/01/2022 a 31/12/2022 **CNPJ:** 29.369.516/0001-90
Número de Ordem do Livro: 4
Período Selecionado: 01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
PARCELAMENTOS DIVERSOS		R\$ 1.233.547,22	R\$ 972.868,72
PARC.SIMPLES NACIONAL		R\$ 282.433,95	R\$ 256.951,23
PARC.PREVIDENCIARIO DEBCAD 843/703 E 835		R\$ 34.806,79	R\$ 33.303,09
PARCELAMENTO DEBCAD Nº 165842415		R\$ 23.422,56	R\$ 11.711,28
PARC.PREV.DBCAD 6664 E 6672		R\$ 82.104,84	R\$ 54.736,56
PARC.PREV.DBCAD 7556 E 7564		R\$ 35.326,18	R\$ 26.494,78
PARC.PREV.DBCAD 6785 E 6793		R\$ 10.152,53	R\$ 4.060,97
PARC.PREVIDEN DEBCAD 3880 E 3899		R\$ 108.775,75	R\$ 81.581,83
PARCELAMENTO PGFN Nº 9111457		R\$ 59.522,82	R\$ 59.522,82
PARCEL.PIS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ 11.005,72	R\$ 5.002,60
PARCEL.COFINS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ 62.802,24	R\$ 47.101,68
PARCEL.IRPJ Nº 10183-406292/2021-86		R\$ 83.682,72	R\$ 62.762,04
PARCELAMENTO CSLL Nº 00007058576		R\$ 51.475,20	R\$ 38.606,40
PARCEL. PIS Nº 10183-407957/2021-79		R\$ 37.906,16	R\$ 28.436,12
PARC. COFINS Nº10183-407957/2021-79		R\$ 174.879,36	R\$ 131.159,52
PARC. IRPJ Nº 10183-407957/2021-79		R\$ 109.788,00	R\$ 82.341,00
PARC. CSLL Nº 10183-407957/2021-79		R\$ 65.462,40	R\$ 49.096,80
(-) JUROS S/ PARCELAMENTOS DIVERSOS		R\$ (272.070,93)	R\$ (222.035,36)
(-) (-) JUROS S/ PARC.SIMPLES NACIONAL		R\$ (75.218,06)	R\$ (68.431,47)
(-) (-) JUROS S/ PARC.DBCAD 843/703 E 835		R\$ (12.166,82)	R\$ (13.880,04)
(-) (-) JUROS S/ PARC. DEBCAD Nº 165842415		R\$ (4.454,41)	R\$ (2.227,21)
(-) (-)JUROS S/PARC. DEBCAD 6664 E 6672		R\$ (15.800,06)	R\$ (10.533,38)
(-) (-)JUROS S/PARC. DEBCAD 7556 E 7564		R\$ (6.218,73)	R\$ (4.664,13)
(-) (-)JUROS S/PARC. DEBCAD 6785 E 6793		R\$ (1.762,00)	R\$ (704,83)
(-) (-) JUROS S/ PARC.DBCAD 3880 E 3899		R\$ (25.161,86)	R\$ (19.766,53)
(-) (-) JUROS S/ PARC.PGFN Nº 9111457		R\$ (15.714,81)	R\$ (15.714,81)
(-) (-) JUROS S/ PARC.PIS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ (1.943,53)	R\$ (883,43)
(-) (-) JUROS S/PARC. COFINS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ (11.079,59)	R\$ (8.309,70)
(-) (-) JUROS S/PARC. IRPJ Nº 10183-		R\$ (22.014,64)	R\$ (16.510,99)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 9F.84.D3.49.98.80.F1.7A.92.A6.55.92.62.61.BE.E3.8A.BC.BA.E0-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

BALANÇO PATRIMONIAL

Entidade:	PALADARNUTRI LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2022 a 31/12/2022	CNPJ:	29.369.516/0001-90
Número de Ordem do Livro:	4		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2022 a 31 de Dezembro de 2022		

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
406292/2021-86			
(-) (-) JUROS S/PARC. CSLL Nº 00007058576		R\$ (9.057,12)	R\$ (6.792,84)
(-) (-) JUROS S/PARC. PIS Nº 10183-407957/2021-79		R\$ (6.997,24)	R\$ (5.254,43)
(-) (-) JUROS S/PARC. COFINS Nº 10183-407957/2021-79		R\$ (32.185,87)	R\$ (24.139,41)
(-) (-) JUROS S/PARC. IRPJ Nº 10183-407957/2021-79		R\$ (20.238,67)	R\$ (15.179,01)
(-) (-) JUROS S/PARC. CSLL Nº 10183-407957/2021-79		R\$ (12.057,52)	R\$ (9.043,15)
PATRIMÔNIO LÍQUIDO		R\$ 6.694.928,36	R\$ 14.126.499,08
CAPITAL SOCIAL		R\$ 800.000,00	R\$ 2.000.000,00
CAPITAL SUBSCRITO		R\$ 800.000,00	R\$ 2.000.000,00
CAPITAL SOCIAL		R\$ 800.000,00	R\$ 2.000.000,00
RESERVAS		R\$ 1.200.000,00	R\$ 0,00
RESERVAS DE CAPITAL		R\$ 1.200.000,00	R\$ 0,00
RESERVA P/ INCORPORAÇÃO DE CAPITAL SOCIAL		R\$ 1.200.000,00	R\$ 0,00
LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS		R\$ 4.694.928,36	R\$ 12.126.499,08
LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS		R\$ 4.694.928,36	R\$ 12.126.499,08
LUCROS ACUMULADOS		R\$ 4.694.928,36	R\$ 12.153.820,62
(-) PREJUÍZOS ACUMULADOS		R\$ 0,00	R\$ (27.321,54)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 9F.84.D3.49.98.80.F1.7A.92.A6.55.92.62.61.BE.E3.8A.BC.BA.E0-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

C O E F I C I E N T E S D E A N Á L I S E S
Realizado em 31 de Dezembro de 2022

Índice de Liquidez Geral

$$\begin{aligned} \text{I.L.G.} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não-Circulante}} \\ \text{I.L.G.} &= \frac{19.329.924,72 + 0,00}{4.609.893,10 + 770.833,44} = 3,59 \end{aligned}$$

Índice de Liquidez Corrente

$$\begin{aligned} \text{I.L.C.} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \\ \text{I.L.C.} &= \frac{19.329.924,72}{4.609.893,10} = 4,19 \end{aligned}$$

Índice de Liquidez Seca

$$\begin{aligned} \text{I.L.S.} &= \frac{\text{Ativo Circulante} - \text{Estoque}}{\text{Passivo Circulante}} \\ \text{I.L.S.} &= \frac{19.329.924,72 - 443.419,95}{4.609.893,10} = 4,10 \end{aligned}$$

Índice de Solvência Geral

$$\begin{aligned} \text{I.S.G.} &= \frac{\text{Ativo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não-Circulante}} \\ \text{I.S.G.} &= \frac{19.329.924,72}{4.609.893,10 + 770.833,44} = 3,59 \end{aligned}$$

- Sob as penas da lei, declaramos que as informações aqui contidas são verdadeiras e nos responsabilizamos por todas elas;
- A sociedade não possui Conselho Fiscal instalado;
- A sociedade não possui Auditoria Independente;

RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

NIRE 51201931348	CNPJ 29.369.516/0001-90	
NOME EMPRESARIAL PALADARNUTRI LTDA		

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL Livro Diário (Completo - sem escrituração Auxiliar)	PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO 01/01/2023 a 31/12/2023
NATUREZA DO LIVRO Livro Diário	NÚMERO DO LIVRO 5
IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH) 53.D5.97.D8.99.9A.C0.3A.BF.5C.90.19.D6.80.85.2C.2B.BA.3C.7C	

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTES CERTIFICADOS DIGITAIS:

QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO	CPF/CNPJ	NOME	Nº SÉRIE DO CERTIFICADO	VALIDADE	RESPONSÁVEL LEGAL
Contabilista	54511607168	REGINALDO DOS SANTOS OLIVEIRA:54511607168	4687824551634650693	09/02/2024 a 08/02/2025	Não
Procurador	54511607168	REGINALDO DOS SANTOS OLIVEIRA:54511607168	4687824551634650693	09/02/2024 a 08/02/2025	Sim

NÚMERO DO RECIBO:

53.D5.97.D8.99.9A.C0.3A.BF.5C.90.19.
D6.80.85.2C.2B.BA.3C.7C-1

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO
em 21/02/2024 às 12:49:13

18.B6.B3.F4.2E.E9.77.1B
2B.62.D1.6E.89.B0.8C.65

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.

TERMOS DE ABERTURA E ENCERRAMENTO



Entidade:	PALADARNUTRI LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023	CNPJ:	29.369.516/0001-90
Número de Ordem do Livro:	5		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023		

TERMO DE ABERTURA

Nome Empresarial	PALADARNUTRI LTDA
NIRE	51201931348
CNPJ	29.369.516/0001-90
Número de Ordem	5
Natureza do Livro	Livro Diário
Município	CUIABA
Data do arquivamento dos atos constitutivos	04/01/2018
Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária	
Data de encerramento do exercício social	31/12/2023
Quantidade total de linhas do arquivo digital	91574

TERMO DE ENCERRAMENTO

Nome Empresarial	PALADARNUTRI LTDA
Natureza do Livro	Livro Diário
Número de ordem	5
Quantidade total de linhas do arquivo digital	91574
Data de inicio	01/01/2023
Data de término	31/12/2023

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 53.D5.97.D8.99.9A.C0.3A.BF.5C.90.19.D6.80.85.2C.2B.BA.3C.7C-1, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



Entidade:	PALADARNUTRI LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023	CNPJ:	29.369.516/0001-90
Número de Ordem do Livro:	5		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023		

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
RECEITA BRUTA		R\$ 21.904.567,44	R\$ 85.884.282,26
VENDA DE MERCADORIAS		R\$ 21.715.439,84	R\$ 85.884.282,26
SERVIÇOS PRESTADOS		R\$ 189.127,60	R\$ 0,00
(-) DEDUÇÕES		R\$ (395.615,43)	R\$ (108.343,68)
(-) (-) DEVOLUÇÃO DE VENDA DE MERCADORIAS		R\$ (0,00)	R\$ (108.343,68)
(-) ISS		R\$ (9.456,39)	R\$ 0,00
(-) COFINS		R\$ (177.729,35)	R\$ 0,00
(-) PIS		R\$ (38.508,03)	R\$ 0,00
(-) CONTRIBUIÇÃO SOCIAL		R\$ (63.790,71)	R\$ 0,00
(-) IMPOSTO DE RENDA		R\$ (106.130,95)	R\$ 0,00
RECEITA LÍQUIDA		R\$ 21.508.952,01	R\$ 85.775.938,58
(-) CMV		R\$ (8.544.466,57)	R\$ (35.686.685,58)
(-) CUSTO DAS MERC.VENDIDAS E SERV.PRESTADOS		R\$ (8.544.466,57)	R\$ (35.686.685,58)
LUCRO BRUTO		R\$ 12.964.485,44	R\$ 50.089.253,00
(-) DESPESAS OPERACIONAIS		R\$ (3.790.041,77)	R\$ (12.826.027,22)
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS		R\$ (3.790.041,77)	R\$ (12.826.027,22)
(-) SALÁRIOS E ORDENADOS		R\$ (675.147,25)	R\$ (1.532.119,81)
(-) PRÓ-LABORE		R\$ (8.982,00)	R\$ (0,00)
(-) 13º SALÁRIO		R\$ (54.997,34)	R\$ (119.085,88)
(-) FÉRIAS		R\$ (71.284,61)	R\$ (83.551,65)
(-) INSS		R\$ (193.003,94)	R\$ (423.076,11)
(-) FGTS		R\$ (69.235,95)	R\$ (130.213,49)
(-) RECUPERAÇÃO DESPESA FOLHA		R\$ 97.418,63	R\$ 79.352,02
(-) ENERGIA ELÉTRICA		R\$ (0,00)	R\$ (58.395,33)
(-) TELEFONE		R\$ (129,99)	R\$ (0,00)
(-) DESP. C/ SEGUROS		R\$ (23.405,88)	R\$ (45.714,93)
(-) MATERIAL DE ESCRITÓRIO		R\$ (1.180,30)	R\$ (76.312,57)
(-) MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA		R\$ (590,00)	R\$ (488.716,94)
(-) SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS		R\$ (1.130.364,51)	R\$ (1.061.756,18)
(-) DEPRECIAÇÕES E AMORTIZAÇÕES		R\$ (8.702,99)	R\$ (79.523,57)
(-) DESP. C/ COPA E COZINHA		R\$ (51.382,81)	R\$ (4.193.070,37)
(-) DESP. C/ MAT.DE USO E CONSUMO		R\$ (1.216.008,81)	R\$ (3.608.699,03)
(-) DESP. C/ COMBUSTIVEIS E LUBRIFICANTES		R\$ (382.631,44)	R\$ (2.122.318,47)
(-) DESP. C/ FRETES E CARRETOS		R\$ (412,58)	R\$ (973,43)
(-) DESP.C/ BENS DE PEQUENO VALOR		R\$ (0,00)	R\$ (154.647,92)
(-) DESP. C/ MANUTENÇÃO E REPAROS		R\$ (0,00)	R\$ (214.703,87)
(-) DESP.C/ FRETES E CARRETOS		R\$ (0,00)	R\$ (16.450,00)
(-) RECUPERAÇÃO DESPESAS GERAIS		R\$ 0,00	R\$ 1.572.549,21
(-) HONORARIOS CONTÁBIL		R\$ (0,00)	R\$ (68.598,90)
(-) DESPESAS TRIBUTARIAS		R\$ (13.029,07)	R\$ (21.278,15)
(-) DESP. C/ ICMS		R\$ (0,00)	R\$ (12.164,96)
(-) IOF		R\$ (13.029,07)	R\$ (9.113,19)
(-) DESPESAS FINANCEIRAS		R\$ (159.540,72)	R\$ (190.808,10)
(-) MULTAS DE MORA		R\$ (0,00)	R\$ (3.847,30)
(-) DESP. C/ JUROS		R\$ (52.488,72)	R\$ (64.546,88)
(-) DESP. C/ TARIFAS BANCARIA		R\$ (13.452,22)	R\$ (12.794,90)
(-) DESCONTO CONCEDIDOS		R\$ (100,00)	R\$ (2,00)
(-) DESP. C/ MULTA		R\$ (4.139,65)	R\$ (4.682,58)
(-) JUROS S/ EMPRÉSTIMOS, FINAN. E PARCELAMENTOS		R\$ (89.360,13)	R\$ (104.934,91)
(-) RECUP. DESPESAS FINANCEIRA		R\$ 0,00	R\$ 0,47
RECEITAS FINANCEIRAS		R\$ 7.112,35	R\$ 381,33
JUROS DE APLICAÇÕES		R\$ 3.124,30	R\$ 98,76
JUROS RECEBIDOS		R\$ 3.641,78	R\$ 0,50
DESCONTOS FINANCEIROS OBITIDOS		R\$ 0,00	R\$ 282,07
RENDIMETOS S/ APLICAÇÃO FINANCEIRA		R\$ 346,27	R\$ 0,00
RESULTADO OPERACIONAL		R\$ 9.008.986,23	R\$ 37.051.520,86
RESULTADO ANTES DO IR E CSL		R\$ 9.008.986,23	R\$ 37.051.520,86
LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO		R\$ 9.008.986,23	R\$ 37.051.520,86

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 53.D5.97.D8.99.9A.C0.3A.BF.5C.90.19.D6.80.85.2C.2B.BA.3C.7C-1, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.1.8 do Visualizador

Página 1 de 1

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade:	PALADARNUTRI LTDA		
Período da Escrituração:	01/01/2023 a 31/12/2023	CNPJ:	29.369.516/0001-90
Número de Ordem do Livro:	5		
Período Selecionado:	01 de Janeiro de 2023 a 31 de Dezembro de 2023		

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		R\$ 19.492.412,07	R\$ 57.028.153,74
ATIVO CIRCULANTE		R\$ 19.315.111,17	R\$ 55.281.536,58
DISPONIVEL		R\$ 407.143,94	R\$ 1.381.381,91
CAIXA		R\$ 4.189,78	R\$ 9.366,05
CAIXA GERAL		R\$ 4.189,78	R\$ 9.366,05
BANCOS CONTA MOVIMENTO		R\$ 322.881,82	R\$ 1.291.478,95
SANTANDER 3466 / 130057175		R\$ 0,00	R\$ 0,00
BANCO SICOOB AG 4620 C/C 1690-0		R\$ 51,23	R\$ 0,00
BCO. CAIXA ECON. AG016 C/C 8306-4		R\$ 305.366,33	R\$ 0,00
CAIXA ECON.AG016 C/C 8632-2 - MONTE CARMELO		R\$ 428,04	R\$ 36.138,67
CAIXA ECONOMICA C/C 4478-0		R\$ 180,64	R\$ 28,07
CAIXA ECONOMICA C/C 00008577-6		R\$ 13.707,99	R\$ 0,00
CAIXA ECONOMICA C/C 8591-1		R\$ 2.689,61	R\$ 0,00
CAIXA ECONOMICA C/C 8633-0		R\$ 213,73	R\$ 57.346,63
BCO. SICREDI AG. 0810 C/C 53532-2		R\$ 264,25	R\$ 0,00
CAMPO GRANDE		R\$ 0,00	R\$ 108.166,47
BCO.SICREDI AG: 0812 C/ C: 85724-2 - BOA VISTA		R\$ 0,00	R\$ 969.037,49
BCO.SICREDI AG: 0810 C/ C: 88232-3		R\$ 0,00	R\$ 59.292,75
BCO.SICREDI AG: 0810 C/ C: 99982-5 - GURUPI		R\$ 0,00	R\$ 61.441,92
POUPANÇA SICREDI C/C 00002-2		R\$ 0,00	R\$ 0,00
BCO.SICREDI AG 0810 C/C 41556-6		R\$ 0,00	R\$ 26,95
POUPANÇA SICREDI C/C 88232-3		R\$ 0,00	R\$ 0,00
POUPANÇA SICREDI C/C 99982-5		R\$ 0,00	R\$ 0,00
POUPANÇA SICREDI C/C 85724-2		R\$ 0,00	R\$ 0,00
APLICAÇÕES FINANCEIRAS LIQUIDEZ IMEDIATA		R\$ 80.072,34	R\$ 80.536,91
APLICAÇÃO EM FUNDOS CAIXA ECONOMICA		R\$ 0,00	R\$ 0,00
APLICACAO CONTAMAX SANTANDER		R\$ 35,43	R\$ 0,00
APLICAÇÃO CAIXA C/C 8577-6		R\$ 80.036,91	R\$ 80.036,91
APLICAÇÃO RDC - SICOOB		R\$ 0,00	R\$ 500,00
CLIENTES		R\$ 6.426.102,97	R\$ 14.358.386,43
DUPLICATAS A RECEBER		R\$ 6.426.102,97	R\$ 14.358.386,43
CLIENTES DIVERSOS		R\$ 6.426.102,97	R\$ 14.358.386,43
OUTROS CRÉDITOS		R\$ 12.038.444,31	R\$ 26.052.972,46
CRÉDITOS DIVERSOS		R\$ 12.030.666,21	R\$ 26.040.867,54
CRÉDITOS TERCEIROS		R\$ 12.030.666,21	R\$ 26.040.867,54
DIVIDENDOS A RECEBER		R\$ 0,00	R\$ 0,00
ALDENOR DANTAS SALES		R\$ 0,00	R\$ 0,00
ADIANTAMENTOS A FORNECEDORES		R\$ 0,00	R\$ 0,00
ADIANTAMENTO A FORNECEDORES		R\$ 0,00	R\$ 0,00
ADIANTAMENTO A EMPREGADOS		R\$ 5.077,84	R\$ 9.404,66
ADIANTAMENTO DE SALÁRIO		R\$ 0,00	R\$ 0,00
ADIANTAMENTO DE 13º SALÁRIO		R\$ 0,00	R\$ 0,00
ADIANTAMENTO DE FERIAS		R\$ 5.077,84	R\$ 9.404,66
TRIBUTOS A RECUPERAR/COMPENSAR		R\$ 2.700,26	R\$ 2.700,26
IRRF A RECUPERAR		R\$ 2.647,46	R\$ 2.647,46
INSS A COMPENSAR		R\$ 0,00	R\$ 0,00
FGTS A RECUPERAR		R\$ 52,80	R\$ 52,80
ESTOQUE		R\$ 443.419,95	R\$ 13.488.795,78
MERCADORIAS, PRODUTOS E INSUMOS		R\$ 443.419,95	R\$ 13.488.795,78
COMPRA DE MERCADORIA		R\$ 443.419,95	R\$ 13.488.795,78
ATIVO PERMANENTE		R\$ 177.300,90	R\$ 1.746.617,16
INVESTIMENTOS		R\$ 8.000,00	R\$ 21.486,00
OUTRAS PARTICIPAÇÕES SOCIETÁRIAS		R\$ 8.000,00	R\$ 21.486,00
INTEGRALIZAÇÃO COTA CAPITAL SICREDI		R\$ 8.000,00	R\$ 15.000,00
INTEGRALIZAÇÃO COTA SICOOB		R\$ 0,00	R\$ 684,00
INTEGRALIZAÇÃO COTA SICREDI C/C 41556-6		R\$ 0,00	R\$ 1.000,00
INTEGRALIZAÇÃO DE COTA SICREDI C/C 88232-3		R\$ 0,00	R\$ 1.001,00
INTEGRALIZAÇÃO DE COTA SICREDI C/C 99982-5		R\$ 0,00	R\$ 1.001,00
INTEGRALIZAÇÃO CAPITAL SICREDI C/C 85724-2		R\$ 0,00	R\$ 2.800,00
IMOBILIZADO		R\$ 169.300,90	R\$ 1.725.131,16
MÓVEIS E UTENSÍLIOS		R\$ 120.358,12	R\$ 618.043,56
MÓVEIS E UTENSÍLIOS		R\$ 120.358,12	R\$ 618.043,56
MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		R\$ 58.919,20	R\$ 1.196.587,59
MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS		R\$ 53.173,38	R\$ 1.179.799,13
COMPUTADORES E PERIFÉRICOS		R\$ 5.745,82	R\$ 16.788,46
(-) (-) DEPRECIACÕES, AMORT. E EXAUS. ACUMUL		R\$ (9.976,42)	R\$ (89.499,99)
(-) (-) DEPRECIACÕES DE MÓVEIS E UTENSÍLIOS		R\$ (5.845,82)	R\$ (48.580,96)
(-) (-) DEPRECIACÕES DE MÁQUINAS, EQUIP. FER		R\$ (3.317,69)	R\$ (37.894,76)
(-) (-) DEPREC.ACUMUL.COMPUT.E PERIFÉRICOS		R\$ (812,91)	R\$ (3.024,27)
PASSIVO		R\$ 19.492.412,07	R\$ 57.028.153,74
PASSIVO CIRCULANTE		R\$ 4.599.774,47	R\$ 9.949.308,37
EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS		R\$ 268.814,64	R\$ 605.918,47
EMPRESTIMOS		R\$ 40.123,80	R\$ 107.636,46
EMPRESTIMO GIRO FACIL		R\$ 49.342,92	R\$ 35.885,76
(-) (-) JUROS S/ EMPREST. CAPITAL DE GIRO Nº149130		R\$ (9.219,12)	R\$ (5.761,95)
EMPREST.SICOOB Nº C308200752		R\$ 0,00	R\$ 94.030,88
(-) JUROS S/ EMPREST.SICOOB Nº C308200752		R\$ 0,00	R\$ (42.480,18)
EMPRESTIMO SICREDI CTO.Nº C308202429		R\$ 0,00	R\$ 25.961,95
LIMITE CONTA BANCARIA		R\$ 63.070,33	R\$ 87.014,20
LIMITE BANCARIO		R\$ 63.070,33	R\$ 87.014,20
PARCELAMENTOS DIVERSOS		R\$ 207.349,35	R\$ 579.313,25
PARCELAMENTO SIMPLES NACIONAL		R\$ 23.359,16	R\$ 23.359,16
PARC.PREVIDENCIARIO DEBCAD 843/703 E 835		R\$ 8.502,84	R\$ 708,57
PARCELAMENTO DEBCAD Nº 165842415		R\$ 11.711,28	R\$ 5.855,64
PARC.PREV.DEBCAD 6664 E 6672		R\$ 25.087,59	R\$ 11.403,45
PARC.PREV.DEBCAD 7556 E 7564		R\$ 3.679,80	R\$ (735,90)
PARC.PREV.DEBCAD 6785 E 6793		R\$ 3.045,78	R\$ 4.060,97
PARC.PREVID DEBCAD 3880 E 3899		R\$ 24.927,76	R\$ 11.330,80
PARCELAMENTO PGFN Nº 9111457		R\$ 1.342,62	R\$ 1.342,62
PARCEL.PIS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ 2.001,04	R\$ 1.500,78
PARCEL.COFINS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ 5.233,52	R\$ 5.233,52
PARCEL.IRPJ Nº 10183-406292/2021-86		R\$ 6.973,56	R\$ 6.973,56
PARCELAMENTO CSLL Nº 00007058576		R\$ 4.289,60	R\$ 4.289,60
PARCEL. PIS Nº 10183-407957/2021-79		R\$ 7.891,70	R\$ 7.891,70
PARC. COFINS Nº10183-407957/2021-79		R\$ 36.433,20	R\$ 40.076,52
PARC. IRPJ Nº 10183-407957/2021-79		R\$ 22.872,50	R\$ 25.159,75
PARC. CSLL Nº 10183-407957/2021-79		R\$ 13.638,00	R\$ 15.001,80
PARCELAMENTO SIMPLIFICADO Nº 859872201		R\$ 6.359,40	R\$ 3.179,70
PARCELAMENTO PREV.DEBCAD Nº 21587 E 21595		R\$ 0,00	R\$ 154.695,20
PARC.SIMPLIFICADO Nº 6685622302		R\$ 0,00	R\$ 67.583,16
PARC.SIMPLIFICADO Nº 868882392		R\$ 0,00	R\$ 184.474,44
PARCELAMENTO PGFN Nº 9086358		R\$ 0,00	R\$ 5.928,21
(-) JUROS S/ PARCELAMENTOS DIVERSOS		R\$ (41.728,84)	R\$ (168.045,44)
(-) (-) JUROS S/ PARC.SIMPLES NACIONAL		R\$ (6.221,81)	R\$ (6.222,52)
(-) (-) JUROS S/ PARC.DEBCAD 843/703 E 835		R\$ (2.163,12)	R\$ (180,26)
(-) (-) JUROS S/ PARC. DEBCAD Nº 165842415		R\$ (2.226,98)	R\$ (1.113,26)
(-) (-)JUROS S/PARC. DEBCAD 6664 E 6672		R\$ (4.827,79)	R\$ (2.194,45)
(-) (-)JUROS S/PARC. DEBCAD 7556 E 7564		R\$ (647,75)	R\$ 129,55
(-) (-) JUROS S/ PARC. DEBCAD Nº 6785 E 6793		R\$ (528,72)	R\$ (705,01)
(-) (-) JUROS S/ PARC.DEBCAD 3880 E 3899		R\$ (4.945,73)	R\$ (2.248,07)
(-) (-) JUROS S/ PARC.PGFN Nº 9111457		R\$ (354,43)	R\$ (354,43)
(-) (-) JUROS S/PARC. PIS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ (353,40)	R\$ (265,09)
(-) (-) JUROS S/PARC. COFINS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ (923,38)	R\$ (923,43)
(-) (-) JUROS S/PARC. IRPJ Nº 10183-406292/2021-86		R\$ (1.834,70)	R\$ (1.834,76)
(-) (-) JUROS S/PARC. CSLL Nº 00007058576		R\$ (754,76)	R\$ (754,76)
(-) (-) JUROS S/PARC. PIS Nº 10183-407957/2021-79		R\$ (1.452,40)	R\$ (1.452,45)
(-) (-) JUROS S/PARC. COFINS Nº 10183-407957/2021-79		R\$ (6.705,40)	R\$ (7.376,03)
(-) (-) JUROS S/PARC. IRPJ Nº 10183-407957/2021-79		R\$ (4.216,50)	R\$ (4.638,23)
(-) (-) JUROS S/PARC. CSLL Nº 10183-407957/2021-79		R\$ (2.512,08)	R\$ (2.763,36)
(-) JUROS S/ PARC. SIMPLIFICADO Nº 859872201		R\$ (1.059,89)	R\$ (529,94)
JUROS S/ PARC. PREV.DEBCAD Nº 21587 E 21595		R\$ 0,00	R\$ (51.685,96)
(-) JUROS S/ PARC.SIMPLIFICADO Nº 6685622302		R\$ 0,00	R\$ (24.036,89)
(-) JUROS S/ PARC.SIMPLIFICADO Nº 868882392		R\$ 0,00	R\$ (57.188,18)
(-) JUROS S/ PARC. PGFN Nº 9086358		R\$ 0,00	R\$ (1.707,91)
FORNECEDORES		R\$ 1.074.523,80	R\$ 3.425.562,42
FORNCEDEORES		R\$ 1.074.523,80	R\$ 3.425.562,42
FORNECEDORES DIVERSOS		R\$ 1.074.523,80	R\$ 3.425.562,42
OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS		R\$ 920.542,75	R\$ 338.070,29
IMPOSTOS E CONTRIBUIÇÕES A RECOLHER		R\$ 920.542,75	R\$ 338.070,29
IRPJ A RECOLHER		R\$ 230.677,55	R\$ 58.674,07
CSLL A RECOLHER		R\$ 138.779,10	R\$ 35.371,73
IRRF A RECOLHER		R\$ 32.048,75	R\$ 32.048,75
PIS A RECOLHER		R\$ 83.324,55	R\$ 30.906,70
COFINS A RECOLHER		R\$ 386.032,53	R\$ 131.389,47
SIMPLES A RECOLHER		R\$ 49.680,27	R\$ 49.680,27
OBRIGAÇÕES TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIA		R\$ 901.954,52	R\$ 502.796,72
OBRIGAÇÕES COM O PESSOAL		R\$ 47.678,38	R\$ 114.069,70
SALÁRIOS E ORDENADOS A PAGAR		R\$ 47.678,38	R\$ 114.069,70
13º SALARIO A PAGAR		R\$ 0,00	R\$ 0,00
RESCISAO A PAGAR		R\$ 0,00	R\$ 0,00
OBRIGAÇÕES PREVIDENCIARIAS		R\$ 854.276,14	R\$ 388.727,02
TRIBUTOS PREVIDENCIÁRIOS E FEDERAIS A RECOLHER		R\$ 618.950,27	R\$ 66.100,96
FGTS A RECOLHER		R\$ 232.174,79	R\$ 322.626,06
GRRF A PAGAR		R\$ 665,76	R\$ 0,00
IRRF S/ FOLHA A RECOLHER		R\$ 2.485,32	R\$ 0,00
OUTRAS OBRIGAÇÕES		R\$ 1.433.938,76	R\$ 5.076.960,47
ADIANTAMENTOS DE CLIENTES		R\$ 1.433.938,76	R\$ 5.076.960,47
ADIANTAMENTO DE CLIENTES DIVERSOS		R\$ 1.433.938,76	R\$ 5.076.960,47
DIVIDENDOS, PART. E JURO SOBRE O CAPITAL		R\$ 0,00	R\$ 0,00
DIVIDENDOS		R\$ 0,00	R\$ 0,00
ALDENOR DANTAS SALES		R\$ 0,00	R\$ 0,00
PASSIVO EXIGÍVEL A LONGO PRAZO		R\$ 773.815,91	R\$ 2.132.836,51
EMPRÉSTIMOS, FINANC. E PARCELAMENTOS		R\$ 773.815,91	R\$ 2.132.836,51
EMPRESTIMOS		R\$ 20.000,08	R\$ 417.363,24
EMPRESTIMO GIRO FACIL		R\$ 26.914,32	R\$ 26.914,32
(-) (-) JUROS S/ EMPREST. CAPITAL DE GIRO Nº149130		R\$ (6.914,24)	R\$ (6.914,24)
EMPRESTIMO SICREDI C30820242		R\$ 0,00	R\$ 273.926,25
EMPREST.SICOOB Nº C308200752		R\$ 0,00	R\$ 216.120,94
(-) JUROS S/ EMPREST.SICOOB Nº C308200752		R\$ 0,00	R\$ (92.684,03)
PARCELAMENTOS DIVERSOS		R\$ 977.123,06	R\$ 2.861.246,58
PARC.SIMPLES NACIONAL		R\$ 256.951,23	R\$ 231.468,51
PARC.PREVIDENCIARIO DEBCAD 843/703 E 835		R\$ 33.303,09	R\$ 33.303,09
PARCELAMENTO DEBCAD Nº 165842415		R\$ 11.711,28	R\$ 11.711,28
PARC.PREV.DEBCAD 6664 E 6672		R\$ 51.359,62	R\$ 51.359,62
PARC.PREV.DEBCAD 7556 E 7564		R\$ 26.494,78	R\$ 26.494,78
PARC.PREV.DEBCAD 6785 E 6793		R\$ 4.060,97	R\$ 0,00
PARC.PREVIDEN DEBCAD 3880 E 3899		R\$ 81.581,83	R\$ 81.581,83
PARCELAMENTO PGFN Nº 9111457		R\$ 59.522,82	R\$ 59.522,82
PARCEL.PIS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ 5.002,60	R\$ (1.871,29)
PARCEL.COFINS Nº 10183-406292/2021-86		R\$ 47.101,68	R\$ 31.401,12
PARCEL.IRPJ Nº 10183-406292/2021-86		R\$ 62.762,04	R\$ 33.204,65
PARCELAMENTO CSLL Nº 00007058576		R\$ 38.606,40	R\$ 25.737,60
PARCEL. PIS Nº 10183-407957/2021-79		R\$ 28.436,12	R\$ 18.966,08
PARC. COFINS Nº10183-407957/2021-79		R\$ 131.159,52	R\$ 87.439,68
PARC. IRPJ Nº 10183-407957/2021-79		R\$ 82.341,00	R\$ 54.894,00
PARC. CSLL Nº 10183-407957/2021-79		R\$ 49.096,80	R\$ 32.731,20
PARCELAMENTO SIMPLIFICADO Nº 859872201		R\$ 7.631,28	R\$ 622,31
PARCELAMENTO PREV.DEBCAD Nº 21587 E 21595		R\$ 0,00	R\$ 675.033,19
PARC.SIMPLIFICADO Nº 6685622302		R\$ 0,00	R\$ 264.454,36
PARC.SIMPLIFICADO Nº 868882392		R\$ 0,00	R\$ 1.133.749,78
PARCELAMENTO PGFN Nº 9086358		R\$ 0,00	R\$ 9.441,97
(-) JUROS S/ PARCELAMENTOS DIVERSOS		R\$ (223.307,23)	R\$ (1.145.773,31)
(-) (-) JUROS S/ PARC.SIMPLES NACIONAL		R\$ (68.431,47)	R\$ (61.644,88)
(-) (-) JUROS S/ PARC.DEBCAD 843/703 E 835		R\$ (13.880,04)	R\$ (13.880,04)
(-) (-) JUROS S/ PARC. DEBCAD Nº 16			

C O E F I C I E N T E S D E A N Á L I S E S
Realizado em 31 de Dezembro de 2023

Índice de Liquidez Geral

$$\begin{aligned} \text{I.L.G.} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não-Circulante}} \\ \text{I.L.G.} &= \frac{55.281.536,58 + 0,00}{9.949.308,37 + 2.132.836,51} = 4,58 \end{aligned}$$

Índice de Liquidez Corrente

$$\begin{aligned} \text{I.L.C.} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \\ \text{I.L.C.} &= \frac{55.281.536,58}{9.949.308,37} = 5,56 \end{aligned}$$

Índice de Liquidez Seca

$$\begin{aligned} \text{I.L.S.} &= \frac{\text{Ativo Circulante} - \text{Estoque}}{\text{Passivo Circulante}} \\ \text{I.L.S.} &= \frac{55.281.536,58 - 13.488.795,78}{9.949.308,37} = 4,20 \end{aligned}$$

Índice de Solvência Geral

$$\begin{aligned} \text{I.S.G.} &= \frac{\text{Ativo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não-Circulante}} \\ \text{I.S.G.} &= \frac{55.281.536,58}{9.949.308,37 + 2.132.836,51} = 4,58 \end{aligned}$$

- Sob as penas da lei, declaramos que as informações aqui contidas são verdadeiras e nos responsabilizamos por todas elas;
- A sociedade não possui Conselho Fiscal instalado;
- A sociedade não possui Auditoria Independente;

ALDENOR DANTAS SALES
EMPRESARIO
CPF: 323.156.512-04

REGINALDO DOS SANTOS OLIVEIRA
TÉC. CONTABIL
Reg. no CRC - MT sob o No. MTC
CPF: 545.116.071-68



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO**

**DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA nº RACT-0036/2022**

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa **PALADARNUTRI LTDA**, CNPJ **29.369.516/0001-90**, registrada no CRN/1 sob o nº **10.2188**, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado:

HMC - HOSPITAL E PRONTO SOCORRO MUNICIPAL DE CUIABA

CNPJ: 21.873.611/0001-14

Data de emissão do atestado: 28/09/2022

Registrado sob o número: RACT-0036/2022

Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva **CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO - CRQ** vigente.

Durante a pandemia do novo coronavírus, a presente Declaração substitui temporariamente, a chancela de registro de atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades fornecida pelo Conselho Regional de Nutricionistas de que trata a Resolução CFN nº 510/2012.

Brasília-DF, 14 de outubro de 2022.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONCALVES

Nutricionista CRN/1 nº 5569

Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento deverá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **RACT-0036/2022** e o nº de registro da PJ (**10.2188**).

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os devidos fins de direito, que a empresa **PALADAR NUTRI EIRELI**, CNPJ nº 29.369.516/0001-90, e sediada Rua Major Gama nº 898, bairro Centro Sul, Cuiabá – MT - CEP: 78.020.170, atendeu as necessidades da Empresa Cuiabana de Saúde Pública – ECSP, no tocante ao seguinte objeto Contratação emergencial de empresa especializada em Produção e Distribuição de refeições e dietas hospitalares para pacientes, acompanhantes e plantonistas, mediante cessão temporária de equipamentos em regime de comodato, materiais e insumos para realização dos Serviços, visando atender as necessidades do Hospital Municipal de Cuiabá "Dr. Leony Palma de Carvalho" – HMC, nos termos do Contrato Administrativo nº 030/2021/ECSP, prestando os referidos serviços desde 02/07/2021 até a presente data, conforme tabela abaixo:

SERVIÇOS	HORÁRIOS	QTD. MENSAL	QTD. SEMESTRAL
DESJEJUM	Funcionário: 05h30min às 06 h: 30min	2.615	15.690
	Paciente: 06h :30min	5.606	33.633
	Acompanhantes: 05h30h as 06h30min	2.835	17.010
ALMOÇO	Funcionários: 11h00minh às 13h: 30 min.	6.526	39.156
	Pacientes: 11h: 00min	5.660	33.960
	Acompanhantes: 12h: 00min	5.142	30.852
LANCHE	Pacientes: 15h: 00min	5.518	33.108
	Funcionários: 15h00min às 16h: 00min	7.116	42.696
JANTAR	Funcionários: 19h: 30min às 21h: 30 min.	3.479	20.874
	Pacientes: 18h00min.	5.578	33.468
	Acompanhantes: 18h00min.	3.411	20.466
CEIA	Pacientes: 21h: 00 min. (Após a saída das nutricionistas poderá ser solicitado mediante CI pela enfermagem).	5.698	34.188
CAFÉ (litros)	Setores Fechados e Abertos	1.534	9.204

Por ser verdade, firmamos o presente.

Cuiabá- MT, 28 de Setembro de 2022

Fiscal do Contrato:

Catia C. Alvarenga
RT - Nutricionista
HMC - CRN 1923

Catia Cristina de Alvarenga – CRN 1923
RT Nutricionista Clínica/HMC/ECSP

Diretores:

Paulo Rós
Diretor Geral
Empresa Cuiabana de Saúde Pública
Matricula: 4910472

Paulo Rós
Diretor Geral/ECSP

Vinicius Gatto Cavalcante Oliveira
Dr. Vinicius Gatto Cavalcante Oliveira
Diretor Técnico/ECSP



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO**

**DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA nº RACT-0006/2022**

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa **PALADARNUTRI LTDA**, CNPJ **29.369.516/0001-90**, registrada no CRN/1 sob o nº **10.2188**, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado:

HMC - HOSPITAL E PRONTO SOCORRO MUNICIPAL DE CUIABA

CNPJ: 21.873.611/0001-14

Data de emissão do atestado:

Registrado sob o número: RACT-0006/2022

Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva **CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO - CRQ** vigente.

Durante a pandemia do novo coronavírus, a presente Declaração substitui temporariamente, a chancela de registro de atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades fornecida pelo Conselho Regional de Nutricionistas de que trata a Resolução CFN nº 510/2012.

Brasília-DF, 01 de fevereiro de 2022.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONCALVES

Nutricionista CRN/1 nº 5569

Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento deverá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **RACT-0006/2022** e o nº de registro da PJ (**10.2188**).



EMPRESA CUIABANA
DE SAÚDE PÚBLICA

HMC
HOSPITAL MUNICIPAL DE CUIABÁ



HOSPITAL MUNICIPAL
SÃO BENEDITO

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA/DESEMPENHO

Atestamos para os devidos fins, que a **Pessoa Jurídica R. C. S. BARBOSA – BUFFE EIRELI**, inscrita no **CNPJ/MF** sob o nº 29.369.516/0001-90, registrada no CRN1ª sob n. 10.2188), fornece à **EMPRESA CUIABANA DE SAÚDE PÚBLICA** possuidora do CNPJ/MF nº 21.873.611/0001-14, no endereço Rua Orivaldo M. de Souza, s/n - Ribeirão do Lipa, na cidade de Cuiabá, **conforme contrato n. 051/2020**, os seguintes serviços Produção e Distribuição de refeições e dietas hospitalares para pacientes, acompanhantes e plantonistas, mediante cessão temporária de equipamentos em regime de comodato, materiais e insumos para realização dos Serviços, visando atender as necessidades do Hospital Municipal de Cuiabá-HMC "Dr. Leony Palma de Carvalho, no período de 03 de novembro de 2020 até a presente data.

Serviços	Horários	Quantidade de Mensal	Quantidade Semestral
Desjejum	Funcionário: 05h30min às 06 h: 30min	4.965	29.790
	Paciente: 06h :30min	5.791	34.746
	Acompanhantes: 05h30h as 06h30min	4.149	24.894
Almoço	Funcionários: 11h00minh às 13h: 30 min.	9.121	54.726
	Pacientes: 11h: 00min	5.802	34.812
	Acompanhantes: 12h: 00min	4.128	24.768
Lanche	Pacientes: 15h: 00min	5.764	34.584
	Funcionários: 15h00min às 16h: 00min	6.376	38.256
	Funcionários: 19h: 30min	3.774	22.644



**EMPRESA CUIABANA
DE SAÚDE PÚBLICA**

HMC
HOSPITAL MUNICIPAL DE CUIABÁ



HOSPITAL MUNICIPAL
SÃO BENEDITO

Jantar	às 21h: 30 min.		
	Pacientes: 18h00min.	5.792	34.752
	Acompanhantes: 18h00min.	3.980	23.880
Cela	Pacientes: 21h: 00 min. (Após a saída das nutricionistas poderá ser solicitado mediante CI pela enfermagem).	6.126	36.756
Café (Litros)	Setores Fechados e Abertos	1.300	7.800

Os serviços são executados sob supervisão da nutricionista responsável técnica, **Patrícia Angélica Nepomuceno**, e CRN nº 9806.

Registramos, ainda, que a empresa cumpriu fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

Cuiabá-MT, 25 de março de 2021

Cátia Cristina de Alvarenga

Cátia Cristina de Alvarenga

Nutricionista

CRN n. 1923

Empresa Cuiabana de Saúde Pública

Célio Rodolfo da Silva
Célio Rodolfo da Silva
Diretor Geral
Empresária: 490825-04
Empresa Cuiabana de Saúde Pública

Patrícia A. Nepomuceno
Patrícia A. Nepomuceno
Nutricionista
CRN 1 - 9806



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO**

**CERTIDÃO DE REGISTRO DE
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA nº ACT0032/23**

Certificamos, para os devidos fins, a requerimento da empresa **PALADARNUTRI LTDA**, CNPJ **29.369.516/0001-90**, registrada no CRN-1 sob o nº **10.2188**, o registro do Atestado de Capacidade Técnica nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado: EMPRESA CUIABANA DE SAUDE PUBLICA

CNPJ: 21.873.611/0001-14

Data de expedição do atestado: 25/03/2021

Período da execução dos serviços: 06/02/2020 a 02/11/2020.

Número do Contrato: 001/2020

Registrado sob o número: 0014/23

Observação: o registro do CRN-1 refere-se somente aos serviços cujas atividades estão relacionadas à área de alimentação e nutrição.

Brasília-DF, 21 de março de 2023.

Documento assinado digitalmente
gov.br MARCELA DE OLIVEIRA MENDONCA GONCALVES
Data: 21/03/2023 17:35:12-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONCA GONCALVES

Nutricionista CRN/1 nº 5569

Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 013/2022)



A verificação de autenticidade deste documento deverá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **ACT0032/23** e o nº de registro da PJ (**10.2188**).



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA/DESEMPENHO

Atestamos para os devidos fins, que a **Pessoa Jurídica R. C. S. BARBOSA – BUFFE EIRELI**, inscrita no **CNPJ/MF** sob o nº 29.369.516/0001-90, registrada no CRN1ª sob n. 10.2188), fornece à **EMPRESA CUIABANA DE SAÚDE PÚBLICA** possuidora do **CNPJ/MF** nº 21.873.611/0001-14, no endereço Rua Orivaldo M. de Souza, s/n - Ribeirão do Lipa, na cidade de Cuiabá, **conforme contrato n. 001/2020**, os seguintes serviços Produção e Distribuição de refeições e dietas hospitalares para pacientes, acompanhantes e plantonistas, mediante cessão temporária de equipamentos em regime de comodato, materiais e insumos para realização dos Serviços, visando atender as necessidades do Hospital Municipal de Cuiabá-HMC "Dr. Leony Palma de Carvalho, no período de 06 de fevereiro de 2020 a 02 de novembro de 2020.

Serviços	Horários	Quantida de Mensal	Quantidade Semestral
Desjejum	Funcionário: 05h30min às 06 h: 30min	4.965	29.790
	Paciente: 06h :30min	5.791	34.746
	Acompanhantes: 05h30h as 06h30min	4.149	24.894
Almoço	Funcionários: 11h00minh às 13h: 30 min.	9.121	54.726
	Pacientes: 11h: 00min	5.802	34.812
	Acompanhantes: 12h: 00min	4.128	24.768
Lanche	Pacientes: 15h: 00min	5.764	34.584
	Funcionários: 15h00min às 16h: 00min	6.376	38.256
	Funcionários: 19h: 30min	3.774	22.644



**EMPRESA CUIABANA
DE SAÚDE PÚBLICA**

HMC

HOSPITAL MUNICIPAL DE CUIABÁ
Dr. João Filipe de Castro



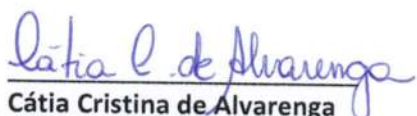
HOSPITAL MUNICIPAL
SÃO BENEDITO
SEM VESTIR PARA FALAR

Jantar	às 21h: 30 min.		
	Pacientes: 18h00min.	5.792	34.752
	Acompanhantes: 18h00min.	3.980	23.880
Ceia	Pacientes: 21h: 00 min. (Após a saída das nutricionistas poderá ser solicitado mediante CI pela enfermagem).	6.126	36.756
Café (Litros)	Setores Fechados e Abertos	1.300	7.800

Os serviços são executados sob supervisão da nutricionista responsável técnica, **Patrícia Angélica Nepomuceno**, e CRN nº 9806.

Registramos, ainda, que a empresa cumpriu fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

Cuiabá-MT, 25 de março de 2021



Cátia Cristina de Alvarenga

Nutricionista

CRN n. 1923

Empresa Cuiabana de Saúde Pública


Célio Rodrigues da Silva

Empresário Responsável
Matrícula nº 4900224
Empresa Cuiabana de Saúde Pública



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO**

**DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA nº RACT-0102/2021**

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa **PALADARNUTRI EIRELI**, CNPJ **29.369.516/0001-90**, registrada no CRN/1 sob o nº **10.2188**, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado:

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE/CUIABA-MT

CNPJ: 15.084.338/0001-46

Data de emissão do atestado: 08/06/2021

Registrado sob o número: RACT-0102/2021

Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva **CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO - CRQ** vigente.

Durante a pandemia do novo coronavírus, a presente Declaração substitui temporariamente, a chancela de registro de atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades fornecida pelo Conselho Regional de Nutricionistas de que trata a Resolução CFN nº 510/2012.

Brasília-DF, 23 de julho de 2021.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES

Nutricionista CRN/1 nº 5569

Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento deverá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **RACT-0102/2021** e o nº de registro da PJ (**10.2188**).

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA/DESEMPENHO

Atestamos para devidos fins, que a pessoa jurídica **PALADAR NUTRI EIRELI**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 29.369.516/0001-90 registrada no CRN 1ª sob o nº 10.2188, forneceu à **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CUIABÁ - MT**, possuidora do CNPJ/MF 15.084.338/0001-46 no endereço Praça Alencastro Nº 158 - Bairro Centro - CEP 78005-906 - CUIABÁ - MT, conforme o contrato de nº 370/2020 - PMC e conforme as notas fiscais (setembro 2020: 053, 055, 056, 062) (outubro 2020: 067, 069, 071, 072) (novembro 2020: 080, 081, 082, 086) (dezembro 2020: 095, 096, 097, 102) (janeiro 2021: 107, 108, 110, 111) (fevereiro 2021: 126, 127, 132, 133) (março 2021: 165, 167, 169, 171), os serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição hospitalar, Englobando Serviços Técnicos Operacionais de alimentação e Nutrição (dietas gerais ou de rotina, dieta especiais) para Plantonista, Pacientes, e Acompanhantes, no Período 21 de Setembro de 2020 a 20 de Março de 2021. Conforme Quantitativo Abaixo:

SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. GLOBAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
DESJEJUM	REFEIÇÃO	56.983	R\$ 5,35	R\$ 304.859,05
ALMOÇO	REFEIÇÃO	114.598	R\$ 11,80	R\$ 1.352.256,40
LANCHE	REFEIÇÃO	39.375	R\$ 5,40	R\$ 212.625,00
JANTAR	REFEIÇÃO	85.026	R\$ 11,80	R\$ 1.003.306,80
CEIA	REFEIÇÃO	9.232	R\$ 4,80	R\$ 44.313,60
CAFÉ (infusão)	LITRO	58.912	R\$ 3,10	R\$ 182.627,20
ÁGUA MINERAL (copo 200ml)	UND	89.215	R\$ 0,99	R\$ 88.322,85
TOTALIS		453.341	R\$ 43,24	R\$ 3.188.310,90

Os Serviços Foram Executados Sob a Supervisão da Nutricionista **PATRICIA ANGELICA NEPOMUCENO DERZE** e CRN Nº 9806.

Registramos, ainda que a Empresa Cumpriu Fielmente com suas Obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presenta data.



Patricia Nepomuceno Derze
Nutricionista
CRN / 1 - 9806



Ozenira Félix Soares de Souza
Secretária Municipal de Saúde -SMS
Secretaria Municipal de Saúde de Cuiabá

Cuiabá - MT, 08 de junho de 2021.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO

DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA nº RACT-0001/2022

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa **PALADARNUTRI EIRELI**, CNPJ **29.369.516/0001-90**, registrada no CRN/1 sob o nº **10.2188**, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado:

SMS/CUIABÁ/MT - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE DE CUIABÁ

CNPJ: 15.084.338/0001-46

Data de emissão do atestado: 02/11/2021

Registrado sob o número: RACT-0001/2022

Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva **CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO - CRQ** vigente.

Durante a pandemia do novo coronavírus, a presente Declaração substitui temporariamente, a chancela de registro de atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades fornecida pelo Conselho Regional de Nutricionistas de que trata a Resolução CFN nº 510/2012.

Brasília-DF, 04 de janeiro de 2022.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONCALVES
Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento deverá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **RACT-0001/2022** e o nº de registro da PJ (**10.2188**).



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA/DESEMPENHO


Atestamos para devidos fins, que a pessoa jurídica **PALADAR NUTRI EIRELI**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 29.369.516/0001-90 registrada no CRN 1ª sob o nº 10.2188, forneceu à **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CUIABÁ - MT**, possuidora do CNPJ/MF 15.084.338/0001-46 no endereço Praça Alencastro Nº 158 - Bairro Centro - CEP 78005-906 - CUIABÁ - MT, conforme o contrato de nº 370/2020 - PMC conforme as notas fiscais (MARÇO 2020: 126, 127, 132, 133) (ABRIL 2020: 141, 142, 144, 136) (MAIO 2020: 152, 153, 154, 158, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172) (JUNHO 2020: 117, 178, 179, 186,) (JULHO: 200, 201, 202, 204) (AGOSTO 2020: 212, 213, 214, 218) (SETEMBRO 2020: 222, 223, 224, 228), os serviços de produção e distribuição de alimentação e nutrição alimentar hospitalar, englobando serviços técnico operacional de alimentação e nutrição (dietas gerais ou de rotina, dietas especiais) para plantonista, pacientes e acompanhantes no período de 20 de março de 2021 a 20 de setembro de 2021 conforme o quantitativo abaixo:

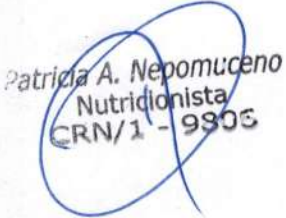
SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. GLOBAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
DESJEJUM	REFEIÇÃO	82.955	R\$5,35	R\$ 443.809,25
ALMOÇO	REFEIÇÃO	167.434	R\$ 11,80	R\$ 1.975.721,20
LANCHES	REFEIÇÃO	63.801	R\$ 5,40	R\$ 344.525,40
JANTAR	REFEIÇÃO	122.944	R\$ 11,80	R\$ 1.450.739,20
CEIA	REFEIÇÃO	18.569	R\$ 4,80	R\$ 89.131,20
ÁGUA MINERAL S/ GÁS COPO 200ml	UNIDADE	196.025	R\$ 0,99	R\$ 176.422,50
CAFÉ INFUSÃO	LITRO	7.286	3,10	R\$ 22.586,60
TOTAIS		659.014	R\$ 43,24	R\$ 4.502.935,35

Os Serviços Foram Executados Sob a Supervisão da Nutricionista **PATRICIA ANGELICA NEPOMUCENO DERZE e CRN Nº 9806**.

Registramos, ainda que a Empresa Cumpriu Fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presenta data.

Cuiabá - MT, 02 de novembro de 2021.


Sr. Alan Borges e Silva
Diretor Administrativo e Financeiro
Secretaria Municipal de Saúde de Cuiabá


Patricia A. Nepomuceno
Nutricionista
CRN/1 - 9806

De acordo:


Suelen Daniellen Allend
Secretária Municipal de Saúde Interina -SMS
Secretaria Municipal de Saúde de Cuiabá



SECRETARIA
DE SAÚDE

Rua General Anibal da Mata, nº 139, Duque de Caxias I.
Telefones: (65) 3617-7355 / 3617-7368
Cep.: 78043-268 - Cuiabá/MT - www.cuiaba.mt.gov.br



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO**

**DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA nº RACT-0075/2021**

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa **PALADARNUTRI EIRELI**, CNPJ **29.369.516/0001-90**, registrada no CRN/1 sob o nº **10.2188**, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do atestado:

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE/CUIABA-MT

CNPJ: 15.084.338/0001-46

Data de emissão do atestado: 02/06/2021

Registrado sob o número: RACT-0075/2021

Válido para licitação desde que acompanhado da respectiva **CERTIDÃO DE REGISTRO E QUITAÇÃO - CRQ** vigente.

Durante a pandemia do novo coronavírus, a presente Declaração substitui temporariamente, a chancela de registro de atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades fornecida pelo Conselho Regional de Nutricionistas de que trata a Resolução CFN nº 510/2012.

Brasília-DF, 18 de junho de 2021.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES
Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento deverá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **RACT-0075/2021** e o nº de registro da PJ (**10.2188**).



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA/DESEMPENHO

Atestamos para devidos fins, que a pessoa jurídica **PALADAR NUTRI EIRELI**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 29.369.516/0001-90 registrada no CRN 1ª sob o nº 10.2188, forneceu à **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE CUIABÁ - MT**, possuidora do CNPJ/MF 15.084.338/0001-46 no endereço Praça Alencastro Nº 158 - Bairro Centro - CEP 78005-906 - CUIABÁ - MT, conforme as notas fiscais (JANEIRO 2020: 007, 009, 012,) (FEVEREIRO 2020: 008, 010, 013) (MARÇO 2020: 011, 014, 015) (ABRIL 2020: 018, 019, 020) (MAIO 2020: 022, 023, 024) (JUNHO 2020: 025, 027, 030, 031) (JULHO 2020: 032, 033, 034, 035) (AGOSTO 2020: 040, 041, 042, 043) (SETEMBRO 2020: 052,054,057,061), os serviços de Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição hospitalar, Englobando Serviços Técnicos Operacionais de alimentação e Nutrição (dietas gerais ou de rotina, dieta especiais) para Plantonista, Pacientes, e Acompanhantes, no Período 24 de Janeiro de 2020 a 20 de Setembro de 2020. Conforme Quantitativo Abaixo:

SERVIÇOS	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. GLOBAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
DESJEJUM	REFEIÇÃO	140.400	R\$ 5,35	R\$ 751.140,00
ALMOÇO	REFEIÇÃO	172.584	R\$ 11,80	R\$ 2.726.827,00
LANCHE	REFEIÇÃO	73.680	R\$ 5,40	R\$ 397.872,00
JANTAR	REFEIÇÃO	169.452	R\$ 11,80	R\$ 2.677.341,00
CEIA	RFEIÇÃO	60.180	R\$ 4,80	R\$ 288.864,00
TOTALS		616.296	39,15	R\$ 6.842.044,00

Os Serviços Foram Executados Sob a Supervisão da Nutricionista **PATRICIA ANGELICA NEPOMUCENO DERZE** e CRN Nº 9806.

Registramos, ainda que a Empresa Cumpriu Fielmente com suas Obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presenta data.

Cuiabá - MT, 02 de junho de 2021.


Nutricionista
CRN / 1 / 9806


Ozenira Félix Soares de Souza
Secretária Municipal de Saúde -SMS
Secretaria Municipal de Saúde de Cuiabá


Nutricionista
CRN / 1 / 9806



SECRETARIA
DE SAÚDE

Rua General Anibal da Mata, nº 139, Duque de Caxias I.
Telefones: (65) 3617-7355 / 3617-7368
Cep.: 78043-268 - Cuiabá/MT - www.cuiaba.mt.gov.br



MINISTÉRIO DA DEFESA
ESTADO-MAIOR CONJUNTO DAS FORÇAS ARMADAS
FORÇA-TAREFA LOGÍSTICA HUMANITÁRIA
(OPERAÇÃO ACOLHIDA)

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

1. Atesto para os devidos fins que a empresa PALADAR NUTRI LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 29.369.516/0001-90, sediada na Rua Major Gama, nº 898, Centro Sul, Cuiabá-MT, CEP 78020-170, prestou, à Secretaria-Executiva de Coordenação de Ações de Assistência Emergencial, sediada em Manaus-AM, na Av. do Turismo, nº 1350, Tarumã, inscrita no CNPJ nº 03.277.610/0001-25, no período de 27 de março de 2023 até a presente data, serviço de preparação, fornecimento e distribuição de alimentação aos beneficiários da Força Tarefa Humanitária bem como aos militares e civis empregados nas atividades de apoio da Operação Acolhida nos municípios de Boa Vista e Pacaraima-RR, participantes deste Ministério da Defesa, CNPJ 03.277.610/0001-25, situado em Brasília, vencedora dos itens 1, 2, 3, 4 e 5, do Pregão Eletrônico nº 15/2022, UASG 110794.
2. Informo, ainda, que tal serviço foi executado dentro das normas, padrões de qualidade e prazos contratados, nada constando que a desabone técnica e comercialmente sua conduta.

Brasília, 03 de novembro de 2023.

ROBERT MACIEL DE SOUZA - Cel
Ordenador de Despesas



Documento assinado eletronicamente por **Robert Maciel de Sousa, Chefe**, em 06/11/2023, às 12:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, o código verificador **6679422** e o código CRC **3C10555D**.



MINISTÉRIO DA DEFESA
ESTADO-MAIOR CONJUNTO DAS FORÇAS ARMADAS
CHEFIA DE LOGÍSTICA E MOBILIZAÇÃO
SECRETARIA-EXECUTIVA DE COORDENAÇÃO DE AÇÕES DE ASSISTÊNCIA EMERGENCIAL

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

1. Declaramos por meio deste, para os devidos fins legais de direito, que a empresa **PALADAR NUTRI LTDA**, inscrita no CNPJ: 29.369.516/0002-70, com sede no endereço: Rua IRMA NOEMIA AMAZONAS, N° 300, Bairro Distrito Industrial Governador Aquilino Mota Duarte, executou os serviços abaixo discriminados de maneira satisfatória, cumprindo com todas as suas responsabilidades, não restando nada que a desabone.

2. Tecnicamente atestamos ainda que os serviços descritos se encontram com as suas devidas responsabilidades em dia e atendem às especificações e exigências de acordo com o descritivo no contrato e normas técnicas de forma criteriosa e satisfatória.

CONTRATANTE:

RAZÃO SOCIAL: SECRETARIA-EXECUTIVA DE COORDENAÇÃO DE AÇÕES DE ASSISTÊNCIA EMERGENCIAL

CNPJ: 03.277.610/0001-25

ENDEREÇO: R. Floriano Peixoto, 221 - Centro, Boa Vista - RR, 69301-320

GESTOR DO CONTRATO: 1º Ten João Rodrigues (EB)

CONTATO: Tel: (21) 9 7605-7084

CONTRATADA:

RAZÃO SOCIAL: PALADAR NUTRI LTDA

CNPJ: 29.369.516/0002-70

ENDEREÇO: Rua Noemia Amazonas, 300 – Distr. Ind. Gov. Aquilino Mota Duarte, Boa Vista – RR

CONTRATO: 02/2023

DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO: 22 MAR 23

RESPONSÁVEL TÉCNICO: LUZIA ELIANE PEREIRA SILVA

RT CRN-7 n° 7813

PERÍODO DE VIGÊNCIA: 27/03/2023 A 27/03/2024

PERÍODO DE EXECUÇÃO: 27/03/2023 A 15/02/2024

OBJETO:

- Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de alimentação aos beneficiários da Força Tarefa Humanitária bem como aos militares e civis empregados nas atividades de apoio desta Operação Acolhida no município de Boa Vista-RR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Serviço de fornecimento de refeição preparada (café/desjejum) para atendimento aos beneficiários da Força Tarefa Logística Humanitária, bem como aos militares e civis empregados nas atividades de apoio em Boa Vista/RR - CATSER 15210.	UND	2.598.800	R\$ 5,99	R\$ 15.566.812,00

02	Serviço de fornecimento de refeição preparada (almoço) para atendimento a os beneficiários da Força Tarefa Logística Humanitária, bem como aos militares e civis empregados nas atividades de apoio em Boa Vista/RR - CATSER 15210.	UND	2.098.515	R\$ 11,85	R\$ 24.867.402,75
03	Serviço de fornecimento de refeição preparada (jantar) para atendimento aos beneficiários da Força Tarefa Logística Humanitária, bem como aos militares e civis empregados nas atividades de apoio em Boa Vista/RR - CATSER 15210.	UND	2.598.800	R\$ 11,85	R\$ 30.795.780,00
			7.296.115	R\$ 29,69	R\$ 71.229.994,75

FORNECIMENTO DO OBJETO ATÉ 01 FEV 24:

Item 01 – Fornecimento de café/desjejum – $1.782.754 \times 5,99 = \text{R\$ } 10.678.696,46$

Item 02 – Fornecimento de almoço – $1.675.998 \times 11,85 = \text{R\$ } 19.860.576,30$

Item 03 – Fornecimento de janta - $1.904.334 \times 11,85 = \text{R\$ } 22.566.357,90$

JOÃO PAULO ALVES RODRIGUES - 1º Tenente (EB)
Gestor do Contrato

Brasília, 15 de fevereiro de 2024.

RODRIGO DE FRANÇA MESQUITA E LOPES
Chefe do Núcleo de Contratos



Documento assinado eletronicamente por **João Paulo Alves Rodrigues, Gestor(a) de Contrato**, em 15/02/2024, às 19:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República.



Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo de França Mesquita e Lopes, Chefe do Núcleo de Contratos**, em 15/02/2024, às 19:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, art. 4º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.defesa.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, o código verificador **6899803** e o código CRC **AC53BB11**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Divisão de Restaurantes Universitários

Av. João Naves de Ávila, nº 2121, Bloco 5Y - Bairro Santa Mônica, Uberlândia-MG,
CEP 38400-902

Telefone: +55 (34) 3239-4272 - <http://www.proae.ufu.br/ru> - divru@proae.ufu.br



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Processo nº 23117.000724/2019-60

Interessado: Paladarnutri Eireli

O Coordenador da Divisão de Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Uberlândia no uso de suas atribuições legais e regulamentares, ATESTA para os devidos fins que a empresa PALADARNUTRI LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 29.369.516/0001-90, estabelecida na Rua Major Gama, nº 898, Bairro Centro Sul, em Cuiabá, possui, conforme discriminado abaixo, **02 (dois) contratos ativos** com a UFU.

1) Contrato nº 075/2021 (Pregão Eletrônico nº 094/2021, processo: 23117.000159/2022-36): Fornecimento de refeições sob demanda no Restaurante Universitário do Campus Monte Carmelo, em Monte Carmelo - MG, com a inserção de dedetização e manutenção corretiva de equipamentos.

Referente a esse contrato, informo que a empresa PALADARNUTRI LTDA forneceu refeições conforme indicado na tabela abaixo de forma satisfatória, não havendo o que a desabone em termos de entrega e qualidade dos serviços prestados.

Serviço	Período da prestação dos serviços	Refeição	Quantidade Total
Produção, transporte e distribuição de refeições	25/04/2022 a 11/02/2023	Café da manhã (desjejum)	2790
		Almoço	48941
		Jantar	19321

2) Contrato nº 077/2021 (Pregão Eletrônico nº 094/2021, processo: 23117.002734/2022-35): Fornecimento de refeições sob demanda no Restaurante Universitário do Campus Pontal, em Ituiutaba - MG, com a inserção de dedetização e manutenção corretiva de equipamentos.

Referente a esse contrato, informo que a empresa PALADARNUTRI LTDA forneceu refeições conforme indicado na tabela abaixo de forma satisfatória, não havendo o que a desabone em termos de entrega e qualidade dos serviços prestados.

Serviço	Período da prestação dos serviços	Refeição	Quantidade Total
Produção, transporte e distribuição de refeições	25/04/2022 a 11/02/2023	Café da manhã (desjejum)	3552
		Almoço	59699
		Jantar	40787

Uberlândia, 14 de fevereiro de 2023

CLÓVIS ANTÔNIO DA FONSECA

Coordenador da Divisão de Restaurantes Universitários (DIVRU)

Portaria R Nº 547/2016.



Documento assinado eletronicamente por **Clóvis Antônio da Fonseca, Coordenador(a)**, em 14/02/2023, às 16:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4266405** e o código CRC **6324706A**.

Referência: Processo nº 23117.000724/2019-60

SEI nº 4266405



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO
CERTIDÃO DE REGISTRO E REGULARIDADE - CRR

VÁLIDA ATÉ: 30 / 04 / 2025

UF DO REGISTRO: MT

REGISTRADA EM: 02 / 12 / 2019

SOB O Nº 10.2188

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social: PALADARNUTRI LTDA	
Nome Fantasia: PALADAR NUTRI	
Endereço da Matriz: <i>RUA MANOEL GARCIA VELHO SALA 05, BANDEIRANTES, CUIABÁ-MT.</i>	CNPJ Matriz: 29.369.516/0001-90
Endereço da Filial: *****	CNPJ Filial: *****
Endereço Unidade: *****	
Capital social da Matriz: <i>R\$ 5.000.000,00 (CINCO MILHÕES REAIS)</i>	
Capital Social da Filial: *****	
Ramo de atividade relacionado ao registro: <i>CONCESSIONÁRIA DE ALIMENTAÇÃO</i>	
Objeto Social: <i>RESTAURANTES E SIMILARES; FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS; CANTINAS - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PRIVATIVOS; ***</i>	

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

Nome: PATRICIA ANGELICA NEPOMUCENO DERZE
Inscrito em: 09/04/2014 no CRN-1 sob o nº 9806

Responsabilidade Técnica concedida em: 06/08/2018.

CERTIFICAMOS que: a pessoa jurídica acima citada, se encontra registrada, em situação cadastral regular e sem pendência financeira neste Conselho, nos termos da Lei nº Federal nº 6583/1978, do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980.

Esta certidão não concede a 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 INVALIDO E NULO DE PLENO DIREITO

Brasília-DF, 07 de maio de 2024.



A verificação de autenticidade deste documento poderá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **CPJ334/24** e a inscrição da PJ no CRN/1:

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONCA GONCALVES

Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 013/2022)

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
 CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
 CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
 1ª REGIÃO

INSCRIÇÃO Nº 9806

NOME
**PATRICIA ANGELICA NEPOMUCENO
 DERZE**

OBSERVAÇÕES
 2ª VIA. INSCRIÇÃO DESDE: 09/04/2014

Patricia Angelica Nepomuceno Derze
 ASSINATURA DO TITULAR

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - LEI Nº 6.206/75
CARTEIRA DE IDENTIDADE DO NUTRICIONISTA




RG 1604024-4 ORGÃO EXP. SSP/MT DATA EXP. 28/01/2009 CPF 019.080.971-08

FILIAÇÃO
 JEOVAH CALIXTO NEPOMUCENO
 MARLENE TREVILATO NEPOMUCENO

NACIONALIDADE BRASILEIRA NATURALIDADE CRUZEIRO DATA NASC. 29/04/1988

CONCLUSÃO DO CURSO 13/01/2014 ESTABELECIMENTO DE ENSINO/UF CENTRO UNIVERSITARIO DE VOTUPORANGA - UNIFEV

LOCAL E DATA DE EXPEDIÇÃO
 Brasília-DF, 20 de fevereiro de 2019.

Aldemir Soares Mangabeira Junior
 Aldemir Soares Mangabeira Junior, UNIFEV, GRN/1 nº 1700




SERVIÇO NOTARIAL E REGISTRO DE IMÓVEIS DA 2ª CIRCUNSCRIÇÃO IMOBILIÁRIA DA COMARCA DE CUIABÁ

5º Serviço Notarial e Registral da Intimidade
 Tabela e Oficial
 Mano Helena Rondon Luz
 CNPJ: 15.037.409/0001-62 Telefone: (65) 3046-7700
 Av. Isaac Póvoas, nº 1.210 - Golabelras, CEP 78.032-015, Cuiabá, MT
 E-mail: quintoficiocuiaba@terra.com.br

AUTENTICAÇÃO

Confere com a original que me foi apresentada do que dou fé.
 BPX46464
 R\$ 3,30
 Em testemunho () da verdade.

**ARIELEN APARECIDA AQUINO DE
 ANDRADE-ESCREVENTE**
 Cuiabá, 31 de agosto de 2021
 Poder Judiciário do Estado de Mato Grosso
 Cod. Serv. 61 Cod. Ato 6

<http://www.tjmt.jus.br/selos>





REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
1ª REGIÃO



INSCRIÇÃO Nº **9806**

NOME

**PATRICIA ANGELICA NEPOMUCENO
DERZE**

OBSERVAÇÕES

2ª VIA, INSCRIÇÃO DESDE: 09/04/2014

Patricia Angelica Nepomuceno Derze

ASSINATURA DO TITULAR

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - LEI Nº 6.206/75

CARTEIRA DE IDENTIDADE DO NUTRICIONISTA



RG 1604024-4
SSP/MT

ORGÃO EXP. DATA EXP. CPF
26/01/2009 019.080.971-08

TRIMAX Color e-Scan 614352 0014



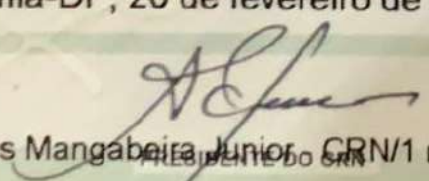
FILIAÇÃO
JEOVAH CALIXTO NEPOMUCENO
MARLENE TREVILATO NEPOMUCENO

NACIONALIDADE NATURALIDADE DATA NASC.
BRASILEIRA CRUZEIRO 29/04/1988
D'OESTE/MT

CONCLUSÃO DO CURSO ESTABELECIMENTO DE ENSINO/UF
13/01/2014 CENTRO UNIVERSITARIO DE VOTUPORANGA - UNIFEV

LOCAL E DATA DE EXPEDIÇÃO

Brasília-DF, 20 de fevereiro de 2019.


Aldemir Soares Mangabeira Junior, CRN/1 nº 1700

www.cfn.org.br



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA nº 0006/2022

Atesto, para os devidos fins, que a empresa/instituição **PALADARNUTRI LTDA**, inscrita no CRN-1 sob o nº **10.2188** e no CNPJ 29.369.516/0001-90, estabelecida à R. MAJOR GAMA, 898, CENTRO SUL, CUIABÁ-MT., possui como Responsável Técnico(a) o(a) Nutricionista **PATRICIA ANGELICA NEPOMUCENO DERZE**, CRN-1 nº 9806, estando em condições de responder tecnicamente pela empresa na área de Alimentação e Nutrição.

Ocorrendo o desligamento ou cancelamento do vínculo entre a empresa e o(a) profissional acima habilitado, o presente atestado tornar-se-á sem efeito.

O presente atestado não dispensa a apresentação da **Certidão de Registro e Quitação (C.R.Q)** atualizada.

Brasília-DF, 13 de janeiro de 2022.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONCALVES

Nutricionista CRN/1 nº 5569

Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento poderá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **0006/2022** e a inscrição da PJ no CRN/1: **10.2188**.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO
ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA nº ART0691/21

NUTRICIONISTA	
Nome: PATRICIA ANGELICA NEPOMUCENO DERZE	CRN/1 nº: 9806

PESSOA JURÍDICA	
Razão Social: PALADARNUTRI EIRELI	CNPJ: 29.369.516/0001-90
Endereço: <i>R. MAJOR GAMA, 898, CENTRO SUL, CUIABÁ-MT.</i>	
Unidade: PALADARNUTRI EIRELI <i>R. MAJOR GAMA, 898, CENTRO SUL, CUIABÁ-MT.</i>	

SEGMENTO DE ATUAÇÃO Hospital	CARGA HORÁRIA SEMANAL 44 (Horas Semanais)
--	---

O Nutricionista supracitado encontra-se apto a assumir a Responsabilidade Técnica dessa Pessoa Jurídica, de acordo com a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 que regulamenta a atuação profissional do nutricionista e a Resolução CFN nº 576, de 19 de novembro de 2016 que dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista, bem como o Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 que regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Considerar-se-á nula de pleno direito a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) que deixar de corresponder à situação atualizada das Responsabilidades Técnicas do Nutricionista no CRN (Resolução CFN nº 576/2016, Art.9º, §2º).

Obs: Este documento não substitui a Certidão de Registro e Quitação (CRQ), Certidão de Cadastro (CC), Atestado de Responsabilidade Técnica ou Acervo Técnico.



A verificação de autenticidade deste documento poderá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **ART0691/21** e a inscrição no CRN/1: **9806**.

Brasília-DF, 09 de novembro de 2021.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONÇALVES
Nutricionista CRN/1 nº 5569
Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 1ª REGIÃO

ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA nº 0006/2022

Atesto, para os devidos fins, que a empresa/instituição **PALADARNUTRI LTDA**, inscrita no CRN-1 sob o nº **10.2188** e no CNPJ 29.369.516/0001-90, estabelecida à R. MAJOR GAMA, 898, CENTRO SUL, CUIABÁ-MT., possui como Responsável Técnico(a) o(a) Nutricionista **PATRICIA ANGELICA NEPOMUCENO DERZE**, CRN-1 nº 9806, estando em condições de responder tecnicamente pela empresa na área de Alimentação e Nutrição.

Ocorrendo o desligamento ou cancelamento do vínculo entre a empresa e o(a) profissional acima habilitado, o presente atestado tornar-se-á sem efeito.

O presente atestado não dispensa a apresentação da **Certidão de Registro e Quitação (C.R.Q)** atualizada.

Brasília-DF, 13 de janeiro de 2022.

MARCELA DE OLIVEIRA MENDONÇA GONCALVES

Nutricionista CRN/1 nº 5569

Gerente de Fiscalização

(assinatura autorizada conforme delegação de competência estabelecida na Portaria CRN/1 nº 008/2020)



A verificação de autenticidade deste documento poderá ser confirmada no endereço eletrônico do CRN-1 na Internet: <http://www.crn1.org.br>, no link "autoatendimento" (QR Code), clique em "Conferência de Certidão", informe o nº **0006/2022** e a inscrição da PJ no CRN/1: **10.2188**.



CERTIDÃO DE REGULARIDADE - CRN/1 n° 60981/NET
VÁLIDA ATÉ: 13/07/2024

Nome.....: PATRICIA ANGELICA NEPOMUCENO DERZE

Título.....: NUTRICIONISTA DEFINITIVO

CRN/1 n°.....: 9806

Data de Inscrição: 09/04/2014

Certificamos, a requerimento da parte interessada, que o(a) profissional acima identificado(a) está devidamente inscrito(a) neste CRN/1 e encontra-se em situação de regularidade, uma vez que está quite com suas obrigações financeiras e eleitorais e que não constam processos ético-disciplinares transitados em julgado em seu desfavor. Desta forma, não há, até a presente data, nada que desabone sua conduta ético-profissional, estando, portanto, habilitado(a) a desempenhar suas funções em conformidade com as Leis nº 6.583/78 e 8.234/91.

Certidão expedida gratuitamente em 14 de junho de 2024, as 10:57 hs.

OBSERVAÇÕES:

a) Os dados de identificação são de responsabilidade do solicitante da certidão, devendo a titularidade ser conferida pelo interessado e pelo destinatário.

b) A autenticidade deverá ser confirmada no site do CRN/1 (www.crn1.org.br), no link "autoatendimento"

c) A certidão foi emitida de acordo com as informações inseridas no banco de dados. Em caso de exibição de informações com dados desatualizados, o interessado deverá requerer a atualização junto CRN/1.

você também está obrigado a usá-los, para prevenir acidentes e evitar as doenças profissionais.

Mostre ao seu novo companheiro os perigos que o cercam no trabalho.

Cada acidente é uma lição que deve ser apreciada, para evitar maiores desgraças.

Todo o acidente tem uma causa que é preciso ser pesquisada, para evitar a sua repetição.

Se você for acidentado, procure logo o socorro médico adequado. Não deixe que "entendidos" e "curiosos" concorram para o agravamento de sua lesão.

Se você não é electricista, não se meta a fazer serviços de electricidade.

Procure o socorro médico imediato, se você for vítima de um acidente, amanhã será tarde demais.

As máquinas não respeitam ninguém; mas você deve respeitá-las.

Atenda às recomendações dos Membros da CIPA e de seus mestres e chefes.

Conheça sempre as regras de segurança da seção onde você trabalha.

Conversa e discussão no trabalho predispoem a acidentes pela desatenção.

Leia e reflita sempre os ensinamentos contidos nos cartazes e avisos sobre prevenção de acidentes.

Os anéis, pulseiras, gravatas e mangas compridas não fazem parte do seu uniforme de trabalho.

Mantenha sempre as guardas protetoras das máquinas nos devidos lugares.

Pare a máquina quando tiver que consertá-la ou lubrificá-la.

Habitue-se a trabalhar protegido contra os acidentes. Use equipamentos de proteção adequados a seu serviço.

Conheça o manejo dos extintores e demais dispositivos de combate ao fogo existentes em seu local de trabalho. Você pode ter necessidade de usá-los algum dia.

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO
CARTEIRA DE TRABALHO E PREVIDÊNCIA SOCIAL



Número 99983 Série 00019/MT



Patricia Angelica Depomuceno

ASSINATURA DO PORTADOR



CONTRATO DE TRABALHO

[CNPJ: 29 369 516/0001-90]

Empregador **R. C. S. BARBOSA - BUFE EIRELI**
Av. Fernando Correia da Costa, Nº. 5348
CNPJ/MF 1º. Piso, Sala 04, Esquina com Rua 1 de
Rua Maio /Bairro: Vista Alegre.....
Município Cuiabá - MT
Esp. do estabelecimento
Cargo
Data admissão de de
Registro nº Fls./Ficha
Remuneração especificada
R\$ 3.204,30 +
malubrada

Ass. do empregador ou a rogo c/test.
R. C. S. BARBOSA - BUFE EIRELI
1º ADMINISTRATIVO
Data saída de de
Ass. do empregador ou a rogo c/test.
1º 2º
Com. Dispensa CD Nº

SERVIÇO NOTARIAL E REGISTRO DE IMÓVEIS DA 2ª CIRCUNSCRIÇÃO IMOBILIÁRIA DA COMARCA DE CUIABÁ

5 Tabelião: Maria Helena Rondon Luz
CNPJ.: 15.037.609/0001-02 Telefone: (65) 3046-7700
Av. Isaac Póvoas, nº 1.010 - Goiabeiras, CEP 78.032-015, Cuiabá, MT
E-mail: quintooficioculaba@terra.com.br

AUTENTICAÇÃO

Confere com a original que me foi apresentada do que dou te

BTJ65015
R\$ 3,10
Em testemunho da verdade

DEBORA REGINA DUGATO-ESCREVENTE

Cuiabá 24 de janeiro de 2020
Poder Judiciário do Estado de Mato Grosso
Cod. Serv. 81 Cod Ato 8
<http://www.tjmt.jus.br/selos>



Você também está obrigado a usá-los, para prevenir acidentes e evitar as doenças profissionais.

Mostre ao seu novo companheiro os perigos que o cercam no trabalho.

Cada acidente é uma lição que deve ser apreciada, para evitar maiores desgraças.

Todo o acidente tem uma causa que é preciso ser pesquisada, para evitar a sua repetição.

Se você for acidentado, procure logo o socorro médico adequado. Não deixe que "entendidos" e "curiosos" concorram para o agravamento de sua lesão.

Se você não é electricista, não se meia a fazer serviços de electricidade.

Procure o socorro médico imediato, se você for vítima de um acidente, amanhã será tarde demais.

As máquinas não respeitam ninguém; mas você deve respeitá-las.

Atenda às recomendações dos Membros da CIPA e de seus mestres e chefes.

Conheça sempre as regras de segurança da seção onde você trabalha.

Conversa e discussão no trabalho predispõem a acidentes pela desatenção.

Leia e reflita sempre os ensinamentos contidos nos cartazes e avisos sobre prevenção de acidentes.

Os anéis, pulseiras, gravatas e mangas compridas não fazem parte do seu uniforme de trabalho.

Mantenha sempre as guardas protetoras das máquinas nos devidos lugares.

Para a máquina quando tiver que consertá-la ou lubrificá-la.

Habitue-se a trabalhar protegido contra os acidentes. Use equipamentos de proteção adequados a seu serviço.

Conheça o manuseio dos extintores e demais dispositivos de combate ao fogo existentes em seu local de trabalho. Você pode ter necessidade de usá-los algum dia.



MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO
CARTEIRA DE TRABALHO E PREVIDÊNCIA SOCIAL



Número 99983 Série 00019/MT



Estreia Regina de Menezes
ASSINATURA DO PORTADOR

SERVIÇO NOTARIAL E REGISTRO DE IMÓVEIS DA 2ª CIRCUNSCRIÇÃO IMOBILIÁRIA DA COMARCA DE CURITIBA

Tabulei: Maria Helena Rondon Luz
CNP.J.: 15.037/609/0001-02 Telefone: (65) 3046-7700
Av. Isaac Póvoas, nº 1.010 - Golabeiras, CEP 78.032-015, Curitiba, MT
E-mail: quintoculcuiaba@terra.com.br

5 **AUTENTICAÇÃO**

Confere com a original que me foi apresentada do que dou fe.
BPX46468
R\$ 3,30
Em testemunho (*[assinatura]*) da verdade
ARIELEN APARECIDA AQUINO DE ANDRADE-ESCREVENTE
Cuiabá, 31 de agosto de 2021
Poder Judiciário do Estado de Mato Grosso
Cod. Serv. 61 Cod Ato 6
<http://www.tjmt.jus.br/selos>

[Stamps: Arlelen, Tabelada e Oficial, Maria Helena Rondon Luz]

5 SERVIÇO NOTARIAL E REGISTRO DE IMÓVEIS DA 2ª CIRCUNSCRIÇÃO IMOBILIÁRIA DA COMARCA DE CUIABÁ
 Tabela: Maria Helena Rondon Luz
 CNPJ: 15.037.699/0001-02 Telefone: (65) 3046-7700
 Av. Isaac Póvoas, nº 1010 - Golubeiras, CEP 78.032-015, Cuiabá, MT
 E-mail: quintooficiocuiabá@terra.com.br

AUTENTICAÇÃO
 Confere com a original que me foi apresentada do que dou fé.
 BPX46472
 R\$ 3,30
 Em testemunho () da verdade
 ARIELEN/APARECIDA AQUINO DE ANDRADE ESCRIVENTE
 Cuiabá, 31 de agosto de 2021
 Poder Judiciário do Estado de Mato Grosso
 Cod. Serv. 61 Cod Ato 8
<http://www.tjmt.jus.br/selos>




QUALIFICAÇÃO CIVIL

Nome Patricia Angelica Nepomuceno
 Loc. Nasc. Cruzeiro D'Oeste, Est. MT Data 29/04/88
 Filiação Teoberto Calisto Nepomuceno
Marlene Trevilato Nepomuceno
 Doc. Nº RG 16.040.24-4 DE 03-06-102 SSP/MT

ESTRANGEIROS

Chegada ao Brasil em / / Doc. Ident. Nº
 Exp. em / / Estado
 Obs.:
 Data Emissão 07/08/06 DRT Jóia D'Oeste/MT.
Assessoria de Funcionário
Doc. de Expediente
C.T.P.P.



ALTERAÇÕES DE IDENTIDADE
 (Com relação nome, est. civil e data nasc.)

Nome
 Doc.
 Nome
 Doc.
 Nome
 Doc.
 Est. Civil
 Doc.
 Nascimento
 Doc.

CONTRATO DE TRABALHO

CNPJ: 29 369 516/0001-90

Empregador R. C. S. BARBOSA - BUFE EIRELI

Av. Fernando Correia da Costa, Nº. 5348

CNPJ/MF 1º Piso, Sala 04, Esquina com Rua 1 de

Rua Maio / Bairro: Vista Alegre

Município Cuiabá - MT CEP: 78.085-800

Esp. do estabelecimento

Cargo *Administrativo*

CBO nº

Data admissão 0 de Dezembro de 2017

Registro nº Fls./Ficha

Remuneração especificada

R\$ 3.204,30 +

malubricada

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

R. C. S. BARBOSA - BUFE EIRELI

1º ADMINISTRATIVO

Data saída de de de

Ass. do empregador ou a rogo c/test.

1º 2º

Com. Dispensa CD Nº



SERVIÇO NOTARIAL E REGISTRO DE IMÓVEIS DA 2ª CIRCUNSCRIÇÃO MOBILIÁRIA DA COMARCA DE CUIABÁ

Tabellã: Maria Helena Rondon Luz
 CNPJ.: 15.037.609/0001-02 Telefone: (65) 3046-7700
 Av. Isaac Póvoas, nº 1.610 - Goiabeiras, CEP 78.032-015, Cuiabá, MT
 E-mail: quintoofficocuiaba@terra.com.br

AUTENTICAÇÃO

Confere com a original que me foi apresentada do que dou fé.

BPX46475
 R\$ 3,30
 Em testemunho (Selo de Controle Digital) da verdade

ARIELEN APARECIDA AQUINO DE ANDRADE - ESCRIVENTE
 Cuiabá, 31 de agosto de 2021
 Poder Judiciário do Estado de Mato Grosso
 Cod. Serv. 61 Cod Ato 6

<http://www.tjmt.jus.br/selocs>



ALVARÁ/2024

DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Código de Certificação



224537008606852024160227192

CM

161547

CNPJ/CPF

29.369.516/0001-90

Identificador

493866

Razão Social

PALADARNUTRI LTDA

Nome Fantasia

PALADAR NUTRI

Atividade Principal

5611-2/01 - Restaurantes e similares

Atividade Secundária

5620102 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
5620101 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
5620103 - Cantinas - serviço de alimentação privados

Localização

Rua Manoel Garcia Velho, 274 - SALA 05 - Bairro: Bandeirantes - CEP: 78010080 - Cuiabá - MT

Data Abertura Empresa

04/01/2018

Area Utilizada/m²

162,58

Publicidade

NÃO

Hor. Especial

NÃO

Data da Inscrição CM

22/01/2018

Uso Solo

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Data Expedição

19/02/2024

Inscr. Cad Imobiliário

01.5.33.043.0354.002

Inscr. Estadual

137954190

Registro Junta Comercial/MT

51201931348

Ressalva

Aprovado para "ENDEREÇO FISCAL"

MANOEL GERMANO DE CAMPOS FILHOS
DIRETOR ADMINISTRADOR E FINANCEIRO

Renivaldo Alves do Nascimento
SECRETÁRIO DE MEIO AMB. E DESENV. URBANO

DIOCLIDES DA COSTA MACEDO NETO
GERENTE TÉCNICO DE LOCALIZAÇÃO E ATIVIDADE

19 de Fevereiro de 2024.

MANTER AFIXADO EM LOCAL VISÍVELA Autenticidade do Alvará deverá ser confirmada em: www.cuiaba.mt.gov.br/taxas



Secretaria de
SAÚDE

Coordenadoria de
Vigilância Sanitária

Alvará Sanitário/2024

Identificador

2365706

Código de Certificação



236570608606852024150639134

CM

161547

Contribuinte

PALADARNUTRI LTDA

Denominação Comercial

PALADAR NUTRI

Atividade Principal

5611-2/01 - Restaurantes e similares

Atividade Acessória:

5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas
5620-1/03 - Cantinas - serviço de alimentação privativos

Localização

Rua Manoel Garcia Velho, 274 - SALA 05 - Bairro: Bandeirantes CEP: 78010-080 Cuiabá - MT

Início Atividade

04/01/2018

Inscr. Estadual

137954190

CNPJ/CPF

29.369.516/0001-90

Area Utilizada/m²

162,58

Inscr. Cad Imobiliário

01.5.33.043.0354.002

Data Expedição

13/06/2024

Grau de Complexidade:

Baixa

Média

Alta

Ressalva

BENEDITO OSCAR FERNANDES DE CAMPOS
DIRETOR TÉCNICA DA VIGILANCIA SANITARIA


ONOFRE RUSSO FILHO
COORDENADOR(A) TÉCNICA DA VIGILANCIA SANITARIA

- 1 - O Presente alvará deverá ser renovado anualmente, a partir da data de expedição.
- 2 - O Presente documento poderá ser cassado, a qualquer momento, por irregularidade no Estabelecimento.

13 de Junho de 2024.

MANTER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL
A Autenticidade do Alvará deverá ser confirmada em: www.cuiaba.mt.gov.br/taxas

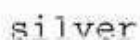
Emissão de Certidão Negativa de Débito

 **Atenção!** Nenhum contribuinte localizado com o CNPJ informado!

Escolha uma das Opções

- Matrícula IPTU
- Inscrição Municipal
- CNPJ
- CPF

Insira o Número



Recarregar

Insira o código

Consulta Nacional

Tipo de Registro

CRC

Registro(UF-999999)

Nome

CPF/CNPJ

Situação



Quantidade de registros encontrados: 1.

Data da Pesquisa: 01/07/2024

Nome	Nº Registro	Tipo Situação	Categoria	CRC	Situação
REGINALDO DOS SANTOS OLIVEIRA	MT-007331/O	ORIGINARIO	TÉCNICO EM CONTABILIDADE	CRC-MT	ATIVO

Ao
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
EDITAL PREGÃO ELETRONICO/SRP Nº 20/2024 - TJAM
Processo Administrativo nº 2024/000018121-00

Objeto: Registro de Preços para contratação de empresa especializada em fornecimento de serviços de BUFFET sob demanda, com cessão de recursos humanos/equipe de apoio, a fim de atender ao Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

A empresa **PALADARNUTRI LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 29.369.516/0001-90, Inscrição Estadual: 13.795.419-0, Inscrição Municipal nº 735054118, sediada à Rua Manoel Garcia Velho, 274, Sala 05, centro Sul, Cuiabá / MT - CEP 78010-080, telefone (11) 4386-1386, e-mail: **analista2@licitabr.com**, **assistente2@licitabr.com**, por meio de seu representante legal, o Senhor **Edson Batistella Junior**, inscrito no CPF sob o nº 369.964.578-90 e no RG nº 34.039.995-8, DECLARA, abrir mão da VISITA TÉCNICA ao local da execução do serviço, conforme dispõe o edital da licitação em referência. Declaramos, ainda, sob as penalidades da lei, de que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informamos que não utilizaremos para qualquer questionamento futuro que ensejam avenças técnicas ou financeiras, isentando ao **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**.

Declara ainda que a empresa já prestou serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste Estudo Técnico Preliminar conforme Atestados e Acervos Técnicos anexos na Habilitação.

Manaus (AM), 01 de julho de 2024

Edson Batistella Junior

Procurador

CPF Nº 369.964.578-90

RG Nº 34.039.995-8



CNPJ: 29.369.516/0001-90 (MATRIZ)
PALADAR NUTRI LTDA

Ao
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
EDITAL PREGÃO ELETRONICO/SRP Nº 20/2024 - TJAM
Processo Administrativo nº 2024/000018121-00

Objeto: Registro de Preços para contratação de empresa especializada em fornecimento de serviços de BUFFET sob demanda, com cessão de recursos humanos/equipe de apoio, a fim de atender ao Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

DECLARAÇÃO CAPACIDADE TÉCNICA

A empresa **PALADARNUTRI LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 29.369.516/0001-90, Inscrição Estadual: 13.795.419-0, Inscrição Municipal nº 735054118, sediada à Rua Manoel Garcia Velho, 274, Sala 05, centro Sul, Cuiabá / MT - CEP 78010-080, telefone (11) 4386-1386, e-mail: **analista2@licitabr.com**, **assistente2@licitabr.com**, por meio de seu representante legal, o Senhor **Edson Batistella Junior**, inscrito no CPF sob o nº 369.964.578-90 e no RG nº 34.039.995-8, DECLARA ter disponibilidade e ter capacidade técnica para atender a todos os requisitos especificados no Termo de Referência e seis anexos.

Manaus (AM), 01 de julho de 2024

Edson Batistella Junior
Procurador
CPF Nº 369.964.578-90
RG Nº 34.039.995-8

Ao
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
EDITAL PREGÃO ELETRONICO/SRP Nº 20/2024 - TJAM
Processo Administrativo nº 2024/000018121-00

Objeto: Registro de Preços para contratação de empresa especializada em fornecimento de serviços de BUFFET sob demanda, com cessão de recursos humanos/equipe de apoio, a fim de atender ao Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

ANEXO I

Declaração conjunta de cumprimento das condições de habilitação e de inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública

A empresa **PALADARNUTRI LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 29.369.516/0001-90, Inscrição Estadual: 13.795.419-0, Inscrição Municipal nº 735054118, sediada à Rua Manoel Garcia Velho, 274, Sala 05, centro Sul, Cuiabá / MT - CEP 78010-080, telefone (11) 4386-1386, **e-mail: analista2@licitabr.com, assistente2@licitabr.com**, por meio de seu representante legal, o Senhor **Edson Batistella Junior**, inscrito no CPF sob o nº 369.964.578-90 e no RG nº 34.039.995-8, DECLARA que:

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

Manaus (AM), 01 de julho de 2024

Edson Batistella Junior

Procurador

CPF Nº 369.964.578-90

RG Nº 34.039.995-8

Ao
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO/SRP Nº 20/2024 - TJAM
Processo Administrativo nº 2024/000018121-00

Objeto: Registro de Preços para contratação de empresa especializada em fornecimento de serviços de BUFFET sob demanda, com cessão de recursos humanos/equipe de apoio, a fim de atender ao Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

ANEXO II
Declaração de elaboração independente de proposta

A empresa **PALADARNUTRI LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 29.369.516/0001-90, Inscrição Estadual: 13.795.419-0, Inscrição Municipal nº 735054118, sediada à Rua Manoel Garcia Velho, 274, Sala 05, centro Sul, Cuiabá / MT - CEP 78010-080, telefone (11) 4386-1386, e-mail: analista2@licitabr.com, assistente2@licitabr.com, por meio de seu representante legal, o Senhor **Edson Batistella Junior**, inscrito no CPF sob o nº 369.964.578-90 e no RG nº 34.039.995-8, 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 pela Licitante, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico nº. 020/2024, 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 nº. 020/2024, 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 nº. 020/2024 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 nº. 020/2024 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante do Tribunal de Justiça do Amazonas antes da abertura oficial das propostas; e

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

e) que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas na legislação;

f) Que cumpre a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT;

g) Que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do Art. 5º da Constituição Federal.

Manaus (AM), 01 de julho de 2024

Edson Batistella Junior

Procurador

CPF N° 369.964.578-90

RG N° 34.039.995-8



ESTADO DE MATO GROSSO
PODER JUDICIÁRIO

CERTIDÃO DE DISTRIBUIÇÃO DE PROCESSOS DE 1º GRAU

Nº: 14994846

O Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso, CERTIFICA que, a requerimento da parte interessada, revendo os registros de processos de 1º Grau de Jurisdição do Estado de Mato Grosso, há **5 ANOS**, nos processos **EM ANDAMENTO**, como **AUTOR E RÉU**, referentes à **AÇÕES CÍVEIS DE FALÊNCIA E CONCORDATA E CRIMINAIS, NADA CONSTA**, até a data de 17/06/2024, em **DESFAVOR** de:

PALADARNUTRI LTDA
CNPJ 29.369.516/0001-90

Observações:

- a. As informações do nome e CNPJ acima são de responsabilidade do solicitante, devendo a titularidade ser conferida pelo interessado e destinatário e confirmada a autenticidade.**
- b. A autenticidade da referida certidão pode ser verificada por meio do endereço: sec.tjmt.jus.br, no campo "verificar autenticidade de 1º grau", informando o número da certidão, CNPJ e nome, em até 3(três) meses após sua expedição.
- c. A consulta abrange todos os processos cadastrados na base de dados da primeira instância estadual, tanto cíveis quanto criminais, distribuídos na Justiça Comum ou nos Juizados Especiais.
- d. A certidão acima foi expedida de acordo com os critérios de busca selecionados pela parte Requerente no sistema, logo, não afasta a eventual existência de processo(s) fora dos parâmetros escritos no cabeçalho desta certidão;**
- e. Esta certidão terá validade de até 30 (trinta) dias, contados a partir da sua emissão.



**CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DO MATO GROSSO
CERTIDÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL**

O CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DO MATO GROSSO certifica que o(a) profissional identificado(a) no presente documento encontra-se habilitado para o exercício da profissão contábil.

IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO

NOME.....	: REGINALDO DOS SANTOS OLIVEIRA
REGISTRO.....	: MT-007331/O-8
CATEGORIA.....	: TÉCNICO EM CONTABILIDADE
CPF.....	: ***.116.071-**

A falsificação deste documento constitui-se em crime previsto no Código Penal Brasileiro, sujeitando o autor à respectiva ação penal.

Emissão: MATO GROSSO, 17/04/2024 as 12:44:32.

Válido até: 16/07/2024.

Código de Controle: 97437.

Para verificar a autenticidade deste documento consulte o site do CRCMT.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Elaborado por: Thais Gomes Laviola

Aprovado por: Patrícia Angélica Nepomuceno Derze_____

Rev. _____

Data://

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 2 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO	3
2. RESPONSÁVEL	3
3. QUALIFICAÇÃO DOS COLABORADORES EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS ...	3
4. CONTROLE DE SAÚDE DOS COLABORADORES	4
5. CONTROLE DE ÁGUA PARA CONSUMO	4
6. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS	5
7. VISITANTES	5
8. ESTRUTURA E EDIFICAÇÃO.....	5
9. MANEJO DE RESÍDUOS	9
10. HIGIENE PESSOAL	9
11. HIGIENE DO AMBIENTE DE TRABALHO	12
12. HIGIENE DE HORTIFRUTÍCOLAS.....	15
13. PRODUÇÃO / MANIPULAÇÃO	15
14. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	24
15. BIBLIOGRAFIA	25
16. ANEXOS.....	26

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 3 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

1. IDENTIFICAÇÃO

Nome Fantasia: Paladar Nutri

Razão Social: R.C.S. Barbosa – Bufe Eireli ME

CNPJ: 29.369.516/0001-90

Alvará Sanitário: 138559

Endereço: Avenida Fernando Correa da Costa n° 5348, Sala 4

Cidade: Cuiabá – MT

2. RESPONSÁVEL

A empresa mantém responsável pelas atividades de manipulação de alimentos, o que inclui responsabilidades na implantação e manutenção do programa de Boas Práticas executado pela empresa. Para exercer esta responsabilidade, o profissional está qualificado em segurança dos alimentos de acordo com os requisitos mínimos exigidos, incluindo contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.

A empresa mantém documento arquivado para comprovar o treinamento do responsável pelas atividades de manipulação de alimentos.

Responsável: Patrícia Angélica Nepomuceno Derze

3. QUALIFICAÇÃO DOS COLABORADORES EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Todos os colaboradores da empresa que entram em contato com alimentos recebem na admissão e no dia-a-dia das atividades, as instruções necessárias para cumprir com suas funções de maneira segura e higiênica.

Para facilitar o entendimento, são afixados cartazes em locais estratégicos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos com instruções fundamentais para a prática da segurança dos alimentos. Os manipuladores de alimentos foram qualificados tecnicamente nos requisitos mínimos de higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.

Anualmente, os treinamentos são revistos a partir da realização de cursos que abordam especialmente a vivência diária dos manipuladores, incluindo suas principais dificuldades na prática da Segurança dos Alimentos. A manutenção do treinamento é realizada ao longo do ano durante a prática operacional.

Em todos os casos, a empresa mantém as listas de presença arquivadas para comprovação dos treinamentos.

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 4 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

4. CONTROLE DE SAÚDE DOS COLABORADORES

A empresa possui o programa de controle de saúde dos manipuladores, de acordo com a legislação, conforme descrito no Procedimento Operacional Padronizado 1 (Capacitação, Higiene e Saúde dos Manipuladores) - ANEXO.

Os atestados de saúde ocupacional (ASO`s) de seus colaboradores deverão ser mantidos devidamente organizados e arquivados.

Os colaboradores são instruídos a comunicar ao seu supervisor e ao responsável da empresa toda vez que manifestarem quaisquer problemas de saúde, antes de começar o trabalho para que sejam tomadas as providências cabíveis.

5. CONTROLE DE ÁGUA PARA CONSUMO

5.1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

A empresa utiliza água potável tanto fria como quente na produção e manipulação de alimentos, sendo abastecida por empresa de abastecimento público.

5.2. RESERVATÓRIO DE ÁGUA

A empresa possui reservatório de água com capacidade que atende as suas necessidades. Tal reservatório permanece adequadamente fechado e em bom estado de conservação e controlado.

A higienização será dentro da frequência exigida (na instalação, a cada seis meses ou quando ocorrer algum acidente que possa contaminar a água).

Todos os processos de higienização do reservatório de água deverão ser registrados adequadamente em formulário próprio, conforme o Procedimento Operacional Padronizado 4 (Higienização do Reservatório e Potabilidade da Água) – ANEXO. O procedimento utilizado na higienização é realizado de maneira adequada e encontra-se descrito no item 11 (Higiene Ambiental).

5.3. CUIDADOS COM O GELO

O gelo utilizado em bebidas e para resfriar alimentos é produzido a partir de água potável e filtrada, adquirido de empresa idônea especializada. O mesmo possui registro de limpeza e troca de filtro.

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 5 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

6. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS

A empresa adota ações contínuas de organização e higiene com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação de pragas e vetores urbanos em suas instalações, mantendo a sua área livre de sujidades e resíduos alimentares, além de não permitir a presença de papel, papelão ou material em desuso dentro da empresa ou nos seus arredores.

As medidas de controle incluem a realização de um programa periódico de desinsetização e desratização de maneira segura e eficaz, incluindo controle químico aplicado por empresa especializada e devidamente autorizada, segundo cronograma de visitas pré-determinado. A contratada emite certificado de garantia do serviço, o qual será renovado periodicamente e mantido em local de fácil acesso.

Durante a aplicação dos produtos químicos, serão tomados os devidos cuidados para evitar a contaminação de produtos, utensílios e equipamentos.

Antes de iniciar o turno no dia seguinte após a aplicação, toda a área é devidamente higienizada, conforme procedimento descrito no item 11 -“Higiene Ambiental”.

Para monitoramento, a empresa deverá adotar o registro de ocorrência de pragas através de formulário específico, seguindo modelo anexado a este manual (Registro de Ocorrência de Pragas).

7. VISITANTES

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de colaboradores da empresa são consideradas visitantes. A circulação de visitantes é restrita e controlada para evitar contaminações dos produtos. Quando por algum motivo um visitante entra nas áreas de manipulação de alimentos, é convidado a utilizar contenção para os cabelos e está sujeito aos mesmos requisitos de higiene e saúde dos colaboradores.

8. ESTRUTURA E EDIFICAÇÃO

A empresa possui acesso direto e independente. As instalações e seus arredores são livres de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores.

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 6 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

CARACTERÍSTICAS DAS INSTALAÇÕES:

8.1.1. Vestiários e/ou Instalações Sanitárias dos Colaboradores

Não possuem comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos, pois usamos o vestuário e sanitários que são de responsabilidade do hospital.

O estado de conservação das instalações (piso, paredes, vasos sanitários, pias) é adequado e satisfatório.

As instalações são devidamente abastecidas com papel higiênico, sabão líquido antisséptico e papel toalha descartável não reciclado.

As lixeiras possuem tampa com um sistema de abertura onde não se utilizem as mãos.

8.1.2. Vestiários e/ou Instalações Sanitárias Femininas

Não possuem comunicação direta com áreas de manipulação de alimentos.

O estado de conservação das instalações (piso, paredes, vasos sanitários, pias) é adequado e satisfatório. As instalações são devidamente abastecidas com papel higiênico, sabão líquido antisséptico e papel toalha descartável não reciclado.

As lixeiras possuem tampa com um sistema de abertura onde não se utilizem as mãos.

8.1.3. Área de recepção de mercadorias

Área protegida e adequada para conferência de alimentos. Possui superfície adequada para recepção de alimentos.

Possui balança de verificação para controle no recebimento de mercadorias.

Possui termômetro para verificar a temperatura de mercadorias durante o recebimento.

8.1.4. Área para estocagem

O piso é constituído de material adequado (liso, impermeável, lavável, antiderrapante e resistente) e encontra-se em bom estado de conservação.

O estado de conservação das paredes é adequado e satisfatório (livre de rachaduras, descascamento, infiltrações, etc.).

O forro é constituído de material adequado e está em bom estado de conservação.

Não há acúmulo de entulho ou material em desuso.

As instalações elétricas são embutidas ou protegidas em tubulações de forma a permitir fácil higienização do ambiente.

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 7 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

A iluminação é adequada com proteção contra explosão.

A ventilação é adequada, garantindo a renovação de ar.

O número de equipamentos para refrigerados e congelados, estrados, estantes e prateleiras do estoque está compatível com o volume de mercadorias armazenadas.

O material de limpeza é armazenado separadamente dos alimentos e materiais descartáveis.

Os alimentos secos estão organizados por grupo em estantes, prateleiras.

O armazenamento dos alimentos secos obedece a um espaçamento mínimo exigido que favoreça circulação do ar e evite o contato com o piso.

Os estrados são de material adequado (liso, impermeável, lavável).

As estantes e/ou prateleiras são de material adequado (liso, impermeável, lavável).

Os equipamentos para refrigerados e congelados encontram-se em bom estado de conservação, higiene e funcionamento (observar acúmulo de gelo). As borrachas das portas destes equipamentos estão em bom estado de conservação.

8.1.5. Cozinha

O piso é constituído de material adequado (liso, impermeável, lavável, antiderrapante e resistente) e encontra-se em bom estado de conservação.

As paredes são constituídas de material adequado (liso, impermeável e lavável) e se encontram em bom estado de conservação, livre de rachaduras, descascamento, infiltrações, etc.

O forro é constituído de material adequado e está em bom estado de conservação.

Possui ralos sifonados, dotados de grelhas que permitam fechamento.

As instalações elétricas são embutidas ou protegidas em tubulações de forma a permitir fácil higienização do ambiente.

A iluminação é adequada.

O estado de conservação das luminárias é satisfatório e possuem proteção contra estilhaços provenientes de quebra ou explosão.

A ventilação é adequada e garante ausência de fungos, fumaça, gases e condensação de vapores.

Não há incidência de fluxo de ar diretamente sobre os alimentos ou local de manipulação de alimentos.

As portas se encontram em bom estado de conservação, possuem fechamento automático e estão bem ajustadas ao batente.

Possui pia exclusiva para higienização das mãos, a qual encontra-se em bom estado de conservação

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 8 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

e limpeza.

A pia está equipada com sabão líquido e antisséptico, e com papel toalha não reciclado.

A lixeira possui tampa sem abertura por contato manual.

As estantes e/ou prateleiras são de material adequado (liso, impermeável, lavável).

Os equipamentos para refrigerados e congelados encontram-se em bom estado de conservação, higiene e funcionamento. As borrachas das portas destes equipamentos estão em bom estado de conservação.

Áreas de manipulação de alimentos

As áreas de trabalho de manipulação de alimentos são divididas de forma a evitar riscos de contaminação. Estão separadas em:

Copa:

Área utilizada para preparação de pequenas refeições e sucos.

Área de pré-preparo:

Área onde são realizados os pré-preparos, cortes, porcionamentos.

Área de higienização de hortifrutícolas.

As atividades são realizadas em estações distintas e/ou horários separados.

Cozinha quente:

Área destinada à cocção, montagem, finalização e distribuição dos alimentos.

Área de higienização:

Área destinada à higienização de louças e utensílios das preparações.

Área destinada à higienização de louças e utensílios dos clientes.

8.1.6. Salão

A área para clientes possui buffet self-service para alimentos quentes e frios.

Teremos um funcionário específico para o atendimento ao cliente, onde faz o porcionamento das proteínas.

8.2. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

Os equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios utilizados pela empresa são constituídos de materiais adequados, atóxicos, lisos, impermeáveis, laváveis e resistentes a substâncias corrosivas.

A empresa dispõe de termômetro apropriado para monitorar as temperaturas dos alimentos.

De maneira geral, os equipamentos se encontram em bom estado de conservação e passam por manutenção periódica de acordo com a necessidade.

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 9 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

9. MANEJO DE RESÍDUOS

As áreas de manipulação possuem lixeiras com tampas sem abertura por contato manual, em número suficiente para atender a capacidade da cozinha. Encontram-se em bom estado de funcionamento e conservação, são de fácil higienização e revestidas por sacos plásticos reforçados, onde o lixo é continuamente depositado.

Os resíduos são retirados das áreas de manipulação diariamente, quantas vezes forem necessárias, de forma a evitar contaminações e atração de pragas. Ficam armazenados em área externa isolada da área de preparação, devidamente acondicionados, de onde são recolhidos pela empresa de coleta do hospital.

O óleo de fritura residual é armazenado adequadamente e entregue para que seja reaproveitado como matéria-prima na obtenção de novos produtos, de maneira a evitar a poluição do meio ambiente.

São tomadas as devidas precauções para evitar riscos de contaminação cruzada quanto à entrada de alimento e saída de resíduos das áreas de manipulação de alimentos.

As caixas de gordura e esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, não apresentando refluxo ou odores.

10. HIGIENE PESSOAL

Todos os manipuladores de alimentos são orientados e supervisionados quanto à manutenção de boa higiene pessoal e prática de hábitos seguros.

10.1. ORIENTAÇÕES COMPORTAMENTAIS

Orientações de estética e asseio pessoal

- ✓ Tomar banho diário.
- ✓ Manter cabelos protegidos.
- ✓ Fazer barba e bigode diariamente.
- ✓ Manter unhas curtas e limpas sem esmalte e sem base.
- ✓ Usar desodorante sem cheiro ou suave e não utilizar perfumes.
- ✓ Não utilizar maquiagem.
- ✓ Não utilizar adornos como colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, relógios e anéis, inclusive aliança.

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 10 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

- ✓ Higienizar as mãos da maneira correta e na frequência indicada.

Orientações para Higiene das mãos

Todos os colaboradores são instruídos a manter as mãos muito bem limpas, fazendo uso regular das estações exclusivas para a lavagem de mãos:

- ✓ Antes de iniciar o trabalho.
- ✓ Antes de manipular o alimento.
- ✓ Ao trocar de atividades, principalmente quando estiver manipulando alimento cru e for trabalhar com alimento cozido.
- ✓ Antes de usar luvas e após tirá-las.
- ✓ Após utilizar os sanitários.
- ✓ Após pegar em dinheiro.
- ✓ Após tossir, espirrar, assuar o nariz ou se coçar.
- ✓ Após comer ou fumar.
- ✓ Após recolher lixo e outros resíduos.
- ✓ Após passar muito tempo em uma mesma atividade.
- ✓ Todas as vezes que interromper um serviço.

A técnica utilizada na higienização das mãos possui a sequência abaixo:

- ✓ Umedecer as mãos e antebraços com água.
- ✓ Lavar com sabonete líquido bactericida.
- ✓ Massagear bem as mãos e antebraços.
- ✓ Enxaguar bem as mãos e antebraços.
- ✓ Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado.
- ✓ Descartar o papel dentro da lixeira.

Obs: Quando não há a disponibilidade de sabão líquido bactericida, os colaboradores lavam as mãos com sabonete líquido neutro e fazem uso de um produto antisséptico após o enxágue, deixando-as secar naturalmente.

Existem procedimentos ilustrados para orientação da higienização das mãos e higiene pessoal, disponíveis em locais estratégicos.

Orientações quanto a hábitos seguros durante a manipulação dos alimentos.

Todos os colaboradores são orientados a:

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 11 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

- ✓ NÃO falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir, fumar.
- ✓ NÃO mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer.
- ✓ NÃO experimentar alimentos diretamente com as mãos.
- ✓ NÃO assuar nem colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou se pentear.
- ✓ NÃO utilizar lentes de contato ao manipular alimentos.
- ✓ NÃO deixar roupas e objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos.
- ✓ JAMAIS enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta.
- ✓ JAMAIS fazer uso de utensílios e equipamentos sujos.
- ✓ NÃO utilizar nenhum tipo de loção nas mãos.
- ✓ NUNCA trabalhar diretamente com alimento quando apresentar problemas de saúde ou qualquer tipo de lesão nas mãos, sem comunicar ao supervisor, para que o mesmo tome a providência cabível.

10.2. USO DE UNIFORMES

Os uniformes disponibilizados pela empresa são completos, compostos de toucas, calças, camisas, aventais, meias e sapatos fechados.

Os uniformes em utilização são mantidos em bom estado de conservação.

São disponibilizados uniformes em quantidade suficiente para permitir troca diária pelos colaboradores.

São disponibilizados aventais de tecido para atividades de cozimento e aventais de napa para utilização em atividades que envolvem água.

Os manipuladores são orientados quanto a utilização correta de luvas, quando utilizadas na manipulação de alimentos.

Os manipuladores deverão ser orientados quanto ao uso correto de Equipamentos de Proteção Individual (luvas de borracha, luvas de malha de aço, óculos, etc).

Com relação à utilização dos uniformes, todos os colaboradores são orientados a:

- ✓ Utilizá-los somente nas dependências internas do estabelecimento e apresentar-se para o trabalho com uniformes completos, bem conservados, limpos e com troca diária.
- ✓ Utilizar meias limpas.

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 12 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

- ✓ Jamais utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.
- ✓ Não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros adornos que possam cair nos alimentos, deixando todos os pertences pessoais no vestiário.
- ✓ Usar constantemente proteção na cabeça de forma a cobrir completamente os cabelos.
Para monitoramento, a empresa mantém formulário para controle de higiene e apresentação pessoal, seguindo modelo anexado a este manual (Registro de controle de higiene e apresentação pessoal).

11. HIGIENE DO AMBIENTE DE TRABALHO

A higiene do ambiente de trabalho da empresa compreende as operações de higienização da estrutura física (piso, paredes etc.), dos equipamentos, bancadas de trabalho e utensílios, realizadas de maneira frequente para minimizar os riscos de contaminação dos alimentos.

A primeira etapa da higienização (limpeza) consiste em remover as substâncias visíveis indesejáveis como terra, poeira, gordura, restos de comida e outras sujidades, utilizando água potável e sabão ou detergente.

Em seguida é feita a desinfecção para remover ou reduzir a níveis aceitáveis os microrganismos, invisíveis a olho nu, utilizando produtos químicos ou calor.

Como higienizar

A higienização manual é realizada conforme sequência abaixo:

- ✓ Retirar o excesso de sujidade e/ou recolher os resíduos;
- ✓ Lavar com água e detergente neutro;
- ✓ Enxaguar bem com água corrente;
- ✓ Desinfetar com produtos químicos ou calor;
- ✓ Enxaguar bem com água corrente no caso de utilização de produtos químicos, exceto o álcool 70%;
- ✓ Secar naturalmente, sem a utilização de panos.

Quando higienizar

De maneira geral, os procedimentos de higienização da empresa são realizados:

- ✓ No início do trabalho.

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 13 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

- ✓ Depois de cada uso.
- ✓ Quando começar a trabalhar com outro tipo de alimento.
- ✓ A cada mudança de lote.
- ✓ Em intervalos periódicos se os utensílios estiverem em uso constante (no máximo a cada 2 horas).

Para facilitar a realização dos procedimentos de forma correta, a empresa mantém em local de fácil acesso um cronograma para higienização ambiental. Este cronograma está adequado, incluindo procedimento, frequência, produtos utilizados em cada operação e tempo de contato dos desinfetantes utilizados.

Além do cronograma, a empresa também mantém procedimento escrito adequado para diluição de produtos de higienização.

Para monitoramento, a empresa deverá adotar o formulário para controle das operações de higienização de equipamentos e instalações que não são realizadas diariamente, seguindo modelo anexado a este manual (Registro de Controle de Higienização de Equipamentos).

Louças, copos e utensílios

A higienização manual de louças, copos e utensílios, é realizada conforme sequência abaixo:

- ✓ Retirar o excesso de sujeira e/ou recolher os resíduos;
- ✓ Lavar com água e detergente neutro;
- ✓ Enxaguar bem com água corrente;
- ✓ Desinfetar com produtos químicos ou calor;
- ✓ Enxaguar bem com água corrente no caso de utilização de produtos químicos, exceto o álcool 70%;
- ✓ Secar naturalmente, sem a utilização de panos.

Quanto aos cuidados com a máquina de lavar louças, são disponibilizados produtos apropriados para realização de uma higienização adequada. Os utensílios são dispostos de forma a permitir uma higienização completa. A máquina também é higienizada diariamente e passará por manutenção periódica.

Os utensílios e equipamentos são guardados em local apropriado, limpo e seco, protegido contra a poeira e insetos.

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA
			Página 14 de 27

Caixas de gordura

As caixas de gordura são limpas regularmente, conforme a necessidade, através da utilização de produtos apropriados para tal finalidade, ou seguindo as instruções abaixo:

- ✓ Recolher toda a gordura utilizando uma pá exclusiva para este fim, garantindo a retirada total da gordura, inclusive daquela aderida às paredes e tampas;
- ✓ Esfregar com vassoura ou escova exclusiva para este fim, com água fervente e produto desengordurante apropriado para esta finalidade;
- ✓ Enxaguar bem, se possível, com água sob pressão;
- ✓ Deixar escoar.

Reservatórios de água

A higienização dos reservatórios de água é realizada semestralmente ou sempre que necessário, conforme o procedimento a seguir (*fonte: Silva Junior, 2005*):

- ✓ Amarrar a boia ou fechar o registro de entrada de água no reservatório;
- ✓ Esvaziar o reservatório até a altura de cerca de um palmo de água;
- ✓ Fechar a saída de água;
- ✓ Escovar as paredes internas e o fundo com água e escova de fibra vegetal ou sintética (não usar sabão, detergente ou outro produto), desprendendo todo o resíduo e matéria orgânica. Retirar os resíduos do fundo do reservatório com auxílio de um balde e um pano limpo, com cuidado para não danificar as paredes;
- ✓ Abrir os registros de saída e entrada da água;
- ✓ Enxaguar bem as paredes com água limpa, mantendo as torneiras abertas para que não sobrem resíduos nos canos;
- ✓ Fechar a entrada da água;
- ✓ Banhar todo o interior do reservatório com solução de cloro a 500 mg/litro, deixando as torneiras abertas para que esta solução escorra pelos canos;
- ✓ Aguardar 30 minutos;
- ✓ Abrir a entrada da água;
- ✓ Enxaguar com água limpa, mantendo todas as torneiras abertas para enxaguar bem toda a tubulação;
- ✓ Fechar todas as torneiras;

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 15 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

- ✓ Encher o reservatório.

Cuidados no uso de produtos e instrumentos de limpeza:

- ✓ Os produtos de higienização estão devidamente identificados.
- ✓ Instrumentos usados na limpeza, como baldes, panos, vassouras, rodos e esponjas, são mantidos em bom estado de conservação. Estes são guardados limpos em local adequado.
- ✓ Panos e utensílios utilizados nos sanitários são separados dos utilizados nas áreas de produção.
- ✓ Não há utilização de esponja de aço na higienização dos utensílios.
- ✓ A empresa utiliza panos descartáveis nas áreas de manipulação.

12. HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTÍCOLAS

O procedimento de higienização de hortifrutícolas que serão consumidos crus e com casca possui a sequência abaixo:

- ✓ Selecionar e desprezar partes não aproveitáveis;
- ✓ Fazer pré-lavagem em água potável corrente folha a folha ou um por um para remover excesso de terra, larvas, reduzir quantidade de microrganismos, etc;
- ✓ Desinfetar por 15 minutos em solução clorada;
- ✓ Enxaguar em água potável corrente;
- ✓ Deixar secar naturalmente ou com uso de centrífuga.

A empresa utiliza produtos adequados para a desinfecção desses alimentos.

Os cuidados necessários para fazer a correta higienização, incluindo a diluição do produto, encontram-se em local visível na área de manipulação.

13. PRODUÇÃO / MANIPULAÇÃO

Segue a descrição das etapas do fluxo de produção existente na empresa, desde a compra de matéria-prima até a distribuição dos alimentos prontos.

13.1. COMPRA

A empresa adquire produtos de fornecedores idôneos, devidamente registrados. Todos os produtos possuem registro ou selo de inspeção, devendo cumprir com os requisitos descritos no tópico recebimento.

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 16 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

O transporte dos alimentos comprados pela empresa é realizado em condições de higiene e conservação satisfatórias.

13.2. RECEBIMENTO

Durante o recebimento, a empresa avalia as matérias-primas quanto aos critérios qualitativos pré-determinados e especificados a seguir:

- ✓ As condições de limpeza dos veículos e higiene dos entregadores devem ser satisfatórias;
- ✓ A data de validade deve estar dentro do prazo e de acordo com a utilização e o tempo de estocagem médio do produto;
- ✓ As embalagens devem estar limpas, em condições íntegras e seguir as particularidades de cada tipo de alimento:
 - Os alimentos não podem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado;
 - As latas não podem estar amassadas, estufadas e/ou enferrujadas;
 - Os ovos não devem ser recebidos caso estejam com a casca rachada.
- ✓ Nos rótulos devem constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, selo de inspeção (quando aplicável), número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- ✓ Alimentos congelados não podem ter cristais de gelo ou líquido dentro da embalagem e devem apresentar-se duros como pedra;
- ✓ Os produtos devem apresentar aparência, odor e consistência característicos. Avaliação sensorial é feita de acordo com cada tipo de alimento, com base nas instruções a seguir e na presença do cozinheiro responsável, quando necessário.

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 17 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

Produto	Características Sensoriais		
	Aparência	Odor	Consistência
Carne bovina	Cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico.	Firme, não amolecida, nem pegajosa.
Carne suína	Cor vermelho pálido. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico.	Firme, não amolecida, nem pegajosa. Verificar ausência de formações redondas brancas de cisticercos.
Aves	Cor amarelo rosado. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico.	Firme, não amolecida, nem pegajosa.
Peixes	Cor branca ou ligeiramente rósea para filés. Peixes inteiros devem ter as escamas brilhantes e bem aderidas, guelras vermelho vivo, úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes.	Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas.	Firme, não amolecida, nem pegajosa. Em peixes inteiros, a carne deve estar presa a espinha.
Embutidos	Cor característica de cada produto, sem manchas pardas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas.	Característico, sem odor de ranço.	Firme e não pegajosa.
Leite	Cor branca leitosa.	Característico.	Líquido homogêneo.
Queijo Minas Frescal	Cor esbranquiçada e homogênea. Crosta inexistente ou fina.	Suave e característico.	Branda e macia.
Mussarela	Cor branca a amarela. Não possui crosta e oleaduras, podendo apenas apresentar aberturas irregulares.	Láctico, pouco perceptível.	Semi-dura e semi-suave. Textura fibrosa, elástica e fechada.
Queijo Prato	Cor amarelo palha. Crosta inexistente ou fina, lisa e bem formada, podendo ser revestido de parafina.	Característico.	Semi elástica, tendente a macia, amanteigada.
Parmesão	Cor amarelo palha, homogênea.	Característico.	Dura, maciça, de untura seca. Textura compacta, granulosa.
Provolone	Cor marfim ou creme, homogênea. Crosta firme, lisa, resistente, destacável, parafinada, encerada ou oleada.	Característico.	Semi-dura, de untura meio seca a manteigosa. Textura compacta ou com poucos olhos. Defumado ou não.
Ricota fresca	Cor branca ou branco creme. Crosta rugosa não formada ou pouco nítida.	Característico.	Mole, não pastosa e friável. Textura fechada ou com poucos olhos mecânicos.

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA
			Página 18 de 27

As temperaturas de recebimento dos alimentos também são avaliadas e obedecem aos requisitos descritos abaixo:

Tabela: Temperatura para recebimento de alimentos

Alimento	Temperatura
Carnes e aves	Até 10°C, preferencialmente até 4°C
Frutos do mar e peixes frescos	Até 3°C
Leite in natura e derivados	Até 10°C
Massas frescas	Até 10°C
Congelados	-18°C com tolerância até -12°C
Ovos	Temperatura ambiente, recomendável até 10°C
Alimentos secos, enlatados e Hortifrutícolas	Temperatura ambiente

Procedimento para devoluções:

Conforme descrito no Planejamento Empresarial – ANEXO, caso o produto não atenda aos pré-requisitos citados acima, de forma a comprometer ou lançar dúvidas quanto à sua qualidade higiênico-sanitária, os mesmos deverão ser devolvidos imediatamente ou na impossibilidade, deverão ser separados, identificados com etiqueta escrita como devolução e armazenados separadamente, e em condições adequadas, para serem devolvidos ou substituídos posteriormente.

13.3. ARMAZENAMENTO

Alimentos perecíveis são armazenados o mais rápido possível, limitando ao máximo seu tempo de permanência a altas temperaturas.

Durante o armazenamento, são tomados os seguintes cuidados:

- ✓ Alimentos refrigerados e congelados são mantidos em temperatura adequada, obedecendo às instruções descritas abaixo:

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA
			Página 19 de 27

- Alimentos perecíveis como carnes e peixes, embutidos, ovos, leite, manteiga, queijos, creme de leite fresco, massas frescas e sobremesas são armazenados à temperatura de refrigeração (até 5°C), até o momento de seu uso.
- Matérias-primas congeladas são armazenadas imediatamente a temperaturas abaixo de 0°C.
- ✓ Alimentos refrigerados e congelados são mantidos devidamente organizados de forma a prevenir a contaminação cruzada, obedecendo às instruções descritas abaixo:
- Nos casos em que diferentes gêneros alimentícios são armazenados em um mesmo equipamento refrigerador, os alimentos prontos para consumo são colocados nas prateleiras superiores, os semi-prontos e/ou pré-preparados são colocados nas prateleiras intermediárias e os produtos crus, nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.
- Diferentes alimentos podem ser armazenados no mesmo freezer, desde que devidamente embalados, identificados e separados.
- Os alimentos retirados de suas embalagens originais são embalados de forma adequada, em sacos plásticos transparentes ou recipientes plásticos com tampa e devidamente identificados com o nome do produto, data de preparo e data de validade.
- Alimentos secos são armazenados em estantes e prateleiras adequadas ou sobre estrados, evitando contato direto com o piso e respeitando o espaçamento mínimo que garanta a circulação de ar e permita higienização adequada.
- O prazo de validade dos alimentos manipulados é determinado conforme descrito a seguir.
- A saída dos produtos obedece ao sistema PVPS (o primeiro que vence é o primeiro que sai), onde alimentos com menor prazo de validade são utilizados primeiro.
- Matérias-primas estocadas a temperatura ambiente e produtos descartáveis são armazenados separadamente de produtos químicos de limpeza.
- Produtos químicos e de limpeza são mantidos em suas embalagens originais e quando é necessário dividi-los em embalagens menores, como no caso do uso de pulverizadores, estes são identificados.
- Alimentos jamais devem ser porcionados em embalagens de produtos de limpeza ou perfumaria.
- Produtos destinados à devolução são identificados e colocados em local separado para

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA

Página 20 de 27

Validade de alimentos congelados

Temperatura	Tempo máximo de armazenamento
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
Abaixo de -18°C	90 dias

Validade de alimentos refrigerados

Alimentos	Tempo máximo de armazenamento
Pescados	1 dia
Misturas com maionese	1 dia
Sobras de alimentos	1 dia
Demais alimentos	3 dias
Ovos	2 semanas

não haver possibilidade de uso por engano.

- É proibida a entrada de caixas de madeira e papelão dentro da área de armazenamento e manipulação.

Prazo de validade dos produtos manipulados:

O prazo de validade dos alimentos manipulados é determinado conforme descrito a seguir.

Produtos que forem retirados da embalagem são armazenados em recipientes tampados e identificados, sob as condições de temperatura e pelo prazo indicado pelo fabricante.

Para alimentos secos a empresa estabelece validade máxima de 30 dias após serem abertos ou retirados da embalagem original, desde que não se ultrapasse a validade estipulada pelo fabricante.

Alimentos manipulados e todos os demais que necessitam de baixas temperaturas para sua conservação, possui o prazo de validade descrito em sua identificação, com prazo máximo variando conforme a temperatura do armazenamento e o tipo de produto, de acordo com as tabelas abaixo:

13.4. PRÉ-PREPARO E PREPARO

Dessalgue

As carnes salgadas são submetidas à retirada do sal através de imersão em água, podendo ser feito com troca de água a no máximo 21°C ou a cada 4 horas, sob imersão em água refrigerada até 10°C, ou ainda sob fervura, seguido de preparação imediata.

Descongelamento

Os processos de descongelamento são realizados de maneira segura, podendo ser feito:

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 21 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

- ✓ Em temperatura de refrigeração, até 5°C, tendo o cuidado de armazenar os alimentos em descongelamento nas prateleiras inferiores dos refrigeradores para evitar que o líquido escorra sobre os demais alimentos.
- ✓ Durante o processo de cozimento quando recomendado pelo fabricante.

Porcionamento

A empresa aplica o processo de porcionamento para controlar melhor o rendimento dos alimentos utilizados nas receitas, sendo aplicado principalmente para produtos de origem animal, como carne, peixes.

O porcionamento é realizado de forma segura, obedecendo ao critério de 30 minutos para cada lote quando realizado à temperatura ambiente ou 2 horas para cada lote quando realizado em área climatizada com temperaturas entre 12°C e 18°C.

Congelamento

O processo de congelamento, quando realizado, deve obedecer aos critérios descritos a seguir:

- ✓ Jamais leve ao congelamento um alimento quente. Antes de ser congelado, o alimento deve ser resfriado conforme descrito no item “Resfriamento”.
- ✓ Divida os alimentos em pequenas porções e coloque-os em embalagens adequadas, evitando o contato direto com o ar e a umidade, para que o alimento não fique ressecado ou sofra alterações.
- ✓ Deixe sempre um espaço vazio na embalagem, pois os alimentos com maior teor de líquidos aumentam de volume durante o processo de congelamento. Não utilize recipientes de vidro, devido ao risco de quebra.
- ✓ Identifique a embalagem, informando o conteúdo, a data em que o alimento foi congelado e a data de validade.
- ✓ Mantenha os freezers de congelamento limpos, sem acúmulo de gelo ou sobrecarregados para facilitar a circulação do ar frio em seu interior.
- ✓ Organize os produtos dentro do freezer de forma a facilitar o congelamento rápido. Evite acumular um alimento sobre o outro ou utilize recipientes rasos, com no máximo 10cm de altura, sobrepondo-os em forma de cruz.
- ✓ Coloque os alimentos para congelar nas partes inferiores do freezer para evitar que os líquidos do alimento em congelamento escorram para os produtos abaixo dele, prevenindo a

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 22 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

contaminação cruzada.

Os alimentos são descongelados somente quando forem utilizados e não tornam a ser congelados, permanecendo sob refrigeração até o momento do uso, de acordo com a tabela de validades para produtos refrigerados.

13.5. COZIMENTO

Todos os alimentos preparados previamente têm sua temperatura de cozimento monitorada diariamente, a qual atinge pelo menos 70°C em todas as suas partes. Os alimentos preparados para consumo imediato têm sua temperatura de cozimento monitorada aleatoriamente.

O óleo utilizado nas frituras é controlado através de análise visual e/ou monitor de gordura, sendo trocado sempre que apresentar alterações de aroma, sabor e formação intensa de fumaça ou espuma. A temperatura do óleo não deve ultrapassar 180°C.

13.6. ESPERA PARA DISTRIBUIÇÃO

Os alimentos que serão servidos quentes e que são preparados previamente são mantidos aquecidos à temperatura acima de 60°C por no máximo 6 horas durante o funcionamento do turno ou são mantidos em refrigeração até o momento do uso.

Alimentos frios como saladas, frutas e sobremesas são mantidos a temperaturas de refrigeração (até 5°C) até o momento da distribuição.

13.7. DISTRIBUIÇÃO

A empresa faz uso de serviço buffet, no qual os alimentos são dispostos em sistema de distribuição que deve manter aquecidos os alimentos quentes e resfriados os alimentos consumidos frios. Nesse sistema, devem ser tomados os seguintes cuidados:

- Disponibilizar utensílios adequados para servir os alimentos, com cabos mais longos para manter as mãos afastadas do alimento.
- Substituir e higienizar os utensílios periodicamente.
- Agitar os alimentos frequentemente para que se distribua melhor o calor.

Para monitorar a temperatura, a empresa utiliza termômetro digital, o qual é introduzido nos

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 23 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

alimentos para conferir se a temperatura de distribuição está dentro dos valores recomendados. Neste caso, são tomados os seguintes cuidados: - Alimentos quentes deverão ser mantidos à temperatura acima de 60°C, expostos por, no máximo, 6 horas, considerando o tempo da espera para distribuição. - A temperatura dos alimentos deverá ser medida, pelo menos, a cada duas horas. - Nos casos em que alimentos quentes alcançam temperaturas abaixo de 60°C, estes deverão ser retirados da pista quente e levados até a cozinha para passar por processo de reaquecimento.

Os alimentos quentes que ficam a menos de 60°C por um período superior a 3 horas são descartados.

Os alimentos frios prontos para consumo são mantidos no máximo a 10°C por até 4 horas ou, se mantidos, a temperaturas superiores (até 21°C) são descartados após 2 hs.

Os alimentos permanecem protegidos adequadamente durante a distribuição.

Alimentos crus ou previamente manipulados que serão finalizados no momento da escolha pelo cliente, não sofrem abuso de tempo e temperatura.

A reposição de produtos para distribuição é realizada de forma segura e adequada, não ocorrendo a mistura do alimento novo com o alimento já distribuído.

13.8. REAQUECIMENTO

Os alimentos prontos são reaquecidos, sob fogo direto, de maneira rápida até atingir a temperatura mínima de 70°C, medido em todas as suas partes. Esse procedimento é realizado:

- ✓ Todas as vezes que a temperatura cair a menos que 60°C durante a distribuição ou espera para a distribuição.
- ✓ Para o reaproveitamento de sobras limpas.
- ✓ Antes da utilização dos alimentos preparados previamente.

13.9. RESFRIAMENTO

Antes de serem armazenados, os alimentos já cozidos ou manipulados são resfriados o mais rapidamente possível para evitar temperaturas de risco.

Para resfriar os alimentos de maneira adequada de 60°C até 10°C, em até 2 horas, deverão ser tomados os seguintes cuidados:

- ✓ A quantidade de alimento a ser resfriado é reduzida, fatiando-o, separando-o em porções ou

Paladar Nutri	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			Página 24 de 27
	Revisão 01	Data 19/08/2020	Responsável Patrícia Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA	

distribuindo o alimento ainda quente em recipientes rasos de no máximo 10cm de profundidade.

- ✓ Os recipientes com alimentos quentes são colocados em banhos de água gelada com gelo ou em freezer vazio, com cuidado para não haver sobreposição dos alimentos, facilitando a circulação de ar frio.
- ✓ Os alimentos líquidos e pastosos são agitados durante o resfriamento.

13.10. SOBRAS

São consideradas sobras, os alimentos para reposição que não tenham sido distribuídos se desde que a temperatura tenha sido monitorada. Jamais são reutilizados alimentos prontos que tenham sido servidos ou expostos em distribuição.

Para o reaproveitamento de alimentos quentes, os mesmos passam pelas etapas de reaquecimento e resfriamento de forma rigorosa, podendo em seguida ser congelados ou armazenados em geladeira por no máximo um dia (24hs). Para uso, os mesmos são reaquecidos mais uma vez até atingir a temperatura mínima de 70°C em todas as partes e, só então, liberados para consumo.

Para a reutilização de alimentos frios, estes são mantidos armazenados sob refrigeração por no máximo 1 dia (24hs) ou congelados. Também podem ser utilizados na elaboração de pratos quentes, desde que seguidas as normas de reaquecimento descritas acima.

14. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

A empresa mantém este Manual de Boas Práticas acessível aos seus colaboradores e disponível às autoridades sanitárias. Este documento é revisto e atualizado periodicamente, de acordo com novas sações e mudanças realizadas.

Juntamente com o Manual, existem os Procedimentos Operacionais Padronizados, também chamados POPs, os quais descrevem de maneira objetiva, o passo a passo para a realização das operações.

Complementando o sistema de Boas Práticas, a empresa utiliza formulários com o objetivo de monitorar a eficácia dos processos relacionados à segurança dos alimentos, permitindo que a empresa controle melhor os seus processos. Os modelos dos formulários utilizados seguem anexos a este Manual. Os registros são mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dia.

RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão 01	Data 19/03/2020	Responsável PATRICIA Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA
			Página 25 de 27

15. BIBLIOGRAFIA

- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.
- CARVALHO, LEILA. Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação Fora do Lar. Salvador, ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, 2007. Programa BOAS–Alimento Seguro.
- SILVA JR, ENEO ALVES. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos. Varela, 6ª edição, 2005, São Paulo.
- Manual de elementos de apoio para o sistema APPCC. Rio de Janeiro, SENAC/DN, 2001, 282p. Projeto APPCC Mesa - Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.

RESTAURANTE	Título MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
	Revisão 01	Data 19/03/2020	Responsável PATRICIA Angélica Nepomuceno Derze NUTRICIONISTA
			Página 26 de 27

16. ANEXOS

ANEXO -POP 1 – HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

ANEXO -POP 2 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

ANEXO -POP 3 – RECEBIMENTO DE MATERIAIS

ANEXO -POP 4 – ARMAZENAMENTO DE MATERIAIS

ANEXO - POP 5 - HIGIENIZAÇÃO DAS HORTALIÇAS

ANEXO -POP 6 – PRÉ PREPARO

ANEXO -POP 7 – PREPARO DE ALIMENTOS

ANEXO - POP 8 - HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO E POTABILIDADE DA ÁGUA

ANEXO - POP 9 - CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

ANEXO – POP 10 – COLETA DE AMOSTRA

ANEXO – POP 11 – HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS

ANEXO – POP 12 – LAVAGEM DOS CARRINHOS DE REFEIÇÕES

ANEXO – POP 13 – LIMPEZA DA MÁQUINA DE GELO

ANEXO – POP 14 – LIMPEZA DOS BEBEDOUROS

ANEXO – POP 15 – LIMPEZA DAS COIFAS

ANEXO – POP 16 – LIMPEZA DAS CÂMARAS FRIA

ANEXO – PLANILHA DE CONTROLE DE EQUIPAMENTOS DE MANUTENÇÃO

ANEXO – PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA

ANEXO – PLANILHA DE CONTROLE DE LIMPEZA PERIÓDICA DA MÁQUINA DE GELO

ANEXO – PLANILHA DE CONTROLE DE PRAGAS

ANEXO – PLANILHA DE CONTROLE DE TROCA DE FILTROS

ANEXO – PLANILHA DE CONTROLE DE LIMPEZA DOS BEBEDOUROS

ANEXO – PLANILHA DE CONTROLE DE LIMPEZA DAS COIFA

ANEXO – PLANILHA DE CONTROLE DE EXAMES PERIODICOS

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS (O QUE?)

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Todos os Manipuladores de Alimentos	Nutricionista, Supervisora e Técnica em Nutrição
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Pia de Higienização das Mãos	Ao entrar na cozinha, antes de iniciar as tarefas, antes e após utilizar o sanitário, antes de qualquer manipulação de alimentos, após manusear lixos.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Sabonete antisséptico, Álcool 70%, Papel Toalha	Sapato de Segurança

PROCEDIMENTO

1- Molhe as Mãos



2- Passe o Sabonete Antisséptico



3- Esfregue o Dorso das Mãos



4- Esfregue Entre os Dedos



5- Esfregue a Palma das Mãos



6- Esfregue os Polegares



7- Esfregar as Pontas dos Dedos



8- Esfregue os Pulsos



9- Enxague




10- Seque c/ Papel Toalha



ELABORADO POR: Thais Laviola
Nutricionista


APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze
Nutricionista RT

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 02
		Ed. inicial
		Maio 2020
	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES (O QUE?)	Página 1 de 2

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Todos os Manipuladores de Alimentos.	Supervisora, Técnica em Nutrição e Nutricionista
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Residência e Cozinha	Diariamente, sempre que houver necessidades.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Sabonete Antisséptico, Álcool 70%, Papel toalha.	Sapato de Segurança,

PROCEDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Tomar banho diariamente; • Escovar os dentes após as refeições, ao acordar e antes de dormir; • Manter o cabelo limpo, lavando-os frequentemente; • Usar os cabelos presos e totalmente protegidos por redes ou toucas; • Não usar perfume; • Usar desodorantes inodoros ou bem suaves; • Fazer a barba diariamente; • Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmaltes ou qualquer base incolor; • Retirar os adornos (aliança, relógio, brinco, pulseira, fita, corrente, gargantilha, piercing, etc.); • Usar uniformes limpos e passados; • Os uniformes são de uso restrito ao local de trabalho; • Não deitar no chão ou papelão durante o horário de descanso; • Usar aventais limpos;


ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
---	---

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 02
		Ed. inicial
		Maio 2020
	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES (O QUE?)	Página 2 de 2

- Usar sapatos de segurança limpos;
- Não carregar no bolso do uniforme qualquer objeto;
- Não falar, cantar ou assoviar durante o processo de Manipulação dos alimentos;
- Não secar o suor com as mãos, uniforme ou perflex;
- Não tocar a boca, nariz, ouvido, cabelo durante o processo de produção;
- Não tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- Não comer dentro da cozinha (Exceto cozinheiros e/ou responsáveis pela degustação);
- Não guarda uniforme ou objetos pessoais dentro da cozinha;

➔ Higienizar as mãos conforme o **POP 01 – Higienização das Mãos**


ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
--	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 03
		Ed. inicial
	RECEBIMENTO DE MATERIAIS (O QUE?)	Maio 2020
		Página: 1 de 1

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Estoquista, Nutricionista, Supervisora e Técnica em Nutrição	Nutricionista, Supervisora e Técnica em Nutrição.
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Área de Recebimento, Estoque	Ao receber qualquer mercadoria.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Sabonete Antisséptico, álcool 70%, papel toalha, Termômetro, Calculadora, Carimbo.	Sapato de Segurança, Cinturão ergonômico, Luva térmica baixa temperatura

PROCEDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Higienizar as mãos conforme POP1 Higienização das mãos, ao receber qualquer mercadoria e sempre que trocar de atividade. • Inspeção Qualitativa: Verificar as condições de higiene do entregador, que usa roupas limpas, tem os cabelos protegidos por boné ou rede e tem apresentação física compatível com a função e inicia as demais inspeções: • Pontualidade: Os horários ou períodos devem ser respeitados, de forma a reduzir o risco de cruzamento de fluxo com gêneros diferentes ou transporte de lixo, no ato da entrega; • Condições da embalagem: Toda embalagem está íntegra. Os vidros não apresentam sinais de trincamento e estão vedados. As latas não estão amassadas, estufadas ou enferrujadas e as demais embalagens sem nenhum sinal de violação. • O colaborador responsável confere o rotulo dos produtos, através de uma amostra, observando os seguintes itens: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nome e composição do produto; ▪ Lote, Fabricação e validade; • Temperatura (para alimentos perecíveis). • Inspeção Quantitativa: verificar se a quantidade citada na nota fiscal corresponde à quantidades de produtos entregues.


ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
--	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 04
		Ed. inicial
	ARMAZENAMENTO DE MATERIAIS (O QUE?)	Maio 2020
		Página 1 de 2

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM) Auxiliares de estoque, Estoquista, Nutricionista, Supervisora e Técnica de Nutrição	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO Nutricionista, Supervisora e Técnica de Nutrição.
LOCAL (ONDE) Área de Recebimento, Estoque	FREQUÊNCIA (QUANDO) Após receber qualquer mercadoria.
MATERIAIS NECESSÁRIOS Sabonete Antisséptico 70%, papel toalha, Termômetro, calculadora, Carimbo.	EPI'S Sapato de Segurança, Cinturão ergonômico, Luva térmica baixa temperatura, Japona Térmica

PROCEDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Higienizar as Mãos conforme POP1 Higienização das mãos e repetir a operação em qualquer troca de função; • É proibida a entrada de caixas de madeiras e papelão na área de armazenamento e manipulação de alimentos; • Caso não seja possível o descarte de papelão de algum produto, este deverá estar protegido por saco transparentes; • A disposição e liberação dos produtos obedecem a data de fabricação: (PVPS- Primeiro que Vence Primeiro que sai); • Os produtos armazenados sob temperatura ambiente são dispostos e organizados de forma que embalagens como latas, baldes plásticos ou vidros fiquem nas prateleiras inferior do estoque, evitando acidentes. • Os produtos não são armazenados em conato direto com o piso; são colocados sob estrados ou prateleiras e distantes das paredes e forros, com espaçamento mínimo necessário para circulação do ar. • O uso de grampos, lacres plásticos, prendedores e cliques são proibidos no fechamento das embalagens abertas de produtos alimentícios. • As garrafas e/ou latas de bebidas são lavadas antes do armazenamento sob refrigeração; • O colaborador responsável utiliza capa de proteção térmica sempre que trabalha no interior de câmaras frias e para movimentar alimentos do ambiente quente para o ambiente frio vice-versa;

ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
--	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 04
		Ed. inicial
	ARMAZENAMENTO DE MATERIAIS (O QUE?)	Maio 2020
		Página 2 de 2

- Os hortifrútículas que sofreram processo de desinfecção são colocadas em caixas monobloco cobertas com plástico ou cubas com tampas e cobertas com plástico, devidamente identificadas.
- Os produtos deverão ser armazenados conforme temperatura;
- Os diferentes grupos de produtos são armazenados separadamente, conforme suas características para evitar transferências de odores e reduzir os riscos de contaminação cruzada;
- Os produtos cujas embalagens foram abertas ou danificadas são acondicionados em recipientes de plásticos com tampa, higienizados ou tem as embalagens lacradas com fita adesiva ou são embalados em plástico transparente;
- Todos os produtos abertos ou retirados das embalagens originais têm seus dados transferidos para a EIP- Etiqueta de Identificação de Produtos, respeitando a data de pós abertura;
- Todos os produtos em produção ou que estiverem aguardando porcionamento ou distribuição deverão entrar no estoque etiquetados com a EPP- Etiqueta de Produto em Produção;
- Produtos não conforme, aguardado devolução para fornecedor deverão estar identificados com a EPN- Etiqueta de produtos não conforme;
- Produtos que não fazem parte da produção da cozinha deverão entrar no estoque identificados com a Etiqueta de Identificação de outros produtos;
- Todos os dias o colaborador responsável deve verificar as datas das etiquetas e direcionar os produtos para o descarte conforme data de validade.
- A temperatura ambiente e dos equipamentos de refrigeração deverão ser registradas;
- A higienização das instalações, moveis, equipamentos e utensílios do estoque e câmaras frias obedecem a programação de higienização e devem ser registradas;
- Só é permitido a entrada no estoque e câmaras frias de colaboradores e/ou visitantes autorizados.

**ELABORADO POR: Thais Laviola
Nutricionista**

**APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze
Nutricionista RT**



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

COD: POP 05

Ed. inicial

AGOSTO 2020

Página: 1 de 1

DESINFECÇÃO DE HORTIFRÚTIS (QUEM?)

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Saladeira, Copeira e Auxiliar de Cozinha (Manipuladores)	Nutricionista, Supervisora e Técnica em Nutrição.
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Área de Produção	Sempre que houver frutas, verduras ou legumes
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Sanitizante pó clorado STARTCLOR, Caixa para Sanitização, Placa de Polietileno	Sapato de Segurança, Avental PVC, Luvas Antecorte

PROCEDIMENTO



Retirar as partes estragadas



Lavar folha a folha ou um a um em água corrente



Imergir em solução clorada por 15 minutos



Enxaguar em água corrente



Levar para cocção




Colocar em utensílio limpo e coberto

ELABORADO POR: Thais Laviola
Nutricionista

APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze
Nutricionista RT


ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
---	---

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 06
		Ed. inicial
	PRÉ PREPARO (O QUE?)	Maio 2020
		Página: 1 de 1

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Auxiliar de Cozinha, Cozinheiro e Copeiras.	Nutricionista, Supervisora e Técnica em Nutrição
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Área de Recebimento, Área de Produção.	Antes de preparar qualquer alimento.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Esponja macia, Sanitizante em pó ou água sanitária, caixa para sanitização, placa de polietileno, copo graduado.	Sapato de Segurança, Avental PVC, Luva Látex, Luvas antecorte, Luvas Malha de aço.

PROCEDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Higienizar as Mãos conforme POP1 Higienização das mãos; • Os Hortifrúteis são selecionados unidade a unidade ou folha a folha pelo colaborador responsável, após lava em água corrente removendo todas as sujidades, e faz a desinfecção conforme POP5- Desinfecção de Hortifrúteis. • Os hortifrúteis que sofreram processo de desinfecção são armazenados em recipiente plástico ou de inox adequado e com tampa, identificados com EPP- Etiqueta de Produtos em Produção e mantidos, para melhorar conservação. • Grãos (Arroz, Feijão etc.): Os grãos são selecionados pelos colaboradores, que retira cuidadosamente todas as sujidades e faz a lavagem em água corrente por mínimo duas vezes ou conforme o fabricante. • Latas, vidros, potes, embalagens longa vida ou tipo almofada: São lavados em água corrente antes da utilização. • Pacotes: São lavadas em água corrente (sempre que a embalagem for impermeável) ou realiza a limpeza com pano descartável, úmido, antes da utilização sempre que necessário. • As Carnes são retiradas da refrigeração gradativamente, para que não fiquem expostas à temperatura ambiente por tempo prolongado (no máximo 30 minutos em temperaturas ambiente ou por 2 horas em área climatizada em 12°C e 18°C). É feito no monitoramento da temperatura. Após o pré-preparo, as carnes retornam para a refrigeração, identificadas com a EPP- Etiqueta de Produto em produção.


ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
--	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 07
		Ed. inicial
	PREPARO DE ALIMENTOS (O QUE?)	AGOSTO 2020
		Página: 1 de 1

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Auxiliares de Cozinha, Cozinheiro, Copeiras.	Nutricionista, Supervisora e técnica de Nutrição.
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Área de Recebimento, Área de Produção	Ao preparar qualquer alimento.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Esponja macia, Sanitizante em pó ou água sanitária, Caixa para sanitização, Placa de Polietileno, Copo granulado.	Sapato de Segurança, Avental PVC, Luva látex, Luvas de malha de aço, Luvas antecorte.

PROCEDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Prepara-se a quantidade necessária de alimentos para o consumo do horário, de acordo com o numero de usuários por fila, evitando-se assim o desperdício ou a falta de preparação para atendimento dos clientes. • Os alimentos são preparados o mais próximo possível do horário de distribuição, reduzindo o risco de multiplicação de microrganismos. • Durante as etapas de preparo é observado o fluxo de alimentos, para que não exista contato entre alimentos crus e cozidos, eliminando-se o risco de contaminação cruzada. • Alimentos prontos para consumo são mantidos cobertos com plásticos transparente ou protegido com tampa. • Temperatura de Cocção: Durante a cocção os alimentos atingem 74°C no seu interior, ou combinações como 65 °C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos. • Temperatura de Espera para Distribuição: Após tratamento térmico, os alimentos são mantidos ate a distribuição sob as seguintes temperaturas: Quente: temperatura > 60°C, Frio: temperatura ≤ 10° C • Produtos que sofrem pré-preparo ou preparo com antecedência, tais como gelatina, pudim, bifes, saladas, etc., são identificados com a EPP; • O responsável pela Unidade faz a degustação de TODAS as preparações (incluindo-se TODAS as bebidas) avaliando sabor, odor, cor, textura e apresentação e verificar a isenção de sujidades, parasitas, corpos estranhos e outras não conformidades, (em tempo hábil para correção de eventuais irregularidades).


ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
--	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 07
		Ed. inicial
	PREPARO DE ALIMENTOS (O QUE?)	AGOSTO 2020
		Página: 1 de 1

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Auxiliares de Cozinha, Cozinheiro, Copeiras.	Nutricionista, Supervisora e técnica de Nutrição.
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Área de Recebimento, Área de Produção	Ao preparar qualquer alimento.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Esponja macia, Sanitizante em pó ou água sanitária, Caixa para sanitização, Placa de Polietileno, Copo granulado.	Sapato de Segurança, Avental PVC, Luva látex, Luvas de malha de aço, Luvas antecorte.

PROCEDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Prepara-se a quantidade necessária de alimentos para o consumo do horário, de acordo com o numero de usuários por fila, evitando-se assim o desperdício ou a falta de preparação para atendimento dos clientes. • Os alimentos são preparados o mais próximo possível do horário de distribuição, reduzindo o risco de multiplicação de microrganismos. • Durante as etapas de preparo é observado o fluxo de alimentos, para que não exista contato entre alimentos crus e cozidos, eliminando-se o risco de contaminação cruzada. • Alimentos prontos para consumo são mantidos cobertos com plásticos transparente ou protegido com tampa. • Temperatura de Cocção: Durante a cocção os alimentos atingem 74°C no seu interior, ou combinações como 65 °C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos. • Temperatura de Espera para Distribuição: Após tratamento térmico, os alimentos são mantidos ate a distribuição sob as seguintes temperaturas: Quente: temperatura > 60°C, Frio: temperatura ≤ 10° C • Produtos que sofrem pré-preparo ou preparo com antecedência, tais como gelatina, pudim, bifes, saladas, etc., são identificados com a EPP; • O responsável pela Unidade faz a degustação de TODAS as preparações (incluindo-se TODAS as bebidas) avaliando sabor, odor, cor, textura e apresentação e verificar a isenção de sujidades, parasitas, corpos estranhos e outras não conformidades, (em tempo hábil para correção de eventuais irregularidades).


ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
--	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 08
		Ed. inicial
	HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO E CONTROLE DA PORTABILIDADE DA ÁGUA	Maio 2020
	(O QUE?)	Página: 1 de 1

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Empresa Terceirizada	Contratante
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Reservatório de Água	A cada 6 meses
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Água sanitária: soluções aquosas a base de hipoclorito de sódio ou cálcio com teor ativo entre 2,0% a 2,5%,	Sapato de Segurança, Luva de látex, Óculos de proteção

PROCEDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> ➤ A limpeza e sanitização da caixa d'água deve ser realizada a cada 06 meses ou em um intervalo menor conforme a qualidade da água de abastecimento. ➤ Programar o dia da limpeza e sanitização, dando preferência para o fim de semana, onde o consumo de água é menor. ➤ Fechar o registro geral ou prender a boia de entrada de água na caixa. ➤ Esvaziar a caixa d'água deixando restar apenas cerca de um palmo de água no reservatório para fazer a lavagem. ➤ Armazenar a água retirada para usar enquanto estiver fazendo a limpeza, evitando desperdício. Pode-se utilizá-la também para limpeza de banheiros, pisos, etc. ➤ Tampar a saída da água com um pano para que a sujeira no desça pelo cano. ➤ Lavar as paredes e o fundo da caixa com escova de nylon (caso a caixa possua uma superfície lisa somente é necessário passar um pano). Nunca usar sabão detergente ou outro produto. Evitar o uso de escova de aço. ➤ Retirar a água da lavagem com um balde e a sujeira com uma pá de Plástico. Secar o fundo com panos limpos e evitar passá-los nas paredes. ➤ Ainda com a saída de água da caixa fechada, utilizar 5 litros da água do balde reservada para preparar a solução sanitizante com cloro. · ➤ Para manipular produtos liberadores de cloro ativo é necessário a utilização de luvas


ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
---	---

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 09
		Ed. inicial
	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES URBANO (O QUE?)	Maio 2020
		Página 1 de 2

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Empresa Terceirizada, Auxiliar de Limpeza	Supervisora, Técnica em Nutrição e Nutricionista
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Cozinha, Estoque, Refeitório	Sempre que necessário
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Brodifacoum 0,005%, Cipermetrina 40%, Diclorvós 80%, Deltrametrina 0,2%, Fipronil 0,05%, Imidacloprid 2,15%	Sapato de Segurança, Luva de látex, Óculos de proteção

PROCEDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Controle de instalações e equipamentos para evitar a entrada de insetos e roedores: ✓ Porta externa com molas para garantir o fechamento automático; ✓ Uso de protetores na parte inferior das portas para vedar frestas e não permitir aberturas maiores que 1 cm; ✓ Uso de telas milimétricas em aberturas; ✓ Fechamento de frestas, pequenos orifícios, e espaços nas paredes e pisos; ✓ Uso de telas de proteção nos ralos e canaletas; ✓ Proibido o acúmulo de resíduos e objetos em desuso nas áreas internas; ✓ Cortinas de ar nas portas de entrada; ✓ Sistema de exaustão; ✓ Proibido o acúmulo de restos de alimentos e entulho próximos as áreas de manipulação e de estocagem; ✓ Proibido a exposição do alimento sem a devida proteção para evitar a presença de moscas;


ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
--	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 09
		Ed. inicial
	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES URBANO (O QUE?)	Maio 2020
		Página 2 de 2

- ✓ Proibido a presença de alimentos nos armários dos vestiários e/ou instalações;
 - ✓ Proibido a entrada de caixas de papelão, madeira, e caixas plásticas vindas diretamente do fornecedor;
 - ✓ Correto armazenamento de matérias primas.
 - ✓ Depositar o resíduo gerado nos preparos de alimento em recipientes com acionamento por pedal e revestidos com sacos plásticos.
- Sempre.**
- ✓ Retirar o resíduo da área interna ao término da produção ou sempre que necessário de modo a evitar que o recipiente permaneça muito cheio dificultando o fechamento
 - ✓ Retirar os resíduos do salão ao termino de cada serviço
 - ✓ Manter os sacos de lixo devidamente fechados hermeticamente e manter na parte externa em reservatórios de resíduos até o recolhimento

A empresa contratada realiza serviços de desinsetização e desratização conforme frequência definida em contrato.


ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
--	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 10
		Ed. inicial
		Maio 2020
	COLETA DE AMOSTRA (O QUE?)	Página 1 de 2

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Auxiliar de cozinha, Cozinheiro, Copeira, Técnica em Nutrição e Nutricionista	Nutricionista
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Área de Produção	Diariamente, sempre que houver necessidades de retirar amostra.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Sabonete Antisséptico, Papel toalha, Álcool 70%, Saco de amostra, caneta, Tesoura ou Faca.	Sapato de Segurança,


PROCEDIMENTO
<p>Necessitam de Coletar Amostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cardápio do dia, pratos quentes e pratos frios; • Frutas manipuladas como melancia, melão, mamão, etc; • Pães elaborados, com recheios ou coberturas; • Lanches como salgados, pães de queijo, biscoitos comprados de terceiros ou manipulados na unidade; • Doces produzidos na unidade; • Sucos de Polpas; • Produtos a base de leite, como café com leite, leite com chocolate, etc; <p>Não Necessitam de Coletar Amostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutas com casca que não sofreram manipulação como banana, laranja, tangerina, maçã, pera; • Doces industrializados em embalagens individuais lacradas como doces embalados, pé de moleque, doce de leite, etc; • Pães sem recheio ou coberturas; • Biscoitos não manipulados; • Café, chá. <p>➤ Os alimentos são colocados em sacos plásticos para coleta de amostras em quantidade mínima de 100g;</p> <p>➤ As tarjas brancas dos sacos de coleta são preenchidas com os seguintes dados;</p>

ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
---	---

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 10
		Ed. inicial
		Maio 2020
	COLETA DE AMOSTRA (O QUE?)	Página 2 de 2

<p>° Nome da unidade</p> <p>° Nome da preparação ou alimento</p> <p>° Data e horário (desjejum, almoço, café da tarde, jantar, ceia, etc.)</p> <p>° Data de validade</p> <p>° Nome do responsável pela coleta</p> <p>O colaborador responsável higieniza as mãos adequadamente e inicia a coleta das amostras:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Corte a extremidade superior dos sacos com tesoura desinfetada; ➤ Abertura dos sacos de amostra um a um com auxílio da tesoura ou utensílio (o colaborador não sopra para abrir, nem colocar os dedos no interior dos saquinhos); ➤ O alimento é colocado com o auxílio de talher (o mesmo talher utilizado na distribuição dos alimentos) em quantidade suficiente para que ultrapasse a quantidade pedida; ➤ O ar é retirado do interior do saquinho com uma leve pressão sobre o volume de alimento; ➤ O saco de coleta é fechado com nó firme (não são utilizados grampos ou lacres) <p>Nota: Sobremesas em copos plásticos descartáveis ou forminhas tem as embalagens descartadas para a coleta de amostras (coletar somente o alimento);</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Para armazenamento adequado, as amostras são separadas por tipo: sólidos e líquidas e acondicionadas em sacos plásticos transparentes identificadas com a ECA- Etiqueta de Coleta de Amostras; ➤ Amostras Sólidas: Congeladas, 72 horas (descartes no 4º dia após a coleta); ➤ Amostras Líquidas: Refrigeração (Max 4°C), 72 horas (Descarte no 4º dia após a coleta).


ELABORADO POR: Thais Laviola Nutricionista	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
---	---

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 11
		Ed. inicial
	Higienização Coifas e Exaustores	SETEMBRO 2020
		Página: 1 de 1

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Cozinheira, Auxiliar de cozinha e Auxiliar de Serviços Gerais	Nutricionista, Supervisora e Técnica de Nutrição.
LOCAL	FREQUÊNCIA
cozinha	Quinzenal
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
detergente, esponja, desincrustaste.	Sapato Fechado Antiderrapante, Avental Impermeável, luvas de látex, Óculos e máscara.

PROCEDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Retirar o excesso de resíduo; • Aplicar desincrustaste e deixar agir (conforme especificação do produto); • Lavar com água, solução detergente e esponja; • Enxaguar com água corrente; • Finalizar com pano umedecido com solução clorada; • Secar naturalmente.
OBS: A limpeza pesada das coifas é feita por uma empresa terceirizada semestralmente


ELABORADO POR: Kessy mariana F. A. Soares Estagiaria de Nutrição	REVISADO POR: Cristiane Slusarski Professora	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
--	--	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 12
		Ed. inicial
	Limpeza e Higienização dos Carrinhos de Refeições (QUEM?)	SETEMBRO 2020
		Página: 1 de 1

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Auxiliar de cozinha, Copeiras e Serviços Gerais	Nutricionista, Supervisora e Técnica de Nutrição
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Área de Produção	Diariamente
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Esponja, detergente neutro, borrifador, álcool 70%, balde.	Luvas de borracha, avental pvc, mascarás e touca.

PROCEDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Remova a sujeira com auxílio de um pano úmido; • Após, jogar água corrente; • Esfregue toda superfície com esponja umedecida com detergente neutro; • Enxaguar com água corrente; • Passar o álcool 70% e deixe secar.


ELABORADO POR: Kessy mariana F. A. Soares Estagiaria de Nutrição	REVISADO POR: Cristiane Slusarski Professora	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
--	--	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 13
		Ed. inicial
	Higienização da Máquina de Gelo (O QUE?)	SETEMBRO 2020

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Auxiliar de limpeza	Supervisora, Técnica em Nutrição e Nutricionista
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Cozinha	Semanalmente, sempre que houver necessidades.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Esponja, detergente neutro, pano, hipoclorito de sódio, álcool 70% e água.	Luvas de borracha, bota e máscara.

PROCEDIMENTO
<p>Procedimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • LIMPEZA EXTERNA: • Desligar a máquina. • Desmontar todas as peças externas removíveis. • Limpar externamente com pano umedecido em solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm. • Finalizar com álcool 70% (borrifar) e deixar secar. • LIMPEZA INTERNA: • Desligar a máquina. • Desmontar todas as peças internas removíveis. • Limpar externamente com pano umedecido em solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm. • Finalizar com álcool 70% (borrifar) e deixar secar. • CORPO DO EQUIPAMENTO: • Esgotar o conteúdo. • Enxaguar com água corrente. • Com uma esponja dupla face embebida em detergente neutro, lavar as superfícies interna e externa do equipamento. • Enxaguar com água corrente. • Pulverizar com solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm. • Finalizar com álcool 70% (borrifar) e deixar secar • Montar todas as partes que foram removidas, ligar a máquina.


ELABORADO POR: Kamilla Láis Vilela Estagiária de Nutrição	REVISADO POR: Cristiane Slusarski Professora	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
---	--	--

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 14
		Ed. inicial
	Higienização de Bebedouros (O QUE?)	SETEMBRO 2020

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Auxiliar de Limpeza	Supervisora, Técnica em Nutrição e Nutricionista
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Cozinha e Refeitório	Diariamente (limpeza externa) Mensalmente (limpeza interna).
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Hipoclorito de sódio 2,5%, pano de limpeza, esponja e balde	Máscara, luvas de borracha e botas

PROCEDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Desligar o bebedouro; • Iniciar a limpeza interna abrindo a tampa para acessar a parte interna; • Remover a sujeira interna com pano úmido: primeiro com uma solução de água e detergente, depois com solução de hipoclorito de sódio 2, 5% (01 colher de hipoclorito para cada litro de água); • Enxaguar com água pura; • Secar com pano limpo; • Remover o filtro de água; • Se possível, deixar solução de hipoclorito na tubulação de molho por cerca de 10 min; • Escoar a solução pelas torneiras e colocar água pura na tubulação e escoar novamente; • Reposicionar um filtro novo; • Iniciar a limpeza externa pelas torneiras de saída de água e em seguida as paredes externas. Realizar com água, detergente neutro e esponja; • Enxaguar com água pura e secar com pano limpo; • Friccionar álcool 70° (03 vezes) em todo o bebedouro, especialmente nas torneiras de saída de água; • Anotar data de limpeza e responsável em planilha de controle; • Ligar o bebedouro na tomada. ❖ Trocar o filtro a cada 6 meses ou sempre que necessário

ELABORADO POR: Kamilla Láis Vilela Estagiaria de nutrição	REVISADO POR: Cristiane Slusarski Professora	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Professora
--	---	---

	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	COD: POP 15
		Ed. inicial
	Higienização Utensílios em Geral (O QUE?)	SETEMBRO 2020

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO (QUEM)	RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO
Todos os manipuladores de alimentos.	Supervisora, Técnica em Nutrição e Nutricionista
LOCAL (ONDE)	FREQUÊNCIA (QUANDO)
Cozinha	Diariamente, sempre que houver necessidades.
MATERIAIS NECESSÁRIOS	EPI'S
Detergente, esponja, hipoclorito e álcool 70%	Bota, avental impermeável e luvas de borracha

PROCEDIMENTO
<p>→ LIMPEZA GERAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retirar o excesso de resíduos; • Lavar com água corrente; • Esfregar com detergente e esponja; • Quando necessário deixar de molho no hipoclorito; • Enxaguar com água corrente; • Finalizar com álcool 70% (borrifar); • Deixar secar naturalmente. <p>❖ Observações: Não podem ficar em contato direto com o piso, devendo ser mantidos suspensos em locais apropriados.</p>

ELABORADO POR: Kamilla Láis Vilela Estagiaria de Nutrição	REVISADO POR: Cristiane Slusarski Professora	APROVADO POR: Patrícia Nepomuceno Derze Nutricionista RT
---	--	--



TREINAMENTO DE BOAS PRATICAS

LEGISLAÇÕES



- ❖ **RESOLUÇÃO ANVISA RDC nº 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**
- ❖ **PORTARIA Nº 78/2009 - Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.**

O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS?

São práticas de higiene para garantir alimentos seguros que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha, armazenamento, preparo até o consumo do alimento.

O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

O que é Contaminação?

- É a presença de qualquer material estranho que não pertença ao alimento.



Perigo Físico



Perigo Biológico



Perigo Químico

ALIMENTO SEGURO

Um alimento seguro é aquele que não contém agentes ou substâncias nocivas em quantidades que possam causar agravos à saúde ou dano ao consumidor.

Esses agentes e substâncias são conhecidos como perigos e podem ser prevenidos ou reduzidos por meio de cuidados e regras a serem adotadas durante todas as etapas do preparo dos alimentos.

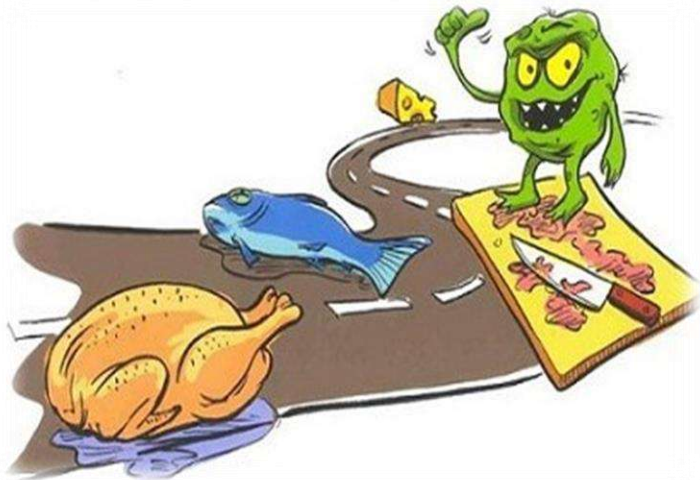
Por tudo isso, a função de quem manipula alimentos é tão importante.

**O que é
contaminação
Cruzada ?**



CONTAMINAÇÃO CRUZADA

Acontece quando os microrganismos são transferidos de um alimento ou superfície para outro alimento por meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador.



EVITE CONTAMINAÇÃO CRUZADA

- Separar alimentos crus dos cozidos;
- Nunca usar o mesmo utensílio de uma preparação em outra sem higieniza-lo antes;
- Tabuas de corte específicas para cada preparação;
- Sempre higienizar as mãos após manusear alimentos e utensílios diferentes e os que já estejam em uso;
- Tenha um programa de higiene;
- Higienize locais e utensílios várias vezes ao dia.

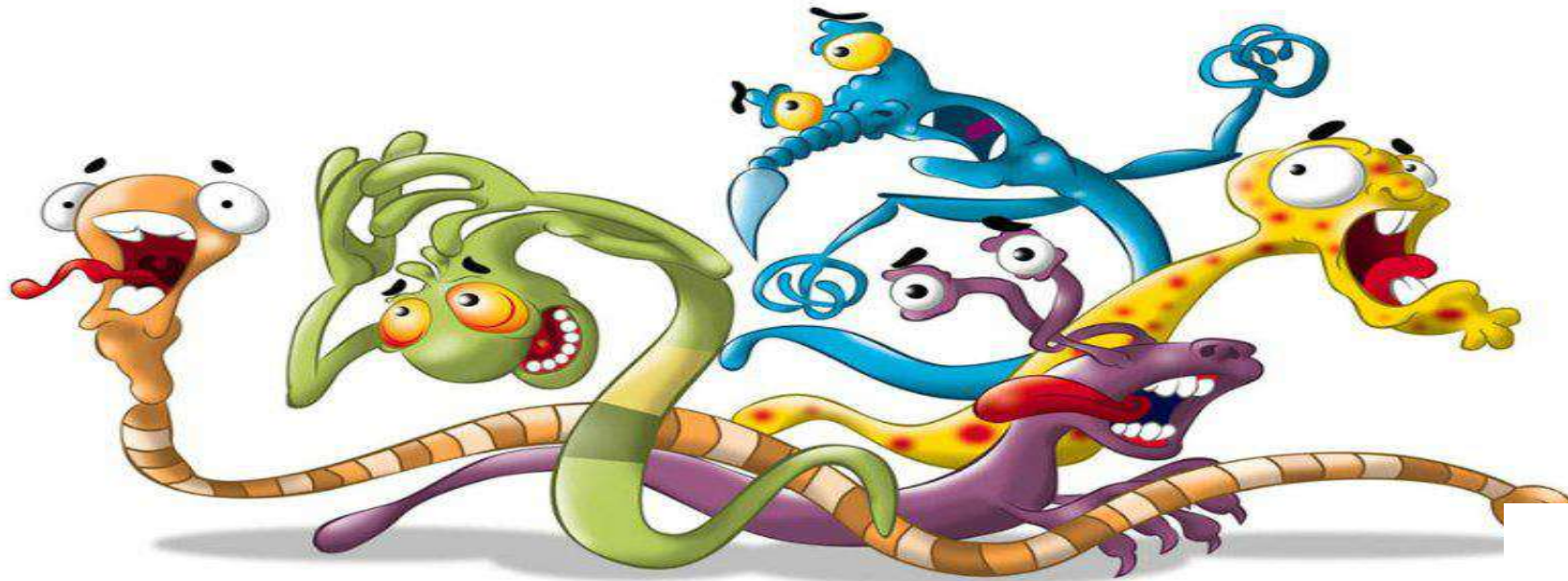


As principais causas de contaminação dos alimentos são:

- Falta de higiene do manipulador;
- lixo jogados no solo;
- Água sem tratamento;
- Falta de higiene ambiental;

- A contaminação cruzada ocorre ao manusear alimentos diferentes, cru ou cozido, com os mesmos utensílios ou sem higienizar bancadas e utensílios.

O que são microrganismo ?



**Todos os microrganismo
causa doenças?**

TIPOS DE MICRORGANISMO

➤ Os úteis

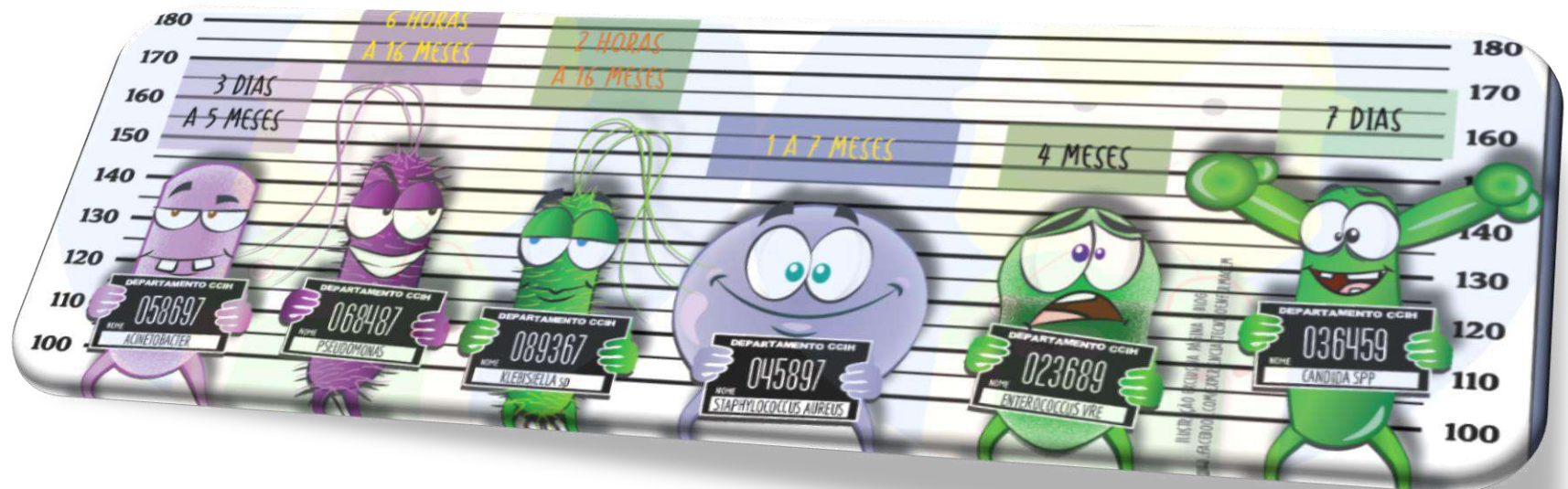
- Utilizados na produção de Queijos, iogurtes, leite fermentados;

➤ Os Deteriorantes

- São os que estragam os alimentos, mudando o aspecto, cheiro e sabor;

➤ Os Patogênicos

- São os que causam doenças.



TIPOS DE MICRORGANISMO

A falta de cuidados de higiene durante a manipulação de alimentos aumenta o risco de contaminação por microrganismos causando doenças como:

Botulismo;

Salmonella;

Yersinia pestis;

Staphylococcus aureus entre outros.

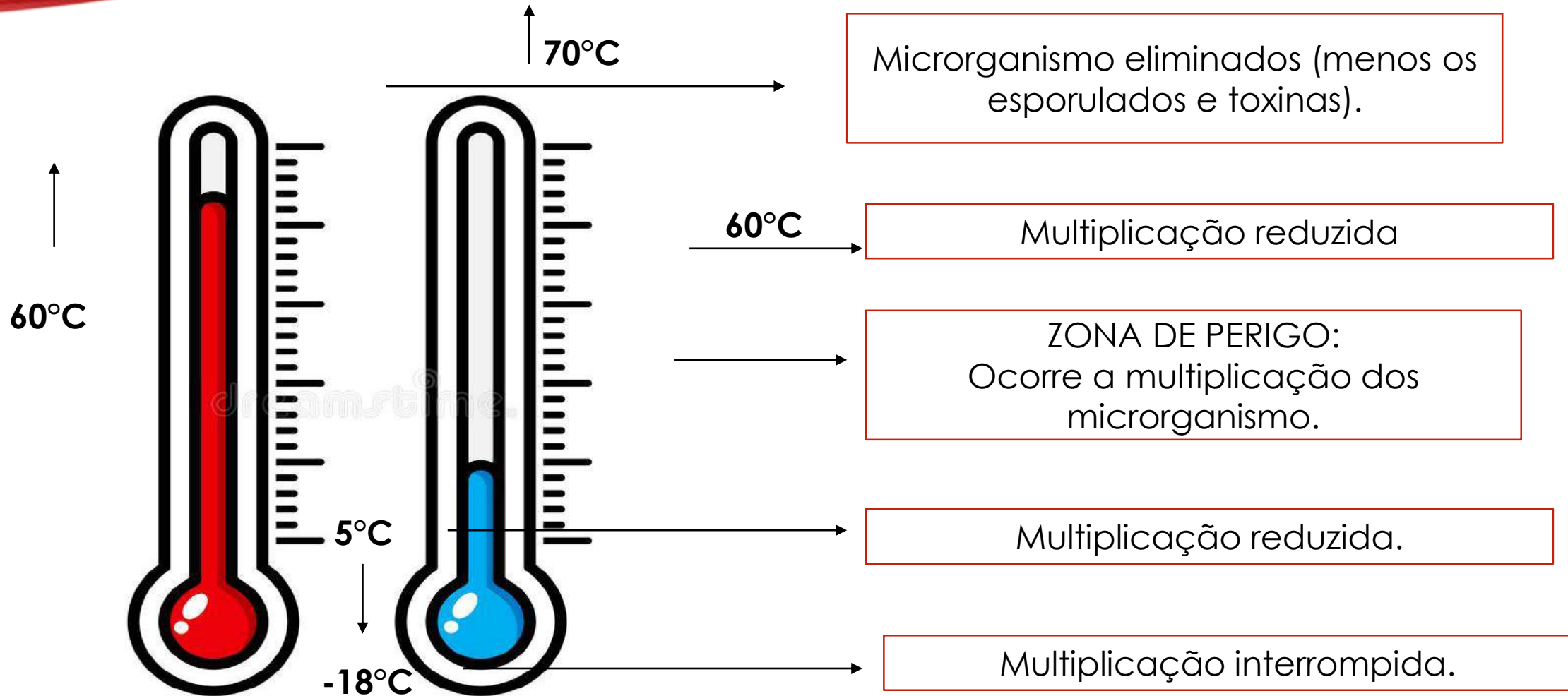


CONTROLE DE TEMPERATURA

- A temperatura dos alimentos deve ser monitorada durante o armazenamento (freezer e refrigerador) e quando o alimento estiver pronto (réchaud e panela).
- A temperatura dos equipamentos como refrigerador, freezer e réchaud também deve ser realizada.
- As temperaturas devem ser anotadas na planilha.

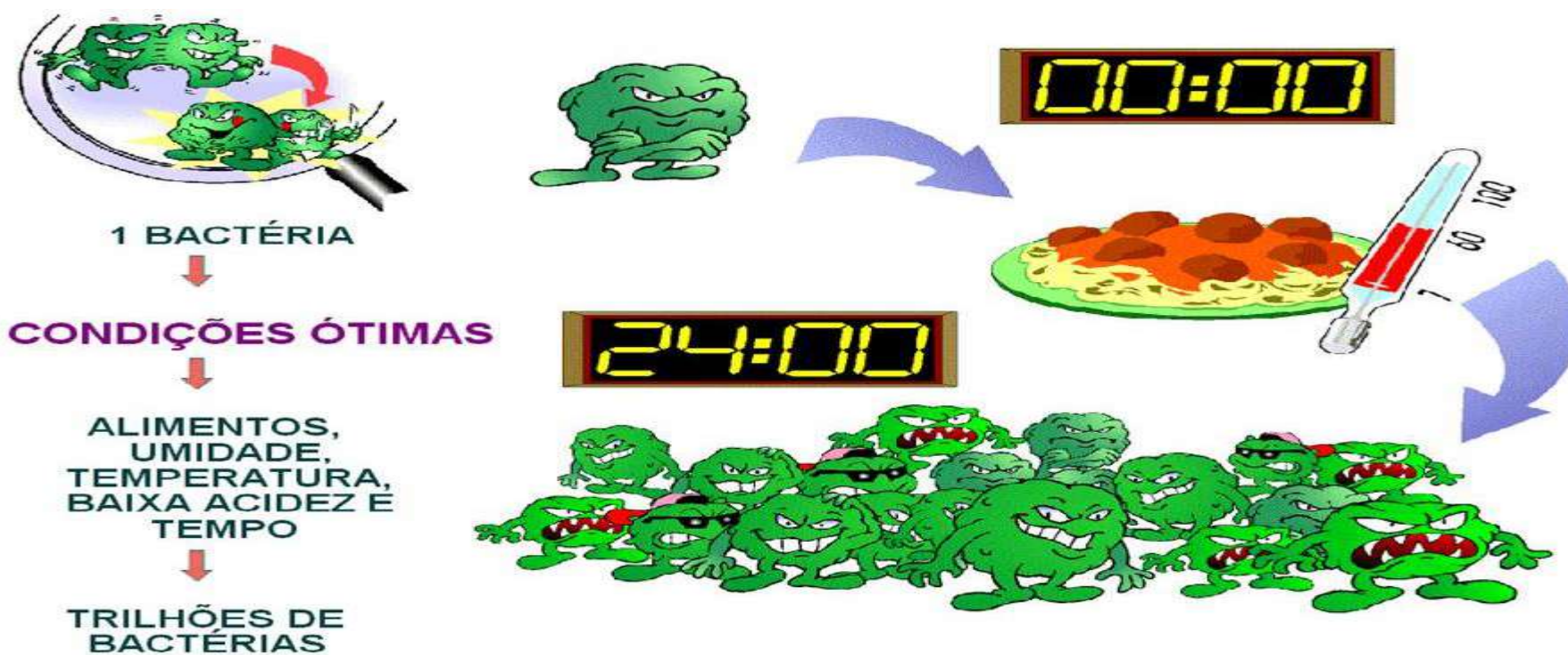


CONTROLE DE TEMPERATURA



ATENÇÃO!! Refrigeração = $< 5^{\circ}\text{C}$ / Congelados = $< -18^{\circ}\text{C}$ / Conservados quente = $> 60^{\circ}\text{C}$

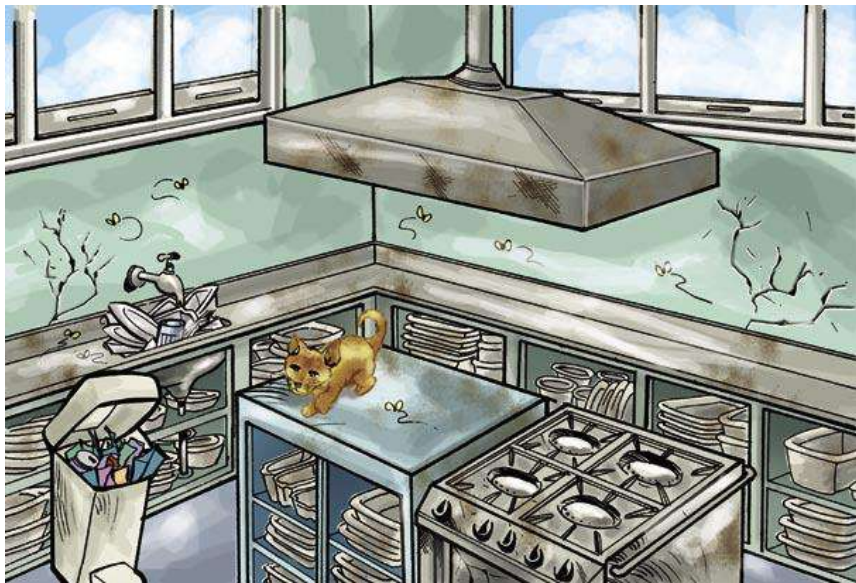
Os microrganismos multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, ar, alimento, umidade e temperatura.



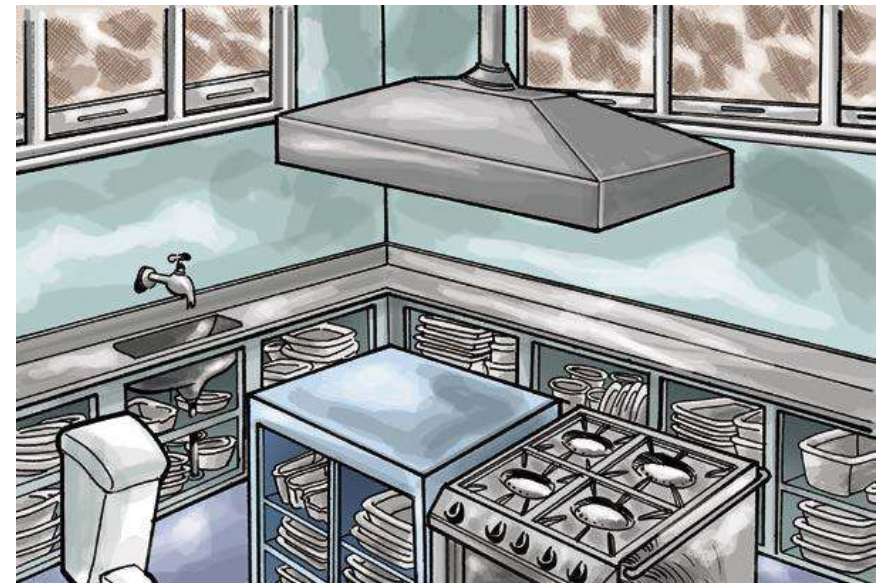
LOCAL DE TRABALHO

- **MANTER O LOCAL DE MANIPULAÇÃO SEMPRE LIMPO E ORGANIZADO**

Como não deve estar



Como deve estar



EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Os equipamentos, moveis e utensílios que entram em contato com os alimentos, como bancadas, mesas, panelas, colheres, placas de cortes e formas, devem:

- Ter superfícies lisas e laváveis e estar isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições.



*** Equipamentos que não transmitam substâncias tóxicas, sabores e odores.**



HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS

Objetivo

- diminuir a contaminação dos alimentos tendo como possíveis contaminantes as sujidades.

Onde deve se aplicar:

- Bancadas, geladeiras, freezers, bins e utensílios em geral.

Materiais necessários:

- Álcool 70% ou Solução clorada.
- Água, e pano limpo.

LIXO

A unidade de alimentação e nutrição escolar deve dispor de lixeiras identificadas e integras, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficiente para conter os resíduos.

As lixeiras utilizadas para deposição dos resíduos devem ser dotadas de tampas acionadas sem contato manual.



HIGIENE PESSOAL

É importante manter hábitos saudáveis com o próprio corpo para preservar não só a sua saúde, mas também a das outras pessoas (POP 002 Saúde dos manipuladores).

Uso de adornos, maquiagem, cremes e perfumes



HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

Cuidados devem ser tomados com todos os manipuladores para a produção de alimentos segura de contaminação.

- Tomar banho diariamente;
- Lavar as mãos;
- Conservar unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- Tirar todos os adornos, como anéis, pulseiras, relógio, antes de higienizar as mãos e vestir os uniformes e cabelos presos.
- Usar uniformes limpos e bem conservados;
- Utilizar papel toalha para secar as mãos.



Passar álcool não totalmente higienização!

Higienização das mãos

- **Objetivo:**

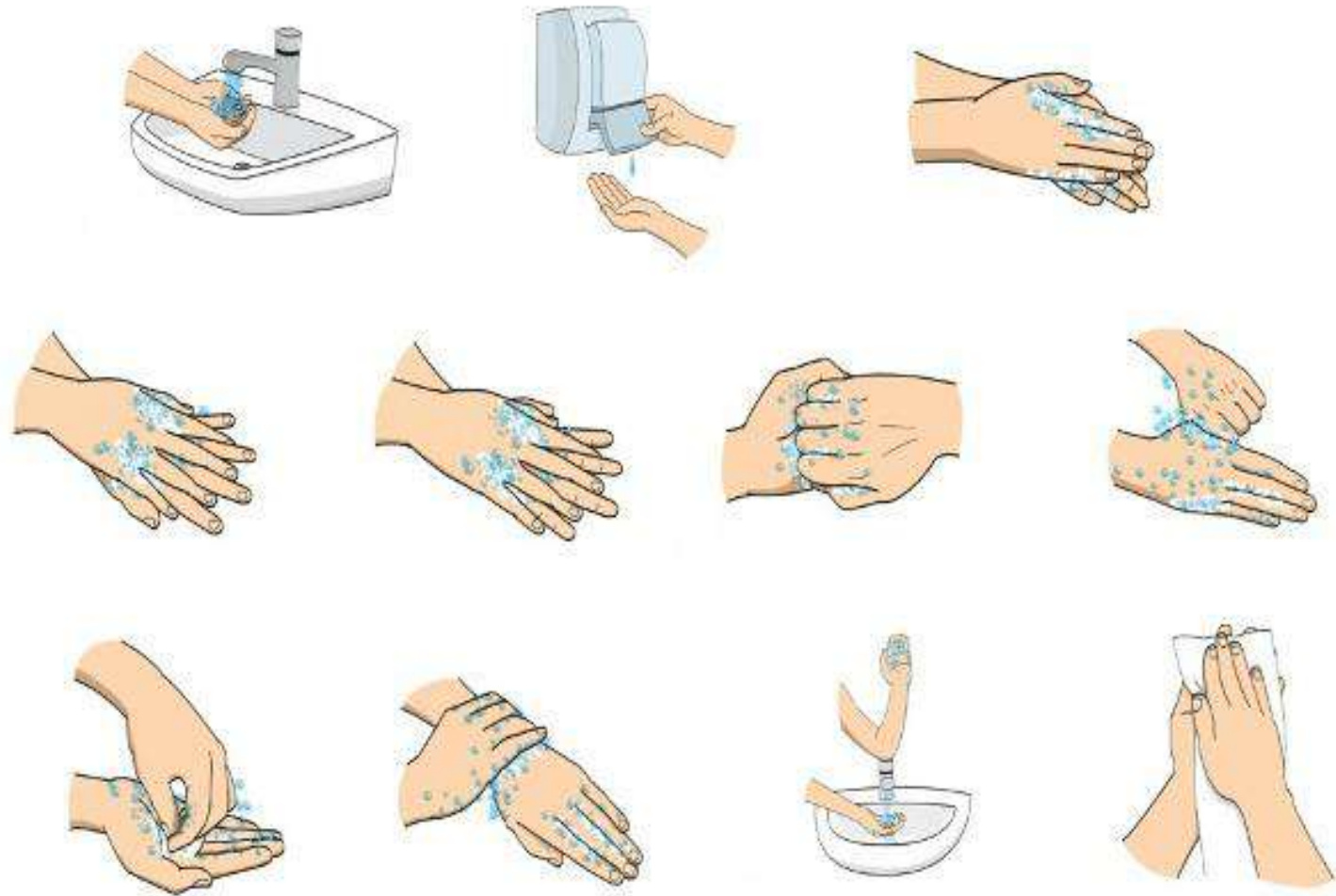
Remover os microrganismos que colonizam as camadas superficiais da pele, assim como o suor, a oleosidade e as células mortas, retirando a sujidade propícia à permanência e à proliferação de microrganismos.

- **Finalidade:**

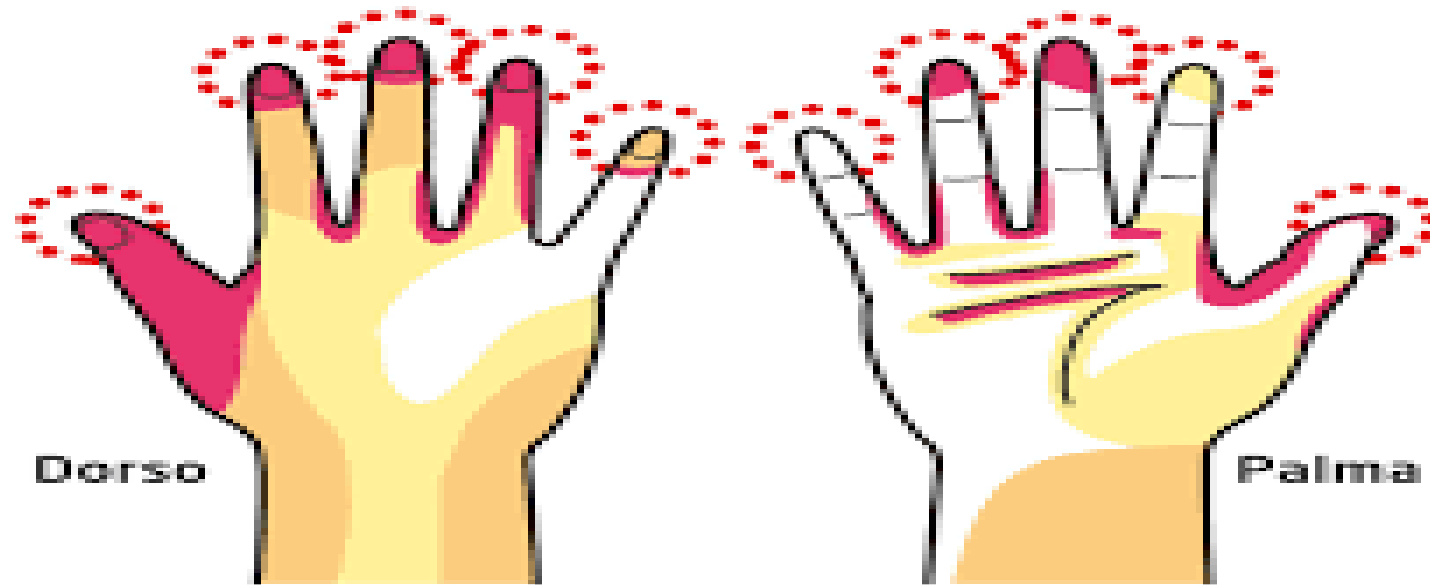
Reduzir a carga microbiana das mãos (não há remoção de sujidades). A utilização de gel alcoólico – preferencialmente a 70% – ou de solução alcoólica a 70% com 1%-3% de glicerina pode substituir a higienização com água e sabonete quando as mãos não estiverem visivelmente sujas. .

QUANDO LAVAR AS MÃOS?

- Ao chegar e ao sair do trabalho;
- antes de preparar os alimentos;
- Após usar o banheiro;
- Após mexer com lixos e restos alimentares;
- Após manusear dinheiro ou outros objetos;
- Antes e após as refeições;
- Após fumar;
- Toda vez que mudar de atividade.



LAVAGEM DE MÃOS



Dorso

Palma

-  Partes mais esquecidas
-  Frequentemente esquecidas
-  Menos esquecidas ao lavar as mãos

ATENÇÃO



- As luvas de borracha devem ser utilizadas para manipulação de produtos de limpeza.



- As luvas cirúrgicas não devem ser utilizadas de forma alguma para manipulação de alimento!



- As luvas descartáveis devem se utilizadas no momento da distribuição dos alimento, ou quando não for possível lavar as mãos.

PREVENÇÃO DE ACIDENTE DO TRABALHO

A cozinha é um local onde se devem ter cuidados para evitar acidentes de trabalho:

- Não usar brincos e colares durante o período de trabalho;
- A cozinha deve sempre estar arrumada e limpa, com os utensílios guardados nos lugares adequados, para evitar tropeços;
- Usar IPs fornecido pela empresa (sapatos anti- derrapantes);
- Não usar aparelhos elétricos;
- Desligar os aparelhos da tomada antes de iniciar a higienização dos mesmos;
- Não usar equipamentos e utensílios danificados;
- Cuidar ao manusear facas;
- Usar o equipamento de proteção individual completo para maior proteção e segurança.

RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

O recebimento adequado dos gêneros alimentícios é fundamental para garantir a qualidade das refeições. Esta é a etapa na qual se recebem os alimentos entregues por fornecedor, avaliando, qualidades e quantidades.

Na verificação quantitativo dos gêneros perecíveis e não perecíveis deve-se pesar ou contar as unidades, conforme o gênero em questão, e conferir a quantidade solicitada. **Em caso de alguma irregularidade em relação ao produto na hora da entrega NÃO receba o produto!**

Os dados constantes na nota fiscal devem estar de acordo com a solicitação feita pelo comprador; A integridade, a higiene das embalagens e a presença de materiais estranhos devem ser rigorosamente observadas;

A data de fabricação e o prazo de validade e registro no órgão competente devem estar claros nas embalagens.

ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Cada produto precisa ser armazenado de acordo com suas características. **O armazenamento adequado preserva a matéria-prima para que trabalhem com alimentos de boa qualidade.** Para que os alimentos sejam armazenados da melhor maneira e não estraguem eles precisam de :

**Temperatura
adequada**

Validade

Higiene

Local adequado

- O armazenamento adequado dos alimentos serve para garantir sua qualidade, preservando os nutrientes, e para aumentar a durabilidade, evitando que estraguem com rapidez.
- Todos os produtos estocados a temperatura ambiente devem estar armazenados em depósitos ventilado, iluminado, sem goteiras e calor excessivo, e destinado exclusivamente à guarda e conservação de alimentos.
- Os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser armazenados à frente dos mais novos e devem ser consumidos primeiro. Não utilizando gêneros alimentícios com o prazo de validade vencido. Obedecendo ao princípio “PVPS” (Primeiro que Vence é o primeiro que Sai).
- Quando abrir uma embalagem e não utilizar todo o alimento, guarda -lo em um recipiente adequado e higienizado. Não esquecer de colocar etiqueta informando o gênero alimentício e a data de validade.

ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Os alimentos devem estar bem acondicionados, em suas embalagens originais ou em recipientes limpos e protegidos.

Organizando os gêneros alimentícios nas prateleiras:

- Fechar os alimentos abertos;
- PVPS_ (primeiro que vence, primeiro que sai);
- Prateleiras não devem estar forradas;
- Alimentos separados de utensílios;

➔ Os produtos devem estar afastados das paredes, teto, e entre eles, permitindo ventilação e higienização, além de evitar o abrigo de vetores e pragas.

ALIMENTOS PERECÍVEIS

Refrigeração e Congelamento

Cada espaço da geladeira é ideal para armazenar um tipo de alimento.

Prateleiras do meio
Alimentos pré preparados e ovos em recipientes fechados.



Prateleiras superior:
alimentos prontos para consumo, incluindo produtos lácteos, embutidos e frutas e hortaliças higienizadas.

Prateleiras inferiores:
Alimentos crus (carnes, verduras não higienizadas, etc.) separados entre eles e de outros produtos.

Não armazenar alimentos em sacolas plásticas ou caixas de papelão ou madeira.

Não reaproveitar embalagens.

Etiquetar as preparações guardadas.

DESCONGELAMENTO

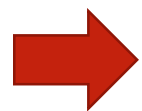
ATENÇÃO

Nunca descongele alimentos em temperatura ambiente.

- Cuidado com o líquido que escorre durante o descongelamento: ele pode ser fonte de contaminação;
- É proibido recongelar alimentos que foi descongelado, pois há aumento da carga microbiana no produto.

DESCONGELAMENTO DE CARNES

- Descongelamento sob refrigeração: na parte inferior da geladeira, por até 48 horas;
- Para facilitar o descongelamento recomenda-se armazenar as carnes em embalagens próprias, de até 2kg, podendo ser peças inteiras ou cortadas (filés, cubos, bifés).



O descongelamento deve ser feito sob refrigeração a 4°C.

Higiene dos Alimentos



- ✓ Seleção dos alimentos, retirar partes estragadas e sem condições de uso;
- ✓ Lavar criteriosamente os alimentos com água potável.

Higiene dos Alimentos

- A higienizar os alimentos, o manipulador devera utilizar vasilhames e utensílios próprios, bem lavador e esterilizados.
- Higienizar adequadamente as verduras, legumes e frutas, utilizando solução clorada e deixar de molho por 15 minutos, em seguida lavar em água corrente.



Para cada 01 litro
de água



01 colher (sopa)
de água sanitária

Hábitos a serem evitados

- Cantar, assobiar ou falar;
- Espirrar, tossir, assoar o nariz ou cuspir;
- Provar comida nas mão, dedos ou com utensílios sujos;
- Provar alimentos em talheres e devolve-los à panela;
- Manipular dinheiro, exceto quando os produtos estiverem embalados.

Importância das Etiquetas

- As etiquetas de validade são utilizadas como uma importante forma de controlar a qualidade dos alimentos produzidos e industrializados após abertos.
- Controle de abertura de produtos;
- Controle de Validade;
- Identificação de produtos;

Produto:	_____		
Marca:	_____	Lote:	_____
Selo de Inspeção:	_____		
Data da Manipulação:	___/___/___		
Validade:	___/___/___		
Responsável:	_____		

Importância da Coleta de Amostra

A coleta de amostras é um procedimento previsto na legislação sanitária com objetivo de esclarecer as falhas que comprometam a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados aos consumidores.

Modo de coleta:

- Identifique os saquinhos (nome da preparação e data da coleta);
- Higienizar corretamente as mãos;
- Utilizar o próprio utensilio do alimento;
- Retirar o ar e amarrar com um nó(não usar barbantes ou fita adesiva);
- As amostras de 100g devem ser coletadas das refeições servidas todos os alimentos prontos para consumo;
- Etiquetar e armazenar corretamente sob refrigeração durante 3 dias (72h);
- Anotar coletas na planilha.





OBRIGADO

Thais Laviola
Nutricionista
CRN-16404



The logo for Paladar NUTRI features the word "Paladar" in a white, elegant script font, with a stylized flame or leaf icon above the letter 'a'. Below it, the word "NUTRI" is written in a bold, yellow, sans-serif font.

Paladar
NUTRI

A large, stylized graphic of a flame or leaf, rendered in yellow and white, set against a red background. The graphic is composed of several overlapping, curved shapes that create a sense of movement and depth.

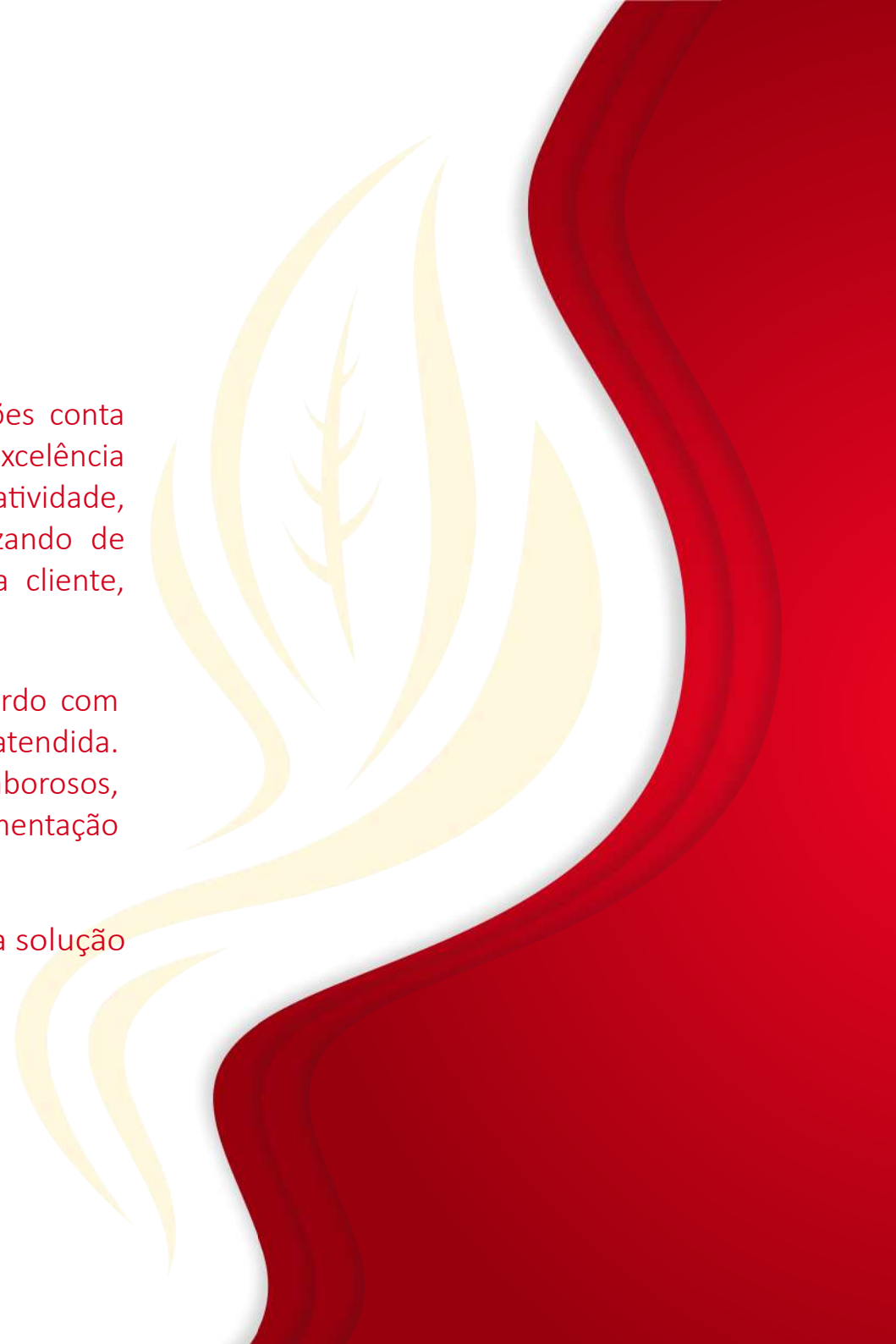
*“todo o sabor e a qualidade em refeições
que a sua empresa busca”*

Nossa Empresa

Para atender ao segmento industrial a PALADAR NUTRI Refeições conta com um conjunto de habilidades específicas, que supre com excelência todas as necessidades do cliente, com base em seu perfil, setor e atividade, e principalmente nas características de seus comensais. Utilizando de ferramentas inovadoras para atender às necessidades de cada cliente, com soluções personalizadas no atendimento.

A PALADAR NUTRI adequa as unidades de alimentação de acordo com as condições do ambiente, de acordo com a população a ser atendida. Reunindo o melhor da gastronomia em pratos nutritivos e saborosos, conseguimos otimizar os investimentos da sua empresa com a alimentação de seus colaboradores.

Independente do porte da sua empresa, sempre teremos uma solução inovadora que irá surpreendê-lo.



Modalidades de Trabalho

COZINHA INDUSTRIAL MODERNA: É um serviço de terceirização de fornecimento de refeições, incluindo a montagem da cozinha industrial para fornecimento de refeições preparadas no local. O serviço consiste no fornecimento de toda infraestrutura, mão de obra e administração necessária para o fornecimento das refeições.

Atendemos coletividade sadia e refeições hospitalar.



Modalidades de Trabalho

REFEIÇÕES TRANSPORTADAS: A alimentação transportada é um serviço oferecido pela PALADAR NUTRI para atender organizações públicas e privadas dos mais variados ramos de atuação. O sistema de refeições transportadas é ideal para empresas que não possuem um ambiente interno adequado para a preparação das refeições. Nossa empresa oferece esse serviço nas opções:

MARMITEX DE ISOPOR



MARMITEX DE ALUMÍNIO



Modalidades de Trabalho

REFEIÇÕES TRANSPORTADAS EM CAIXAS TERMICAS HOT BOX:

O Cardápio é elaborado com opções diversas de preparações de acordo com a necessidade e perfil dos comensais. Após finalizadas as preparações são colocadas em caixas isotérmicas para conservação e deslocadas em transporte da empresa para o destino, de forma higiênica e segura.



Infraestrutura

A Paladar Nutri possui uma infraestrutura de médio e grande porte para atender a demanda de seus clientes, com qualidade e eficiência.

Sua validação é aprovada pela vigilância sanitária local, obedecendo normas e regras exigidas, como na armazenagem de alimentos em local apropriado, produção de forma higienizada e uso de equipamentos adequados, para assim cumprir seu compromisso com seus clientes de forma correta.



Logística

Possuímos toda logística para atender sua empresa de acordo com a modalidade solicitada. Temos todo suporte desde a manipulação, preparação, equipamentos, embalagens térmicas , veículos e todo aparato para fornecer uma refeição segura , saborosa e apresentável.

- **ESTRUTURA:** um Cozinha moderna e equipada, regulamentada de acordo com os padrões e normas exigidas pelos órgãos fiscalizadores.
- **SABOR:** um dos nossos maiores diferenciais é o sabor das refeições, que são preparadas com matéria prima de alta qualidade , garantindo prazer e satisfação aos comensais.
- **PREPARO:** as refeições são preparadas com acompanhamento de profissionais capacitados , entregues com qualidade e pontualidade, seguindo as Boas Praticas de Manipulação de alimentos preconizadas pela ANVISA.

Transportes

texto



Equipe Multidisciplinar

A PALADAR NUTRI possui uma equipe multidisciplinar composta, por profissionais capacitados e experientes na área de unidades produtoras e fornecedoras de refeições.

Se destacam:

O GASTRONOMO

O Chefe de cozinha é o profissional responsável por organizar a cozinha, supervisionar o trabalho dos cozinheiros e inovar as receitas finalizando com um toque especial, deixando as preparações mais saborosas e apresentáveis.

NUTRICIONISTA

Profissional responsável pelas boas práticas e controle de qualidade das preparações servidas, oferecendo aos comensais uma refeição saudável e segura.



Nossos Cardápios

Nossos cardápios são elaborados por nutricionistas e desenvolvidos para uma alimentação saudável e saborosa, de qualidade e balanceada. As preparações são variadas e contemplam paladares exigentes.

Trabalhamos com :

- **Café da manhã / Desjejum**
- **Almoço / Jantar**
- **Lanches e Coffee Breaks**
- **Sobremesas**



Pratos

Possuímos um cardápio mais rentável possível, que tem o foco na alimentação saudável, onde traz os melhores benefícios para o organismo.

Fazemos a utilização de produtos selecionados e preparados com seus devidos cuidados, preservando os nutrientes e acrescentando sabores de variados temperos.



Datas Comemorativas

Em datas comemorativas , decoramos o ambiente, adequamos o cardápio, em um ambiente divertido e descontraído.



Sustentabilidade

Sustentabilidade é a palavra de ordem nos dias de hoje.

A sustentabilidade é um conceito baseado em alternativas ecologicamente corretas, economicamente viáveis. Ser sustentável é respeitar o meio ambiente, suprimindo as necessidades da atual geração, sem comprometer o seu sustento e o das futuras gerações.

Nossa equipe é conscientizada sobre as medidas sustentáveis a serem praticadas desde a recepção, preparo e distribuição dos alimentos.

Alternativas sustentáveis da PALADAR NUTRI:

- Consumo de energia consciente
- Consumo de água consciente
- Preparações com aproveitamento integral alimentos
- Descarte de lixo adequado
- Recolhimento do óleo de cozinha coletada para outras finalidades



Considerações Finais

- A PALADAR NUTRI tem se coloca à disposição para proporcionar um bom atendimento e a satisfação dos nossos clientes, garantindo qualidade nos serviços prestados, oferecendo uma alimentação saudável com a finalidade de promover bem estar.



Contatos

*Faça das suas refeições um momento único,
estamos prontos para atendê-lo.*

CNPJ: 29.369.516/0001-90
R. C. S. BARBOSA- BUFE EIRELI

Atendente Comercial

☎ (65) 99634-9263

Aldenor Dantas
Proprietário

☎ (95) 99170-0033

✉ paladarnutri@outlook.com

📍 Av. Fernando Correa da Costa, 5348
Piso 1 (sala 4)- Vista Alegre- Cuiabá/MT

The logo for Paladar NUTRI features the word "Paladar" in a large, elegant, cursive script. Above the letter "a" in "Paladar" is a stylized flame or leaf icon. Below "Paladar" is the word "NUTRI" in a smaller, bold, sans-serif font. The entire logo is set against a dark red background.