

PROPOSTA COMERCIAL

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90021/2025
PROCESSO Nº 23115.019294/2025-18

Inicialmente, cabe-nos prestar as seguintes informações: A empresa Leve Refeições Coletivas LTDA, situada na Rua Frei Miguelinho, 1626 – Nova Betânia, Mossoró/RN, CEP: 59.607-250, inscrita no CNPJ nº 17.822.035/0001-09, Inscrição Estadual: 20.284.522-2, não optante pelo Simples Nacional (X), representada por sua representante legal, Deborah Gabriella Florentino da Silva, Diretora, portadora do CPF 059.786.304-02, responsável pela assinatura de contrato ou quaisquer documentos pertencentes aos processos, vem apresentar sua proposta comercial conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas.

E-mail: levereifeicoes@gmail.com
Telefone: (84) 99822-2644
Banco da Licitante: Banco do Brasil
Conta Bancária: 38511-5
Agência: 1588-1



✓ CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2
📍 R Frei Miguelinho ,1626 – Nova Betânia – Mossoró
✉ levereifeicoes@gmail.com
☎ (84) 9822-2644

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
ÚNICO	1	Serviços de preparo e fornecimento de almoço, nas instalações da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhã	1.080.000	R\$ 17,40	R\$ 18.792.000,00
	2	Serviços de preparo e fornecimento de jantar, nas instalações da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhão	150.000	R\$ 17,40	R\$ 2.610.000,00
	3	Serviços de preparo e fornecimento de lanches, nas instalações do Colégio Universitário - COLUN, da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhão	120.000	R\$ 12,00	R\$ 1.440.000,00
TOTAL GLOBAL					R\$ 22.842.000,00



 **CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2**
 **R Frei Miguelinho ,1626 - Nova Betânia - Mossoró**
 **leverefericoes@gmail.com**
 **(84) 9822-2644**

Declaramos ainda que:

1. Informamos, finalmente, que nos preços adiante ofertados já estão inclusos todos os custos decorrentes da operação de venda dos produtos, objeto desta licitação, tais como transporte, mão-de-obra, impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, embalagens, prêmios de seguro, fretes, taxas, assistência técnica e outras despesas incidentes ou necessárias à efetivação do cumprimento das obrigações decorrentes do presente **Pregão**.
2. A validade da proposta é de 120 (cento e vinte dias) dias;

Mossoró/RN, 09 de janeiro de 2026.


LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ n.º 17.822.035/0001-09
Deborah Gabriella Florentino da Silva
Diretora



✓ CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2
📍 R Frei Miguelinho ,1626 - Nova Betânia - Mossoró
✉ leverefericoes@gmail.com
☎ (84) 9822-2644



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: 17.822.035/0001-09 DUNS®: 903269039
Razão Social: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
Nome Fantasia: LEVE REFEICOES COLETIVAS
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 29/10/2026
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA
MEI: Não
Porte da Empresa: Demais

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Consta
Impedimento de Licitar: Nada Consta
Ocorrências Impeditivas indiretas: Nada Consta
Vínculo com "Serviço Público": 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:	19/06/2026	Automática
FGTS	Validade:	22/01/2026	Automática
Trabalhista (http://www.tst.jus.br/certidao)	Validade:	01/07/2026	Automática

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital	Validade:	03/02/2026
Receita Municipal	Validade:	19/01/2026

V - Qualificação Técnica

VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade: 30/06/2026

Emitido em: 09/01/2026 10:05

1 de 1

CPF: 752.XXX.XXX-20 Nome: RICHARD NIXON DO NASCIMENTO OLIVEIRA

Ass: _____



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório de Credenciamento

Dados do Fornecedor

CNPJ: 17.822.035/0001-09 DUNS®: 903269039
Razão Social: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
Nome Fantasia: LEVE REFEICOES COLETIVAS
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 29/10/2026

Dados do Nível

Situação do Nível: Cadastrado

Dados do Fornecedor

Porte da Empresa: Demais
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA MEI: Não
Capital Social: R\$ 500.000,00 Data de Abertura da Empresa: 25/03/2013
CNAE Primário: 5611-2/01 - RESTAURANTES E SIMILARES

CNAE Secundário 1: 1091-1/01 - FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO
CNAE Secundário 2: 4632-0/01 - COMÉRCIO ATACADISTA DE CEREAIS E LEGUMINOSAS
CNAE Secundário 3: 4632-0/02 - COMÉRCIO ATACADISTA DE FARINHAS, AMIDOS E
CNAE Secundário 4: 4633-8/01 - COMÉRCIO ATACADISTA DE FRUTAS, VERDURAS, RAÍZES,
CNAE Secundário 5: 4634-6/01 - COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E
CNAE Secundário 6: 4634-6/03 - COMÉRCIO ATACADISTA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR
CNAE Secundário 7: 4639-7/01 - COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM
CNAE Secundário 8: 4721-1/02 - PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINÂNCIA DE
CNAE Secundário 9: 4724-5/00 - COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS
CNAE Secundário 10: 4930-2/02 - TRANSPORTE RODOVIÁRIO DE CARGA, EXCETO PRODUTOS
CNAE Secundário 11: 5620-1/01 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS
CNAE Secundário 12: 5620-1/02 - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES

Dados para Contato

CEP: 59.607-250
Endereço: RUA FREI MIGUELINHO, 1626 - NOVA BETANIA
Município / UF: Mossoró / Rio Grande do Norte
Telefone: (84) 98222644
E-mail: FATURAMENTO@LEVEREFEICOES.COM.BR

Dados do Responsável Legal

CPF: 059.786.304-02
Nome: DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA

Relatório de Credenciamento

Dados do Responsável pelo Cadastro

CPF: 059.786.304-02
Nome: DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
E-mail: levereifeicoes@gmail.com

Relatório de Credenciamento

Sócios / Administradores

Dados do Sócio/Administrador 1

CPF: 085.265.334-44
Nome: CINDY LEMOS ARAUJO
Número do Documento: 07254943108 Órgão Expedidor: DETRAN-RN
Data de Expedição: 06/05/2019 Data de Nascimento: 02/09/2000
Filiação Materna: ROSANGELA LEMOS ARAUJO
Estado Civil: Solteiro(a)
CEP: 59.064-245
Endereço: RUA NELSON GERALDO FREIRE, 800 - CASA 209 - CANDELARIA
Município / UF: Natal / Rio Grande do Norte
Telefone: (84) 998121122
E-mail: leverefeicoes@gmail.com

Dados do Sócio/Administrador 2

CPF: 085.265.364-60
Nome: MILLA LEMOS ARAUJO
Número do Documento: 286562 Órgão Expedidor: SSP SP
Data de Expedição: 08/09/2023 Data de Nascimento: 12/09/2003
Filiação Materna: ROSANGELA LEMOS ARAUJO
Estado Civil: Solteiro(a)
CEP: 59.064-160
Endereço: RUA NELSON GERALDO FREIRE, 800 - LAGOA NOVA
Município / UF: Natal / Rio Grande do Norte
Telefone: (84) 998121122
E-mail: leverefeicoes@gmail.com

Dados do Sócio/Administrador 3

CPF: 059.786.304-02 Participação Societária: 4,00%
Nome: DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
Número do Documento: 2109416 Órgão Expedidor: ITEP RN
Data de Expedição: 24/07/2025 Data de Nascimento: 27/11/1986
Filiação Materna: JOSELIA FRANCILEIDE FLORENTINO DA SILVA
Estado Civil: Solteiro(a)
CEP: 59.148-520
Endereço: RUA ESTRADA P O CATRE, 77 - AP403 TORRE F - EMAUS
Município / UF: Parnamirim / Rio Grande do Norte
Telefone: (84) 988776437
E-mail: leverefeicoes@gmail.com

Relatório de Credenciamento

Dados do Sócio/Administrador 4

CNPJ: 48.622.117/0001-33 Participação Societária: 96,00%
Nome: MCLEMOs PARTICIPACOES LTDA
Data Abertura Empresa: 16/11/2022
CEP: 59.035-020
Endereço: RUA MANOEL ANDRADE, 118 - CASA B - QUINTAS
Município / UF: Natal / Rio Grande do Norte
Telefone: (84) 32346150 Telefone: (00) 00000000
E-mail: LEGALIZACAO.GOMESASSESSORIA@HOTMAIL.COM

Linhas Fornecimento

Serviços

3697 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

5320 - Refeições Industriais - Preparo / Distribuição

15210 - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante



TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO

Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica

Este relatório tem por objetivo apresentar os resultados consolidados de consultas eletrônicas realizadas diretamente nos bancos de dados dos respectivos cadastros. A responsabilidade pela veracidade do resultado da consulta é do Órgão gestor de cada cadastro consultado. A informação relativa à razão social da Pessoa Jurídica é extraída do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, mantido pela Receita Federal do Brasil.

Consulta realizada em: 09/01/2026 10:08:10

Informações da Pessoa Jurídica:

Razão Social: **LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA**
CNPJ: **17.822.035/0001-09**

Resultados da Consulta Eletrônica:

Órgão Gestor: **TCU**
Cadastro: **Licitantes Inidôneos**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **CNJ**
Cadastro: **CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Obs: A consulta consolidada de pessoa jurídica visa atender aos princípios de simplificação e racionalização de serviços públicos digitais. Fundamento legal: Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014, Lei nº 13.460, de 26 de junho de 2017, Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018, Decreto nº 8.638 de 15, de janeiro de 2016.



CONTROLADORIA-GERAL DA UNIÃO

Certidão Negativa Correccional - Entes Privados (ePAD, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM)

Consultado: **LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA**

CPF/CNPJ: **17.822.035/0001-09**

Certifica-se que, em consulta aos sistemas ePAD e CGU-PJ e aos cadastros CEIS, CNEP e CEPIM, mantidos pela Corregedoria-Geral da União, **NÃO CONSTAM** registros de penalidades vigentes ou de procedimentos acusatórios em andamento, relativos ao CPF/CNPJ consultado.

Destaca-se que, nos termos da legislação vigente, os referidos cadastros consolidam informações prestadas pelos entes públicos, de todos os Poderes e esferas de governo.

Os [Sistemas ePAD e CGU-PJ](#) consolidam os dados sobre o andamento dos processos administrativos de responsabilização de entes privados no Poder Executivo Federal.

O [Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas \(CEIS\)](#) apresenta a relação de empresas e pessoas físicas que sofreram sanções que implicaram a restrição de participar de licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública.

O [Cadastro Nacional de Empresas Punidas \(CNEP\)](#) apresenta a relação de empresas que sofreram quaisquer das punições previstas na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção).

O [Cadastro de Entidades Privadas sem Fins Lucrativos Impedidas \(CEPIM\)](#) apresenta a relação de entidades privadas sem fins lucrativos que estão impedidas de celebrar novos convênios, contratos de repasse ou termos de parceria com a Administração Pública Federal, em função de irregularidades não resolvidas em convênios, contratos de repasse ou termos de parceria firmados anteriormente.

Certidão emitida às 10:08:14 do dia 09/01/2026 , com validade até o dia 08/02/2026.

Link para consulta da verificação da certidão <https://certidoes.cgu.gov.br/>

Código de controle da certidão: ngqMtkQOGDk1C4Bj9gpq

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO
CERTIDÃO NEGATIVA
DE
LICITANTES INIDÔNEOS

Nome completo: **LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA**

CPF/CNPJ: **17.822.035/0001-09**

O Tribunal de Contas da União CERTIFICA que, na presente data, o (a) requerente acima identificado(a) NÃO CONSTA da relação de responsáveis inidôneos para participar de licitação na administração pública federal, por decisão deste Tribunal, nos termos do art. 46 da Lei nº 8.443/92 (Lei Orgânica do TCU).

Não constam da relação consultada para emissão desta certidão os responsáveis ainda não notificados do teor dos acórdãos condenatórios, aqueles cujas condenações tenham tido seu prazo de vigência expirado, bem como aqueles cujas apreciações estejam suspensas em razão de interposição de recurso com efeito suspensivo ou de decisão judicial.

Certidão emitida às 10:07:51 do dia 09/01/2026, com validade de trinta dias a contar da emissão.

A veracidade das informações aqui prestadas podem ser confirmadas no sítio <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:5>

Código de controle da certidão: I5HN090126100751

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



Improbidade Administrativa e Inelegibilidade

Certidão Negativa

Certifico que nesta data (09/01/2026 às 10:08) NÃO CONSTA no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade registros de condenação com trânsito em julgado ou sanção ativa quanto ao CNPJ nº 17.822.035/0001-09.

A condenação por atos de improbidade administrativa não implica automático e necessário reconhecimento da inelegibilidade do condenado.

Para consultas sobre inelegibilidade acesse portal do TSE em <http://divulgacandcontas.tse.jus.br/>

Esta certidão é expedida gratuitamente. Sua autenticidade pode ser por meio do número de controle 6960.FDC5.E9F8.2101 no seguinte endereço: https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/autenticar_certidao.php



CONTROLADORIA-GERAL DA UNIÃO

Certidão Negativa Correccional - Entes Privados (ePAD, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM)

Consultado: **MCLEMOs PARTICIPACOES LTDA**

CPF/CNPJ: **48.622.117/0001-33**

Certifica-se que, em consulta aos sistemas ePAD e CGU-PJ e aos cadastros CEIS, CNEP e CEPIM, mantidos pela Corregedoria-Geral da União, **NÃO CONSTAM** registros de penalidades vigentes ou de procedimentos acusatórios em andamento, relativos ao CPF/CNPJ consultado.

Destaca-se que, nos termos da legislação vigente, os referidos cadastros consolidam informações prestadas pelos entes públicos, de todos os Poderes e esferas de governo.

Os [Sistemas ePAD e CGU-PJ](#) consolidam os dados sobre o andamento dos processos administrativos de responsabilização de entes privados no Poder Executivo Federal.

O [Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas \(CEIS\)](#) apresenta a relação de empresas e pessoas físicas que sofreram sanções que implicaram a restrição de participar de licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública.

O [Cadastro Nacional de Empresas Punidas \(CNEP\)](#) apresenta a relação de empresas que sofreram quaisquer das punições previstas na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção).

O [Cadastro de Entidades Privadas sem Fins Lucrativos Impedidas \(CEPIM\)](#) apresenta a relação de entidades privadas sem fins lucrativos que estão impedidas de celebrar novos convênios, contratos de repasse ou termos de parceria com a Administração Pública Federal, em função de irregularidades não resolvidas em convênios, contratos de repasse ou termos de parceria firmados anteriormente.

Certidão emitida às 10:09:57 do dia 09/01/2026 , com validade até o dia 08/02/2026.

Link para consulta da verificação da certidão <https://certidoes.cgu.gov.br/>

Código de controle da certidão: jqpjqxWXidYsYHuApsZC

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO

Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica

Este relatório tem por objetivo apresentar os resultados consolidados de consultas eletrônicas realizadas diretamente nos bancos de dados dos respectivos cadastros. A responsabilidade pela veracidade do resultado da consulta é do Órgão gestor de cada cadastro consultado. A informação relativa à razão social da Pessoa Jurídica é extraída do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, mantido pela Receita Federal do Brasil.

Consulta realizada em: 09/01/2026 10:10:01

Informações da Pessoa Jurídica:

Razão Social: **MCLEMOs PARTICIPACOES LTDA**
CNPJ: **48.622.117/0001-33**

Resultados da Consulta Eletrônica:

Órgão Gestor: **TCU**
Cadastro: **Licitantes Inidôneos**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **CNJ**
Cadastro: **CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Obs: A consulta consolidada de pessoa jurídica visa atender aos princípios de simplificação e racionalização de serviços públicos digitais. Fundamento legal: Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014, Lei nº 13.460, de 26 de junho de 2017, Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018, Decreto nº 8.638 de 15, de janeiro de 2016.



TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO
CERTIDÃO NEGATIVA
DE
LICITANTES INIDÔNEOS

Nome completo: **MCLEMOS PARTICIPACOES LTDA**

CPF/CNPJ: **48.622.117/0001-33**

O Tribunal de Contas da União CERTIFICA que, na presente data, o (a) requerente acima identificado(a) NÃO CONSTA da relação de responsáveis inidôneos para participar de licitação na administração pública federal, por decisão deste Tribunal, nos termos do art. 46 da Lei nº 8.443/92 (Lei Orgânica do TCU).

Não constam da relação consultada para emissão desta certidão os responsáveis ainda não notificados do teor dos acórdãos condenatórios, aqueles cujas condenações tenham tido seu prazo de vigência expirado, bem como aqueles cujas apreciações estejam suspensas em razão de interposição de recurso com efeito suspensivo ou de decisão judicial.

Certidão emitida às 10:10:08 do dia 09/01/2026, com validade de trinta dias a contar da emissão.

A veracidade das informações aqui prestadas podem ser confirmadas no sítio <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:5>

Código de controle da certidão: 3HKB090126101008

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



Improbidade Administrativa e Inelegibilidade

Certidão Negativa

Certifico que nesta data (09/01/2026 às 10:10) NÃO CONSTA no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade registros de condenação com trânsito em julgado ou sanção ativa quanto ao CNPJ nº 48.622.117/0001-33.

A condenação por atos de improbidade administrativa não implica automático e necessário reconhecimento da inelegibilidade do condenado.

Para consultas sobre inelegibilidade acesse portal do TSE em <http://divulgacandcontas.tse.jus.br/>

Esta certidão é expedida gratuitamente. Sua autenticidade pode ser por meio do número de controle 6960.FE37.BC9A.2215 no seguinte endereço: https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/autenticar_certidao.php

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ 17.822.035/0001-09
NIRE 24600074528

ADITIVO 32, COM CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

Pelo presente instrumento particular, **MCLEMOs PARTICIPAÇÕES LTDA**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob n.º 48.622.117/0001-33, com sede na Rua Manoel Andrade, 118, Casa B, Quintas, Natal/RN, CEP 59035-020, arquivada e registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24201012863**, por despacho em 16/11/2022, neste ato representada por suas sócias administradoras, **CINDY LEMOS ARAÚJO**, brasileira, nascida em 02/09/2000, solteira, empresária, inscrita no inscrito no Cadastro de Pessoa Física sob n.º 085.265.334-44 e Carteira Nacional de Habilitação sob o registro n.º 07254943108 DETRAN/RN, residente e domiciliada na Rua Nelson Geraldo Freire, 800, Casa 209, Condomínio West Side Boulevard, Candelária, Natal/RN, CEP 59064-160 e **MILLA LEMOS ARAÚJO**, brasileira, nascida em 12/09/2003, solteira, empresária, inscrita no inscrito no Cadastro de Pessoa Física sob n.º 085.265.364-60 e portadora da Carteira Nacional de Habilitação sob o registro n.º 07928345188 DETRAN/RN, residente e domiciliada na Rua Nelson Geraldo Freire, 800, Casa 209, Condomínio West Side Boulevard, Candelária, Natal/RN, CEP 59064-160;

DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA, brasileira, nascida em 27/11/1986, solteira, empresária, inscrita no inscrito no Cadastro de Pessoa Física sob n.º 059.786.304-02 e Carteira Nacional de Habilitação sob o registro n.º 03692343725 DETRAN/RN, residente e domiciliada Estrada para Catre, 77, apto 403, Bloco F, Emaús, Parnamirim/RN, CEP 59148-520.

Únicas sócias componentes da sociedade empresária limitada denominada **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob n.º **17.822.035/0001-09**, com sua sede na Rua Frei Miguelinho, 1626, Nova Betania, Mossoró/RN, CEP 59607-250, arquivada e registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte sob **NIRE 24600074528**, por despacho me 25/03/2013, **resolvem**, alterar e consolidar seu contrato social e aditivos, o que faz mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA ABERTURA DE FILIAL

A partir do registro deste ato, a sociedade resolve abrir uma filial, que será estabelecida na **Rua 31 de março, s/n, Centro, Lagoa de Pedras/RN, CEP 59244-000**, sem capital atribuído, com início das atividades a partir do registro deste ato e com a seguinte atividade:

5611-2/01 – Restaurantes; e,

56.20-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETIVO SOCIAL

Mediante o registro deste ato, a sociedade passa a ter por objetivo social, as seguintes atividades:

1091-1/01 - Fabricação de produtos de panificação Industrial;

4632-0/01 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados;

4632-0/02 - Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas;
4633-8/01 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos;
4634-6/01 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados;
4634-6/03 - Comércio atacadista de pescados e frutos do mar;
4639-7/01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios;
4721-1/02 - Padaria e confeitaria com predominância de revenda;
4724-5/00 - Comércio varejista de hortifrutigranjeiros;
5611-2/01 – Restaurantes;
5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas;
5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções – bufê;
4930-2/02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional; e,
5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA FILIAL

A partir deste ato, o objetivo social das atividades abaixo, passam a ser:

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0025-86**, com sua sede na **Rua Professor Francisco de Souza Rangel, 000125, Jaguaribe, João Pessoa/PB, CEP 58015-730**, registrada na Junta Comercial do Estado da Paraíba, sob **NIRE 2590072325**, por despacho em 06/06/2025, passa a ter as seguintes atividades:

56.11-2-01 - Restaurantes e similares;
4930-2/02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional; e,
5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0026-67**, com sua sede na **Rua Vereador Antônio Dalecio, 35, Centro, Telêmaco Borba/PR, CEP 84261-300**, registrada na Junta Comercial do Estado do Paraná, sob **NIRE 41902046369**, por despacho em 21/07/2025, passa a ter as seguintes atividades:

56.11-2-01 - Restaurantes e similares;
4930-2/02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional; e,
5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas.

CLÁUSULA QUARTA – DAS RATIFICAÇÕES E COSOLIDAÇÃO

Ratificam-se em todos os seus termos, as demais cláusulas e condições do contrato social e aditivos, não expressamente alcançadas pelo presente instrumento, que ficará fazendo parte daqueles documentos.

À VISTA DA MODIFICAÇÃO ORA AJUSTADA, CONSOLIDA-SE O CONTRATO SOCIAL E ADITIVO, DE ACORDO COM A LEI N.º 10.406 - CÓDIGO CIVIL BRASILEIRO, QUE PASSARÁ A CONSTAR COM A SEGUINTE REDAÇÃO:

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ 17.822.035/0001-09
NIRE 24600074528

CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO

Pelo presente instrumento particular, **MCLEMS PARTICIPAÇÕES LTDA**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob n.º 48.622.117/0001-33, com sede na Rua Manoel Andrade, 118, Casa B, Quintas, Natal/RN, CEP 59035-020, arquivada e registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24201012863**, por despacho em 16/11/2022, neste ato representada por suas sócias administradoras, **CINDY LEMOS ARAÚJO**, brasileira, nascida em 02/09/2000, solteira, empresária, inscrita no inscrite no Cadastro de Pessoa Física sob n.º 085.265.334-44 e Carteira Nacional de Habilitação sob o registro n.º 07254943108 DETRAN/RN, residente e domiciliada na Rua Nelson Geraldo Freire, 800, Casa 209, Condomínio West Side Boulevard, Candelária, Natal/RN, CEP 59064-160 e **MILLA LEMOS ARAÚJO**, brasileira, nascida em 12/09/2003, solteira, empresária, inscrita no inscrite no Cadastro de Pessoa Física sob n.º 085.265.364-60 e portadora da Carteira Nacional de Habilitação sob o registro n.º 07928345188 DETRAN/RN, residente e domiciliada na Rua Nelson Geraldo Freire, 800, Casa 209, Condomínio West Side Boulevard, Candelária, Natal/RN, CEP 59064-160;

DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA, brasileira, nascida em 27/11/1986, solteira, empresária, inscrita no inscrite no Cadastro de Pessoa Física sob n.º 059.786.304-02 e Carteira Nacional de Habilitação sob o registro n.º 03692343725 DETRAN/RN, residente e domiciliada Estrada para Catre, 77, apto 403, Bloco F, Emaús, Parnamirim/RN, CEP 59148-520.

Únicas sócias componentes da sociedade empresária limitada denominada **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob n.º **17.822.035/0001-09**, com sua sede na Rua Frei Miguelinho, 1626, Nova Betania, Mossoró/RN, CEP 59607-250, arquivada e registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte sob **NIRE 24600074528**, por despacho me 25/03/2013, **resolvem**, consolidar seu contrato social e aditivos, o que faz mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA DENOMINAÇÃO E SEDE

A sociedade gira sob a denominação social de **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, com sua sede na Rua Frei Miguelinho, 1626, Nova Betania, Mossoró/RN, CEP 59607-250.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETIVO SOCIAL

A Sociedade tem por objetivo social:

- 1091-1/01** - Fabricação de produtos de panificação Industrial;
- 4632-0/01** - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados;
- 4632-0/02** - Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas;
- 4633-8/01** - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos;
- 4634-6/01** - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados;

4634-6/03 - Comércio atacadista de pescados e frutos do mar;
4639-7/01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios;
4721-1/02 - Padaria e confeitaria com predominância de revenda;
4724-5/00 - Comércio varejista de hortifrutigranjeiros;
5611-2/01 – Restaurantes;
5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas;
5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções – bufê;
4930-2/02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional; e,
5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO CAPITAL SOCIAL

O Capital social é de **R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais)** dividido em **500.000 (quinhentas mil)** cotas de valor igual a **R\$ 1,00 (um real)** cada, totalmente integralizados em moeda corrente nacional, distribuído entre os sócios, conforme descrito abaixo:

SÓCIOS	QUOTAS	VALOR/R\$
MCLEMO PARTICIPAÇÕES LTDA	480.000	480.000,00
DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA	20.000	20.000,00
TOTAL DO CAPITAL SOCIAL	500.000	500.000,00

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

PARÁGRAFO SEGUNDO – As quotas da sociedade são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas pelos sócios, sob qualquer título ou pretexto a terceiros estranhos a sociedade, sem o expresse consentimento dos sócios por escrito, os quais têm em igualdade de condições e na proporção das quotas de capital de cada um, o direito de preferência ao sócio que queira adquiri-las.

CLÁUSULA QUARTA - DAS FILIAIS

A sociedade poderá a qualquer tempo, abrir ou fechar filiais ou dependências, mediante alteração contratual assinada por todos os sócios.

PARÁGRAFO ÚNICO - A sociedade possui as seguintes filiais:

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0003-70**, com sede na Rua João Felipe Seabra, 42, Vida Nova, Parnamirim/RN, CEP 59147-400, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24900356651**, por despacho em 04/09/2023.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0004-51**, com sede Rua Praça da Matriz, 19, Centro, General Maynard/SE, CEP 49750-000, registrada na Junta Comercial do Estado de Sergipe, sob **NIRE 28900303917**, por despacho em 24/11/2023.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0005-32**, com sede na Rua Alzira Azevedo, 07, Centro, Santa Rosa de Lima/SE, CEP 49640-000, registrada na Junta Comercial do Estado de Sergipe, sob **NIRE 28900303976**, por despacho em 04/12/2023.
- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0006-13**, com sede na Avenida Antônio Carlos Valadares, 230, Casa 2, Centro, Siriri/SE, CEP 49630-000, registrada na Junta Comercial do Estado de Sergipe, sob **NIRE 28900303992**, por despacho em 06/12/2023.
- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0007-02**, com sua sede na Rua Itabi, 77, Centro, Graccho Cardoso/SE, CEP 49860-000, registrada na Junta Comercial do Estado de Sergipe, sob **NIRE 28900304069**, por despacho em 11/12/2023.
- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0008-85**, com sua sede na Q do Mercado, 0014, Centro, Ilha das Flores/SE, CEP 49990-000, registrada na Junta Comercial do Estado de Sergipe, sob **NIRE 28900304204**, por despacho em 19/12/2023.
- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0009-66**, com sua sede na Rua Maria Josefina Santos Araujo, 221, Centro, São Francisco/SE, CEP 49945-000, registrada na Junta Comercial do Estado de Sergipe, sob o **NIRE 28900304212**, por despacho em 20/12/2023,
- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0010-08**, com sede na Rua Jackson de Figueiredo, 130, Centro, Muribeca/SE, CEP 49.780-000, registrada na Junta Comercial do Estado de Sergipe, sob **NIRE 28900304255**, 26/12/2023.
- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0011-80**, com sede na Praça Antônio Torres Júnior, 220, Centro, Canhoba/SE, CEP 49880-000, registrada na Junta Comercial do Estado de Sergipe, sob **NIRE 28900304590**, por despacho em 26/01/2024.
- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0012-61**, com sua sede na Rua Miguel Abdala, 64, Centro, Tangará/RN, CEP 59240-000, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24900361824**, por despacho em 15/03/2024.
- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0013-42**, com sua sede na Rua Tabelaão José Procópio de Moura, 239, Lote 0366, Quadra 9, Centro, Lajes/RN, CEP 59535-000, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob o **NIRE 24900362049**, por despacho em 21/03/2024.
- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0014-23**, com sua sede na Rodovia BR 427 KM 02, S/N, Sítio Graciosa, Caicó/RN, CEP 59300-000, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24900363134**, por despacho em 26/04/2024.
- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0015-04**, com sede na Rua Doutor Adalberto Amorim, 1971, Vertentes, Assu/RN, CEP 59650-000, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24900365421**, por despacho em 18/07/2024.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0016-95**, com sua sede na Rua Monsenhor Gurgel, 93, Abolição, Mossoró/RN, CEP 59619-218, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24900365757**, por despacho em 01/08/2024.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0017-76**, com sua sede na Rua Nubia Marques, S/N, Jesse Freire, Nísia Floresta/RN, CEP 59164-000, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24900365749**, por despacho em 01/08/2024.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0018-57**, com sede na Rua Coronel Liberalino, 33, Centro, Areia Branca/RN, CEP 59655-000, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24900365820**, por despacho em 05/08/2024.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0019-38**, com sua sede na Rua Sampaio Correia, 90, Centro, João Câmara/RN, CEP 59550-000, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24900365838**, por despacho em 05/08/2024.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0020-71**, com sua sede na Avenida Celso Lisboa, 828-A, Lote 0162, Quadra 0040, Centro, Passa e Fica/RN, CEP 59218-000, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24900365811**, por despacho em 05/08/2024.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0021-52**, com sua sede na Rua Elpídio Batista Neri, 116, Lote 149, Quadra 03, Rosa Elze, São Cristóvão/SE, CEP 49107-258, registrada na Junta Comercial do Estado de Sergipe sob **NIRE 28900306355**, por despacho em 05/08/2024.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0022-33**, com sua sede na Rua Agemirol Gerônimo, 99, Centro, Poço Redondo/SE, CEP 49810-000, registrada na Junta Comercial do Estado de Sergipe sob **NIRE 28900308765**, por despacho em 06/05/2025.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0023-14**, com sua sede na Rua Antônia de Lima Paiva, 155, Nova Esperança, Parnamirim/RN, CEP 59143-455, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24900372494**, por despacho em 06/05/2025.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0024-03**, com sua sede na Rua Avenida General João Varela, 1219, Passa e Fica, Ceará-Mirim/RN, CEP 59570-000, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob **NIRE 24900372486**, por despacho em 06/05/2025.

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0025-86**, com sua sede na **Rua Professor Francisco de Souza Rangel, 000125, Jaguaribe, João Pessoa/PB, CEP 58015-730**, registrada na Junta Comercial do Estado da Paraíba, sob **NIRE 2590072325**, por despacho em 06/06/2025, exerce as seguintes atividades:

56.11-2-01 - Restaurantes e similares;

4930-2/02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional; e,

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

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0026-67**, com sua sede na **Rua Vereador Antônio Dalecio, 35, Centro, Telêmaco Borba/PR, CEP 84261-300**, registrada na Junta Comercial do Estado do Paraná, sob **NIRE 41902046369**, por despacho em 21/07/2025, exerce as seguintes atividades:

56.11-2-01 - Restaurantes e similares;

4930-2/02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional; e,

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

- Filial inscrita no **CNPJ 17.822.035/0027-48**, com sua sede na **Rua Augusto Severo, 30, Centro, Macau/RN, CEP 59500-000**, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte, sob o **NIRE 24900375205**, sem capital atribuído e com a seguinte atividade:

5611-2/01 – Restaurantes;

- Filial em Constituição, estabelecida na **Rua 31 de março, s/n, Centro, Lagoa de Pedras/RN, CEP 59244-000**, sem capital atribuído e com a seguinte atividade:

5611-2/01 – Restaurantes; e,

56.20-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê.

CLÁUSULA QUINTA - DA ADMINISTRAÇÃO

A administração da sociedade é exercida pela sócia administradora **DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA**, sendo seus atos praticados isoladamente, na qualidade de administradora, o qual poderão praticar todos os atos de gestão social, e usará a denominação social para todos os atos da administração, sejam eles quais forem, por mais especiais que sejam, e para sua representação ativa e passiva, considerando-se a sociedade obrigada perante a terceiros ou representada em juízo ou fora dele.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A administradora poderá constituir procuradores com poderes específicos para representá-las na sociedade, para administrar e/ou defender a prática de atos necessários à consecução de seu objeto social, bem como na defesa de bens e interesses da sociedade, devendo o eventual instrumento de mandato especificar os atos que serão praticados pelo procurador.

PARÁGRAFO SEGUNDO - São expressamente vedados, sendo nulos e inoperantes com relação à sociedade, os atos de qualquer administrador, procurador ou preposto que se envolverem obrigações relativas a negócios ou operações estranhas ao objeto social, sendo permitida aos sócios e administradores, bem como procurador com poderes especiais, a prestação de fianças, avais, endossos ou quaisquer outras garantias em favor de terceiros.

PARÁGRAFO TERCEIRO - No exercício da administração, a administradora poderá estabelecer um valor para retirada mensal a título de pró-labore, observadas a legislação do Imposto de Renda e as disposições regulamentares pertinentes.

CLÁUSULA SEXTA - DA DECLARAÇÃO DE DESIMPEDIMENTO

A administradora declara, sob as penas da lei, que não está impedida de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que veda, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou 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 SÉTIMA – DO INÍCIO DAS ATIVIDADES E TEMPO DE DURAÇÃO

A sociedade iniciou suas atividades em 01/02/2013 e seu prazo de duração é indeterminado.

CLÁUSULA OITAVA – DO EXERCÍCIO SOCIAL

O exercício social terminará em 31 de dezembro de cada ano, levantando-se o Balanço Geral, com a observância das prescrições legais vigentes.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Ocorrerá, nos 4 (quatro) primeiros meses seguintes ao término do exercício social, reunião dos sócios, com o objetivo de tomar as contas do(s) administrador(es), e deliberar sobre o balanço patrimonial e de resultado econômico; designar administrador(es), quando for o caso; deliberar sobre a distribuição de lucros; e tratar de qualquer outro assunto constante da ordem do dia.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Os lucros líquidos anualmente obtidos serão distribuídos conforme as decisões dos sócios. Poderão ser levantados, a qualquer tempo, balanços intermediários, e os lucros então apurados, terão o destino que lhes for dado pelos sócios, desde que aprovado de comum acordo.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Os lucros ou perdas eventualmente auferidos poderão ser distribuídos aos sócios desproporcionalmente a participação de cada um no capital social da empresa.

CLÁUSULA NONA - DA DISSOLUÇÃO DA SOCIEDADE

Os sócios poderão resolver pela dissolução da sociedade, cujo ato será realizado por instrumento apartado, que poderá ser público ou particular.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Caso dissolvida a sociedade, os valores dos haveres dos sócios serão apurados e liquidados com base na situação patrimonial, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado para tal fim.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Falecendo ou interditando um dos sócios, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros ou sucessores. Não sendo possível ou inexistindo interesses destes, 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 para tal fim.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS DELIBERAÇÕES

Em suas deliberações, os sócios adotarão preferencialmente a forma estabelecida no parágrafo 3º do art. 1.072 do Código civil (Lei nº 10.406/02).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO CONSELHO FISCAL

A sociedade não tem conselho fiscal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos neste contrato serão resolvidos com observância dos preceitos do Código Civil (Lei nº 10.406/2002) e de outros dispositivos legais aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

Fica eleito o Foro da comarca da cidade de Mossoró, município do Estado do Rio Grande do Norte, para dirimir quaisquer dúvidas e impetrar ações fundadas neste Contrato, renunciando-se a qualquer outro, por muito especial que seja.

E, por fim, assinam o presente instrumento em via única, destinada ao registro e arquivamento na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte.

Mossoró/RN, 18 de novembro de 2025.

DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA

MCLEMS PARTICIPAÇÕES LTDA
representa por sua sócia administradora
CINDY LEMOS ARAUJO

MCLEMS PARTICIPAÇÕES LTDA
representa por sua sócia administradora
MILLA LEMOS ARAUJO



ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA consta assinado digitalmente por:

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)	
CPF/CNPJ	Nome
08526533444	CINDY LEMOS ARAUJO
05978630402	DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
08526536460	MILLA LEMOS ARAUJO



CERTIFICO O REGISTRO EM 04/12/2025 18:26 SOB Nº 20250838850.
PROTOCOLO: 250838850 DE 04/12/2025.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12519163665. CNPJ DA SEDE: 17822035000109.
NIRE: 24600074528. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 18/11/2025.
LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

DENYS DE MIRANDA BARRETO
SECRETÁRIO-GERAL
www.redesim.rn.gov.br

A validade deste documento, se impresso, fica sujeito à comprovação de sua autenticidade nos respectivos portais, informando seus respectivos códigos de verificação.



CERTIDÃO SIMPLIFICADA

Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantis - SINREM

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

Nome Empresarial: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA NIRE : 24600074528 Natureza Jurídica: Sociedade Empresária Limitada			Protocolo: RNC2500060436				
NIRE (Sede) 24600074528		CNPJ 17.822.035/0001-09		Data de Ato Constitutivo 25/03/2013		Início de Atividade 01/02/2013	
Endereço Completo Rua FREI MIGUELINHO, Nº 1626, NOVA BETANIA - Mossoró/RN - CEP 59607-250							
Objeto Social RESTAURANTES FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS SERVICOS DE ALIMENTACAO PARA EVENTOS E RECEPCOES - BUFE FABRICACAO DE PRODUTOS DE PANIFICACAO INDUSTRIAL COMERCIO ATACADISTA DE CEREAIS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS COMERCIO ATACADISTA DE FARINHAS, AMIDOS E FECULAS COMERCIO ATACADISTA DE FRUTAS, VERDURAS, RAIZES, TUBERCULOS, HORTALICAS E LEGUMES FRESCOS COMERCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS COMERCIO ATACADISTA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINANCIA DE REVENDA COMERCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS.							
Capital Social R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais) Capital Integralizado R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais)				Porte Demais		Prazo de Duração Indeterminado	
Dados do Sócio							
Nome DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA		CPF/CNPJ 059.786.304-02		Participação no capital R\$ 50.000,00		Espécie de sócio Sócio	
Administrador S		Término do mandato Indeterminado					
Nome MCLEMO PARTICIPACOES LTDA		CPF/CNPJ 48.622.117/0001-33		Participação no capital R\$ 450.000,00		Espécie de sócio Sócio	
Administrador N		Término do mandato Indeterminado					
Nome MILLA LEMOS ARAUJO		CPF/CNPJ 085.265.364-60		Participação no capital R\$ 0,00		Espécie de sócio REPRESENTANTE LEGAL / S	
Administrador Administrador		Término do mandato Indeterminado					
Nome CINDY LEMOS ARAUJO		CPF/CNPJ 085.265.334-44		Participação no capital R\$ 0,00		Espécie de sócio REPRESENTANTE LEGAL / S	
Administrador Administrador		Término do mandato Indeterminado					
Dados do Administrador							
Nome MILLA LEMOS ARAUJO		CPF 085.265.364-60		Término do mandato Indeterminado			
Nome CINDY LEMOS ARAUJO		CPF 085.265.334-44		Término do mandato Indeterminado			
Nome DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA		CPF 059.786.304-02		Término do mandato Indeterminado			
Último Arquivamento						Situação ATIVA	
Data 25/09/2024		Número 20240753291		Ato/eventos 002 / 024 - ALTERACAO DE FILIAL NA UF DA SEDE		Status SEM STATUS	
Filial(ais) nesta Unidade da Federação ou fora dela							
1 - NIRE: 28900304212 CNPJ: 17.822.035/0009-66 Endereço Completo RUA MARIA JOSEFINA SANTOS ARAUJO, Nº 221 , CENTRO, São Francisco, SE, CEP: 49945000							
2 - NIRE: 24900365838 CNPJ: 17.822.035/0019-38 Endereço Completo RUA SAMPAIO CORREIA, Nº 90 , CENTRO, João Câmara, RN, CEP: 59550000							
3 - NIRE: 28900303917 CNPJ: 17.822.035/0004-51 Endereço Completo PRAÇA PRACA DA MATRIZ, Nº 19 , CENTRO, General Maynard, SE, CEP: 49750000							
4 - NIRE: 28900304255 CNPJ: 17.822.035/0010-08 Endereço Completo RUA JACKSON DE FIGUEIREDO, Nº 130 , CENTRO, Muribeca, SE, CEP: 49780000							
5 - NIRE: 24900356651 CNPJ: 17.822.035/0003-70 Endereço Completo RUA JOAO FELIPE SEABRA, Nº 42 , VIDA NOVA, Parnamirim, RN, CEP: 59147400							
6 - NIRE: 24900363134 CNPJ: 17.822.035/0014-23 Endereço Completo RODOVIA BR 427 - KM 02, Nº S/N , SÍTIO GRACIOSA, Caicó, RN, CEP: 59300000							
7 - NIRE: 24900365811 CNPJ: 17.822.035/0020-71 Endereço Completo AVENIDA CELSO LISBOA, Nº 828-A, QUADRA0040 LOTE 0162 , CENTRO, Passa e Fica, RN, CEP: 59218000							
8 - NIRE: 28900304069 CNPJ: 17.822.035/0007-02							

Endereço Completo RUA ITABI, Nº 77 , CENTRO, Gracho Cardoso, SE, CEP: 49860000	
9 - NIRE: 24900365820 Endereço Completo RUA CEL LIBERALINO, Nº 33 , CENTRO, Areia Branca, RN, CEP: 59655000	CNPJ: 17.822.035/0018-57
10 - NIRE: 24900365757 Endereço Completo RUA MONSENHOR GURGEL, Nº 93 , ABOLICAO, Mossoró, RN, CEP: 59619218	CNPJ: 17.822.035/0016-95
11 - NIRE: 28900303992 Endereço Completo RODOVIA SE-230, Nº S/N, SALA 2 , ZONA RURAL, Siriri, SE, CEP: 49630000	CNPJ: 17.822.035/0006-13
12 - NIRE: 28900304590 Endereço Completo PRAÇA ANTONIO TORRES JUNIOR, Nº 220 , CENTRO, Canhoba, SE, CEP: 49880000	CNPJ: 17.822.035/0011-80
13 - NIRE: 24900362049 Endereço Completo RUA TABELIAO JOSE PROCOPIO DE MOURA, Nº 239, QUADRA9 LOTE 0366 , CENTRO, Lajes, RN, CEP: 59535000	CNPJ: 17.822.035/0013-42
14 - NIRE: 28900304204 Endereço Completo QUADRA DO MERCADO, Nº 0014 , CENTRO, Ilha das Flores, SE, CEP: 49990000	CNPJ: 17.822.035/0008-85
15 - NIRE: 24900365421 Endereço Completo RUA DR ADALBERTO AMORIM, Nº 1971 , VERTENTES, Assú, RN, CEP: 59650000	CNPJ: 17.822.035/0015-04
16 - NIRE: 28900303976 Endereço Completo RUA ALZIRA AZEVEDO, Nº 7 , CENTRO, Santa Rosa de Lima, SE, CEP: 49640000	CNPJ: 17.822.035/0005-32
17 - NIRE: 24900365749 Endereço Completo RUA NUBIA MARQUES, Nº S/N , JESSE FREIRE, Nísia Floresta, RN, CEP: 59164000	CNPJ: 17.822.035/0017-76
18 - NIRE: 28900306355 Endereço Completo RUA ELPIDIO BATISTA NERI, Nº 116, LOTE 149:QUADRA 03; , ROSA ELZE, São Cristóvão, SE, CEP: 49107258	CNPJ: 17.822.035/0021-52
19 - NIRE: 24900361824 Endereço Completo RUA MIGUEL ABDALA, Nº 64 , CENTRO, Tangará, RN, CEP: 59240000	CNPJ: 17.822.035/0012-61

Esta certidão foi emitida automaticamente em 19/03/2025, às 16:37:59 (horário de Brasília).
Se impressa, verificar sua autenticidade no <https://www.redesim.rn.gov.br>, com o código **TR19HK1R**.

Denys de Miranda Barreto
Secretário-Geral

		REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL MINISTÉRIO DA INFRAESTRUTURA SECRETARIA NACIONAL DE TRÂNSITO			
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO / DRIVER LICENSE / PERMISO DE CONDUCCIÓN					
2º 1º NOME E SOBRENOME CINDY LEMOS ARAUJO			1ª HABILITAÇÃO 06/05/2019		
3 DATA, LOCAL E UF DE NASCIMENTO 02/09/2000, NATAL, RN					
4a DATA EMISSÃO 03/11/2023		4b VALIDADE 02/11/2033		ACC  D	
4c DOC IDENTIDADE / ORG EMISSOR / UF 2865628 ITEP RN					
4d CPF 085.265.334-44		5 Nº REGISTRO 07254943108		9 CAT HAB B	
NACIONALIDADE BRASILEIRO					
FILIAÇÃO WBI RANILTON LINHARES DE ARAUJO					
ROSANGELA LEMOS ARAUJO					
7 ASSINATURA DO PORTADOR					

9	10	11	12
ACC 			
A 			
A1 			
B 		02/11/2033	
B1 			
C 			
C1 			

9	10	11	12
D 			
D1 			
BE 			
CE 			
C1E 			
DE 			
D1E 			

12

OBSERVAÇÕES

LOCAL

NATAL, RN

ASSINADO DIGITALMENTE

DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO

62551754506

RN715072099

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:
<https://www.serpro.gov.br/assinador-digital>.

SERPRO / SENATRAN

1. Nome e Sobrenome / Name and Surname / Nombre y Apellidos – Primeira Habilitação / First Driver License / Primera Licencia de Conducir – 3. Data e Local de Nascimento / Date and Place of Birth / DDMM/YYYY / Fecha y Lugar de Nacimiento – 4a. Data de Emissão / Issuing Date / DDMM/YYYY / Fecha de Emisión – 4b. Data de Validade / Expiration Date / DDMM/YYYY / Valido Hasta – ACC – 4c. Documento Identificação - Órgão emissor / Identity Document - Issuing Authority / Documento de Identificación - Autoridad Expedidora – 4d. CPF – 5. Número de registro da CNH / Driver License Number / Número de Permiso de Conducir – 6. Categoria de Veículos da Carteira de Habilitação / Driver license Class / Categoría de Permisos de Conducir – Nacionalidade / Nationality / Nacionalidad – 9. Filiação / Filialion / Filiación – 12. Observações / Observations / Observaciones - Local / Place / Lugar

I<BRA072549431<081<<<<<<<<<
0009025F3311020BRA<<<<<<<<8
CINDY<<LEMO\$<ARAUJO<<<<<<<<<

		REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL MINISTÉRIO DOS TRANSPORTES SECRETARIA NACIONAL DE TRÂNSITO			
		CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO / DRIVER LICENSE / PERMISO DE CONDUCCIÓN			
2 e 1 NOME E SOBRENOME DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA		1ª HABILITAÇÃO 26/09/2005			
		3 DATA, LOCAL E UF DE NASCIMENTO 27/11/1986, NATAL, RN			
		4a DATA EMISSÃO 24/07/2025		4b VALIDADE 21/07/2035	
		ACC 		D 1	
		4c DOC IDENTIDADE / ÓRG EMISSOR / UF 2109416 ITEP RN			
		4d CPF 059.786.304-02		5 Nº REGISTRO 03692343725	
NACIONALIDADE BRASILEIRO(A)					
FILAÇÃO JOSE FLORENTINO DA SILVA					
		JOSELIA FRANCILEIDE FLORENTINO DA SILVA			
7 ASSINATURA DO PORTADOR					

9
10
11
12

ACC			
A		21/07/2035	
A1			
B		21/07/2035	
B1			
C			
C1			

9
10
11
12

D			
D1			
BE			
CE			
CTE			
DE			
DTE			

12
13

A

LOCAL

ASSINADO DIGITALMENTE

DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO

04064065951

RN719169062

QR-CODE



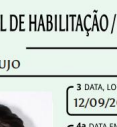
Documento assinado com certificado digital em conformidade com a Medida Provisória nº 2200-2/2001. Sua validade poderá ser confirmada por meio do programa Assinador Serpro.

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

SERPRO / SENATRAM

2. a. Nome e Sobrenome / Name and Surname / Nombre y Apellidos – Habilitação / First Driver License / Primeira Licença de Condução – 3. Data de Nascimento / Date and Place of Birth / DD/MM/YYYY / Fecha y Lugar de Nacimiento – 4a. Data de Emissão / Issuing Date / DD/MM/YYYY / Fecha de Emisión – 4b. Data de Validade / Expiration Date / DD/MM/YYYY / Valido Hasta – ACC – 4c. Documento Identificação - Órgão emissor / Identity Document - Issuing Authority / Documento de Identificación - Autoridad Expedidora – 4d. CPF – 5. Número de registro da CNH / Driver License Number / Número de Permiso de Conducir – 6. Categoria de Veículos da Carteira de Habilitação / Driver license class / Categoría de Permisos de Conducir – Nacionalidade / Nationality / Nacionalidad – 7. Filiação / Filiation / Filiación – 12. Observações / Observations / Observaciones - Local / Place / Lugar

I<BRA036923437<250<<<<<<<<<<
8611275F3507212BRA<<<<<<<<<O
DEBORAH<<G<FLORENTINO<DA<SILVA

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL MINISTÉRIO DOS TRANSPORTES SECRETARIA NACIONAL DE TRÂNSITO		BR	
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO / DRIVER LICENSE / PERMISO DE CONDUCCIÓN			
2º I NOME E SOBRENOME MILLA LEMOS ARAUJO		1ª HABILITAÇÃO 01/09/2022	
		3 DATA, LOCAL E UF DE NASCIMENTO 12/09/2003, SAO PAULO, SP	
		4a DATA EMISSÃO 08/09/2023	4b VALIDADE 03/03/2032
		4c DOC IDENTIDADE / ÓRG EMISSOR / UF 286562 SSP SP	
		4d CPE 085.256.364-60	5 Nº REGISTRO 07928345188
		3 CAT HAB B	
NACIONALIDADE BRASILEIRO			
FILIAÇÃO WBIRANILTON LINHARES DE ARAUJO			
ROSANGELA LEMOS ARAUJO			
7 ASSINATURA DO PORTADOR			

	9	10	11	12
ACC				
A				
A1				
B			03/03/2032	
B1				
C				
C1				

	9	10	11	12
D				
D1				
BE				
CE				
C1E				
DE				
D1E				

12 OBSERVAÇÕES

EAR A

ASSINADO DIGITALMENTE

DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO

33285561995

SP019910965

LOCAL

SAO PAULO, SP

SÃO PAULO

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:
<https://www.serpro.gov.br/assinador-digital>.

SERPRO / SENATRAM

2. 2. 1. Nome e Sobrenome / Name / Birthname / Nome e Apellidos - Primeira Habilitação / First Driver License / Primera Licencia de Conducir - 3. Data de Nascimento / Date and Place of Birth DD/MM/YYYY / Fecha y Lugar de Nacimiento - 4a. Data de Emissão / Issuing Date DD/MM/YYYY / Fecha de Emisión - 4b. Data de Validade / Expiration Date DD/MM/YYYY / Valido Hasta - ACC - 4c. Documento Identidade - Órgão emissor / Identity Document - Issuing Authority / Documento de Identificación - Autoridad Expedidora - 4d. CPF - 5. Número de registro da CNH / Driver License Number / Número de Permiso de Conducir - 9. Categoria de Veículos da Carteira de Habilitação / Driver license Class / Categoría de Permisos de Conducir - Nacionalidade / Nationality / Nacionalidad - 11. Filiação / Filiação - 12. Observações / Observations / Observaciones - Local / Place / Lugar

I<BRA079283451<885<<<<<<<<<<
0309127F3203031BRA<<<<<<<<<0
MILLA<<LEMO<ARAUJO<<<<<<<<<<

Consulta Quadro de Sócios e Administradores - QSA

CNPJ:
17.822.035/0001-09

NOME EMPRESARIAL:
LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA

CAPITAL SOCIAL:
R\$500.000,00 (Quinhentos mil reais)

O Quadro de Sócios e Administradores(QSA) constante da base de dados do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) é o seguinte:

Nome/Nome Empresarial:
CINDY LEMOS ARAUJO

Qualificação:
05-Administrador

Nome/Nome Empresarial:
DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA

Qualificação:
49-Sócio-Administrador

Nome/Nome Empresarial:
MCLEMOS PARTICIPACOES LTDA

Qualificação:
22-Sócio

Nome do Repres. Legal:
CINDY LEMOS ARAUJO

Qualif. Rep. Legal:
05-Administrador

Nome/Nome Empresarial:
MILLA LEMOS ARAUJO

Qualificação:
05-Administrador

Para informações relativas à participação no QSA, acessar o e-CAC com certificado digital ou comparecer a uma unidade da RFB.

Emitido no dia **05/01/2026** às **11:20** (data e hora de Brasília).



Relatório de Inclusão no Cadin pela Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil (RFB)

17.822.035/0001-09 - LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA

Situação do contribuinte no Cadin

NÃO INCLUÍDO PELA RFB

Este relatório refere-se exclusivamente à inclusão no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal (Cadin) pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB), não abrangendo inclusões de responsabilidade de outros órgãos e entidades da administração pública federal, direta e indireta. As informações relativas ao Cadin são centralizadas na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

A inexistência de registro no Cadin não implica reconhecimento de regularidade de situação, nem elide a apresentação dos documentos exigidos em lei, decreto ou demais atos normativos (art. 4º da Lei nº 10.522/2002).



CERTIFICADO

Atividade

Restaurante, Cafeteria, Bar e Similares

Nome do prestador

LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA

Número do cadastro

17.822.035/0001-09

Consulte a autenticidade



Data de validade:

29/07/2024 a 29/07/2026

Secretaria Nacional de Políticas de Turismo

**Ministério do
Turismo**

**Governo
Federal**



Improbidade Administrativa e Inelegibilidade

Certidão Negativa

Certifico que nesta data (05/01/2026 às 11:41) NÃO CONSTA no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade registros de condenação com trânsito em julgado ou sanção ativa quanto ao CNPJ nº 17.822.035/0001-09.

A condenação por atos de improbidade administrativa não implica automático e necessário reconhecimento da inelegibilidade do condenado.

Para consultas sobre inelegibilidade acesse portal do TSE em <http://divulgacandcontas.tse.jus.br/>

Esta certidão é expedida gratuitamente. Sua autenticidade pode ser por meio do número de controle 695B.CD7F.2EF6.D063 no seguinte endereço: https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/autenticar_certidao.php



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: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
CNPJ: 17.822.035/0001-09

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

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

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

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

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

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 00:06:25 do dia 05/01/2026 <hora e data de Brasília>.
Válida até 04/07/2026.

Código de controle da certidão: **38BE.0A25.A161.E54A**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



Prefeitura Municipal de Mossoró
Secretaria Municipal da Fazenda

Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Municipal

Número 410.172

Certificamos que, até a presente data, não consta em nossos arquivos, crédito tributário vencido, de responsabilidade do contribuinte acima qualificado, ficando ressalvado à Fazenda Municipal o direito de cobrar qualquer dívida que venha a ser apurada, conforme Artigo 329 da Lei Complementar nº 096/2013 - Código Tributário Municipal.

Certidão expedida com base no artigo 205 do código Tributário Nacional e Artigo 328 da Lei Complementar nº 096/2013 - Código Tributário Municipal e nos termos dos artigos 2º, I e 3º da Portaria nº 008/2013-SEFAZ.

Contribuinte: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA

C.N.P.J.: 17.822.035/0001-09

Inscrição no CMC: 045.300-5

Certidão Válida por 60 dias

Mossoró, 06 de JANEIRO de 2026

Código de Validação: VANP01339

Certidão emitida Gratuitamente

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, no endereço <https://contribuinte.mossoro.rn.gov.br>



CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS E CONTAS JULGADAS IRREGULARES
Nº 6554/2025

Requerente: LEVE REFEICOES COLETIVAS
CNPJ: 17.822.035/0001-09

O Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte CERTIFICA, para os devidos fins e a pedido do interessado, que, na presente data, em consulta no banco de dados do TCE/RN, considerados os julgados do Tribunal, Cadastro de Débitos não Quitados e o cadastro de responsáveis por contas julgadas irregulares, NÃO CONSTA nenhum débito ou CONTA JULGADA IRREGULAR em nome do (a) requerente acima identificado(a).

A consulta para emissão desta certidão considerou os processos nos quais o Tribunal se manifestou em decisão definitiva do Tribunal pelo julgamento de contas irregulares desde a data do respectivo acórdão condenatório, cujo trânsito em julgado tenha ocorrido nos últimos 8 (oito) anos. Foram excluídos os processos pendentes de julgamento definitivo por este Tribunal ou nos quais ainda não tenha sido certificado o trânsito em julgado, os arquivados por decisão terminativa e aqueles cujas condenações foram tornadas insubsistentes por decisão judicial ou por decisão definitiva em recurso neste Tribunal, transitadas em julgado.

A presente certidão não abrange pesquisa na base de dados dos processos administrativos do TCE/RN.

Certidão emitida às 09:31:25 do dia 24/12/2025, com validade de 30 (trinta) dias a contar da emissão.

Código autenticador: d816a3f3-93ef-416e-8738-42edbf99b0

A autenticidade dessas informações pode ser verificada por meio do endereço eletrônico <http://www.tce.rn.gov.br/Certidao/ValidarCertidao>.



GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
Secretaria de Estado da Tributação
Procuradoria Geral do Estado

CERTIDÃO CONJUNTA POSITIVA COM EFEITO DE NEGATIVA Nº 10687330
DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS ESTADUAIS E À DÍVIDA ATIVA DO ESTADO

Contribuinte: **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**
CNPJ: **17.822.035/0001-09** Inscrição Estadual: **20.284.522-2**

Certificamos que, até a presente data, o sujeito passivo acima especificado, possui pendência cadastrada na Secretaria de Estado de Tributação, embora com exigibilidade suspensa.

Esta certidão refere-se exclusivamente à situação do sujeito passivo no âmbito da Secretaria de Estado de Tributação e da Procuradoria Geral do Estado, não abrangendo as taxas e contribuições devidas aos demais órgãos do Estado, exceto se inscritas na Dívida Ativa.

ASPECTOS DE VALIDADE

A autenticidade desta certidão deverá ser verificada na Internet, no endereço <https://uvt.sefaz.rn.gov.br/#!/services/autenticidade/certidao-conjunta>.

Certidão emitida com base na Resolução Interadministrativa Nº 001, de 09/02/2012 - PGE/SET.

Emitida em **05/01/2026** às **11:25:52** <Horário de Natal/RN>.

Endereço IP: **187.60.78.67**.

Validade até **03/02/2026**.

Certidão emitida gratuitamente.

Atenção: Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 17.822.035/0001-09

Certidão n°: 67075971/2025

Expedição: 06/11/2025, às 09:10:48

Validade: 05/05/2026 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o n° **17.822.035/0001-09**, **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.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 17.822.035/0001-09 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 25/03/2013
--	---	---------------------------------------

NOME EMPRESARIAL LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
--

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) LEVE REFEICOES COLETIVAS	PORTE DEMAIS
---	------------------------

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.11-2-01 - Restaurantes e similares

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 10.91-1-01 - Fabricação de produtos de panificação industrial 46.32-0-01 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados 46.32-0-02 - Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas 46.33-8-01 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos 46.34-6-01 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados 46.34-6-03 - Comércio atacadista de pescados e frutos do mar 46.39-7-01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral 47.21-1-02 - Padaria e confeitaria com predominância de revenda 47.24-5-00 - Comércio varejista de hortifrutigranjeiros 49.30-2-02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional 56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
--

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO R FREI MIGUELINHO	NÚMERO 1626	COMPLEMENTO *****
--	-----------------------	-----------------------------

CEP 59.607-250	BAIRRO/DISTRITO NOVA BETANIA	MUNICÍPIO MOSSORO	UF RN
--------------------------	--	-----------------------------	-----------------

ENDEREÇO ELETRÔNICO FATURAMENTO@LEVEREFEICOES.COM.BR	TELEFONE (84) 9822-2644
--	-----------------------------------

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****

SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 25/03/2013
------------------------------------	---

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 **05/01/2026** às **11:14:44** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO

Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica

Este relatório tem por objetivo apresentar os resultados consolidados de consultas eletrônicas realizadas diretamente nos bancos de dados dos respectivos cadastros. A responsabilidade pela veracidade do resultado da consulta é do Órgão gestor de cada cadastro consultado. A informação relativa à razão social da Pessoa Jurídica é extraída do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, mantido pela Receita Federal do Brasil.

Consulta realizada em: 25/07/2025 14:04:14

Informações da Pessoa Jurídica:

Razão Social: **LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA**
CNPJ: **17.822.035/0001-09**

Resultados da Consulta Eletrônica:

Órgão Gestor: **TCU**
Cadastro: **Licitantes Inidôneos**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **CNJ**
Cadastro: **CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Obs: A consulta consolidada de pessoa jurídica visa atender aos princípios de simplificação e racionalização de serviços públicos digitais. Fundamento legal: Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014, Lei nº 13.460, de 26 de junho de 2017, Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018, Decreto nº 8.638 de 15, de janeiro de 2016.

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 17.822.035/0001-09
Razão Social: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
Endereço: R FREI MIGUELINHO 1626 / NOVA BETANIA / MOSSORO / RN / 59607-250

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: 24/12/2025 a 22/01/2026

Certificação Número: 2025122419112834538745

Informação obtida em 05/01/2026 11:22:46

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



MINISTÉRIO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

Resultado da Consulta FAP - Ano Vigência 2024

Dados do Estabelecimento

CNPJ	17.822.035/0001-09
Razão Social	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
Endereço	AV SENADOR SALGADO FILHO 5420, LAGOA NOVA, NATAL, RN, 59064901
Início da Atividade	25/03/2013
Última Atualização na RFB	25/03/2013

Dados do FAP

Vigência: 2024	Valor: 0,5000	Tipo: Cálculo Original	Realizado em: 30/09/2023
----------------	---------------	------------------------	--------------------------

Informações da Extração

Vigência: 2024	Início Período Base: 01/01/2021	Fim Período Base: 31/12/2022
GFIP: 25/04/2023	Guia de Recolhimento do FGTS e de Informações à Previdência Social - GFIP	
Benefícios: 15/04/2023	Sistema Único de Benefícios - SUB	
ESocial: 29/06/2023	Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas - eSocial	
CAT: 17/08/2023	Sistema de Comunicação de Acidente de Trabalho - CATWEB	
Expectativa de Vida: 26/05/2023	Ano Referência: 2021	IBGE

Dados do Cálculo

0 Comunicação de Acidente de Trabalho - CAT
0 B91 - Auxílio por incapacidade temporária por acidente de trabalho
0 B92 - Aposentadoria por incapacidade permanente por acidente de trabalho
0 B93 - Pensão por morte por acidente de trabalho
0 B94 - Auxílio-acidente por acidente de trabalho
0 Nexo Técnico Previdenciário sem CAT vinculada
R\$ 0,00 Valor Total de Benefícios Pagos
R\$ 659.265,61 Massa Salarial
18,46 Número Médio de Vínculos
11.764 Total de Estabelecimentos na subclasse CNAE
8.070 Total de Estabelecimentos na subclasse CNAE com todos os insumos necessários ao cálculo do FAP
56.20-1/01 CNAE - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS

Indicadores do Cálculo

Índice de Frequência: 0,0000	Nº Ordem de Frequência: 1,0000	Percentil de Frequência: 0,0000
Índice de Gravidade: 0,0000	Nº Ordem de Gravidade: 1,0000	Percentil de Gravidade: 0,0000
Índice de Custo: 0,0000	Nº Ordem de Custo: 1,0000	Percentil de Custo: 0,0000
Taxa Média de Rotatividade: 57,8571%	Índice Composto: 0,0000	



SECRETARIA DA FAZENDA DO RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO ESTADUAL DO CONTRIBUINTE

Relatório Emitido em: 06/11/2025 08:28:24

Inscrição Estadual: 20.284.522-2	CNPJ/CPF: 17.822.035/0001-09	
Razão Social: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA		
Nome Fantasia: LEVE REFEICOES COLETIVAS		
Tipo Contribuinte: NORMAL	Regional: 6 URT	
Produtor Rural de Pequeno Porte: NÃO		
Detalhe da Inscrição: Sem Informação		
CNAE Principal: 5611-2/01 - Restaurantes e similares		
CNAE Secundário: 1091-1/01 - FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL 4632-0/01 - Comercio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados 4632-0/02 - Comercio atacadista de farinhas, amidos e feculas 4633-8/01 - Comercio atacadista de frutas, verduras, raizes, tuberculos, hortalias e legumes frescos 4634-6/01 - Comercio atacadista de carnes bovinas e suinas e derivados 4634-6/03 - Comercio atacadista de pescados e frutos do mar 4639-7/01 - Comercio atacadista de produtos alimenticios em geral 4721-1/02 - Padaria e confeitaria com predominancia de revenda 4724-5/00 - Comercio varejista de hortifrutigranjeiros 5620-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas 5620-1/02 - Servicos de alimentação para eventos e recepções - bufê		
Natureza Jurídica: 206-2 - SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA		
Regime Pagamento: NORMAL	Início de Atividade Comercial: 26/03/2013	Situação Cadastral: ATIVO
Endereço: R FREI MIGUELINHO, 1626 - NOVA BETANIA - CEP: 59607250 - MOSSORO/RN	Telefone: (84) 98222644	
Credenciado: Credenciamento para ICMS antecipado (25/07/2016)Emissão de CT-e (09/07/2024)Emissão de NF-e (09/07/2024)Habilitação para NFC-e - mod. 65	Obrigado ao Envio de Arquivos de EFD: SIM	

 PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ	01-NATUREZA TRIBUTO MERCANTIL	02-MODELO 2
	03-SEQUENCIAL	04-INSCRIÇÃO 045.300-5
	05-COMPETÊNCIA UNICA-2026	06-PARCELAPROCESSO 26.1-5
SEFAZ		
07-TIPO DE DOCUMENTO *** A L V A R Á ***		08-VENCIMENTO 30/01/2026
09-CONTRIBUINTE LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA		
10-ENDERECO RUA FREI MIGUELINHO, 1.626 NOVA BETANIA, MOSSORÓ/RN CEP: 59607-250		
INSCRIÇÃO /ALVARÁ / TLF....: (021-3) R\$ 357,97 TAXA DE SERVIÇOS DIVERSOS...: (041-8) R\$ 0,00 TOTAL.....: R\$ 357,97 *** CAIXA-RECEBER ATE O VENCIMENTO ***		
Nosso Número: 20260062834 Data de Emissão: 06/01/2026		
12-MENSAGENS		
Contribuinte Operador: Autenticação Mecânica no Verso Pagar com Cartão de Crédito 		

 PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ	01-NATUREZA TRIBUTO MERCANTIL	02-MODELO 2
	03-SEQUENCIAL	04-INSCRIÇÃO 045.300-5
	05-COMPETÊNCIA UNICA-2026	06-PARCELAPROCESSO 26.1-5
SEFAZ		
07-TIPO DE DOCUMENTO *** A L V A R Á ***		08-VENCIMENTO 30/01/2026
09-CONTRIBUINTE LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA		
10-ENDERECO RUA FREI MIGUELINHO, 1.626 NOVA BETANIA, MOSSORÓ/RN CEP: 59607-250		
INSCRIÇÃO /ALVARÁ / TLF....: (021-3) R\$ 357,97 TAXA DE SERVIÇOS DIVERSOS...: (041-8) R\$ 0,00 TOTAL.....: R\$ 357,97		
Nosso Número: 20260062834 Emissão: 06/01/2026 		
Prefeitura Operador: Autenticação Mecânica no Verso		

81600000003-3 57972794202-4 60130202600-5 62834000000-7



DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins, que os índices de Liquidez e de solvência geral da empresa Leve Refeições Coletivas LTDA, situada na Rua Frei Miguelinho, 1626 – Nova Betânia, Mossoró/RN, CEP: 59.607-250, inscrita no CNPJ nº 17.822.035/0001-09, representada pelo seu representante legal, Deborah Gabriella Florentino da Silva, Sócia Administradora, portadora do CPF 059.786.304-02, são calculados de acordo com as normas contábeis vigentes no Brasil, da seguinte forma:

$$\text{LIQUIDEZ GERAL} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO-CIRCULANTE}}$$

Substituindo com os valores do balanço 2024:

$$\text{LIQUIDEZ GERAL} = \frac{7.165.374,89 + 1.244.965,67}{5.739.028,38 + 522.288,21} = 1,34$$

Então chega-se ao índice de 1,34 de Liquidez Geral, onde significa que a cada R\$1,00 de dívidas totais a empresa dispõe de R\$ 1,34 para pagar, demonstrando assim uma situação financeira saudável da empresa supracitada.

$$\text{LIQUIDEZ CORRENTE} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

Substituindo com os valores do balanço 2024:

$$\text{LIQUIDEZ CORRENTE} = \frac{7.165.374,89}{5.739.028,38} = 1,25$$



Então chega-se ao índice de 1,25 de Liquidez Corrente, onde significa que a cada R\$1,00 de dívidas curto prazo a empresa dispõe de R\$ 1,25 para pagar, demonstrando assim uma situação financeira saudável da empresa supracitada.

$$\text{SOLVÊNCIA GERAL} = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO-CIRCULANTE}}$$

Substituindo com os valores do balanço 2024:

$$\text{SOLVÊNCIA GERAL} = \frac{10.110.953,87}{5.739.028,38 + 522.288,21} = 1,61$$

Então chega-se ao índice de 1,61 de solvência geral, onde significa que a cada R\$1,00 de dívidas temos R\$ 1,61 disponível, demonstrando assim uma situação financeira saudável da empresa supracitada.

$$\text{CAPITAL CIRCULANTE LÍQUIDO} = \text{ATIVO CIRCULANTE} - \text{PASSIVO CIRCULANTE}$$

Substituindo com os valores do balanço 2024:

$$\text{CAPITAL CIRCULANTE LÍQUIDO} = 7.165.374,89 - 5.739.028,38 = 1.426.346,51$$

Então chega-se ao valor de R\$ 1.426.346,51 de capital circulante líquido, onde significa que a empresa dispõe de um ativo circulante superior a totalidade do passivo circulante em R\$ 1.426.346,51, demonstrando assim uma situação financeira saudável da empresa supracitada.



Mossoró, 01 de Setembro de 2025.

DEBORAH GABRIELLA
FLORENTINO DA
SILVA:05978630402

Assinado de forma digital por
DEBORAH GABRIELLA
FLORENTINO DA
SILVA:05978630402
Dados: 2025.09.01 11:08:31 -03'00'

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ n.º 17.822.035/0001-09

Deborah Gabriella Florentino da Silva
Sócio Administrador
CPF: 059.786.304-02

TIAGO SANTOS
GOMES:012605
15427

Assinado de forma digital
por TIAGO SANTOS
GOMES:01260515427
Dados: 2025.09.01 09:29:28
-03'00'

Tiago Santos Gomes
Contador
CRC/RN 07558/O-6



✓ CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2
📍 R Frei Miguelinho, 1626 - Nova Betânia - Mossoró
✉ levereicoes@gmail.com
☎ (84) 9822-2644





CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
CERTIDÃO DE HABILITAÇÃO PROFISSIONAL

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

IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO

NOME.....	: TIAGO SANTOS GOMES
REGISTRO.....	: RN-007558/O-6
CATEGORIA.....	: CONTADOR
CPF.....	: ***.605.154-**

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

Emissão: RIO GRANDE DO NORTE, 17/10/2025 as 10:10:45.

Válido até: 15/01/2026.

Código de Controle: 7533.8510.7910.8007.

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



Falência e/ou Recuperação Judicial e Extrajudicial

CERTIDÃO **6572634/2026**

FOLHA **1/1**

Certifico que, pesquisando os registros de distribuições de feitos do Estado do Rio Grande do Norte, no período de 20 anos, verifiquei **NADA CONSTAR** em nome de:

Nome: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
CPF/CNPJ: 17.822.035/0001-09
Endereço: Rua Frei Miguelinho, Nova Betânia, Mossoró/RN, 59607-250

Na hipótese de haver processos com Segredo de Justiça e Sigilo Externo, não serão informados nessa Certidão.

CERTIFICO, outrossim, que os dados pessoais, constantes nesta certidão, foram informados pelo solicitante, devendo sua titularidade ser conferida pelo interessado e destinatário.

Esta certidão abrange a 1ª Instância da Justiça Estadual do RN.

O TJRN CERTIFICA AINDA, que a pesquisa dos registros de distribuições de feitos cíveis, envolvendo as Ações de Falência e Recuperação Judicial e Extrajudicial, inclui também os procedimentos do Decreto Lei n. 7.661, de 21 de junho de 1945.

CERTIFICA finalmente, que esta certidão, pode ter sua autenticidade confirmada no endereço eletrônico www.tjrn.jus.br, no campo Consultas / Emissão e autenticação de certidão, informando-se o seu número, por um prazo máximo de 30 (trinta) dias de validade.

Esta certidão está sendo emitida com base na busca processual realizada na base de dados unificada do GPS-JUS, em 06/01/2026 12:04. Esta é uma base consolidada do TJRN que contempla os seguintes sistemas: PJE (1º e 2º Grau), SAJ (1º e 2º Grau) e SEEU.

Esta certidão terá validade de 30 dias corridos, contados a partir da data de expedição do documento.

Código autenticador: b5f5d6427e8fbb65449111b04558d1ac

A autenticidade dessas informações pode ser verificada por meio do endereço eletrônico: <https://certidoes.tjrn.jus.br/f/public/index.xhtml>

Estado do Rio Grande do Norte, 06 de Janeiro de 2026 às 12:04

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI
Período da Escrituração: 01/01/2023 a 31/12/2023 CNPJ: 17.822.035/0001-09
Número de Ordem do Livro: 9
Período Selecionado: 01 de janeiro de 2023 a 31 de dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ATIVO		R\$ 1.522.385,59	R\$ 3.281.258,25
ATIVO CIRCULANTE		R\$ 1.160.234,04	R\$ 2.806.539,78
DISPONÍVEL		R\$ 139.904,90	R\$ 4.080,42
BANCOS CONTA MOVIMENTO		R\$ 139.644,59	R\$ 4.080,42
BANCO DO BRASIL C/C: 38115-5		R\$ 139.613,85	R\$ 3.067,52
MENTORE BANK C/C: 116092 (BMS-377)		R\$ 29,74	R\$ 712,90
BRASESCO C/C: 504513		R\$ 1,00	R\$ 300,00
APLICAÇÕES FINANCEIRAS LIQUIDEZ IMEDIATA		R\$ 260,31	R\$ 0,00
APLICAÇÃO FINANCEIRA BRADESCO C/C: 040681-3		R\$ 260,31	R\$ 0,00
CLIENTES		R\$ 1.003.452,29	R\$ 2.774.896,96
DUPLICATAS A RECEBER		R\$ 1.003.452,29	R\$ 2.774.896,96
DUPLICATA A RECEBER		R\$ 0,00	R\$ 0,00
AG. REGUL. SERV. DE SANEAMENTO BASICO DO MUNICIPIO DO NATAL		R\$ 0,00	R\$ 0,00
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO RN		R\$ 29.040,00	R\$ 0,00
CAIXA ESCOLAR MARIA CLEOFAS MOURA DA ROCHA		R\$ 0,00	R\$ 2.500,00
CLIENTES DIVERSOS		R\$ 580.325,78	R\$ 580.325,78
COMPREV VIDA E PREVIDENCIA S A		R\$ 0,00	R\$ 0,00
CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DO RIO GRANDE DO NORTE		R\$ 0,00	R\$ 23.000,00
CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA DO ESTADO DO RN		R\$ 0,00	R\$ 0,00
CONTROLADORIA GERAL DO ESTADO		R\$ 0,00	R\$ 0,00
FUNDACAO CULTURAL CAPITANIA DAS ARTES		R\$ 0,00	R\$ 475.770,20
FUNDACAO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO DO ESTADO DO RN - FUN		R\$ 0,00	R\$ 175.336,00
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL DE CEARA MIRIM		R\$ 0,00	R\$ 1.365,00
HOSPITAL PEDIATRICO MARIA ALICE		R\$ 0,00	R\$ 100.559,80
IDEMA INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL E MEIO AMBIEN		R\$ 50.680,00	R\$ 15.750,00
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO CIENCIA E TECNOLOGIA DO CEARA		R\$ 0,01	R\$ 0,01

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 0C.37.75.C3.87.38.32.5C.63.CB.4A.03.AD.AD.40.FC.D5.EA.EC.E1-4, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.2 do Visualizador

Página 1 de 6

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI

Período da Escrituração: 01/01/2023 a 31/12/2023 CNPJ: 17.822.035/0001-09

Número de Ordem do Livro: 9

Período Selecionado: 01 de janeiro de 2023 a 31 de dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
INSTITUTO TECNICO-CIENTIFICO DE PERICIA DO RIO GRANDE DO NOR		R\$ 0,00	R\$ 0,00
LEVE REFEICOES COLETIVAS		R\$ 0,00	R\$ 1.932,00
MENTORE BANK LTDA		R\$ 0,00	R\$ 0,00
MUNICIPIO DE CEARA MIRIM		R\$ 66.798,00	R\$ 286.660,00
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRACAO		R\$ 0,00	R\$ 58.948,00
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCACAO, DA CULTURA, DO ESPORTE E D		R\$ 0,00	R\$ 0,00
SECRETARIA DE ESTADO DAS MULHERES, JUVENTUDE, IGUALDADE RACI		R\$ 0,00	R\$ 149.227,80
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO ECONOMICO		R\$ 0,00	R\$ 68.800,00
SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DA AGRICULTU		R\$ 0,00	R\$ 209.779,60
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO - SETUR		R\$ 0,00	R\$ 0,00
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO BASICA		R\$ 10.560,00	R\$ 5.280,00
SECRETARIA MUNICIPAL DE IGUALDADE RACIAL E DH		R\$ 20.579,20	R\$ 186.423,30
SECRETARIA MUNICIPAL DE MOBILIDADE URBANA		R\$ 0,00	R\$ 4.800,90
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE		R\$ 0,00	R\$ 6.801,00
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE DE NATAL		R\$ 9.534,00	R\$ 77.174,50
SEMUL SEC MUN DE POLITICAS PUBLICAS PARA AS MULHERES		R\$ 12.046,50	R\$ 12.046,50
SETHAS		R\$ 59.364,20	R\$ 126.963,34
PREF MUN DE SAO GONCALO DO AMARANTE		R\$ 0,00	R\$ 6.392,00
IFRN		R\$ 90.754,82	R\$ 90.754,82
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE GUAMARE		R\$ 6.956,20	R\$ 6.956,20
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO RIO GRANDE DO NORTE		R\$ 6.600,00	R\$ 6.600,00
TRIBUNAL DE JUSTICA DO RN		R\$ 60.213,58	R\$ 94.750,21
OUTROS CRÉDITOS		R\$ 16.876,85	R\$ 27.562,40
OUTROS CREDITOS		R\$ 13.000,00	R\$ 8.100,00
OUTROS CRÉDITOS		R\$ 13.000,00	R\$ 0,00

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 0C.37.75.C3.87.38.32.5C.63.CB.4A.03.AD.AD.40.FC.D5.EA.EC.E1-4, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.2 do Visualizador

Página 2 de 6

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI

Período da Escrituração: 01/01/2023 a 31/12/2023

CNPJ: 17.822.035/0001-09

Número de Ordem do Livro: 9

Período Selecionado: 01 de janeiro de 2023 a 31 de dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
BB CONSÓRCIO - Nrº 5.931.559		R\$ 0,00	R\$ 8.100,00
ADIANTAMENTO A EMPREGADOS		R\$ 0,00	R\$ 12.192,82
ADIANTAMENTO DE SALÁRIO		R\$ 0,00	R\$ 0,00
ADIANTAMENTO DE 13º SALÁRIO		R\$ 0,00	R\$ 0,00
ADIANTAMENTO DE FÉRIAS		R\$ 0,00	R\$ 12.192,82
TRIBUTOS A RECUPERAR/COMPENSAR		R\$ 3.876,85	R\$ 7.269,58
ICMS A RECUPERAR		R\$ 63,16	R\$ 4.595,57
IRRF A RECUPERAR		R\$ 50,90	R\$ 80,72
INSS A COMPENSAR		R\$ 3.762,79	R\$ 2.593,29
ESTOQUE		R\$ 0,00	R\$ 0,00
MERCADORIAS, PRODUTOS E INSUMOS		R\$ 0,00	R\$ 0,00
MERCADORIAS PARA REVENDA		R\$ 0,00	R\$ 0,00
ATIVO NÃO-CIRCULANTE		R\$ 362.151,55	R\$ 474.718,47
ATIVO REALIZÁVEL A LONGO PRAZO		R\$ 14.880,00	R\$ 19.880,00
OUTROS CRÉDITOS		R\$ 14.880,00	R\$ 19.880,00
SÓCIOS, ADMINISTRADORES E PESSOAS LIGADA		R\$ 0,00	R\$ 5.000,00
ADIANTAMENTO A SOCIO		R\$ 0,00	R\$ 5.000,00
DEPÓSITOS JUDICIAIS		R\$ 14.880,00	R\$ 14.880,00
TRIBUNAL DE JUSTICA RN - PROCESSO: 0862722-71.2022.8.20.5001		R\$ 14.880,00	R\$ 14.880,00
IMOBILIZADO		R\$ 147.271,55	R\$ 254.838,47
IMÓVEIS		R\$ 50.268,77	R\$ 50.268,77
BENFEITORIAS EM IMOVEIS DE TERCEIROS		R\$ 50.268,77	R\$ 50.268,77
MÓVEIS E UTENSÍLIOS		R\$ 51.699,00	R\$ 51.699,00
MÓVEIS E UTENSÍLIOS		R\$ 51.699,00	R\$ 51.699,00
MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS		R\$ 70.700,00	R\$ 210.006,44
MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS		R\$ 70.700,00	R\$ 210.006,44
VEÍCULOS		R\$ 97.497,82	R\$ 97.497,82
VEÍCULOS		R\$ 97.497,82	R\$ 97.497,82
(-) (-) DEPRECIAÇÕES, AMORT. E EXAUS. ACUMUL		R\$ (122.894,04)	R\$ (154.633,56)
(-) (-) DEPRECIAÇÕES DE MÓVEIS E UTENSÍLIOS		R\$ (10.856,91)	R\$ (16.026,87)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 0C.37.75.C3.87.38.32.5C.63.CB.4A.03.AD.AD.40.FC.D5.EA.EC.E1-4, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.2 do Visualizador

Página 3 de 6

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI

Período da Escrituração: 01/01/2023 a 31/12/2023 CNPJ: 17.822.035/0001-09

Número de Ordem do Livro: 9

Período Selecionado: 01 de janeiro de 2023 a 31 de dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
(-) (-) DEPRECIAÇÕES DE MÁQUINAS, EQUIP. FER		R\$ (21.799,25)	R\$ (28.869,29)
(-) (-) DEPRECIAÇÕES DE VEÍCULOS		R\$ (58.498,60)	R\$ (77.998,12)
(-) (-) DEPRECIAÇÃO ACUMULADA		R\$ (31.739,28)	R\$ (31.739,28)
INTANGÍVEL		R\$ 200.000,00	R\$ 200.000,00
MARCAS, DIREITOS E PATENTES		R\$ 200.000,00	R\$ 200.000,00
FUNDO DE COMERCIO		R\$ 200.000,00	R\$ 200.000,00
PASSIVO		R\$ 1.522.385,59	R\$ 3.281.258,25
PASSIVO CIRCULANTE		R\$ 624.277,72	R\$ 1.738.800,25
EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS		R\$ 5.029,98	R\$ 150.000,00
EMPRÉSTIMOS		R\$ 0,00	R\$ 150.000,00
EMPRÉSTIMO BANCO BRASIL - Nº 287.027.145		R\$ 0,00	R\$ 172.740,66
(-) JUROS EMPRÉSTIMO BANCO BRASIL - Nº 287.027.145		R\$ 0,00	R\$ (22.740,66)
FINANCIAMENTOS		R\$ 5.029,98	R\$ 0,00
CONTA CORRENTE BB		R\$ 5.029,98	R\$ 0,00
FORNECEDORES		R\$ 88.847,77	R\$ 147.287,40
FORNECEDORES		R\$ 88.847,77	R\$ 147.287,40
CARLOS ANTONIO JUNIOR REVENDA DE GAS EIRELI		R\$ 0,00	R\$ 0,00
CENTRAL COMPRAS E DISTRIBUICAO LTDA		R\$ 0,00	R\$ 12.030,93
CL SERVICOS E MANUTENCAO DE COZINHA INDUSTRIAL LTDA ME - ME		R\$ 0,00	R\$ 27.861,29
DOCELANDIA COMERCIO DE DOCES LTDA		R\$ 1.125,77	R\$ 0,00
ECUSTOMIZE CONSULTORIA EM SOFTWARE LTDA - ME		R\$ 129,00	R\$ 0,00
FRANCISCO JANDEILSON NERES DE OLIVEIRA		R\$ 0,00	R\$ 39.920,00
JOSEANA COSTA DE ARAUJO 03361091489		R\$ 0,00	R\$ 2.762,30
L P MENDONCA SOBRINHO		R\$ 0,00	R\$ 13.250,10
LICITANET LICITACOES ELETRONICAS EIRELI		R\$ 0,00	R\$ 224,00
LUCIENE DE LIMA SALDANHA 01148584382		R\$ 87.593,00	R\$ 0,00
RN COMERCIO E TRANSPORTES LTDA EPP		R\$ 0,00	R\$ 50.943,10
SOCOMPAR COMERCIO DE EPI LTDA		R\$ 0,00	R\$ 0,00

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 0C.37.75.C3.87.38.32.5C.63.CB.4A.03.AD.AD.40.FC.D5.EA.EC.E1-4, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.2 do Visualizador

Página 4 de 6

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI

Período da Escrituração: 01/01/2023 a 31/12/2023

CNPJ: 17.822.035/0001-09

Número de Ordem do Livro: 9

Período Selecionado: 01 de janeiro de 2023 a 31 de dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
VINE - VIDA & NEGOCIOS LTDA		R\$ 0,00	R\$ 0,00
HUMANA ASSISTENCIA MEDICA LTDA		R\$ 0,00	R\$ 295,68
OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS		R\$ 52.224,34	R\$ 181.620,71
IMPOSTOS E CONTRIBUIÇÕES A RECOLHER		R\$ 50.537,86	R\$ 181.620,71
IRRF A RECOLHER		R\$ 1.593,24	R\$ 8.333,25
SIMPLES NACIONAL A RECOLHER		R\$ 48.944,62	R\$ 173.287,46
PARCELAMENTOS MUNICIPAIS/ESTADUAIS		R\$ 1.686,48	R\$ 0,00
PARCELAMENTO ICMS		R\$ 1.686,48	R\$ 0,00
OBRIGAÇÕES TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIA		R\$ 105.723,24	R\$ 1.017.266,60
OBRIGAÇÕES COM O PESSOAL		R\$ 0,00	R\$ 290.360,57
SALÁRIOS E ORDENADOS A PAGAR		R\$ 0,00	R\$ 264.740,29
RESCISÃO DE CONTRATO DE TRABALHO		R\$ 0,00	R\$ 15.597,91
FERIAS A PAGAR		R\$ 0,00	R\$ 7.319,27
13º SALÁRIOS A PAGAR		R\$ 0,00	R\$ 0,00
PENSÃO ALIMENTICIA A PAGAR		R\$ 0,00	R\$ 2.703,10
OBRIGAÇÕES SOCIAIS		R\$ 11.835,98	R\$ 119.624,59
INSS A RECOLHER		R\$ 4.368,32	R\$ 44.164,52
FGTS A RECOLHER		R\$ 7.467,66	R\$ 75.460,07
PROVISÕES		R\$ 93.887,26	R\$ 607.281,44
PROVISÕES PARA FÉRIAS		R\$ 83.384,18	R\$ 376.560,06
PROVISÕES PARA 13º SALÁRIO		R\$ 0,00	R\$ 0,00
FGTS SOBRE PROVISÕES PARA FÉRIAS		R\$ 10.503,08	R\$ 230.721,38
FGTS SOBRE PROVISÕES PARA 13º SALÁRIO		R\$ 0,00	R\$ 0,00
OUTRAS OBRIGAÇÕES		R\$ 372.452,39	R\$ 242.625,54
CONTAS A PAGAR		R\$ 800,00	R\$ 0,00
ALUGUEL A PAGAR		R\$ 800,00	R\$ 0,00
ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA E TELEFONE A PAGA		R\$ 28,90	R\$ 0,00
ENERGIA ELÉTRICA		R\$ 28,90	R\$ 0,00
OUTROS DEBITOS		R\$ 371.623,49	R\$ 242.625,54
OUTROS ADIANTAMENTOS P		R\$ 297.216,18	R\$ 194.900,61

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 0C.37.75.C3.87.38.32.5C.63.CB.4A.03.AD.AD.40.FC.D5.EA.EC.E1-4, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.2 do Visualizador

Página 5 de 6

BALANÇO PATRIMONIAL



Entidade: LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI
Período da Escrituração: 01/01/2023 a 31/12/2023 CNPJ: 17.822.035/0001-09
Número de Ordem do Livro: 9
Período Selecionado: 01 de janeiro de 2023 a 31 de dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo Inicial	Saldo Final
ADIANTAMENTOS DIVERSOS C		R\$ 64.545,31	R\$ 47.724,93
OUTROS DEBITOS		R\$ 9.862,00	R\$ 0,00
PATRIMÔNIO LÍQUIDO		R\$ 898.107,87	R\$ 1.542.458,00
CAPITAL SOCIAL		R\$ 500.000,00	R\$ 500.000,00
CAPITAL SUBSCRITO		R\$ 500.000,00	R\$ 500.000,00
CINDY LEMOS ARAUJO		R\$ 500.000,00	R\$ 500.000,00
LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS		R\$ 398.107,87	R\$ 1.042.458,00
LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS		R\$ 398.107,87	R\$ 1.042.458,00
LUCROS ACUMULADOS		R\$ 398.107,87	R\$ 1.042.458,00
AJUSTES CREDITORES		R\$ 0,00	R\$ 0,00
LUCROS E PREJUÍZOS DO EXERCÍCIO		R\$ 0,00	R\$ 0,00
LUCROS DO EXERCÍCIO		R\$ 0,00	R\$ 0,00

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 0C.37.75.C3.87.38.32.5C.63.CB.4A.03.AD.AD.40.FC.D5.EA.EC.E1-4, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.2 do Visualizador

Página 6 de 6

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



Entidade: LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI

Período da Escrituração: 01/01/2023 a 31/12/2023

CNPJ: 17.822.035/0001-09

Número de Ordem do Livro: 9

Período Selecionado: 01 de janeiro de 2023 a 31 de dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
RECEITA BRUTA		R\$ 1.733.582,04	R\$ 6.129.450,13
VENDA DE MERCADORIAS		R\$ 1.733.582,04	R\$ 6.120.119,18
SERVIÇOS PRESTADOS		R\$ 0,00	R\$ 9.330,95
(-) DEDUÇÕES		R\$ (134.859,70)	R\$ (1.089.479,93)
(-) (-) DEVOLUÇÃO DE VENDA DE PRODUTOS		R\$ (0,00)	R\$ (650.564,40)
(-) DEVOLUÇÃO DE VENDA DE MERCADORIAS		R\$ (4.938,24)	R\$ 0,00
(-) ICMS		R\$ (15.148,75)	R\$ 0,00
(-) (-) SIMPLES NACIONAL		R\$ (114.772,71)	R\$ (438.915,53)
RECEITA LÍQUIDA		R\$ 1.598.722,34	R\$ 5.039.970,20
(-) CMV		R\$ (331.325,69)	R\$ (248.714,07)
(-) CUSTOS DOS PRODUTOS VENDIDOS		R\$ (107.113,93)	R\$ (0,00)
(-) CUSTOS DAS MERCADORIAS VENDIDAS		R\$ (224.211,76)	R\$ (248.714,07)
LUCRO BRUTO		R\$ 1.267.396,65	R\$ 4.791.256,13
(-) DESPESAS OPERACIONAIS		R\$ (1.057.002,20)	R\$ (4.153.003,93)
(-) DESPESAS COM VENDAS		R\$ (53.382,44)	R\$ (0,00)
(-) COMISSÕES		R\$ (2.894,93)	R\$ (0,00)
(-) ALUGUÉIS		R\$ (120,00)	R\$ (0,00)
(-) MANUTENÇÃO E REPARO		R\$ (1.056,00)	R\$ (0,00)
(-) SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS - PJ		R\$ (49.311,51)	R\$ (0,00)
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS		R\$ (1.003.619,76)	R\$ (4.153.003,93)
(-) SALÁRIOS E ORDENADOS		R\$ (361.308,74)	R\$ (2.040.130,29)
(-) PRÊMIOS E GRATIFICAÇÕES		R\$ (3.550,08)	R\$ (191.038,40)
(-) 13º SALÁRIO		R\$ (54.119,17)	R\$ (298.842,68)
(-) FÉRIAS		R\$ (164.837,41)	R\$ (543.833,35)
(-) FGTS		R\$ (81.343,32)	R\$ (474.526,68)
(-) INDENIZAÇÕES E AVISO PRÉVIO		R\$ (20.331,02)	R\$ (38.200,16)
(-) ASSISTÊNCIA MÉDICA E SOCIAL		R\$ (0,00)	R\$ (13.536,71)
(-) VALE TRANSPORTE		R\$ (2.219,07)	R\$ (55.476,10)
(-) AJUDA DE CUSTO		R\$ (0,00)	R\$ (2.763,14)
(-) DIARIAS		R\$ (572,60)	R\$ (57.182,52)
(-) AUXILIO ALUGUEL		R\$ (0,00)	R\$ (16.900,00)
(-) ALUGUÉIS DE IMÓVEIS		R\$ (10.400,00)	R\$ (21.496,75)

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 0C.37.75.C3.87.38.32.5C.63.CB.4A.03.AD.AD.40.FC.D5.EA.EC.E1-4, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.2 do Visualizador

Página 1 de 3

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



Entidade: LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI

Período da Escrituração: 01/01/2023 a 31/12/2023

CNPJ: 17.822.035/0001-09

Número de Ordem do Livro: 9

Período Selecionado: 01 de janeiro de 2023 a 31 de dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
(-) TAXAS DIVERSAS		R\$ (1.573,19)	R\$ (2.473,78)
(-) MULTAS DE MORA		R\$ (1.173,76)	R\$ (4.489,04)
(-) ENERGIA ELÉTRICA		R\$ (209,07)	R\$ (2.270,79)
(-) ÁGUA E ESGOTO		R\$ (202,32)	R\$ (2.228,19)
(-) SEGUROS		R\$ (4.361,67)	R\$ (220,00)
(-) SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS - PF		R\$ (749,00)	R\$ (141.786,05)
(-) DESPESAS LEGAIS E JUDICIAIS		R\$ (366,81)	R\$ (16.570,43)
(-) SERVIÇO DE INFORMÁTICA		R\$ (0,00)	R\$ (1.801,36)
(-) ASSOCIAÇÃO DE CLASSE		R\$ (1.058,43)	R\$ (2.945,25)
(-) COMBUSTÍVEL		R\$ (0,00)	R\$ (10.692,02)
(-) FARDAMENTO		R\$ (0,00)	R\$ (6.846,75)
(-) DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO		R\$ (137,00)	R\$ (1.574,12)
(-) IMPOSTOS E TAXAS		R\$ (493,59)	R\$ (25,00)
(-) CURSOS E TREINAMENTOS		R\$ (0,00)	R\$ (3.110,99)
(-) EXAMES PERIODICOS		R\$ (3.934,00)	R\$ (1.286,30)
(-) DESPESAS COM FESTAS/EVENTOS		R\$ (53.112,50)	R\$ (11.787,00)
(-) DESPESAS ADMINISTRATIVAS		R\$ (0,00)	R\$ (45.000,00)
(-) DESPESAS COM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		R\$ (57.843,00)	R\$ (0,00)
(-) GAS		R\$ (0,00)	R\$ (830,00)
(-) SERVICOS PRESTADOS POR TERCEIROS - PJ		R\$ (0,00)	R\$ (24.930,72)
(-) DESCONTO CONCEDIDOS		R\$ (0,00)	R\$ (0,20)
(-) JUROS DE MORA		R\$ (3.465,03)	R\$ (14.915,75)
(-) TARIFAS BANCÁRIAS		R\$ (3.611,40)	R\$ (4.560,48)
(-) IMPOSTOS MUNICIPAIS		R\$ (0,00)	R\$ (635,84)
(-) IMPOSTOS E TAXAS DIVERSAS		R\$ (0,00)	R\$ (310,91)
(-) DESPESAS NÃO DEDUTÍVEIS		R\$ (140.318,89)	R\$ (66.046,66)
(-) DEPRECIAÇÃO		R\$ (32.328,69)	R\$ (31.739,52)
RECEITAS FINANCEIRAS		R\$ 0,41	R\$ 0,06
JUROS DE APLICAÇÕES		R\$ 0,41	R\$ 0,06
(-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS		R\$ (3.371,39)	R\$ (0,00)
(-) FGTS RESCISÓRIO		R\$ (1.055,32)	R\$ (0,00)
(-) OUTRAS DESPESAS GERAIS		R\$ (2.316,07)	R\$ (0,00)
RESULTADO OPERACIONAL		R\$ 207.023,47	R\$ 638.252,26

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 0C.37.75.C3.87.38.32.5C.63.CB.4A.03.AD.AD.40.FC.D5.EA.EC.E1-4, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.2 do Visualizador

Página 2 de 3

DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO



Entidade: LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI

Período da Escrituração: 01/01/2023 a 31/12/2023 CNPJ: 17.822.035/0001-09

Número de Ordem do Livro: 9

Período Selecionado: 01 de janeiro de 2023 a 31 de dezembro de 2023

Descrição	Nota	Saldo anterior	Saldo atual
RESULTADO ANTES DO IR E CSL		R\$ 207.023,47	R\$ 638.252,26
LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO		R\$ 207.023,47	R\$ 638.252,26

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 0C.37.75.C3.87.38.32.5C.63.CB.4A.03.AD.AD.40.FC.D5.EA.EC.E1-4, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.2 do Visualizador

Página 3 de 3

LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA

C.N.P.J.: 17.822.035/0001-09

DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS EM 31 DE DEZEMBRO DE 2023

	Folha
BALANÇO PATRIMONIAL	1
DEMONSTRAÇÕES DO RESULTADO DO EXERCÍCIO	2
DEMONSTRAÇÕES DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO	4
DEMONSTRAÇÕES DOS LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS	5
DEMONSTRAÇÃO DOS FLUXOS DE CAIXA PELO MÉTODO INDIRETO	6
NOTAS EXPLICATIVAS AS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS	7
COEFICIENTES DE ANÁLISES	8
CARTA DE RESPONSABILIDADE DA ADMINISTRAÇÃO	9

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2, IM. 045.300-5
R Frei Miguelinho, 1626, Nova Betania, Mossoró-RN, CEP: 59.607-250
Tel.: (84) 9822-2644 E-mail: levereifeicoes@gmail.com

BALANÇO PATRIMONIAL

Código	Classificação	Descrição	2023	2022
			31/12/2023	31/12/2022
1	1	ATIVO	3.281.258,25D	1.522.385,59D
2	1.1	ATIVO CIRCULANTE	2.806.539,78D	1.160.234,04D
3	1.1.1	DISPONÍVEL	4.080,42D	139.904,90D
12	1.1.2	CLIENTES	2.774.926,78D	1.003.452,29D
18	1.1.3	OUTROS CRÉDITOS	27.532,58D	16.876,85D
501	1.2	ATIVO NÃO-CIRCULANTE	474.718,47D	362.151,55D
69	1.2.1	ATIVO REALIZÁVEL A LONGO PRAZO	19.880,00D	14.880,00D
111	1.2.3	IMOBILIZADO	254.838,47D	147.271,55D
502	1.2.4	INTANGÍVEL	200.000,00D	200.000,00D
149	2	PASSIVO	3.281.258,25C	1.522.385,59C
150	2.1	PASSIVO CIRCULANTE	1.738.800,25C	624.277,72C
382	2.1.1	EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS	150.000,00C	5.029,98C
164	2.1.3	FORNECEDORES	147.287,40C	88.847,77C
169	2.1.4	OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS	181.620,71C	52.224,34C
185	2.1.5	OBRIGAÇÕES TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIA	1.017.266,60C	105.723,24C
200	2.1.6	OUTRAS OBRIGAÇÕES	242.625,54C	372.452,39C
242	2.3	PATRIMÔNIO LÍQUIDO	1.542.458,00C	898.107,87C
243	2.3.1	CAPITAL SOCIAL	500.000,00C	500.000,00C
264	2.3.5	LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS	1.042.458,00C	398.107,87C

CINDY LEMOS
ARAUJO:08526533444

Assinado de forma digital por
CINDY LEMOS
ARAUJO:08526533444
Dados: 2024.05.08 10:00:12 -03'00'

OSCAR MEDEIROS
AMORIM
PEREIRA:06711628454

Digitally signed by OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA:06711628454
DN: cn=CP, o=CP Brasil, ou=5043675000145, ou=Secretaria da
Receita Federal do Brasil, pes, ou=RS, ou=CP AL, ou=SEM BRANCO,
ou=Indeferencia, cn=OSCAR MEDEIROS AMORIM
PEREIRA:06711628454
Reason: Eu estou aprovando este documento
Location: Natal / RN
Date: 2024.05.08 11:51:10 -03'00'
Full PDF Reader Version: 2022.2.0

CINDY LEMOS ARAUJO
Socio-Administrador
CPF: 085.265.334-44

OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA
Reg. no CRC - RN sob o No. 011126/O-7
CPF: 067.116.284-54

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO EM 31/12/2023

Descrição	Saldo Atual
RECEITA BRUTA	6.129.450,13
VENDA DE MERCADORIAS	6.120.119,18
SERVIÇOS PRESTADOS	9.330,95
DEDUÇÕES	(1.089.479,93)
(-) DEVOLUÇÃO DE VENDA DE PRODUTOS	(650.564,40)
(-) SIMPLES NACIONAL	(438.915,53)
RECEITA LÍQUIDA	5.039.970,20
CMV	(248.714,07)
CUSTOS DAS MERCADORIAS VENDIDAS	(248.714,07)
LUCRO BRUTO	4.791.256,13
DESPESAS OPERACIONAIS	(4.153.003,93)
DESPESAS ADMINISTRATIVAS	(4.153.003,93)
SALÁRIOS E ORDENADOS	(2.040.130,29)
PRÊMIOS E GRATIFICAÇÕES	(191.038,40)
13º SALÁRIO	(298.842,68)
FÉRIAS	(543.833,35)
FGTS	(474.526,68)
INDENIZAÇÕES E AVISO PRÉVIO	(38.200,16)
ASSISTÊNCIA MÉDICA E SOCIAL	(13.536,71)
VALE TRANSPORTE	(55.476,10)
AJUDA DE CUSTO	(2.763,14)
DIARIAS	(57.182,52)
AUXÍLIO ALUGUEL	(16.900,00)
ALUGUÉIS DE IMÓVEIS	(21.496,75)
TAXAS DIVERSAS	(2.473,78)
MULTAS DE MORA	(4.489,04)
ENERGIA ELÉTRICA	(2.270,79)
ÁGUA E ESGOTO	(2.228,19)
SEGUROS	(220,00)
SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS - PF	(141.786,05)
DESPESAS LEGAIS E JUDICIAIS	(16.570,43)
SERVIÇO DE INFORMÁTICA	(1.801,36)
ASSOCIAÇÃO DE CLASSE	(2.945,25)
COMBUSTÍVEL	(10.692,02)
FARDAMENTO	(6.846,75)
DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO	(1.574,12)
IMPOSTOS E TAXAS	(25,00)
CURSOS E TREINAMENTOS	(3.110,99)
EXAMES PERIÓDICOS	(1.286,30)
DESPESAS COM FESTAS/EVENTOS	(11.787,00)
DESPESAS ADMINISTRATIVAS	(45.000,00)
GAS	(830,00)
SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS - PJ	(24.930,72)
DESCONTO CONCEDIDOS	(0,20)
JUROS DE MORA	(14.915,75)
TARIFAS BANCÁRIAS	(4.560,48)
IMPOSTOS MUNICIPAIS	(635,84)
IMPOSTOS E TAXAS DIVERSAS	(310,91)
DESPESAS NÃO DEDUTÍVEIS	(66.046,66)
DEPRECIAÇÃO	(31.739,52)
RECEITAS FINANCEIRAS	0,06
JUROS DE APLICAÇÕES	0,06
RESULTADO OPERACIONAL	638.252,26

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO EM 31/12/2023

Descrição	Saldo Atual
RESULTADO ANTES DO IR E CSL	638.252,26
LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO	638.252,26

- Sob as penas da lei, declaramos que as informações aqui contidas são verdadeiras e nos responsabilizamos por todas elas;
- As informações foram extraídas do Livro Diário nº 7, registrado na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte sob nº 120029006, em 16/07/2012

CINDY LEMOS
Assinado de forma digital por CINDY LEMOS ARAUJO:08526533444
ARAUJO:08526533444
Dados: 2024.05.08 10:00:38 -03'00'

CINDY LEMOS ARAUJO
Socio-Administrador
CPF: 085.265.334-44

OSCAR MEDEIROS AMORIM
PEREIRA:0671162845
4
OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA
Reg. no CRC - RN sob o No. 011126/O-7
CPF: 067.116.284-54

Digitally signed by OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA:0671162845
DN: c=BR, ou=CP-Brasil, ou=08343675000145, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF AL, ou=(EM BRANCO), ou=videssconferencia, cn=OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA:0671162845
Reason: Eu estou aprovando este Documento
Location: Natal / RN
Date: 2024.05.08 11:51:52-03'00'
Full PDF Reader Version: 2023.2.0

DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

	CAPITAL REALIZADO AUTORIZADO		
	Capital Social	LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS	Total
Saldo em 31/12/2022	500.000,00	398.107,87	898.107,87
Lucro/Prejuízo do exercício		644.350,13	644.350,13
Saldo em 31/12/2023	500.000,00	1.042.458,00	1.542.458,00

CINDY LEMOS
ARAUJO:08526533
444

CINDY LEMOS ARAUJO
Socio-Administrador
CPF: 085.265.334-44

Assinado de forma digital por
CINDY LEMOS
ARAUJO:08526533444
Dados: 2024.05.08 10:01:07
-03'00'

OSCAR MEDEIROS
AMORIM
PEREIRA:06711628
454

OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA
Reg. no CRC - RN sob o No. 011126/O-7
CPF: 067.116.284-54

Digitally signed by OSCAR MEDEIROS AMORIM
PEREIRA.06711628454
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=0834367500145, OU=Secretaria de Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e
CPF A1, OU=(EM BRANCO), OU=videoconferencia, CN=OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA.06711628454
Reason: Eu estou Aprovando este Documento
Location: Natal / RN
Date: 2024.05.08 11:52:13 -0300'
Foxit PDF Reader Version: 2023.2.0

DEMONSTRAÇÃO DOS LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS

Discriminação	Valor	
LUCROS/PREJUÍZOS	2023	2022
Saldo Anterior de Lucros Acumulados	398.107,87	240.847,16
Ajustes Credores de Períodos-base Anteriores	6.097,87	(75.449,00)
Reversão de Reservas	0,00	0,00
Outros Recursos	0,00	0,00
Lucro Líquido do Ano	638.252,26	232.709,71
(-)Saldo Anterior de Prejuízo Acumulados	0,00	0,00
(-)Prejuízo Líquido do Ano	0,00	0,00
TOTAL	1.042.458,00	398.107,87
DESTINAÇÕES		
(-)Ajustes Devedores de Períodos-base Anteriores	0,00	0,00
Transferências para Reservas	0,00	0,00
Dividendos ou Lucros Distribuídos, Pagos ou Creditados	0,00	0,00
Parcela dos Lucros Incorporados ao Capital	0,00	0,00
Outras Destinações	0,00	0,00
TOTAL	0,00	0,00

LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS

1.042.458,00398.107,87

CINDY LEMOS
ARAUJO:08526533444

Assinado de forma digital por
CINDY LEMOS
ARAUJO:08526533444
Dados: 2024.05.08 10:01:27 -03'00'

CINDY LEMOS ARAUJO
Socio-Administrador
CPF: 085.265.334-44

OSCAR MEDEIROS
AMORIM
PEREIRA:06711628454

Digitally signed by OSCAR MEDEIROS AMORIM
PEREIRA:06711628454
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=08343675000145, ou=Secretaria
da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RS, ou=RS, ou=RS
(EM BRANCO), ou=Documento, cn=OSCAR MEDEIROS
AMORIM PEREIRA:06711628454
Reason: Eu assino, aprovando este documento
Location: Natal / RN
Date: 2024.05.08 11:52:50 -03'00'
Foxit PDF Reader Version: 2023.2.0

OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA
Reg. no CRC - RN sob o No. 011126/O-7
CPF: 067.116.284-54

DEMONSTRAÇÃO DOS FLUXOS DE CAIXA PELO MÉTODO INDIRETO EM

31 DE DEZEMBRO DE 2023

ATIVIDADES OPERACIONAIS	
Resultado do período	638.252,26
Depreciação e amortização	31.739,52
Ajuste reducao de exercícios anteriores	6.097,87
Renda de investimentos	260,31
LUCRO OPERACIONAL BRUTO ANTES DAS MUDANÇAS NO CAPITAL DE GIRO	676.349,96
(Aumento) Redução em contas a receber	(1.771.474,49)
(Aumento) Redução em outras contas de ativo	(15.655,73)
Aumento (Redução) em fornecedores	58.439,63
Aumento (Redução) em contas a pagar e provisões	781.716,51
Aumento (Redução) no Imposto de Renda e Contribuição Social	129.396,37
CAIXA PROVENIENTE DAS OPERAÇÕES	(141.227,75)
FLUXO DE CAIXA ANTES DOS ITENS EXTRAORDINÁRIOS	(141.227,75)
CAIXA LÍQUIDO PROVENIENTE DAS ATIVIDADES OPERACIONAIS	(141.227,75)

ATIVIDADES DE INVESTIMENTO	
Compras de imobilizado	(139.306,44)
CAIXA LÍQUIDO USADO NAS ATIVIDADES DE INVESTIMENTOS	(139.306,44)

ATIVIDADES DE FINANCIAMENTO	
Empréstimos tomados	144.970,02
CAIXA LÍQUIDO GERADO PELAS ATIVIDADES DE FINANCIAMENTOS	144.970,02

Redução nas Disponibilidades	(135.564,17)
DISPONIBILIDADES - NO INÍCIO DO PERÍODO	139.644,59
DISPONIBILIDADES - NO FINAL DO PERÍODO	4.080,42

CINDY LEMOS
ARAUJO:08526533444

Assinado de forma digital por CINDY LEMOS ARAUJO:08526533444
Dados: 2024.05.08 10:01:44 -03'00'

CINDY LEMOS ARAUJO
Socio-Administrador
CPF: 085.265.334-44

OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA:06711628454

Digitally signed by OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA:06711628454
DN: c=BR, o=CIP-Brasil, ou=08343675000145, ou=Secretaria de Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e CPF A1, ou=EM BRANCO, ou=videconferencia, cn=OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA:06711628454
Reason: Eu estou aprovando este Documento
Location: Natal / RN
Date: 2024.05.08 11:53:14 -03'00'
Foxit PDF Reader Version: 2023.2.0

OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA
Reg. no CRC - RN sob o No. 011126/O-7
CPF: 067.116.284-54

DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS EM 31 DE DEZEMBRO DE 2023

1) CONTEXTO OPERACIONAL

A LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI é uma sociedade empresaria individual de responsabilidade limitada, com sede e foro na cidade de Natal/RN, tendo como objeto social sociedade é seleção e agenciamento de fornecimento de serviço de alimentação para eventos e recepções - bufê, com início de atividades em 25/03/2013.

2) APRESENTAÇÃO DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS

As demonstrações contábeis foram elaboradas em consonância com os Princípios Fundamentais de Contabilidade e demais práticas emanadas da legislação societária brasileira.

3) PRINCIPAIS PRÁTICAS CONTÁBEIS

3.1) Direitos e obrigações

Estão demonstrados pelos valores históricos, acrescidos das correspondentes variações monetárias e encargos financeiros, observando o regime de competência;

3.2) Investimentos em empresas coligadas e controladas

A empresa não participa do capital social de outras sociedades.

3.3) Impostos Federais

A empresa está no regime do lucro presumido e contabiliza os encargos tributários pelo regime de competência.

4) RESPONSABILIDADES E CONTINGÊNCIAS

Não há passivo contingente registrado contabilmente, tendo em vista que os administradores da empresa, escudados em opinião de seus consultores e advogados, não apontam contingências de qualquer natureza.

5) CAPITAL SOCIAL

O capital social é de R\$ 500.000,00, dividido em 500.000 quotas de R\$ 1,00, totalmente integralizado, apresentando a seguinte composição:

Nome do sócio – participação percentual

Nome	Nº de quotas	Capital Social	Participação
CINDY LEMOS ARAUJO	500000	R\$ 500.000,00	100,00%
Totalizações	500000	R\$ 500.000,00	100,00%

6) EVENTOS SUBSEQUENTES

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

Natal/RN, 31/12/2023

CINDY LEMOS
ARAUJO:0852653
3444

Assinado de forma digital por
CINDY LEMOS
ARAUJO:08526533444
Dados: 2024.05.08 10:02:06
+03'00'

CINDY LEMOS ARAUJO
Sócio – Administrador

COEFICIENTES DE ANÁLISES EM 31/12/2023

Coeficiente	Fórmula	Valor	Resultado
Índice de Liquidez Geral	Ativo Circulante + Realizável Longo Prazo	2.806.539,78 + 19.880,00	1,63
	Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	1.738.800,25 + 0,00	
Índice de Liquidez Corrente	Ativo Circulante	2.806.539,78	1,61
	Passivo Circulante	1.738.800,25	
Índice de Liquidez Seca	Ativo Circulante - Estoque	2.806.539,78 - 0,00	1,61
	Passivo Circulante	1.738.800,25	
Índice de Liquidez Imediata	Disponível	4.080,42	0,00
	Passivo Circulante	1.738.800,25	
Índice de Solvência Geral	Ativo	3.281.258,25	1,89
	Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	1.738.800,25 + 0,00	
Capital Circulante Líquido	Ativo Circulante - Passivo Circulante	2.806.539,78 - 1.738.800,25	1.067.739,53
Índice de Capital de Terceiros	Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	1.738.800,25 + 0,00	1,13
	Patrimônio Líquido	1.542.458,00	
Índice de Endividamento Geral	Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	1.738.800,25 + 0,00	0,53
	Passivo Total	3.281.258,25	
Índice de Endividamento Corrente	Passivo Circulante	1.738.800,25	1,13
	Patrimônio Líquido + Resultado de Exer. Futuros	1.542.458,00 + 0,00	
Grau de Endividamento	Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	1.738.800,25 + 0,00	0,53
	Ativo	3.281.258,25	

CINDY LEMOS
 ARAUJO:08526533444
 444

Assinado de forma digital por
 CINDY LEMOS
 ARAUJO:08526533444
 Dados: 2024.05.08 10:02:28
 -03'00'

CINDY LEMOS ARAUJO
 Socio-Administrador
 CPF: 085.265.334-44

OSCAR MEDEIROS AMORIM
 PEREIRA:06711628454
 454

Digitally signed by OSCAR MEDEIROS AMORIM
 PEREIRA:06711628454
 DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=08343675000145, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF A1, ou=(EM BRANCO), ou=videoconferencia, cn=OSCAR MEDEIROS AMORIM
 PEREIRA:06711628454
 Reason: I'm approving this document
 Location: Natal / RN
 Date: 2024.05.08 11:53:40-0300'
 Foxit PDF Reader Version: 2023.2.0

OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA
 Reg. no CRC - RN sob o No. 011126/O-7
 CPF: 067.116.284-54

CARTA DE RESPONSABILIDADE DA ADMINISTRAÇÃO

MOSSORO, 31/12/2023

À

O M A PEREIRA

CRC n.º 011126/O-7

Endereço: RUA AMERICO SOARES WANDERLEY, nº 1934, CAPIM MACIO, CEP nº 59082-060
NATAL, RN

Prezados Senhores:

Declaramos para os devidos fins, como administrador e responsável legal da empresa LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI, CNPJ 17.822.035/0001-09, que as informações relativas ao período base 31/12/2023, fornecidas a Vossas Senhorias para escrituração e elaboração das demonstrações contábeis, obrigações acessórias, apuração de impostos e arquivos eletrônicos exigidos pela fiscalização federal, estadual, municipal, trabalhista e previdenciária são fidedignas.

Também declaramos:

- (a) que os controles internos adotados pela nossa empresa são de responsabilidade da administração e estão adequados ao tipo de atividade e volume de transações;
- (b) que não realizamos nenhum tipo de operação que possa ser considerada ilegal, frente à legislação vigente;
- (c) que todos os documentos que geramos e recebemos de nossos fornecedores estão revestidos de total idoneidade;
- (d) que os estoques registrados em conta própria foram por nós avaliados, contados e levantados fisicamente e perfazem a realidade do período encerrado em 2023;
- (e) que as informações registradas no sistema de gestão e controle interno, denominado TEKNISA, são controladas e validadas com documentação suporte adequada, sendo de nossa inteira responsabilidade todo o conteúdo do banco de dados e arquivos eletrônicos gerados.

Além disso, declaramos que não temos conhecimento de quaisquer fatos ocorridos no período base que possam afetar as demonstrações contábeis ou que as afetam até a data desta carta ou, ainda, que possam afetar a continuidade das operações da empresa.

Também confirmamos que não houve:

- (a) fraude envolvendo administração ou empregados em cargos de responsabilidade ou confiança;
- (b) fraude envolvendo terceiros que poderiam ter efeito material nas demonstrações contábeis;
- (c) violação ou possíveis violações de leis, normas ou regulamentos cujos efeitos deveriam ser considerados para divulgação nas demonstrações contábeis, ou mesmo dar origem ao registro de provisão para contingências passivas.

Atenciosamente,

CINDY LEMOS

ARAUJO:08526533444

Assinado de forma digital por CINDY
LEMO ARAUJO:08526533444
Dados: 2024.05.08 10:02:50 -03'00'

CINDY LEMOS ARAUJO

Socio-Administrador

CPF: 085.265.334-44

Empresa: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
C.N.P.J.: 17.822.035/0001-09
Insc. Junta Comercial: 24600074528 **Data:** 25/03/2013
Endereço: Rua FREI MIGUELINHO, 1626, NOVA BETANIA, MOSSORO/RN, CEP 59607-250
Período: 01/01/2024 a 31/12/2024
CONSOLIDADO (Empresas: 879,880,881,882,883,884,885,898,899,900,901,902,903,904,905,906,907,908,909,910)
Balanco encerrado em: 31/12/2024

BALANÇO PATRIMONIAL

Descrição	2024	2023
	31/12/2024	31/12/2023
ATIVO	10.110.953,87D	3.281.258,25D
ATIVO CIRCULANTE	7.165.374,89D	2.806.539,78D
DISPONÍVEL	524.459,28D	4.080,42D
BANCOS CONTA MOVIMENTO	189.514,55D	4.080,42D
APLICAÇÕES FINANCEIRAS LIQUIDEZ IMEDIATA	334.944,73D	0,00
CLIENTES	5.394.099,80D	2.774.896,96D
DUPLICATAS A RECEBER	5.394.099,80D	2.774.896,96D
OUTROS CRÉDITOS	209.334,48D	27.562,40D
OUTROS CREDITOS	32.764,48D	8.100,00D
ADIANTAMENTOS A FORNECEDORES	24.148,24D	0,00
ADIANTAMENTO A EMPREGADOS	0,00	12.192,82D
TRIBUTOS A RECUPERAR/COMPENSAR	152.421,76D	7.269,58D
ESTOQUE	1.037.481,33D	0,00
MERCADORIAS, PRODUTOS E INSUMOS	1.037.481,33D	0,00
ATIVO NÃO-CIRCULANTE	2.945.578,98D	474.718,47D
ATIVO REALIZÁVEL A LONGO PRAZO	1.244.965,67D	19.880,00D
OUTROS CRÉDITOS	1.244.965,67D	19.880,00D
SÓCIOS, ADMINISTRADORES E PESSOAS LIGADA	0,00	5.000,00D
DEPÓSITOS JUDICIAIS	14.880,00D	14.880,00D
OUTROS CREDITOS	1.230.085,67D	0,00
IMOBILIZADO	1.500.613,31D	254.838,47D
IMÓVEIS	50.268,77D	50.268,77D
MÓVEIS E UTENSÍLIOS	90.631,30D	51.699,00D
MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS	544.541,64D	210.006,44D
VEÍCULOS	1.092.201,32D	97.497,82D
(-) DEPRECIAÇÕES, AMORT. E EXAUS. ACUMUL	277.029,72C	154.633,56C
INTANGÍVEL	200.000,00D	200.000,00D
MARCAS, DIREITOS E PATENTES	200.000,00D	200.000,00D

Reconhecemos a exatidão do presente Balanço Patrimonial, realizado em 31/12/2024, estando de acordo com a documentação enviada a Contabilidade, somando tanto no Ativo como no Passivo o valor de R\$ 10.110.953,87 (dez milhões cento e dez mil novecentos e cinquenta e três reais e oitenta e sete centavos), declaramos sob as penas da lei, que as informações aqui contidas são verdadeiras e foram extraídas das folhas nº 1 a 395, do livro Diário nº 10, devidamente autenticado sob nº: 2F.A2.74.B1.85.5D.9E.74.D3.E9.E4.97.52.4A.6D.D7.11.AE.1F.AE-3 em 06/02/2025, e das folhas 1 a 1.248, do livro Diário nº 11, devidamente autenticado sob nº: 36.21.51.56.86.A0.F9.68.2E.FC.E9.33.0D.3E.7A.93.06.23.54.A3-6 em 25/04/2025, declaro ainda que a empresa não possui Conselho Fiscal intalado.

MOSSORO, 28 de Abril de 2025
 DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402
 Assinado de forma digital por DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402
 Dados: 2025.04.28 10:00:52 -03'00'
 DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
 Socio-Administrador
 CPF: 059.786.304-02

TIAGO SANTOS GOMES:01260515427
 Assinado de forma digital por TIAGO SANTOS GOMES:01260515427
 Dados: 2025.04.28 12:02:33 -03'00'
 Tiago Santos Gomes
 Reg. no CRC - RN sob o No. RN007558
 CPF: 012.605.154-27

Empresa: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
C.N.P.J.: 17.822.035/0001-09
Insc. Junta Comercial: 24600074528 **Data:** 25/03/2013
Endereço: Rua FREI MIGUELINHO, 1626, NOVA BETANIA, MOSSORO/RN, CEP 59607-250
Período: 01/01/2024 a 31/12/2024
CONSOLIDADO (Empresas: 879,880,881,882,883,884,885,898,899,900,901,902,903,904,905,906,907,908,909,910)
Balanco encerrado em: 31/12/2024

BALANÇO PATRIMONIAL

Descrição	2024	2023
	31/12/2024	31/12/2023
PASSIVO	10.110.953,87C	3.281.258,25C
PASSIVO CIRCULANTE	5.739.028,38C	1.738.800,25C
EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS	124.459,31C	150.000,00C
EMPRÉSTIMOS	124.459,31C	150.000,00C
FORNECEDORES	3.131.777,07C	147.287,40C
FORNECEDORES	3.131.777,07C	147.287,40C
OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS	211.526,26C	181.620,71C
IMPOSTOS E CONTRIBUIÇÕES A RECOLHER	133.733,51C	181.620,71C
PARCELAMENTOS MUNICIPAIS/ESTADUAIS	37.519,71C	0,00
PARCELAMENTOS FEDERIAIS	40.273,04C	0,00
OBRIGAÇÕES TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIA	0,00	1.017.266,60C
OBRIGAÇÕES COM O PESSOAL	0,00	290.360,57C
OBRIGAÇÕES SOCIAIS	0,00	119.624,59C
PROVISÕES	0,00	607.281,44C
OUTRAS OBRIGAÇÕES	2.271.265,74C	242.625,54C
ADIANTAMENTOS A CLIENTES	7.800,00C	0,00
OUTROS DEBITOS	2.263.465,74C	242.625,54C
PASSIVO NÃO-CIRCULANTE	522.288,21C	0,00
PASSIVO EXIGÍVEL A LONGO PRAZO	522.288,21C	0,00
OBRIGAÇÕES TRIBUTÁRIAS	522.288,21C	0,00
IMPOSTOS E CONTRIBUIÇÕES A RECOLHER	522.288,21C	0,00
PATRIMÔNIO LÍQUIDO	3.849.637,28C	1.542.458,00C
CAPITAL SOCIAL	500.000,00C	500.000,00C
CAPITAL SUBSCRITO	500.000,00C	500.000,00C
RESERVAS DE CAPITAL	785.384,86C	0,00
LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS	2.564.252,42C	1.042.458,00C
LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS	2.564.252,42C	1.042.458,00C

Reconhecemos a exatidão do presente Balanço Patrimonial, realizado em 31/12/2024, estando de acordo com a documentação enviada a Contabilidade, somando tanto no Ativo como no Passivo o valor de R\$ 10.110.953,87 (dez milhões cento e dez mil novecentos e cinquenta e três reais e oitenta e sete centavos), declaramos sob as penas da Lei, que as informações aqui contidas são verdadeiras e foram extraídas das folhas nº 1 a 395, do livro Diário nº 10, devidamente autenticado sob nº: 2F.A2.74.B1.85.5D.9E.74.D3.E9.E4.97.52.4A.6D.D7.11.AE.1F.AE-3 em 06/02/2025, e das folhas 1 a 1.248, do livro Diário nº 11, devidamente autenticado sob nº: 36.21.51.56.86.A0.F9.68.2E.FC.E9.33.0D.3E.7A.93.06.23.54.A3-6 em 25/04/2025, declaro ainda que a empresa não possui Conselho Fiscal instalado.

MOSSORO, 28 de Abril de 2025
 DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402
 Assinado de forma digital por DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402
 Dados: 2025.04.28 10:03:28 -03'00'
 DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
 Socio-Administrador
 CPF: 059.786.304-02

TIAGO SANTOS GOMES:01260515427
 Assinado de forma digital por TIAGO SANTOS GOMES:01260515427
 Dados: 2025.04.28 12:03:02 -03'00'
 Tiago Santos Gomes
 Reg. no CRC - RN sob o No. RN007558
 CPF: 012.605.154-27

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO EM 31/12/2024

Descrição	2024	2023
RECEITA BRUTA	21.517.335,83	6.129.450,13
VENDA DE MERCADORIAS	18.373.694,42	6.120.119,18
SERVIÇOS PRESTADOS	3.143.641,41	9.330,95
DEDUÇÕES	(7.151.904,79)	(1.089.479,93)
(-) DEVOLUÇÃO DE VENDA DE PRODUTOS	(176.359,71)	(650.564,40)
(-) DEVOLUÇÃO DE VENDA DE MERCADORIAS	(4.252.489,77)	0,00
(-) ICMS	(2.083.281,57)	0,00
(-) ISS	(140.717,24)	0,00
(-) COFINS	(227.356,10)	0,00
(-) PIS	(49.239,73)	0,00
(-) CONTRIBUIÇÃO SOCIAL	(84.654,45)	0,00
(-) IMPOSTO DE RENDA	(137.806,22)	0,00
(-) SIMPLES NACIONAL	0,00	(438.915,53)
RECEITA LÍQUIDA	14.365.431,04	5.039.970,20
CMV	(4.719.144,62)	(248.714,07)
CUSTOS DAS MERCADORIAS VENDIDAS	(4.719.144,62)	(248.714,07)
LUCRO BRUTO	9.646.286,42	4.791.256,13
DESPESAS OPERACIONAIS	(6.987.817,08)	(4.153.003,93)
DESPESAS COM VENDAS	(461.119,33)	0,00
PRÊMIOS E GRATIFICAÇÕES	(1.765,15)	0,00
ASSISTÊNCIA MÉDICA E SOCIAL	(140,00)	0,00
COMISSÕES	(23.768,13)	0,00
FRETES E CARRETOS	(364,00)	0,00
MANUTENÇÃO DE VEÍCULOS	(72.711,64)	0,00
VIAGENS AÉREAS	(2.606,79)	0,00
HOSPEDAGEM	(17.947,47)	0,00
REFEIÇÕES	(261.179,21)	0,00
AJUDA DE CUSTO	(659,01)	0,00
ALUGUÉIS	(1.400,00)	0,00
MANUTENÇÃO E REPARO	(1.330,00)	0,00
SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS - PJ	(73.728,06)	0,00
SEGUROS	(3.519,87)	0,00
DESPESAS ADMINISTRATIVAS	(6.526.697,75)	(4.153.003,93)
MATERIAL DE CONSUMO - FISCAL	(459.911,93)	0,00
INTERNET	(1.524,51)	0,00
SERVIÇO DE INFORMÁTICA	(432,60)	0,00
SALÁRIOS E ORDENADOS	(1.759.185,11)	(2.040.130,29)
PRÊMIOS E GRATIFICAÇÕES	(273.499,20)	(191.038,40)
13º SALÁRIO	(145.154,85)	(298.842,68)
FÉRIAS	(372.234,62)	(543.833,35)
INSS	(590.651,54)	0,00
FGTS	(360.589,46)	(474.526,68)
INDENIZAÇÕES E AVISO PRÉVIO	(41.075,36)	(38.200,16)
ASSISTÊNCIA MÉDICA E SOCIAL	(20.512,31)	(13.536,71)

Reconhecemos a exatidão do presente demonstrativo, realizado em 31 de Dezembro de 2024, dedaramos sob as penas da lei, que as informações aqui contidas são verdadeiras e foram extraídas das folhas nº 1 a 395, do livro Diário nº 10, devidamente autenticado sob nº: 2F.A2.74.B1.85.5D.9E.74.D3.E9.E4.97.52.4A.6D.D7.11.AE.1F.AE-3 em 06/02/2025, e das folhas 1 a 1.248, do livro Diário nº 11, devidamente autenticado sob nº: 36.21.51.56.86.A0.F9.68.2E.FC.E9.33.0D.3E.7A.93.06.23.54.A3-6 em 25/04/2025, declaro ainda que a empresa não possui Conselho Fiscal intalado nem Auditoria Independente.

MOSSORO, 28 de Abril de 2025
DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402

Assinado de forma digital por
DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO
DA SILVA:05978630402
Dados: 2025.04.28 10:04:09 -03'00'

DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
Socio-Administrador
CPF: 059.786.304-02

TIAGO SANTOS GOMES:01260515427

Assinado de forma digital por TIAGO
SANTOS GOMES:01260515427
Dados: 2025.04.28 12:04:15 -03'00'

Tiago Santos Gomes
Reg. no CRC - RN sob o No. RN007558
CPF: 012.605.154-27

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO EM 31/12/2024

Descrição	2024	2023
DESPESAS ADMINISTRATIVAS	(6.526.697,75)	(4.153.003,93)
VALE TRANSPORTE	(71.079,77)	(55.476,10)
AJUDA DE CUSTO	(3.710,00)	(2.763,14)
ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR	(625,50)	0,00
DIARIAS	(72.733,18)	(57.182,52)
AUXILIO ALUGUEL	(6.000,00)	(16.900,00)
ALUGUÉIS DE IMÓVEIS	(313.399,76)	(21.496,75)
ALUGUÉIS DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS	(20.205,50)	0,00
IPTU	(1.380,56)	0,00
IPVA	(34.935,31)	0,00
TAXAS DIVERSAS	(64.639,40)	(2.473,78)
MULTAS DE MORA	(4.812,33)	(4.489,04)
TAXAS MUNICIPAIS	(833,74)	0,00
ENERGIA ELÉTRICA	(135.982,04)	(2.270,79)
ÁGUA E ESGOTO	(44.992,09)	(2.228,19)
TELEFONE	(2.112,62)	0,00
SEGUROS	(9.814,85)	(220,00)
MATERIAL DE ESCRITÓRIO	(5.589,61)	0,00
SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS - PF	(282.923,12)	(141.786,05)
REPRODUÇÕES	(6.144,33)	0,00
DESPESAS LEGAIS E JUDICIAIS	0,00	(16.570,43)
MULTA DE TRÂNSITO	(3.208,35)	0,00
INTERNET	(4.952,79)	0,00
SERVIÇO DE INFORMÁTICA	(6.635,00)	(1.801,36)
ASSOCIAÇÃO DE CLASSE	0,00	(2.945,25)
COMBUSTÍVEL	(146.030,83)	(10.692,02)
FARDAMENTO	(4.920,00)	(6.846,75)
DESPESAS COM ALIMENTAÇÃO	0,00	(1.574,12)
IMPOSTOS E TAXAS	(44,11)	(25,00)
CURSOS E TREINAMENTOS	(26.399,65)	(3.110,99)
HONORÁRIOS ADVOCATÍCIOS	(95.176,23)	0,00
MATERIAL DE CONSUMO - CONTABIL	(255.455,27)	0,00
EXAMES PERIODICOS	(11.430,61)	(1.286,30)
DESPESAS COM FESTAS/EVENTOS	(62.273,42)	(11.787,00)
DESPESAS ADMINISTRATIVAS	(142.041,73)	(45.000,00)
GAS	(31.715,00)	(830,00)
SERVICOS PRESTADOS POR TERCEIROS - PJ	0,00	(24.930,72)
DESCONTO CONCEDIDOS	(117.230,15)	(0,20)
JUROS DE MORA	(31.405,46)	(14.915,75)
JUROS SOBRE EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS	(2.458,44)	0,00
TARIFAS BANCÁRIAS	(15.912,28)	(4.560,48)
IMPOSTOS MUNICIPAIS	(87,25)	(635,84)
IMPOSTOS E TAXAS DIVERSAS	(1.016,91)	(310,91)
ICMS	(12.302,33)	0,00
VIAGENS E REPRESENTAÇÕES	(41.181,06)	0,00
DESPESAS NÃO DEDUTÍVEIS	(254.000,24)	(66.046,66)
DEPRECIACÃO	(154.135,44)	(31.739,52)
RECEITAS FINANCEIRAS	5.398,28	0,06
JUROS DE APLICAÇÕES	919,51	0,06
JUROS	3.099,99	0,00
DESCONTOS FINANCEIROS OBTIDOS	1.378,78	0,00

Reconhecemos a exatidão do presente demonstrativo, realizado em 31 de Dezembro de 2024, dedaramos sob as penas da lei, que as informações aqui contidas são verdadeiras e foram extraídas das folhas nº 1 a 395, do livro Diário nº 10, devidamente autenticado sob nº: 2F.A2.74.B1.85.5D.9E.74.D3.E9.E4.97.52.4A.6D.D7.11.AE.1F.AE-3 em 06/02/2025, e das folhas 1 a 1.248, do livro Diário nº 11, devidamente autenticado sob nº: 36.21.51.56.86.A0.F9.68.2E.FC.E9.33.0D.3E.7A.93.06.23.54.A3-6 em 25/04/2025, declaro ainda que a empresa não possui Conselho Fiscal intalado nem Auditoria Independente.

MOSSORO, 28 de Abril de 2025

DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402

Assinado de forma digital por DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402
Dados: 2025.04.28 10:05:41 -03'00'

TIAGO SANTOS GOMES:01260515427

Assinado de forma digital por TIAGO SANTOS GOMES:01260515427
Dados: 2025.04.28 12:06:33 -03'00'

Tiago Santos Gomes
Reg. no CRC - RN sob o No. RN007558
CPF: 012.605.154-27

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO EM 31/12/2024

Descrição	2024	2023
OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS	(21.248,18)	0,00
OUTRAS DESPESAS GERAIS	(21.248,18)	0,00
OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS	34.909,39	0,00
ALUGUÉIS E ARRENDAMENTOS	600,00	0,00
OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS	33.854,34	0,00
ENTRADA DE BONIFICAÇÃO	455,05	0,00
RESULTADO OPERACIONAL	2.677.528,83	638.252,26
RECEITAS NÃO OPERACIONAIS	785.384,86	0,00
SUBVENÇÃO DE INVESTIMENTO	785.384,86	0,00
RESULTADO ANTES DO IR E CSL	3.462.913,69	638.252,26
LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO	<u>3.462.913,69</u>	<u>638.252,26</u>

Reconhecemos a exatidão do presente demonstrativo, realizado em 31 de Dezembro de 2024, dedaramos sob as penas da lei, que as informações aqui contidas são verdadeiras e foram extraídas das folhas nº 1 a 395, do livro Diário nº 10, devidamente autenticado sob nº: 2F.A2.74.B1.85.5D.9E.74.D3.E9.E4.97.52.4A.6D.D7.11.AE.1F.AE-3 em 06/02/2025, e das folhas 1 a 1.248, do livro Diário nº 11, devidamente autenticado sob nº: 36.21.51.56.86.A0.F9.68.2E.FC.E9.33.0D.3E.7A.93.06.23.54.A3-6 em 25/04/2025, declaro ainda que a empresa não possui Conselho Fiscal intalado nem Auditoria Independente.

MOSSORO, 28 de Abril de 2025

DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402

Assinado de forma digital por
DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402
Dados: 2025.04.28 10:06:07 -03'00'

DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
Socio-Administrador
CPF: 059.786.304-02

TIAGO SANTOS GOMES:01260515427

Assinado de forma digital por
TIAGO SANTOS GOMES:01260515427
Dados: 2025.04.28 12:07:23 -03'00'

Tiago Santos Gomes
Reg. no CRC - RN sob o No. RN007558
CPF: 012.605.154-27

DEMONSTRAÇÃO DOS LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS

Discriminação	Valor	
LUCROS/PREJUÍZOS	2024	2023
Saldo Anterior de Lucros Acumulados	1.042.458,00	398.107,87
Ajustes Credores de Períodos-base Anteriores	0,00	6.097,87
Reversão de Reservas	0,00	0,00
Outros Recursos	0,00	0,00
Lucro Líquido do Ano	3.462.913,69	638.252,26
(-)Saldo Anterior de Prejuízo Acumulados	0,00	0,00
(-)Prejuízo Líquido do Ano	0,00	0,00
TOTAL	4.505.371,69	1.042.458,00
DESTINAÇÕES		
(-)Ajustes Devedores de Períodos-base Anteriores	0,00	0,00
Transferências para Reservas	(785.384,86)	0,00
Dividendos ou Lucros Distribuídos, Pagos ou Creditados	(1.155.734,41)	0,00
Parcela dos Lucros Incorporados ao Capital	0,00	0,00
Outras Destinações	0,00	0,00
TOTAL	(1.941.119,27)	0,00
LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS	2.564.252,42	1.042.458,00

Reconhecemos a exatidão do presente demonstrativo, realizado em 31 de Dezembro de 2024, declaramos sob as penas da lei, que as informações aqui contidas são verdadeiras e foram extraídas das folhas nº 1 a 395, do livro Diário nº 10, devidamente autenticado sob nº: 2F.A2.74.B1.85.5D.9E.74.D3.E9.E4.97.52.4A.6D.D7.11.AE.1F.AE-3 em 06/02/2025, e das folhas 1 a 1.248, do livro Diário nº 11, devidamente autenticado sob nº: 36.21.51.56.86.A0.F9.68.2E.FC.E9.33.0D.3E.7A.93.06.23.54.A3-6 em 25/04/2025, declaro ainda que a empresa não possui Conselho Fiscal instalado nem Auditoria Independente.

MOSSORO, 28 de Abril de 2025
 DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
 DA SILVA:05978630402
 Assinado de forma digital por DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402
 Dados: 2025.04.28 10:06:28 -03'00'
 DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
 Socio-Administrador
 CPF: 059.786.304-02

TIAGO SANTOS GOMES:01260515427
 Assinado de forma digital por TIAGO SANTOS GOMES:01260515427
 Dados: 2025.04.28 12:07:48 -03'00'
 Tiago Santos Gomes
 Reg. no CRC - RN sob o No. RN007558
 CPF: 012.605.154-27

DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

Histórico	CAPITAL REALIZADO AUTORIZADO	RESERVAS DE CAPITAL		Total
	Capital Social	Subvenções para Investimentos	LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS	
Saldo em 31/12/2023	500.000,00		1.042.458,00	1.542.458,00
Subvenções para Investimentos		785.384,86	-785.384,86	0,00
Lucro/Prejuízo do exercício			3.462.913,69	3.462.913,69
Dividendos Propostos	0,00		-1.155.734,41	-1.155.734,41
Saldo em 31/12/2024	500.000,00	785.384,86	2.564.252,42	3.849.637,28
Saldo em 31/12/2022	500.000,00		398.107,87	898.107,87
Ajustes de Exercícios Anteriores			6.097,87	6.097,87
Lucro/Prejuízo do exercício	0,00	0,00	638.252,26	638.252,26
Saldo em 31/12/2023	500.000,00	0,00	1.042.458,00	1.542.458,00

Reconhecemos a exatidão do presente demonstrativo, realizado em 31 de Dezembro de 2024, declaramos sob as penas da lei, que as informações aqui contidas são verdadeiras e foram extraídas das folhas nº 1 a 395, do livro Diário nº 10, devidamente autenticado sob nº: 2F .A2.74.B1.85.5D.9E.74.D3.E9.E4.97.52.4A.6D.D7.11.AE.1F.AE-3 em 06/02/2025, e das folhas 1 a 1.248, do livro Diário nº 11, devidamente autenticado sob nº: 36.21.51.56.86.A0.F9.68.2E .FC.E9.33.0D.3E.7A.93.06.23.54.A3-6 em 25/04/2025, declaro ainda que a empresa não possui Conselho Fiscal instalado nem Auditoria Independente.

MOSSORO, 28 de Abril de 2025

DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402

Assinado de forma digital por DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402

Dados: 2025.04.28 10:06:49 -03'00'

DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA

Socio-Administrador

CPF: 059.786.304-02

TIAGO SANTOS GOMES:01260515427

Assinado de forma digital por TIAGO SANTOS GOMES:01260515427

Dados: 2025.04.28 12:08:05 -03'00'

Tiago Santos Gomes

Reg. no CRC - RN sob o No. RN007558

CPF: 012.605.154-27

Empresa: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
C.N.P.J.: 17.822.035/0001-09
Endereço: Rua FREI MIGUELINHO, 1626, NOVA BETANIA, MOSSORO/RN, CEP 59607-250
Período: 01/01/2024 - 31/12/2024 Insc. Junta Comercial: 24600074528 Data: 25/03/2013
CONSOLIDADO (Empresas: 879,880,881,882,883,884,885,898,899,900,901,902,903,904,905,906,907,908,909,910)

**DEMONSTRAÇÃO DOS FLUXOS DE CAIXA PELO MÉTODO INDIRETO EM
31 DE DEZEMBRO DE 2024**

	2024	2023
ATIVIDADES OPERACIONAIS		
Resultado do período	3.462.913,69	638.252,26
Depreciação e amortização	122.396,16	31.739,52
Ajuste reducao de exercícios anteriores	0,00	6.097,87
Renda de investimentos	0,00	260,31
LUCRO OPERACIONAL BRUTO ANTES DAS MUDANÇAS NO CAPITAL DE GIRO	3.585.309,85	676.349,96
(Aumento) Redução em contas a receber	(2.793.578,76)	(1.771.444,67)
(Aumento) Redução em outras contas de ativo	(29.154,93)	(15.685,55)
(Aumento) Redução nos estoques	(1.037.481,33)	0,00
Aumento (Redução) em fornecedores	2.311.250,98	58.439,63
Aumento (Redução) em contas a pagar e provisões	1.003.573,60	781.716,51
Aumento (Redução) no Imposto de Renda e Contribuição Social	29.905,55	129.396,37
CAIXA PROVENIENTE DAS OPERAÇÕES	3.069.824,96	(141.227,75)
FLUXO DE CAIXA ANTES DOS ITENS EXTRAORDINÁRIOS	3.069.824,96	(141.227,75)
CAIXA LÍQUIDO PROVENIENTE DAS ATIVIDADES OPERACIONAIS	3.069.824,96	(141.227,75)
ATIVIDADES DE INVESTIMENTO		
Pagamentos de lucros e dividendos	(1.155.734,41)	
Compras de imobilizado	(1.368.171,00)	(139.306,44)
CAIXA LÍQUIDO USADO NAS ATIVIDADES DE INVESTIMENTOS	(2.523.905,41)	(139.306,44)
ATIVIDADES DE FINANCIAMENTO		
Empréstimos tomados	(25.540,69)	144.970,02
CAIXA LÍQUIDO GERADO PELAS ATIVIDADES DE FINANCIAMENTOS	(25.540,69)	144.970,02
 Aumento nas Disponibilidades	 520.378,86	 (135.564,17)
DISPONIBILIDADES - NO INÍCIO DO PERÍODO	4.080,42	139.644,59
DISPONIBILIDADES - NO FINAL DO PERÍODO	524.459,28	4.080,42

Reconhecemos a exatidão do presente demonstrativo, realizado em 31 de Dezembro de 2024, declaramos sob as penas da lei, que as informações aqui contidas são verdadeiras e foram extraídas das folhas nº 1 a 395, do livro Diário nº 10, devidamente autenticado sob nº: 2F.A2.74.B1.85.5D.9E.74.D3.E9.E4.97.52.4A.6D.D7.11.AE.1F.AE-3 em 06/02/2025, e das folhas 1 a 1.248, do livro Diário nº 11, devidamente autenticado sob nº: 36.21.51.56.86.A0.F9.68.2E.FC.E9.33.0D.3E.7A.93.06.23.54.A3-6 em 25/04/2025, declaro ainda que a empresa não possui Conselho Fiscal instalado nem Auditoria Independente.

MOSSORO, 28 de Abril de 2025

DEBORAH
GABRIELLA
FLORENTINO DA
SILVA:05978630402
DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
Socio-Administrador
CPF: 059.786.304-02

Assinado de forma digital por
DEBORAH GABRIELLA
FLORENTINO DA
SILVA:05978630402
Dados: 2025.04.28 10:07:19
-03'00'

TIAGO SANTOS
GOMES:01260515427
7
Tiago Santos Gomes
Reg. no CRC - RN sob o No. RN007558
CPF: 012.605.154-27

Assinado de forma digital por
TIAGO SANTOS
GOMES:01260515427
Dados: 2025.04.28 12:08:24 -03'00'

**NOTAS EXPLICATIVAS ÀS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS
EM 31 DE DEZEMBRO DE 2024**

1) CONTEXTO OPERACIONAL:

A empresa LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA é uma Sociedade empresária, tributada pelo LUCRO PRESUMIDO, com sede e foro na cidade de MOSSORÓ/RN, tendo como objeto Restaurantes e similares, com início de atividades em 25/03/2013.

2) APRESENTAÇÃO DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS

As demonstrações contábeis foram elaboradas em consonância com os ditames do ITG 1000, além dos Princípios Fundamentais de Contabilidade e demais práticas emanadas da legislação societária brasileira.

3) PRINCIPAIS PRÁTICAS CONTÁBEIS:

3.1) Direitos e obrigações:

Estão demonstrados pelos valores históricos, acrescidos das correspondentes variações monetárias e encargos financeiros, observando o regime de competência;

3.2) Estoques:

A empresa obteve estoque mínimo no período de escrituração e evidenciados nas demonstrações contábeis.

3.3) Ativo não circulante:

O imobilizado de uso está registrado ao custo de aquisição.

As depreciações do imobilizado estão calculadas pelo método linear, com base nas taxas anuais previstas na legislação que levam em conta a vida útil econômica do bem e valor residual e foram computadas no resultado do exercício como despesas operacionais

4) CAPITAL SOCIAL

O capital social subscrito é de R\$ 500.000,00 (Quinhentos mil reais), integralizados, distribuídos da seguinte forma:

Sócios Quotistas	Nº de Quotas	Total (em R\$)	%
DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA	50.000	50.000,00	10
MCLEMS PARTICIPACOES LTDA	450.000	450.000,00	90
TOTAL	500.000	500.000,00	100

6) EVENTOS SUBSEQUENTES

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

Mossoró/RN, 28 de Abril de 2025

DEBORAH
GABRIELLA
FLORENTINO DA
SILVA:05978630402

Assinado de forma digital
por DEBORAH GABRIELLA
FLORENTINO DA
SILVA:05978630402
Dados: 2025.04.28 10:07:55
-03'00'

DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
Sócio Administrador(a)
CPF: 059.786.304-02

TIAGO SANTOS
GOMES:01260515427

Assinado de forma digital por
TIAGO SANTOS
GOMES:01260515427
Dados: 2025.04.28 12:08:53 -03'00'

Tiago Santos Gomes
Reg. no CRC - RN sob o No. RN00755806
CPF: 012.605.154-27

COEFICIENTES DE ANÁLISES EM 31/12/2024

Coeficiente	Fórmula	Valor	Resultado
Índice de Liquidez Geral	Ativo Circulante + Realizável Longo Prazo	7.165.374,89 + 1.244.965,67	1,34
	Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	5.739.028,38 + 522.288,21	
Índice de Liquidez Corrente	Ativo Circulante	7.165.374,89	1,25
	Passivo Circulante	5.739.028,38	
Índice de Liquidez Seca	Ativo Circulante - Estoque	7.165.374,89 - 1.037.481,33	1,07
	Passivo Circulante	5.739.028,38	
Índice de Liquidez Imediata	Disponível	524.459,28	0,09
	Passivo Circulante	5.739.028,38	
Índice de Liquidez de Recursos Próprios	Ativo Circulante - Passivo Circulante	7.165.374,89 - 5.739.028,38	0,37
	Patrimônio Líquido	3.849.637,28	
Índice de Solvência Geral	Ativo	10.110.953,87	1,61
	Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	5.739.028,38 + 522.288,21	
Capital Circulante Líquido	Ativo Circulante - Passivo Circulante	7.165.374,89 - 5.739.028,38	1.426.346,51
Índice de Capital de Terceiros	Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	5.739.028,38 + 522.288,21	1,63
	Patrimônio Líquido	3.849.637,28	
Índice de Endividamento Geral	Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	5.739.028,38 + 522.288,21	0,62
	Passivo Total	10.110.953,87	
Índice de Endividamento Corrente	Passivo Circulante	5.739.028,38	1,49
	Patrimônio Líquido + Resultado de Exer. Futuros	3.849.637,28 + 0,00	
Índice de Dívida a Curto Prazo	Passivo Circulante	5.739.028,38	10,99
	Passivo Não-Circulante	522.288,21	
Grau de Endividamento	Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante	5.739.028,38 + 522.288,21	0,62
	Ativo	10.110.953,87	

Reconhecemos a exatidão do presente demonstrativo, realizado em 31 de Dezembro de 2024, declaramos sob as penas da lei, que as informações aqui contidas são verdadeiras e foram extraídas das folhas nº 1 a 395, do livro Diário nº 10, devidamente autenticado sob nº: 2F.A2.74.B1.85.5D.9E.74.D3.E9.E4.97.52.4A.6D.D7.11.AE.1F.AE-3 em 06/02/2025, e das folhas 1 a 1.248, do livro Diário nº 11, devidamente autenticado sob nº: 36.21.51.56.86.A0.F9.68.2E.FC.E9.33.0D.3E.7A.93.06.23.54.A3-6 em 25/04/2025, declaro ainda que a empresa não possui Conselho Fiscal instalado nem Auditoria Independente.

DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402

Assinado de forma digital por DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA:05978630402
Dados: 2025.04.28 10:08:14 -03'00'

DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
Socio-Administrador
CPF: 059.786.304-02

TIAGO SANTOS GOMES:01260515427

Assinado de forma digital por TIAGO SANTOS GOMES:01260515427
Dados: 2025.04.28 12:09:10 -03'00'

TIAGO SANTOS GOMES
Reg. no CRC - RN sob o No. RN007558
CPF: 012.605.154-27



TERMO DE AUTENTICIDADE

Eu, TIAGO SANTOS GOMES, com inscrição ativa no CRC/RN, sob o nº 007558/O-6, inscrito no CPF nº 01260515427, DECLARO, sob as penas da Lei Penal, e sem prejuízo das sanções administrativas e cíveis, que este documento é autêntico e condiz com o original.

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)		
CPF	Nº do Registro	Nome
01260515427	007558/O-6	TIAGO SANTOS GOMES

DEBORAH
GABRIELLA
FLORENTINO DA
SILVA:05978630402

Assinado de forma
digital por DEBORAH
GABRIELLA FLORENTINO
DA SILVA:05978630402
Dados: 2025.08.19
09:55:06 -03'00'



CERTIFICO O REGISTRO EM 29/04/2025 10:07 SOB Nº 20250309041.
PROTOCOLO: 250309041 DE 28/04/2025.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12506992668. CNPJ DA SEDE: 17822035000109.
NIRE: 24600074528. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 28/04/2025.
LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

DENYS DE MIRANDA BARRETO
SECRETÁRIO-GERAL
www.redesim.rn.gov.br

A validade deste documento, se impresso, fica sujeito à comprovação de sua autenticidade nos respectivos portais, informando seus respectivos códigos de verificação.

RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

NIRE 24600074528	CNPJ 17.822.035/0001-09	
NOME EMPRESARIAL LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI		

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL Livro Diário (Completo - sem escrituração Auxiliar)	PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO 01/01/2024 a 31/05/2024
NATUREZA DO LIVRO Livro Diário	NÚMERO DO LIVRO 10
IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH) 2F.A2.74.B1.85.5D.9E.74.D3.E9.E4.97.52.4A.6D.D7.11.AE.1F.AE	
ARQUIVOS SUBSTITUÍDOS (HASH)	

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTES CERTIFICADOS DIGITAIS:					
QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO	CPF/CNPJ	NOME	Nº SÉRIE DO CERTIFICADO	VALIDADE	RESPONSÁVEL LEGAL
Pessoa Jurídica (e-CNPJ ou e-PJ)	17822035000109	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA:17822035000109	342361172997987604999682	07/06/2024 a 07/06/2025	Sim
Contador	06711628454	OSCAR MEDEIROS AMORIM PEREIRA:06711628454	8219255805632984537	20/05/2024 a 20/05/2025	Não

NÚMERO DO RECIBO:
2F.A2.74.B1.85.5D.9E.74.D3.E9.E4.97.
52.4A.6D.D7.11.AE.1F.AE-3

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO

em 06/02/2025 às 10:20:44

18.C1.F9.67.BC.51.1C.8C
E9.AB.38.70.7C.5E.71.EC

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.

RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO		
NIRE 24600074528	CNPJ 17.822.035/0001-09	
NOME EMPRESARIAL LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA		

IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO	
FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL Livro Diário (Completo - sem escrituração Auxiliar)	PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO 01/06/2024 a 31/12/2024
NATUREZA DO LIVRO Livro Diário	NÚMERO DO LIVRO 11
IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH) 36.21.51.56.86.A0.F9.68.2E.FC.E9.33.0D.3E.7A.93.06.23.54.A3	
ARQUIVOS SUBSTITUÍDOS (HASH)	

ESTE LIVRO FOI ASSINADO COM OS SEGUINTES CERTIFICADOS DIGITAIS:					
QUALIFICAÇÃO DO SIGNATARIO	CPF/CNPJ	NOME	Nº SÉRIE DO CERTIFICADO	VALIDADE	RESPONSÁVEL LEGAL
Pessoa Jurídica (e-CNPJ ou e-PJ)	17822035000109	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA:17822035000109	342361172997987604999682	07/06/2024 a 07/06/2025	Sim
Contador	01260515427	TIAGO SANTOS GOMES:01260515427	1287506203306617914	06/12/2024 a 06/12/2025	Não

NÚMERO DO RECIBO:
36.21.51.56.86.A0.F9.68.2E.FC.E9.33.0
D.3E.7A.93.06.23.54.A3-6

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO

em 25/04/2025 às 17:55:39

91.00.4F.A2.1E.18.D4.75
1C.38.73.BE.CB.C7.7C.73

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:	LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI		
Período da Escrituração:	01/01/2024 a 31/05/2024	CNPJ:	17.822.035/0001-09
Número de Ordem do Livro:	10		

TERMO DE ABERTURA

Nome Empresarial	LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI
NIRE	24600074528
CNPJ	17.822.035/0001-09
Número de Ordem	10
Natureza do Livro	Livro Diário
Município	MOSSORO
Data do arquivamento dos atos constitutivos	25/03/2013
Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária	
Data de encerramento do exercício social	31/05/2024
Quantidade total de linhas do arquivo digital	13967

TERMO DE ENCERRAMENTO

Nome Empresarial	LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI
Natureza do Livro	Livro Diário
Número de ordem	10
Quantidade total de linhas do arquivo digital	13967
Data de inicio	01/01/2024
Data de término	31/05/2024

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 2F.A2.74.B1.85.5D.9E.74.D3.E9.E4.97.52.4A.6D.D7.11.AE.1F.AE-3, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

TERMOS DE ABERTURA E ENCERRAMENTO



Entidade:	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA		
Período da Escrituração:	01/06/2024 a 31/12/2024	CNPJ:	17.822.035/0001-09
Número de Ordem do Livro:	11		

TERMO DE ABERTURA

Nome Empresarial	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
NIRE	24600074528
CNPJ	17.822.035/0001-09
Número de Ordem	11
Natureza do Livro	Livro Diário
Município	MOSSORO
Data do arquivamento dos atos constitutivos	25/03/2013
Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária	
Data de encerramento do exercício social	31/12/2024
Quantidade total de linhas do arquivo digital	38191

TERMO DE ENCERRAMENTO

Nome Empresarial	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
Natureza do Livro	Livro Diário
Número de ordem	11
Quantidade total de linhas do arquivo digital	38191
Data de início	01/06/2024
Data de término	31/12/2024

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 36.21.51.56.86.A0.F9.68.2E.FC.E9.33.0D.3E.7A.93.06.23.54.A3-6, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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



Rio Grande do Norte
Assembleia Legislativa

Praça Sete de Setembro s/n - Centro
CEP: 59.025-300 - Natal/RN

Coordenadoria de Relações Públicas
Divisão de Cerimonial

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa, **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, CNPJ nº.: 17.822.035/0001-09, IE nº.: 20.284.522-2, E-mail: leverefericoes@gmail.com, firmou com a **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE**, inscrita no CNPJ sob o nº. 08.493.371/0001-64, com sede na cidade de Natal, Estado do Rio Grande do Norte, à Praça Sete de Setembro, s/n, Cidade Alta, contrato de prestação de serviços conforme especificações abaixo:

Contrato: 152/2019 **Processo Administrativo** nº.: 2.866/2019.

Vigência: Contrato nº.: 31/11/2019 à 31/10/2020;

Primeiro Termo Aditivo CTR nº.: 152/2019 período de 01/11/2019 à 31/10/2021

Segundo Termo Aditivo CTR nº.: 152/2019 período de 01/11/2021 à 31/10/2022

Objeto: contratação de empresa especializada em Fornecimento de Refeições – Coffee Break e Buffet (Almoço e Jantar) para Reunião/Recepção, visando atender às necessidades da Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Norte, conforme as especificações e condições estabelecidas neste Contrato.

Valor do contrato anual: R\$ 54.000,00 (quinhentas e quatro mil reais)

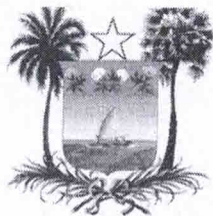
DADOS DO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PELOS SERVIÇOS EXECUTADOS:

JESSIKA AUGUSTINHO DA COSTA, CRN nº 27314/P, período de atuação na execução dos serviços de 01/11/2019 à 04/05/2022.

SERVIÇOS EXECUTADOS PELA EQUIPE NUTRICIONAL: elaboração e implantação do manual de boas práticas e do procedimento operacional padrão; elaboração dos cardápios de acordo com a caracterização da clientela e sazonalidade dos alimentos; avaliação do cardápio implementado; controle higiênico sanitário da unidade de alimentação e nutrição, dentre outras inerentes às atribuições profissionais.

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO EXECUTADO:

Fornecimentos totais realizados no período de 31 de novembro de 2019 a 04 de maio de 2022. Esclareço ainda que o fornecimento de refeições abaixo é eventual e não diário, conforme demanda da AL/RN.



Rio Grande do Norte
Assembleia Legislativa

Praça Sete de Setembro s/n - Centro
CEP: 59.025-300 - Natal/RN

Coordenadoria de Relações Públicas
Divisão de Cerimonial

QTD ANUAL CONTRATADA	UNIDADE DE MEDIDA	ESPECIFICAÇÕES
200	Por pessoa	COFFEE BREAK. Inclui serviços: garçom e Cutelaria - Os serviços foram prestados nos municípios de Goianinha, João Câmara, São Paulo do Potengi e Currais Novos.
300	Por pessoa	ALMOÇO – CARDÁPIO REGIONAL (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e Cutelaria - Os serviços foram prestados nos municípios de Goianinha, João Câmara, São Paulo do Potengi e Currais Novos
200	Por pessoa	JANTAR – CARDÁPIO REGIONAL (BUFFET). Inclui serviços: garçom, apoio de cozinha e Cutelaria - Os serviços foram prestados nos municípios de Goianinha, João Câmara, São Paulo do Potengi e Currais Novos.

Atestamos ainda, que, os objetos dos serviços acima descritos, foram e estão sendo realizados dentro das condições adequadas, cumprindo as devidas obrigações contratuais, não existindo em nossos registros nada que até a presente data que desabone sua conduta MORAL, ÉTICA E PROFISSIONAL, bem como sua CAPACIDADE TECNICO- OPERACIONAL, sendo a RT responsável pela elaboração e implantação do manual de boas práticas e do procedimento operacional padrão; Elaboração dos cardápios de acordo com a caracterização da clientela e sazonalidade dos alimentos; Avaliação do cardápio implementado; Controle higiênico sanitário da unidade de alimentação e nutrição.

Sendo só, firmamos o presente.

Natal , 04 de Maio de 2022

Juliana de Assis França Marinho
CPF: 054.401.814-20
Coordenadora de Relações Públicas



**Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
CAMPUS MACAU**

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa, **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, CNPJ nº.: **17.822.035/0001-09**, IE nº.: 20.284.522-2, E-mail: levereicoes@gmail.com, firmou com a **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE – IFRN, CAMPUS MACAU**, pessoa jurídica de direito público, de caráter autárquico, vinculado ao Ministério da Educação, situado na Rua das Margaridas, nº 300, Bairro COHAB, Macau-RN, CEP 59.500-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 10.877.412/0007-53, contrato de prestação de serviços conforme especificações abaixo:

Contrato: 191/2018-PROAD/IFRN, **Pregão Eletrônico nº.:** 02/2018-UASG, **Processo Administrativo nº.:** 23135.000470.2018-81.

Vigência: Contrato nº.: 10/12/2018 à 09/12/2019;

Primeiro Termo Aditivo CTR nº.: 191/2018, de 10/12/2019 à 09/12/2020

Objeto: contratação de fornecimento de refeições com cessão de espaço, que estão sendo prestados nas condições estabelecidas no termo de referência, anexo do Edital.

Valor do contrato anual: R\$ 242.700,00 (duzentos e quarenta e dois mil e setecentos reais).

Dados do Nutricionista Responsável Técnico pelos serviços executados: Jessika Augustinho da Costa, CRN nº 27314/P, período de atuação na execução dos serviços de 14/10/2019 à 20/07/2020.

QTD ANUAL FORNECIDA	ESPECIFICAÇÕES
30.000	Fornecimento de refeições para alunos do IFRN/Campus Macau

Atestamos ainda, que, os objetos dos serviços acima descritos, foram e estão sendo realizados dentro das condições adequadas, cumprindo as devidas obrigações contratuais, não existindo em nossos registros nada que até a presente data que desabone sua conduta MORAL, ÉTICA E PROFISSIONAL, bem como sua CAPACIDADE TECNICO- OPERACIONAL, sendo a RT responsável pela elaboração e implantação do manual de boas práticas e do procedimento operacional padrão; Elaboração dos cardápios de acordo com a caracterização da clientela e sazonalidade dos alimentos; Avaliação do cardápio implementado; Controle higiênico sanitário da unidade de alimentação e nutrição.

Sendo só, firmamos o presente.

Macau/RN, 24 de julho de 2020.

Bruno de Paiva e Silva Castro
COORDENADOR DE FINANÇAS E CONTRATOS - IFRN/MC
Mat. SIAPE: 1058871

Documento assinado eletronicamente por:

- **Bruno de Paiva e Silva Castro, COORDENADOR - FG0002 - COFINC/MC**, em 24/07/2020 15:58:26.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 24/07/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 218471

Código de Autenticação: 0226684d50





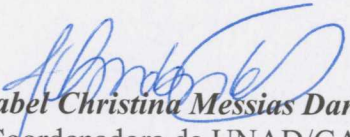
Estado do Rio Grande do Norte
Gabinete Civil da Governadora do Estado

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

O Estado do Rio Grande do Norte através do Gabinete Civil da Governadora do Estado, inscrito no CNPJ sob o n.º 19.368.697/0001-86, com sede no Centro Administrativo, Lagoa Nova, nesta Capital, atesta para os devidos fins que a empresa Leve Refeições Coletivas Ltda, inscrita no CNPJ sob o n.º 17.822.035/0001-09, com sede à Rua José Ramos, nº 58, Centro, Pendências/RN, presta o serviço de fornecimento de refeições do tipo self-service para atender aos servidores autorizados do Gabinete Civil, bem como qualquer outra pessoa – cliente, por meio de contraprestação, conforme especificações contidas no Edital do Pregão Eletrônico nº 06/2017-GAC - Processo nº 56909/2017-3, e Contrato nº 001/2018 com início em 01/01/2018 e vigente até a presente data.

Atestamos, ainda, que a referida Empresa é considerada idônea, tendo até a presente data cumprido satisfatoriamente todos os compromissos assumidos, nada constando em nossos arquivos que desabone a sua capacidade técnica.

Natal – RN, 29 de março de 2019.


Izabel Christina Messias Dantas
Coordenadora da UNAD/GAC



SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL
Avenida Salgado Filho, s/n, Centro Administrativo do Estado - Bairro Lagoa Nova, Natal/RN, CEP 59064-901
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - <http://www.sethas.gov.br>

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Processo nº 02010009.004327/2019-13

Interessado: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, executou de forma satisfatória junto a **SECRETARIA DE ESTADO, DO TRABALHO, HABITAÇÃO E ASSISTENCIA SOCIAL - SETHAS**, órgão da Administração Direta, CNPJ nº 08.277.824/0001-15, com sede no Centro Administrativo do Poder Executivo Estadual, em Natal/RN, S/N, nesse ato representado pela **COORDENADORIA OPERACIONAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL - CODES**, responsável pela Coordenação do Programa Café Cidadão os serviços abaixo discriminados:

CONTRATO Nº: 04/2023, originário de dispensa de licitação pertencente ao Processo Administrativo Nº 02010009.002123/2022-43.

VALOR GLOBAL: R\$ 675.540,00 (seiscentos e setenta e cinco mil quinhentos e quarenta reais).

OBJETO EXECUTADO: contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições do tipo café da manhã, que serão oferecidas nas unidades de Restaurantes Populares dos municípios de Alto do Rodrigues, Baraúna, Patu e Alexandria.

Período de execução contratual: 20/01/2023 e termo final na data de 18/07/2023.

Endereço de execução dos serviços:

Alto do Rodrigues/RN

Baraúna/RN

Patu/RN

Alexandria/RN

Dados do Nutricionista Responsável Técnico pelos serviços executados: Marilia Campos Bezerra, CRN 6 nº 7558, período de atuação na execução dos serviços de 20 de janeiro de 2023 a 18 de julho de 2023.

Serviços executados pela equipe nutricional: elaboração e implantação do manual de boas práticas e do procedimento operacional padrão; elaboração dos cardápios de acordo com a caracterização da clientela e sazonalidade dos alimentos; avaliação do cardápio implementado; controle higiênico sanitário da unidade de alimentação e nutrição, dentre outras inerentes às atribuições profissionais.

Descrição do serviço executado:

Fornecimentos total realizados no período de 20 de janeiro de 2023 a 18 de julho de 2023.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO
------	--------------------------

01	Preparação, fornecimento e distribuição de refeições do tipo café da manhã na cidade de Baraúna/RN
02	Preparação, fornecimento e distribuição de refeições do tipo café da manhã na cidade de Patu/RN
03	Preparação, fornecimento e distribuição de refeições do tipo café da manhã na cidade Alexandria/RN
04	Preparação, fornecimento e distribuição de refeições do tipo café da manhã na cidade de Alto do Rodrigues/RN

Atestamos que a empresa cumpriu satisfatoriamente todas as obrigações contratuais, atendendo a contento, não havendo nada que a desabone.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Natal/RN, 15 de setembro de 2023.

ROMMEL DA COSTA RODRIGUES

Coordenador - CODES/SETHAS

IRIS MARIA DE OLIVEIRA

Secretária de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social



Documento assinado eletronicamente por **ROMMEL DA COSTA RODRIGUES**, Coordenador, em 18/09/2023, às 13:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **22289099** e o código CRC **9928E742**.



SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL
Avenida Salgado Filho, s/n, Centro Administrativo do Estado - Bairro Lagoa Nova, Natal/RN, CEP 59064-901
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - <http://www.sethas.gov.br>

MINUTA DE CONTRATO

Processo nº 02010009.002123/2022-43

Unidade Gestora: **CODES/SETHAS**

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARAÇÃO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NO ÂMBITO DO PROGRAMA CAFÉ CIDADÃO, NAS UNIDADES DOS MUNICÍPIOS DE ALTO DO RODRIGUES, BARAÚNA, PATU E ALEXANDRIA, QUE CELEBRAM ENTRE SI A SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL E A EMPRESA LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI.

Pelo presente instrumento, o **ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE**, através da **SECRETARIA ESTADUAL DO TRABALHO, DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL (SETHAS)**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 08.277.824/0001-15, com sede no Centro Administrativo do Estado, bairro de Lagoa Nova, sito à BR 101 – Km 0, Lagoa Nova – Natal/RN, neste ato representada por sua Secretária **IRIS MARIA DE OLIVEIRA**, portadora do CPF nº 201.036.114-87, domiciliada e residente em Natal adiante denominado **CONTRATANTE** e de outra parte a Empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI**, com sede na cidade de (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o número 17.822.035/0001-09, neste ato representada pelo Sra. **CINDY LEMOS ARAÚJO**, portadora da Carteira Nacional de Habilitação nº 07254943108 - DETRAN/RN, e inscrita no CPF nº 085.265.334-44, denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente Contrato, que será regido pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, legislação correlata e pelo Termo de Referência e demais documentos presentes no processo SEI nº 02010009.002123/2022-43, sob os termos e condições a seguir estabelecidos:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato destina-se à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições do tipo café da manhã que serão oferecidas nas unidades Restaurante Popular dos municípios de Alto do Rodrigues, Baraúna, Patu e Alexandria;

1.2. Integram este Contrato, independente de sua transcrição, o Termo de Referência, a Proposta da CONTRATADA e demais elementos constantes do referido processo.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A modalidade de refeição a ser ofertada na Unidade a ser instalada do Programa Café Cidadão será do tipo **café da manhã**;

- 2.2. As refeições a serem servidas deverão ser produzidas EXCLUSIVAMENTE na(s) própria(s) unidade(s) onde será(ão) instalado(s) o(s) Café(s) Cidadão(s).
- 2.3. A CONTRATANTE não aceitará sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidade, empresas ou quaisquer outros locais;
- 2.4. A CONTRATADA deverá possuir equipe de apoio administrativo e nutricional de preferência na capital do Estado do Rio Grande do Norte ou no município onde será prestado o serviço contratado, para que a CONTRATANTE possa tratar de assuntos pertinentes ao funcionamento do Café Cidadão junto à CONTRATADA;
- 2.5. O cardápio deve seguir integralmente as disposições do Termo de Referência.
- 2.6. Cabe à CONTRATADA considerar que o fornecimento de alimentação estará sujeito à incidência do Imposto sobre a Circulação de Mercadorias – ICMS, na forma do inciso I, art. 1º, da Lei Estadual nº 6.968, de 30 de dezembro de 1996;
- 2.7. A quantidade de refeições distribuídas por dia encontra-se especificada da forma a seguir:

LOTE	MUNICÍPIO	LOCALIZAÇÃO	NÚMERO DE REFEIÇÕES
01	Alto do Rodrigues	Centro	180
	Baraúna	Centro	120
	Patu	UERN	200
	Alexandria	Centro	195

- 2.8. Se finalizado um dos certames licitatórios aludidos na Cláusula Quarta deste Contrato anteriormente à conclusão do outro, passará o quantitativo contratual a prever e a obrigar a CONTRATADA somente aos municípios e quantitativos de refeições referentes às unidades ainda não abarcadas pelos contratos provenientes do pregão concluído.
- 2.8.1. Na hipótese do subitem anterior a SETHAS deverá notificar a CONTRATADA do fato e informá-la da redução no quantitativo a ser entregue, indicando quais unidades ainda irão compor a prestação de serviços.
- 2.9. Excepcionalmente, poderá ser solicitado à CONTRATADA, o atendimento de demanda superior a meta diária contratada, cuja solicitação deverá ser formalizada pela CONTRATANTE, por meio de ofício ou outro documento formal, cujo quantitativo de refeições extras pedidas não poderá ultrapassar o total anual de refeições contratadas;
- 2.10. O pagamento de quantitativo de refeições fornecidas acima do limite da meta diária contratada, só poderá ser efetuado, se dentro da quantidade anual de refeições contratada ou se for formalizado termo aditivo;
- 2.11. A CONTRATANTE poderá dispensar o pagamento do valor da taxa de contribuição, por refeição fornecida, dos usuários em situação de rua, refugiados e migrantes, pessoas vítimas de desastres ou calamidade pública, dentre outros que se encontrem em situação de insegurança alimentar, procedendo com a comunicação à CONTRATADA para a qual remeterá lista nominal dos beneficiários da gratuidade, Unidades onde os mesmo poderão efetuar suas refeições, quantidade máxima de refeições por pessoa, bem como, o período da vigência da autorização do consumo com gratuidade;
- 2.12. A CONTRATANTE efetuará a compensação dos valores relativos às refeições fornecidas pela CONTRATADA aos usuários com direito à gratuidade, efetuando o pagamento integral do valor unitário da refeição fornecida.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 3.1. A despesa será paga com recursos orçamentários previstos no Orçamento Geral do Estado - OGE/2022, e correrão à conta de recursos próprios alocados no respectivo orçamento, que possui a seguinte programação orçamentária: Projeto/Atividade: 26132 - 08.306.3001.1937.193701 - Programa Restaurante Popular e Sopa Cidadã, na Natureza de Despesa 33.90.39 - Outros Serviços Terceiros - Pessoa Jurídica - Subelemento - 33.90.39.41 - Fornecimento de Alimentação, na Fonte 0.1.05.000000 - Cota-parte do FECOP.
- 3.2. O valor global estimativo deste contrato é de **R\$ 675.540,00 (seiscentos e setenta e cinco mil quinhentos e quarenta reais);**
- 3.3. O valor unitário da refeição deste contrato segue a tabela abaixo:

MUNICÍPIO	VALOR UNITÁRIO (R\$)	NÚMERO DE REFEIÇÕES DIARIAMENTE	DIAS	VALOR GLOBAL (R\$)
Alto do Rodrigues	R\$ 5,40	180	180	R\$ 174.960,00
Baraúna	R\$ 5,40	120	180	R\$ 116.640,00
Patu	R\$ 5,40	200	180	R\$ 194.400,00
Alexandria	R\$ 5,40	195	180	R\$ 189.540,00
VALOR GLOBAL TOTAL				R\$ 675.540,00

3.4. Os recursos necessários ao atendimento da despesa inerente ao presente Contrato serão regularmente inscritos em Nota(s) de Empenho(s), correspondente(s) ao exercício em curso, devendo ser juntadas aos autos do processo administrativo em epígrafe.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL, INÍCIO DO FORNECIMENTO E CONDIÇÕES DE PRORROGAÇÃO

4.1. O período de vigência do Contrato será de 180 (cento e oitenta) dias ou até a conclusão dos certames licitatórios presentes nos processos SEI nº SEI Nº 02010009.001521/2021-61 e 02010009.001466/2021-18, conforme subitem 2.3.

4.2. O prazo de 180 (cento e oitenta) dias será contado a partir da sua assinatura e eficácia após a publicação do extrato resumido no Diário Oficial do Estado - DOE/RN, tendo como termo inicial na data de 20/01/2023 e termo final na data de 18/07/2023, ressalvado o exposto no subitem 2.2.

4.3. Em razão de sua excepcionalidade, a **vigência do presente instrumento fica vinculada à conclusão de ambos os Certames Licitatórios** iniciados no âmbito dos Processos SEI nº 02010009.001466/2021-18 e 02010009.001521/2021-61, **podendo ser encerrada anteriormente ao prazo de 180 (cento e oitenta dias) desde que finalizados os referidos certames.**

4.4. A conclusão de apenas um dos certames não impede a continuidade da vigência contratual, que deverá prosseguir até a finalização de ambos, após o qual se dará por extinta a vigência, respeitando-se o previsto no subitem 2.8.

4.5. Para fins de encerramento da vigência contratual em razão da conclusão das licitações aludidas nesta Cláusula a SETHAS deverá notificar a CONTRATADA do fato e informá-la qual o prazo final para término dos serviços e de sua operação.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

5.1. A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da CONTRATANTE, contado da assinatura do Contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, devendo o valor da garantia corresponder a 2,5% (dois vírgula cinco por cento) do valor total do Contrato.

5.2. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- I - prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato;
- II - prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do Contrato;
- III - multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONTRATADA; e
- IV - obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.

5.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

5.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do CONTRATANTE.

5.5. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).

5.6. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do Contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do

art. 78 da [Lei nº 8.666/1993](#).

5.7. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela CONTRATANTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONTRATADA.

5.8. A garantia será considerada extinta:

I - com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do Contrato; e

II - após o término da vigência do Contrato (Circular SUSEP nº 477, de 30 de setembro de 2013, art. 8º, inciso I, e SIASG – COMUNICA nº 081380-SLTI/MP, de 1º de setembro de 2014).

5.9. A CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

5.10. A garantia deverá observar ao estabelecido na legislação que rege a matéria;

5.11. A garantia deve ter validade durante a execução do Contrato, devendo ser renovada a cada prorrogação e complementada a cada alteração contratual que implique em alteração do valor da contratação.

5.12. A garantia deverá ser integralizada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, sempre que dela forem deduzidos quaisquer valores ou quando houver alteração para acréscimo de objeto.

5.13. A CONTRATADA autoriza a CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia na forma prevista nesta cláusula.

6. CLÁUSULA SEXTA – DA DESCRIÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS E METODOLOGIAS DE EXECUÇÃO

6.1. MODALIDADES DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS

6.1.1. A modalidade de refeição a ser ofertada nas unidades a serem instaladas do Programa Café Cidadão dos municípios de: Alto do Rodrigues, Baraúna, Patu e Alexandria, será do tipo café da manhã.

6.1.2. As refeições a serem servidas deverão ser produzidas EXCLUSIVAMENTE na(s) própria(s) unidade(s) onde será(ão) instalado(s) o(s) Café(s) Cidadão(s).

6.1.3. A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, empresas ou quaisquer outros.

6.2. DA LOCALIZAÇÃO E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DOS CAFÉS

6.2.1. Com o objetivo de garantir que as unidades do Programa Café Cidadão fiquem estrategicamente em locais que sejam de fácil acesso para o público alvo do Programa, e em proximidade de regiões onde haja maior concentração da população em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a empresa prestadora de serviços deverá dispor de uma área coberta para distribuição de refeições nas proximidades, em média 500 m (quinhentos metros) das localizações abaixo relacionadas, ou em outro endereço onde seja registrada maior concentração de usuários em situação de vulnerabilidade social, desde que previamente comunicado pela SETHAS, e acordado entre as partes, respeitando-se as prerrogativas da atividade administrativa e a discricionariedade da Administração Pública:

LOTE	MUNICÍPIO	BAIRRO
01	Alto do Rodrigues	Centro
	Baraúna	Centro
	Patu	UERN
	Alexandria	Centro

6.2.2. Os locais para funcionamento das unidades do Programa Café Cidadão são de inteira responsabilidade da CONTRATADA. Contudo, mediante interesse público justificado e autorização da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá se utilizar de prédios públicos ociosos mediante Instrumento Contratual de Permissão de Uso Com Ônus;

6.2.3. Cabe ressaltar que a empresa deverá possuir equipe de apoio administrativo e nutricional, de preferência na capital do Estado do Rio Grande do Norte ou no município onde será prestado o serviço contratado, para que a CONTRATANTE possa tratar de assuntos pertinentes ao funcionamento do Café Cidadão junto à CONTRATADA;

6.2.4. Cabe à CONTRATADA considerar que o fornecimento de alimentação estará sujeito à incidência do Imposto sobre a Circulação de Mercadorias - ICMS, na forma do inciso I, art. 1º, da Lei Estadual nº 6.968, de 30 de dezembro de 1996.

6.3. HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS E ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS:

Descrição	Horário de Distribuição das Refeições
Café da Manhã	Segunda à sexta-feira, das 06 horas às 08 horas.

6.3.1. Os Cafés abrirão simultaneamente, de segunda à sexta-feira, nos horários acima citados e conforme o tipo de serviço prestado, em todos os dias úteis do ano, podendo excepcionalmente funcionar em finais de semana e feriados, desde que, solicitado e autorizado pela CONTRATANTE;

6.3.2. Excepcionalmente, mediante a aprovação prévia da CONTRATANTE, poderá a CONTRATADA utilizar horário especial para abertura e fechamento do(s) café(s) cidadão(s), mediante justificativa.

6.4. DO PRAZO DE INSTALAÇÃO DA UNIDADE DE CAFÉ CIDADÃO E FUNCIONAMENTO

6.4.1. Após a assinatura do contrato, a CONTRATADA terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para que a(s) unidade(s) do(s) café(s) cidadão(s) esteja(m) em pleno funcionamento;

6.4.2. Caberá à CONTRATADA, dentro do prazo estabelecido no subitem 6.3.1 comunicar à CONTRATANTE, a data para visita de vistoria do imóvel onde funcionará a unidade do Café Cidadão, com vistas à obtenção de autorização para o início do seu funcionamento.

6.4.3. Caberá à CONTRATADA a comprovação das Normas Sanitárias, dentro do prazo de 30 (trinta) dias contados a partir da assinatura do contrato, determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, através do Alvará Sanitário da(s) unidade(s) Produtora(s), emitido pelo Órgão de Vigilância Sanitária competente, em conformidade com as Portarias:

- a) RDC nº 216/ ANVISA MS, de 15 de setembro de 2004;
- b) RDC nº 275/ANVISA MS, de 21 de outubro de 2002;
- c) Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
- d) Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993;

6.4.4. A CONTRATADA deverá apresentar Documento de Autorização e Licença de Funcionamento, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal do local da sede da empresa;

6.4.5. Caberá à CONTRATADA, dentro do prazo de 30 (trinta) dias contados a partir da assinatura do contrato, dispor de Manual de Boas Práticas e de POP's específicos para cada unidade, que descrevam as práticas desenvolvidas no processo;

6.4.6. Frente a não apresentação dos documentos constantes dos subitens 6.4.3 e 6.4.5, poderá ser convocado outro fornecedor habilitado, observada a ordem de classificação, na forma do item 7, para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

6.4.7. A CONTRATADA deverá manter uma base operacional no município onde será prestado o serviço pactuado.

6.4.8. O número de profissionais, suas funções e atribuições previstos para execução dos serviços por município/restaurante deve atender às especificidades a seguir:

Lote 01							
Alto do Rodrigues		Baraúna		Patu		Alexandria	
Profissionais	180 refeições/dia	Profissionais	120 refeições/dia	Profissionais	200 refeições/dia	Profissionais	195 refeições/dia
Nutricionista*	01	Nutricionista*	01	Nutricionista*	01	Nutricionista*	01
Operador de Caixa	01	Operador de Caixa	01	Operador de Caixa	01	Operador de Caixa	01
Estoquista	01	Estoquista	01	Estoquista	01	Estoquista	01
Cozinheiro	01	Cozinheiro	01	Cozinheiro	01	Cozinheiro	01

Auxiliar de Cozinha	01	Auxiliar de Cozinha	01	Auxiliar de Cozinha	01	Auxiliar de Cozinha	01
Auxiliar de Serviços Gerais	01	Auxiliar de Serviços Gerais	01	Auxiliar de Serviços Gerais	01	Auxiliar de Serviços Gerais	01
TOTAL	06	TOTAL	06	TOTAL	06	TOTAL	06

6.5. A CONTRATADA deverá garantir a presença semanal de 01 (um) profissional Nutricionista, com certificado de registro expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), o qual deverá responder por apenas um lote (máximo de 04 unidades), permanecendo um dia em cada unidade, para acompanhamento da produção e distribuição de refeições;

6.6. O profissional Nutricionista responsável por cada lote deverá manter registros atualizados de cada unidade visitada, com relatórios MENSAIS, contendo (unidade visitada, data e horário de entrada e saída), de modo a permanecer 01 (um) dia da semana em cada unidade;

6.7. A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente à CONTRATANTE, um cronograma contendo a descrição semanal das unidades onde o profissional Nutricionista atuará, devendo informar ainda, quaisquer alterações que se façam necessárias;

6.8. As demais atribuições dos profissionais pertencentes ao quadro de pessoal das Unidades estão contidas no item 11 - DA DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES E ATRIBUIÇÕES PREVISTAS PARA OS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS do Termo de Referência e deverão ser observadas pela CONTRATADA.

6.9. A CONTRATADA deve seguir todas as orientações e determinações presentes nos itens do Termo de Referência abaixo, sob pena de configurar descumprimento contratual:

- I - Item 12 - DA HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL;
- II - Item 13 - DA APRESENTAÇÃO E APROVAÇÃO DOS CARDÁPIOS;
- III - Item 14 - DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO: CAFÉ;
- IV - Item 15 - DA MANIPULAÇÃO SEGURA DOS ALIMENTOS;
- V - Item 16 - DO SUPORTE OPERACIONAL;
- VI - Item 17 - DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS;
- VII - Item 18 - DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL;
- VIII - Item 19 - DAS EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES;
- IX - Item 20 - DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS;
- X - Item 21 - DO CONTROLE E MONITORAMENTO DO CAFÉ CIDADÃO;
- XI - Item 22 - DO QUADRO DE PESSOAL;
- XII - Item 23 - DA DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA META DIÁRIA E GLOBAL CONTRATADA

7.1. A tabela abaixo especifica a meta diária e quantidade global de refeições a serem contratadas que corresponde ao total estimado de dias de fornecimento de 180 (cento e oitenta) dias:

LOTE	MUNICÍPIO	QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES A SER CONTRATADA	QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES (180 DIAS)
01	Alto do Rodrigues	180	32.400
	Baraúna	120	21.600
	Patu	200	36.000
	Alexandria	195	35.100

- 7.2. A CONTRATADA faturará mensalmente a quantidade de refeições preparada, até o limite da meta diária de refeições pactuada em contrato, da respectiva unidade/lote, conforme quadro do item 29.1, multiplicada pela quantidade de dias úteis do mês de referência, ou seja de execução do serviço;
- 7.3. A meta diária de refeições poderá ser alterada, via termo aditivo, para mais ou para menos, de acordo com os resultados apresentados nos relatórios financeiros, nos termos do art. 65, § 1º e § 2º, inciso II, da Lei nº 8.666/93;
- 7.4. Excepcionalmente, poderá ser solicitado à CONTRATADA, o atendimento de demanda superior a meta diária contratada, cuja solicitação deverá ser formalizada pela CONTRATANTE, por meio de ofício ou outro documento formal, cujo quantitativo de refeições extras pedidas não poderá ultrapassar o total anual de refeições contratadas;
- 7.5. O pagamento de quantitativo de refeições fornecidas acima do limite da meta diária contratada, só poderá ser efetuado, se dentro da quantidade anual de refeições contratada ou se for formalizado aditivo contratual;
- 7.6. A CONTRATANTE poderá dispensar o pagamento do valor da tarifa de contribuição, por refeição fornecida, dos usuários em situação de rua, refugiados e migrantes, pessoas vítimas de desastres ou calamidade pública, dentre outros que se encontrem em situação de insegurança alimentar, procedendo com a comunicação à CONTRATADA para a qual remeterá lista nominal dos beneficiários da gratuidade, Unidades onde os mesmo poderão efetuar suas refeições, quantidade máxima de refeições por pessoa, bem como, o período da vigência da autorização do consumo com gratuidade;
- 7.7. A CONTRATANTE efetuará a compensação dos valores relativos às refeições fornecidas pela CONTRATADA aos usuários com direito à gratuidade, efetuando o pagamento integral do valor unitário da refeição fornecida.

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1. Os serviços objeto do presente Contrato serão executados pela CONTRATADA obedecendo ao disposto no respectivo Termo de Referência e seus anexos, na [Lei nº 8.666/1993](#) e nas demais normas legais e regulamentares pertinentes, sendo, ainda, suas obrigações:
- 8.1.1. Executar os serviços de acordo com sua Proposta e o disposto neste instrumento convocatório e seus anexos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações assumidas;
- 8.1.2. Executar os cardápios em conformidade com os modelos mensais previamente aprovados pela equipe de Nutricionistas da SANF/SETHAS, consultando antecipadamente a CONTRATANTE em caso de necessidade de alteração na sua composição, sendo vedada qualquer substituição sem análise e aprovação da CONTRATANTE, sob pena de aplicação as sanções cabíveis;
- 8.1.3. Responsabilizar-se, civil e administrativamente, sob as penas da Lei, por quaisquer danos e/ou prejuízos materiais ou pessoais que venha a causar, e/ou causados pelos seus empregados ou prepostos, na execução do objeto contratado;
- 8.1.4. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, no todo ou em parte, o objeto do Contrato, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;
- 8.1.5. Iniciar a prestação dos serviços imediatamente após recebida a autorização da Administração Pública, informando, em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo ao início da sua execução;
- 8.1.6. Executar os serviços em horários que não interfiram com o bom andamento da rotina de funcionamento da Administração;
- 8.1.7. Nomear elemento (preposto), reconhecido e aceito pela CONTRATANTE, no local de prestação dos serviços, para orientar a execução das suas atividades, bem como, manter contato com o fiscal de contrato e/ou gestor da CONTRATANTE, solicitando as providências que se fizerem necessárias ao bom cumprimento de suas obrigações, recebendo as reclamações daquela e, por consequência, tomando todas as medidas cabíveis para a solução das falhas detectadas, conforme art. 68 da Lei nº 8.666/93;
- 8.1.8. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta, emitidos por pessoas físicas ou jurídicas nas quais tenha prestado serviços, e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;

- 8.1.9. Substituir, sempre que requerido pela fiscalização do contrato e independentemente de qualquer justificativa por parte deste, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados inadequados, prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da CONTRATANTE ou ao interesse do Serviço Público, resguardados os direitos fundamentais, civis e trabalhistas do empregado em vigor;
- 8.1.10. Disponibilizar espaço adequado, estrutura e funcionário operador de caixa da unidade para realização das atribuições e atividades especificadas nos itens 11.2 e seguintes, tais como o cadastramento de usuários, controles, registros e elaboração de relatórios operacionais diários e mensais, informando, quando requisitado pela CONTRATANTE, o quantitativo de refeições fornecidas, de usuários consumidores, as quantias arrecadadas da contribuição dos usuários, pelas refeições recebidas, quaisquer ocorrências, fora das rotinas e obrigações contratuais, dentre outras atribuições previstas no presente Termo;
- 8.1.11. Disponibilizar sinal de internet permanente no local de funcionamento do café durante toda a vigência contratual, arcando com todos os custos inerentes à sua instalação e manutenção, bem como com a estrutura de equipamentos e mobiliário para funcionamento adequado da Função de Operador de Caixa, nos termos estabelecidos e atribuições definidas neste Termo de Referência;
- 8.1.12. Adquirir e disponibilizar equipamentos necessários ao monitoramento e controle de acesso às unidades dos Cafés, tais como: celular(es) e/ou computador(es), de acordo com subitem 26.4, bem como a garantia de um ponto de internet para implantação de sistema de controle on-line desenvolvido pela CONTRATANTE (aplicativo).
- 8.1.13. A CONTRATADA deve permitir livre implantação e acesso pela CONTRATANTE de todos os meios necessários para a fiscalização da execução do contrato, inclusive, com instalação de equipamentos e uso de recursos da Tecnologia da Informação (TI);
- 8.1.14. Cumprir horários e periodicidade para a execução dos serviços fixados pela Administração, segundo suas conveniências e em consonância com a fiscalização do Contrato;
- 8.1.15. Responsabilizar-se pela execução dos serviços objeto desta contratação;
- 8.1.16. Manter durante toda a execução do contrato as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação técnica;
- 8.1.17. Manter vínculo empregatício formal e expresso com os seus empregados, sendo responsável pelo pagamento de salários e todas as demais vantagens, recolhimento dos encargos sociais e trabalhistas, fiscais e para-fiscais, emolumentos, além de seguros e indenizações, taxas e tributos pertinentes, conforme a natureza jurídica da CONTRATADA, incidentes sobre o objeto do contrato, ficando ressalvado que a inadimplência da CONTRATADA para com estes encargos, não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato, e ensejará a rescisão do contrato, caso a CONTRATADA, uma vez notificada para regularizar as pendências, permaneça inadimplente;
- 8.1.18. Fica esclarecido de que não se estabelece, por força da prestação dos serviços objeto do contrato, qualquer relação de emprego entre a CONTRATANTE e os empregados que a CONTRATADA fornecer para execução dos serviços;
- 8.1.19. Fornecer os equipamentos tipo uniforme, botas, luvas e similares, dentro das especificações estabelecidas nas normas de segurança e medicina do trabalho;
- 8.1.20. Apresentar mensalmente a comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, fiscais, tributárias e previdenciárias, incluindo-se o pagamento dos direitos previstos na Consolidação das Leis do Trabalho e nas Convenções, Dissídios ou Acordos Coletivos de trabalho, obrigações decorrentes do cumprimento das normas de segurança e medicina do trabalho, bem como das normas e legislação especializadas de proteção ao meio ambiente, comprovação de pagamento de salários, vale alimentação, vale transporte, FGTS e seguro de vida e os demais encargos de natureza trabalhista;
- 8.1.21. Deverá exibir os instrumentos de rescisão dos contratos de trabalho vinculados à execução do contrato de prestação de serviços;
- 8.1.22. A CONTRATADA deverá manter uma base operacional no município onde será prestado o serviço pactuado;
- 8.1.23. Nos termos da Lei Complementar 601/2017, que institui o Código Estadual de Segurança Contra Incêndio e Pânico do Rio Grande do Norte (CESIP), a empresa contratada deverá apresentar a esta Secretaria de Estado, dentro de prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, a documentação de certificação de regularidade junto ao Corpo de Bombeiros Militar das instalações físicas onde funcionará(ão) a(as) Unidade(s) de Café Cidadão sob sua gerência;

8.1.24. A CONTRATADA deverá adquirir do valor total destinado à composição do cardápio, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos custos com aquisição de gêneros alimentícios provenientes de produtos oriundos da agricultura familiar e/ou economia solidária, em obediência ao disposto na Lei Nº 10.536 de 03 de julho de 2019, que institui o Programa Estadual de Compras Governamentais da Agricultura Familiar e Economia Solidária (PECAFES), bem como, o DECRETO Nº 29.183, de 30 de setembro de 2019 e DECRETO Nº 29.893, de 05 de agosto de 2020, os quais regulamentam a referida Lei Estadual, em conformidade com o item 9 deste Termo de Referência;

8.1.25. A CONTRATADA deverá apresentar junto à prestação de contas, Notas Fiscais que comprovem as exigências previstas na Lei e Decretos PECAFES;

8.1.26. A CONTRATADA, em cumprimento ao item 9.1, na composição do cardápio, deverá priorizar na aquisição dos produtos da Agricultura Familiar, a Relação disponibilizada no Portal PECAFES: (<https://pecafes.sedraf.rn.gov.br/sicafes/banco-de-precos/>), praticando os preços indicados;

8.1.27. A CONTRATADA se obriga a cumprir rigorosamente as previsões constantes no Item 19 (e subitens) do Termo de Referência, para execução do objeto pela CONTRATADA, bem como a obrigação de padronizar as instalações físicas, fachada e uniformes dos funcionários com os layouts disponibilizados pela CONTRATANTE, conforme previsão no subitem 19.10 previamente ao ato de abertura e funcionamento das atividades na unidade.

8.1.28. A CONTRATADA deverá possuir Certidão de regularidade do profissional Nutricionista no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, em plena validade;

8.1.29. A CONTRATADA deverá possuir Certidão de registro e quitação - CRQ da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, em plena vigência;

8.1.30. A CONTRATADA deverá comprovar o cumprimento das Normas Sanitárias, determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, através do Alvará Sanitário da(s) unidade(s) Produtora(s), emitido pelo Órgão de Vigilância Sanitária competente, em conformidade com as Portarias:

- a) RDC nº 216/ ANVISA MS, de 15 de setembro de 2004;
- b) RDC nº 275/ANVISA MS, de 21 de outubro de 2002;
- c) Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
- d) Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993;

8.1.31. A CONTRATADA também deverá possuir documento de Autorização e Licença de Funcionamento, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal do local da sede da empresa;

9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da CONTRATANTE, para devida e regular execução contratual, além de outras dispostas neste instrumento, no Termo de Referência e na legislação vigente:

9.1.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

9.1.2. Efetuar o pagamento da empresa vencedora até o 30º (trigésimo) dia corrido após apresentação da nota fiscal e/ou fatura e o aceite do Setor Competente;

9.1.3. Garantir o pagamento correspondente à meta diária contratada;

9.1.4. Rejeitar, no todo ou em parte, o serviço prestado fora das especificações deste Termo de Referência e seus Anexos;

9.1.5. Proporcionar todas as facilidades para que o prestador de serviço possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições deste processo;

9.1.6. Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado na Minuta do Contrato;

9.1.7. Fornecer atestados de capacidade técnica e regularidade perante os órgãos de Controle Sanitário, quando solicitado, desde que atendidas as obrigações pactuadas;

9.1.8. Exercer permanente fiscalização dos serviços, por intermédio de um servidor designado pela Administração Pública, o qual anotará em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução dos serviços, determinando as medidas necessárias à regularização das falhas observadas;

- 9.1.9. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução contratual para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 9.1.10. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com o Termo de Referência e Contrato;
- 9.1.11. Garantir o acesso, cadastramento e capacitação para uso do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) inerentes à execução do Contrato;
- 9.1.12. Suspender os pagamentos devidos à CONTRATADA, caso haja descumprimento de qualquer uma das obrigações contidas neste Termo de Referência.

10. **CLÁUSULA DÉCIMA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

- 10.1. À CONTRATANTE, por intermédio do gestor do contrato a servidora e da equipe de supervisão, controle e fiscalização, bem como, demais integrantes de sua equipe técnica, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
- 10.2. Fiscalizar, controlar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- 10.3. Solicitar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida, a qualquer momento que achar necessário ou em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;
- 10.4. A CONTRATANTE, poderá celebrar acordo de cooperação com os Municípios, Conselhos Setoriais de Segurança Alimentar e/ou de Assistência Social ou Organizações da Sociedade Civil (OSC), visando a ampliação da fiscalização e melhoria contínua na gestão do Programa nas Unidades que funcionam o(s) Café(s) Cidadão(ões);
- 10.5. Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, por meio do operador de caixa da Unidade (subitens 11.2.3, 11.2.4 e 11.2.6 do Termo de Referência), através do envio de relatórios operacionais ou de qualquer outro meio complementar disponibilizado pela CONTRATANTE;
- 10.6. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- 10.7. Comunicar formalmente à CONTRATANTE, no prazo de até 72 horas, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 10.8. Nos casos de não observação das normas previstas neste Termo de Referência e no contrato, aplicar as penalidades à CONTRATADA de advertência verbal, advertência escrita, suspensão dos serviços, multa contratual, declaração de inidoneidade para contratar com a administração;
- 10.9. Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições contratada em cada unidade, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, o peso e volume dos pratos ou quentinhas, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;
- 10.10. Recepcionar, conferir e certificar as Notas Fiscais e Faturas de prestação de serviço, juntamente com toda a documentação comprobatória da execução dos serviços e de habilitação da CONTRATADA, encaminhando-as para o setor competente para o pagamento;
- 10.11. Para a supervisão e fiscalização a CONTRATANTE terá a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, devendo examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 10.12. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte dos gêneros alimentícios;
- 10.13. Objetivando o aprimoramento das estratégias de eficiência e efetividade das atividades de fiscalização, poderão ser aplicadas soluções da Tecnologia da Informação, atualizando mecanismos de suporte ao controle quantitativo e qualitativo da Política Pública;
- 10.14. Orientar a CONTRATADA para a apresentação da prestação de contas, para efeito de faturamento e pagamento a ser operada por meio de Peticionamento Eletrônico no Sistema Eletrônico de Informações (SEI);
- 10.15. A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas deste Termo de Referência;

- 10.16. O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do Contrato, devendo ser exercido pelo Gestor e pelo Agente Fiscalizador do Contrato, na forma do art. 67 da Lei nº 8.666/93 e do art. 10º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018;
- 10.17. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Agente Fiscalizador deverão ser solicitadas ao Gestor, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes;
- 10.18. A comunicação entre a Gestão e/ou Fiscalização Contratual e a CONTRATADA será por meio escrito, sempre que se entender necessário o registro de ocorrência relacionada com a execução da contratação;
- 10.19. Ao Gestor e Agente Fiscalizador do Contrato designados pela CONTRATANTE caberá o ateste das faturas dos serviços prestados, desde que cumpridas as exigências estabelecidas no Contrato e neste Termo e seus anexos;
- 10.20. O gestor e Agente Fiscalizador do Contrato podem sustar qualquer fornecimento que esteja em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se tornar necessária;
- 10.21. A análise da documentação fiscal, trabalhista e previdenciária caberá ao gestor ou ao fiscal do Contrato;
- 10.22. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas exigidos poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração;
- 10.23. Quando do encerramento do Contrato, até que a contratada comprove o pagamento das verbas rescisórias ou que os empregados tenham sido realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do Contrato de trabalho, a CONTRATANTE reterá a garantia prestada e os valores das faturas correspondentes a 1 (um) mês de serviço, podendo utilizá-los para o pagamento direto aos trabalhadores no caso de a CONTRATADA não efetuar os pagamentos em até 2 (dois) meses do encerramento da vigência contratual;
- 10.24. Caberá também ao Gestor ou Agente Fiscalizador do Contrato:
- 10.25. I - Comunicar ao Ministério da Previdência Social e à Receita Federal do Brasil (RFB) qualquer irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias.
- 10.26. II - Comunicar ao Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) qualquer irregularidade no recolhimento do FGTS dos trabalhadores terceirizados.
- 10.27. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções;
- 10.28. A Administração poderá conceder prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir a situação;
- 10.29. A CONTRATADA deverá possuir Certidão de regularidade do profissional Nutricionista no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, em plena validade;
- 10.30. A CONTRATADA deverá possuir Certidão de registro e quitação - CRQ da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, em plena vigência;
- 10.31. A CONTRATADA deverá comprovar o cumprimento das Normas Sanitárias, determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, através do Alvará Sanitário da(s) Unidade(s) Produtora(s), emitido pelo Órgão de Vigilância Sanitária competente, em conformidade com as Portarias:
- a) RDC nº 216/ ANVISA MS, de 15 de setembro de 2004;
 - b) RDC nº 275/ANVISA MS, de 21 de outubro de 2002;
 - c) Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997;
 - d) Portaria SVS/MS nº 1.428, de 26 e novembro de 1993;
- 10.32. A CONTRATADA também deverá possuir documento de Autorização e Licença de Funcionamento, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal do local da sede da empresa;
- 10.33. Fica nomeado Gestor do(s) Contrato(s) o servidor Jankarly Varela de O. Moraes, matrícula nº 224.756-9 e Fiscal do(s) Contrato(s) a servidora Gilma Bezerra da Silva, matrícula nº 238.824-3.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO CONTROLE SOCIAL SOBRE O PROGRAMA

11.1. A CONTRATANTE deverá apresentar trimestralmente ao Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA/RN) o relatório de execução do Programa;

11.2. O CONSEA/RN e/ou os Conselhos Municipais de Segurança Alimentar poderão fiscalizar a qualquer tempo o serviço ofertado pelos Cafés in loco, conforme suas atribuições e seguindo ou não critérios e os processos internos de fiscalização e monitoramento do Programa ou quando houver a ocorrência de denúncias;

11.3. A CONTRATADA deverá afixar OBRIGATORIAMENTE, em local de maior visibilidade aos usuários do Programa, cartaz informativo contendo: o preço pago pela CONTRATANTE por cada refeição servida, o valor da contribuição dos usuários pela refeição fornecida, a composição dos pratos, o cardápio do dia e/ou da semana, o número de telefone da OUVIDORIA, o qual será disponibilizado pela SETHAS.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, DOS PREÇOS UNITÁRIOS DAS REFEIÇÕES CONTRATADAS, DA CONTRIBUIÇÃO DOS USUÁRIOS, DO FATURAMENTO E APRESENTAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

12.1. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do dia útil seguinte à data do peticionamento eletrônico da Nota Fiscal/Fatura Eletrônica pela CONTRATADA, que deverá conter o detalhamento dos serviços executados e materiais empregados, conforme disposto no art. 73 da Lei n. 8.666/1993;

12.2. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela CONTRATADA;

12.3. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura Eletrônica deverá ocorrer no prazo de 5 (cinco) dias, contado da data final do período de adimplimento da parcela da contratação a que aquela se referir;

12.4. A apresentação da Nota Fiscal/Fatura Eletrônica e dos demais documentos necessários ao atesto e pagamento deverão ocorrer sempre em conjunto e exclusivamente por meio de peticionamento eletrônico pela CONTRATADA no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) da CONTRATANTE, utilizando a funcionalidade de Peticionamento de Processo Novo e o tipo de processo "Gestão de Contrato: Processo de Pagamento";

12.5. Para que o peticionamento eletrônico seja possível é impreterível que o representante da CONTRATADA possua cadastro como Usuário Externo no SEI da CONTRATANTE liberado, sendo de sua responsabilidade realizar o referido cadastro, conforme suas normas próprias, acessando a opção "Clique aqui se você ainda não está cadastrado" na página de Acesso Externo do SEI disponibilizado no seguinte endereço: http://localhost/sei/controlador_externo.php?acao=usuario_externo_logar&id_orgao_acesso_externo=0.

12.5.1. Caso a CONTRATADA não tenha procedido ao mencionado cadastro para realizar o peticionamento eletrônico, não será possível a realização do atesto;

12.6. Para o devido atesto, será necessária a apresentação dos seguintes documentos:

12.6.1. Nota Fiscal/Fatura Eletrônica, com respectivo DANFE e, se aplicável, o arquivo xml correspondente;

12.6.1.1. O documento de cobrança deverá conter o número do respectivo Contrato, o período da prestação dos serviços, o detalhamento dos serviços executados e o detalhamento dos tributos previstos na legislação tributária federal, estadual e municipal;

12.6.1.2. Comprovantes da regularidade fiscal e trabalhista, constatada por meio de consulta online ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e ao sistema do Tribunal Superior do Trabalho (TST), ou, na impossibilidade de acesso aos referidos Sistemas, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei n. 8666/1993.

12.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura Eletrônica ou dos documentos pertinentes à contratação, ou ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

12.8. Verificada a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado, perante o SICAF e TST, sem prejuízo do pagamento, a CONTRATANTE notificará, por escrito, a CONTRATADA da ocorrência, para que, no

prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação, promova a regularização ou apresente sua defesa, sob pena de rescisão do Contrato;

12.9. A existência de registro no SICAF de aplicação de penalidade à empresa CONTRATADA por órgão da Administração Pública não obsta o pagamento;

12.10. A Nota Fiscal/Fatura Eletrônica será obrigatoriamente atestada pelo Gestor e Agente Fiscalizador da CONTRATANTE, designados para acompanhar e fiscalizar os serviços, desde que os mesmos tenham sido executados a contento, sem o que não poderá ser feito o pagamento correspondente;

12.11. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA antes de paga ou relevada a multa que lhe tenha sido aplicada;

12.12. A CONTRATANTE pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos deste Contrato;

12.13. Os documentos de cobrança deverão ser emitidos com o CNPJ indicado no preâmbulo do Contrato. Caso haja mudança do CNPJ, a CONTRATADA deverá solicitar sua alteração, com as devidas justificativas, apresentando a mesma documentação exigida na contratação para análise e aprovação. Após a análise, sendo aprovada a alteração, será formalizada por meio de Termo Aditivo ao Contrato Original;

12.14. Caso o documento de cobrança apresente erro ou inconsistência, acarretará a devolução do referido documento, dentro do prazo estipulado para atesto, interrompendo-o quando da devolução, devendo a CONTRATADA encaminhar nova cobrança para o devido atesto;

12.15. Sendo identificada cobrança indevida após o pagamento do documento de cobrança, a CONTRATANTE notificará à CONTRATADA para que seja feito o acerto no faturamento do mês subsequente, ou no caso do Contrato já encerrado o imediato reembolso do valor;

12.16. Para efeito de registros dos serviços executados e prestação de contas a CONTRATADA deverá apresentar relatórios, conforme especificados nos itens que seguem, em estrita conformidade com as metas elencadas no quadro do subitem 29.1, do Termo de Referência e preços da contratação.

12.17. A CONTRATADA deverá apresentar as devidas comprovações das refeições fornecidas, a serem comprovadas através de relatórios operacionais diários e relatório mensal de prestação de contas, cujos modelos e formulários serão disponibilizados pela SETHAS, bem como, por meio da instalação e uso de sistemas informatizados de registro e emissão de relatórios também disponibilizados, a qualquer tempo, pela CONTRATANTE;

12.18. A CONTRATADA deverá registrar e informar a quantidade de usuários consumidores em cada dia, a quantidade de taxas da contribuição recebidas dos usuários, e o valor total arrecadado diariamente, cujas informações serão conferidas e passível de aprovação pelo Fiscal do Contrato, antes da efetivação do pagamento pela CONTRATANTE;

12.19. Para fins de verificação e pagamento pela CONTRATANTE serão considerados como válidos apenas os relatórios diários operacionais e relatório mensal de prestação de contas nos modelos fornecidos pela CONTRATANTE, além da possibilidade de utilização, de outros instrumentos eletrônicos e tecnológicos que permita o levantamento de informação quantitativa e qualitativa do público consumidor, a qual o Programa se destina;

12.20. A CONTRATADA efetuará o recebimento das tarifas de contribuição pagas pelos usuários, cujo valor atual, para as refeições de café da manhã é no valor de **R\$ 0,50 (cinquenta centavos) por refeição**; não podendo, em nenhuma hipótese efetuar cobrança de valor diferente, nem deixar de efetuar o devido recebimento, salvo autorização expressa da CONTRATANTE;

12.21. O valor de contribuição do usuário relativo a uma refeição é definido única e exclusivamente pela CONTRATANTE, a SETHAS, que deverá normatizar quaisquer alterações nos valores e/ou critérios de cobrança e isenções a serem estabelecidas, de forma permanente ou temporária, por meio de Portaria ou outra normativa;

12.22. A CONTRATADA ficará responsável por recolher os valores correspondentes às taxas de contribuição dos usuários, que ficará sob sua custódia, prestando contas mensalmente dos valores arrecadados, cujo total será compensado por meio de dedução, do valor bruto da nota fiscal apresentada para efeito de pagamento;

12.23. A CONTRATANTE, pagará a parcela mensal contratada, calculando-se a diferença entre o valor da nota bruta, menos o total arrecadado relativo às contribuições dos usuários pagantes, compensando-se o valor

correspondente ao R\$ 0,50 não recolhidos dos usuários autorizados a consumir com gratuidade, aplicando-se a seguinte Fórmula:

Valor bruto da Nota Fiscal [-] Valor total correspondente ao total de refeições servidas [+] Valor correspondente aos usuários com gratuidade = VALOR LÍQUIDO A SER PAGO

EX.: Considerando o valor da Refeição de R\$ 5,00:

760 refeições/dia x 22 dias úteis = 16.720 refeições/mês x R\$ 5,00 = R\$ 83.600,00 (Valor bruto da Nota Fiscal)

16.720 refeições/mês x R\$ 1,00 = R\$ 8.360,00 - R\$ 330,00 (660 refeições gratuitas fornecidas) = R\$ 8.030,00 (valor a ser retido da Nota Fiscal)

EXEMPLO DA FÓRMULA APLICADA: R\$ 83.600,00 - R\$ 8.360,00 + R\$ 330,00 = R\$ 75.570,00

12.24. O valor da contribuição paga pelos usuários, pela refeição consumida deverá ser registrado e informado, diariamente, pela empresa contratada, à SETHAS, que, na ocasião da apresentação da prestação de contas para efeito de pagamento, efetuará a dedução desses valores arrecadados, do valor bruto da nota fiscal apresentada, devendo essa nota fiscal ser acompanhada da demonstração detalhada na prestação de contas;

12.25. A CONTRATANTE deverá fiscalizar, controlar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço nas Unidades do Café Cidadão através de inspeções periódicas;

12.26. A CONTRATANTE, poderá celebrar acordo de cooperação com os Municípios, Conselhos Estadual e Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional ou Organizações da Sociedade Civil (OSC), visando a ampliação de sua estrutura de fiscalização e melhoria contínua da gestão do Programa;

12.27. O pagamento pelos serviços de fornecimento de refeições será efetuado à CONTRATADA no mês subsequente aos serviços prestados, desde que os documentos de prestação de contas, Nota Fiscal, Fatura, relatórios diários e mensais de registro das refeições fornecidas e certidões de regularidade fiscal e sanitária, estejam em corretas e completas conforme estabelece a legislação vigente;

12.28. A empresa contratada deverá emitir Nota Fiscal em conformidade com os relatórios operacionais e mensais de contabilização das refeições fornecidas, devendo registrar, no campo de observação das respectivas Notas Fiscais, os valores a serem deduzidos, bem como, o tipo de refeição fornecida, o valor unitário da contribuição dos usuários, multiplicado pelo total de refeições servidas no período (mês), o total de refeições fornecidas com gratuidade, apresentando o valor total a ser deduzido e atestando estar ciente e de acordo com o valor líquido a ser recebido;

12.29. A CONTRATANTE pagará mensalmente o valor correspondente ao total da meta diária contratada multiplicado pelos dias úteis do mês de prestação dos serviços, aplicadas as deduções e compensações referentes às contribuições dos usuários e gratuidades, conforme explicitado nos itens acima;

12.30. Caso a CONTRATANTE constate que a meta contratada não vem sendo atingida, ou tenha diagnóstico de demanda maior do que o total de refeições originalmente contratadas, com base nos relatórios mensais de prestação de contas ou outros meios implementados, esta poderá solicitar redução ou acréscimo de quantitativo, nos termos do art. 65, § 1º e § 2º, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

13.1. Este Contrato poderá ser alterado, nas hipóteses previstas no art. 65 da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas;

13.2. A CONTRATADA, em decorrência de aumento ou diminuição quantitativa do objeto licitado, e obedecendo-se as condições inicialmente previstas no Contrato, ficará obrigada a aceitar os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários à execução dos serviços até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato;

13.3. Fica facultada, entretanto, a supressão além do limite acima estabelecido, mediante consenso entre os contratantes.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO REAJUSTE E MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO

14.1. Os preços da presente contratação serão fixos e irrevogáveis, por vedação legal ao reajuste de preços em contratos de periodicidade inferior a um ano, conforme art. 2º, §1º, da Lei Federal nº 10.192, de 14 de

fevereiro de 2001, mantendo-se, entretanto, o direito ao reequilíbrio econômico-financeiro da contratação, conforme subitem abaixo.

14.2. Objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual, nos termos do artigo 65, inciso II, alínea d, da Lei nº 8.666 /93;

14.3. Este Contrato poderá ser alterado, nas hipóteses previstas no art. 65 da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas;

14.4. A CONTRATADA, em decorrência de aumento ou diminuição quantitativa do objeto licitado, e obedecendo-se as condições inicialmente previstas no Contrato, ficará obrigada a aceitar os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários à execução dos serviços até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato;

14.5. Fica facultada, entretanto, a supressão além do limite acima estabelecido, mediante consenso entre os contratantes.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, bem como no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e Decreto Estadual nº 20.103/2007 que regulamenta a aplicação do Pregão na forma eletrônica, a CONTRATADA, no curso da execução do Contrato, estará sujeita às seguintes penalidades, garantidos o contraditório e ampla defesa:

- I - advertência, com fundamento no art. 87, inciso I, da Lei nº 8.666/93;
- II - multa, com fundamento no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93;
- III - impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Federal e descredenciamento do SICAF pelo prazo de até 5 (cinco) anos, com fundamento no art. 7º da Lei nº 10.520/2002;
- IV - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, por prazo não superior a 2 (dois) anos, com fundamento no art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93;
- V - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, com fundamento no art. 87, inciso IV, da Lei nº 8.666/93.

15.2. Eventual desistência da CONTRATADA após sua expressa manifestação de interesse na prorrogação contratual ensejará a aplicação pela CONTRATANTE de multa de até 10% (dez por cento) do valor global do Contrato, sem prejuízo das demais penalidades e responsabilidade civil pelos prejuízos causados ao interesse público;

15.3. Na hipótese de reincidência específica, pela segunda vez, nas infrações de graus 02 e 03 previstas na Tabela 1, restará caracterizada a inexecução parcial do Contrato e, em nova reincidência, inexecução total do Contrato, ensejando a rescisão unilateral da avença.

15.4. O valor da multa aplicada deverá ser descontado por ocasião do pagamento a ser efetuado pela CONTRATANTE, ou recolhido via GRU, podendo ainda ser descontado da garantia oferecida ou cobrado judicialmente;

15.5. As penalidades somente poderão ser relevadas nos casos para os quais a CONTRATADA não tenha, de qualquer forma, concorrido ou dado causa, devidamente comprovados por escrito e aceitos pelo CONTRATANTE;

15.6. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não afeta os processos de responsabilização e aplicação de penalidades decorrentes de atos ilícitos alcançados pela Lei n. 12.846, de 01 de agosto de 2013;

15.7. Visando garantir a qualidade do serviço prestados, será aplicada a pretensa contratação uma avaliação de qualidade dos serviços ofertados;

15.8. A ocorrência de irregularidades nos serviços será objeto de penalidade, com previsão de aplicação de advertência, multa pecuniária, suspensão para contratar com a Administração Pública por até 02 (dois) anos

e/ou declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública;

15.9. A multa eventualmente aplicada sobre o valor pago pela CONTRATANTE à CONTRATADA, referir-se-á ao mês em que se verificou a irregularidade, sendo o desconto efetuado no pagamento da fatura imediatamente posterior à aplicação da penalidade;

15.10. A multa eventualmente aplicada é proporcional ao valor pago no mês, e não ao valor global do contrato;

15.11. A gradação no valor do percentual a ser aplicado, deverá estar de acordo com as seguintes faixas:

TABELA 1 – Percentual de aplicação sobre cada ocorrência de infração:

Percentual Correspondente	Ocorrência de Irregularidades
2%	Primeira irregularidade de Grau 1 (leve ou moderada)
5%	Reincidência de irregularidades de Grau 1 (leve ou moderada) Primeira irregularidade de Grau 2 (grave)
10%	Reincidência de irregularidades de Grau 2 (grave) Primeira irregularidade de Grau 3 (gravíssima)

15.12. Os parâmetros de dosimetria de penalidades, por descumprimento contratual e de normas pactuadas, que orientam a aplicação das sanções administrativas são os seguintes:

15.13. Grau 1 - Leve

15.14. Funcionário inadequadamente uniformizado ou utilizando acessórios não permitidos (anéis, alianças, relógios, pulseiras, brincos, colares e etc.), sem usar touca, máscara descartável ou luvas apropriadas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamentos, ou ainda, qualquer inobservância ao item 12 do Termo de Referência;

15.15. Não deixar afixado nos locais definidos o cardápio semanal ou mensal atualizado do Café Cidadão, devidamente assinado pelo Nutricionista responsável pela Unidade;

15.16. Não instalar quadro de avisos em local acessível, contendo as seguintes informações: horário de funcionamento, número de refeições servidas/dia, valor da refeição pago pela CONTRATANTE, valor da contribuição paga por refeição pelos beneficiários, cardápio mensal, gramaturas das porções de cada preparação do cardápio, contato da ouvidoria do(s) Programa(s) e do Órgão de Vigilância Sanitária municipal ou estadual;

15.17. Grau 1 - Moderada

15.18. Não contratar e manter a quantidade de funcionários suficientes para a execução de todos os serviços, conforme previsão contratual;

15.19. Armazenar alimentos preparados e não servidos, nas dependências do Café Cidadão;

15.20. Não segurar os funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, conforme preceitua a Lei, e/ou não apresentar à CONTRATANTE documentos comprobatórios;

15.21. Não providenciar, de acordo com a legislação vigente, exame de saúde dos funcionários.

15.22. Não apresentar ou permitir a fiscalização pela CONTRATANTE da documentação comprobatória dos exames de saúde dos funcionários;

15.23. Grau 2 - Grave

15.24. Não registrar, de acordo com a legislação trabalhista vigente, os funcionários, arcando com todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, além de não apresentar, quando solicitado, documento comprobatório do pagamento de impostos;

15.25. Não manter um profissional nutricionista durante todo o horário de funcionamento do café, segundo a Resolução nº380/2005 – CFN e/ou legislação superveniente;

15.26. Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONTRATANTE;

15.27. Não seguir a gramatura, o cardápio mensal e as características das preparações e líquidos definidas no Termo de Referência;

15.28. Servir suco produzido a partir da utilização de refrescos artificiais e/ou qualquer outro produto que não seja a polpa ou a própria fruta, conforme estabelece o subitem 14.6 e seguintes deste Termo de

Referência;

- 15.29. Não apresentar as planilhas de controle de higienização das instalações e equipamentos, em conformidade com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), devidamente datadas e assinadas pelos profissionais responsáveis;
- 15.30. Não possuir o Manual de Boas Práticas de Fabricação e/ou o POP, escritos e praticados, de acordo com a legislação sanitária vigente;
- 15.31. Deixar de remover o lixo das dependências internas ou acondicioná-lo de forma imprópria na área externa;
- 15.32. Não apresentar o certificado de realização do serviço de desinsetização do Café Cidadão, devidamente acompanhado do alvará sanitário da empresa desinsetizadora;
- 15.33. Não disponibilizar lavatório e produtos adequados para a assepsia das mãos dos funcionários e/ou usuários nas áreas de produção, manipulação e distribuição das refeições;
- 15.34. Não manter em condições adequadas o mobiliário, equipamentos e estrutura física do prédio onde funciona o Café;
- 15.35. Não realizar a devida identificação e padronização da Unidade ou deixar de fazer a manutenção da mesma, no que diz respeito à pintura, à placa de fachada do prédio, às placas de sinalização internas e fardamento dos funcionários;
- 15.36. Deixar de responsabilizar-se pelo funcionamento e segurança do Café, em conformidade com o Termo de Referência;
- 15.37. Cumprir irregularmente o horário de funcionamento estabelecido para a prestação dos serviços no Café;
- 15.38. Interromper temporariamente o serviço, gerando filas, por atraso na produção ou falta/substituição de item ou itens do cardápio, e/ou utensílios como talheres, pratos e/ou bandejas;
- 15.39. Não manter em adequado funcionamento o sistema eletrônico de controle de acesso dos usuários, ou deixar de realizar a imediata manutenção do mesmo, dentro do prazo estabelecido, na ocorrência de falhas e/ou outros problemas de qualquer natureza, que inviabilize o correto funcionamento do sistema.
- 15.40. Não apresentar ou permitir a fiscalização pela CONTRATANTE da documentação comprobatória dos exames de saúde dos funcionários.
- 15.41. **Grau 3 - Gravíssima**
- 15.42. Não permitir o acesso da equipe de fiscalização em todas as áreas e etapas de preparação e distribuição das refeições ou se negar a apresentar os documentos necessários à comprovação da execução do serviço;
- 15.43. Não possuir e afixar em local acessível o alvará sanitário do local onde funciona o Café Cidadão, dentro da vigência definida pelos Órgãos sanitários;
- 15.44. Cobrar preços superiores aos fixados no Termo de Referência;
- 15.45. Desobediência às normas estabelecidas, assim como não manter em condições adequadas a higienização dos equipamentos, utensílios e instalações do Café Cidadão, de acordo com a RDC nº 216/2004 – ANVISA e/ou legislação superveniente;
- 15.46. Não coletar ou não permitir a coleta de amostras das preparações diárias e/ou deixar de conservá-las adequadamente;
- 15.47. Reutilizar gêneros alimentícios preparados e não servidos em dia subsequente ou ainda, como ingrediente para outra preparação;
- 15.48. Servir alimento contaminado ou que por qualquer motivo, não atenda aos parâmetros da vigilância sanitária;
- 15.49. Não obedecer aos critérios de tempo e temperatura dos alimentos prontos para o consumo;
- 15.50. Descumprir a quantidade diária de refeições contratada, sem anuência da CONTRATANTE;
- 15.51. Vender ou fornecer quantidade superior a 02 (duas) refeições por usuário por dia, com intuito de revendê-las ou qualquer outro mecanismo de burla;

- 15.52. Os valores apurados em decorrência do descumprimento dos itens indicados na avaliação de qualidade dos serviços serão objeto de glosa na fatura mensal a ser paga à empresa contratada;
- 15.53. As infrações descritas acima são meramente exemplificativas. Situações diversas poderão ser definidas pelos respectivos fiscais e gestores do contrato;
- 15.54. Não dispor das condições necessárias à realização dos procedimentos de higienização e assepsia das mãos, sendo obrigatória a disposição de lavatórios no salão de distribuição das refeições, devidamente dotados de água corrente, sabonete líquido antisséptico e papel toalha descartável não reciclado;
- 15.55. Deixar de disponibilizar aos funcionários, em quantidade suficiente, todos os insumos de proteção necessários, tais como álcool a 70%, máscaras e luvas descartáveis;
- 15.56. Descumprir as recomendações de controle e enfrentamento à disseminação do Coronavírus, prevista no Decreto Estadual nº 30.975 de 15 de outubro de 2021 que declara o "Estado de Calamidade Pública" em todo o território do Rio Grande do Norte, em virtude de "desastre natural biológico por epidemia de doenças infecciosas virais que provoca o aumento brusco, significativo e transitório da ocorrência de doenças infecciosas geradas por vírus", bem como sob o Decreto Estadual nº 30.911 de 16 de setembro de 2021, fixando autonomia às autoridades competentes para adotar medidas necessária e úteis, à medida em que reforça a importância do compromisso na adoção de medidas que garantam proteção específica aos públicos em situação de maior vulnerabilidade social ou enquanto durar a pandemia reconhecida e declarada por meio de atos normativos futuros pelo governo estadual, e as recomendações constantes na Portaria nº 188, de 03 de fevereiro de 2020, do Ministério da Saúde;
- 15.57. Deixar de conscientizar seus funcionários quanto aos riscos de contaminação pelo novo Coronavírus, e quanto à necessidade de reportarem a ocorrência dos sintomas;
- 15.58. Omitir ou prestar informação inverídica quanto ao quantitativo de refeições fornecidas no dia/mês da respectiva unidade.

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO CONTRATUAL**

- 16.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas no art. 78 da Lei nº. 8.666/93 ou em regulamento;
- 16.2. Os procedimentos de rescisão contratual, tanto os amigáveis, como os determinados por ato unilateral da CONTRATANTE, serão formalmente motivados, asseguradas, à CONTRATADA, na segunda hipótese, a produção de defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de seu recebimento;
- 16.3. Em hipótese de desacolhimento da defesa pelo Gestor do contrato, em última instância, caberá interposição de recurso hierárquico no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação da decisão rescisória diretamente ao Secretário(a) de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social;
- 16.4. Quanto à sua forma a rescisão poderá ser:
- I - por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº. 8.666/93;
 - II - amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da contratação, desde que haja conveniência para a Administração;
 - III - judicial, nos termos da legislação.
- 16.5. A rescisão do contrato terá lugar de pleno direito, independentemente de interposição judicial ou extrajudicial, obedecido às situações previstas nos incisos I a XVIII, do artigo 78, da Lei nº. 8.666/93, em sua atual redação e especialmente quando a empresa adjudicatária:
- I - Atrasar injustificadamente a prestação do serviço, objeto contratado, além do prazo estabelecido em contrato, e em se tratando de serviços, na data e horário exatos que forem definidos, que ultrapasse 30 (trinta) dias corridos após o prazo preestabelecido neste Contrato, sem comunicação prévia e justificativa aceita pela CONTRATANTE;
 - II - Falir ou dissolver-se; e
 - III - Transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes do Contrato, sem a expressa anuência da CONTRATANTE;

IV - Por acordo amigável e consensual entre as partes, reduzida a termo do Contrato, desde que haja total anuência e conveniência para a CONTRATANTE no resguardo do melhor interesse público;

V - Judicialmente, nos termos da legislação, aplicável à espécie.

16.6. Está prevista a rescisão, ainda para os casos:

a) Supressão, por parte da CONTRATANTE, acarretando modificação do valor inicial do contrato, além do limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado, estabelecido à época da celebração do Contrato, devidamente corrigido à data da supressão;

b) Suspensão de sua execução, por ordem escrita da CONTRATANTE, por prazo superior a 120 (cento e vinte dias) dias corridos, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou, ainda, por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente, do pagamento obrigatório de indenizações sucessivas e contratualmente imprevistas, desmobilizações e imobilizações e outras previstas, assegurado à CONTRATANTE, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

c) Atraso superior a 90 (noventa) dias corridos dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE, salvo em caso de calamidade pública ou financeira, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado a CONTRATADA, o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

d) Descumprimento do disposto no Inciso V, do art. 27, da Lei nº. 8.666/93, em sua atual redação, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;

16.7. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

16.8. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei Federal nº 8.666, de 1993.

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS**

17.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

18. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO**

18.1. A publicação do presente Contrato deverá ser providenciada, em extrato no Diário Oficial do Estado, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo máximo de até 20 (vinte) dias, na forma prevista no parágrafo único do art. 61 da [Lei nº 8.666/1993](#).

19. **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO**

19.1. Fica eleito o foro da Comarca de Natal/RN para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato, com exclusão de qualquer outro.

E, para firmeza e prova de assim haverem, entre si, ajustado e acordado, após ter sido lido juntamente com seu(s) anexo(s), o presente Contrato é assinado eletronicamente pelas partes.

Natal/RN, data da assinatura eletrônica/digital.

IRIS MARIA DE OLIVEIRA

Secretária de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social

CONTRATANTE**CINDY LEMOS ARAÚJO**

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI

CONTRATADA

Testemunhas:

Nome: LORENA DA SILVA LEITE

CPF: 071.277.214-67

Nome: JANAÍNA BULHÕES DE ARAÚJO

CPF: 938.073.174-49



Documento assinado eletronicamente por **Cindy Lemos de Araujo, Usuário Externo**, em 10/01/2023, às 15:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **LORENA DA SILVA LEITE, Chefe de Grupo Auxiliar**, em 10/01/2023, às 15:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **JANAINA BULHOES DE ARAUJO, Subcoordenadora**, em 10/01/2023, às 15:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **IRIS MARIA DE OLIVEIRA, Secretária de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social**, em 10/01/2023, às 16:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **JANKARLY VARELA DE OLIVEIRA MORAIS, Coordenador**, em 24/02/2023, às 14:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **18157438** e o código CRC **DEF8C5C1**.



PREFEITURA MUNICIPAL DO NATAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL – SEMDES
UNIDADE SETORIAL DE ADMINISTRAÇÃO GERAL - USAG

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa, LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, CNPJ nº.: 17.822.035/0001-09, IE nº.: 20.284.522-2, E-mail: levereicoes@gmail.com, firmou com a SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL – SEMDES, com sede na Rua Jundiá, n. 644, Tirol, Natal/RN, CEP 59020-120, inscrita no CNPJ sob o nº08.241.747/0017-00, contrato de prestação de serviços conforme especificações abaixo:

Contrato: 014/2022 **Processo Administrativo nº.:** SEMDES-20220348987

Origem.: adesão à ata de registro de preços nº 014/2022 originária do Pregão Eletrônico SRP nº 24.136/2021.

Vigência: Contrato nº.: 11/07/2022 a 31/12/2019

Objeto: contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições padronizadas, sob a forma de buffet para lanches (coffee break), com a finalidade de atender as demandas da Secretaria Municipal de Segurança Pública e Defesa Social de Natal/RN (SEMDES).

DADOS DO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PELOS SERVIÇOS EXECUTADOS:

MARILIA CAMPOS BEZERRA, CRN nº 7558, período de atuação na execução dos serviços de 11/07/2022 até 31/12/2023.

SERVIÇOS EXECUTADOS PELA EQUIPE NUTRICIONAL: elaboração e implantação do manual de boas práticas e do procedimento operacional padrão; elaboração dos cardápios de acordo com a caracterização da clientela e sazonalidade dos alimentos; avaliação do cardápio implementado; controle higiênico sanitário da unidade de alimentação e nutrição, dentre outras inerentes às atribuições profissionais.

DESCRIÇÃO DO SERVIÇO EXECUTADO

Esclareço ainda que o fornecimento de refeições abaixo foi eventual e não diário, conforme demanda do SEMDES Natal/RN:

ITEM	QTD ANUAL CONTRATADA	ESPECIFICAÇÕES
01	600	SERVIÇO DE COFFEE BREAK ● Bandeja de frios contendo: queijo, salaminho, presunto, copa, blanquet e outros (em média 100 g por pessoa); ● 4 (quatro) tipos de salgados, sendo 02 (dois) tipos de salgados fritos e 02 (dois) tipos de salgados de forno com tamanho unitário padrão coquetel; ● 01 (um) mini sanduíche com pão de forma ou sírio; ● 02 (dois) tipos de torta salgada; ● 01(um) tipo de salada de frutas; ● 02 (dois) tipos de bolo caseiro, sendo um sabor ameixa e o outro sabor chocolate; ● 01 (um) tipo de torta doce ; ● 03 (três) tipos de biscoito caseiro, sendo 02 (dois) doces e 01 (um) salgado; ● Pão de queijo com 02 (dois) tipos de pasta/patê; ● Água mineral sem gás ● 03 (três) variedades de refrigerantes, sendo 01 (um) diet; ● 03 (três) variedades de sucos de frutas da época, não adoçados; ● 03 (três) tipos de bebidas quentes não adoçados (café, chá e chocolate quente); ● Sachês de açúcar e adoçante; ● Guardanapos e descartáveis (copos para suco, salada e café, palheta, colher, garfo, faca, pratos pequenos, etc).

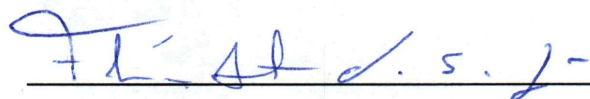
Atestamos ainda, que, os objetos dos serviços acima descritos, foram e estão sendo realizados dentro das condições adequadas, cumprindo as devidas obrigações contratuais, não existindo em nossos registros nada que até a presente data que desabone sua

PREFEITURA MUNICIPAL DO NATAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL – SEMDES
UNIDADE SETORIAL DE ADMINISTRAÇÃO GERAL - USAG

conduta MORAL, ÉTICA E PROFISSIONAL, bem como sua CAPACIDADE TÉCNICO-OPERACIONAL, sendo a RT responsável pela elaboração e implantação do manual de boas práticas e do procedimento operacional padrão; Elaboração dos cardápios de acordo com a caracterização da clientela e sazonalidade dos alimentos; Avaliação do cardápio implementado; Controle higiênico sanitário da unidade de alimentação e nutrição.

Sendo só, firmamos o presente.

Natal, 12 de julho de 2023.



Flávio Antônio da Silva Júnior
Mat. 73.116-8 CPF: 057.566.114-36



SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL
Avenida Salgado Filho, s/n, Centro Administrativo do Estado - Bairro Lagoa Nova, Natal/RN, CEP 59064-901
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - http://www.sethas.gov.br

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Processo nº 02010009.004327/2019-13

Interessado: @interessados_virgula_espaco@

Atestamos para os devidos fins, que a empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, CNPJ/MF.17.822.035/0001-09, executou de forma satisfatória junto a SECRETARIA DE ESTADO, DO TRABALHO, HABITAÇÃO E ASSISTÊNCIA SOCIAL - SETHAS, órgão da Administração Direta, CNPJ nº 08.277.824/0001-15, com sede no Centro Administrativo do Poder Executivo Estadual, em Natal/RN, S/N, nesse ato representado pela COORDENADORIA OPERACIONAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL - CODES, responsável pela Coordenação do Programa Café Cidadão os serviços abaixo discriminados: CONTRATO Nº.: 043/2022, originário de dispensa de licitação pertencente ao Processo Administrativo Nº.: 02010009.001222/2022-16.

OBJETO EXECUTADO: contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições do tipo café da manhã, que serão oferecidas nas unidades de Restaurantes Populares dos municípios de Alto do Rodrigues, Baraúna, Patu e Alexandria.

Número do contrato: 43/2022

Período de execução dos serviços: 25/07/2022 a 19/01/2023

Endereço completo do local de execução dos serviços:

Alto do Rodrigues/RN

Baraúna/RN

Patu/RN

Alexandria/RN

Dados dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos pelos serviços executados:

MARILIA CAMPOS BEZERRA

Número de Inscrição no CRN: CRN-6 Nº 7558.

Período de execução: 25/07/2022 a 19/01/2023

Descrição do serviço executado:

Fornecimentos total realizados no período de 25 de julho de 2022 a 19 de janeiro de 2023.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND.	MÉDIA DIÁRIA	TOTAL DO PERÍODO

01	Preparação, fornecimento e distribuição de refeições do tipo café da manhã na cidade de Baraúna/RN	Und.	180	14.700
02	Preparação, fornecimento e distribuição de refeições do tipo café da manhã na cidade de Patu/RN	Und.	120	24.600
03	Preparação, fornecimento e distribuição de refeições do tipo café da manhã na cidade Alexandria/RN	Und.	200	23.985
04	Preparação, fornecimento e distribuição de refeições do tipo café da manhã na cidade de Alto do Rodrigues/RN	Und.	195	22.320

Atestamos ainda, que os serviços foram executados satisfatoriamente, com qualidade técnica, nada constando que a desabone até a presente data.

Por verdade, firmamos o presente.

Natal/RN, 17 de março de 2023.

JANKARLY VARELA DE OLIVEIRA MORAIS

Coordenador - CODES/SETHAS

IRIS MARIA DE OLIVEIRA

Secretária de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social



Documento assinado eletronicamente por **JANKARLY VARELA DE OLIVEIRA MORAIS, Coordenador**, em 17/03/2023, às 14:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **IRIS MARIA DE OLIVEIRA, Secretária de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social**, em 20/03/2023, às 09:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **19188752** e o código CRC **B6B193F0**.



PODER JUDICIÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE
TRIBUNAL DE JUSTIÇA
SECRETARIA-GERAL

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os fins de direito e sob as penas da Lei, que a empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 17.822.035/0001-09, com endereço na Praça Sete de Setembro, s/n, Cidade Alta – Natal/RN, prestou a este Tribunal de Justiça do Rio Grande do Norte, os serviços relacionados a seguir, em decorrência do Contrato nº 052/2018, conforme planilha abaixo:

Processo administrativo: 0652/2018

Pregão eletrônico: 23/2018

Vigência: Contrato nº 01/11/2018 a 31/11/2019; Primeiro Termo Aditivo CTR nº 052/2018 de 01/11/2019 a 31/10/2020; Segundo Termo Aditivo CTR nº 052/2018 de 01/11/2019 a 31/10/2021 e Terceiro Termo Aditivo CTR nº 052/2018 de 01/11/2019 a 31/10/2022.

DESCRIÇÃO DOS ITEM/SERVIÇO	GRUPO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
Prestação, por demanda, de serviços de fornecimento de Refeições e Lanches para as sessões do Tribunal do Júri Popular das Comarcas de Natal (1ª e 2ª Varas Criminais e Vara da Infância e Juventude) e demais Comarcas do Interior.			
ACARI, CAICÓ, CRUZETA, CURRAIS NOVOS, FLORÂNIA, JARDIM DE PIRANHAS, JARDIM DO SERIDÓ, JUCURUTU, PARELHAS, SANTA CRUZ, SÃO PAULO DO POTENGI, SÃO TOMÉ, SÃO JOÃO DO SABUGI, SERRA NEGRA DO NORTE E TANGARÁ.	05	2.200 (Refeição-Quentinha). 1.700 (Lanches)	
APODI, ASSÚ, AREIA BRANCA, BARAÚNAS, CAMPO GRANDE, CARAÚBAS, GOV. DIX-SEPT ROSADO, IPANGUAÇU, JANDUÍ E UPANEMA.	06	2.200 (Refeição-Quentinha). 1.700 (Lanches)	
ALEXANDRIA, ALMINO AFONSO, LUIZ GOMES, MARCELINO VIEIRA, MARTINS, PAU DOS FERROS, PATU, PORTALEGRE, SÃO MIGUEL E UMARIZAL.	07	2.200 (Refeição – Quentinha) 1.700 (Lanches)	
Total			R\$230.280,00

Nutricionistas responsáveis:

Natalia Nascimento de Carvalho – CRN nº 20709, pelo período de 01/11/2018 a 31/10/2019.

Jessika Augustinho da Costa – CRN nº 27314/P, pelo período de 01/11/2019 a 20/06/2022.



PODER JUDICIÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE
TRIBUNAL DE JUSTIÇA
SECRETARIA-GERAL

Atestamos que os serviços tiveram seus objetivos plenamente cumpridos, tendo sido respeitadas todas as suas cláusulas e demais prazos e condições, não havendo qualquer registro que desabone a idoneidade e a capacidade técnica da empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.**

Natal/RN, 22 de junho de 2022.

BERNARDO CAMPOS CAVALCANTI

Fiscal do Contrato 052/2018

Matrícula nº 162.962-0

LINDOLFO NETO DE OLIVEIRA SALES

Secretário Geral

Matrícula nº 203.419-0



PODER JUDICIÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE
TRIBUNAL DE JUSTIÇA
SECRETARIA-GERAL

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os fins de direito e sob as penas da Lei, que a empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 17.822.035/0001-09, com endereço na Praça Sete de Setembro, s/n, Cidade Alta – Natal/RN, prestou a este Tribunal de Justiça do Rio Grande do Norte, os serviços relacionados a seguir, em decorrência do Contrato nº 052/2018, conforme planilha abaixo:

Processo administrativo: 0652/2018

Pregão eletrônico: 23/2018

Vigência: Contrato nº 052/2018 de 01/11/2018 a 31/11/2019; Primeiro Termo Aditivo CTR nº 052/2018 de 01/11/2019 a 31/10/2020; Segundo Termo Aditivo CTR nº 052/2018 de 01/11/2019 a 31/10/2021; Terceiro Termo Aditivo CTR nº 052/2018 de 01/11/2019 a 31/10/2022 e Quarto Termo Aditivo CTR nº 52/2018 de 01/11/2022 a 31/10/2023.

DESCRIÇÃO DOS ITEM/SERVIÇO			
Prestação, por demanda, de serviços de fornecimento de Refeições e Lanches para as sessões do Tribunal do Júri Popular das Comarcas de Natal (1ª e 2ª Varas Criminais e Vara da Infância e Juventude) e demais Comarcas do Interior.			
COMARCAS	GRUPO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
Acari, Caicó, Cruzeta, Currais Novos, Florânia, Jardim de Piranhas, Jardim do Seridó, Jucurutu, Parelhas, Santa Cruz, São Paulo do Potengi, São Tomé, São João do Sabugi, Serra Negra do Norte e Tangará.	05	2.200 (Refeição-Quentinha). 1.700 (Lanches)	
Apodi, Assú, areia Branca, Baraúnas, Campo Grande, Caraúbas, Gov. Dix-sept Rosado, Ipanguaçu, Janduí e Upanema.	06	2.200 (Refeição-Quentinha). 1.700 (Lanches)	
Alexandria, Almino Afonso, Luiz Gomes, Marcelino Vieira, Martins, Pau dos Ferros, Patu, Portalegre, São Miguel e Umarizal.	07	2.200 (Refeição – Quentinha) 1.700 (Lanches)	
Total			R\$230.280,00

Nutricionistas responsáveis:

Natalia Nascimento de Carvalho – CRN nº 20709, pelo período de 01/11/2018 a 31/10/2019.

Jessika Augustinho da Costa – CRN nº 27314/P, pelo período de 01/11/2019 a 20/06/2022.

Marília Campos Bezerra – CRN nº 7558, pelo período de 01/07/2022 a 12/07/2023.



PODER JUDICIÁRIO DO RIO GRANDE DO NORTE
TRIBUNAL DE JUSTIÇA
SECRETARIA-GERAL

Atestamos que os serviços tiveram seus objetivos plenamente cumpridos, tendo sido respeitadas todas as suas cláusulas e demais prazos e condições, não havendo qualquer registro que desabone a idoneidade e a capacidade técnica da empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.**

Natal/RN, 21 de Julho de 2023.

BERNARDO CAMPOS CAVALCANTI
Fiscal do Contrato 052/2018
Matrícula nº 162.962-0

ANDRÉA CARLA GUEDES TOSCANO CAMPOS
Secretária Geral
Matrícula nº 206.180-5

Emitido em 21/07/2023

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA Nº 49/2023 - SG (11.14.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 21/07/2023 10:06)
ANDREA CARLA GUEDES TOSCANO CAMPOS
SECRETÁRIO GERAL - TITULAR
CHEFE DE UNIDADE
SG (11.14.01)
Matrícula: 2061805

(Assinado digitalmente em 21/07/2023 09:43)
BERNARDO CAMPOS CAVALCANTI
ANALISTA JUDICIÁRIO - SEM ESPECIALIDADE
DIC (11.14.01.01.04.01)
Matrícula: 1629620



Para verificar a autenticidade deste documento entre em
<https://sigajus.tjrn.jus.br/documentos/> informando seu número: **49**, ano: **2023**, tipo:
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, data de emissão: **21/07/2023** e o código de
verificação: **545f1006a8**



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
REITORIA

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA ME (17.822.035/0001-09), estabelecida a Rua Jose Ramos, nº58, Pendências/RN, firmou com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Natal – Cidade Alta, situado na Av. Rio Branco, 743, Cidade Alta, Natal/RN, contratos de prestação de serviços conforme especificações abaixo:

Contrato: 09/2018

Vigência: 15/01/2018 a 14/01/2019

Objeto: Prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias, vinculada à concessão do uso de área destinada à cantina Unidade Rocas.

Valor do contrato: R\$ 424.000,00 (quatrocentos e vinte e quatro mil reais).

QTD	ESPECIFICAÇÕES	LOCAL
50.000	Fornecimento de refeições	Unidade Rocas, Natal/RN.

Contrato: 10/2018

Vigência: 15/01/2018 a 14/01/2019

Objeto: Prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias, vinculada à concessão do uso de área destinada à cantina Unidade Rio Branco.

Valor do contrato: R\$ 257.200,00 (duzentos e cinquenta e sete mil reais).

QTD	ESPECIFICAÇÕES	LOCAL
40.000	Fornecimento de refeições	Unidade Rio Branco, Natal/RN.

Atestamos ainda, que, os objetos dos serviços acima descritos, foram e estão sendo realizados dentro das condições adequadas, cumprindo as devidas obrigações contratuais, não existindo em nossos registros nada que até a presente data que desabone sua conduta MORAL, ÉTICA E PROFISSIONAL, bem como sua CAPACIDADE TECNICO- OPERACIONAL.

Sendo só, firmamos o presente.

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Dalila Nathalia Bezerra Maia Mattozo, ADMINISTRADOR**, em 18/12/2018 11:26:14.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 18/12/2018. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifm.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 84110

Código de Autenticação: 72affe0e57



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA. (ROSA LEMOS CHOCOLATERIA E CAFETERIA), CNPJ nº 17.822.035/0001-09, estabelecida na Avenida Praia de Ponta Negra, nº 8888 Ponta Negra, Natal-RN, prestou para a FUNDAÇÃO DE APOIO À EDUCAÇÃO DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DO RN - FUNCERN, CNPJ nº 02.852.277/0001-78, os serviços abaixo discriminados:

Número do Processo/Memorando nº 005/2016

Período de execução dos serviços: 02/01/2017 a 27/01/2017

Local de execução dos serviços:

- Liga Náutica - Passo da Pátria
- IFRN Cidade Alta - Unidade Rio Branco
- IFRN Cidade Alta - Unidade Rocas
- Arena do Morro - Mãe Luiza

Nutricionista Responsável Técnico pelos serviços

Nome: Bruna Santos de Souza

CRN-6 nº: 10123

Descrição dos serviços executados:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
01	Serviço de fornecimento de lanches para o Projeto "Brincando com Esporte" no período de 02/01/2017 a 27/01/2017	Unid.	5.800

Atestamos ainda que os serviços foram executados satisfatoriamente, com qualidade técnica, nada constando que desabone até a presente data.

Por verdade, firmamos o presente.

Natal/RN, 04 de maio de 2017.



Francisco Dimitrov de Melo
Gerente Administrativo Financeiro



NATAL
PREFEITURA

FUNCARTE
FUNDAÇÃO
CAPITANIA DAS ARTES

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, executou de forma satisfatória junto a **FUNDAÇÃO CAPITANIA DAS ARTES - FUNCARTE**, pessoa jurídica de direito público, CNPJ nº 70.302.401/0001-81, com sede na Av. Câmara Cascudo, 434, Cidade Alta, Natal/RN, CEP 59.025-280 os serviços abaixo discriminados:

CONTRATO Nº.: 105/2023, originário da Ata de Registro de Preço nº 046/2022 - Processo Administrativo Nº.: 20230232303.

VALOR GLOBAL: R\$ 1.356.500,00 (um milhão trezentos e cinquenta e seis mil e quinhentos reais).

OBJETO EXECUTADO:

Período de execução contratual: 11 de abril de 2023 e termo final na data de 10 de abril de 2024.

Endereço de execução dos serviços: Eventos diversos da FUNCARTE como Carnaval, São João Natal em Natal e outros.

Dados do Nutricionista Responsável Técnico pelos serviços executados: Marília Campos Bezerra, CRN 6 nº 7558, período de atuação na execução dos serviços de 11 de abril de 2023 a 10 de abril de 2024.

Serviços executados pela equipe nutricional: Elaboração e implantação do manual de boas práticas e do procedimento operacional padrão; elaboração dos cardápios de acordo com a caracterização da clientela e sazonalidade dos alimentos; avaliação do cardápio implementado; controle higiênico sanitário da unidade de alimentação e nutrição, dentre outras inerentes às atribuições profissionais.

Descrição do serviço executado:

Fornecimentos total realizados no período de 11 de abril de 2023 a 10 de abril de 2024.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND.	MÉDIA DIÁRIA	TOTAL DO PERÍODO
01	Coffee Break – cardápio Tipo I	Und.	250	5.000
02	Coffee Break – cardápio Tipo II	Und.	300	5.000
03	Almoço – cardápio Tipo I	Und.	250	5.000
04	Almoço – cardápio Tipo II	Und.	200	5.000
05	Almoço – cardápio Tipo III	Und.	200	5.000

Atestamos que a empresa cumpriu satisfatoriamente todas as obrigações contratuais, atendendo a contento, não havendo nada que a desabone.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Natal, 11 de abril de 2024.

DÁCIO TAVARES DE FREITAS GALVÃO
PRESIDENTE
140.909.374-34



**RIO GRANDE
DO NORTE**

GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO
DA SAÚDE PÚBLICA - SESAP

A N O S

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA

Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 730, - Bairro Centro, Natal/RN, CEP 59012-240

Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - http://www.saude.gov.br

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Processo nº 00610867.000083/2023-72

Interessado: @interessados_virgula_espaco@

Atestamos para os devidos fins e efeitos legais, que a empresa **LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº CNPJ nº 17.822.035/0001-09, com sede à Rua Professor Jose Osias, 284 , Centro, Alexandria - RN, CEP: 59965-000 forneceu refeições preparadas através do processo SEI ID 00610543.000046/2023-17 em contrato com vigência 17/11/2023 À 29/04/2024, protocolado, autuado e firmado entre o **HOSPITAL PEDIÁTRICO MARIA ALICE FERNANDES**, inscrito no CNPJ sob o nº 08.241.754/0115-03.

O detalhamento dos itens solicitados e fornecidos podem ser verificados, conforme detalhamento abaixo:

ITENS	TIPOS DE REFEIÇÕES	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA
	DESJEJUM	
1	1. Bebida: café ou café com leite ou leite (desnatado ou sem lactose ou extrato de soja) ou iogurte (natural ou sem lactose ou diet) ou suco de frutas natural ou água de coco verde in natura ou chá (camomila, erva doce, cidreira, boldo ou hortelã); 2. Carboidrato: pão (integral, seda ou francês) ou tubérculos (macaxeira, inhame ou batata doce) ou bolo ou biscoito cream cracker ou biscoito maisena ou maria, ou cuscuz ou tapioca, mungunzá, canjiquinha, pão de queijo); 3. Mingau: milho, arroz, maizena, farinha láctea, aveia ou inhame; 4. Proteína: ovo ou queijo (mussarela, ricota ou coalho) ou patê (frango ou ricota), carne moída; 5. Fruta fatiada ou em cubos: banana, mamão, melão, maçã, ameixa, melancia, uva, abacaxi ou pêra ou salada de frutas.	5.500
2	LANCHE DA MANHÃ 6. Fruta fatiada ou em cubos: banana, mamão, melão, maçã, ameixa, melancia, mexerica, uva, abacaxi ou pêra ou Salada de frutas; 7. Bebida: leite (desnatado, sem lactose ou extrato de soja) ou iogurte (natural ou sem lactose) ou chá (camomila, erva doce, cidreira, boldo ou hortelã), suco de fruta.	3.000
3	ALMOÇO 8. Salada: crua (cenoura, beterraba, alface, tomate, cebola, rúcula, acelga, rabanete) ou cozida (cenoura, beterraba, chuchu, couve folha, batata inglesa, repolho, vagem, brócolis, grão de bico) ou purê (batata inglesa, batata doce, macaxeira, inhame, jerimum ou misto). Obs.: As saladas devem conter no mínimo três ingredientes; 9. Feijão: branco ou carioca ou preto; 10. Carboidrato: arroz (branco ou integral) ou macarrão (integral ou refinado); 11. Proteína: carne bovina de primeira (lagarto, patinho ou coxão mole) ou carne de sol de primeira (preparada em isca, cubos, paçoca ou bife) ou frango (peito, filé de peito, coxa ou sobrecoxa, preparado em isca, cubos, desfiado ou bife) ou peixe (dourado, merluza, atum e meca) ou soja; 12. Farofa ou tubérculos (macaxeira, inhame ou batata doce); 13. Sobremesa: fruta fatiada ou em cubos (banana, mamão, melão, maçã, ameixa, melancia, uva, abacaxi ou pêra) ou rapadura embalada individualmente ou doces embalados individualmente (leite, banana ou goiaba), gelatina;	8.600

14. Suco de frutas natural.

LANCHE DA TARDE

15. Fruta fatiada ou em cubos: banana, mamão, melão, maçã, ameixa, melancia, uva, abacaxi ou pêra;

4

16. Bebida: leite (desnatado, sem Lactose e extrato de soja) ou achocolatado ou iogurte (natural ou sem lactose) ou chá (camomila, erva doce, cidreira, boldo); 3.000

17. Carboidrato: mungunzá ou arroz doce ou bolo ou torta salgada, pastel de forno ou pão de queijo com patê de frango ou biscoito cream cracker com patê de frango ou biscoito doce (maisena ou maria).

JANTAR

18. Sopa (carne, frango, peixe, soja ou legumes, caldo verde);

19. Carboidrato: cuscuz (amanteigado, temperado ou com leite) ou macarrão (refinado ou integral) ou arroz (branco ou integral) arroz de leite, batata gratinada, lasanhas, suflês ou tubérculos (macaxeira; inhame ou batata doce) ou mungunzá salgado;

5

20. Proteína: carne bovina de primeira (lagarto, patinho ou coxão mole) ou carne de sol de primeira (preparada em isca, cubos, paçoca, Moída ou bife) ou frango (peito, filé de peito, coxa ou sobrecoxa, preparado em isca, cubos, desfiado ou bife) ou peixe (dourado, merluza; atum ou meca) ou soja; 7.900

21. Mingau: milho, arroz, maizena, aveia ou inhame;

22. Suco de frutas natural.

CEIA

23. Bebida: café ou café com leite ou leite (desnatado, sem lactose ou extrato de soja) ou achocolatado ou iogurte (natural ou sem lactose) ou chá (camomila, erva doce, cidreira, boldo ou hortelã);

6

3.000

24. Carboidrato: mungunzá ou arroz doce ou bolo ou torta salgada ou pão de queijo com patê de frango ou biscoito cream cracker com patê de frango ou biscoito doce (maizena ou maria).

LÍQUIDA

25. Sopas liquidificadas (carne, frango ou peixe) ou caldo de feijão;

7

26. Vitamina de frutas ou mingau (milho, arroz, maisena, aveia ou inhame) ou água de coco verde in natura ou café ou café com leite ou leite (desnatado, sem lactose ou extrato de soja) ou achocolatado ou iogurte (natural ou sem lactose) ou chá (camomila, erva doce, cidreira, boldo ou hortelã) ou suco de frutas; 850

LÍQUIDA DE PROVA

8

27. Caldo de legumes ralo e coado; 350

28. Água de coco

Atestamos ainda, que o fornecimento das refeições estiveram dentro dos padrões satisfação, cumprindo todas as condições que lhe foram impostas, não havendo, até a presente data, nada que desabone sua capacidade técnica da fornecedora.

Sem mais, firmo o presente atestado de capacidade técnica.



Documento assinado eletronicamente por **ALEXSANDRO DE SENA LIMA, Diretor Administrativo**, em 17/07/2024, às 20:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **27858855** e o código CRC **99813E5E**.



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
CAMPUS JOÃO CÂMARA

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE – IFRN *Campus João Câmara*, estabelecido à BR 406, Km 73, Nº 3500 – Perímetro Rural – João Câmara/RN, CEP: 59550-000, atesta para os devidos fins que a empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, estabelecida à Rua São Braz, 273, Paraíso, Santa Cruz-RN, CEP:59.200-000, inscrita no CNPJ sob o nº 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2 IM. 107, forneceu o serviço abaixo relacionado, através das **NOTAS DE EMPENHO Nº 2020NE800021 e 2020NE800022**, e que até a presente data, NADA consta em nossos registros que a desabone.

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DE ALUNOS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL PARA 3 MESES
1	<u>CESTA BÁSICA DE ALIMENTOS composta por 2 kg de feijão, 2 kg de arroz, 1 kg de açúcar, 1 pacote de biscoito, 2 pacotes de flocão de milho, 1 pacote de macarrão espaguete, 1 kg de sal refinado, 2 latas de sardinha em molho de tomate e 2 pacotes de leite em pó.</u>	<u>113026</u>	<u>Unidade</u>	<u>111</u>	<u>R\$ 45,90</u>	<u>R\$ 15.284,70</u>

João Câmara, 24 de março de 2021.

Atenciosamente,

KÉZIA ARACHELLI DE LIRA SILVA CRUZ
Matrícula SIAPE - 2074741
Diretora de Administração

Documento assinado eletronicamente por:

- Kezia Arachelli de Lira Silva Cruz, DIRETOR DE DIRETORIA - CD0004 - DIAD/JC, em 24/03/2021 15:03:50.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 24/03/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 278646

Código de Autenticação: 6ba828de2d





Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
CAMPUS NATAL - CIDADE ALTA

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa, LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2 IM. 107 Rua José Ramos, 58 – Centro Pendências-RN, Tel: (84) 3302-9016 E-mail: levereicoes@gmail.com, firmou com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Natal – Cidade Alta, situado na Av. Rio Branco, 743, Cidade Alta, Natal/RN, contratos de prestação de serviços conforme especificações abaixo:

Contrato: 09/2018

Vigência: 15/01/2018 a 14/01/2019

Objeto: Prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias, vinculada à concessão do uso de área destinada à cantina/restaurante Unidade Rocas.

Primeiro Termo Aditivo: 15/01/2019 a 14/01/2020

Valor do contrato: R\$ 424.000,00 (quatrocentos e vinte e quatro mil reais).

Responsável Técnica: Natalia Nascimento de Carvalho, CRN nº 20709

Quadro técnico nutricional: Jessika Augustinho da Costa, CRN nº 27314/P

QTD/ANUAL	QTD MÉDIA/DIÁRIA	ESPECIFICAÇÕES	LOCAL
50.000	250	Fornecimento de refeições	Unidade Rocas

Contrato: 10/2018

Vigência: 15/01/2018 a 14/01/2019

Objeto: Prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias, vinculada à concessão do uso de área destinada à cantina/restaurante Unidade Rio Branco.

Primeiro Termo Aditivo: 15/01/2019 a 14/01/2020

Valor do contrato: R\$ 257.200,00 (duzentos e cinquenta e sete mil reais).

Responsável Técnica: Natalia Nascimento de Carvalho, CRN nº 20709

Quadro técnico nutricional: Jessika Augustinho da Costa, CRN nº 27314/P

QTD/ANUAL	QTD MÉDIA/DIÁRIA	ESPECIFICAÇÕES	LOCAL

40.000	200	Fornecimento de refeições	Unidade Rio Branco, Natal/RN.
--------	-----	---------------------------	-------------------------------

Atestamos ainda, que, os objetos dos serviços acima descritos, foram e estão sendo realizados dentro das condições adequadas, cumprindo as devidas obrigações contratuais, não existindo em nossos registros nada que até a presente data que desabone sua conduta MORAL, ÉTICA E PROFISSIONAL, bem como sua CAPACIDADE TECNICO-OPERACIONAL, sendo responsável pela elaboração e implantação do manual de boas práticas e do procedimento operacional padrão; Elaboração dos cardápios de acordo com a caracterização da clientela e sazonalidade dos alimentos; Avaliação do cardápio implementado; Controle higiênico sanitário da unidade de alimentação e nutrição.

Sendo só, firmamos o presente.

Natal/RN, 19 de abril de 2022.

(assinado eletronicamente por)
Ayres Charles de Oliveira Nogueira
Diretor-Geral do campus Natal - Cidade Alta
Portaria nº 1782/2020 - RE/IFRN, de 21 de dezembro de 2020
CNPJ: 10.877.412/0013-00
CPF: 37.918.844-68

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Ayres Charles de Oliveira Nogueira**, DIRETOR GERAL - CD0002 - DG/CAL, em 19/04/2022 10:21:46.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 19/04/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 396801

Código de Autenticação: 0d4da4f7ff



Conferência de Certidão

Nome: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA

Nº da Inscrição: PJ/3854

Tipo da Inscrição: REGISTRO MATRIZ

DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE ACAD DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE ACAD

Nº da Certidão: 1174593/2022

Data da Emissão: 22 de Abril de 2022

Data do Vencimento: 31/03/2026

Status: Válida

Visualizar / Imprimir Certidão



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 6ª REGIÃO**

**DECLARAÇÃO DE REGISTRO DE ATESTADO DE
COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO**

Nº 1174593/2022

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA, CNPJ 17.822.035/0001-09, registrada no CRN-6 sob o nº PJ/3854, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do Atestado:

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN - IFRN

CNPJ: 10.877.412/0013-00

Data de emissão do atestado: 19/04/2022

Registrado sob o número 1174593/2022

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.

CERTIDÃO VÁLIDA ATÉ: 31/03/2026

CERTIDÃO EMITIDA EM: 22/04/2022

Para validar a autenticidade desta Certidão consulte: www.crn6.org.br - Opção Atendimento Online » Conferência de Certidão.

Esta Declaração está registrada sob o nº **1174593/2022**

Declaração expedida eletronicamente, conforme Resolução CFN nº 650/2020.

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os devidos fins, que a empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 17.822.035/0001-09, com sede em Rua Frei Miguelinho, 1626 – Nova Betania, Mossoró/RN, CEP: 59.607-250, presta serviços de fornecimento de gêneros alimentícios, para a **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 30.035.964/0001-36, conforme a Ata de Registro de Preços Nº 08/2024-SME, Pregão Eletrônico Nº 06/2024, durante o período de 10 meses, atendendo os itens solicitados e as exigências contratuais e especificações.

Os alimentos fornecidos incluem os descritos abaixo, com cumprimento das normas de segurança alimentar e de saúde exigidas pelos órgãos competentes (como Vigilância Sanitária, ANVISA etc.).

MATERIAL/SERVIÇO	UNID. MEDIDA
LARANJA PERA	KG
CEBOLA BRANCA	KG
TOMATE	KG
BETERRABA	KG
CENOURA	KG
REPOLHO BRANCO FRESCO	KG
ALHO BULBO INTEIRIÇO	KG
CHUCHU	KG
PIMENTÃO VERDE	KG

Atesto, portanto, que a empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA** possui a capacidade técnica para fornecer os gêneros supracitados em conformidade com os requisitos do mercado.

Por ser verdade, firmo o presente atestado, ciente das responsabilidades legais.

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos que se façam necessários.

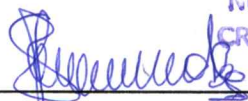
Atenciosamente,

Mossoró, 12 de setembro de 2025

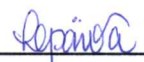
Suzanne Salvador

Nutricionista

CRN-6 11600



Suzanne Raíssa Salvador Fernandes
Nutricionista Responsável Técnica do PNAE
CRN-6/11600



Leila Patricia Dantas de Paiva
Nutricionista Quadro Técnico do PNAE
CRN-6/3917



Milena Aires de Brito Pinheiro Cajarana
Coordenadora de alimentação e nutrição escolar

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Portaria nº 556/2025


Milena Aires de Brito Pinheiro Cajarana
Coordenadora de Alimentação e Nutrição Escolar
Mat. 0509981-1



POLÍCIA CIVIL DO RN
Av. Interventor Mário Câmara, 3532 - Bairro Cidade da Esperança, Natal/RN, CEP 59070-600
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - http://www.policiacivil.rn.gov.br

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Processo nº 11910002.000605/2024-92

Interessado: POLÍCIA CIVIL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE (PCRN)

Atestamos para os devidos fins, que a empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, CNPJ/M 17.822.035/0001-09**, executou de forma satisfatória junto à **POLÍCIA CIVIL DO RIO GRANDE DO NORTE – PCRN**, inscrita no CNPJ sob o nº 04.238.444/0001-10, com sede na Av. Interventor Mário Câmara, 3532, Cidade da Esperança, Natal/RN, representada pelo Delegado de Polícia Civil, na condição de Ordenador de Despesas, **Dr. HERLÂNIO PEREIRA CRUZ**, nomeado por Ato Governamental em 30 de dezembro de 2022, publicado no DOE nº 15337, de 31 de dezembro de 2022, conforme os serviços abaixo discriminados:

1. CONTRATO Nº: 07/2024
2. VALOR GLOBAL: R\$ 125.794,50 (cento e vinte e cinco mil setecentos e noventa e quatro reais e cinquenta centavos).
3. OBJETO EXECUTADO: O objeto do presente Termo de Contrato nº 07/2024 é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento e de organização de coffee break e fornecimento de refeições tipo buffet, café da manhã, almoço e jantar, visando atender aos eventos institucionais que serão realizados pela Polícia Civil do RN.
4. PERÍODO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL: Início em 16/04/2024 e termo final na data 15/04/2025.
5. ENDEREÇO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS: As atividades foram realizados em qualquer um dos municípios do Rio Grande do Norte, a critério da DEGEPOL (endereço acima), sob demanda de eventos previamente especificados, sendo de inteira responsabilidade da contratada o fornecimento das refeições prontas, incluindo o preparo, distribuição e transporte de todo o material e utensílios necessários à execução dos serviços, como também a organização e reposição para os itens servidos, bem como disponibilização de pessoal próprio, conforme números de participantes dos eventos, quando for o caso.
6. DADOS DO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO PELOS SERVIÇOS EXECUTADOS: DEBORA BEZERRA - 6068
7. SERVIÇOS EXECUTADOS PELA EQUIPE NUTRICIONAL: Organização do Menu, com os itens e quantitativo suficientes a atender a cada policial que irá ser atendido pela prestação do serviço, a fim de evitar desperdícios, considerando as restrições alimentares que o ser humano pode apresentar.
8. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO EXECUTADO: Contratação de empresa especializada em Serviço de Fornecimento de Almoço e Coffee Break Prontos, incluindo o preparo, a distribuição e o transporte das alimentações, ainda funcionários de reposição e garçons/garçonetes para servir nas Reuniões (Ordinárias, Extraordinárias, Alocação, Eventos Comemorativos e Comissões Gestoras) de Apoio a Organização dos Usuários de Água Bruta nas Bacias Hidrográficas do Ceará, sendo realizados nos municípios do Estado do Ceará, de acordo ao local e as quantidades dos participantes, conforme tabela de especificação abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS
1	Fornecimento De Refeições Preparadas: Tipo buffet, seguindo a estrutura do cardápio e gramatura mínima por porção: • duas opções de saladas: folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; • duas opções de prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; • uma guarnição: massas variadas ou legumes ou tubérculos refogados/preparados porção de 140 gramas; • uma sobremesa: mouse de chocolate, torta de limão, rocambole, brigadeirão, salada de frutas, pudim, frutas frescas, cheesecake (aproximadamente 100 g por pessoa); • refrigerante e água mineral (aproximadamente 300ml por pessoa); • arroz: cozido porção de 300 gramas; • feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas; • e cutelaria completa.
2	Fornecimento De Coquetel - Buffet Montado: • Bandejas de frios (queijo, salaminho, presunto, copa, salame, blanquet e outros variados) com torradas, tomates secos, azeitonas, conservas. (50 g de cada por pessoa). Tamanhos das bandejas: • Pequena 25 cm (10 a 15 pessoas); média 35 cm (15 a 30 pessoas) e grande 45 cm (30 a 50 pessoas). • Quatro tipos de salgados, (8 unidades por pessoa); • Três variedades de salgados porcionados (mini porções finger food) aproximadamente 3 unidades por pessoa; • Um tipo de torta salgada já fatiada, com no mínimo 20 fatias. (cada fatia com aproximadamente 200g); • Um tipo de miniquiche (cada unidade com aproximadamente 15 g por pessoa); • Três tipos de pastas variadas acompanhado com torradas.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS
	buffet volante: • Três tipos de salgados a serem servidos quentes, (8 unidades por pessoa); • bebidas: Água mineral sem gás; • Duas variedades de suco natural (sem ser adoçado); • Quatro variedades de refrigerantes, sendo dois tipos normais e dois tipos diet; • Um tipo de coquetel de frutas sem álcool; • Gelo em cubo para resfriar até dois tipos de bebidas, e sachês de açúcar e adoçante. Obs.: Deve ser considerado 300 ml por pessoa das bebidas acima.
3	Fornecimento De Coffee Break - Buffet Montado: • Bandeja de frios (queijo, salaminho, presunto, copa, salame, blanquet e outros) acompanha torradas. (50 g de cada por pessoa). Tamanhos das bandejas: pequena 25 cm (10 a 15 pessoas); média 35 cm (15 a 30 pessoas) e grande 45 cm (30 a 50 pessoas), acompanhado com torradas; • três tipos de salgados, no mínimo duas unidades por pessoa de cada tipo de salgado. • um tipo de sanduíche ou cachorro quente (já embalado em papel-alumínio), no mínimo uma unidade por pessoa; • um tipo de pão de queijo recheado, no mínimo uma unidade por pessoa; • um tipo de torta salgada, com no mínimo uma fatia de aproximadamente 200 g por pessoa; • frutas em espetinhos com quatro tipos de frutas acompanhados de leite condensado, sendo uma unidade por pessoa, (frutas da estação); • um tipo de bolo caseiro, com no mínimo uma fatia de aproximadamente 100 g por pessoa; • um tipo de torta doce, com no mínimo uma fatia de aproximadamente 200 g por pessoa; • um pacote de biscoito caseiro doce, com no mínimo 50 gramas; • um pacote de biscoito caseiro salgado, com no mínimo 50 gramas; • um tipo de pasta variada acompanhado com pão de queijo, com no mínimo uma unidade por pessoa; bebidas: • dois tipos variados de suco natural (sem ser adoçado); • três tipos variados de refrigerantes, sendo dois tipos normais e um tipo diet; • um tipo de bebida quente chocolate sem ser adoçado; obs.: Deve ser considerado 300 ml por pessoa das bebidas acima. • um tipo de bebida quente café sem ser adoçado. Obs.: Deve ser considerado 50 ml por pessoa de café. • sachês de açúcar e adoçante.
4	Fornecimento De Lanche – Tipo 03: Contendo: Sanduíche natural com tamanho mínimo de 10x10cm com no mínimo de 2 unidades, bolo de laranja com aproximadamente 100g com no mínimo 2 unidades, suco natural, café e água, com no mínimo 300ml.
5	Fornecimento De Lanche – Tipo 04: Contendo: Salgados frito, com no mínimo 4 unidades de 8g cada, folhados com no mínimo 4 unidades de 8g cada, torta com aproximadamente 100g com no mínimo 2 unidades, salada de frutas com no mínimo 300g, refrigerante, café e água, com no mínimo 300ml.
6	Fornecimento De Lanche – Tipo 05: Contendo: Sanduíche de queijo com tamanho mínimo de 10x10cm com no mínimo de 2 unidades, bolo com aproximadamente 100g com no mínimo 2 unidades, suco natural, café e água, com no mínimo 300ml.
7	Fornecimento De Lanche – Tipo 06: Contendo: Pão de queijo com patê tamanho médio com no mínimo de 2 unidades, biscoito variados com no mínimo 50g, bolo com aproximadamente 100g com no mínimo 2 unidades, suco natural, café e água, com no mínimo 300ml.

Informamos que os serviços acima descritos foram exectados a contento e de acordo com as normas contratuais, no que diz respeito ao prazo e a qualidade dos serviços prestados, não havendo nada que desabone as atividades prestadas pela referida empresa.

Natal/RN, data da assinatura eletrônica.

(Assinatura Eletrônica)
 Sáskia S. G. de A. Lima Hermes
 APC Mat.: 219.787-1
 Gestora do Contrato
 Diretoria Administrativa/PCRN



Documento assinado eletronicamente por **SASKIA SANDRINELLI GUEDES DE ARAUJO LIMA HERMES**, Agente de Polícia Civil, em 10/02/2025, às 16:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **31895250** e o código CRC **EE483DD9**.



POLÍCIA CIVIL DO RN
Av. Interventor Mário Câmara, 3532 - Bairro Cidade da Esperança, Natal/RN, CEP 59070-600
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - <http://www.policiacivil.rn.gov.br>

CONTRATO Nº 7/2024

Processo nº 11910002.000605/2024-92

Unidade Gestora: Polícia Civil do Rio Grande do Norte

TERMO DE CONTRATO Nº 7/2024, QUE FAZEM ENTRE SI A POLÍCIA CIVIL DO RIO GRANDE DO NORTE E A EMPRESA LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.

A **POLÍCIA CIVIL DO RIO GRANDE DO NORTE – PCRN**, inscrita no CNPJ sob o nº 04.238.444/0001-10, com sede na Av. Interventor Mário Câmara, 3532, Cidade da Esperança, Natal/RN, neste ato representada pelo Delegado de Polícia Civil, na condição de Ordenador de Despesas, **HERLÂNIO PEREIRA CRUZ**, brasileiro, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF sob o nº 716.697.363-34, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA** inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 17.822.035/0001-09, sediada na Av. Senador Salgado Filho, 5420 – Centro Administrativo - Natal/RN - CEP: 59.064-901, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pela Sra. **CINDY LEMOS ARAÚJO**, portador(a) da Carteira de Identidade nº 286.528, expedida pelo ITEP/RN, e CPF nº 085.265.334- 44, tendo em vista o que consta no Processo nº 4782/2023 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 003/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO E DE ORGANIZAÇÃO DE COFFEE BREAK E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TIPO BUFFET, CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR, VISANDO ATENDER AOS EVENTOS INSTITUCIONAIS QUE SERÃO REALIZADOS PELA POLÍCIA CIVIL DO RN**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

1.2. Este Termo de Contrato vincula -se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento De Refeições Preparadas: Tipo buffet, seguindo a estrutura do cardápio e gramatura mínima por porção: • duas opções de saladas: folhosos porção de 25 gramas, verdura/legumes crus/cozidos porção de 60 gramas; • duas opções de prato principal: carne bovina preparada porção de 120 gramas, carne suína preparada porção de 120 gramas ou frango ou peixe preparado porção de 200 gramas; • uma guarnição: massas variadas ou legumes ou tubérculos refogados/preparados porção de 140 gramas; • uma sobremesa: mouse de chocolate, torta de limão, rocambole, brigadeirão, salada de frutas, pudim, frutas frescas, cheesecake (aproximadamente 100 g por pessoa); • refrigerante e água mineral (aproximadamente 300ml por pessoa); • arroz: cozido porção de 300 gramas; • feijão: branco, preto ou carioquinha, cozido porção de 150 gramas; • e cutelaria completa.	Serviço por pessoa	200	R\$ 56,40	R\$ 11.280,00
2	Fornecimento De Coquetel - Buffet Montado: . Bandejas de frios (queijo, salaminho, presunto, copa, salame, blanquet e outros variados) com torradas, tomates secos, azeitonas, conservas. (50 g de cada por pessoa). Tamanhos das bandejas: . Pequena 25 cm (10 a 15 pessoas); média 35 cm (15 a 30 pessoas) e grande 45 cm (30 a 50 pessoas). . Quatro tipos de salgados, (8 unidades por pessoa); . Três variedades de salgados porcionados (mini porções finger food) aproximadamente 3 unidades por pessoa; . Um tipo de torta salgada já fatiada, com no mínimo 20 fatias. (cada fatia com	Serviço por pessoa	300	R\$ 48,00	R\$ 14.400,00

	aproximadamente 200g); . Um tipo de miniquiche (cada unidade com aproximadamente 15 g por pessoa); Três tipos de pastas variadas acompanhado com torradas. buffet volante: . Três tipos de salgados a serem servidos quentes, (8 unidades por pessoa); bebidas: Água mineral sem gás; . Duas variedades de suco natural (sem ser adoçado); . Quatro variedades de refrigerantes, sendo dois tipos normais e dois tipos diet; Um tipo de coquetel de frutas sem álcool; . Gelo em cubo para resfriar até dois tipos de bebidas, e sachês de açúcar e adoçante. Obs.: Deve ser considerado 300 ml por pessoa das bebidas acima.				
3	Fornecimento De Coffee Break - Buffet Montado: • Bandeja de frios (queijo, salaminho, presunto, copa, salame, blanquet e outros) acompanha torradas. (50 g de cada por pessoa). TamANHos das bandejas: pequena 25 cm (10 a 15 pessoas); média 35 cm (15 a 30 pessoas) e grande 45 cm (30 a 50 pessoas), acompanhado com torradas; • três tipos de salgados, no mínimo duas unidades por pessoa de cada tipo de salgado. • um tipo de sanduíche ou cachorro quente (já embalado em papel-alumínio), no mínimo uma unidade por pessoa; • um tipo de pão de queijo recheado, no mínimo uma unidade por pessoa; • um tipo de torta salgada, com no mínimo uma fatia de aproximadamente 200 g por pessoa; • frutas em espetinhos com quatro tipos de frutas acompanhados de leite condensado, sendo uma unidade por pessoa, (frutas da estação); • um tipo de bolo caseiro, com no mínimo uma fatia de aproximadamente 100 g por pessoa; • um tipo de torta doce, com no mínimo uma fatia de aproximadamente 200 g por pessoa; • um pacote de biscoito caseiro doce, com no mínimo 50 gramas; • um pacote de biscoito caseiro salgado, com no mínimo 50 gramas; • um tipo de pasta variada acompanhado com pão de queijo, com no mínimo uma unidade por pessoa; bebidas: • dois tipos variados de suco natural (sem ser adoçado); • três tipos variados de refrigerantes, sendo dois tipos normais e um tipo diet; • um tipo de bebida quente chocolate sem ser adoçado; obs.: Deve ser considerado 300 ml por pessoa das bebidas acima. • um tipo de bebida quente café sem ser adoçado. Obs.: Deve ser considerado 50 ml por pessoa de café. • sachês de açúcar e adoçante.	Serviço por pessoa	600	R\$ 38,00	R\$ 22.800,00
4	Fornecimento De Lanche – Tipo 03: Contendo: Sanduíche natural com tamanho mínimo de 10x10cm com no mínimo de 2 unidades, bolo de laranja com aproximadamente 100g com no mínimo 2 unidades, suco natural, café e água, com no mínimo 300ml.	Serviço por pessoa	650	R\$ 24,90	R\$ 16.185,00
5	Fornecimento De Lanche – Tipo 04: Contendo: Salgados frito, com no mínimo 4 unidades de 8g cada, folhados com no mínimo 4 unidades de 8g cada, torta com aproximadamente 100g com no mínimo 2 unidades, salada de frutas com no mínimo 300g, refrigerante, café e água, com no mínimo 300ml.	Serviço por pessoa	810	R\$ 24,90	R\$ 20.169,00
6	Fornecimento De Lanche – Tipo 05: Contendo: Sanduíche de queijo com tamanho mínimo de 10x10cm com no mínimo de 2 unidades, bolo com aproximadamente 100g com no mínimo 2 unidades, suco natural, café e água, com no mínimo 300ml.	Serviço por pessoa	685	R\$ 24,90	R\$ 17.056,50
7	Fornecimento De Lanche – Tipo 06: Contendo: Pão de queijo com patê tamanho médio com no mínimo de 2 unidades, biscoito variados com no mínimo 50g, bolo com aproximadamente 100g com no mínimo 2 unidades, suco natural, café e água, com no mínimo 300ml.	Serviço por pessoa	960	R\$ 24,90	R\$ 23.904,00
VALOR TOTAL					R\$ 125.794,50

2.
- CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA
- 2.1.
- O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, de 12 (doze) meses com início a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogado por mais 60 (sessenta) meses, conforme art. 57, II, da Lei 8.666/93 e eficácia a partir da publicação do extrato do contrato no Diário Oficial do Estado.
3.
- CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO
- 3.1.
- O valor do presente Termo de Contrato é de **R\$ 125.794,50 (cento e vinte e cinco mil setecentos e noventa e quatro reais e cinquenta centavos).**
- 3.2.
- Para efeitos de Disponibilidade Orçamentária, deve ser considerado o valor mensal de R\$ 10.482,87 (dez mil quatrocentos e oitenta e dois reais e oitenta e sete centavos), perfazendo o montante anual de R\$ 125.794,50 (cento e vinte e cinco mil setecentos e noventa e quatro reais e cinquenta centavos), com previsão de início do contrato a partir de 1º de abril de 2024, **sendo R\$ 94.345,87**

(noventa e quatro mil trezentos e quarenta e cinco reais e oitenta e sete centavos) para o exercício 2024 e R\$ 31.448,63 (trinta e um mil quatrocentos e quarenta e oito reais e sessenta e três centavos) para o exercício financeiro de 2025.

3.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. Informamos que no Orçamento 2024 está prevista a competente disponibilidade para correr com as despesas decorrentes do presente processo, no PROJETO/ATIVIDADE 21.102 06.122.100 – 299701 – MANUTENÇÃO E FUNCIONAMENTO - Elementos de Despesas 33.90.39.41- Fornecimento de Alimentação - Fonte 0.5.00, sob Id. 25610421.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os preços serão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do contrato, salvo nas hipóteses de fatos supervenientes que comprovadamente ocasionem desequilíbrio financeiro, de acordo com o art. 65 da Lei 8.666/93.

6.2. As demais cláusulas de reajuste ficam estabelecidas no Anexo I do Edital do Certame.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Haverá garantia contratual, conforme Termo de Referência e a critério da autoridade competente, considerando se tratar de fornecimento vultuosos, que envolve alta complexidade e riscos financeiros, fica estabelecido o limite de 5% cinco por cento do valor do contrato e terá seu valor atualizado nas mesmas condições daquele.

7.2. A Garantia se dará nos termos do art. 56, §2º, da lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

9. CLAÚSULA NONA – FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, sob Id. 24859966.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, sob Id. 24859966.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, sob Id. 24859966.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER RESCINDIDO:

12.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4. O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES

13.1. É VEDADO À CONTRATADA:

13.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Estado, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Natal/RN para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado e depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Natal/RN, data das assinaturas eletrônicas.

HERLÂNIO PEREIRA CRUZ
Ordenador de Despesas
Polícia Civil Rio Grande do Norte

CINDY LEMOS ARAÚJO
Representante
Leve refeições coletivas LTDA

TESTEMUNHAS:

Sáskia Hermes
APC - Mat.: 219.797-1



Documento assinado eletronicamente por **Cindy Lemos de Araujo, Usuário Externo**, em 15/04/2024, às 14:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **25984914** e o código CRC **A46EA027**.



SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL
Avenida Salgado Filho, s/n, Centro Administrativo do Estado - Bairro Lagoa Nova, Natal/RN, CEP 59064-901
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - <http://www.sethas.gov.br>

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Processo nº 02010009.004327/2019-13

Interessado: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, CNPJ nº **17.822.035/0001-09**, estabelecida na Rua Frei Miguelinho, 1626, Nova Betânia - Mossoró/RN, CEP: 59607-250, presta/prestou para a Pessoa Jurídica **SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL – SETHAS/RN**, CNPJ nº 08.277.824/0001-15, estabelecida no Centro Administrativo, km 0, Lagoa Nova - Natal/RN, os serviços abaixo discriminados:

Número do contrato: 12/2024

Período de execução dos serviços: 10/05/2024 à 20/04/2025

Endereços completos dos locais de execução dos serviços:

- RUA, ANGELO VERELA, SN, CENTRO - Alto do Rodrigues/RN
- RUA TABELIÃO JOSE PROCÓPIO, 239 CENTRO - Lajes/RN
- RUA AUGUSTO SEVERO, 30, CENTRO - Macau/RN
- RUA SAMPAIO CORREIA, 100, BARROSSO – João Câmara/RN
- RUA JOSE ABRANTES DE OLIVEIRA, SN, CENTRO – Tenente Ananias/RN
- RUA RAIMUNDO MARIANO DE SOUZA, 830, ALTO DA ESPERANÇA – Angicos/RN
- AVENIDA LAURO MAIA, SN, CENTRO – Patú/RN
- RUA RICARDO LUIZ CAVALCANTE, 96, CENTRO – Pedro Avelino/RN
- RUA LIBERALINO, SN, CENTRO – Areia Branca/RN
- RUA ADALBERTO AMORIM, 1117, FRUTILÂNDIA – Assú/RN
- RUA MONSENHOR GURGEL, 93, ABOLIÇÃO I – Mossoró/RN
- RUA 31 DE MARÇO, S/N, CENTRO – Lagoa de Pedras/RN
- RUA NÚBIA MARQUES, S/N, CENTRO – Nisia Floresta/RN
- AVENIDA CELSO LISBOA, 8028A, CENTRO – Passa e Fica/RN
- RUA MIGUEL ABDALA, 66, CENTRO – Tangará/RN

Dado(s) do(s) Nutricionista(s) Responsável(eis) Técnico(s) pelos serviços executados:

ANDREIA TORRES RAMOS FELIPE - Número de Inscrição no CRN: Nº 13995

Período de execução: 10/05/2024 à 20/04/2025

Especificações: Responsável técnica pelo fornecimento de refeições do tipo café.

Descrição do serviço executado: Prestação de Serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições para o Programa Café Cidadão, em todas as unidades acima descritas.

Quantidade de refeições/dia:

· **Unidade de Alto do Rodrigues:**

180 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 45.000 refeições.

· **Unidade de Lajes:**

240 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 60.000 refeições.

· **Unidade de Macau:**

200 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 50.000 refeições

· **Unidade de João Câmara:**

100 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 25.000 refeições

· **Unidade de Tenente Ananias:**

95 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 23.750 refeições

· **Unidade de Angicos:**

115 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 28.750 refeições

· **Unidade de Patú:**

200 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 50.000 refeições

· **Unidade de Pedro Avelino:**

100 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 25.000 refeições

· **Unidade de Areia Branca:**

210 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 52.500 refeições

· **Unidade de Assú:**

215 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 53.750 refeições

· **Unidade de Mossoró:**

200 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 50.000 refeições

· **Unidade de Lagoa de Pedras:**

70 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 17.500 refeições

· **Unidade de Nisia Floresta:**

100 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 25.000 refeições

· **Unidade de Passa e Fica:**

85 refeições diárias no período de 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 21.250 refeições

· **Unidade de Tangará:**

190 refeições diárias no período 10/05/2024 à 20/04/2025 (250 dias de fornecimento)

Quantidade Executada no período: 47.500 refeições

QUANTIDADE TOTAL EXECUTADA DO CONTRATO NO PERÍODO DE 10/05/2024 a 20/04/2025:

575.000 refeições.

Atestamos, ainda, que os serviços foram executados satisfatoriamente, com qualidade técnica, nada constando que desabone até a presente data.

Por verdade, firmamos o presente.

Natal/RN, 07 de maio de 2025.

ROMMEL DA COSTA RODRIGUES

Coordenador - COSAN/SETHAS

IRIS MARIA DE OLIVEIRA

Secretária de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social



Documento assinado eletronicamente por **ROMMEL DA COSTA RODRIGUES, Coordenador**, em 19/05/2025, às 13:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **IRIS MARIA DE OLIVEIRA, Secretária de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social**, em 22/05/2025, às 12:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **33288421** e o código CRC **5A27F414**.



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO
CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO 6ª REGIÃO**

**CERTIDÃO DE REGISTRO DE
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

Nº 1476290/2025

Declaramos, para os devidos fins, a requerimento da empresa **LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA**, CNPJ **17822035000109**, registrada no CRN-6 sob o nº **PJ/3854**, o registro do atestado de comprovação de aptidão de desempenho de atividades nos seguintes termos:

Razão social da pessoa jurídica emitente do Atestado:

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DA HABITACAO E DA ASSISTENCIA SOCIAL - SETHAS

CNPJ: 08.277.824/0001-15

Data de emissão do atestado: 07/05/2025

Período da execução dos serviços: Data inicial 10/05/2024 | Data final 20/04/2025

Registrado sob o número: 3691

Observação: o registro do CRN-6 refere-se somente aos serviços cujas atividades estão relacionadas à área de alimentação e nutrição.



ID 1372930

Recife/PE, 04 de julho de 2025.

VIVIANE MARIA SANTOS DO NASCIMENTO

COORD ATENDIMENTO

ID-50

04/07/2025 11:22:06

CERTIDÃO DE REGISTRO DE ACT

30 / 04 / 2030



**Para validar a autenticidade desta Certidão consulte: www.crn6.org.br - Opção Auto Atendimento »
Conferência de certidão. Esta Certidão está registrada sob o nº 1476290/2025**

SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL
Avenida Salgado Filho, s/n, Centro Administrativo do Estado - Bairro Lagoa Nova, Natal/RN, CEP 59064-901
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - http://www.sethas.gov.br

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Processo nº 02010009.004327/2019-13

Interessado: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, CNPJ nº 17.822.035/0001-09, estabelecida na Rua São Braz, nº 273, Paraíso, CEP 59504-000 - Santa Cruz/RN, presta/prestou para a Pessoa Jurídica **SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL - SETHAS/RN**, CNPJ nº 08.277.824/0001-15, estabelecida no Centro Administrativo, km 0, Lagoa Nova - Natal/RN, os serviços abaixo discriminados:

Número do contrato: 32/2023

Período de execução dos serviços: 18/07/2023 à 18/01/2024

Endereços completos dos locais de execução dos serviços:

- Av. Ângelo Varela, nº 4, Centro - Alto do Rodrigues/RN
- Av. Professor José Osias, nº 284, Centro - Alexandria/RN
- Av. Jerônimo Rosado, S/N, Centro - Baraúna/RN
- Rua Capitão José Severino, nº 327, Centro - Patú/RN

Dado(s) do(s) Nutricionista(s) Responsável(eis) Técnico(s) pelos serviços executados:

ANDREZA LINHARES FLORIPES

Número de Inscrição no CRN: Nº 21606

Período de execução: 03/12/2022 à 02/12/2023

Especificações: Fornecimento de refeições do tipo almoço.

Descrição do serviço executado: Prestação de Serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições para o Programa Café Cidadão, todas as unidades acima descritas.

Quantidade de refeições/dia:

● **Unidade de Alexandria:**

195 refeições diárias do tipo almoço no período de 18/07/2023 à 18/01/2024 (99 dias úteis)

Quantidade Executada no período: 19.305 refeições.

● **Unidade de Alto do Rodrigues:**

180 refeições diárias do tipo almoço no período de 18/07/2023 à 18/01/2024 (134 dias úteis)

Quantidade Executada no período: 24.120 refeições.

● **Unidade de Baraúna:**

120 refeições diárias do tipo almoço no período de 18/07/2023 à 18/01/2024 (99 dias úteis)

Quantidade Executada no período: 11.880 refeições.

● **Unidade de Patú:**

200 refeições diárias do tipo almoço no período de 18/07/2023 à 18/01/2024 (134 dias úteis)

Quantidade Executada no período: 26.800 refeições.

O contrato **32/2023**, firmado com esta Secretaria de Estado, previa sua **vigência até o dia 18 de**

janeiro de 2024 ou até a assinatura de novo contrato firmado, a partir da conclusão do processo licitatório (SEI Nº 02010009.001521/2021-61), referente aos municípios de Alto do Rodrigues, Baraúna, Patú e Alexandria. Considerando a homologação e os contratos firmados referentes ao pregão eletrônico 00009/2022, foi realizado o **término PARCIAL do referente contrato**, no que diz respeito às unidades instaladas nos **municípios de ALEXANDRIA E BARAÚNA**, com o encerramento da vigência no dia **01 de dezembro de 2023**. Tal feito justifica a quantidade de dias úteis utilizada no cálculo acima apresentado.

QUANTIDADE TOTAL EXECUTADA DO CONTRATO NO PERÍODO DE: 18/07/2023 à 18/01/2024

82.105 refeições.

Atestamos ainda que os serviços foram executados satisfatoriamente, com qualidade técnica, nada constando que desabone até a presente data.

Por verdade, firmamos o presente.

Natal/RN, 04 de setembro de 2024.

ROMMEL DA COSTA RODRIGUES
Coordenador - COSAN/SETHAS

IRIS MARIA DE OLIVEIRA
Secretária de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social



Documento assinado eletronicamente por **ROMMEL DA COSTA RODRIGUES, Coordenador**, em 09/09/2024, às 10:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **IRIS MARIA DE OLIVEIRA, Secretária de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social**, em 09/09/2024, às 11:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **28911910** e o código CRC **928F9EDB**.

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
Avenida Salgado Filho, S/N, Centro Administrativo do Estado - Bairro Lagoa Nova, Natal/RN, CEP 59064-901
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - <http://www.educacao.rn.gov.br>

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Processo nº 00410126.000394/2025-88

Interessado: @interessados_virgula_espaco@

Contrato nº 61/2024

Interessado: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, CNPJ nº 17.822.035/0001-09, estabelecida na Rua Frei Miguelinho, nº 1626, Nova Betania, CEP 59.607-250 - Mossoró/RN, presta/prestou para a Pessoa Jurídica, SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DO LAZER CNPJ nº 08.241.804/0001-94, os serviços abaixo discriminados:

Objeto: O objeto do presente instrumento é a Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de buffet abrangendo o fornecimento de alimentos e bebidas, bem como a prestação de todos os serviços que envolvam a execução, acompanhamento, preparação, montagem, desmontagem e limpeza do local, para a fase final dos JERNS.

Período de execução dos serviços: 14/11/2024 à 20/12/2024

Durante o período da competição, a empresa foi responsável pelo fornecimento integral da alimentação destinada a **atletas, comissões técnicas e equipes de apoio**, com atenção ao **valor nutricional adequado ao perfil esportivo dos beneficiários**, alimentando aproximadamente 25.000 mil competidores e comissões técnicas.

Foram fornecidas, no total, **62.970 refeições**, assim distribuídas:

- **Café da manhã**
- **Almoço**
- **Jantar**
- **Kit lanche**
- **Coffee break**

Dados do representante legal da empresa: Nome: Deborah Gabriella Florentino da Silva CPF: 059.786.304-02 RG: 2109416 ITEP RN

Dados do nutricionista responsável técnico pelos serviços executados: Debora Bezerra de Medeiros Brito - Número de inscrição no CRN: nº 6068

Todos os serviços foram executados com zelo, pontualidade e em conformidade com os padrões técnicos e sanitários exigidos, contribuindo de forma relevante para o êxito da competição.

Este atestado é emitido para fins de **comprovação de aptidão técnica da empresa** em licitações que envolvam fornecimento de refeições para grandes eventos, especialmente voltados ao público esportivo.

Wangle Alves dos Santos
Coordenador do Esporte e do Lazer
Gestor do Contrato



Documento assinado eletronicamente por **WANGLE ALVES DOS SANTOS, Coordenador de Esportes**, em 17/10/2025, às 16:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **37121924** e o código CRC **3CD02587**.

Referência: Processo nº 00410126.000394/2025-88 SEI nº 37121924

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

O **ESTADO DE SERGIPE**, por meio da **SECRETARIA DE ESTADO DA ASSISTÊNCIA SOCIAL, INCLUSÃO E CIDADANIA - SEASIC**, inscrita no CNPJ sob o nº 34.841.186/0001-23, com sede na Avenida Hermes Fontes, nº 2120, Bairro Luzia, Aracaju/SE, através da sua representante legal, a Secretária de Estado, Sra. Érica Lima Cavalcante Mitidieri, inscrita no CPF sob o nº XXX.373.105-XX, atesta, para os devidos fins, que a empresa **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 17.822.035/0001-09, com sede estabelecida na Rua Frei Miguelinho, nº 1626, Bairro Nova Betânia, Mossoró/RN, prestou serviços a esta Secretaria de Estado, no âmbito do **Programa Prato do Povo**, conforme os dados contratuais dispostos abaixo:

Descrição do Serviço Executado: Prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições.

Contratos: 001/2024 - LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ:17.822.035/0005-32
Município: **Santa Rosa de Lima/SE**
Período de Execução Contratual: de **07/02/2024 à 07/12/2025**
Quantidade de Pratos Válidos: **61.666**

002/2024 - LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ:17.822.035/0006-13
Município: **Siriri/SE**
Período de Execução Contratual: de **07/02/2024 à 07/12/2025**
Quantidade de Pratos Válidos: **59.600**

003/2024 - LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ: 17.822.035/0008-85
Município: **General Maynard/SE**
Período de Execução Contratual: de **07/02/2024 à 07/12/2025**
Quantidade de Pratos Válidos: **57.873**

004/2024 - LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ:17.822.035/0007-02
Município: **Gracco Cardoso/SE**
Período de Execução Contratual: de **07/02/2024 à 07/12/2025**
Quantidade de Pratos Válidos: **58.246**

005/2024 - LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ:17.822.035/0010-08
Município: **Muribeca/SE**
Período de Execução Contratual: de **07/02/2024 à 07/12/2025**
Quantidade de Pratos Válidos: **58.567**

006/2024 - LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

CNPJ:17.822.035/0008-85
Município: **Ilha das Flores/SE**
Período de Execução Contratual: de **07/02/2024 à 07/12/2025**
Quantidade de Pratos Válidos: **58.606**

007/2024 - LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ:17.822.035/0009-66
Município: **São Francisco/SE**
Período de Execução Contratual: de **07/02/2024 à 07/12/2025**
Quantidade de Pratos Válidos: **57.090**

018/2024 - LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ:17.822.035/0011-80
Município: **Canhoba/SE**
Período de Execução Contratual: de **01/03/2024 à 31/12/2025**
Quantidade de Pratos Válidos: **59.402**

Considerando os dados extraídos do sistema de informações do Programa Prato do Povo, informamos que foi contabilizado, do início das mencionadas execuções contratuais até o mês de maio de 2025, o fornecimento total de 471.050 refeições pela empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.

Informamos ainda que a empresa demonstrou capacidade técnica para a prestação dos serviços contratados, bem como iniciativa na adoção de medidas corretivas, diante das inconformidades detectadas durante as referidas execuções contratuais.

Aracaju, 18 de setembro de 2025

Érica Lima Cavalcante Mitidieri
Secretária de Estado da Assistência Social, Inclusão e Cidadania

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: OVNN-BJPC-FFBR-TGXA



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 19/09/2025 é(são) :

Legenda: ● Aprovada ● Indeterminada ● Pendente

- Érica Lima Cavalcante Mitidieri ***37310*** GABINETE DA SECRETARIA - SEASIC Secretaria de Estado da Assistência Social, Inclusão e Cidadania 18/09/2025 20:15:29 (Docflow)

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os fins de prova junto aos Órgãos Públicos e Privados, que a empresa Leve Refeições Coletivas Ltda., inscrita no CNPJ sob o nº 17.822.035/0021-52, estabelecida na Rua Elpídio Batista Neri, nº 116, Lote 149, Quadra 03, Bairro Rosa Elze, São Cristóvão – SE, presta serviços de alimentação em eventos e formações promovidos pela Secretaria de Estado da Educação.

Conforme os quantitativos abaixo, disponíveis para esta secretaria, referente à Ata de Registro de Preços Nº 012/2024 – SECLOG:

ITEM	DESCRIÇÃO		QTDADE DISPONÍVEL	QTDADE SOLICITADA
1	ALMOÇO	(Cód. 445052-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - ALMOÇO- FORA AMBIENTE HOTELEIRO CARACTERÍSTICAS: BUFFET COMPLETO INCLUIDO 1 BEBIDA NÃO ALCOÓLICA E SOBREMESA CONFORME TR	8.116	5.440
2	ALMOÇO A LA CARTE	(Cód. 389498-3) SERVICO DE ALIMENTACAO - ALMOÇO A LA CARTE - FORA AMBIENTE HOTELEIRO - INCLUINDO 1 BEBIDA NÃO ALCOÓLICA E SOBREMESA.	1.498	0
3	CAFÉ DA MANHÃ TIPO 2	(Cód. 389502-5) SERVICO DE ALIMENTACAO - CAFÉ DA MANHÃ TIPO 02 - FORA AMBIENTE HOTELEIRO -CAFÉ, LEITE, 01 TIPO DE SUCO, ÁGUA MINERAL, CHOCOLATE QUENTE, 01 PETIT FOUR, PÃES, FRIOS, 02 MINI-BOLOS, SALADA DE FRUTA.	1.124	0
4	CAFÉ DA MANHÃ TIPO 3	(Cód. 389504-1) SERVICO DE ALIMENTACAO - CAFÉ DA MANHÃ TIPO 03 - FORA AMBIENTE HOTELEIRO -CAFÉ, LEITE, CHÁ, 02 TIPOS DE SUCOS, ÁGUA MINERAL, CHOCOLATE QUENTE, 02 PETIT FOUR, PÃES, FRIOS, 02 MINI-BOLOS, SALADA DE FRUTA, 01 TIPO DE GELÉIA, IOGURTE, CEREAIS.	1.125	750
5	COFFE BREACK TIPO 2	(Cód. 444949-5) SERVICO DE BUFFET - SERVICO DE BUFFET - COFFEE BREAK TIPO 02- CAFE,LEITE,CHA,02 TIPOS DE SUCO,01 PETIT FOUR,01 TIPO DE MINI SANDUICHE,02 TIPOS DE SALGADO,01 MINIBOLOS,01 DOCE,.CONFORME TR	30.289	11.988
6	COFFE BREACK TIPO 3	(Cód. 444950-9) SERVICO DE BUFFET - SERVICO DE BUFFET - COFFEE BREAK TIPO 03- CAFE,LEITE,CHACHOCOLATE QUENTE,2 TIPOS	7.498	1.610

		DE SUCO,02 TIPOS DE PETITFOURFS,03 TIPOS DE SALGADO,02 TIPOS DE MINI SANDUICHE,02 TIPOS DE MINI BOLO,02 DOCES,,CONFORME TR		
7	COQUETEL TIPO 2	(Cód. 442590-1) SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - COQUETEL TIPO 02 - - 03TIPOS DE SALGADOS TIPO COQUETEL QUENTES E 04 TIPOS DE CANAPÉS OU SALGADOS FRIOS INCLUINDO ÁGUA E REFRIGERANTE	1.874	0
8	COQUETEL TIPO 3	(Cód. 442592-8) SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - COQUETEL TIPO 03 -05 TIPOS DE SALGADOS TIPO COQUETEL QUENTES E 05 TIPOS DE CANAPÉS FRIOS OU SALGADOS INCLUINDO ÁGUA E REFRIGERANTE.	1.874	500
9	KIT LANCHE	(Cód. 444963-0) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT ALIMENTAÇÃO COM EMBALAGEM-LANCHE(01 SUCO,01 FRUTA,01 SANDUICHE,01BARRA DE CEREAIS CONFORME TR	13.986	5.900
10	KIT ALMOÇO	(Cód. 444961-4) SERVICO DE ALIMENTACAO - KIT ALIMENTAÇÃO COM EMBALAGEM-ALMOÇO(01 CARNE,03 GUARNIÇÕES)	5.999	0
11	JANTAR	(Cód. 442594-4) SERVICO DE ALIMENTACAO - SERVICO DE ALIMENTACAO - JANTAR - BUFFET COMPLETOINCLUINDO 1 BEBIDA NÃO ALCOÓLICA E SOBREMESA.	1.499	0
			74.882	26.188

Ressaltamos que a empresa tem cumprido satisfatoriamente os compromissos assumidos, não havendo, até a presente data, qualquer registro que desabone sua conduta ou qualidade dos serviços prestados.

Aracaju, 11 de abril de 2025

Renata Viviane Tavares de Andrade Lacerda

Fiscal do Contrato de Alimentação

Aracaju, 11 de abril de 2025

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: WC8C-VLCA-DC1N-RADU



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 11/04/2025 é(são) :

Legenda: ● Aprovada ● Indeterminada ● Pendente

- Renata Viviane Tavares de Andrade Lacerda ***23214*** SUPERINTENDÊNCIA EXECUTIVA - SEED Secretaria de Estado da Educação 11/04/2025 12:06:30 (Docflow)



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, executou de forma satisfatória junto a Município de Ceará - Mirim inscrito no CNPJ sob o nº 08.004.061/0001-39, situado à Rua General João Varela, 635 - Centro - Ceará - Mirim/RN, CEP: 59.570-000, os serviços abaixo discriminados:

CONTRATO Nº.: ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2022 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 030/2021.

VALOR GLOBAL: R\$ 592.008,00 (quinhentos e noventa e dois mil e oito reais).

OBJETO EXECUTADO:

Período de execução contratual: 04 de janeiro de 2022 e termo final na data de 04 de janeiro de 2023.

Endereço de execução dos serviços: Eventos diversos da Município de Ceará - Mirim inscrito.

Dados do Nutricionista Responsável Técnico pelos serviços executados: Marília Campos Bezerra, CRN 6 nº 7558, período de atuação na execução dos serviços de 04 de janeiro de 2022 e termo final na data de 04 de janeiro de 2023.

Serviços executados pela equipe nutricional: elaboração e implantação do manual de boas práticas e do procedimento operacional padrão; elaboração dos cardápios de acordo com a caracterização da clientela e sazonalidade dos alimentos; avaliação do cardápio implementado; controle higiênico sanitário da unidade de alimentação e nutrição, dentre outras inerentes às atribuições profissionais.



Descrição do serviço executado:

Fornecimentos total realizados no período de 04 de janeiro de 2022 e termo final na data de 04 de janeiro de 2023:

Item	Descrição	QTD.
1	Fornecimento de refeições preparadas: tipo buffet conforme o item 1.2 do Termo de Referência.	1500
2	Fornecimento de refeições preparadas: tipo quentinhas, conforme o item 1.2 do Termo de Referência.	1200
3	Coquetel - buffet montado, conforme o item 1.2 do Termo de Referência.	1200
4	Coffee break - buffet montado, conforme o item 1.2 do Termo de Referência.	1200
5	Pequeno coffee break – buffet montado, conforme o item 1.2 do Termo de Referência.	1200
6	Kits individuais - coffee break, conforme o item 1.2 do Termo de Referência.	1200
7	Serviço referente ao fornecimento de café da manhã opção 01, conforme o item 1.2 do Termo de Referência.	1000
8	Serviço referente ao fornecimento de café da manhã opção 02, conforme o item 1.2 do Termo de Referência.	1000
9	Serviço referente ao fornecimento de café da manhã opção 03, conforme o item 1.2 do Termo de Referência.	1000
10	Serviço referente ao fornecimento de almoço, conforme o item 1.2 do Termo de Referência.	1200
11	Serviço referente ao fornecimento de jantar, conforme o item 1.2 do Termo de Referência.	1200
12	Serviço referente ao fornecimento de lanche, conforme o item 1.2 do Termo de Referência.	1200

Atestamos que a empresa cumpriu satisfatoriamente todas as obrigações contratuais, atendendo a contento, não havendo nada que a desabone.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Ceará-Mirim-RN, 12 de abril de 2024.


MARCO ANTÔNIO MEDEIROS
Secretário Municipal de Administração

CPF: 704.162.494-34



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, executou de forma satisfatória junto a Município de Ceará - Mirim inscrito no CNPJ sob o nº 08.004.061/0001-39, situado à Rua General João Varela, 635 - Centro - Ceará - Mirim/RN, CEP: 59.570-000, os serviços abaixo discriminados:

OBJETO EXECUTADO:

Data de execução: 25 de novembro de 2023.

Endereço de execução dos serviços: Eventos do Município de Ceará - Mirim.

A Atestamos, para os devidos fins, que foi realizado evento com participação simultânea de 1.900 (mil e novecentas) pessoas, no qual foram fornecidos coquetel e refeições aos presentes. O evento transcorreu de forma excepcional, atendendo plenamente às exigências do contratante.

Nada mais havendo a acrescentar, emitimos o presente atestado para os fins que se fizerem necessários.

Ceará-Mirim-RN, 12 de abril de 2024.


MARCO ANTONIO MEDEIROS
Secretário Municipal de Administração
CPF: 704.162.494-34

Atestado de Capacidade Técnica

Atestamos, para os devidos fins, que a empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte sob o CNPJ 17.822.035/0001-09, possui capacidade técnica e operacional para a prestação de serviços de alimentação.

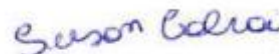
Dados da Empresa:

- Razão Social: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
- CNPJ: 17.822.035/0001-09
- Endereço: FREI MIGUELINHO, Número 1626, Bairro NOVA BETANIA, Município MOSSORO/RN, CEP 59607250.
- Representante Legal:
 - Nome: Cindy Lemos Araújo
 - CPF: 085.265.334-44
 - RG: 286528 ITP - RN

A empresa demonstrou competência na execução de serviços de alimentação coletiva, cumprindo com eficiência os padrões exigidos e demonstrando qualidade em seus processos operacionais.

Tendo em vista a quantidade 92.419 fornecida pela mesma (quantidades fornecidas) este atestado é emitido conforme nossos registros e experiência com a empresa mencionada.

Natal, 01 de agosto de 2024.



Susan Karla Carneiro Galvão
Matrícula: 230.350-7
Gerência de Logística e Suprimentos
FUNDASE-RN

Susan Karla Carneiro Galvão

Matrícula: 230.350-7



CERTIFICADO

Certificamos que todas as unidades de **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, de **CNPJ 17.822.035/0001-09**, situadas nos seguintes municípios: Tenente Ananias, Patu, Areia Branca, Alto do Rodrigues, Macau, João Câmara, Mossoró, Assu, Passe e Fica, Lagoa de Pedra, Nisa Floresta, Tangará, Pedro Avelino, Angicos, Lages e Caicó. Possui o serviço de controle de pragas realizado pela empresa **RN Pragas**, situada na Rua Olegário Filgueira Leão, 120, Rincão – Mossoró/RN, **CNPJ 37.881.563/0001-46** mediante o emprego de substâncias controladas e aprovadas ao tipo de tratamento a que se destina.

Jorge Luis Almeida Correia
Engenheiro Agrônomo
CREA 1803979283D

Este documento é válido até 24 de Julho de 2025.

RN PRAGAS

CNPJ: 37.881.563/0001-46

Rua Olegário Filgueira Leão, 120, Rincão – **MOSSORÓ - RN**



CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO
CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO 6ª REGIÃO

CERTIDÃO DE REGULARIDADE PROFISSIONAL
Nº 1127890/NET

Nome: **DEBORA BEZERRA DE MEDEIROS BRITO**

CPF: **058.074.304-76**

CRN-6 Nº : **6068**

Inscrito(a) desde: **10/09/2008 15:02:00**

Certificamos para os devidos fins, que este(a) profissional, está regularmente inscrito (a) no CRN-6 como NUTRICIONISTA DEFINITIVO, em dia com as obrigações financeiras e eleitorais, estando habilitado(a) a desempenhar suas funções de acordo com a legislação vigente.

Certidão emitida gratuitamente, referente exclusivamente à situação no âmbito do Conselho Regional de Nutricionistas - 6ª Região, conforme a Portaria CRN-6 Nº 02/2023, ressaltando o direito do CRN-6 de cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do(a) mesmo(a) que vierem a ser apuradas.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no endereço eletrônico:

www.crn6.org.br

Emitida em: 22/12/2025 16:04:00

Válida até: 20/01/2026

Código de verificação de autenticidade: ^{1127890/NET}

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Consulte nosso site www.crn6.org.br para validar a autenticidade desta Certidão.
AUTO ATENDIMENTO > CONFERÊNCIA DE CERTIDÃO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Conselho Regional de Nutricionistas 6º Região
PE - AL - PB - RN



CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITO
Nº1127888/NET

NOME: DEBORA BEZERRA DE MEDEIROS BRITO
CPF: 05807430476
CRN-6: 6068

Certificamos que esta Pessoa Física, não possui débitos em seu nome, relativos as contribuições da categoria profissional administradas neste Regional, de acordo com o artigo nº 149 da Constituição da República Federativa do Brasil.

Esta certidão se refere exclusivamente à situação financeira do(a) profissional acima identificado(a) no âmbito do CRN-6, até a presente data e hora, ressaltando o direito do Conselho Regional de Nutricionistas - 6ª Região de cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do(a) mesmo(a) que vierem a ser apuradas.

Certidão emitida gratuitamente, conforme o artigo nº 205 da Lei Federal nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 (Código Tributário Nacional) e a Portaria CRN-6 Nº 46 /2019.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no endereço eletrônico: www.crn6.org.br

Emitida em 22 de Dezembro de 2025

Válida até 20/01/2026

Código de verificação de autenticidade: 1127888/NET

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

SEDE DO CRN-6
RUA BULHÕES MARQUES, 19 SL. 803 - BOA VISTA - RECIFE/PE – CEP 50060-050 FONE: (0xx81) 3222-2495/1458 – 3421-8382
/ FAX: (0xx81) 3421-8308 www.crn6.org.br / E-mail: crn6@crn6.org.br

22/12/2025 17:00



CERTIFICADO

Certificamos que todas as unidades de **LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, de **CNPJ 17.822.035/0001-09**, situadas nos seguintes municípios: Tenente Ananias, Patu, Areia Branca, Alto do Rodrigues, Macau, João Câmara, Mossoró, Assu, Passe e Fica, Lagoa de Pedra, Nisa Floresta, Tangará, Pedro Avelino, Angicos, Lages e Caicó. Possui o serviço de controle de pragas realizado pela empresa **RN Pragas**, situada na Rua Olegário Filgueira Leão, 120, Rincão – Mossoró/RN, **CNPJ 37.881.563/0001-46** mediante o emprego de substâncias controladas e aprovadas ao tipo de tratamento a que se destina.

Jorge Luis Almeida Correia
Engenheiro Agrônomo
CREA 1803979283D

Este documento é válido até 24 de Julho de 2025.

RN PRAGAS

CNPJ: 37.881.563/0001-46

Rua Olegário Filgueira Leão, 120, Rincão – **MOSSORÓ - RN**

C.I.M. - CARTÃO DE INSCRIÇÃO MUNICIPAL

ALVARÁ 2025

INSCRIÇÃO: 045.300-5		CPF / CNPJ: 17.822.035/0001-09	INÍCIO DA ATIVIDADE: 02/2013	I.S.S.		T.L.F.		
NOME / RAZÃO SOCIAL: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA				REGIME: HOMOLOGADO		REGIME: TLF/ALV/INS		
				VIGÊNCIA:		VIGÊNCIA:		
NOME FANTASIA: LEVE REFEICOES COLETIVAS				PUBLICIDADES		ÁREA COBERTA: 103		
				REGIME: NORMAL		ÁREA DESCOBERTA:		
ENDEREÇO: RUA FREI MIGUELINHO, 1.626, NOVA BETANIA 59607-250 MOSSORÓ/RN				LETREIROS:		MÁQUINAS E AFINS		
				ARTE E OFÍCIOS:		REGIME: NORMAL		
NATUREZA JURÍDICA: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA				VEÍCULOS:		VIGÊNCIA:		
				HORÁRIO ESPECIAL		ATÉ 50 HP:		
DATA DE CONCESSÃO:				REGIME: NORMAL		ACIMA DE 50 HP:		
				VIGÊNCIA:		GUINDASTES:		
ATIVIDADES ECONÔMICAS:				ATÉ 22 HS: SIM		MAQUINAS:		
I5611-2/001 - RESTAURANTES E SIMILARES				APOS 22 HS: SIM		FORNOS:		
C1091-1/001 - FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL				OUTROS:				
G4632-0/001 - COMERCIO ATACADISTA DE CEREAIS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS				OBSERVAÇÃO: Referido documento não autoriza a ligação de água e energia elétrica.				
G4632-0/002 - COMERCIO ATACADISTA DE FARINHAS, AMIDOS E FECULAS								
G4633-8/001 - COMERCIO ATACADISTA DE FRUTAS, VERDURAS, RAIZES, TUBERCULOS, HORTALICAS E LEGUMES FRESCOS								
G4634-6/001 - COMERCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS				INSTRUÇÕES GERAIS: DOCUMENTO COMPROBATÓRIO DE INSCRIÇÃO E ALVARÁ NO CADASTRO MERCANTIL DE CONTRIBUINTE DA PREFEITURA DE MOSSORÓ O SEU USO É OBRIGATÓRIO PARA OS CASOS LEGALMENTE DETERMINADOS. PARA VALIDADE DESTES CARTÃO É NECESSÁRIO QUE NÃO CONSTE RASURAS.				
				CÓDIGO DE VALIDAÇÃO: DUME12925			DATA DE VALIDADE: 31/12/2025	

VALIDE ESTE CIM NO SITE: <http://www.prefeiturademossoro.com.br/>



MOSSORÓ
PREFEITURA

TERMO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

NÚMERO

Nº 000329

☒ ALIMENTOS

☐ SERVIÇOS
DE SAÚDE

☐ MEDICAMENTOS/PRODUTOS
PARA SAÚDE E SANEANTES

I
D
E
N
T
I
F
I
C
A
Ç
Ã
O

RAZÃO SOCIAL

NOME DE FANTASIA

ENDEREÇO

MUNICÍPIO

PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL

TELEFONE/FAX

RESPONSÁVEL TÉCNICO

RAMO DO NEGÓCIO

CNPJ OU CPF

INSC. ESTADUAL OU RG

LICENÇA SANITÁRIA Nº

Restaurante

17.822.035/0001-09

Aos(s) 06 dia(s) do mês de Setembro do ano de 2024 às 09:45 Horas, no exercício de

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA, inspecionei(amos) o estabelecimento acima qualificado, conforme

Inspeção sanitária de rotina

e constatei(amos) a seguinte situação:

Veículo Cangal comunique placa RQJ7J17, propriedade de CNPJ 17.822.035/0001-09, apto a receber o certificado de vistoria para o transporte de alimentos

C
I
Ê
N
C
I
A

RECEBIMOS Visto em 06/09/2024

x Alcelene Holanda
Proprietário ou Responsável

Testemunhas:

Mossoró (RN), 09 de 09 de 2024

AUTORIDADES SANITÁRIAS

Rosângela Maria de Lima Lins e Elisberto Medeiros Saraiva
Matrícula: 12757-4 Matrícula: 3921-1
Fiscal de Vigilância Sanitária
Diretoria de Vigilância à Saúde

Fiscal - Matrícula



Prefeitura de Mossoró

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOSSORÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE**



ALVARÁ SANITÁRIO

ALVARÁ Nº 1.376/2025

VIGENTE ATÉ: 20/02/2026

EMPRESA: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

CPF/CNPJ: 17.822.035/0001-09

INSC. MUNICIPAL: 045.300-5

NOME DO ESTABELECIMENTO: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS

**PROPRIETÁRIO (A): DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA
SILVA**

**RESPONSÁVEL TÉCNICO: DEBORA BEZERRA DE MEDEIROS
BRITO**

ENDEREÇO: RUA FREI MIGUELINHO

Nº 1626

BAIRRO: NOVA BETÂNIA

CEP: 59.607-250

ATIVIDADES COMERCIAIS: 56.11-2-01 - Restaurantes e similares

**56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções -
Bufê**

**56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados
preponderantemente para empresas**

O Alvará foi concedido nos termos legais, referente ao processo Nº 1.376/2025.

Mossoró - RN, 17 de Março de 2025.

**Keila Brandão Muniz Tomaz
Coordenadora da Vigilância Sanitária
Matrícula: 13.220-9**



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: FA9C-C9CA-CDCC-869F

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



KEILA BRANDÃO MUNIZ (CPF 843.XXX.XXX-63) em 01/04/2025 15:46:26 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://mossoro.1doc.com.br/verificacao/FA9C-C9CA-CDCC-869F>



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 6ª REGIÃO

**ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA
POR EXECUÇÃO DE SERVIÇOS**

Nº 1434805/2025

Atestamos para os devidos fins que o(a) Nutricionista **DEBORA BEZERRA DE MEDEIROS BRITO**, inscrito(a) no CRN-6, sob o nº **6068**, assume a responsabilidade técnica por execução de serviços de alimentação e nutrição da Pessoa Jurídica **LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA**, CNPJ nº **17822035000109**, registrada neste CRN-6, sob o nº **PJ/3854**.

Recife/PE, 20 de março de 2025.

20/03/2025 15:09:33

ATESTADO RT

30 / 04 / 2026



ID 1317410

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
6ª REGIÃO

INSCRIÇÃO Nº 6068

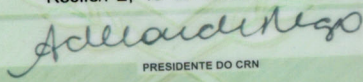
NOME: **DEBORA BEZERRA DE MEDEIROS
BRITO**

OBSERVAÇÕES:

Debora Bezerra de M. Brito
ASSINATURA DO TITULAR

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



REGISTRO GERAL	ORGÃO EXPEDIDOR	DATA DE EXPEDIÇÃO	CPF	www.bitcard.com.br
2.074.858	SSP/RN	08/05/1999	058.074.304-76	
FILIAÇÃO				
AIRTON DE MEDEIROS BRITO				
TEREZA DE FATIMA BEZERRA DE MEDEIROS BRITO				
NACIONALIDADE	NATURALIDADE	DATA DE NASCIMENTO		
BRASILEIRA	CURRAIS NOVOS/RN	10 / 02 / 1985		
CONCLUSÃO DO CURSO ESTABELECIMENTO DE ENSINO/UF				
29/08/2008	UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE			
LOCAL E DATA DE EXPEDIÇÃO				
Recife/PE, 13 de outubro de 2010				
				
PRESIDENTE DO CRN				www.cfn.org.br



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 6ª REGIÃO

**CERTIDÃO DE ACERVO TÉCNICO
DE PESSOA JURÍDICA**

Nº 1434553/2025

Certificamos, para os devidos fins o ACERVO TÉCNICO da empresa **LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA**, inscrito(a) no CRN-6 sob o **PJ/3854**, conforme os arquivos desta Regional na presente data:

Razão social:
FUNDAÇÃO ESTADUAL DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - RN
CNPJ: 08.491.557/0001-84
Descrição dos serviços prestados: ALIMENTAÇÃO COLETIVA PJ/3854
Responsável Técnico: DEBORA BEZERRA DE MEDEIROS BRITO
Número Inscrição: 6068

Razão social:
INSTITUTO FED DE EDUC CIENC E TECNOL DO RN - IFRN
CNPJ: 10.877.412/0002-49
Descrição dos serviços prestados: ALIMENTAÇÃO COLETIVA PJ/3854
Responsável Técnico: JESSIKA AGOSTINHO DA COSTA
Número Inscrição: 27314

Razão social:
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RN - IFRN
CNPJ: 10.877.412/0013-00
Descrição dos serviços prestados: ALIMENTAÇÃO COLETIVA PJ/3854
Responsável Técnico: NATALIA NASCIMENTO DE CARVALHO
Número Inscrição: 20709

Razão social:
SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DA HABITAÇÃO E DA ASSISTÊNCIA SOCIAL - SETHAS
CNPJ: 08.277.824/0001-15
Descrição dos serviços prestados: ALIMENTAÇÃO COLETIVA PJ/3854
Responsável Técnico: ANDREIA TORRES RAMOS FELIPE
Número Inscrição: 13995

Nada mais tendo a constar, lavramos esta Certidão eletronicamente.

Esta certidão é válida para fins de comprovação de qualificação técnica em licitações promovidas em todo o território nacional, desde que acompanhada da Certidão de Registro e Quitação - CRQ atualizada expedida pelo CRN-6.

CERTIDÃO EMITIDA EM: 19/03/2025

CERTIDÃO VÁLIDA ATÉ: 31/03/2026

Para validar a autenticidade desta Certidão consulte: www.crn6.org.br - Opção Atendimento Online » Conferência de Certidão.

Esta Certidão está registrada sob o nº **1434553/2025**

Certidão expedida eletronicamente, conforme Resolução CFN nº 650/2020.



BR

BRASIL

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

MINISTÉRIO DOS TRANSPORTES

SECRETARIA NACIONAL DE TRÂNSITO



VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

2322435665

2 e 1 NOME E SOBRENOME

DEBORA BEZERRA DE MEDEIROS BRITO

1ª HABILITAÇÃO

28/02/2007

3 DATA, LOCAL E UF DE NASCIMENTO

10/02/1985, CURRAIS NOVOS, RN

4a DATA EMISSÃO

08/06/2022

4b VALIDADE

09/05/2032

ACC



D

4c DOC IDENTIDADE / ÓRG EMISSOR / UF

2074858 ITEP RN

4d CPE

058.074.304-76

5 Nº REGISTRO

04046837100

6 CAT HAB

B

NACIONALIDADE

BRASILEIRO

FILIAÇÃO

AIRTON DE MEDEIROS BRITO

TEREZA DE FATIMA B DE M BRITO



Debora Bezerra de M Brito

7 ASSINATURA DO PORTADOR

9
10
11
12

ACC 			
A 			
A1 			
B 		09/05/2032	
B1 			
C 			
C1 			

9
10
11
12

D 			
D1 			
BE 			
CE 			
C1E 			
DE 			
D1E 			

12
OBSERVAÇÕES

LOCAL

ASSINADO DIGITALMENTE

DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO

21532364420
RN711690634

RIO GRANDE DO NORTE

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:
<https://www.serpro.gov.br/assinador-digital>.

SERPRO/SENATRAN

2. 2. 1. Nome e Sobrenome / Name / Surname / Nome e Apellidos - Primeira Habilitação / First Driver License / Primera Licencia de Conducir - 3. Data de Nascimento / Date and Place of Birth DD/MM/YYYY / Fecha y Lugar de Nacimiento - 4a. Data de Emissão / Issuing Date DD/MM/YYYY / Fecha de Emisión - 4b. Data de Validade / Expiration Date DD/MM/YYYY / Valido Hasta - ACC - 4c. Documento Identidade - Órgão emissor / Identity Document - Issuing Authority / Documento de Identificación - Autoridad Expedidora - 4d. CPF - 5. Número de registro da CNH / Driver License Number / Número de Permiso de Conducir - 9. Categoria de Veículos da Carteira de Habilitação / Driver license Class / Categoría de Permisos de Conducir - Nacionalidade / Nationality / Nacionalidad - Filiação / Filiação - 12. Observações / Observations / Observaciones - Local / Place / Lugar

I<BRA040468371<009<<<<<<<<<<
8502108F3205091BRA<<<<<<<<<<4
DEBORA<<BEZE<DE<MEDEIROS<BRITO



CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO

CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO 6ª REGIÃO

CERTIDÃO DE REGISTRO E REGULARIDADE - CRR

VÁLIDA ATÉ: 30 / 04 / 2026

UF DO REGISTRO: RN

REGISTRADA NO CRN-6 EM: 06 / 06 / 2017

SOB O Nº PJ/3854

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social:	LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA		
Nome Fantasia:	LEVE REFEICOES COLETIVAS		
Endereço da Matriz:	R FREI MIGUELINHO, 1626, NOVA BETANIA, MOSSORÓ-RN.	CNPJ Matriz:	17.822.035/0001-09
Endereço da Filial:	XX	CNPJ Filial:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Capital social da Matriz:	R\$ 500.000,00 (QUINHENTOS MIL REAIS)		
Capital Social da Filial:	XX		
Objeto Social:	RESTAURANTES; FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL; COMÉRCIO ATACADISTA DE CEREIS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS; COMÉRCIO ATACADISTA DE FARINHAS, AMIDOS E FÉCULAS; COMÉRCIO ATACADISTA DE FRUTAS, VERDURAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, HORTALIÇAS E LEGUMES FRESCOS; COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS; COMÉRCIO ATACADISTA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR; COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS; PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINÂNCIA DE REVENDA; COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS; FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS; SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFÊ.		

Ramo de atividade relacionado ao registro: CONCESSIONARIA DE ALIMENTAÇÃO

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

Nome: DEBORA BEZERRA DE MEDEIROS BRITO

Inscrito em: 10 de setembro de 2008, no CRN-6 sob o nº 6068

Responsabilidade Técnica concedida em: 10/09/2024

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 6.583/1978, do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980. Esta certidão não concede à pessoa jurídica direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu nutricionista responsável técnico.

HAVENDO QUALQUER ALTERAÇÃO NOS DADOS ACIMA DESCRITOS, APÓS A DATA DE EXPEDIÇÃO (02/10/2025 16:35:00), TORNA O DOCUMENTO INVÁLIDO E NULO DE PLENO DIREITO.



ID 1440429

30 / 04 / 2026



N6303955821440429395300001582429

Recife/PE, 02 de outubro de 2025.

CERTIDÃO / CRR

Para validar a autenticidade desta Certidão consulte: www.crn6.org.br - Opção Auto Atendimento » Conferência de certidão. Esta Certidão está registrada sob o nº 1122999/2025



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Empresa: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

JULHO/2023

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 2 de 29

APROVAÇÃO

(De página 01 a 29)

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA EPP - UNIDADE ALEXANDRIA

Cindy Lemos Araújo

Cindy Lemos Araújo

Sócio/Proprietário

CPF: 085.265.334-44

Marília Campos Bezerra

Marilia Campos Bezerra

Nutricionista – Responsável Técnica

CRN6. 7558

Andreza Linhares Floripes

Nutricionista

CRN6. 21606

Natal, ____/____/____

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 3 de 29

INTRODUÇÃO

Uma das formas para se atingir um alto padrão de qualidade é a implementação do programa de Boas Práticas, que é composto por um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrange desde a recepção das matérias-primas até seu produto final, o principal objetivo do programa é garantir a integralidade do alimento e a saúde do consumidor (NASCIMENTO et al., 2007)

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) ou em Serviços de Nutrição e Dietética (SND) é de suma importância a eficácia do controle de qualidade dos produtos manipulados, fazendo-se necessários a capacitação de recursos humanos, bem como a elaboração de normas e procedimentos que garantam a salubridade dos alimentos e a Segurança Alimentar de seus comensais.

As Boas Práticas quando seguidas corretamente auxiliam a reduzir e evitar que perigos cheguem aos alimentos, contribuindo assim na produção de alimentos seguros (LOPES, 2004).

Para tanto, utiliza-se o Manual de Boas Práticas que é um documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle de higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

De acordo com a portaria VCS 06/99, que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico – sanitário e elaboração do manual de boas práticas, este deve ser específico para atividade desenvolvida pela empresa e deve estar no local para apresentação à autoridade sanitária no momento da inspeção. (ARRUDA, 2002).

Para a elaboração do Manual de Boas Práticas seguiu-se os critérios exigidos pelas seguintes leis: NR-24, Resolução RDC nº 216/MS/ANVISA e Resolução RDC nº 275/MS/ANVISA.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 4 de 29

DEFINIÇÕES

Adornos: objetos usados para enfeite pessoal tais como brincos, pulseiras, relógios, correntes, anéis, piercing, etc.

Alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais e sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Antissepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, por meio de agente químico, após a lavagem, enxágüe e secagem das mãos.

Boas práticas: são procedimentos técnicos sanitários necessários para garantir a qualidade dos alimentos.

Capacitação: ato ou efeito de capacitar-se; habilitação, aptidão.

Contaminação: existência no alimento de algum agente etiológico indesejável, podendo ser patogênico ou deteriorante. Presença no alimento de substâncias, objetos ou microrganismos indesejáveis que podem causar, ou não, alterações sensoriais e/ou doenças de origem alimentar.

Contaminação cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados. Essa contaminação se dá de um modo individual através de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, etc.

Controle integrado de pragas: conjunto de ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a tração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança dos alimentos.

DTAs: doença causada pela ingestão de alimentos contaminados, com perigos biológicos, físicos ou químicos em condição de causarem doença.

Higienização: operação que engloba a limpeza e a desinfecção do estabelecimento, das instalações, equipamentos e utensílios.

Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas como terra, poeira, gordura e outras sujidades indesejáveis a qualidade dos alimentos.

Manipulação de alimentos: todas as operações de preparo, laboração, cozimento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e serviço de alimentos.

Manipulador de alimentos: toda pessoa que manipula ou entra em contato com os alimentos ou com qualquer equipamento ou utensílio usado para manipular alimentos.

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 5 de 29

da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle de higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

POP: procedimento formal que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Produto alimentício: todo alimento derivado de material-prima alimentar derivado ou alimento “*in natura*”, obtido por processo tecnológico adequado, adicionado ou não de outras substâncias.

Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “*in natura*”, produtos semi preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de tempo para sua conservação.

Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da produção ou das demais áreas do estabelecimento.

Responsável técnico: é o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante a vigilância sanitária.

Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 6 de 29

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS EIRELI

NOME FANTASIA: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS

CNPJ: 17.822.035/0001-09

ENDEREÇO: RUA PROFESSOR JOSÉ OSIAS, 284, CENTRO, ALEXANDRIA

CEP: 59.965-000

RESPONSÁVEL LEGAL: CINDY LEMOS ARAÚJO

RESPONSÁVEL TÉCNICO GERAL: MARÍLIA CAMPOS BEZERRA

Nº DO REGISTRO NO CONSELHO: CRN6 - 7558

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 7 de 29

2. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

2.1 Clientela atendida: Comensais do Café Cidadão.

2.2 Quantidades de Refeições servidas ao dia:

Desjejum: 195 refeições/dia

2.3 Sistema de Distribuição:

- Café cidadão: Centralizado;
- Colaboradores da UAN: Centralizado.

2.4 Modalidade do serviço:

Distribuição com porcionamento realizado pelos colaboradores.

3. OBJETIVO DA UAN

3.1 Missão

Fornecer refeições equilibradas nutricionalmente, seguras em termos de sanidade, adequados aos consumidores e colaboradores, a fim de prevenir doenças e promover saúde. Atender às recomendações preconizadas pelo PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador), visando melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas na qualidade de vida, na redução de acidentes de trabalho e no aumento da produtividade.

3.2 Visão

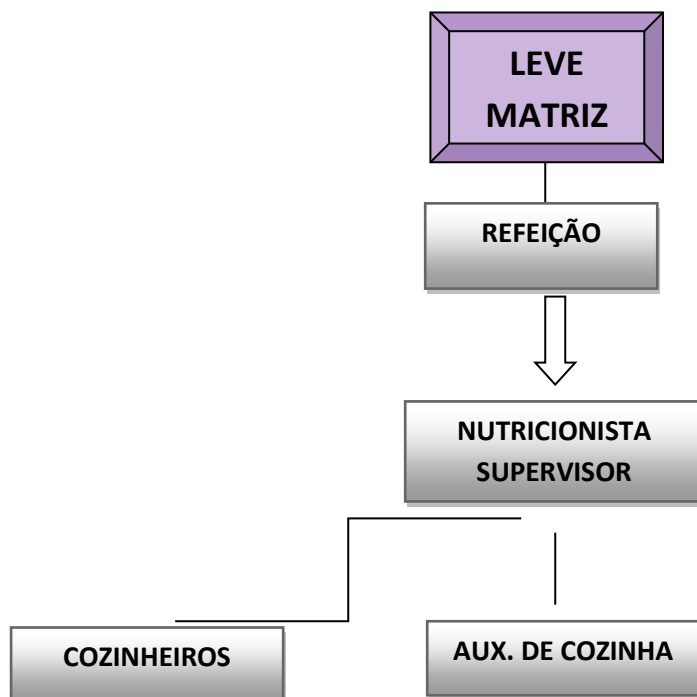
Ser referencial no preparo de refeições comprometida com as leis da alimentação (lei da quantidade, da qualidade, da adequação e da harmonia).

3.3 Valores

- Segurança Alimentar;
- Refeições Saudáveis e Saborosas;
- Variedade;
- Qualidade;
- Comprometimento da equipe.

4. ESTRUTURA HUMANA

4.1 Organograma Hierárquico



4.2 CARGOS E ATRIBUIÇÕES:

Nutricionista Supervisor:

- Avaliação técnica das preparações;
- Elaboração dos cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela;
- Supervisão e avaliação do grau de aceitação das dietas;
- Solicitação de gêneros alimentícios (secos e hortifruti);
- Planejamento e desenvolvimento de ações em educação nutricional;
- Controle da qualidade da UAN.

Cozinheira (o)

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 9 de 29

- Responsável pelo Preparo do almoço dos presidiários, policias do distrito e comensais do café cidadão;
- Limpeza e higienização das bancadas utilizadas;
- Pré-preparo e preparo; e lavagem dos fornos;

Auxiliares de Cozinha

- Auxiliar a cozinheira na preparação das refeições,
- Servir os comensais do Café Cidadão;
- Organizar o ambiente de trabalho;
- Montagem de quentinhas para transporte;
- Recolher bandejas e utensílios nas mesas após as refeições;
- Higienizar os utensílios e o ambiente;
- Organizar os utensílios após higienização;

4.4. Escala de trabalho e folgas

A escala de trabalho adotada é a 5x2, ou seja, trabalham 5 dias e folgam 2, trabalhando 8:48h/dia, folgando sábados e domingos.

4.5. Admissão de Funcionários

A seleção dos funcionários do Café Cidadão é feita pela empresa terceirizada responsável pela produção de alimentos, que logo após encaminha o funcionário para o setor pessoal, encarregado da contratação e admissão. Todos os contratados, passam por exames admissionais, e um treinamento prévio pela Nutricionista do local, para melhor desempenho da sua função dentro do setor.

4.6. PROCEDIMENTO PARA AVALIAÇÃO MÉDICA

O controle do estado de saúde clínico dos funcionários é realizado por uma empresa terceirizada, que também é especializada em segurança e medicina do trabalho, onde são realizados exames clínicos e laboratoriais (admissional, periódico e dimensional), anualmente.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 10 de 29

Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

As análises laboratoriais diferem de acordo com a função no qual o colaborador exerce. Segue especificado em tabela abaixo.

FUNCIONÁRIOS	ADMISSIONAL E DEMISSIONAL
Nutricionistas	Exame clínico e ASO (atestado de saúde ocupacional);
Cozinheiros	Exame clínico, hemograma, micológico de unha, exame parasitológico de fezes e ASO (atestado de saúde ocupacional);
Aux. De Cozinha	Exame clínico, hemograma, micológico de unha, exame parasitológico de fezes e ASO (atestado de saúde ocupacional);

OBS: Todos os exames permanecem na Unidade e são enviadas cópias para o setor pessoal.

4.7. HIGIENE DOS MANIPULADORES

Os manipuladores lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos não higienizados e higienizados, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários, tossir, espirrar ou assuar o nariz, após varrer o chão, usar panos ou materiais de limpeza, depois de recolher o lixo ou outros materiais, tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos e sempre que se fizer necessário.

Higienização das mãos deve ser da seguinte forma:

Técnica

- 1º. Umedecer as mãos e antebraço com água corrente;
- 2º. Utilizar sabão inodoro e anti-séptico sobre o antebraço, as mãos e entre os dedos;
- 3º. Secar as mãos com papel toalha não reciclado;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 11 de 29

4º Utilizar lixeira com tampa de acionamento não manual. As pias para higienização de mãos devem ser exclusivas para este fim.

Quando – qual a frequência de higienização das mãos:

- Após a interrupção de manipulação;
- Antes de iniciar a manipulação (cortes de vegetais que serão consumidos crus tais como frutas e folhosos);
- Após manipular carnes;
- Antes da montagem das dietas.

Onde

Pias exclusivas para higienização das mãos, localizadas: cozinha e dentro do refeitório.

4.8. UNIFORMES E EPI'S

Uniformes

Cada funcionário recebe 03 fardas, sendo:

- Cozinheiras = Camisas em tecido algodão com poliéster de cor branca com a logo da empresa terceirizada, avental de napa na cor branca, calça comprida de oxford cor preta e bota PVC antiderrapante de cor branca.

- Auxiliares de Cozinha = Camisas em tecido algodão com poliéster de cor branca com a logo da empresa terceirizada, avental de napa na cor branca, calça comprida de Oxford cor preta e bota PVC antiderrapante de cor branca.

Sendo obrigatório à utilização de toucas descartáveis para entrada na unidade; luva térmica para os alimentos quentes; luvas descartáveis e máscara para qualquer tipo de manipulação.

Avental: é de cor clara e que evita o contato direto do manipulador. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor. Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

Proteção capilar: com toucas, redes e gorros, de cor clara e que possam evitar possíveis contaminações físicas no alimento como fios de cabelo. Seria conveniente que a mesma apresente proteção nas orelhas.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 12 de 29

Luas descartáveis: são trocadas quando se apresentarem sujas ou rasgadas; antes de iniciar uma nova atividade/tarefa; no mínimo de quatro horas de uso contínuo, e com mais frequência quando necessário; depois de manipular carne crua; antes de manipular os alimentos cozidos ou prontos para servir.

Sapato fechado: são de cor clara, com utilização de meias e apresentam boas condições de higiene e conservação e que este apresente proteção integral.

OBS: Nenhuma peça do uniforme deverá ser lavada dentro da cozinha.

4.9. Capacitação em Boas Práticas

A capacitação é realizada pelos (a) Nutricionistas da empresa, abrangendo temas como: O trabalho do manipulador de alimentos, Higiene pessoal, Equipamentos de proteção individual e coletiva, Procedimentos de Higiene, Boas práticas, Estrutura física, utensílios e móveis, Critérios de segurança na produção, Controle de potabilidade de água, Controle integrado de vetores e pragas, Perigos alimentares, Elementos da microbiologia e Manual de conduta e rotinas internas da empresa.

Sempre que houver necessidade fazemos os treinamentos rápidos e práticos com os funcionários. Onde pontuamos os erros e damos as soluções de Boas Prática de Manipulação. Os funcionários assinam uma ata de presença e participação.

4.10. Regras para visitantes da UAN

De acordo com o Codex Alimentarium CAC/RCP 39 – 1993, Seção VI, devem ser tomadas precauções para impedir que os visitantes contaminem os alimentos nas áreas onde se procede a manipulação. É proibida a entrada de qualquer funcionário de outro setor, exceto se este tiver autorização prévia. Caso isso ocorra, o visitante deve usar obrigatoriamente o gorro seguir as regras do local.

5. ESTRUTURA OPERACIONAL

5.1 Compra de Mercadorias

GÊNEROS	FREQÜÊNCIA
Hortifruti	Mensal
Descartáveis	Mensal
Carnes	Mensal
Gêneros secos	Mensal
Água mineral	Conforme necessidade
Pão	Diariamente mediante cardápio

5.2 Recepção e Armazenamento de Produtos

5.2.1 Gêneros Secos

São recebidos com as embalagens íntegras, com rotulagem, validade, e no caso das latas não podem estar amassadas ou enferrujadas.

Atenção especial para o fato de que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo de validade do fornecedor, da mesma forma produtos que são armazenados em condições diferentes das recomendadas pelo fornecedor têm prazo de validade menor de acordo com a temperatura de armazenamento.

É proibido caixa de madeira na área de estoque ou em qualquer outra área

Nunca é usado produtos vencidos desprezando-os sempre.

ADOTAR CONTROLE DE ROTATIVIDADE

PVPS- primeiro que vence, primeiro que sai ou.

PEPS- primeiro que entra, primeiro que sai.

Nunca colocar/ estocar alimentos diretamente sobre o piso.

5.2.2 Carnes

- **Bovina**

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 14 de 29

Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem, e sinal de recongelamento; Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa; Cor característica: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas; Produtos cárneos salgados, curados ou defumados podem ser recebidos a temperatura ambiente, desde que especificado na embalagem.

- **Aves (congeladas)**

Sem formação de cristais de gelo, água dentro da embalagem, e sinal de recongelamento; Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa; Cor característica: amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas verdes.

- **Peixes (resfriados/congelados)**

Sem formação de cristais de gelo, água na embalagem, e sinal de recongelamento; Consistência firme, não amolecida, nem pegajosa; Cor característica: branca ou ligeiramente rósea; Peixe inteiro: a carne deve estar presa a espinha, ventre desinchado, escamas bem aderidas e brilhantes, guelras úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes, superfície na pegajosa.

5.2.3 Água Mineral

São recebidas com as embalagens integras sem rachaduras, com rotulagem e limpas e com prazo de validade.

5.2.4 Hortifrutigranjeiros – (resfriado / temperatura ambiente)

Observar tamanho, cor, grau de maturação característico de cada espécie; estando frescos, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentas de aroma, sabor e odor estranhos. Sem danos físicos (cortes, rachaduras, perfurações). Livres de insetos, larvas, moluscos. Não deve conter corpos estranhos aderidos a superfície externa, terra, bolor; A triagem deve ser feita retirando as folhas velhas, frutos verdes e deteriorados. Caso seja necessário, solicitar a troca de mercadorias. Deve ser armazenada sob ambiente refrigerado.

5.2.5 Descartáveis

Armazenados na despensa de gêneros descartáveis;

5.2.7 Pães

Estão macios e com as cores, aroma e sabor, características do produto.

OBS: A recepção e o armazenamento de mercadorias são feitos pelo supervisor e

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 15 de 29

nutricionista, onde é aferido o peso do produto de acordo com a lista de pedidos.

5.3. Registro da Temperatura

O controle de temperatura é feito por medição da temperatura dos freezers e geladeiras uma vez por dia. Espera a estabilidade da temperatura para realizar a leitura. Preferencialmente realizar a medição na primeira hora da manhã e quando não houver muita movimentação de produto no equipamento.

Caso seja verificada a temperatura fora da faixa recomendada, sem ser por motivo de degelo, a medição da temperatura é realizada na hora seguinte persistindo a temperatura fora da faixa recomendada, por intervalo de duas horas (três leituras consecutivas) é solicitado a manutenção e ações corretivas necessárias. Os produtos armazenados dentro do equipamento em manutenção são remanejados para outro equipamento de refrigeração adequado.

O registro das leituras é feito na planilha de controle de Temperatura dos Equipamentos. A verificação do registro é feita pela Nutricionista e/ou funcionário treinado a qual data e rubrica o mesmo.

5.3.1 Temperatura e tempo de armazenamento para alimentos refrigerado (ou conforme fornecedor).

ALIMENTOS REFRIGERADOS	Temperatura ideal de refrigeração	Tempo máximo
Pescado	< 5° c	2 dias
Carnes vermelhas e aves	< 5° c	4 dias
Sobremesas, frios e laticínios não manipulados	< 5° c	4 dias
Produtos prontos	< 5° c	4 dias
Massas frescas	< 5° c	4 dias
Manteiga	< 5° c ou conforme orientação do fornecedor	conforme orientação do fornecedor

5.4. Coleta de Amostras

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 16 de 29

A Coleta de amostra segue o seguinte procedimento, na ordem descrita:

- 1 - Separação de sacos- separar a quantidade de sacos plásticos, suficiente para o número de preparações servida.
- 2- Identificar –anotar em cada saquinho ou no recipiente: nome da preparação/data/assinatura.
- 3- Aguardar o horário adequado. 1/3 do tempo de terminar a distribuição e higienizar as mãos.
- 4- Colocar as luvas descartáveis
- 5- Abrir os saquinhos: sem tocar no interior, nem soprá-lo; caso seja preciso use tesoura desinfetada (com álcool 70%).
- 6- Coletar 100g de cada preparação: ou uma unidade (no caso de lanches) utilizar os próprios utensílios de atendimento

- -Armazenar as amostras durante 72hs sob refrigeração, inferior a 5°C, ou congelamento, inferior a -12°C.
- -Ao guardar a amostra do dia, fazer o descarte da amostra que está vencendo 72hs. Ao descartar a amostra, separar o resíduo orgânico do plástico e destinar as respectivas lixeiras.
- -Em caso de necessidade de análise, providenciar para que as amostras sejam enviadas ao laboratório, acondicionada em recipiente isotérmico (bolsa) com gelo. A temperatura durante o transporte não deve ultrapassar 7°C.

OBS: É feita a coleta de amostras do café, sendo realizada todos os dias pela nutricionista e/ou funcionário treinado.

5.5. Procedimentos a serem utilizados em casos de sobras

De acordo com JUCENE 2008, as sobras dos alimentos preparados quentes somente devem ser reaproveitadas se atenderem os seguintes requisitos:

- São provenientes de alimentos que não foram expostos ao consumo;
- Foram mantidas a temperaturas não inferiores a 60°C pelo prazo máximo de 6 horas ou a temperaturas não inferiores a 65°C pelo prazo máximo de 12 horas;
- Sua temperatura foi reduzida de 60°C para 10°C em, no máximo, 2 horas;
- Foram mantidas dentro dos controles higiênico-sanitários estabelecidos pelas boas práticas, desde o preparo até o momento do reaproveitamento.

Se estes requisitos forem atendidos é possível proceder ao reaproveitamento de sobras, caso contrário, estas deverão ser descartadas.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 17 de 29

Os alimentos preparados devem ser acondicionados em recipientes plásticos, de aço inoxidável providos de tampas ou em sacos plásticos para serem posteriormente refrigerados ou congelados.

Antes da refrigeração ou congelamento, os recipientes contendo as sobras dos alimentos devem ser identificados com, no mínimo, as seguintes informações:

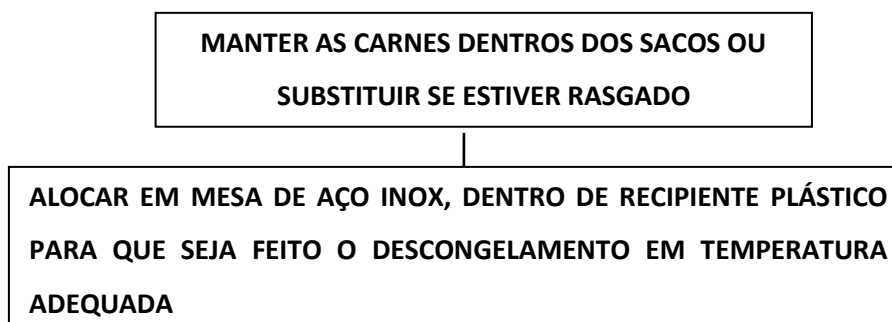
- Identificação do produto;
- Data de elaboração;
- Data de validade.

Após este procedimento, as sobras devem ser mantidas sobre refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou congeladas a temperatura inferior a -18°C, tendo como prazo máximo para o consumo, 5 (cinco) dias.

OBS: O Café Cidadão possui uma média estrutura, com médio número de refeições servidas por dia, havendo pouquíssimas sobras. Mesmo assim as sobras não são aproveitadas, todas são descartadas.

5.6. Pré-preparo: Os alimentos são manipulados, limpos, selecionados e cortados.

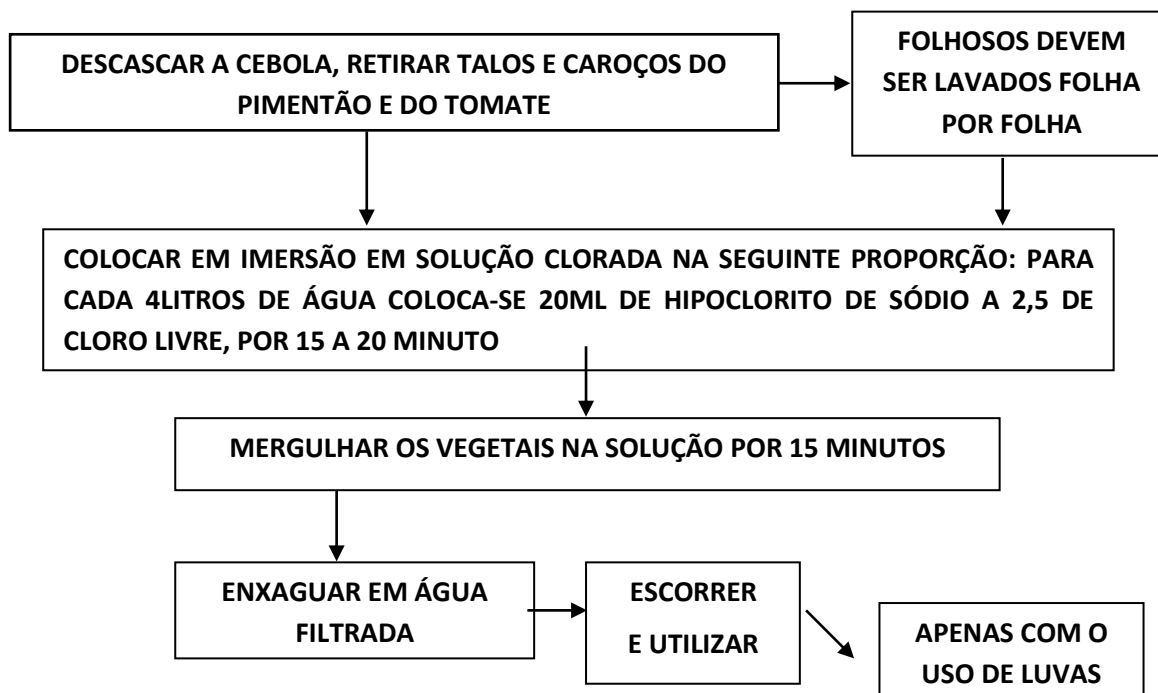
5.6.1 Descongelamento utilizado na unidade: DESGELO EM SALA FRIA



As matérias-primas, que são mantidas em temperatura de congelamento (-18°C), passam pela atividade de descongelamento antes de serem submetidas ao pré-preparo, com exceção daqueles produtos alimentícios que podem ser submetidos diretamente à atividade de cocção devendo, desta maneira, ser respeitadas as orientações determinadas pelo fabricante.

Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

5.6.2 Higiene e Sanitização de Hortifruti



5.7. Preparo

Nesta etapa as matérias primas são cortadas, temperadas e deixadas pronto para o cozimento.

5.8. Distribuição

Nesta unidade, a cozinha é próxima ao refeitório onde as preparações são disponibilizadas para serem servidas pelos colaboradores da UAN, no horário de café.

6. HIGIENIZAÇÃO

6.1 Higienização dos utensílios (talheres e pratos)

Passos:

- 1º Lavar em água corrente retirando todos os resíduos;
- 2º Passar com uma bucha sem palha de aço o detergente neutro;
- 3º Enxaguar em água corrente retirando do detergente;
- 4º Deixar secar naturalmente;
- 5º Borrifar álcool a 70%.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 19 de 29

6.2. Controle de Pragas

O controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas é efetuado por uma empresa de dedetização (Expresso dedetizações) contratada pela empresa Ceia Refeições, sendo realizada mensalmente, combatendo insetos e rato e outras que venham a aparecer, a mesma possui a responsabilidade pelo controle e a documentação constando de todo o processo realizado.

Vale ressaltar que além deste, deve-se seguir o POP de controle de pragas urbanas.

6.3. Controle da portabilidade da água de consumo

A água que abastece o Café Cidadão é oriunda da rede da Companhia de Água e Esgotos do Rio Grande do Norte - CAERN, cuja água é armazenada em caixa d'água de abastecimento geral.

A higienização da caixa d'água é realizada periodicamente, assim como, a análise microbiológica da água que é realizada por uma empresa terceirizada.

6.4. Manejo de Resíduos

O lixo é acondicionado dentro de sacos plásticos em lixeiras grandes com pedal, com tampas, e separados por orgânicos e inorgânicos, dispostas na área de produção em pontos acessíveis, próximos as pias. O recolhimento é feito duas vezes ao dia ou quando há uma necessidade maior três vezes ao dia, sendo levado à área de acondicionamento de lixo que fica na parte externa. As lixeiras são higienizadas após a coleta do lixo com água, sabão neutro e cloro ativo.

6.5. Manutenção de Equipamentos

Caso os equipamentos da unidade estejam dentro do prazo de garantia então a empresa é acionada para realizar a manutenção destes equipamentos. Se o prazo de garantia já estiver vencido então é acionado a equipe de manutenção da própria empresa.

6.5.1. Corretiva

Sempre que há necessidade é solicitada a presença da equipe de manutenção para que o problema seja solucionado.

6.6. Higienização das Instalações, Equipamentos e Utensílios

6.6.1 Higiene dos Equipamentos e Utensílios

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTOS	PERIODICIDADE
Louças, talheres, panelas, formas e bandejas	- Lavar com água e detergente neutro com o auxílio de uma esponja; - Enxaguar com água corrente; - Imergir em solução de desinfetante clorado (100 a 250 ppm) por no mínimo 10 minutos; - Enxaguar; - Secar naturalmente.	- Após o uso.
Refrigeradores	- Retirar da tomada; - Remover os produtos para outro refrigerador; - Degelar o equipamento; - Retirar os estrados, contentores e grades sujos; - Retirar os resíduos; - Lavar toda a área com detergente neutro; - Enxaguar com bastante água; - Banhar com solução desinfetante clorada (100 a 250 ppm) por, no mínimo 10 minutos; - Enxaguar; - Remover o excesso de solução com	- Semanalmente.

	papel toalha; - Reorganizar os produtos; - Secar naturalmente.	
Freezers	- Retirar da tomada; - Remover os produtos para outro freezer; - Degelar o equipamento; - Lavar as paredes internas com detergente neutro; - Enxaguar com bastante água; - Banhar com solução desinfetante clorada (100 a 250 ppm) por, no mínimo 10 minutos; - Enxaguar; - Remover o excesso de solução com um pano limpo; - Reorganizar os produtos; - Secar naturalmente.	- Semanalmente.
Fogões	- Esperar esfriar; - Raspar as incrustações; - Desmontar as peças móveis (grelhas e queimadores); - Colocar as peças imersas em água quente e produto desincrustante por no mínimo 30 minutos;	- Diariamente.

	- Aplicar o desincrustante puro na superfície do fogão; - Retirar as incrustações com uma esponja; - Enxaguar bem; - Secar com o auxílio de um pano limpo.	
Liquidificadores e batedeira	- Desligar da tomada; - Retirar o excesso de sujidades; - Lavar com solução de água e detergente neutro, como auxílio de uma esponja; - Imergir em solução clorada (100 a 250 ppm) por no mínimo 10 minutos; - Enxaguar em água corrente; - Secar naturalmente.	- Após o uso.
Forno	- Esperar esfriar; - Raspar as incrustações; - Colocar as peças imersas em água quente e produto desincrustante por no mínimo 30 minutos; - Retirar as incrustações com uma esponja; - Enxaguar bem e secar com um pano limpo.	- Diariamente.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 23 de 29

	- Aplicar o desincrustante puro no forno aquecido a 50 °C, por no mínimo 10 minutos- Retirar as incrustações com uma esponja; - Remover totalmente o produto com pano úmido e secar com um pano seco e limpo.	
--	--	--

7. ESTRUTURA FÍSICA

7.1 Localização

O estabelecimento está situado no andar térreo.

As vias de acesso ao estabelecimento são de superfície pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas e dispõem de um escoamento adequado, assim como controle de meios de limpeza.

7.2 Iluminação

No prédio consta iluminação natural (luz solar), por meio de janelas teladas, e artificiais (lâmpadas fluorescentes) em toda a edificação, as mesmas tem blindagem contra quebra.

7.3 Ventilação

A ventilação é natural e artificial.

7.4 Sonorização

Não há controle dos níveis de decibéis (db).

7.5 Cores

As diversas áreas nas quais está subdividido o Café Cidadão predominam as cores claras, predominando o branco, na área externa temos as cores azul royal e vermelho (pintura oficial do café cidadão).

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 24 de 29

7.6 Piso

O piso é de cor clara, apresenta ralos sifonados e encontra-se em bom estado de conservação.

7.7 Paredes

As paredes são de alvenaria, rebocadas, revestidas de azulejo e este revestido com tinta impermeável, apresentam acabamento lavável, e pias de inox

7.8 Janelas e Portas

As portas são de madeira revestidas de tinta óleo (o que possibilita a lavagem) sem telas para proteção contra entrada de insetos. Os comungós possuem telas de proteção para prevenção de entrada de insetos.

7.9 Teto

O teto possui forro de gesso na cor branca, na área de estoques e de alvenaria na área de cocção e distribuição.

7.9. Instalações

7.9.1 Layout (EM ANEXO)

7.9.2. Tipo de construção, material empregado e área de cada setor

➤ Área de produção

A área de produção está distribuída em área de pré-preparo, preparo, estoque diário, açougue e hortifrúti, higienização de utensílios e sala da nutricionista.

➤ Pré-preparo

Área onde são realizados os processos de higienização de cortes de carnes, vegetais e frutas, além das preparações de sucos e sobremesas. Consta de balcões e pias com cubas em aço inoxidável para lavagem e higienização dos mesmos.

➤ Preparo

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 25 de 29

Área onde são preparados os alimentos para o consumo seja por processo de cocção ou por preparações frias. Consta de balcões de aço inox para montagem das quentinhas.

➤ **Estoque**

Área onde ficam estocados os produtos de previsão mensal. Esta área possui uma abertura (telada) na parte superior que possibilita a entrada de luz e ventilação na área que se encontra a sala de corte de carnes e acondicionamento dos hortifrutis tem um ar-condicionado para climatizar o ambiente, assim evitando o amadurecimento precoce destes gêneros.

➤ **Área de Higienização**

Localizada dentro da área de produção é o local onde são higienizados utensílios (talheres, louças, bandejas, painéis, etc.) e alimentos, ficando dispostas cubas de inox e torneiras para esse procedimento.

➤ **Sala da nutricionista**

A sala do Nutricionista fica dentro da área de produção dando uma visão geral do fluxo de atividades. Há janelas com visores para a sala de produção e despensa e refeitório.

➤ **Área de gás**

Localiza-se na área externa. Sendo esta com cobertura e uma boa visão do ar-condicionado dos botijões e o local é bem arejado, o que evita excesso de temperatura.

➤ **Instalações sanitárias**

As instalações sanitárias ficam dentro do salão de distribuição e não são de uso exclusivo dos funcionários da UAN, separadas por sexo com um banheiro que contém 1 vaso sanitário com tampa, papel higiênico, lixeira com pedal e pia externa e não há comunicação direta com a área de manipulação. Possui ainda ventilação natural (comungó) e iluminação natural e artificial (fluorescente).

7.9.3 Instalações Hidráulicas e Elétricas

As instalações hidráulicas são expostas o que facilita o reparo em caso de quebra ou outro dano, porém, as elétricas são embutidas.

7.10. Equipamentos

- 01 Fogão industrial de 04 bocas;

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 26 de 29

- 02 Freezers horizontais;
- 01 Aparelhos de ar condicionado;
- 01 liquidificador de uso industrial;
- 01 Bebedouro elétrico;
- 01 Balança pequena;
- 03 Caçarolas;
- 01 Painelas de pressão com capacidade para 20 litros;
- 200 Bandejas;
- 02 Equipamentos de segurança contra incêndios (extintores);
- 01 Picador de Legumes;
- 01 forno industrial;

7.10.1 Programa de Manutenção e Calibração dos Equipamentos

EQUIPAMENTOS	PERIODICIDADE DA MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS
Fogão Industrial	Conforme a necessidade
Freezers	Conforme a necessidade
Ar - condicionado	Conforme a necessidade
Luminárias	Conforme a necessidade
Ventiladores	Conforme a necessidade
Forno Elétrico	Conforme a necessidade

8. CARDÁPIO

8.1 Planejamento de Cardápio

Para o Café Cidadão o cardápio é feito com 02 meses de antecedência em comum acordo com a SETHAS e com todos os representantes das empresas.

9. FORMULÁRIOS UTILIZADOS NA UAN

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 27 de 29

Apêndice 1 – PLANILHA DE OCORRÊNCIA DE PRAGAS URBANA

Apêndice 2 – PLANILHA PARA CONTROLE DAS COLETAS DAS AMOSTRAS E TEMPERATURA DO ALIMENTO

Apêndice 3 – MONITORAMENTO DAS TEMPERATURA DE FREEZERS

Apêndice 4 – CONTROLE DE INSPEÇÃO DA HIGIENIZAÇÃO DO CARRO

Apêndice 5 – PLANILHA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO DE PRODUTOS

Apêndice 6 – PLANILHA DE CONTROLE DE MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Apêndice 7 – PLANILHA DE CONTROLE DE SAÚDE DOS PROFISSIONAIS

Apêndice 8 – PLANILHA DE CONTROLE DE LIMPEZA DE VENTILADORES

Os Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs são anexos deste Manual de Boas Práticas.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 28 de 29

TERMO DE SIGILO

As informações constantes nesse manual são de propriedade dos representantes legais da Leve Refeições Coletivas Ltda.

A revisão e alteração do Manual de Boas Práticas de Alexandria é da Nutricionista Andreza Linhares Floripes – CRN: 6ª Região 21606. A citada acima, ou seja, tanto os responsáveis legais, quanto a autora, não autorizam terceiros, mesmo que sejam funcionários da empresa, a reproduzirem essa obra e a retirá-la da unidade sem a devida autorização.

Unidade de alimentação e Nutrição.

REFERÊNCIAS

NASCIMENTO. G.A. et al. BPF, boas práticas de fabricação: uma revisão. Hig. Aliment., São Paulo, v. 21, n. 148, p. 24-30, 2007.

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	Data de emissão: 02/07/2023
		Revisão: 09
		Página 29 de 29

ARRUDA, Gillian Alonso. *Manual de Boas Práticas - Vol. II - Unidades de Alimentação e Nutrição*. 2ª Ed. São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002. p. 178.

LOPES, E. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados: exigidos pela RDC 275 da ANVISA. São Paulo: Varela, 2004. 62p

ABREU, E. S .DE.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. São Paulo: METHA,2003.

ORNELLAS,L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**.7ª.ed.São Paulo.2001.

TEIXEIRA, S.M.F.G. et al. **Administração aplicada à Unidade de alimentação e Nutrição**. Atheneu, Rio de Janeiro,2004.

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene. *Manual de Segurança Alimenta: Boas Práticas para os serviços de alimentação*. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008. p. 214.

SILVA Jr, ENEO.A da. **Manual de Controle Higiênico- Sanitário em alimentos** 5ªed. São Paulo: Varela, 2001.

VAZ,C.S. **Alimentação de coletividade : uma abordagem gerencial** . Brasília, 2002

Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

CASSANTI, Fátima; LEOPOLDO, Antonio; PAULA, Horus Frossard Carlos de. *Manual Programa Restaurante Popular*. Julho de 2005. Disponível em:www.mds.gov.br/ascom/novomds/v2/sesan/conteudo/Manual_rest_pop. Acessado dia: 01/09/2015.



MINISTÉRIO DA ECONOMIA
SECRETARIA ESPECIAL DE PREVIDÊNCIA E TRABALHO
SECRETARIA DE TRABALHO
SUBSECRETARIA DE INSPEÇÃO DO TRABALHO
COORDENAÇÃO-GERAL DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

COMPROVANTE DE REGISTRO DE EMPRESA FORNECEDORA

Registro no PAT:	200723195
Data do Registro:	25/08/2020
CNPJ:	17.822.035/0001-09
Razão Social:	LEVE REFEICOES COLETIVAS EIRELI
Endereço:	SAO BRAZ 273
Bairro:	PARAISO
Município:	Santa Cruz/RN
Cep:	59.200-000
Telefone:	(84)22261972

Identificação do Serviço de Alimentação

Tipo de Serviço:	
	Cozinha Industrial para Distribuição de Refeições Prontas
	Administração de Cozinhas e Refeitórios
	Cesta de Alimentos



PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP’S INSTRUÇÕES DE TRABALHO – IT’S

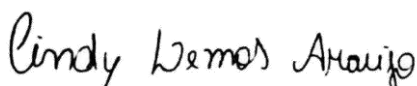
Empresa: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

JULHO/2023

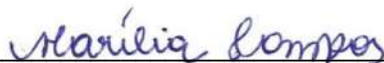
APROVAÇÃO
(De página 01 a 29)

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP’S
INSTRUÇÕES DE TRABALHO – IT’S

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA - UNIDADE ALEXANDRIA



Cindy Lemos Araújo
Sócio/Proprietário
CPF: 085.265.334-44



Marília Campos Bezerra
Nutricionista – Responsável Técnica
CRN6. 7558

Andreza Linhares Floripes
Nutricionista
CRN6. 21606

Natal, ____/____/____

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 1 – HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR	Código: POP 1
		Revisão: 08
		Página: 01

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

POP 1: HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 1 – HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR	Código: POP 1
		Revisão: 08
		Página: 02

1 OBJETIVOS

- Prevenir a contaminação microbiológica dos alimentos através dos colaboradores;
- Firmar procedimentos e requisitos de higiene pessoal a serem adotados por todos os colaboradores que manipulam os produtos alimentícios;
- Estabelecer procedimentos a serem adotados no controle de saúde dos colaboradores, visando evitar a contaminação microbiológica dos alimentos, materiais de embalagem e superfícies de contato com os alimentos;
- Manter as instalações para higienização de mãos e os serviços sanitários em boas condições de manutenção e providos com solução bactericida;
- Prevenir a contaminação microbiológica dos alimentos através dos colaboradores.

2 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todos os colaboradores da LEVE Refeições Coletivas.

3 RESPONSABILIDADES

- Nutricionista: responsável por programar, acompanhar e assegurar o cumprimento deste procedimento. Responsável por programar e aplicar treinamento de boas práticas geral e integração com funcionários novatos (ANEXO: 01, 02 e 03). Acompanhar a frequência com que os colaboradores realizam os exames médicos, clínicos e laboratoriais admissionais, demissionais e periódicos, sendo controlado e solicitado pelo Recursos Humanos (RH) o controle de saúde dos colaboradores. Também é responsável por monitorar e preencher diariamente a planilha controle de higiene, saúde e conduta pessoal (ANEXO: 04).
- Colaboradores: responsáveis por aplicar os requisitos de higiene e de uso de uniformes descritos neste procedimento;
- Médico do trabalho: responsável pela realização de exames médicos, clínicos, solicitando os exames laboratoriais, com efeito, admissional, demissional e periódicos. Acompanhando também tratamento e necessidade de afastamento do colaborador;
- Exames Laboratoriais: Fezes Coprocultura: para pesquisa de portadores de salmonella e shigella, Fezes Coproparasitológico: para pesquisa de protozoários e helmintos, Sangue Hemograma: para avaliação de anemia, infecção aguda ou crônica, micológico de unhas: para identificar infecções por fungo;

4 DESCRIÇÃO

4.1 COLOCAÇÃO E MANUTENÇÃO DAS INSTRUÇÕES DE TRABALHO

As instruções de trabalho estão descritas e fixadas em local (de acordo com a necessidade) visível aos colaboradores. É realizado mensalmente a verificação das IT's nos setores, e registrado em planilha própria (ANEXO: 05).

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 1 – HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR	Código: POP 1
		Revisão: 08
		Página: 03

4.2 DISPONIBILIDADE E MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES, PRODUTOS E UTENSÍLIOS

- Os lavatórios de mãos estão localizados estrategicamente nas áreas de produção, contendo saboneteira com sabonete líquido bactericida, dispense com álcool, papelaria com papel não reciclado para secar as mãos e lixeiro com tampa e acionamento de pedal;
- Todas as instalações sanitárias (vasos, descarga, pias, chuveiros) são mantidas em bom estado de conservação e funcionamento;
- Os coletores de resíduos possuem tampa e são higienizados e abastecidos diariamente com sacos plásticos para lixo comum e recicláveis e balde reutilizado de margarina de 15kg (cor amarela) para lixo orgânico, devidamente identificado;
- As instalações da área de produção são mantidas em bom estado de conservação.

4.3 CONDUCTA E COMPORTAMENTO DO MANIPULADOR

Os colaboradores usam roupa de trabalho limpa (calça, blusa, botas, avental e bota). Os colaboradores trocam de uniforme diariamente conforme as descrições abaixo:

4.3.1 Higienização de Uniformes e Calçados

Higienização de Uniformes:

- Lavar com sabão em barra. Esfregar bem todo uniforme e, principalmente, o colarinho e as mangas para retirar as sujidades;
- Enxaguar e repetir o processo de lavagem com água e sabão;
- Colocar o uniforme de molho no sabão em pó por no mínimo 30 minutos;
- Enxaguar com bastante água a fim de retirar todo sabão;
- Colocar o uniforme em água com amaciante por pelo menos 20 minutos;
- Colocar o uniforme para secar em varal limpo e com prendedor de roupa limpo, para evitar manchas;
- Passar o ferro, adequadamente, no uniforme e mantê-lo em bom estado de conservação;

Higienização de Calçados:

- Umedecer o calçado com água;
- Lavar com sabão ou detergente neutro;
- Esfregar com escova de cerdas firmes até retirar toda sujeira;
- Enxaguar bem em água corrente;
- Colocar para secar;
- Manter o calçado sempre limpo e em bom estado de conservação.

FREQUÊNCIA: diária para o uniforme, avental e calçados.

MATERIAL NECESSÁRIO: Sabão em barra, sabão em pó, amaciante, detergente neutro, escova cerdas de nylon.

RESPONSÁVEL: cada funcionário é responsável pela higiene de seu uniforme.

	PJ – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 1 – HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR	Código: POP 1
		Revisão: 08
		Página: 04

4.3.2 Higienização de Aventais

- Lavar os aventais com detergente neutro, com auxílio de esponja ou escova macia;
- Realizar o enxágue;
- Aplicar solução clorada (20mL de hipoclorito de sódio para 1L de água) em toda a extensão do avental, deixar agir por 15 minutos;
- Enxaguar e guardar em local específico;

FREQUÊNCIA: Diária.

MATERIAL NECESSÁRIO: Detergente neutro, esponja dupla face, escova cerdas de nylon, solução clorada.

RESPONSÁVEL: Cada funcionário é responsável pela higiene de seu avental.

4.3.3 Uso de Uniformes

- Usar uniformes completos (camisa branca, calça preta, bota em PVC, avental e proteção para os cabelos), bem conservados e limpos;
- Trocar o uniforme diariamente e utilizá-lo apenas nas dependências internas da empresa;
- Os sapatos devem ser fechados, em boas condições de higiene e conservação;
- Não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, telefone celular, cigarro, isqueiros, relógios e outros adornos;
- O uso do avental plástico deve ser restrito às atividades com grande quantidade de água (lavagem), não devendo ser usado próximo ao calor;
- Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- Nenhuma peça do uniforme pode ser lavada dentro da cozinha.

4.3.4 Higienização de mãos e antebraços

- Umedeça as mãos e os antebraços com água;
- Aplique o sabonete líquido bactericida nas mãos;
- Esfregue e lave as mãos na seguinte sequência por 1 minuto (palmas, dorsos e antebraços, espaço entre os dedos, polegares, unhas e pontas dos dedos, articulações, punhos);
- Enxágue as mãos e antebraços;
- Seque as mãos com papel toalha (no máximo 2 folhas);
- Aplique álcool 70% e deixar secar naturalmente;

As mãos devem ser lavadas nas seguintes situações:

- Ao entrar no setor;
- Após utilizar sanitários;
- Após tossir, espirrar ou assuar o nariz;
- Após trocar de função;
- A cada troca de luvas;
- Tocar em material de limpeza;
- Recolher o lixo ou resíduos;
- Antes de manipular alimentos prontos para o consumo;
- Após tocar alimentos crus ou não higienizados;

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 1 – HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR	Código: POP 1
		Revisão: 08
		Página: 05

- Após utilizar celular;

FREQUENCIA: Nas situações descritas acima.

MATERIAL NECESSÁRIO: Sabonete líquido bactericida, papel toalha não reciclado, álcool 70%.

RESPONSÁVEL: Todos os manipuladores de alimentos.

4.3.5 Regras de conduta e higiene pessoal

Os colaboradores retiram os adornos (relógios, cordões, anéis, pulseiras, etc.), não usam perfumes que possam transmitir odor aos alimentos e seguem as descrições abaixo:

- Tomar banho diariamente e enxugar-se com toalha limpa;
- Secar bem os pés a fim de evitar micoses;
- Manter os cabelos limpos, presos e protegidos. Os homens devem manter os cabelos aparados;
- A barba deve sempre que necessário. A manutenção de bigode, cavanhaque e costeletas não são permitidos;
- Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- Dentes escovados para iniciar as atividades e após as refeições;
- Os desodorantes devem ser sem perfume ou suaves. Não utilizar perfumes.
- Não usar maquiagem;
- Não utilizar adornos (colares, amuletos, alianças, brincos, canetas, celulares, etc.);
- Manter mãos e antebraços higienizados adequadamente e na frequência recomendada;
- Não manipular alimentos, funcionários que apresentarem lesões, feridas ou chagas nas mãos e braços, ou gastroenterites (diarreia), assim como os que estiverem acometidos de infecção pulmonar (gripes, tuberculose, amidalite, etc.). Deve ser garantido que os funcionários nessas situações devem ser afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza, na impossibilidade, fornecer proteção luvas e máscaras descartáveis);

Aos manipuladores de alimentos são proibidos os comportamentos abaixo:

- Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar sobre os alimentos;
- Mascar chiclete, palito, fósforo ou similares;
- Comer dentro da cozinha
- Assuar ou colocar o dedo no nariz e/ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se próximo aos alimentos;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;
- Manipular dinheiro;
- Fumar;
- Fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- Circular sem uniforme na área de serviço.

Importante: Ao tossir ou espirrar, o funcionário deverá afastar-se do produto, cobrir a boca e o nariz, se possível com papel toalha descartável e depois higienizar imediatamente as mãos. O suor deve ser enxugado com papel toalha descartável, seguindo imediatamente da higienização das mãos.

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 1 – HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR	Código: POP 1
		Revisão: 08
		Página: 06

5 CONTROLE RELACIONADOS AO PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO E SAÚDE OCUPACIONAL – PCMSO E O CONTROLE DO ESTADO DE SAÚDE CLÍNICO DOS COLABORADORES

5.1 PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL

- A empresa possui o PCMSO que foi realizado pela terceirizada Prevenção LTDA, que responde por esta, desde junho de 2016.

5.2 CONTROLE DE SAÚDE CLÍNICO

- O controle de saúde clínico tem o objetivo de manter a saúde do manipulador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias;
- Execução de exames médicos laboratoriais anualmente para os manipuladores, constando dos seguintes exames: hemograma, parasitológico de fezes e cultura de leito ungueal;

6 MONITORIZAÇÃO

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Manutenção das It's expostas.	Observação visual	Mensal	Profissional de nutrição
Disponibilidade e manutenção de instalações, produtos e utensílios.	Observação visual	Diário	Profissional de nutrição
Cronograma de treinamentos (ANEXO: 01)	Observação visual e preenchimento de planilha	Mensal	Profissional de nutrição
Controle de participação de treinamentos e boas práticas (ANEXO: 02)	Observação visual e preenchimento de planilha	Mensal	Profissional de nutrição
Controle de integração de boas práticas (ANEXO: 03)	Observação visual e preenchimento de planilha	Mensal	Profissional de nutrição
Controle de higiene, saúde e conduta pessoal (ANEXO: 04)	Observação visual e preenchimento de planilha	Diário	Profissional de nutrição

7 AÇÃO CORRETIVA

- Os colaboradores que não cumprem as determinações de higiene pessoal são instruídos a corrigir imediatamente a não conformidade apresentada e devem estar sujeitos às punições previstas no regimento interno da empresa;
- As instalações sanitárias e estações para lavagem de mãos estão sempre abastecidas com os produtos para higienização das mãos e descartáveis;

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 1 – HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR	Código: POP 1
		Revisão: 08
		Página: 07

- Colaboradores que se apresentam para o trabalho com fermentos devem ser orientados a realizar o procedimento determinado neste documento e aqueles que se apresentarem com lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem tais condições de saúde;
- Quando detectadas falhas operacionais contínuas, caracterizadas por erros individuais, devem ser realizados treinamentos específicos, abordando os principais temas relacionados às dificuldades apresentadas pelos colaboradores.

8 VERIFICAÇÃO

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Cronograma de treinamentos (ANEXO: 01)	Análise crítica e visual da planilha.	Mensal	Nutricionista
Controle de participação de treinamentos e boas práticas (ANEXO: 02)	Análise crítica e visual da planilha.	Mensal	Nutricionista
Controle de integração de boas práticas (ANEXO: 03)	Análise crítica e visual da planilha.	Mensal	Nutricionista
Controle de higiene, saúde e conduta pessoal (ANEXO: 04)	Análise crítica e visual da planilha.	Mensal	Nutricionista
Especificações técnicas dos produtos de higienização	Análise de rotulagem	Na definição do produto a ser utilizado	Nutricionista
Relatório do PCMSO e ASOS	Análise crítica e visual da planilha e atestados.	Semestral	Nutricionista

9 REGISTROS

Identificação	Indexação	Arquivamento	Tempo de retenção
ANEXO 01: Cronograma de treinamentos	Por data	Pasta POP 1	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
ANEXO 02: Controle de participação de treinamento de boas práticas	Por data	Pasta POP 1	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
ANEXO 03: Controle de integração de boas práticas	Por data	Pasta POP 1	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
ANEXO 04: Controle de higiene, saúde e conduta pessoal	Por data	Pasta POP 1	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 1 – HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR	Código: POP 1
		Revisão: 08
		Página: 08

10 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- **Portaria 326 de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde:** Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.
- **Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde:** Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Indústria de Alimentos.
- **Resolução – RDC nº 216, de 15 de outubro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério** Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Serviços de Alimentação.
- **NR6 – Ministério do Trabalho** – Equipamentos de Proteção Individual – EPI
- **NR7 – Ministério do Trabalho** – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.
- **NR9 – Ministério do Trabalho** – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA.

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 1 – HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR	Código: POP 1
		Revisão: 08
		Página: 09

ANEXOS

Empresa: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

ANEXO 01: CRONOGRAMA DE TREINAMENTOS

				
DATA PREVISTA	ASSUNTO ABORDADO	DATA REALIZADA	SETOR APLICADO	MINISTRANTE
OBS:				

Responsável pela verificação
 ____/____/____

ANEXO 02: CONTROLE DE PARTICIPAÇÃO DE TREINAMENTOS DE BOAS PRÁTICAS

[illegible]**Responsável pela verificação**

/ /

ANEXO 03: CONTROLE DE INTEGRAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS

					
DATA	HORÁRIO	NOME COMPLETO DO ALUNO	ASSINATURA	TEMAS ABORDADOS	INSTRUTOR / Nº CRN

Responsável pela verificação

___/___/___

ANEXO 04: CONTROLE DE HIGIENE, SAÚDE E CONDUTA PESSOAL

	LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, SAÚDE E CONDUTA PESSOAL MÊS: _____ ANO: _____																														
ITENS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Os uniformes e calçados dos colaboradores estão limpos e em bom estado de conservação?																															
Devidamente barbeados? Com cabelos cobertos?																															
Usam desodorantes sem odor?																															
As unhas estão limpas, aparadas e sem esmalte ou base?																															
Os colaboradores estão livres do uso de adornos?																															
Os colaboradores sempre praticam atitudes higiênicas, como não: tossir, espirrar sobre os alimentos, levar a mão a boca, nariz e orelhas, cuspir no ambiente?																															
Cumprem as recomendações de lavar mãos e antebraços antes de entrar na área de produção?																															
Os colaboradores que trabalham na produção retiram o avental para utilizar o sanitário?																															
As instalações sanitárias (vasos, pias, chuveiros) estão funcionando adequadamente?																															
Há disponibilidade de sabão antisséptico, água, papel toalha não reciclado nos sanitários?																															
Os colaboradores com curativos nas mãos e braços são deslocados para serviços em que não entrem em contato direto com os alimentos? Ou gastroenterites?																															
O colaborador, nas situações acima, é afastado para outras atividades?																															
LEGENDA: S = SIM / N = NÃO	Resp. Monitorização					Resp. Monitorização					Resp. Monitorização					Resp. Monitorização					Resp. Monitorização										
	____/____/____					____/____/____					____/____/____					____/____/____					____/____/____										
AÇÃO CORRETIVA:																															

Responsável pela verificação

____/____/____

ANEXO 05: CONTROLE DE EXPOSIÇÃO DE IT'S

		VERIFICAÇÃO DE IT'S DISTRIBUIDAS NOS SETORES - MENSAL				
SETOR		IT'S				
ANEXO DA ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO		IT Nº 13 – Higienização do reservatório de água, IT Nº 14 – Manejo de resíduos, IT Nº 22 – Higienização de caixa de gordura,				
ÁREA DE COCÇÃO		IT Nº 04 – Higienização de mãos e antebraços				
ÁREA DE CORTES DE CARNES		IT Nº 04 – Higienização de mãos e antebraços, IT Nº 07 - Uso de luvas				
ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO		IT Nº 09 – Higienização de equipamentos, IT Nº 10 - Higienização de utensílios, IT nº 11 – Higienização das instalações				
ÁREA DE PORCIONAMENTO		IT Nº 04 – Higienização de mãos e antebraços, IT Nº 08 – Uso de máscaras e luvas descartáveis				
CARROS		IT Nº 12 – Higienização de veículos transportadores de alimentos				
DIETÉTICA		IT Nº 04 – Higienização de mãos e antebraços, IT Nº 05 - Regras de conduta e higiene pessoal, IT Nº 08 – Uso de máscaras e luvas descartáveis, IT Nº 15 – Higienização de recipientes de lixo				
ESTOQUE DIÁRIO		IT Nº 04 – Higienização de mãos e antebraços				
ESTOQUE – CD		IT Nº 16 Critérios para recebimento de produtos perecíveis, IT Nº 17 Critérios para recebimento de produtos não-perecíveis, IT Nº 18 Critérios para recebimento de produtos hortifrutigranjeiros, IT Nº 23 – Critérios para estocagem de produtos				
HALL DOS PONTOS		IT Nº 06 – Práticas sanitárias para visitantes e funcionários do administrativo				
NUTRIÇÃO		IT Nº 04 – Higienização de mãos e antebraços				
PASTELARIA		IT Nº 04 – Higienização de mãos e antebraços, IT Nº 06 – Práticas sanitárias para visitantes e funcionários do administrativo, IT Nº 07 - Uso de luvas, IT Nº 08 – Uso de máscaras e luvas descartáveis, IT Nº 09 – Higienização de equipamentos, IT Nº 10 - Higienização de utensílios, IT nº 11 – Higienização das instalações				
PÁTIO		IT Nº 12 – Higienização de veículos transportadores de alimentos				
PROCESSAMENTO DE FRIOS		IT Nº 09 – Higienização de equipamentos				
PRODUÇÃO DE SALADAS		IT Nº 04 – Higienização de mãos e antebraços, IT Nº 08 – Uso de máscaras e luvas descartáveis, IT Nº 20 – Higienização de hortifrutigranjeiros				
WC FEMININO E MASCULINO		IT Nº 01 – Higienização de uniformes e calçados, IT Nº 02 – Higienização dos aventais, IT Nº 03 - Uso de uniformes, IT Nº 04 – Higienização de mãos e antebraços, IT Nº 05 - Regras de conduta e higiene pessoal				
JANEIRO ____/____/____	FEVEREIRO ____/____/____	MARÇO ____/____/____	ABRIL ____/____/____	MAIO ____/____/____	JUNHO ____/____/____	
JULHO ____/____/____	AGOSTO ____/____/____	SETEMBRO ____/____/____	OUTUBRO ____/____/____	NOVEMBRO ____/____/____	DEZEMBRO ____/____/____	

Responsável pela verificação

____/____/____

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 2 – CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA	Código: POP 2
		Revisão: 08
		Página: 01

PROCEDIMENTO OPERACIONAL
PADRONIZADO
POP 2: CONTROLE DA POTABILIDADE DA
ÁGUA

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 2 – CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA	Código: POP 2
		Revisão: 08
		Página: 02

1 OBJETIVO

Firmar procedimentos a serem adotados para manter a segurança garantindo a potabilidade da água que é utilizada no preparo/manipulação de alimentos, e para ser consumida pelos clientes do estabelecimento.

2 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se ao reservatório de água que abastece a produção da LEVE Refeições Coletivas.

3 RESPONSABILIDADES

- Nutricionista: responsável por implementar, acompanhar e assegurar o cumprimento dos requisitos descritos neste procedimento e controlar a concentração de cloro da água;
- Setor de manutenção: responsável pelos reparos do reservatório de água e os canos de distribuição;
- Laboratório terceirizado: devidamente cadastrado e habilitado em órgão competente, é responsável pela realização das análises físico-química e microbiológica da água utilizada no estabelecimento.

4 DESCRIÇÃO

4.1 Abastecimento

O serviço de alimentação utiliza água proveniente de um poço de 55 metros de profundidade, que joga a água para duas caixas de fibra de 5 mil litros cada uma. Contamos também com um dosador de cloro, onde é observado duas vezes por semana a quantidade de cloro livre pela empresa responsável pelo dosador e a nutrição também verifica cloro livre e pH todos os dias com o estojo portátil de análises. Podendo assim assegurar uma água adequada para a fabricação das refeições.

4.2 Higienização e manutenção dos reservatórios de água

O reservatório de água é protegido e mantido sem problemas de vazamento, o mesmo é higienizado trimestral por funcionário devidamente capacitado e orientado, sendo registrado em planilha própria (ANEXO: 01).

4.2.1 Higienização do reservatório de água

- Esvaziar o reservatório de água até que atinja uma lâmina de água de 30cm;
- Tampar a saída de água do reservatório;
- Esfregar as paredes e piso do reservatório com escova ou vassoura de cerdas flexíveis, utilizadas exclusivamente para este fim, não utilizando sabão, detergentes ou outro produto de limpeza;
- Jogar água na parede para tirar toda sujeira;

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 2 – CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA	Código: POP 2
		Revisão: 08
		Página: 03

- Retirar a sujeira utilizando balde de margarina 15kg reutilizado (cor branca, devidamente identificado) e pá (se necessário);
- Esvaziar completamente o reservatório;
- Aplicar solução de cloro a 200 ppm em todo reservatório, utilizando para cada 100 ml de solução clorada para cada 1000 l de água. As paredes do reservatório devem ser pulverizadas com a solução evitando a formação de poças no fundo;
- Manter úmida toda a superfície do reservatório durante 30 minutos;
- Esvaziar a caixa e abrir a entrada de água e encher todo reservatório;
- Proceder a colocação da tampa.

MATERIAL NECESSÁRIO: Solução clorada, escova de nylon, vassoura cerdas flexíveis, balde reutilizado de margarina (cor branca, devidamente identificado), pá.

FREQUÊNCIA: Trimestral.

RESPONSÁVEL: Funcionário devidamente treinado em Boas Práticas e antes da realização da tarefa é lido toda a IT explicando passo a passo.

4.3 Controle do teor de cloro da água do reservatório

O teor de cloro é monitorado de três em três dias pelo funcionário da empresa responsável pelo dosador de cloro. A verificação do teor de cloro e pH passou a ser feita pelo setor de nutrição diariamente, a partir de um estojo portátil de análise que nos foi fornecido, sendo resultados registrados em planilha própria (ANEXO: 02).

4.1 Controle da potabilidade e análises laboratoriais

As análises físico-químicas e microbiológicas da PJ são realizadas por laboratório terceirizado, devidamente cadastrado e habilitado. O mesmo emite laudo de análise físico-química e microbiológica da água, mensalmente.

4.2 Troca do filtro da água

Os filtros existentes na sala de sucos e saladas, pastelaria e bebedouro são substituídos semestralmente e sua troca é registrada em planilha específica anexa a esse documento (ANEXO: 03).

5 MONITORIZAÇÃO

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Manutenção das It's expostas.	Observação visual	Mensal	Profissional de nutrição
Controle de potabilidade e análise laboratoriais.	Observação visual dos laudos	Mensal	Profissional de nutrição
Controle da limpeza dos reservatórios de água (ANEXO: 01)	Observação visual e preenchimento de planilha	Mensal	Profissional de nutrição
Controle do teor de cloro da água (ANEXO: 02)	Observação visual do resultado do kit manual diário e preenchimento e acompanhamento da planilha	Diário	Profissional de nutrição
Controle de troca de filtros de água (ANEXO: 03)	Observação visual e preenchimento de planilha	Mensal	Profissional de nutrição

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 2 – CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA	Código: POP 2
		Revisão: 08
		Página: 04

6 AÇÃO CORRETIVA

- Quando detectadas falhas na periodicidade ou eficácia da higienização dos reservatórios, os colaboradores responsáveis devem receber novo treinamento para a correta preparação da solução sanitizante e aplicação do procedimento, de acordo com sua descrição.
- Quando detectado vazamentos nos reservatórios a manutenção é imediatamente acionada;
- Quando detectado alteração no resultado do teor de cloro a empresa terceirizada é imediatamente acionada;

7 VERIFICAÇÃO

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Controle de limpeza dos reservatórios de água (ANEXO: 01)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Controle do teor de cloro da água (ANEXO: 02)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Controle de troca dos filtros de água (ANEXO: 03)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista

8 REGISTROS

Identificação	Indexação	Arquivamento	Tempo de retenção
ANEXO 01: Controle de limpeza dos reservatórios de água	Por data	Pasta POP 2	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
ANEXO 02: Controle do teor de cloro da água	Por data	Pasta POP 2	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
ANEXO 03: Controle de troca dos filtros de água	Por data	Pasta POP 2	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.

9 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- **Resolução - RDC nº 216, de 15 de outubro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério** Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Serviços de Alimentação.
- **Portaria 2914/11 de 12 de dezembro de 2011:** Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- **Portaria de consolidação nº 5 de 28 de setembro de 2017:** Consolidação de normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde.

	LEVE – Refeições Coletivas	Código: POP 2
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 2 – CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA	Revisão: 08
		Página: 05

ANEXOS

Empresa: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.

ANEXO 01 – CONTROLE DE LIMPEZA DOS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA

[illegible]

Responsável pela verificação

/ /

ANEXO 02 - CONTROLE DO TEOR DE CLORO DA ÁGUA

	MÊS: _____ ANO: _____																														
DATA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
TEOR DE CLORO LIVRE – MANHÃ (08:00 ÀS 09:00)																															
Área de cocção																															
Refeitório																															
TEOR DE pH – MANHÃ (08:00 ÀS 09:00)																															
Área de cocção																															
Refeitório																															
Referências: Cloro = 0,5 ppm à 2,0 ppm / Ph = 6,0 à 9,5	Resp. Monitorização _____ / ____ / ____					Resp. Monitorização _____ / ____ / ____					Resp. Monitorização _____ / ____ / ____					Resp. Monitorização _____ / ____ / ____					Resp. Monitorização _____ / ____ / ____										
DATA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
TEOR DE CLORO LIVRE – TARDE (14:00 ÀS 15:00)																															
Área de cocção																															
Refeitório																															
TEOR DE pH – TARDE (14:00 ÀS 15:00)																															
Área de cocção																															
Refeitório																															
Referências: Cloro = 0,5 ppm à 2,0 ppm / Ph = 6,0 à 9,5	Resp. Monitorização _____ / ____ / ____					Resp. Monitorização _____ / ____ / ____					Resp. Monitorização _____ / ____ / ____					Resp. Monitorização _____ / ____ / ____					Resp. Monitorização _____ / ____ / ____										
AÇÃO CORRETIVA:																															

Responsável pela verificação _____

____ / ____ / ____

Responsável pela verificação

	PJ – Refeições Coletivas	Código: POP 3
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 08
	POP 3 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Página: 01

PROCEDIMENTO OPERACIONAL
PADRONIZADO
POP 3: HIGIENE DE INSTALAÇÕES,
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 3 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Código: POP 3
		Revisão: 08
		Página: 02

1 OBJETIVO

- Assegurar os procedimentos e as condições de higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- Estabelecer características dos materiais e projeto sanitário dos utensílios e equipamentos;
- Estabelecer os procedimentos a serem adotados na aquisição, recepção, armazenamento e utilização dos produtos de higienização.

2 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se as instalações, equipamentos, móveis e utensílios das áreas internas e externas da LEVE Refeições Coletivas.

3 RESPONSABILIDADES

- Nutricionista: responsável por implementar, acompanhar e assegurar o cumprimento dos procedimentos através da verificação, assim como também pelo registro de todos os procedimentos de higienização em planilha, assegurando o cumprimento dos requisitos descritos neste procedimento.
- Manipuladores: responsáveis por aplicar os requisitos de higiene aqui descritos e pela execução do programa de limpeza e desinfecção,
- Auxiliares de serviços gerais: responsáveis por coletar os resíduos do setor, transportar para área de lixo externa, e higienizar os tambores e casa do lixo.
- Almoxarife: responsável pelo controle de estoque dos produtos de higiene e limpeza é responsável pelo abastecimento dos setores.

4 DESCRIÇÃO

4.1 Programa de higiene de superfícies, equipamentos e utensílios

A empresa possui um programa de higienização para instalações, equipamentos, utensílios e transportes com informações sobre: método de higienização, procedimento operacional e produtos utilizados. A higienização de cada setor é de responsabilidade dos funcionários que o integram, o cumprimento da higienização é registrado em planilhas específicas de acordo com o setor (ANEXO: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10). A descrição está nas tabelas abaixo.

Também é feito o acompanhamento da higienização dos carros que transportam alimentação, sendo os resultados registrado em planilha própria (ANEXO: 11)

Para melhorar a cobrança pelo setor de nutrição e entendimento dos funcionários sobre dias e equipamentos/locais de higienização, foi feita uma tabela que ficara exposta na cozinha, pastelaria e copa (ANEXO: 12, 13, 14).

	LEVE – Refeições Coletivas	Código: POP 3
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 08
	POP 3 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Página: 03

4.1.1 Higienização dos Equipamentos

EQUIPAMENTOS	PERIODICIDADE E PROCEDIMENTO
- Fogão	Diário 1. Remover os resíduos superficiais; 2. Desmontar equipamento; 3. Aplicar desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador e deixar agir no fogão, nas partes fixas e móveis, de acordo com a técnica de uso indicada pelo fabricante; 4. Esfregar com a ajuda de fibra de limpeza pesada toda a superfície; 5. Enxaguar e aplicar detergente neutro com auxílio de uma esponja; 6. Enxaguar com água em abundância; 7. Deixar secar naturalmente. EPI's: Avental, luvas de borracha reforçada compridas, óculos de proteção.
- Forno combinado	Diário 1. Desligar o equipamento; 2. Aplicar o desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, em toda a superfície interna do forno, ligar o mesmo por 10 minutos em temperatura de 98°C; 3. Aplicar o desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, em toda superfície externa do equipamento, caso esteja engordurado; 4. Enxaguar e lavar as partes internas e externas do equipamento novamente com detergente neutro e auxílio de esponja; 5. Enxaguar e deixar secar naturalmente. EPI's: Avental, luvas de borracha reforçada compridas, óculos de proteção.
- Linha térmica	Diário 1. Desligar o equipamento; 2. Retirar a água interna do equipamento 3. Lavar as partes internas e externas do equipamento com detergente neutro e auxílio de esponja; 4. Enxaguar bem, secar com pano descartável e aplicar álcool 70%. EPI's: Avental, luvas de borracha, óculos de proteção.
- Esteira de montagem de quentinhas	Diário, após cada turno de uso 1. Desligar o equipamento; 2. Recolher manualmente as sujidades; 3. Lavar com detergente neutro e solução clorada e auxílio de esponja, deixar agir por alguns minutos; 4. Enxaguar bem, secar com pano descartável se necessário. EPI's: Avental, luvas de borracha, óculos de proteção.
- Frigideira basculante	Após o uso 1. Retirar os resíduos com espátula; 2. Aplicar com borrifador o desincrustante devidamente diluído, na parte externa; 3. Esfregar toda a superfície com a ajuda de fibração, enxaguar; 4. Lavar a superfície da chapa com detergente neutro e de esponja, para neutralizar eventuais resíduos; 5. Enxaguar e deixar secar naturalmente; EPI's: Avental, luvas de borracha reforçada compridas, óculos de proteção.
- Microondas	Diário, ao final do expediente 1. Desligue o equipamento; 2. Retire o prato, lave-o com detergente neutro e esponja, enxague e seque com pano descartável e aplique álcool 70%; 3. Higienizar partes externas e internas com esponja úmida com detergente neutro; 4. Enxaguar com esponja úmida e limpa; 5. Aplicar álcool a 70% com auxílio de pano descartável; EPI's: Avental, luvas de borracha, óculos de proteção.
- Geladeira - Freezer	Semanal 1. Retirar todos os alimentos do equipamento, transferindo-os para outro refrigerador; 2. Ativar a função de degelo do equipamento; 3. Desligar o equipamento da tomada; 4. Higienizar com esponja, escova de haste em nylon e detergente neutro as borrachas de vedação; 5. Enxaguar e retirar a água e o detergente com auxílio de pano descartável limpo; 6. Borrifar álcool 70%; 7. Deixar secar naturalmente; 8. Religar o equipamento; 9. Recolocar os alimentos em seus devidos locais, obedecendo o critério de PVPS; EPI's: Avental, luvas de borracha, óculos de proteção.
- Câmara de congelamento - Câmara de resfriamento	Semanal 1. Retirar todos os produtos, degelar, lavar as prateleiras, paredes, piso e estrados com água e detergente neutro, enxaguar bem; 2. Desinfetar com solução clorada (10ml de solução clorada a 2% para 1 L de água) durante 15 minutos; 3. Remover o excesso de água com rodo, secar naturalmente; 4. Reorganizar os produtos;

	LEVE – Refeições Coletivas	Código: POP 3
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 08
	POP 3 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Página: 04

4.1.1 Higienização dos Equipamentos

EQUIPAMENTOS	PERIODICIDADE E PROCEDIMENTO
- Fritadeira	<u>Após o uso ou troca de óleo</u> 1. Esperar o óleo ou gordura esfriar; 2. Retirar os resíduos suspensos com auxílio de peneira, remover o óleo do equipamento transferindo-o para o coletor de descarte; 3. Aplicar desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, na parte interna e externa do equipamento, deixar agir por alguns minutos, esfregar com fibraço; 4. Enxaguar; 5. Aplicar detergente neutro com auxílio de esponja na parte interna, enxaguar; 6. Deixar secar naturalmente. EPI's: Avental, luvas de borracha reforçada compridas, óculos de proteção.
- Caldeiras - Carros térmicos	<u>Após o uso</u> 1. Esperar esfriar, recolher resíduos de alimentos com auxílio de esponjas e espátulas; 2. Aplicar detergente neutro com esponja nas partes internas, na parte externa aplicar desincrustante, esfregar bem, utilizar escovinhas para limpeza de tampas, se necessário; 3. Enxaguar em água corrente, secar naturalmente e aplicar álcool 70% na parte interna dos carros. EPI's: Avental, luvas de borracha reforçada compridas, óculos de proteção.
- Coifa	<u>Semanal</u> 1. Aplique o desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador e deixe agir por alguns minutos; 2. Esfregue com a ajuda de uma esponja sintética toda a superfície interna e externa da coifa; 3. Em seguida enxaguar com água em abundância; 4. Deixar secar naturalmente. EPI's: Avental, luvas de borracha reforçada compridas, óculos de proteção.
- Equipamentos de padaria e pastelaria	<u>Após o uso</u> 1. Desligar os equipamentos elétricos; 2. Retirar as partes removíveis do equipamento e lava-las com detergente neutro na pia e enxaguá-las, secar com pano descartável, aplicar álcool 70%; 3. Lavar as partes internas e externas do equipamento com detergente neutro e esponja; 4. Enxaguar, secar com pano descartável, aplicar álcool 70%; 5. Remontar o equipamento. EPI's: Avental, luvas de borracha, óculos de proteção.
- Processador de alimento - Cortador e descascador de legumes - Moedor de carne - Liquidificador - Fatiadora - Espreador de suco	<u>Após o uso ou quando necessário</u> 1. Desligar o equipamento; 2. Retirar as partes removíveis do equipamento e lavá-las com detergente neutro, esponja ou escovinha e enxaguá-las; 3. Aplicar álcool 70% e deixar secar naturalmente; 4. Lavar a base do equipamento com esponja dupla face e detergente neutro, tendo cuidado para não molhar o motor do equipamento; 5. Enxaguar com esponja úmida e limpa; 6. Aplicar álcool 70% e deixar secar naturalmente; 7. Remontar o equipamento. EPI's: Avental, luvas de borracha, óculos de proteção.
- Balança	<u>Após o uso</u> 1. Remover da tomada; 2. Após cada atividade, retirar parte removível e lavar com detergente neutro e água; 3. Enxaguar e pulverizar álcool 70%; 4. Secar naturalmente. 5. No final do dia limpar a base com produto desengordurante e secar com pano descartável.

	LEVE – Refeições Coletivas	Código: POP 3
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 08
	POP 3 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Página: 05

4.1.2 Higienização dos utensílios

UTENSÍLIOS	PERIODICIDADE E PROCEDIMENTO
- Facas - Cubas (GN's) - Depósito plástico	<u>Diária, após cada uso</u> 1. Lavar com água e detergente neutro e solução clorada; 2. Enxaguar; 3. Borrifar álcool 70%; 4. Deixar secar naturalmente.
- Tábuas de cortes	<u>Diária</u> 1. Lavar com água e detergente neutro, enxaguar e aplicar álcool 70%, após cada uso; 2. Ao final do expediente, com ajuda da escovinha de nylon e a solução clorada, esfregue a tábua em todas suas faces, deixe o detergente agir por alguns minutos e enxague bem; 3. Semanalmente prepare em um recipiente grande, solução clorada e deixe as tábuas de molho por no mínimo 30 minutos; 4. Esfregue com esponja ou escova e enxague bem.
- Caixas plásticas - Hot box	<u>Diária</u> 1. Lavar com água, detergente neutro e solução clorada, com auxílio de escovas plásticas e esponjas, deixar agir por alguns minutos; 2. Enxaguar bem; 3. Deixar secar naturalmente e em posição que a água possa escorrer.
- Copos - Talheres - Pratos	<u>Após cada uso</u> 1. Lavar com água, esponja e detergente neutro e solução clorada; 2. Enxaguar; 3. Com álcool 70% realizar o polimento com pano descartável específico ou papel toalha não reciclado; 4. Manter os mesmos protegidos para que não se recontaminem.
- Panelas	<u>Após cada uso</u> 1. Diariamente, após cada uso, lavar com detergente neutro e fibraço ou esponja de aço inox; 2. Pulverizar produto desincrustante, se necessário, para remoção de uma sujidade mais incrustada, enxaguar bem; 3. Aplicar detergente neutro com esponja, enxaguar e deixar secar naturalmente.
- Bancadas de manipulação - Prateleiras	<u>Início do dia e após cada atividade</u> 1. Lavar superfícies com água e detergente neutro e solução clorada, deixar agir por alguns minutos; 2. Enxaguar bem; 3. Escorrer o excesso de água por meio de rodo exclusivo; 4. Deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
- Garrafas térmicas	<u>Após o uso</u> 1. Remover restos de líquidos, adicionar água e enxaguar bem; 2. Com escovas e esponjas aplicar detergente neutro e solução clorada e esfregar bem internamente e externamente, partes desmontáveis como torneiras e tampas devem ser retiradas e lavadas individualmente com detergente neutro; 3. Enxaguar bem para que não fique qualquer resíduo de detergente; 4. Escaldar em água fervente dentro de caldeira por 5 minutos as garrafas; 5. Retirar e colocar sobre bancada, deixar secar naturalmente de forma que não acumule água.
- Lixeiras	<u>Diária</u> 1. Retirar os sacos, colocando-os na casa de lixo externa; 2. Lavar os recipientes com água e detergente neutro, solução clorada e esponjas reservadas, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem; 3. Escoar a água e deixar secar naturalmente; 4. Colocar novo saco de lixo.
- Estrados	<u>Quinzenal</u> 1. Retirar a sujeira com auxílio de vassoura ou escovas e lavar com água e detergente neutro e solução clorada, deixar o produto agir por alguns minutos; 2. Enxaguar, preferencialmente com jato de água, para melhor resultado; 3. Deixar secar naturalmente.

	LEVE – Refeições Coletivas	Código: POP 3
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 08
	POP 3 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Página: 06

4.1.3 Higienização das Instalações

Instalações	Periodicidade e procedimento
- Paredes	<u>Diária</u> 1. Lavar as paredes próximas as bancadas, com ajuda de esponja, escovas, detergente neutro e solução clorada, deixe agir por alguns minutos; 2. Enxágue; 3. Deixe secar naturalmente. <u>Semanal</u> 1. Realizar os mesmos procedimentos em toda extensão da parede.
- Portas - Cortinas plásticas - Janelas - Telas	<u>Diária – Portas, cortinas e janelas</u> 1. Esfregue a superfície da porta ou cortinas plásticas com esponja e detergente neutro e solução clorada, deixe agir por alguns minutos; 2. Enxágue; 3. Deixe secar naturalmente. <u>Mensal - Telas</u> 1. Retire as telas de proteção e lave-as separadamente com escova de nylon e detergente neutro, solução clorada e enxágue; 2. Deixe secar naturalmente; 3. Realizar o enxágue e fixar as telas limpas.
- Interruptores - Calhas lâmpadas	<u>Mensal – Interruptores e Calhas de lâmpadas</u> 1. Limpe com esponja umedecida em água e detergente neutro; 2. Remova com pano descartável umedecido. 3. Retire as calhas de proteção e lave separadamente com escova de nylon e detergente neutro; 4. Deixe secar naturalmente; 5. Recoloque as calhas nas lâmpadas.
- Ralos - Calhas	<u>Diária</u> 1. Recolha os resíduos acumulados nos ralos e calhas manualmente com luvas nas mãos; 2. Lave com detergente neutro, solução clorada e desincrustante, deixe agir por alguns minutos, esfregue com vassoura; 3. Enxágue.
- Piso	<u>Diária</u> 1. Recolher as sujidades com vassoura e pá; 2. Aplicar o detergente neutro e detergente clorado, devidamente diluído, deixar agir por alguns minutos e esfregar com vassoura específica; 3. Enxágue; 4. Puxe a água com um rodo e deixe secar naturalmente.
- Pias	<u>Diária</u> 1. Recolher manualmente as sujidades; 2. Lavar com detergente neutro e esponja, deixar agir por alguns minutos; 3. Enxaguar; 4. Secar naturalmente. OBS: Toda vez que abastecer o dispense de sabonete e detergente, higienizá-los.

	LEVE – Refeições Coletivas	Código: POP 3
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 08
	POP 3 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Página: 07

4.2 Disponibilização de produtos de higienização e manutenção de instalações

São disponibilizados os produtos de higiene em quantidade suficiente para realização dos procedimentos de limpeza e sanitificação. Os produtos são adquiridos de fornecedor idôneo e com registro no Ministério da Saúde. Os tipos de produtos utilizados estão descritos no quadro abaixo:

PRODUTO	INDICAÇÃO DE USO	DILUIÇÃO FINAL
Sabonete bactericida	Higiene de mãos	Puro
Desincrustante	Limpeza de equipamentos em material de inox	Recomendação do rótulo
Detergente neutro	Higiene de utensílios, bancadas e equipamentos	Recomendação do rótulo
Detergente clorado	Pisos e paredes	Recomendação do rótulo
Hipoclorito de sódio	Higiene de frutas, verduras e hortaliças	Recomendação do rótulo

9 MONITORIZAÇÃO

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Manutenção das It's expostas	Observação visual	Mensal	Profissional de nutrição
Disponibilização de produtos de higienização e manutenção de diluidores	Observação visual da disponibilidade de produtos	Mensal	Profissional de nutrição
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de cocção (ANEXO: 01)	Observação visual e preenchimento da planilha	Diário	Profissional de nutrição
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de sucos e saladas (ANEXO: 02)	Observação visual e preenchimento da planilha	Diário	Profissional de nutrição
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de cortes de carnes (ANEXO: 03)	Observação visual e preenchimento da planilha	Diário	Profissional de nutrição
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de porcionamento (ANEXO: 04)	Observação visual e preenchimento da planilha	Diário	Profissional de nutrição
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – almoxarifado (ANEXO: 05)	Observação visual e preenchimento da planilha	Diário	Profissional de nutrição
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – pastelaria (ANEXO: 06)	Observação visual e preenchimento da planilha	Diário	Profissional de nutrição

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 3 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Código: POP 3
		Revisão: 08
		Página: 08

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de higienização (ANEXO: 07)	Observação visual e preenchimento da planilha	Diário	Profissional de nutrição
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – serviços gerais externo (ANEXO: 08)	Observação visual e preenchimento da planilha	Diário	Profissional de nutrição
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – serviços gerais interno (ANEXO: 09)	Observação visual e preenchimento da planilha	Diário	Profissional de nutrição
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – dietética (ANEXO: 10)	Observação visual e preenchimento da planilha	Diário	Profissional de nutrição
Controle de higienização de carros de transporte (ANEXO: 11)	Observação visual e preenchimento da planilha	Diário	Profissional de nutrição
Cronograma de higienização específica de instalações, superfícies e equipamentos – área de cocção, higienização, sucos e saladas, cortes de carnes, porcionamento (ANEXO: 12)	Observação visual e atualização quando necessário	Mensal	Profissional de nutrição
Cronograma de higienização específica de instalações, superfícies e equipamentos – pastelaria (ANEXO: 13)	Observação visual e atualização quando necessário	Mensal	Profissional de nutrição
Cronograma de higienização específica de instalações, superfícies e equipamentos – serviços gerais (ANEXO: 14)	Observação visual e atualização quando necessário	Mensal	Profissional de nutrição

10 AÇÃO CORRETIVA

- Quando detectada baixa eficácia ou alto consumo dos produtos de limpeza, os colaboradores responsáveis devem receber treinamento das empresas fornecedoras dos materiais de limpeza, quanto à preparação e forma de utilização dos produtos químicos de higienização.
- O não cumprimento do “Cronograma de Higienização” da empresa deve ser corrigido com treinamentos específicos, além de revisão e atualização do cronograma, de acordo com mudanças nos produtos e métodos utilizados.

	LEVE – Refeições Coletivas	Código: POP 3
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 08
	POP 3 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Página: 09

11 VERIFICAÇÃO

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de cocção (ANEXO: 01)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de sucos e saladas (ANEXO: 02)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de cortes de carnes (ANEXO: 03)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de porcionamento (ANEXO: 04)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – almoxarifado (ANEXO: 05)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – pastelaria (ANEXO: 06)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de higienização (ANEXO: 07)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – serviços gerais externo (ANEXO: 08)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – serviços gerais interno (ANEXO: 09)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – dietética (ANEXO: 10)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Controle de higienização de carros de transporte (ANEXO: 11)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista
Cronograma de higienização específica de instalações, superfícies e equipamentos – área de cocção, higienização, sucos e saladas, cortes de carnes, porcionamento (ANEXO: 12)	Análise crítica e atualização quando necessário	Mensal	Nutricionista
Cronograma de higienização específica de instalações, superfícies e equipamentos – pastelaria (ANEXO: 13)	Análise crítica e atualização quando necessário	Mensal	Nutricionista
Cronograma de higienização específica de instalações, superfícies e equipamentos – serviços gerais (ANEXO: 14)	Análise crítica e atualização quando necessário	Mensal	Nutricionista

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 3 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Código: POP 3
		Revisão: 08
		Página: 10

12 REGISTROS

Identificação	Indexação	Arquivamento	Tempo de retenção
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de cocção (ANEXO: 01)	Por data	Pasta POP 3	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de sucos e saladas (ANEXO: 02)	Por data	Pasta POP 3	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de cortes de carnes (ANEXO: 03)	Por data	Pasta POP 3	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de porcionamento (ANEXO: 04)	Por data	Pasta POP 3	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – almoxarifado (ANEXO: 05)	Por data	Pasta POP 3	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – pastelaria (ANEXO: 06)	Por data	Pasta POP 3	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – área de higienização (ANEXO: 07)	Por data	Pasta POP 3	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – serviços gerais externo (ANEXO: 08)	Por data	Pasta POP 3	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – serviços gerais interno (ANEXO: 09)	Por data	Pasta POP 3	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
Monitorização da higiene das instalações e equipamentos – dietética (ANEXO: 10)	Por data	Pasta POP 3	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
Controle de higienização de carros de transporte (ANEXO: 11)	Por data	Pasta POP 3	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.
Cronograma de higienização específica de instalações, superfícies e equipamentos – área de cocção, higienização, sucos e saladas, cortes de carnes, porcionamento (ANEXO: 12)	Por data	Pasta POP 3	Impresso e disponível no setor
Cronograma de higienização específica de instalações, superfícies e equipamentos – pastelaria (ANEXO: 13)	Por data	Pasta POP 3	Impresso e disponível no setor
Cronograma de higienização específica de instalações, superfícies e equipamentos – serviços gerais (ANEXO: 14)	Por data	Pasta POP 3	Impresso e disponível no setor

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 3 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Código: POP 3
		Revisão: 08
		Página: 11

13 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- **RDC nº 216 de 15/09/2004**, da ANVISA, (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

	LEVE – Refeições Coletivas	Código: POP 3
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Revisão: 08
	POP 3 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Página: 12

ANEXOS

Empresa: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

ANEXO 01: MONITORIZAÇÃO DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS – ÁREA DE COCÇÃO

	MÊS: _____ ANO: _____																														
ITENS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ARANDELA 01 E 02 (S)																															
BALANÇA DIGITAL (AU)																															
BANCADAS (AU / S)																															
CALDEIRAS (AU / S)																															
COIFA P (S)																															
CORTINAS PLÁSTICAS PVC (D)																															
CORTADOR DE LEGUMES (AU)																															
ESTOQUE DIÁRIO (S)																															
ESTRADOS (S)																															
FOGÃO (AU)																															
FORNO COMBIANDO - 20GN (AU)																															
FRIGIDEIRA BASCULANTE (AU)																															
LAVATÓRIO DE MÃOS (S)																															
LIXEIRAS (AU / S)																															
MIXER G E P (AU)																															
PAREDES (S)																															
PIA (AU / S)																															
PICADOR DE CARNE (AU)																															
PISO (D)																															
PORTAS / JANELAS DE VIDRO (D)																															
PROTEÇÃO LUMINÁRIAS (M)																															
RALO E CALHAS (S)																															
TETO (M)																															
LEGENDA: AU = Após o uso / D = Diário / S = Semanal / Q = Quinzenal / M = Mensal																															
LEGENDA: (X) QUANDO REALIZADO LEGENDA: (#) QUANDO REALIZADO HIGIENIZAÇÃO MAIS COMPLETA	Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____										

Responsável pela verificação: _____
____/____/____

ANEXO 02: MONITORIZAÇÃO DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS – ÁREA DE SUCOS E SALADAS

	MÊS: _____ ANO: _____																														
	ITENS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
ARANDELA (S)																															
BALDE DE ÁGUA (AU)																															
BALDES DE SUCO (AU)																															
BANCADAS (AU / S)																															
CAIXAS PLÁSTICAS (AU)																															
CORTADOR DE LEGUMES (AU)																															
ESTRADOS (S)																															
ENVASADORA DE SUCOS (AU)																															
FREEZER 05 (S)																															
FREEZER 06 (S)																															
FREEZER 07 (S)																															
LAVATÓRIO DE MÃOS (S)																															
LIQUIDIFICADOR (AU)																															
LIXEIRAS (S)																															
MOLHO – TÁBUA DE CORTES (S)																															
PAREDES (S)																															
PIA (AU / S)																															
PISO (D)																															
PORTAS/JANELAS DE VIDRO (S)																															
PRATELEIRAS (AU)																															
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS (AU)																															
PROTEÇÃO LUMINÁRIAS (M)																															
RALO E CALHAS (S)																															
TETO (S)																															
LEGENDA: AU = Após o uso / D = Diário / S = Semanal / Q = Quinzenal / M = Mensal																															
LEGENDA: (X) QUANDO REALIZADO LEGENDA: (#) QUANDO REALIZADO HIGIENIZAÇÃO MAIS COMPLETA	Resp. Monitorização ____/____/____	Resp. Monitorização ____/____/____	Resp. Monitorização ____/____/____	Resp. Monitorização ____/____/____	Resp. Monitorização ____/____/____																										

Responsável pela verificação _____
 ____/____/____

ANEXO 03: MONITORIZAÇÃO DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS – ÁREA DE CORTES DE CARNES

	MÊS: _____ ANO: _____																														
	ITENS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
ARANDELA (S)																															
BATEDOR DE CARNE (AU)																															
BALANÇA DIGITAL (AU)																															
BANCADAS (AU / S)																															
CÂMARA DE REFRIGERA. 04																															
ESTRADOS (S)																															
FATIADORA (AU)																															
LAVATÓRIO DE MÃOS (S)																															
LIXEIRAS (S)																															
MOLHO – TÁBUA D CORTES (S)																															
PAREDES (S)																															
PIA (AU / S)																															
PISO (D)																															
PORTAS/JANELAS DE VIDRO (D)																															
PRATELEIRA (AU)																															
MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS (AU)																															
PROTEÇÃO LUMINÁRIAS (S)																															
RALO E CALHAS (S)																															
TETO (M)																															
LEGENDA: AU = Após o uso / D = Diário / S = Semanal / Q = Quinzenal / M = Mensal																															
LEGENDA: (X) QUANDO REALIZADO LEGENDA: (#) QUANDO REALIZADO HIGIENIZAÇÃO MAIS COMPLETA	Resp. Monitorização ____/____/____	Resp. Monitorização ____/____/____	Resp. Monitorização ____/____/____	Resp. Monitorização ____/____/____	Resp. Monitorização ____/____/____																										

Responsável pela verificação

____/____/____

ANEXO 04: MONITORIZAÇÃO DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS – ÁREA DE PORCIONAMENTO

	MÊS: _____ ANO: _____																														
	ITENS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
ARANDELA (S)																															
BANCADAS (AU / S)																															
ESTRADOS (S)																															
GAVETEIRO (S)																															
JANELAS DE VIDRO (D)																															
LAVATÓRIO DE MÃOS (S)																															
LIXEIRAS (S)																															
PAREDES (S)																															
PIA (AU / S)																															
PISO (D)																															
PRATELEIRA (AU)																															
PROTEÇÃO LUMINÁRIAS (M)																															
RALO E CALHAS (S)																															
TELAS (M)																															
LEGENDA: AP = Após o uso / D = Diário / S = Semanal / Q = Quinzenal / M = Mensal																															
LEGENDA: (X) QUANDO REALIZADO LEGENDA: (#) QUANDO REALIZADO HIGIENIZAÇÃO MAIS COMPLETA	Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____										

Responsável pela verificação

____/____/____

ANEXO 05: MONITORIZAÇÃO DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS – ALMOXARIFADO

	MÊS: _____ ANO: _____																														
ITENS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
HORTIFRUTIS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ESTRADOS (Q)																															
PAREDES (Q)																															
PISO (D)																															
CÂMARA DE RESFRIAMENTO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ESTRADO (M)																															
PAREDES (M)																															
PISO (M)																															
PRETELEIRAS (M)																															
CÂMARA DE CONGELAMENTO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ESTRADOS (M)																															
PAREDES (M)																															
PISO (M)																															
PRETELEIRAS (M)																															
SECOS – FARDOS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ESTRADO (S)																															
PAREDES (S)																															
PISO (D)																															
PRETELEIRAS (AU)																															
SECOS – CAIXAS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ESTRADO (S)																															
PAREDES (S)																															
PISO (D)																															
PRETELEIRAS (AU)																															
DESCARTÁVEIS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ESTRADOS (S)																															
PISO (D)																															
MATERIAL DE LIMPEZA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ESTRADOS (S)																															
PISO (D)																															
LEGENDA: AU = Após o uso / D = Diário / S = Semanal / Q = Quinzenal / M = Mensal																															
LEGENDA: (X) QUANDO REALIZADO LEGENDA: (#) QUANDO REALIZADO HIGIENIZAÇÃO MAIS COMPLETA	Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____										
RESPONSÁVEL VERIFICAÇÃO: _____ DATA ____/____/____																															

ANEXO 06: MONITORIZAÇÃO DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS – PASTELARIA

	MÊS: _____ ANO: _____																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ITENS																															
ARMÁRIOS DE PANIFICAÇÃO (Q)																															
ARANDELA (S)																															
BALANÇA DIGITAL (AU / S)																															
BALCÃO DE REFRIGERAÇÃO (Q)																															
BANCADAS (AU / S)																															
BATEDEIRA (AU)																															
CILINDRO (AU)																															
COIFA P (S)																															
DIVISORA (AU)																															
ESTOQUE (D)																															
ESTRADOS (S)																															
ESPRESSO DE LARANJA																															
EXPOSITOR REFRIGERADO (S)																															
FOGÃO (AU / DIÁRIO)																															
FORNO COMBIANDO (S)																															
FREEZER 08 (Q)																															
FREEZER 09 (Q)																															
FREEZER 10 (Q)																															
FRITADEIRA (AU)																															
GAVETEIROS (Q)																															
LAVATÓRIO DE MÃOS (D)																															
LIQUIDIFICADOR (AU)																															
LIXEIRAS (D)																															
MÁQUINA DE SALGADOS (AU)																															
MECHEDEIRA (AU)																															
MICROONDAS (AU)																															
MODELADORA DE PÃES (AU)																															
MULTIPROCESSADOR DOMÉSTICO																															
PAREDES (S)																															
PIA (D)																															
PICADOR DE LEGUMES (AU)																															
PISO (D)																															
PORTAS E JANELAS DE VIDRO (S)																															
PRATELEIRAS (S)																															
PROTEÇÃO LUMINÁRIAS (M)																															
RALO E CALHAS (S)																															
TELAS (M)																															
ULTRA CONGELADOR																															
LEGENDA: AU = Após o uso / D = Diário / S = Semanal / Q = Quinzenal / M = Mensal																															
LEGENDA: (X) QUANDO REALIZADO LEGENDA: (#) QUANDO REALIZADO HIGIENIZAÇÃO MAIS COMPLETA	Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____										

Responsável pela verificação _____

ANEXO 07: MONITORIZAÇÃO DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS – ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO

	MÊS: _____ ANO: _____																														
ITENS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ARANDELA (S)																															
BANCADAS (AU / S)																															
CORTINAS PLÁSTICAS PVC (D)																															
CASA DO LIXO (S)																															
ESTANTES (S)																															
ESTRADOS (S)																															
LIXEIRAS (S)																															
MOLHO - GARRAFAS TÉRMICAS (S)																															
MOLHO - GAMBARRAS (S)																															
PAREDES (S)																															
PIA (AU / S)																															
PISO (D)																															
PORTA / JANELA DE VIDRO (D)																															
PROTEÇÃO LUMINÁRIAS (M)																															
RALO E CALHAS (S)																															
TETO (M)																															
LEGENDA: AU = Após o uso / D = Diário / S = Semanal / Q = Quinzenal / M = Mensal																															
LEGENDA: (X) QUANDO REALIZADO LEGENDA: (#) QUANDO REALIZADO HIGIENIZAÇÃO MAIS COMPLETA	Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____					Resp. Monitorização ____/____/____										

Responsável pela verificação

____/____/____

ANEXO 08: MONITORIZAÇÃO DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS – SERVIÇOS GERAIS EXTERNO

	MÊS: _____ ANO: _____																														
	ITENS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
PORTARIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
BACADAS (D)																															
LIXEIROS (S)																															
MESA (D)																															
PISO (D)																															
PÁTIO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CORTINAS PLÁSTICAS PVC (D)																															
LAVATÓRIO DE BOTAS (D)																															
LAVATÓRIO DE MÃOS (D)																															
LIXEIROS (S)																															
PAREDE (S)																															
PISO (D)																															
PORTAS E JANELAS DE VIDRO (D)																															
ESCRITÓRIO GERAL	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ARMÁRIOS (M)																															
AUDITÓRIO (S)																															
BANHEIRO FEMININO (D)																															
BANHEIRO MASCULINO (D)																															
BIRÔS (S)																															
COPA (D)																															
LIXEIROS (S)																															
PAREDE (S)																															
PIA DE LOUÇA (D)																															
PISO (D)																															
PORTAS E JANELAS DE VIDRO (M)																															
HALL BANHEIROS - ENTRADA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CORTINAS DE AR (S)																															
CORTINAS PLÁSTICAS PVC (D)																															
LIXEIROS (S)																															
PAREDES (S)																															
PISO (D)																															
PORTAS E JANELAS DE VIDRO (D)																															
ESCRITÓRIO ALMOXARIFE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
BIRÔS (S)																															
LIXEIROS (S)																															
PISO (D)																															
PORTA / JANELAS (PARTE DE VIDRO) (S)																															
LEGENDA: AU = Após o uso / D = Diário / S = Semanal / Q = Quinzenal / M = Mensal																															
LEGENDA: (X) QUANDO REALIZADO LEGENDA: (#) QUANDO REALIZADO HIGIENIZAÇÃO MAIS COMPLETA	Resp. Monitorização _____ / ____ / ____					Resp. Monitorização _____ / ____ / ____					Resp. Monitorização _____ / ____ / ____					Resp. Monitorização _____ / ____ / ____					Resp. Monitorização _____ / ____ / ____										
RESPONSÁVEL VERIFICAÇÃO: _____ DATA ____ / ____ / ____																															

[illegible]

ANEXO 11: CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DE CARROS DE TRANSPORTE

	MÊS: _____ ANO: _____ CARRO: _____ PLACA: _____																														
	ITENS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
INTERNA BAÚ																															
CABINE MOTORISTA																															
PARTE EXTERNA																															
CONDIÇÕES FÍSICAS VEICULAR																															
DESINSETIZAÇÃO																															
HIGIENE PESSOAL DO MOTORISTA																															
LEGENDA: (X) QUANDO REALIZADO FREQUÊNCIA: SEMANAL	Resp. Monitorização _____ / ____ / ____						Resp. Monitorização _____ / ____ / ____						Resp. Monitorização _____ / ____ / ____						Resp. Monitorização _____ / ____ / ____												
AÇÕES CORRETIVAS:																															

Responsável pela verificação ____ / ____ / ____

ANEXO 12: CRONOGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO ESPECÍFICA DE INSTALAÇÕES, SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS – ÁREA DE COCÇÃO, HIGIENIZAÇÃO, SUCOS E SALADAS, CORTES DE CARNES, PORCIONAMENTO, DIETÉTICA

	CRONOGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO ESPECÍFICA DE INSTALAÇÕES, SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS – ÁREA DE COCÇÃO, HIGIENIZAÇÃO, SUCOS E SALADAS, CORTES DE CARNES, PORCIONAMENTO			
PERIODICIDADE	LOCAL/EQUIPAMENTO	PRODUTO SANITIZANTE	MÉTODO UTILIZADO	
APÓS O USO	- FRIGIDEIRA BASCULANTE	Detergente concentrado e clorado	Retirar os resíduos com espátula, aplicar com borrifador o desincrustante devidamente diluído, na parte externa, esfregar toda a superfície com a ajuda de fibraço, enxaguar, lavar a superfície da chapa com detergente concentrado e esponja, para neutralizar eventuais resíduos, enxaguar e deixar secar naturalmente.	
	- DESCASCADOR DE LEGUMES - PICADOR DE CARNE - LIQUIDIFICADOR - MULTIPROCESSADOR - FATIADORA - ESTEIRA DE QUENTINHAS	Detergente concentrado, desincrustante e Álcool 70 %	Desligar o equipamento, retirar as partes removíveis do equipamento e lavá-las com detergente concentrado, esponja ou escovinha e enxaguá-las, aplicar álcool 70% e deixar secar naturalmente, lavar a base do equipamento com esponja dupla face e detergente concentrado, tendo cuidado para não molhar o motor do equipamento, enxaguar com esponja úmida e limpa, aplicar álcool 70% e deixar secar naturalmente, remontar o equipamento.	
	- BALANÇA	Detergente concentrado e Álcool 70 %	Remover da tomada, após cada atividade, retirar parte removível e lavar com detergente concentrado e água, enxaguar e pulverizar álcool 70%, secar naturalmente.	
	- FORNO COMBINADO	Detergente concentrado e desincrustante	Desligar o equipamento, aplicar o desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, em toda a superfície interna do forno, ligar o mesmo por 10 minutos em temperatura de 98°C, aplicar o desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, em toda superfície externa do equipamento, caso esteja engordurado, enxaguar e lavar as partes internas e externas do equipamento novamente com detergente concentrado e auxílio de esponja, enxaguar e deixar secar naturalmente.	
	- FOGÃO	Detergente concentrado e desincrustante	Remover os resíduos superficiais, desmontar equipamento, aplicar desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador e deixar agir no fogão, nas partes fixas e móveis, de acordo com a técnica de uso indicada pelo fabricante, esfregar com a ajuda de fibra de limpeza pesada toda a superfície, enxaguar e aplicar detergente concentrado com auxílio de uma esponja, enxaguar com água em abundância, deixar secar naturalmente.	
DIARIAMENTE	- PORTAS /JANELAS DE VIDRO - PISO, PIAS E RALOS - CORTINA PLÁSTICA	Detergente concentrado e clorado	Esfregue a superfície da porta ou cortinas plásticas com esponja e detergente concentrado e solução clorada, deixe agir por alguns minutos, enxágue, deixe secar naturalmente.	

SEGUNDA-FEIRA	- ESTOQUE DIÁRIO		Detergente concentrado e clorado	Retirar todos os produtos, lavar as prateleiras, paredes, piso e estrados com água e detergente concentrado, enxaguar bem, desinfetar com solução clorada (10ml de solução clorada a 2% para 1 L de água) durante 15 minutos, remover o excesso de água com rodo, secar naturalmente, reorganizar os produtos.
	- CALDEIRAS - PRATELEIRAS - PIAS / BANCADAS	- BANHO NO INOX	Detergente concentrado, clorado e desincrustante	Lavar superfícies com água e detergente concentrado, solução clorada e desincrustante, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem, escorrer o excesso de água, deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
	- MOLHO - GARRAFAS TÉRMICAS E GAMBARRAS BRANCAS		Detergente concentrado e clorado	Imergir as garrafas térmicas na água com detergente concentrado e solução clorada. Depois retirar do molho e higienizar com detergente concentrado, secar naturalmente.
TERÇA-FEIRA	- PAREDES		Detergente concentrado e clorado	Lavar as paredes próximas as bancadas, com ajuda de esponja, escovas, detergente concentrado e solução clorada, deixe agir por alguns minutos, enxágue, deixe secar naturalmente, realizar os mesmos procedimentos em toda extensão da parede.
	- CÂMARAS DA COZINHA		Detergente concentrado e clorado	Retirar todos os produtos, descongelar, lavar as prateleiras, paredes, piso e estrados com água e detergente concentrado, enxaguar bem, desinfetar com solução clorada (10ml de solução clorada a 2% para 1 L de água) durante 15 minutos, remover o excesso de água com rodo, secar naturalmente, reorganizar os produtos.
	- ARANDELAS		Álcool 70 %	Passar pano descartável com álcool 70% na parte externa, verificar se precisa trocar filtro.
QUARTA-FEIRA	- FREEZER		Detergente concentrado Álcool 70 %	Retirar todos os alimentos do equipamento, transferindo-os para outro refrigerador, ativar a função de descongelamento do equipamento, desligar o equipamento da tomada, higienizar com esponja, escova de haste em nylon e detergente concentrado as borrachas de vedação, enxaguar e retirar a água e o detergente com auxílio de pano descartável limpo, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente, religar o equipamento, recolocar os alimentos em seus devidos locais, obedecendo o critério de PVPS.
	- CALDEIRAS - PRATELEIRAS - PIAS / BANCADAS	- BANHO NO INOX	Detergente concentrado, clorado e desincrustante	Lavar superfícies com água e detergente concentrado, solução clorada e desincrustante, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem, escorrer o excesso de água, deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
	- ESTRADOS		Detergente concentrado, clorado	Retirar a sujeira com auxílio de vassoura ou escovas e lavar com água e detergente concentrado e solução clorada, deixar o produto agir por alguns minutos, enxaguar, preferencialmente com jato de água, para melhor resultado, deixar secar naturalmente.

QUINTA-FEIRA	- ESTOQUE DIÁRIO	Detergente concentrado, clorado	Retirar todos os produtos, lavar as prateleiras, paredes, piso e estrados com água e detergente concentrado, enxaguar bem, desinfetar com solução clorada (10ml de solução clorada a 2% para 1 L de água) durante 15 minutos, remover o excesso de água com rodo, secar naturalmente, reorganizar os produtos.
	- FORNO – PARTE EXTERNA	Detergente concentrado, desincrustante	Desligar o equipamento, aplicar o desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, em toda superfície externa do equipamento, enxaguar e lavar as partes internas e externas novamente com detergente concentrado e auxílio de esponja, enxaguar e deixar secar naturalmente, retirar o vidro lavar com detergente concentrado e recolocar.
	- RALOS E CALHAS	Detergente concentrado, clorado e desincrustante	Recolha os resíduos acumulados nos ralos e calhas manualmente com luvas nas mãos, lave com detergente concentrado, solução clorada e desincrustante, deixe agir por alguns minutos, esfregue com vassoura, enxágue.
	- LIXEIRAS	Detergente concentrado, clorado e desincrustante	Lavar superfícies com água e detergente concentrado, solução clorada e desincrustante, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem, escorrer o excesso de água, deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
SEXTA-FEIRA	- COIFAS	Detergente concentrado e desincrustante	Aplique o desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador e deixe agir por alguns minutos, esfregue com a ajuda de uma esponja sintética toda a superfície interna e externa da coifa, em seguida enxaguar com água em abundância, deixar secar naturalmente.
	- CÂMARAS DA COZINHA	Detergente concentrado, clorado	Retirar todos os produtos, descongelar, lavar as prateleiras, paredes, piso e estrados com água e detergente, enxaguar bem, desinfetar com solução clorada (10ml de solução clorada a 2% para 1 L de água) durante 15 minutos, remover o excesso de água com rodo, secar naturalmente, reorganizar os produtos,
	- CAIXAS DE ISOPOR E PLÁSTICA VAZADA	Detergente concentrado, clorado	Colocar detergente concentrado e solução clorada dentro das caixas de isopor, com auxílio de um baldo banhar as caixas plásticas vazadas com detergente concentrado e solução clorada, deixar agir por 20 minutos e com auxílio de um jato de água, jatear as caixas obtendo um melhor resultado na higienização.
	- MOLHO - GARRAFAS TÉRMICAS E GAMBARRAS BRANCAS	Detergente concentrado, clorado	Imergir as garrafas térmicas na água com detergente concentrado e solução clorada.
1ª E 3ª SEGUNDA-FEIRA DO MÊS	- ESTRADOS	Detergente concentrado, clorado	Retirar a sujeira com auxílio de vassoura ou escovas e lavar com água e detergente concentrado e solução clorada, deixar o produto agir por alguns minutos, enxaguar, preferencialmente com jato de água, para melhor resultado, deixar secar naturalmente.
* GERAL * ÚTIMA SEXTA DO MÊS	- TELAS	Detergente concentrado e clorado	Retire as telas de proteção e lave-as separadamente com escova de nylon e detergente concentrado, solução clorada e enxágue, deixe secar naturalmente, realizar o enxágue e fixar as telas limpas.
	- LUMINÁRIAS - INTERRUPTORES - TOMADAS	Detergente concentrado	Limpe com esponja umedecida em água e detergente concentrado, remova com pano descartável umedecido, retire as calhas de proteção e lave separadamente com escova de nylon e detergente concentrado, deixe secar naturalmente, recolocar as calhas nas lâmpadas.
	- ÁRMARIOS	Álcool 70 %	Passar o pano multiuso com álcool na parte externa e interna.

ANEXO 13: CRONOGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO ESPECÍFICA DE INSTALAÇÕES, SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS – PASTELARIA

	CRONOGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO ESPECÍFICA DE INSTALAÇÕES, SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS – PASTELARIA			
PERIODICIDADE	LOCAL/EQUIPAMENTO	PRODUTO SANITIZANTE	METODO UTILIZADO	
APÓS O USO	- CHAPA	Detergente concentrado e desincrustante	Retirar os resíduos com espátula, aplicar com borrifador o desincrustante devidamente diluído, na parte externa, esfregar toda a superfície com a ajuda de fibraço, enxaguar, lavar a superfície da chapa com detergente neutro e de esponja, para neutralizar eventuais resíduos, enxaguar e deixar secar naturalmente.	
	- FRITADEIRA	Detergente concentrado e desincrustante	Esperar o óleo ou gordura esfriar, retirar os resíduos suspensos com auxílio de peneira, remover o óleo do equipamento transferindo-o para o coletor de descarte, aplicar desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, na parte interna e externa do equipamento, deixar agir por alguns minutos, esfregar com fibraço, enxaguar, aplicar detergente neutro com auxílio de esponja na parte interna, enxaguar, deixar secar naturalmente.	
	- LIQUIDIFICADOR - MULTIPROCESSADOR DOMÉSTICO - EXPREMEDOR DE LARANJA	Detergente concentrado, desincrustante e álcool 70 %	Desligar o equipamento, retirar as partes removíveis do equipamento e lavá-las com detergente neutro, esponja ou escovinha e enxaguá-las, aplicar álcool 70% e deixar secar naturalmente, lavar a base do equipamento com esponja dupla face e detergente neutro, tendo cuidado para não molhar o motor do equipamento, enxaguar com esponja úmida e limpa, aplicar álcool 70% e deixar secar naturalmente, remontar o equipamento.	
	- BALANÇA	Detergente concentrado álcool 70 %	Remover da tomada, após cada atividade, retirar parte removível e lavar com detergente neutro e água, enxaguar e pulverizar álcool 70%, secar naturalmente, no final do dia limpar a base com produto desengordurante e secar com pano descartável.	
	- BANCADAS	Detergente concentrado, clorado desincrustante,	Lavar superfícies com água e detergente neutro, solução clorada e desincrustante, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem, escorrer o excesso de água, deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.	
	- BATEDEIRA - MÁQUINA DE SALGADOS - MEXEDEIRA	Detergente concentrado e álcool 70%	Desligar equipamento, retirar resíduos com auxílio de uma espátula, retirar partes de inox e higienizar com detergente concentrado, higienizar parte externa com pano úmido com água e detergente concentrado, aplicar álcool retirar excesso e deixar e deixar secar naturalmente. Recolocar peças e ligar o equipamento.	
	- CILINDRO - DIVISORA DE PÃES - MICROONDAS - MODELADORA DE PÃES - PICADOR DE LEGUMES	Detergente concentrado e álcool 70%	Retirar resíduos com auxílio de uma espátula, higienizar partes com pano úmido com água e detergente concentrado, aplicar álcool, retirar excesso e deixar secar naturalmente.	
	- FOGÃO	Detergente concentrado e desincrustante	Remover os resíduos superficiais, desmontar equipamento, aplicar desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador e deixar agir no fogão, nas partes fixas e móveis, de acordo com a técnica de uso indicada pelo fabricante, esfregar com a ajuda de	

				fibra de limpeza pesada toda a superfície, enxaguar e aplicar detergente neutro com auxílio de uma esponja, enxaguar com água em abundância, deixar secar naturalmente.
	- FORNO COMBINADO		Detergente concentrado e desincrustante	Desligar o equipamento, aplicar o desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, em toda a superfície interna do forno, ligar o mesmo por 10 minutos em temperatura de 98°C, aplicar o desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, em toda superfície externa do equipamento, caso esteja engordurado, enxaguar e lavar as partes internas e externas do equipamento novamente com detergente neutro e auxílio de esponja, enxaguar e deixar secar naturalmente.
DIARIAMENTE	- ESTOQUE		Detergente concentrado e clorado	Retirar todos os produtos, lavar as prateleiras, paredes, piso e estrados com água e detergente neutro, enxaguar bem, desinfetar com solução clorada (10ml de solução clorada a 2% para 1 L de água) durante 15 minutos, remover o excesso de água com rodo, secar naturalmente, reorganizar os produtos.
	- LAVATÓRIO DE MÃOS		Detergente concentrado, clorado, e desincrustante	Lavar superfícies com água e detergente neutro, solução clorada e desincrustante, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem, escorrer o excesso de água, deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
	- LIXEIROS		Detergente concentrado, clorado, e desincrustante	Lavar superfícies com água e detergente neutro, solução clorada e desincrustante, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem, escorrer o excesso de água, deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
	- PIA		Detergente concentrado, clorado e desincrustante	Lavar superfícies com água e detergente concentrado, solução clorada e desincrustante, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem, escorrer o excesso de água, deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
	- PISO		Detergente concentrado e clorado	Lavar as paredes próximas as bancadas, com ajuda de esponja, escovas, detergente neutro e solução clorada, deixe agir por alguns minutos, enxágue, deixe secar naturalmente, realizar os mesmos procedimentos em toda extensão da parede.
SEGUNDA-FEIRA	- PRATELEIRAS - RALOS E CALHAS - LIXEIROS		Detergente concentrado, clorado e desincrustante	Lavar superfícies com água e detergente neutro, solução clorada e desincrustante, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem, escorrer o excesso de água, deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
	- EXPOSITOR REFRIGERADO - BALCÃO DE REFRIGERAÇÃO		Detergente concentrado e álcool 70%	Retirar todos os alimentos do equipamento, transferindo-os para outro refrigerador, ativar a função de degelo do equipamento, desligar o equipamento da tomada, higienizar com esponja, escova de haste em nylon e detergente neutro as borrachas de vedação, enxaguar e retirar a água e o detergente coma auxílio de pano descartável limpo, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente, religar o equipamento, recolocar os alimentos em seus devidos locais, obedecendo o critério de PVPS.
TERÇA-FEIRA	- COIFA - BANCADAS - RALOS E CALHAS	GERAL	Detergente concentrado, clorado e desincrustante	Lavar superfícies com água e detergente neutro, solução clorada e desincrustante, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem, escorrer o excesso de água, deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
	- ARANDELAS		Álcool 70 %	Passar pano descartável com álcool 70% na parte externa, verificar se precisa trocar filtro.
	- PAREDES		Detergente concentrado e clorado	Lavar as paredes próximas as bancadas, com ajuda de esponja, escovas, detergente neutro e solução clorada, deixe agir por alguns minutos, enxágue, deixe secar naturalmente, realizar os mesmos procedimentos em toda extensão da parede.
	- PORTAS DE VIDRO		Detergente concentrado	Esfregue a superfície da porta ou cortinas plásticas com esponja e detergente neutro e solução clorada, deixe agir por alguns minutos, enxágue, deixe secar naturalmente.

QUARTA-FEIRA	- JANELAS DE VIDRO		
	- RALOS E CALHAS	Detergente concentrado, clorado e desincrustante	Lavar superfícies com água e detergente neutro, solução clorada e desincrustante, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem, escorrer o excesso de água, deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
	- ESTRADOS	Detergente concentrado e clorado	Retirar a sujeira com auxílio de vassoura ou escovas e lavar com água e detergente concentrado e solução clorada, deixar o produto agir por alguns minutos, enxaguar, preferencialmente com jato de água, para melhor resultado, deixar secar naturalmente.
QUINTA-FEIRA	- FRITADEIRA	Detergente concentrado e desincrustante	Esperar o óleo ou gordura esfriar, retirar os resíduos suspensos com auxílio de peneira, remover o óleo do equipamento transferindo-o para o coletor de descarte, aplicar desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, na parte interna e externa do equipamento, deixar agir por alguns minutos, esfregar com fibraço, enxaguar, aplicar detergente neutro com auxílio de esponja na parte interna, enxaguar, deixar secar naturalmente.
	- DEPÓSITOS DE CONDIMENTOS	Detergente concentrado e clorado	Lavar com água e detergente neutro e solução clorada, enxaguar, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente.
	- BANCADAS - RALOS E CALHAS	Detergente concentrado, clorado e desincrustante	Lavar superfícies com água e detergente neutro, solução clorada e desincrustante, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem, escorrer o excesso de água, deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
SEXTA-FEIRA	- PAREDES	Detergente concentrado e clorado	Lavar as paredes próximas as bancadas, com ajuda de esponja, escovas, detergente neutro e solução clorada, deixe agir por alguns minutos, enxágue, deixe secar naturalmente, realizar os mesmos procedimentos em toda extensão da parede.
	- BANCADAS - RALOS E CALHAS	Detergente concentrado, clorado e desincrustante	Lavar superfícies com água e detergente neutro, solução clorada e desincrustante, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem, escorrer o excesso de água, deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
QUINZENAL 1ª e 3ª SEGUNDA-FEIRA DO MÊS	- FREEZER 01, 02, 03	Detergente concentrado e álcool 70%	Retirar todos os alimentos do equipamento, transferindo-os para outro refrigerador, ativar a função de degelo do equipamento, desligar o equipamento da tomada, higienizar com esponja, escova de haste em nylon e detergente neutro as borrachas de vedação, enxaguar e retirar a água e o detergente coma auxílio de pano descartável limpo, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente, religar o equipamento, recolocar os alimentos em seus devidos locais, obedecendo o critério de PVPS.
	- ARMÁRIOS DE PANIFICAÇÃO	Álcool 70%	Retirar todos os produtos, umedecer pano descartável com álcool 70%, passar por toda superfície interna e externa.
	- GAVETEIROS PLÁSTICO	Detergente concentrado e álcool 70%	Retirar todos os objetos, higienizar com água, detergente concentrado e esponja dupla face, enxaguar com água , aplicar álcool 70% e secar naturalmente.
QUINZENAL	- FREEZER 04, 05, 06	Detergente concentrado e álcool 70%	Retirar todos os alimentos do equipamento, transferindo-os para outro refrigerador, ativar a função de degelo do equipamento, desligar o equipamento da tomada, higienizar com esponja, escova de haste em nylon e detergente neutro as borrachas de vedação, enxaguar e retirar a água e o detergente coma auxílio de pano descartável limpo, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente, religar o equipamento, recolocar os alimentos em seus devidos locais, obedecendo o critério de PVPS.

2ª e 4ª SEGUNDA-FEIRA DO MÊS	- CUTELARIA	Detergente concentrado e clorado	Retirar todos os produtos, lavar as prateleiras, paredes, piso e estrados com água e detergente neutro, enxaguar bem, desinfetar com solução clorada (10ml de solução clorada a 2% para 1 L de água) durante 15 minutos, remover o excesso de água com rodo, secar naturalmente, reorganizar os produtos.
* GERAL * ÚTIMA SEXTA DO MÊS	- TELAS	Detergente concentrado e clorado	Retire as telas de proteção e lave-as separadamente com escova de nylon e detergente concentrado, solução clorada e enxágue, deixe secar naturalmente, realizar o enxágue e fixar as telas limpas.
	- LUMINÁRIAS - INTERRUPTORES - TOMADAS	Detergente concentrado	Limpe com esponja umedecida em água e detergente concentrado, remova com pano descartável umedecido, retire as calhas de proteção e lave separadamente com escova de nylon e detergente concentrado, deixe secar naturalmente, recoloque as calhas nas lâmpadas.

ANEXO 14: CRONOGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO ESPECÍFICA DE INSTALAÇÕES, SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS – SERVIÇOS GERAIS

	CRONOGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO ESPECÍFICA DE INSTALAÇÕES, SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS – SERVIÇOS GERAIS			
PERIODICIDADE	LOCAL/EQUIPAMENTO	PRODUTO SANITIZANTE	METODO UTILIZADO	
DIARIAMENTE	- ESCRITÓRIO (MANHÃ) (Funcionário 01)	Detergente concentrado e desinfetante	Retirar poeira de birôs e armários, varrer o piso, passar o pano no piso com solução clorada e desinfetante, lavar louça com detergente neutro, organizar copa e auditório, retirar lixo dos lixeiros que forem necessários.	
	- ESCRITÓRIO (TARDE) (Funcionário 02)	Detergente concentrado, clorado e desinfetante	Lavar louça com detergente neutro, lavar banheiro piso e paredes com detergente neutro e solução clorada finalizando com desinfetante, retirar lixo de todos os lixeiros; LINHA QUENTE: Desligar o equipamento, retirar a água interna do equipamento, lavar as partes internas e externas do equipamento com detergente neutro e auxílio de esponja, enxaguar bem, secar com pano descartável e aplicar álcool 70%.	
	- REFEITÓRIO MANHÃ (Funcionário 01 e 02)	Detergente concentrado, clorado e álcool 70%	Lavar louça e lixeiros com detergente neutro e finalizar borrifando álcool a 70%, limpar as mesas com álcool 70%, retirar cubas de alimentos, varrer o piso, passar pano no piso com solução clorada e desinfetante, lavar refresqueira e limpar a assadeira.	
	- REFEITÓRIO TARDE (Funcionário 01 e 02)	Detergente concentrado, clorado e álcool 70%	Lavar louça e lixeiros com detergente neutro e finalizar borrifando álcool a 70%, limpar as mesas com álcool 70%, retirar cubas de alimentos, retirar água se estiver com sujeira e lavar com detergente neutro as linhas, finalizando com álcool, varrer o piso, passar pano no piso com solução clorada e desinfetante.	
	- SALA DE REPOUSO MANHÃ (Funcionário 02)	Detergente concentrado e clorado	Juntar todos os embrachados, varrer o piso, coletar o lixo, passar pano no piso com solução clorada e desinfetante, passar pano da parede se necessário.	
	- HALL DOS BANHEIROS (Funcionário 02)	Detergente concentrado e clorado	Lavar piso com detergente neutro e solução clorada, com auxílio de vassoura ou esfregão, lavar parede quando necessário.	
	- ÁREA EXTERNA (Funcionário 01 e 02)	Detergente concentrado e clorado	Lavar com detergente neutro e solução clorada com auxílios de jato, caixas de isopor e caixas vazadas, lavar pia, bancada de apoio e piso, recolher lixo.	
	- CAIXAS DE ISOPOR E PLÁSTICA VAZADA (Funcionário 01 e 02)	Detergente concentrado e clorado	Colocar detergente neutro e solução clorada dentro das caixas de isopor, com auxílio de um baldo banhar as caixas plásticas vazadas com detergente neutro e solução clorada, deixar agir por 20 minutos e com auxílio de um jato de água, jatear as caixas obtendo um melhor resultado na higienização.	
	- PÁTIO MANHÃ (Funcionário 01)	Detergente concentrado e clorado	Lavar piso com detergente neutro e solução clorada do hall de apoio aos carros, retirar sujeiras com pá e vassoura da parte de paralelepípedo, lavar com detergente neutro e solução clorada o lavatório de mãos e de botas, retirar lixo e lavar lixeiro.	

DIARIAMENTE	- PÁTIO TARDE (Funcionário 02)	Detergente concentrado e clorado	Lavar piso com detergente neutro e solução clorada do hall de apoio aos carros, retirar sujidades com pá e vassoura da parte de paralelepípedo, lavar com detergente neutro e solução clorada o lavatório de mãos e de botas, retirar lixo e lavar lixeiro.
	- BANHEIRO FEMININO (Funcionário 01)	Detergente concentrado e clorado	Lavar com detergente neutro e solução clorada portas, janelas, paredes, piso, pia, sanitários, finalizando com desinfetante, retirar lixo.
	- BANHEIRO MASCULINO (Funcionário 02)	Detergente concentrado e clorado	Lavar com detergente neutro e solução clorada portas, janelas, paredes, piso, pia, sanitários, finalizando com desinfetante, retirar lixo.
	- NUTRIÇÃO (Funcionário 01)	Clorado, álcool 70% e desinfetante	Retirar poeira de birôs e armários, varrer o piso, passar o pano no piso com solução clorada e desinfetante, retirar lixo dos lixeiros que forem necessário, passar álcool 70% com pano descartável na porta e janelas de vidro.
	- PORTARIA (Funcionário 01)	Clorado e desinfetante	Retirar poeira de birôs e bancadas, varrer o piso, passar o pano no piso com solução clorada e desinfetante, retirar lixo quando necessário.
	- ESCRITÓRIO ALMOXARIFE (Funcionário 01)	Clorado e desinfetante	Retirar poeira de birôs e bancadas, varrer o piso, passar o pano no piso com solução clorada e desinfetante, retirar lixo do lixeiro quando necessário.
	- CORTINAS PLÁSTICA (Funcionário 02)	Detergente concentrado e clorado	Lavar todas as partes da cortina plástica com detergente neutro e solução clorada enxaguar e secar naturalmente. Lavar cortina de entrada e saída da cozinha e entrada da área verde.
SEGUNDA-FEIRA	- GERAL NO REFEITÓRIO (Funcionário 01 e 02)	Detergente concentrado, clorado e álcool 70%	Lavar detergente neutro e solução clorada, escada, piso, paredes, lixeiros, bancada, por de baixo das linhas, passar com pano descartável álcool 70% nos vidros da linha quente, janelas, saleiros, paliteiros, frascos de molhos, mesas e cadeiras, lavar plantas artificiais.
	- GERAL NA ÁREA DE REPOUSO (Funcionário 01 e 02)	Detergente concentrado e clorado	Lavar detergente neutro e solução clorada, piso, paredes, lixeiros, passar pano descartável com álcool 70% nas janelas.
TERÇA-FEIRA	- HALL DE ENTRADA (Funcionário 01 e 02)	Detergente concentrado e clorado	Lavar com detergente neutro e solução clorada portas de vidro, janelas de vidro, parede e piso com cerâmica do apoio aos carros até o hortifrúti (parte externa).
	- PORTAS DE ENTRADA, SAÍDA DA COZINHA (Funcionário 02)	Detergente concentrado e clorado	Lavar com detergente neutro e solução clorada portas de vidro, janelas de vidro, parede e piso com cerâmica do apoio aos carros até o hortifrúti (parte externa).
QUARTA-FEIRA	- CORTINAS DE AR (Funcionário 02)	Álcool 70 %	Desligar equipamentos da tomada, passar com pano descartável, álcool 70% na parte externa do equipamento.
	- ÁREA DE PRÉ-LAVAGEM (Funcionário 01)	-	Lavar com detergente neutro e solução clorada, piso, paredes, bancada, pia, lixeiro e retirar excesso de água com auxílio de um rodo e secar naturalmente.
QUINTA-FEIRA	- HALL DE ENTRADA (Funcionário 01 e 02)	Detergente concentrado e clorado	Lavar com detergente neutro e solução clorada portas de vidro, janelas de vidro, parede e piso com cerâmica do apoio aos carros até o hortifrúti (parte externa).
	- PORTAS DE ENTRADA, SAÍDA DA COZINHA (Funcionário 02)		

SEXTA-FEIRA	- ESTRADOS (Funcionário 01 e 02)	Clorado	Recolher estrados dos setores que apresentam mais sujidades, jogar solução clorada e retirar com jato.
	- GERAL NA ÁREA EXTERNA (Funcionário 01 e 02)	Detergente concentrado e clorado	Retirar caixas de isopor e plástica vazada, lavar com detergente neutro e solução clorada, piso, paredes, bancada, pia, janelas, estrados e retirar excesso de água com auxílio de um rodo, recolocar estrados e reorganizar caixas de isopor e plástica vazada.
	- DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (Funcionário 01)	Detergente concentrado e clorado	Retirar todo o material, lavar com auxílio de esponja detergente neutro e solução clorada as prateleiras, secar com pano multiuso e reorganizar o material retirado.
SÁBADO OU DOMINGO	- GERAL NA NUTRIÇÃO (Funcionário 02)	Detergente concentrado e clorado, álcool 70%, desinfetante	Retirar poeira de birôs e armários, varrer o piso, lavagem a seco com detergente neutro e solução clorada, no piso, paredes, porta e janelas de vidro, finalizar piso passando pano com desinfetante, retirar todo lixo.
	- GERAL NO ESCRITÓRIO (Funcionário 01)	Detergente concentrado e clorado, álcool 70%, desinfetante	Retirar poeira de birôs e armários, retirara armários do lugar e varrer o piso, lavagem a seco com detergente neutro e solução clorada, no piso, passar pano descartável com álcool 70% nas portas e janelas de vidro, finalizar piso passando pano com desinfetante, lavar banheiros com detergente neutro e solução clorada, finalizando com desinfetante, retirar todos o lixo.
	- EMBORRACHADOS (Funcionário 01 ou 02)	Detergente concentrado e clorado	Lavar com auxílio de esponja detergente neutro e solução clorada os emborrachados, secar naturalmente e devolver ao setor.
MENSAL	- FREEZER NUTRIÇÃO (Funcionário 01)	Detergente concentrado e álcool 70%	Retirar todos os alimentos do equipamento, transferindo-os para outro refrigerador, ativar a função de degelo do equipamento, desligar o equipamento da tomada, higienizar com esponja, escova de haste em nylon e detergente neutro as borrachas de vedação, enxaguar e retirar a água e o detergente coma auxílio de pano descartável limpo, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente, religar o equipamento, recolocar os alimentos em seus devidos locais, obedecendo o critério de PVPS.

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	Código: POP 4
		Revisão: 08
		Página: 01

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL
PADRONIZADO
POP 4: CONTROLE INTEGRADO DE
VETORES E PRAGAS URBANAS**

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	Código: POP 4
		Revisão: 08
		Página: 02

1 OBJETIVO

Estabelecer procedimentos que visem assegurar um controle integrado e eficiente de pragas, prevenindo a contaminação dos ingredientes, matérias-primas e produtos acabados. Evitar a proliferação e abrigo de pragas nas instalações LEVE Refeições.

2 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todas as áreas internas, externas e arredores da empresa LEVE Refeições.

3 RESPONSABILIDADE:

- Nutricionista: responsável por programar e assegurar o cumprimento deste Procedimento e responsável pela monitorização das condições de instalações físicas (telas, vedação de portas, instalações hidráulicas).
- Empresa terceirizada e especializada em controle integrado de pragas: Responsável pela execução do procedimento de aplicação dos produtos químicos.
- Colaboradores: responsáveis pela monitorização de ocorrências e ou indícios de pragas nas áreas internas e externas da empresa, registrando essas informações em planilha própria (ANEXO: 01).

4 DESCRIÇÃO

4.1 Medidas preventivas adotadas pela empresa

Os arredores da empresa apresentam-se livres de sucatas, entulhos e objetos em desuso. As caixas de coletas são vedadas, ausência de acúmulo de água ou resíduos de alimentos e encanações devidamente conservadas. Os ralos são sifonados e protegidos com calha de inox e tampa nos setores de manipulação. As canaletas da cozinha possuem grades de proteção e tampas em inox.

São adotadas medidas preventivas como retirada de embalagens secundárias dos produtos (caixas de papelão, sacos plásticos de cor) a serem armazenados nos freezers. É proibida a entrada de caixas de madeiras e papelão nas áreas de manipulação de alimentos. É proibida a guarda de alimentos nos armários e vestiários dos manipuladores.

Os recipientes de lixo da cozinha são mantidos tampados possuem acionamento por pedal. Os recipientes de lixo comum são revestidos internamente por saco plástico os quais são recolhidos quantas vezes forem necessárias ao dia, já os recipientes de lixo orgânico são providos de balde reutilizados de margarina (15kg), devidamente identificado, onde o lixo nele colocado é repassado para as babonas de lixo orgânico, depois sendo higienizados e recolocados nos recipientes com tampa e acionamento de pedal.

Após a execução da desinsetização, todos os ambientes, equipamentos e superfícies de contato com os alimentos são lavados, conforme o descrito no POP 3 – Higienização de equipamentos, instalações, móveis e utensílios.

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	Código: POP 4
		Revisão: 08
		Página: 03

4.1 Programa de aplicação de produtos químicos

O serviço de aplicação de produtos de desinsetização e desratização são realizados por uma empresa terceirizada, devidamente registrada, com licença sanitária e ficha técnica dos produtos utilizados.

A mesma realiza a aplicação de produtos semanalmente (toda sexta-feira), fornecendo documentos que confirmem todos os compostos utilizados (conforme Legislação específica para uso em setores de alimentação), locais onde foram aplicados os produtos e seu tempo de ação.

A cada aplicação é emitido uma ordem de serviço com a descrição do serviço executado.

4.2 Manejo de resíduos e higienização do recipiente de lixo

O lixo interno da cozinha e áreas externas é recolhido sempre que necessário. O lixo orgânico é acondicionado separado de outros resíduos, em recipiente plástico com tampa. O lixo externo é armazenado em local específico, afastado da área de produção, devidamente higienizado em sacos plásticos. O recolhimento do mesmo ocorre três vezes por semana por empresa terceirizada. O óleo de fritura é trocado sempre que necessário, dependendo da utilização e grau de saturação da gordura, pelos colaboradores da empresa e seu destino é de empresa específica em coleta de óleo, para produção de sabão.

O manejo de resíduos e a higienização dos recipientes de lixo estão descritos abaixo:

4.2.1 Manejos de Resíduos

DESCRIÇÃO LIXO COMUM:

- Amarrar os sacos plásticos e removê-los com os resíduos internos, fazendo uso de luvas de borracha;
- Colocar no carro de transporte de lixo;
- Conduzir até a casa do lixo;
- Proceder a higienização dos recipientes conforme a IT Nº 15 – Higienização de recipientes de Lixo;
- Repor os recipientes com sacos plásticos de acordo com a capacidade do recipiente;

DESCRIÇÃO LIXO ORGÂNICO:

- Retirar baldes reutilizados de margarina (cor amarela) devidamente identificados;
- Despejar o lixo orgânico nas babonas plásticas, na casa do lixo;
- Proceder a higienização dos recipientes conforme a IT Nº 15 – Higienização de recipientes de Lixo;
- Repor os recipientes nos lixeiros com tampa e acionamento de pedal;

FREQUÊNCIA: Diária e sempre que necessário.

RESPONSÁVEL: Serviços gerais.

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	Código: POP 4
		Revisão: 08
		Página: 04

4.2.2 Higienização de recipientes de lixo

- Após a remoção dos sacos de lixo, lavar os recipientes com água;
- Passar detergente neutro e solução clorada com esponja para este fim em toda a parte interna e externa do recipiente, deixar agir por alguns minutos;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar secar naturalmente;
- Abastecer de saco plástico de lixo de acordo com a capacidade do recipiente ou recolocar o balde reutilizado de margarina (cor amarela) devidamente identificado e higienizado;

MATERIAL NECESSÁRIO: Detergente neutro, solução clorada, esponja;

FREQUÊNCIA: Diária e sempre que necessário.

RESPONSÁVEL: Serviços gerais.

5 MONITORIZAÇÃO

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Manutenção das It's expostas	Observação visual	Mensal	Profissional de nutrição
Higienização de recipientes de lixo	Observação visual	Diário	Profissional de nutrição
Controle de ocorrência de pragas (ANEXO: 01)	Observação visual e preenchimento da planilha	Sempre que necessário	Profissional de nutrição

6 AÇÃO CORRETIVA

- Renovar treinamentos;
- Acompanhar retirada de resíduos e higienização de recipientes;
- Intensificar vistorias, no quesito higienização e ocorrência de pragas;

7 VERIFICAÇÃO

O que?	Como?	Quando?	Quem?
Controle de ocorrência de pragas (ANEXO: 01)	Análise crítica e visual da planilha	Mensal	Nutricionista

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	Código: POP 4
		Revisão: 08
		Página: 05

8 REGISTROS

Identificação	Indexação	Arquivamento	Tempo de retenção
ANEXO 01: Controle de ocorrência de pragas	Por data	Pasta POP 4	Impresso: últimos 3 meses. Digitalizado: todos.

9 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Resolução - RDC nº 216, de 15 de outubro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Serviços de Alimentação.

	LEVE – Refeições Coletivas PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 4 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	Código: POP 4
		Revisão: 08
		Página: 06

ANEXOS

ANEXO 01: CONTROLE DE OCORRENCIAS DE PRAGAS

				
DATA	PRAGA AVISTADA	SETOR DA OCORRÊNCIA	LOCAL ESPECÍFICO	RESP. PELA MONITORIZAÇÃO

Responsável pela verificação

____/____/____

INSTRUÇÕES DE TRABALHO



IT Nº 01 – HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES E CALÇADOS

Higienização de Uniformes:

- Lavar com sabão. Esfregar bem todo uniforme e, principalmente, o colarinho e as mangas para retirar as sujidades;
- Enxaguar e repetir o processo de lavagem com água e sabão;
- Colocar o uniforme de molho no sabão em pó por no mínimo 30 minutos;
- Enxaguar com bastante água a fim de retirar todo sabão;
- Colocar o uniforme em água com amaciante por pelo menos 20 minutos;
- Colocar o uniforme para secar em varal limpo e com prendedor de roupa limpo, para evitar manchas;
- Passar o ferro, adequadamente, no uniforme e mantê-lo em bom estado de conservação.

Higienização de Calçados:

- Umedecer o calçado com água;
- Lavar com sabão ou detergente neutro;
- Esfregar com escova de cerdas firmes até retirar toda sujeira;
- Enxaguar bem em água corrente;
- Colocar para secar;
- Manter o calçado sempre limpo e em bom estado de conservação.

FREQUÊNCIA: Diária.

MATERIAL NECESSÁRIO: Sabão em barra, sabão em pó, amaciante, detergente neutro, escova cerdas de nylon.

RESPONSÁVEL: Cada funcionário é responsável pela higiene de seu uniforme.



IT Nº 02 – HIGIENIZAÇÃO DOS AVENTAIS

DESCRIÇÃO

- Lavar os aventais com detergente neutro, com auxílio de esponja ou escova macia;
- Realizar o enxágue;
- Aplicar solução clorada (20mL de hipoclorito de sódio para 1L de água) ou detergente clorado em toda a extensão do avental, deixar agir por 15 minutos;
- Enxaguar e guardar em local específico.

FREQUÊNCIA: Diária.

MATERIAL NECESSÁRIO: Detergente neutro, esponja dupla face, escova cerdas de nylon, solução clorada.

RESPONSÁVEL: Cada funcionário é responsável pela higiene de seu avental.



IT Nº 03 – USO DE UNIFORMES

FUNCIONÁRIOS:

- Usar uniformes completos (camisa branca, calça preta, bota em PVC, avental e proteção para os cabelos), bem conservados e limpos;
- Trocar o uniforme diariamente e utilizá-lo apenas nas dependências internas da empresa;
- Os sapatos devem ser fechados, em boas condições de higiene e conservação;
- Não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, telefone celular, cigarro, isqueiros, relógios e outros adornos;
- O uso do avental plástico deve ser restrito às atividades com grande quantidade de água (lavagem), não devendo ser usado próximo ao calor;
- Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- Nenhuma peça do uniforme pode ser lavada dentro da cozinha.

IT N° 04 – HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS E ANTEBRAÇOS



FREQUÊNCIA:

- Ao entrar no setor;
- Após utilizar sanitários;
- Após tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Após trocar de função;
- A cada troca de luvas;
- Tocar em material de limpeza;
- Recolher o lixo ou resíduos;
- Antes de manipular alimentos prontos para o consumo;
- Após tocar alimentos crus ou não higienizados;
- Após utilizar celular.
-

MATERIAL NECESSÁRIO: Sabonete líquido bactericida, papel toalha não reciclado, álcool 70%.

RESPONSÁVEL: Cada funcionário é responsável pela higiene de suas mãos.



IT Nº 05 – REGRAS DE CONDUTA E HIGIENE PESSOAL

DESCRIÇÃO

- Tomar banho diariamente e enxugar-se com toalha limpa;
- Secar bem os pés a fim de evitar micoses;
- Manter os cabelos limpos, presos e protegidos. Os homens devem manter os cabelos aparados;
- A barba deve ser feita diariamente. A manutenção de bigode, cavanhaque e costeletas não são permitidos;
- Unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- Dentes escovados para iniciar as atividades e após as refeições;
- Os desodorantes devem ser sem perfume ou suaves. Não utilizar perfumes;
- Não usar maquiagem;
- Não utilizar adornos (colares, cordões, alianças, brincos, fitas de promessa no pulso, canetas, celulares, etc.);
- Manter mãos e antebraços higienizados adequadamente e na frequência recomendada;
- Não manipular alimentos os funcionários que apresentarem lesões, feridas ou chagas nas mãos e braços, ou gastroenterites (diarreia), assim como os que estiverem acometidos de infecção pulmonar (gripes, tuberculose, amidalite, etc.). Deve ser garantido que os funcionários nessas situações devem ser afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza, na impossibilidade, fornecer proteção (luvas e máscaras descartáveis);

Aos manipuladores de alimentos são proibidos os comportamentos abaixo:

- Falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar sobre os alimentos;
- Mascar chiclete, palito, fósforo ou similares;
- Comer dentro do setor de trabalho;
- Assoar ou colocar o dedo no nariz e/ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se próximo aos alimentos;
- Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça do uniforme;
- Manipular dinheiro;
- Fumar;
- Fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- Circular sem uniforme na área de serviços.

IMPORTANTE:

Ao tossir ou espirrar, o funcionário deverá afastar-se do produto, cobrir a boca e o nariz, se possível com papel toalha descartável e depois higienizar imediatamente as mãos. O suor deve ser enxugado com papel toalha descartável, seguindo imediatamente da higienização das mãos.



IT Nº 06 – PRÁTICAS SANITÁRIAS PARA VISITANTES E FUNCIONÁRIOS DO ADMINISTRATIVO

- Visitantes são todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários internos dos setores produtivos, podendo constituir focos de contaminação durante o preparo dos alimentos;
- Os visitantes externos devem estar devidamente paramentados com uniforme fornecido pela empresa (bata, touca para proteção total dos cabelos) antes de entrarem no local de produção de alimentos;
- Os visitantes internos (motorista, funcionários de outro setor) devem utilizar proteção para os cabelos ao entrarem na área de produção de alimentos e seguirem as demais práticas recomendadas abaixo;
- Os visitantes não deverão tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento, se não estiverem com a adequada higiene das mãos ou luvas descartáveis;
- Os visitantes não devem comer, fumar, mascar chicletes ou portarem qualquer tipo de adorno durante a visita ao estabelecimento;
- Os visitantes que estiverem com ferimentos, gripes, doenças transmissíveis, gastroenterites, etc. não deverão entrar nas áreas de manipulação de alimentos.

IT Nº 07– USO DE LUVAS

LUA DE BORRACHA



LUA DE BORRACHA

PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DAS LUVAS DE BORRACHA:

- Umedecer a luva com água;
- Lavar com detergente neutro e solução clorada;
- Esfregar bem até tirar toda sujeira, deixar o detergente solução agir por alguns minutos;
- Enxaguar com água corrente e colocar para secar.

MATERIAL NECESSÁRIO: Detergente neutro e solução clorada.

FREQUÊNCIA: Ao final da jornada de trabalho.

OBS: Desprezar a luva, caso a mesma esteja furada ou rasgada.

LUA MALHA DE AÇO

- Umedecer a luva com água;
- Lavar com detergente neutro;
- Esfregar com escova de cerdas firmes até tirar toda sujeira;
- Enxaguar com água corrente;
- Desinfetar com álcool a 70%;
- Guardar em recipiente fechado, quando estiver totalmente seco.

MATERIAL NECESSÁRIO: Detergente neutro, álcool 70%.

FREQUÊNCIA: Diária, ao final do uso.





LUVA DESCARTÁVEL

CRITÉRIO DE USO:

IT N° 08 – USO DE MÁSCARAS E LUVAS DESCARTÁVEIS

- Manipulação de alimentos prontos para o consumo;
- Distribuição de alimentos prontos;
- Coleta de amostras.



- Higienizar as mãos antes de colocar as luvas descartáveis.

MASCÁRA DESCARTÁVEL

CRITÉRIO DE USO:

- Distribuição de alimentos prontos para o consumo.
- Realizar a troca a cada 30 minutos.



IT Nº 09 – HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS		
EQUIPAMENTO	PERIODICIDADE E PROCEDIMENTO	
- Fogão	<u>Diário</u> 1. Remover os resíduos superficiais; 2. Desmontar equipamento; 3. Aplicar desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador e deixar agir no fogão, nas partes fixas e móveis, de acordo com a técnica de uso indicada pelo fabricante; 4. Esfregar com a ajuda de fibra de limpeza pesada toda a superfície; 5. Enxaguar e aplicar detergente neutro com auxílio de uma esponja; 6. Enxaguar com água em abundância; 7. Deixar secar naturalmente. EPI's: Avental, luvas de borracha reforçada compridas, óculos de proteção.	
- Forno combinado	<u>Diário</u> 1. Desligar o equipamento; 2. Aplicar o desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, em toda a superfície interna do forno, ligar o mesmo por 10 minutos em temperatura de 98°C; 3. Aplicar o desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, em toda superfície externa do equipamento, caso esteja engordurado; 4. Enxaguar e lavar as partes internas e externas do equipamento novamente com detergente neutro e auxílio de esponja; 5. Enxaguar e deixar secar naturalmente. EPI's: Avental, luvas de borracha reforçada compridas, óculos de proteção.	
- Linha térmica	<u>Diário</u> 1. Desligar o equipamento; 2. Retirar a água interna do equipamento 3. Lavar as partes internas e externas do equipamento com detergente neutro e auxílio de esponja; 4. Enxaguar bem, secar com pano descartável e aplicar álcool 70%. EPI's: Avental, luvas de borracha, óculos de proteção.	
- Esteira de montagem de quentinhas	<u>Diário, após cada turno de uso</u> 1. Desligar o equipamento; 2. Recolher manualmente as sujidades; 3. Lavar com detergente neutro e solução clorada e auxílio de esponja, deixar agir por alguns minutos; 4. Enxaguar bem, secar com pano descartável se necessário. EPI's: Avental, luvas de borracha, óculos de proteção.	
- Frigideira basculante	<u>Após o uso</u> 1. Retirar os resíduos com espátula; 2. Aplicar com borrifador o desincrustante devidamente diluído, na parte externa; 3. Esfregar toda a superfície com a ajuda de fibraço, enxaguar; 4. Lavar a superfície da chapa com detergente neutro e de esponja, para neutralizar eventuais resíduos; 5. Enxaguar e deixar secar naturalmente; EPI's: Avental, luvas de borracha reforçada compridas, óculos de proteção.	
- Microondas	<u>Diário, ao final do expediente</u> 1. Desligue o equipamento; 2. Retire o prato, lave-o com detergente neutro e esponja, enxague e seque com pano descartável e aplique álcool 70%; 3. Higienizar partes externas e internas com esponja úmida com detergente neutro; 4. Enxaguar com esponja úmida e limpa; 5. Aplicar álcool a 70% com auxílio de pano descartável; EPI's: Avental, luvas de borracha, óculos de proteção.	
- Geladeira - Freezer	<u>Semanal</u> 1. Retirar todos os alimentos do equipamento, transferindo-os para outro refrigerador; 2. Ativar a função de degelo do equipamento; 3. Desligar o equipamento da tomada; 4. Higienizar com esponja, escova de haste em nylon e detergente neutro as borrachas de vedação; 5. Enxaguar e retirar a água e o detergente com auxílio de pano descartável limpo; 6. Borrifar álcool 70%; 7. Deixar secar naturalmente; 8. Religar o equipamento; 9. Recolocar os alimentos em seus devidos locais, obedecendo o critério de PVPS; EPI's: Avental, luvas de borracha, óculos de proteção.	
- Câmara de congelamento - Câmara de resfriamento	<u>Semanal</u> 1. Retirar todos os produtos, degelar, lavar as prateleiras, paredes, piso e estrados com água e detergente neutro, enxaguar bem; 2. Desinfetar com solução clorada (10ml de solução clorada a 2% para 1 L de água) durante 15 minutos; 3. Remover o excesso de água com rodo, secar naturalmente; 4. Reorganizar os produtos;	

IT Nº 09 – HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS		
EQUIPAMENTOS	PERIODICIDADE E PROCEDIMENTO	
- Fritadeira	<u>Após o uso ou troca de óleo</u> 1. Esperar o óleo ou gordura esfriar; 2. Retirar os resíduos suspensos com auxílio de peneira, remover o óleo do equipamento transferindo-o para o coletor de descarte; 3. Aplicar desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador, na parte interna e externa do equipamento, deixar agir por alguns minutos, esfregar com fibraço; 4. Enxaguar; 5. Aplicar detergente neutro com auxílio de esponja na parte interna, enxaguar; 6. Deixar secar naturalmente. EPI's: Avental, luvas de borracha reforçada compridas, óculos de proteção.	
- Caldeiras - Carros térmicos	<u>Após o uso</u> 1. Esperar esfriar, recolher resíduos de alimentos com auxílio de esponjas e espátulas; 2. Aplicar detergente neutro com esponja nas partes internas, na parte externa aplicar desincrustante, esfregar bem, utilizar escovinhas para limpeza de tampas, se necessário; 3. Enxaguar em água corrente, secar naturalmente e aplicar álcool 70% na parte interna dos carros. EPI's: Avental, luvas de borracha reforçada compridas, óculos de proteção.	
- Coifa	<u>Semanal</u> 1. Aplique o desincrustante, devidamente diluído, com auxílio de borrifador e deixe agir por alguns minutos; 2. Esfregue com a ajuda de uma esponja sintética toda a superfície interna e externa da coifa; 3. Em seguida enxaguar com água em abundância; 4. Deixar secar naturalmente. EPI's: Avental, luvas de borracha reforçada compridas, óculos de proteção.	
- Equipamentos de padaria e pastelaria	<u>Após o uso</u> 1. Desligar os equipamentos elétricos; 2. Retirar as partes removíveis do equipamento e lava-las com detergente neutro na pia e enxaguá-las, secar com pano descartável, aplicar álcool 70%; 3. Lavar as partes internas e externas do equipamento com detergente neutro e esponja; 4. Enxaguar, secar com pano descartável, aplicar álcool 70%; 5. Remontar o equipamento. EPI's: Avental, luvas de borracha, óculos de proteção.	
- Processador de alimento - Cortador e descascador de legumes - Moedor de carne - Liquidificador - Fatiadora - Espremedor de suco	<u>Após o uso ou quando necessário</u> 1. Desligar o equipamento; 2. Retirar as partes removíveis do equipamento e lavá-las com detergente neutro, esponja ou escovinha e enxaguá-las; 3. Aplicar álcool 70% e deixar secar naturalmente; 4. Lavar a base do equipamento com esponja dupla face e detergente neutro, tendo cuidado para não molhar o motor do equipamento; 5. Enxaguar com esponja úmida e limpa; 6. Aplicar álcool 70% e deixar secar naturalmente; 7. Remontar o equipamento. EPI's: Avental, luvas de borracha, óculos de proteção.	
- Balança	<u>Após o uso</u> 1. Remover da tomada; 2. Após cada atividade, retirar parte removível e lavar com detergente neutro e água; 3. Enxaguar e pulverizar álcool 70%; 4. Secar naturalmente. 5. No final do dia limpar a base com produto desengordurante e secar com pano descartável.	

IT nº 10 – HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS	
UTENSÍLIOS	PERIODICIDADE E PROCEDIMENTO
- Facas - Cubas (GN's) - Depósito plástico	<u>Diária, após cada uso</u> 1. Lavar com água e detergente neutro e solução clorada; 2. Enxaguar; 3. Borrifar álcool 70%; 4. Deixar secar naturalmente.
- Tábuas de cortes	<u>Diária</u> 1. Lavar com água e detergente neutro, enxaguar e aplicar álcool 70%, após cada uso; 2. Ao final do expediente, com ajuda da escovinha de nylon e a solução clorada, esfregue a tábua em todas suas faces, deixe o detergente agir por alguns minutos e enxague bem; 3. Semanalmente prepare em um recipiente grande, solução clorada e deixe as tábuas de molho por no mínimo 30 minutos; 4. Esfregue com esponja ou escova e enxague bem.
- Caixas plásticas - Hot box	<u>Diária</u> 1. Lavar com água, detergente neutro e solução clorada, com auxílio de escovas plásticas e esponjas, deixar agir por alguns minutos; 2. Enxaguar bem; 3. Deixar secar naturalmente e em posição que a água possa escorrer.
- Copos - Talheres - Pratos	<u>Após cada uso</u> 1. Lavar com água, esponja e detergente neutro e solução clorada; 2. Enxaguar; 3. Com álcool 70% realizar o polimento com pano descartável específico ou papel toalha não reciclado; 4. Manter os mesmos protegidos para que não se recontaminem.
- Panelas	<u>Após cada uso</u> 1. Diariamente, após cada uso, lavar com detergente neutro e fibraço ou esponja de aço inox; 2. Pulverizar produto desincrustante, se necessário, para remoção de uma sujidade mais incrustada, enxaguar bem; 3. Aplicar detergente neutro com esponja, enxaguar e deixar secar naturalmente.
- Bancadas de manipulação - Prateleiras	<u>Início do dia e após cada atividade</u> 1. Lavar superfícies com água e detergente neutro e solução clorada, deixar agir por alguns minutos; 2. Enxaguar bem; 3. Escorrer o excesso de água por meio de rodo exclusivo; 4. Deixar secar naturalmente ou com auxílio de pano descartável.
- Garrafas térmicas	<u>Após o uso</u> 1. Remover restos de líquidos, adicionar água e enxaguar bem; 2. Com escovas e esponjas aplicar detergente neutro e solução clorada e esfregar bem internamente e externamente, partes desmontáveis como torneiras e tampas devem ser retiradas e lavadas individualmente com detergente neutro; 3. Enxaguar bem para que não fique qualquer resíduo de detergente; 4. Escaldar em água fervente dentro de caldeira por 5 minutos as garrafas; 5. Retirar e colocar sobre bancada, deixar secar naturalmente de forma que não acumule água.
- Lixeiras	<u>Diária</u> 1. Retirar os sacos, colocando-os na casa de lixo externa; 2. Lavar os recipientes com água e detergente neutro, solução clorada e esponjas reservadas, deixar agir por alguns minutos, enxaguar bem; 3. Escoar a água e deixar secar naturalmente; 4. Colocar novo saco de lixo.
- Estrados	<u>Quinzenal</u> 1. Retirar a sujeira com auxílio de vassoura ou escovas e lavar com água e detergente neutro e solução clorada, deixar o produto agir por alguns minutos; 2. Enxaguar, preferencialmente com jato de água, para melhor resultado; 3. Deixar secar naturalmente.

IT nº 11 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES		
Instalações	Periodicidade e procedimento	
- Paredes	<u>Diária</u> 1. Lavar as paredes próximas as bancadas, com ajuda de esponja, escovas, detergente neutro e solução clorada, deixe agir por alguns minutos; 2. Enxágue; 3. Deixe secar naturalmente. <u>Semanal</u> 1. Realizar os mesmos procedimentos em toda extensão da parede.	
- Portas - Cortinas plásticas - Janelas - Telas	<u>Diária – Portas, cortinas e janelas</u> 1. Esfregue a superfície da porta ou cortinas plásticas com esponja e detergente neutro e solução clorada, deixe agir por alguns minutos; 2. Enxágue; 3. Deixe secar naturalmente. <u>Mensal - Telas</u> 1. Retire as telas de proteção e lave-as separadamente com escova de nylon e detergente neutro, solução clorada e enxágue; 2. Deixe secar naturalmente; 3. Realizar o enxágue e fixar as telas limpas.	
- Interruptores - Calhas lâmpadas	<u>Mensal – Interruptores e Calhas de lâmpadas</u> 1. Limpe com esponja umedecida em água e detergente neutro; 2. Remova com pano descartável umedecido. 3. Retire as calhas de proteção e lave separadamente com escova de nylon e detergente neutro; 4. Deixe secar naturalmente; 5. Recoloque as calhas nas lâmpadas.	
- Ralos - Calhas	<u>Diária</u> 1. Recolha os resíduos acumulados nos ralos e calhas manualmente com luvas nas mãos; 2. Lave com detergente neutro, solução clorada e desincrustante, deixe agir por alguns minutos, esfregue com vassoura; 3. Enxágue.	
- Piso	<u>Diária</u> 1. Recolher as sujidades com vassoura e pá; 2. Aplicar o detergente neutro e detergente clorado, devidamente diluído, deixar agir por alguns minutos e esfregar com vassoura específica; 3. Enxágue; 4. Puxe a água com um rodo e deixe secar naturalmente.	
- Pias	<u>Diária</u> 1. Recolher manualmente as sujidades; 2. Lavar com detergente neutro e esponja, deixar agir por alguns minutos; 3. Enxaguar; 4. Secar naturalmente. OBS: Toda vez que abastecer o dispense de sabonete e detergente, higienizá-los.	



IT Nº 12 – HIGIENIZAÇÃO DE VEÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

DESCRIÇÃO

PARTE INTERNA DO BAÚ

- Retirar os estrados, lavar separadamente com água, detergente neutro e escovas em todas as partes dos estrados, deixar o detergente agir por alguns minutos, enxaguar e deixar secar naturalmente;
- Lavar as paredes do baú com auxílio de escova e/ou vassoura com cerdas de nylon e detergente neutro e solução clorada no sentido de cima para baixo incluindo os pisos, deixar o clorado agir por alguns minutos;
- Enxaguar com jato de água toda a extensão do baú (piso, paredes e portas);
- Deixar secar naturalmente ou utilizar panos descartáveis;
- Reposicionar todos os estrados higienizados.

CABINE DO MOTORISTA

- Retirar tapetes e lavar separadamente com água detergente neutro e deixar secar naturalmente;
- Retirar os resíduos (papéis e objetos em desuso) do interior da cabine;
- Aspirar todo o interior da cabine, incluindo bancos, painéis e teto;
- Passar toalha sintética úmida com álcool 70% no painel;
- Repor os tapetes.

PARTE EXTERNA

- Lavar com água e detergente neutro utilizando esponja ou pano multiuso para retirar sujidades;
- Lavar as partes inferiores: pneus e lataria;
- Enxaguar com jato de água;
- Secar com ajuda de toalha específica para secagem de veículos;
- Fazer o polimento do veículo.

FREQUÊNCIA: Diariamente, a parte interna do baú. Semanalmente, completo.

MATERIAL NECESSÁRIO: Detergente neutro, escova de nylon, solução clorada, pano multiuso, álcool 70%.

RESPONSÁVEL: Motorista.



IT Nº 13 – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

DESCRIÇÃO:

- Esvaziar o reservatório de água até que atinja uma lâmina de água de 30cm;
- Tampar a saída de água do reservatório;
- Esfregar as paredes e piso do reservatório com escova ou vassoura de cerdas flexíveis, utilizadas exclusivamente para este fim, não utilizando sabão, detergentes ou outro produto de limpeza;
- Jogar água na parede para tirar toda sujeira;
- Retirar a sujeira utilizando balde reutilizado de margarina (cor branca, devidamente identificado) e pá (se necessário);
- Esvaziar completamente o reservatório;
- Aplicar solução de cloro a 200 ppm em todo reservatório, utilizando para cada 100ml de solução clorada para cada 1000ml de água. As paredes do reservatório devem ser pulverizadas com a solução evitando a formação de poças no fundo;
- Manter úmida toda a superfície do reservatório durante 30 minutos;
- Esvaziar o reservatório e abrir a entrada de água para encher todo reservatório;
- Proceder a colocação da tampa.

MATERIAL NECESSÁRIO: Solução clorada, escova de nylon, vassoura de cerdas flexíveis, balde reutilizado de margarina (cor branca, devidamente identificado) e pá.

FREQUÊNCIA: Trimestral.

RESPONSÁVEL: Funcionário devidamente treinado em Boas Práticas e antes da realização da tarefa é lido toda a IT explicando passo a passo.



IT Nº 14 – MANEJO DE RESÍDUOS

DESCRIÇÃO LIXO COMUM

- 5 Amarrar os sacos plásticos e removê-los com os resíduos internos, fazendo uso de luvas de borracha;
- 6 Colocar no carro de transporte de lixo;
- 7 Conduzir até a casa do lixo;
- 8 Proceder a higienização dos recipientes conforme a IT – Higienização de recipientes de Lixo;
- 9 Repor os recipientes com sacos plásticos de acordo com a capacidade do recipiente;

DESCRIÇÃO LIXO ORGÂNICO

- Retirar baldes reutilizados de margarina (cor amarela) devidamente identificados;
- Despejar o lixo orgânico nas babonas plásticas, na casa do lixo;
- Proceder a higienização dos recipientes conforme a IT – Higienização de recipientes de Lixo;
- Repor os recipientes nos lixeiros com tampa e acionamento de pedal;

FREQUÊNCIA: Diária e sempre que necessário.

RESPONSÁVEL: Serviços gerais.

ATENÇÃO!

Uso obrigatório de luvas e máscaras!



IT Nº 15 – HIGIENIZAÇÃO DE RECIPIENTES DE LIXO

DESCRIÇÃO:

- Após a remoção dos sacos de lixo, lavar os recipientes com água;
- Passar detergente neutro e solada com esponja para este fim em toda a parte interna e externa do recipiente, deixar o clorado agir por alguns minutos;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar secar naturalmente;
- Abastecer de saco plástico de lixo de acordo com a capacidade do recipiente ou recolocar o balde reutilizado de margarina (cor amarela) devidamente identificado e higienizado.

MATERIAL NECESSÁRIO: Detergente neutro, solução clorada e esponja.

FREQUÊNCIA: Diariamente e sempre que necessário.

RESPONSÁVEIS: Serviços gerais.

Atenção!

Uso obrigatório de luvas de limpeza e bota de borracha.



IT Nº 16 CRITÉRIOS PARA RECEBIMENTO DE PRODUTOS PERECÍVEIS

1º Conferir a rotulagem:

- Deve conter nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- Verificar a existência de nº de registro, SIF OU SEIPOA, nos alimentos de origem animal;



2º Fazer avaliação sensorial (cor, odor, aroma, aparência e textura);

3º Conferir prazo de validade;

4º Observar as condições das embalagens: devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada produto;

5º Observar as condições do entregador: deve estar com uniforme adequado e limpo, sapato fechado, proteção para cabelo (rede, gorro ou boné), quando necessário;

6º Observar as condições do veículo de transporte: deve ser exclusivo para alimentos, estar em condições físicas preservadas, limpo, sem vestígios de pragas e para os perecíveis com controle de temperatura interna;

7º Conferir as temperaturas dos produtos perecíveis, as quais devem estar adequadas e ser registradas no ato do recebimento em planilha;

TEMPERATURAS DE REFERÊNCIA PARA CHECAGEM:

- Congelados: -18°C com tolerância até -12°C
- Refrigerados: 5°C, com tolerância de até 10°C.
- Pescados resfriados: no máx. 4°C
- Frios, massas frescas e laticínios: até 10°C.

8º Conferir peso.

Devolver os produtos não conformes!!!!

Caso haja mais de um fornecedor aguardando, a ordem de recebimento deve dar a seguinte preferência:

- 1º) Perecíveis refrigerados;
- 2º) Perecíveis congelados;
- 3º) Perecíveis em temperatura ambiente;
- 4º) Não perecíveis.

RESPONSÁVEL: Conferente de almoxarifado e nutricionista.



IT Nº 17 CRITÉRIOS PARA RECEBIMENTO DE PRODUTOS NÃO-PERECÍVEIS

1º Conferir a rotulagem:

- Deve conter nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- Verificar a existência de nº de registro, SIF OU SEIPOA, nos alimentos de origem animal;



2º Conferir prazo de validade: não receber grandes volumes com prazo de validade curto;

3º Observar as condições das embalagens: devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada produto. Elas não devem estar violadas, furadas, amassadas, trincadas, estufadas, enferrujadas, emboloradas ou rasgadas, soltas e não aderidas fortemente aos produtos quando embalados a vácuo e com sinais de vazamento ou espuma;

4º Observar as condições do entregador: deve estar com uniforme adequado e limpo, sapato fechado, proteção para cabelo (rede, gorro ou boné), quando necessário;

5º Observar as condições do veículo de transporte: deve ser exclusivo para alimentos, estar em condições físicas preservadas, limpo, sem vestígios de pragas.

DEVOLVER OS PRODUTOS NÃO CONFORMES!!!!



IT N° 18 CRITÉRIOS PARA RECEBIMENTO DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS

1° Fazer avaliação sensorial (observar tamanho, cor, aroma, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos, devem estar isentos de insetos e moluscos), sempre verifique a tabela de padrões de recebimento;

2° Realizar pesagem;

3° Observar as condições do entregador: deve estar com uniforme adequado e limpo, sapato fechado, proteção para cabelo (rede, gorro ou boné), quando necessário;

4° Observar as condições do veículo de transporte: deve ser exclusivo para hortifrutigranjeiros, estar em condições físicas preservadas, limpo e ser fechado;

5° Conduzir ao setor de triagem e pré-lavagem, após aprovação, antes de estocar.

DEVOLVER OS PRODUTOS NÃO CONFORMES!!!!



IT N° 19 – CRITÉRIOS PARA RESFRIAMENTO E ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS

DESCRIÇÃO:

- Antes de acondicionar um alimento quente deve-se verificar a temperatura inicial com o termômetro de haste, inicie o monitoramento a partir dos 60°C;
- Transferir o alimento da panela para recipientes rasos (GN's), próprio para o acondicionamento;
- Preparar uma gambarra para o resfriamento na proporção de:

1 parte de água para 2 partes de gelo;

Imergir o recipiente com o alimento quente e permanecer até que o mesmo atinja uma temperatura de 10°C por um período máximo de 2 horas.

- Proteger, etiquetar e transportar o recipiente com alimento para o freezer ou geladeira, ou ainda câmara de refrigeração.

RESPONSÁVEL: Auxiliares e cozinheiros.

IT Nº 20 – HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

DEVERÃO SER HIGIENIZADAS AS FRUTAS, LEGUMES, VERDURAS E/OU FOLHAS QUE SERÃO CONSUMIDAS CRUAS, COM CASCA, SERVIRÃO DE DECORAÇÃO OU PASSARÃO POR COCÇÃO BRANDA.

DESCRIÇÃO:

- Selecionar, retirando as unidades ou folhas danificadas;
- Lavar, em água corrente, no caso de folhas, desfolhar e lavar uma a uma, observando o interior das folhas;
- **Preparar a solução clorada com concentração de 150 a 200 ppm:** em um recipiente plástico, exclusivo para esta finalidade, devidamente limpo e desinfetado, prepare a solução clorada de acordo com o produto e instrução do fabricante:

PRODUTO	MEDIDA	QUANTIDADE DE ÁGUA	TEMPO DE IMERSÃO
 CLOROVEG EM PÓ	1 medida (15g)	15 L	Deixar imerso por 5 minutos
 SANIT CLOR EM PÓ	2 medidas (3g)	15L	Deixar imerso por 10 minutos

- Verificado e validado a diluição com fita teste de concentração de cloro livre;
- Enxaguar em água corrente, removendo os resíduos de cloro;
- Acondicionar em recipiente plástico com tampa ou protegido com fita filme, previamente higienizado ou acondicionar em sacos transparentes de primeiro uso;
- Proceda a manipulação, ressaltando os cuidados para evitar a possível recontaminação (Higienização das mãos, utensílios e bancadas higienizadas).

RESPONSÁVEL: Colaboradores do setor de preparo de saladas.



IT Nº 21 – COLETA E ARMAZENAMENTO DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS – UNIDADE MATRIZ

DESCRIÇÃO

- As amostras que devem ser colhidas são componentes do cardápio de eventos e refeições transportadas diariamente (quentinha ou em hot box).

UTENSÍLIOS UTILIZADOS PARA COLETA

- Utilizar os mesmos utensílios da distribuição (um para cada tipo de alimento) no caso de refeições transportadas em Hot Box recolher próximo ao porcionamento das refeições. Para as quentinhas, usar o utensílio usado no porcionamento da quentinha.
- Podem ser utilizados também utensílios desinfetados com álcool 70%.

TÉCNICA DE COLETA

- Identificar a embalagem principal esterilizada com tipo da refeição (desjejum, almoço ou jantar, com data da coleta e de validade e nome do responsável pela coleta;
- Proceder à higienização das mãos conforme a IT - Higiene de mãos;
- Abrir a embalagem ou o saco sem tocar internamente e nem soprar no interior da embalagem;
- Colocar a amostra do alimento na quantidade de 200g do produto;
- Retirar o ar e vedar.

ARMAZENAMENTO

- Manter por 72 horas sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C.
- Guardar separadamente por dia no freezer localizado na sala de nutrição.



IT Nº 22 – HIGIENIZAÇÃO DE CAIXA DE GORDURA

- Abrir cuidadosamente a caixa;
- Retirar toda sujidade e resíduos;
- Diluir o desincrustante e colocar nas paredes da caixa;
- Esfregar as paredes com escova ou vassoura para este fim;
- Passar a mangueira para desobstrução da encanação;
- Enxaguar;
- Colocar solução clorada nas paredes da caixa;
- Fechar e vedar bem.

FREQUÊNCIA: Diária.

RESPONSÁVEL: Manutenção.

MATERIAL NECESSÁRIO: Desincrustante, escova de fibra de nylon ou vassoura, solução clorada.



IT Nº 23 CRITÉRIOS PARA ESTOCAGEM DE PRODUTOS

- Armazenar os produtos no estoque adequado, há locais específicos e identificados para cada tipo;
- Produtos aguardando troca, vencidos ou que ocorreram alterações durante o armazenamento, devem ser armazenados (mantidos) em local separado dos outros alimentos e identificados;
- A disposição dos gêneros alimentícios deve obedecer a regra do **PVPS** – primeiro que vence, primeiro que sai; já para os hortifrutigranjeiros deve seguir o critério de maturação;
- Todos os produtos, independentemente do tipo devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas, com temperatura e ventilação adequadas, conforme orientação de embalagem de cada item;
- A periodicidade de higienização dos ambientes, prateleiras, caixas e estrados, devem ser cumpridas, para evitar contaminações;
- Para permitir acesso às inspeções, limpeza e operações de controle de pragas, além de proporcionar melhor circulação de ar, as distâncias mínimas recomendadas são 60cm do teto, 10cm das paredes ou entre pilhas e 25cm do piso;
- Alimentos devem ser armazenados de forma a não receber luz solar direta, em pontos onde não haja a possibilidade de condensação de vapor e livres de contaminação;
- Os materiais descartáveis devem ser mantidos em suas embalagens primárias até o momento do uso, afim de se evitar contaminações;
- Após abertura e não utilização completa de alimentos, estes devem ser protegidos com fita filme e receberem etiqueta com nome do produto, data de abertura e novo prazo de validade;
- No estoque de hortifrúti, despensa da cozinha, sala de preparo de saladas e sucos e açougue, pastelaria e demais áreas de produção de alimentos é proibida a entrada de embalagens externas (caixas de papelão, sacos de farpa, sacolas, caixas de madeira).

RESPONSÁVEL: Equipe de almoxarifado.



TERMO DE COMPROMISSO DO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO

Eu, DEBORA BEZERRA DE MEDEIROS BRITO

(Nome do Nutricionista)

Inscrito(a) no CRN 6 sob nº 6068, declaro que, a partir desta data, assumo a responsabilidade e a direção das atividades ou serviços técnicos especializados nas áreas de nutrição e alimentação, com PARTICIPAÇÃO REAL E EFETIVA, estejam eles em desenvolvimento ou que venham a se desenvolver na vigência desta declaração, sob qualquer regime contratual com a Pessoa Jurídica:

Razão Social: LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

CNPJ 17822035 / 0001 - 09

Na Unidade: MOSSORÓ/RN

Situada à: R FREI MIGUELINHO 1626 - NOVA BETANIA

Município: MOSSORÓ

Estado: RN

CEP: 59.607-250

Telefone: (84) 99822-2644

E-mail: levereifeicoes@gmail.com

Declaro ainda que me comprometo a cumprir e fazer cumprir o estabelecido na regulamentação do exercício profissional do Nutricionista, através de leis, decretos e resoluções, e não permitirei que quaisquer atividades de serviços técnicos de alimentação e nutrição, sob minha responsabilidade, sejam exercidas por Pessoas Físicas ou Pessoas Jurídicas que não possuam habilitação legal nos termos da legislação vigente. A presente declaração será válida até a data da minha comunicação, ou desta Pessoa Jurídica, expressando o término do compromisso, de acordo com a Resolução CFN vigente. Declaro também estar ciente da legislação que rege a minha profissão, incluindo o Código de Ética Profissional. Estas declarações são expressão da verdade e por elas respondo integralmente, na forma da lei.

MOSSORÓ/RN, em 19 de MARÇO de 2025
(local) (dia) (mês) (ano)

Debora Bezerra de M. Brito

Assinatura do Nutricionista Responsável Técnico da Pessoa Jurídica/Unidade

Declaramos estar ciente do presente Termo de Compromisso firmado pelo(a) Nutricionista Responsável Técnico citado(a) nesse documento, e que o(a) referido(a) profissional terá plena e integral autonomia em suas atividades e serviços técnicos a cargo desta Pessoa Jurídica, ficando-lhe asseguradas todas as facilidades para o exercício da sua profissão, assim como sua dignidade ético-profissional. Qualquer violação aos seus direitos trabalhistas obrigar-nos-á às responsabilidades legais.

MOSSORÓ/RN, em 19 de MARÇO de 2025
(local) (dia) (mês) (ano)

[Assinatura]
Assinatura legível e cargo da Pessoa Credenciada pela Pessoa Jurídica.

ATUAÇÃO PROFISSIONAL NA EMPRESA/INSTITUIÇÃO:

Vínculo do Nutricionista com a empresa/instituição: ☐ Estatutário ☐ Celetista ☒ Contratado
☐ Concursado Celetista ☐ Outro(especifique) _____
Data de admissão na Empresa/Instituição: 01/06/2024

Áreas de Atuação: ☒ Nutrição em Alimentação Coletiva ☐ Nutrição Clínica ☐ Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE
☐ Nutrição em Indústria de Alimentos ☐ Outra. Especifique: _____

Carga Horária semanal 40 h/semana, distribuída da seguinte forma a:

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
07:00 às 16:00	07:00 às 16:00	07:00 às 16:00	07:00 às 16:00	07:00 às 16:00	às.....	às.....

Existência de Quadro Técnico: ☒ Não ☐ Sim; Nº. de Nutricionistas: _____ Nº. de Técnicos: _____

OUTRAS INFORMAÇÕES PROFISSIONAIS:

- ☒ NÃO EXERÇO atividades técnico profissionais em outra(s) pessoa(s) jurídica(s)
☐ EXERÇO atividades profissionais em outra(s) pessoa(s) jurídica(s), informada(s) ao CRN-6 no Recadastramento Profissional.



CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

Pelo presente instrumento particular de prestação de serviços, DEBORA BEZERRA DE MEDEIROS BRITO, brasileira, solteira, nutricionista, CRN 6 nº - 6068, CPF nº 058.074.304-76, residente e domiciliada na Rua das embarcações, 50, Nova Parnamirim, Parnamirim/RN, ora em diante denominada **CONTRATADA** e a Empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA, registrada na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Norte e CNPJ 17.822.035/0001-09, qualificada, devidamente registrada na JUCERN com Contrato Social sob NIRE n. 24200744895, sendo representado pelo seu representante legal, a senhora Deborah Gabriella Florentino da Silva, solteira, empresária, portador do CPF nº 059.786.304-02 e RG nº 2109416 ITEP-RN, denominado **CONTRATANTE**, convencionam e contratam entre si.

DO OBJETO DO CONTRATO

Cláusula 1ª. O presente contrato tem como objeto a prestação de serviços profissionais de nutricionista, conforme os termos da Lei nº 8.234, de 17/09/1991, com total independência técnica, desenvolvendo as seguintes atividades: planejamento de cardápios, supervisão de higiene e organização da cozinha, e quaisquer outras ações que se enquadrarem nas atribuições de seu cargo de nutricionista, com carga horária semanal de 40 horas.

Parágrafo Único. O nutricionista compromete-se a realizar a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) para as atividades descritas neste contrato, conforme determina a legislação vigente, garantindo que as atividades realizadas estejam em conformidade com as normas técnicas e éticas da profissão.

PAGAMENTO AOS SERVIÇOS CONTRATADOS E PAGAMENTOS

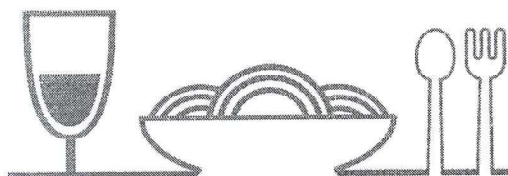
Cláusula 2ª. O CONTRATANTE se compromete a pagar ao CONTRATADO a importância de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) por mês, a título de Assessoria RT. O pagamento será efetuado mensalmente, até o 5º dia útil. O valor estipulado poderá ser reajustado anualmente, de acordo com o salário mínimo vigente.

Cláusula 3ª. Constitui obrigação do CONTRATANTE fornecer local apropriado para o desempenho das atividades, assim como o cumprimento integral das orientações do CONTRATADO para tanto;

Cláusula 4ª. O inadimplemento do disposto após 60 (Sessenta) dias úteis acarretará na rescisão imediata do contrato sem prejuízo, e das demais medidas cabíveis de sorte a resguardar o profissional contratado no bem e fiel desempenho das atividades contratadas.

Cláusula 5ª. O CONTRATANTE inscreverá o nome da CONTRATADA junto ao Conselho Regional de Nutrição como o seu Responsável Técnico.

Parágrafo Primeiros. Quando do término a qualquer título do presente contrato o CONTRATANTE imediatamente dará ciência ao Conselho Regional de Nutrição, retirando o nome do CONTRATADO de Responsável.



✓ CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2
📍 R Frei Miguelinho, 1626 - Nova Betânia - Mossoró
✉ leverefericoes@gmail.com
☎ (84) 9822-2644





DA VALIDADE DO CONTRATO

Cláusula 6ª. O presente contrato terá duração de tempo indeterminado, tendo início em 01 de junho de 2024, podendo ser denunciado por qualquer uma das partes, com aviso prévio, por escrito, de 30 (trinta) dias.

Cláusula 7ª. Caso a CONTRATADA E/OU CONTRATANTE venha a querer rescindir o presente contrato os mesmos terão que notificar por escrito 30(trinta)dias antes.

DO FORO

Cláusula 8ª. Fica eleito o Foro dessa Comarca dessa municipalidade com exclusão de qualquer outro por mais privilégio que seja, para dirimir qualquer dúvida que possa surgir na efetivação do presente contrato, regendo-se pela legislação em vigor todos os custos não previstos no presente instrumento contratual.

E por estarem AS PARTES de pleno acordo com o disposto neste instrumento particular, assinam-no na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, destinando-se (uma) via para cada parte interessada.

Mossoró/RN, 01 de junho de 2024.

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09

Deborah Gabriella Florentino da Silva

CPF nº 059.786.304-02

DÉBORA BEZERRA DE MEDEIROS BRITO

CRN: 6068

CPF nº 058.074.304-76

TESTEMUNHAS:

2º Ofício de Notas de Natal
Av. Alm. Alexandrino de Alencar, 1130 - Lagoa Seca - CEP 59022-380 - Natal-RN
Tel.: (84) 3222-2220; cartorio@2oficiodnatal.com.br - Oficial: Mariza Helena de O. A. Per

Reconheço a firma de DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA por semelhança do que dou fé.

Natal/RN, 6 de Maio de 2025 09:20:02.

Maria Cicera Pereira Barbalho - Escrevente
Confira em: <https://selodigital.tjrn.jus.br/selo>.
Selo Digital: RN202500949530057831HKK.
Usuário: izabel.
BA 000933810



✉ leverefercoes@gmail.com

☎ (84) 9822-2644



NATAL CARTÓRIO 7º OFÍCIO DE NOTAS

Rua Leônicio Etelvino de Medeiros, 2835 - Capim Macio - 59.078-570 - Natal / RN
Fone: (84) 4005.5559 - WhatsApp: (84) 3190-0997 - E-mail: 7cartorionatal@7cartorio.com.br

Selo Digital: RN202500949790093705XOJ

Reconheço por SEMELHANÇA a firma de DEBORA BEZERRA DE MEDEIROS BRITO, Dou fé.

Confira a autenticidade em: <https://selodigital.tjrn.jus.br>

Natal, 6 de Maio de 2025 08:57:55.

Em testemunho da verdade.

Usuário: jidyannne

BA 000533918

Deusladedii Batista de Macêdo
CPF: 022.657.644-26
Escrevente Autorizada



01-09, IE. 20.284.522-2

- Nova Betânia - Mossoró





Cód. e8f29515



Certidão eletrônica, com valor do documento registrado sob o número 137005 em 14/05/2025, assinada digitalmente pelo 1º Ofício de Notas de Parnamirim

REGISTRO ELETRÔNICO: Certifico que foi apresentado este documento, com 2 página(s), protocolizado em 14/05/2025 sob número 137422 e registrado no "Livro B" de Títulos e Documentos sob o número 137005 em 14/05/2025, o Contrato de Prestação de Serviço, datado de 01 de junho de 2024, neste 1º Ofício de Notas de Parnamirim/RN, possui o mesmo valor probante do original para todos os fins de Direito, seja em Juízo ou fora dele, nos termos dos artigos 161 da Lei n. 6.015/73 e 217 da Lei 10.406/02 e foi extraída sob forma de documento eletrônico devendo para validade ser conservada em meio eletrônico, bem como comprovada a autoria e integridade. Certifico ainda, que a assinatura digital constante neste documento eletrônico está em conformidade com os padrões da ICP-Brasil, nos termos da Lei 11.977 de 07 de julho de 2009. [cartório R\$: 497,40, FDJ R\$: 160,44, FRMP R\$: 38,18, FCRCPN R\$: 53,48, ISS R\$: 24,87, PGE R\$: 7,76] - Total R\$: 782,13. O referido é verdade, e dou fé. Eu (Daniele Rocha Barbosa), escrevente que digitei e, eu (Airene José Amaral de Paiva), assino digitalmente o presente documento. Parnamirim/RN, 14 de Maio de 2025.

Poder Judiciário do RN
Selo Digital de Fiscalização
Selo Normal
RN202500953150051795YIT
Confira em: <https://selodigital.tjm.jus.br>
Selos Adicionais
RN202500953150051619XJA



3. Documento registrado sob nº 137005 em 14/05/2025 no 1º Ofício de Notas de Parnamirim/RN.



TA000235346



EM BRANCO



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório de Ocorrências Ativas

Dados do Fornecedor

CNPJ: 17.822.035/0001-09 DUNS®: 90*****39
Razão Social: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
Nome Fantasia: LEVE REFEICOES COLETIVAS
Situação do Fornecedor: Credenciado

Ocorrência 1:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 09/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Alto do Rodrigues/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 2:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 09/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Assu/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 3:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 16/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Alto do Rodrigues/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Relatório de Ocorrências Ativas

Ocorrência 4:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 09/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Pedro Avelino/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 5:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 16/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Passa e Fica/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 6:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 16/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Angicos/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 7:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 09/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Angicos/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Relatório de Ocorrências Ativas

Ocorrência 8:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 09/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Lagoa de Pedras/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 9:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 16/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Pedro Avelino/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 10:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 05/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Passa e Fica/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 11:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 09/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Areia Branca/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Relatório de Ocorrências Ativas

Ocorrência 12:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 09/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Tenente Ananias/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 13:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 16/07/2024
Número do Processo: 001632202411 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Lagoa de Pedras/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 14:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 19/07/2024
Número do Processo: 001635202454 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de João Câmara/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 15:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 05/07/2024
Número do Processo: 001635202454 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de João Câmara/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo estabelecido contratualmente.

Relatório de Ocorrências Ativas

Ocorrência 16:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 05/07/2024
Número do Processo: 001636202407 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Macau/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 17:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 09/07/2024
Número do Processo: 001636202407 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Macau/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 18:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 09/07/2024
Número do Processo: 001636202407 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Macau/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 19:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 05/07/2024
Número do Processo: 001637202443 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Angicos/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Relatório de Ocorrências Ativas

Ocorrência 20:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 05/07/2024
Número do Processo: 001639202432 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Pedro Avelino/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 21:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 05/07/2024
Número do Processo: 001640202467 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade propostas ao Café Cidadão localizado no município de Lagoa de Pedras/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 22:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 05/07/2024
Número do Processo: 001643202409 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Alto do Rodrigues/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 23:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 05/07/2024
Número do Processo: 001644202445 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos advertí-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Assu/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Relatório de Ocorrências Ativas

Ocorrência 24:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 16/07/2024
Número do Processo: 001644202445 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Assu/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 25:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 05/07/2024
Número do Processo: 001645202490 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Areia Branca/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 26:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 31/07/2024
Número do Processo: 001645202490 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Areia Branca/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 27:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 24/07/2024
Número do Processo: 001645202490 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Areia Branca/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Relatório de Ocorrências Ativas

Ocorrência 28:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 09/07/2024
Número do Processo: 001646202434 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Mossoró/RN (Abolição I), que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 29:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 05/07/2024
Número do Processo: 001646202434 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Mossoró/RN (Abolição I), que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 30:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 05/07/2024
Número do Processo: 001648202423 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Tenente Ananias/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Ocorrência 31:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 19/07/2024
Número do Processo: 001648202423 Número do Contrato: 12/2024
Descrição/Justificativa: Resolvemos adverti-la, em razão de irregularidades estruturais observadas na unidade proposta ao Café Cidadão localizado no município de Tenente Ananias/RN, que impossibilitaram a abertura da unidade dentro do prazo previsto contratualmente.

Relatório de Ocorrências Ativas

Ocorrência 32:

Tipo Ocorrência: Advertência - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. I
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 22/02/2024
Número do Processo: 002178202334 Número do Contrato: 76/2023
Descrição/Justificativa: De acordo com os relatórios e registros fotográficos das inspeções técnicas realizadas na unidade do Programa Café Cidadão do município de Tangará/RN, resta evidente o descumprimento das especificações contidas no Termo de Referência, que compõe o contrato firmado entre as partes, a empresa LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA e a Secretaria de Estado do Trabalho, da Habitação e da Assistência Social, além da não observância à legislação sanitária. Desse modo, a unidade passou por suspensão temporária dos serviços até que sejam realizadas as medidas corretivas necessárias, dada a reincidência, tendo em consideração a perda de tempestividade aos prazos submetidos nos documentos.

Ocorrência 33:

Tipo Ocorrência: Multa - Lei nº 8666/93, art. 87, inc. II
Motivo: Outros
UASG Sancionadora: 925557 - ERN-SECRET. EST.DO TRAB.DA HAB.E DA AS.SOCIAL
Data Aplicação: 28/05/2024 Valor da Multa: R\$ 20.266,65
Número do Processo: 002178202334 Número do Contrato: 76/2023
Descrição/Justificativa: Foi aplicada Multa no valor de R\$ 20.266,65 acima assinalado. O valor da multa corresponde as irregularidades citadas nos relatórios e registros das inspeções técnicas, realizadas nas unidades do Programa Café Cidadão dos municípios de Natal/RN, bairro Bom Pastor, Tangará, Lajes e Santana do Matos, os quais evidenciam a reincidência de, no mínimo, 02 (duas) infrações Leves (Grau 01), 01 (uma) infração Moderada (Grau 01), 06 (seis) infrações Graves (Grau 02) e 06 (seis) infrações Gravíssimas (Grau 3), de acordo com o Parecer Técnico.

Ocorrência 34:

Tipo Ocorrência: Multa - Lei 14.133/2021, art. 156, inc. II
UASG Sancionadora: 925603 - PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO RN
Impeditiva: Não
Prazo Inicial: 21/05/2025
Data Aplicação: 21/05/2025 Valor da Multa: R\$ 1.559,94
Número do Processo: 2650.0013/2024-47
Descrição/Justificativa: Parecer da Coordenação Jurídica Administrativa, adotado pelo Procurador-Geral de Justiça Adjunto, que deferiu parcialmente o pedido de reconsideração apresentado pela empresa e converteu a sanção de impedimento de licitar e contratar em multa no percentual de 0,5% (meio por cento) do valor anual da proposta apresentada pela interessada.



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório de Ocorrências Ativas Impeditivas de Licitar

Dados do Fornecedor

CNPJ: 17.822.035/0001-09 DUNS®: 90*****39
Razão Social: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
Nome Fantasia: LEVE REFEICOES COLETIVAS
Situação do Fornecedor: Credenciado

Nenhum registro de Ocorrência Ativa encontrado para o fornecedor



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: 17.822.035/0001-09 DUNS®: 90****39
Razão Social: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
Nome Fantasia: LEVE REFEICOES COLETIVAS
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 29/10/2026
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA
MEI: Não
Porte da Empresa: Demais

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Consta
Impedimento de Licitar: Nada Consta

Níveis cadastrados:

Fornecedor possui pendências em um ou mais níveis de cadastramento. Para mais informações, utilize as funcionalidades de consulta disponíveis.

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 (Possui Pendência)

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN	Validade:	27/04/2026	Automática
FGTS	Validade:	23/11/2025	Automática
Trabalhista (http://www.tst.jus.br/certidao)	Validade:	04/05/2026	Automática

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital	Validade:	04/12/2025
Receita Municipal	Validade:	28/11/2025

V - Qualificação Técnica

VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade: 30/06/2026

Esta declaração é uma simples consulta e não tem efeito legal

Emitido em: 12/11/2025 10:26

1 de 1

CPF: 059.XXX.XXX-02 Nome: DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA

Ass: _____ Proposta e documentos de habilitação LEVE (1778363) SET 23115.019294/2025-18 / pg. 308



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório Nível V - Qualificação Técnica

Dados do Fornecedor

CNPJ: 17.822.035/0001-09 DUNS®: 90*****39
Razão Social: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
Nome Fantasia: LEVE REFEICOES COLETIVAS
Situação do Fornecedor: Credenciado

Dados do Nível

Situação do Nível: Cadastrado

Entidades de Classe

Entidade e UF	Nº Registro	Data de Validade
ACT - FUNCARTE - CTR 105/2023	105/2023	-
ACT - PREFEITURA DE CEARA MIRIM - CTR 01/2022	0001/2022	-
ACT - TJRN - CTR 052/2018	052/2018	-
ACT - SETHAS_CTR 043/2022	CTR 043/2022	-
ACT - FUNCERN - CTR 005/2016	005/2016	-
ACT - SEMDES - CTR 014/2022	0142022	-
ACT - SETHAS - CTR 04/2023	02010009.004327/2019-13	-
FUNDAÇÃO DE ATENDIMENTO SOCIOEDUCATIVO - FUNDASE RN	S/N	-
ATESTADO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA POR EXECUÇÃO DE SERVIÇOS	1275743/2023	-
HOSPITAL PEDIÁTRICO MARIA ALICE FERNANDES - RIO GRANDE DO NORTE	00610867.000083/2023-72	-
VINCULO_RT - CTPS	S/N	-
CRN - CERTIDÃO DE ACERVO TÉCNICO DE PESSOA FÍSICA	1184305/2022	-
CERTIDÃO DE REGISTRO E REGULARIDADE - CRR - CRN	1075273/2024	30/04/2025
ACT - CAMPUS MACAU	005	-
ACT - CAMPUS NATAL - CIDADE ALTA CTR 09/2018 E CTR 08/2018	006	-
ACT - GAB CIVIL RN	003	-
ACT - ALRN	004	-
ACT - REITORIA	01	-
ACT - TJRN	002	-
ACT - CAMPUS NATAL - CIDADE ALTA	1174593/2022	31/03/2026
PAT_PESSOA JURIDICA	200723195	-

Relatório Nível V - Qualificação Técnica

Dados do Fornecedor

CNPJ: 17.822.035/0001-09 DUNS®: 90*****39
Razão Social: LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA
Nome Fantasia: LEVE REFEICOES COLETIVAS
Situação do Fornecedor: Credenciado

Dados do Nível

Situação do Nível: Cadastrado

Entidades de Classe

Entidade e UF	N ^a Registro	Data de Validade
ACT - CAMPUS JC	00	-

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DAS CONDIÇÕES LOCAIS

Eu, Deborah Gabriella Florentino da Silva portador(a) do CPF nº 059.786.304-02 e RG nº 2109416, na qualidade de representante legal da empresa LEVE REFEICOES COLETIVAS LTDA, inscrita no CNPJ nº 17.822.035/0001-09, com sede na Rua Frei Miguelinho, 1626, Nova Betania, Mossoró/RN, DECLARO, para os devidos fins, que:

Tomei pleno conhecimento de todas as informações, bem como das condições locais, técnicas, operacionais, ambientais e logísticas existentes no local onde serão executadas as atividades relacionadas ao objeto da contratação, assumindo inteira responsabilidade pela correta execução das obrigações assumidas.

Mossoró/RN, 09 de janeiro de 2026.

Documento assinado digitalmente
gov.br DEBORAH GABRIELLA FLORENTINO DA SILVA
Data: 09/01/2026 15:21:11-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ n.º 17.822.035/0001-09
Deborah Gabriella Florentino da Silva
Diretora

Documento assinado digitalmente
gov.br DEBORA BEZERRA DE MEDEIROS BRITO
Data: 09/01/2026 15:18:14-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LEVE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA
CNPJ n.º 17.822.035/0001-09
Debora Bezerra de Medeiros Brito
Nutricionista responsável técnica
CRN-6 nº 6068



✓ CNPJ/MF. 17.822.035/0001-09, IE. 20.284.522-2
📍 R Frei Miguelinho, 1626 – Nova Betânia – Mossoró
✉ levereifeicoes@gmail.com
☎ (84) 9822-2644