CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# PROPOSTA DE PREÇOS

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP UASG: 925849

Sessão Pública: 17/03/2026 às 10h (horário de Brasília).
Local: sistema eletrônico do Governo Federal, no endereço https://www.gov.br/compras/pt-br, referente ao Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP, UASG 925849

Proposta que faz a empresa **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74**, localizada na Av. Ramos Ferreira Nº 914, Bairro Centro, CEP: 69.010-120 na cidade de Manaus, , fone (92) 99355-7843, e-mail CONTEMPORANEOFESTAS.ADM@GMAIL.COM, para a prestação do serviço abaixo relacionado, de acordo com todas as especificações e condições estabelecidas no Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP, promovido pelo Ministério Público do Estado do Amazonas / Procuradoria-Geral de Justiça:

**Objeto**: Registro de preços para contratação de empresa especializada na prestação de SERVIÇOS DE BUFÊ, para atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/ PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA

| ITEM | DETALHAMENTO | UND. | QTD. | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Serviço de Café da manhã | Por pessoa | 1.500 | R$ 69,00 | R$ 103.500,00 |
| 2 | Serviço de almoço e jantar | Por pessoa | 1.000 | R$ 129,00 | R$ 129.000,00 |
| 3 | Serviço de coquetel | Por pessoa | 3.000 | R$ 119,00 | R$ 357.000,00 |
| 4 | Serviço coffee break | Por pessoa | 2.000 | R$ 79,00 | R$ 158.000,00 |
| 5 | Serviço de Brunch | Por pessoa | 1.200 | R$ 129,00 | R$ 154.800,00 |
| 6 | Serviço de Refeição executiva | Por pessoa | 500 | R$ 89,00 | R$ 44.500,00 |
| 7 | Serviço de finger food | Por pessoa | 2.000 | R$ 75,00 | R$ 150.000,00 |
| 8 | Kit lanche | Por pessoa | 500 | R$ 55,00 | R$ 27.500,00 |

| VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: (VALOR POR EXTENSO) UM MILHÃO E CENTO E VINTE E QUATRO MIL E TREZENTOS REAIS | R$ 1.124.300,00 |
|---|---|

**O CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA declara que concorda com todas as especificações do Edital.**

**1. Prazo de validade da proposta:** no mínimo 90 (noventa) dias.

**2. Prazo de entrega:** conforme as disposições do Termo de Referência, observada a antecedência mínima prevista para solicitação e execução dos serviços.

**3. Local de manipulação dos alimentos:** Avenida Ramos Ferreira Nº 914, Bairro Centro, CEP: 69.010-120, Manaus/AM.

**4. Espaço físico para realização de eventos institucionais**:

A licitante informa que dispõe de espaço físico apto à realização de eventos institucionais, com disponibilidade assegurada por instrumento contratual válido, localizado na Rua José Clemente Nº500, Bairro Centro, Manaus/AM.

O local possui ambiente interno climatizado, contínuo e integrado, com capacidade para acomodar confortavelmente até 200 (Duzentos) pessoas em formato de apresentação atendendo à faixa mínima de capacidade prevista no Termo de Referência.

O espaço conta com mobiliário compatível e estrutura de apoio adequada à execução do objeto, compreendendo banheiros masculinos e femininos, cozinha equipada com geladeira, freezer, micro-ondas, bebedouros e armários, e condições de acessibilidade, segurança e conforto.

A licitante esclarece que o espaço destinado à realização dos eventos atende à exigência de pavimento único, sem uso de andares superiores, mezaninos ou áreas que exijam deslocamentos verticais, bem como à exigência de ambiente sem divisão em áreas separadas para o público do evento, em conformidade com o item 4.1 do Termo de Referência.

A licitante declara, ainda, que o referido espaço será disponibilizado à Administração sempre que formalmente solicitado, sem custos adicionais, em conformidade com os itens 4.2 e 4.2.1 do Termo de Referência.

A licitante declara, ainda, que o referido espaço será disponibilizado à Administração sempre que formalmente solicitado, sem custos adicionais, em conformidade com os itens 4.2 e 4.2.1 do Termo de Referência.

**5. Dados da licitante:**

**Razão Social: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74**, localizada na Av. Ramos Ferreira Nº 914, Bairro Centro, CEP: 69.010-120 na cidade de Manaus, fone (92) 99355-7843, e-mail CONTEMPORANEOFESTAS.ADM@GMAIL.COM

**Banco:** SICOOB AMAZÔNIA
**Agência:** 3315
**Conta corrente:** 28509-9
**Praça de pagamento:** Manaus/AM

**6. Nome, CNPJ ou CPF dos 3 (três) principais integrantes do quadro societário da licitante, assim compreendidos aqueles que detenham maior parcela das cotas**

**societárias ou o poder de gestão da sociedade:** A licitante possui, conforme seu quadro societário, **1 (uma) única sócia administradora**, qual seja: **Patrícia Brelaz Valente Ferreira Braga** — CPF nº **590.020.182-15**

**7. Contato para fins de faturamento:**

**Nome:** Patrícia Brelaz Valente Ferreira Braga

**Cargo:** Sócia Administradora

**Endereço:** Cond. Ed. João Paulo II, Nº 671, Ap. 72, Bairro Centro, Manaus/AM, CEP 69.020-010 **Telefone:** (92) 99112-4406

**E-mail: Contemporaneofestas.adm@gmail.com**

**8. Dados Bancários:**

**Banco:** SICOOB AMAZÔNIA
**Agência:** 3315
**Conta corrente:** 28509-9

**9. No que couber, quando solicitada pelo Pregoeiro, a licitante apresentará documentação técnica, inclusive manuais, catálogos ou prospectos, com as características detalhadas e imagens ilustrativas pertinentes, que possibilitem a completa averiguação de conformidade com as especificações, visando facilitar a avaliação a ser realizada pelos técnicos deste Órgão.**

**Manaus/AM, 11 de maio de 2026.**

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado de forma digital por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Dados: 2026.05.11 15:13:30 -04'00'

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.05.11 15:14:10 -04'00'

**PATRICIA BRELAZ VALENTE F. BRAGA**
**590.020.182-15**
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**09.199.109/0001-74**

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# CARDÁPIO - EM CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA E ANEXO I

A empresa CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA apresenta o presente descritivo técnico de cardápio, declarando sua estrita observância e vinculação às especificações, quantitativos mínimos, alternativas e padrões previstos no Termo de Referência e no Anexo I — Opções de Cardápio do Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP. A execução de cada serviço ocorrerá sem ampliação ou inovação do objeto, respeitando as escolhas e demandas formalizadas pela Administração para cada evento.

| Item | Nome do Serviço | Descrição Técnica | Composição / Categorias Previstas no Anexo I | Quantitativos mínimos / parâmetros do ed ital | Observação de aderência ao edital |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Serviço de Café da Manhã | Serviço de alimentação matinal, com opções de bebidas, pães, massas, complementos, pratos quentes, bolos, doces, frutas e opções saudáveis/diet/veganas. | 1. BEBIDAS: Café, Leite, Cappuccino, Chocolate Quente, Chás, Sucos Naturais, Água Mineral, Refrigerantes, Água Aromatizada. 2. PÃES E MASSAS: Pães Variados, Pão sem Glúten, Pão de Queijo, Torradas e Biscoitos, Mini Panq uecas, Mini Tapiocas. 3. COMPLEMENTOS E ACOMPANHAMENTOS: Manteiga, Geleias, Mel, Patês, Requeijão, Creme de Ricota, Queijos Fatiados, Frios. 4. PRATOS QUENTES: Ovos, Cuscuz, Mingau, Cachorro-quente, Sanduíches Variados. 5. BOLOS E DOCES: Bolos, Pudim, Mini Tortas, Cookies, Frutas Cristalizadas e Castanhas. 6. FRUTAS: Frutas Fatiadas, Frutas Inteiras, Salada de Frutas, Frutas Secas e Castanh as, Granola, Aveia e Chia. 7. OPÇÕES SAUDÁVEIS / DIET / VEGANAS: Iogurte , Leite Vegetal, Pães sem Glúten/Lactose, Margarina Vegana, Patês Vegetais, Salada de Frutas sem Açúcar, Bolos DietNeganos. | Mínimo de 3 sabores de sucos naturais (incluindo frutas regionais: taperebá, acerola, cupuaçu). Opções de bolo sem lactose e diet (mínimo 1 tipo). Pão sem glúten para dietas restritivas. | A composição final será definida pela Administração, dentro das opções e parâmetros do Anexo I. |
| **Item** | **Nome do Serviço** | **Descrição Técnica Ajustada** | **Composição / Categorias Previstas no Anexo I** | **Quantitativos mín imos / parâmetros do edital** | **Observação de aderência ao edital** |
| 2 | Serviço de Almoço/Jantar | Serviço de alimentação completo para almoço ou jantar, com opções de entrad as, pratos principais (carnes, frango, peixes, vegetarianosÑeganos), guarnições, massas, sobremesas e bebidas. | 1. ENTRADAS E ANTEPASTOS: Caldos, Saladas Frescas, Entradas Frias, Mixde Pastas, Canapés Frios, Pirarucu Desfiado, Patinhas de Caranguejo, Casquinha de Siri, Palitos de Queijo Empanado. 2. PRATOS PRINCIPAIS: Carnes Bovinas/Suínas, Frango, Peixes e Frutos do Mar, Vegetarianos e Veganos. 3. GUARNIÇÕES: Arroz, Feijão, Farofa, Legumes, Puré, Batatas, Cuscuz Regio nal, Banana Frita. 4. MASSAS: Espaguete, Penne, Fettuccine, Nhoque, Capeletti, Rondeili, Lasanha e Molhos. 5. SOBREMESAS: Tortas Geladas, Mousse, Pudim, Pavês, Frutas Flambadas, Doces Regionais, Salada de Frutas, Bolo | Mínimo de 3 sabores de sucos naturais .com frutas regionais: taperebá, cupuaçu, graviola, acerola). Mínimo 1 opção de sobremesa dietética e sem lactose. | A seleção dos itens e a composição final serão realizadas pela Administração, dentro das opções e parâmetros do Anexo I. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | G ela do/Recheado , So bremesas Dietéticas/Sem Lactose. 6. BEBIDAS: Água Mineral, Refrigerantes,<br><br>Sucos Naturais, Chá Gelado, Coquetel de Frutas sem<br>Álcool. 7. ESPECIAIS (DIET, VEGANAS, SEM GLÚTEN): Proteínas Veganas, Massas e Molhos sem<br>Glúten, Farofas Veganas, Arroz Integral, Sobremesas<br>Diet/Sem Lactose, Opções com Baixo Teor de Sódio e Açúcar. | | |
| **Item** | **Nome do Serviço** | **Descrição Técnica Ajustada** | **Composição / Categorias Previstas no Anexo I** | **Quantitativos mínimos / parâmetros do edital** | **Observação de aderência ao edital** |
| 3 | Serviço de Coquetel | Serviço de coquetel com opções de salgados finos (quentes e frios), frios e pastas, doces finos, pratos quentes opcionais, bebidas e opções diet/veganas/sem glúten. | 1. SALGADOS FINOS (QUENTES E FRIOS): Mini Quiches, Bolinhas de Risoto, Mini Escondidinhos, Coxinhas Gourmet, Mini Empanados, Barquetes, Mini Wrap, Trouxinhas, Kibe, Dadinhos de Tapioca, Mini Hambúrgueres, Mini Sanduíches, Canapés Sofisticados. 2. FRIOS E PASTAS: Tábua de Queijos e Frios, Palitos, Pastas Variadas, Pães Finos e<br>Torradinhas, Bruschettas Variadas. 3. DOCES FINOS: Docinhos Gourmet, Mini Tortinhas, Verrines, Petit Fours, Brownies, Macarons, Copinhos de Frutas, Churros Gourmet. 4. PRATOS QUENTES (OPCIONAIS): Risotos, Mini Massas, Mini Panquecas/Crepes, Mini Escondidinhos. 5. BEBIDAS: Sucos Naturais, Coquetéis de Frutas sem Álcool, Refrigerantes, Água Mineral, Água Aromatizada, Chás Gelados. 6. OPÇÕES DIET, VEGANAS E SEM GLÚTEN: Salgadinhos Assados sem Glúten, Canapés Veganos, Tortinhas sem Lactose/Glúten, Mini Legumes Assados, Doces Dietéticos/Sem Leite, Mix de Castanhas e Frutas Secas. | Mínimo de 4 sabores de sucos naturais (incluindo frutas regionais: taperebá, cupuaçu, graviola, acerola). | A seleção dos itens e a composição final serão realizadas pela Administração, dentro das o pções e parâmetros do Anexo I. |

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

| Item | Nome do Serviço | Descrição Técnica Ajustada | Composição / Categorias Previstas no Anexo I | Quantitativos mínimos / parâmetros do edital | Observação de aderência ao edital |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Serviço de Coffee Break | Serviço de alimentação para intervalos, com opções de salgados variados, bolos e doces, frutas e complementos, bebidas e opções especiais (diet/veganas/sem glúten). | 1. SALGADOS VARIADOS: Mini Salgados Assados e Fritos, Mini Sanduíches, Pão de Queijo, Wraps Frios, Tapiocas Pequenas. 2. BOLOS E DOCES: Bolos, Mini Tortinhas, Cookies, Muffins, Tarteletes, Brigadeiro e Docinhos Finos, Opções Diet. 3. FRUTAS E COMPLEMENTOS: Frutas Frescas, Salada de Frutas, Frutas Secas, Castanhas e Nozes, Iogurte, Cesta de Pães e Torradas, Geleias, Mel, Manteiga, Requeijão, Patês. 4. BEBIDAS: Café, Chocolate Quente, Chás, Sucos Naturais, Refrigerantes, Água Mineral, Água Aromatizada, Açúcar, Adoçante e Leite Vegetal. 5. OPÇÕES ESPECIAIS (DIET, VEGANAS, SEM GLÚTEN): Pães e Bolos sem Glúten/Lactose, Patês Veganos, Biscoitos Integrais/Sem Açúcar, Leite Vegetal, Frutas com Granola sem Açúcar, Tapiocas com Recheios Vegetais, Mini Sanduíches Veganos. 6. APRESENTAÇÃO E SERVIÇO: Alimentos em travessas cobertas e identificadas, itens servidos à vontade ou em kits individuais, fornecimento de pratos, copos, guardanapos, talheres e utens ílios descartáveis biodegradáveis ou reutilizáveis. | Mínimo de 3 sabores de sucos naturais (incluindo frutas regionais: taperebá, cupuaçu e acerola). | A execução pode ser à vontade ou em kits individuais, conforme demanda da Administração, utilizando os itens previstos e observando as orientações institucio nais de apresentação. |
| 5 | Serviço de Brunch | Serviço de alimentação com opções de pratos quentes, pães e massas, saladas e entradas frias, bolos e doces, bebidas e opções dietéticas/veganas/sem glúten. | 1. PRATOS QUENTES: ovos, cuscuz Nordestino, Mini Escondidinho, Quiches, Mini Tapiocas, Panquecas, Filé de Frango Grelhado, Mini Massas, Risoto Leve, Creme de Mandioca. 2. PÃES E MASSAS: Pães Variados, Torradas e Biscoitos, Mini Sanduíches, Pão sem Glúten, Waffles e Torradas Francesas. 3. SALADAS E ENTRADAS FRIAS: Salada Caprese, Mixde Folhas, Salada de Grãos, Tábua de Frios e Queijos, Frutas Frescas, Salada de Frutas, Iogurte, Pastas Diversas, Castanhas, Nozes e Frutas Secas. 4. BOLOS E DOCES: Bolo, Mini Tortinhas, Muffins e Cookies, Verrines, Pudim, Doces Diete Veganos. 5. BEBIDAS: Café, Leite, Chocolate Quente, Chás, Sucos Naturais, Coquetéis de Frutas sem Álcool, Água Mineral, Refrigerantes, Água Aromatizada. 6. OPÇÕES DIETÉTICAS, VEGANAS E SEM GLÚTEN: Leite Vegetal, Pães e Bolos sem Glúten/Lactose, Patês Veganos, Frutas com Granola sem Açúcar, Salada de Frutas sem Adoçante, Iogurte Vegetal e Sobremesas Diet. | Mínimo de 3 sabores de sucos naturais (incluindo frutas regionais: taperebá, graviola, cupuaçu). Mínimo 1 tipo de doce diet e vegano. | A seleção dos itens e a composição final serão realizadas pela Administração, dentro das o pções e parâmetros do Anexo I. |

| Item | Nome do Serviço | Descrição Técnica Ajustada | Composição / Categorias Previstas no Anexo I | Quantitativos mínimos / parâmetros do edital | Observação de aderência ao edital |
|---|---|---|---|---|---|
| 6 | Serviço de Refeição Executiva | Refeição individual completa, composta por proteína, guarnições, salada, sobremesa e bebida, fornecida em embalagem térmica com divisórias. | 1. COMPOSIÇÃO BÁSICA: 01 tipo de proteína, 03 guamições, 01 salada, 01 sobremesa, 01 bebida. 2. OPÇÕES DE PROTEÍNAS: Carnes Bovinas, Frango, Peixes, Opções VegetarianasNeganas. 3. GUARNIÇÕES: Arroz, Feijão, Purê, Batata, Legumes, Farofa, Macarrão. 4. SALADAS: Alface com Tomate e Cenoura, Salada Tropical, Mixde Folhas, Beterraba e Cenoura, Grãos. 5. SOBREMESAS: Doce Regional, Mousse, Pudim, Gelatina, Frutas Frescas, Sobremesa Diet. 6. BEBIDAS: Refrigerante 600 ml, Suco Natural 300 ml, Água Mineral. 7. MODELOS SUGERIDOS: Executiva Tradicional, Regional, Vegetariana, Diet. 8. EMBALAGEM: Embalagens de isopor ou material térmico atóxico com divisórias, vedadas e identificadas, acompanhadas de talheres descartáveis, guardanapo e canudo. | 01 tipo de proteína (carne bovina, frango, peixe ou opção vegetariana/vegana); 03 guamições; 01 salada; 01 sobremesa; 01 bebida (refrigerante de 600 mlou suco natural de 300 ml). Mínimo 1 opção de sobremesa diet quando solicitado. Sucos naturais com sabores regionais in cluídos (taperebá , graviola, acerola, cupuaçu). | As refeições serão fornecidas individualmente, conforme as opções de cardápio e modelos sugeridos solicitados pela Administração. |

| Item | Nome do Serviço | Descrição Técnica Ajustada | Composição / Categorias Previstas no Anexo I | Quantitativos mínimos / parâmetros do edital | Observação de aderência ao edital |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | Serviço de Finger Food | Serviço de alimentos em pequenas porções, para consumo sem uso de talheres, com opções de salgados frios e quentes, opções regionais, opções veganas/sem glúten/light, finger desserts e bebidas sugeridas. | 1. SALGADOS FRIOS: Mini Wraps, Canapés Variados, Barquetes Recheadas, Mini Bruschettas, Mini Torradas com Pastas, Cestinhas Crocantes. 2. SALGADOS QUENTES: Mini Quiches, Mini Escondidinhos, Bolinhas de Risoto, Mini Empanados, Mini Kaftas, Camarões Empanados, Mini Hambúrgueres, Trouxinhas de Massa Filo. 3. OPÇÕES REGIONAIS: Mini Tacacá, Dadinhos de Tapioca, Mini Pamonhas, Pirarucu Desfiado, Mini Tapiocas Recheadas. 4. OPÇÓES VEGANAS / SEM GLÚTEN / LIGHT: Palitinhos de Legumes, Tartar de Banana-da-Terra, Caponata de Berinjela, Mini Falafel, Chips de Raízes, Mini Saladinas. 5. FINGER DESSERTS (DOCINHOS INDIVID UNS): Mini Cheesecakes, Verrines de Mousse, Mini Pavês e Tortinhas, Brownies, Copinhos de Frutas, Mini Churros, Macarons e Petit Fours, Brigadeiros Gourmet. 6. BEBIDAS SUGERIDAS PARA ACOMPANHAMENTO: sucos Naturais, Coquetéis de Frutas sem Álcool, Água Aromatizad a, Refrigerante s, Café Expresso e Chás Variados. | Sucos naturais (incluindo sabores regionais como taperebá, acerola, graviola, cupuaçu). | A seleção dos itens específicos para cada evento será realizada pela Administração, dentro do ro I taxativo previsto no Anexo I. |

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

| Item | Nome do Servi o | Descrição Técnica Ajustada | Composição / Categorias Previstas no Anexo I | Quantitativos mín imos / râmetros do edital | Observação de aderência ao edital |
|---|---|---|---|---|---|
| 8 | Kit Lanche | Kit de lanche individual, com composição padrão de bebidas, alimento salgado, alimento doce, complementos e acompanhamentos obrigatórios, com versões especiais (vegano, sem glúten/lactose, diet) disponíveis. | 1. COMPOSIÇÃO PADRÃO: Bebidas: néctar de fruta, refrigerante em lata, bebida láctea, água mineral opciona l. Alimento Salgado: sand uíche tipo cheeseburger, sanduíche natural, pão com queijo e tucumã, wrap integral. Alimento Doce: fatia de bolo, muffin, cookies, barrinha de cereal opcional. Complementos: fruta inteira, sachê de castanhas/nuts, pacotinho de biscoito. Acompanhamentos Obrigatórios: sachê de maionese, sachê de ketchup, guardanapo, talheres descartáveis. 2. VERSÕES ESPECIAIS: Kit Lanche Vegano, Kit Lanche Sem Glúten / Sem Lactose, Kit Lanche Diet 3. EMBALAGEM E IDENTIFICAÇÃO: Kits prontos para consumo, lacrados, rotulados com data de validade, tipo de lanche e nome do evento, apresentação compatível com padrão institucional. | Mínimo de 05 itens por kit na composição padrão. Bebidas (escolher 02 por kit). Mínimo 01 alimento salgado. Mínimo 01 alimento doce. Incluir 01 ou mais complementos. Acompanhamentos obrigatórios. | Os kits serão entregues prontos para consumo, lacrados e identificados, podendo contemplar as versões especiais (Vegano, Sem Glúten/Lactose ou Diet) quando formalmente solicitadas pela Administração. |

O presente documento possui caráter declaratório de conformidade e não amplia, restringe ou inova o objeto licitado. Sua finalidade é consolidar a estrita aderência da proposta do CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA ao Termo de Referência. A definição específica e a quantificação dos itens a serem servidos ocorrerão exclusivamente conforme a demanda de cada evento, respeitando as composições mínimas, as alternativas e o rol de opções taxativamente previstos no Anexo I do edital.

Manaus, 11 de maio de 2026

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado de forma digital por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Dados: 2026.05.11 09:38:02 -04'00'

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.05.11 09:38:48 -04'00'

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES PREGÃO ELETRÔNICO Nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP

O, **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74**, neste ato representada por sua Sócia-Administradora, Sra. **PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA, CPF nº 590.020.182-15,** para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP, promovido pelo MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS / PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA, declara, sob as penas da lei, que:

a) cumpre plenamente os requisitos de habilitação, ciente de que responde pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

b) em atenção ao item 5.6 do Edital e ao art. 14 da Lei nº 14.133/2021, não está impedida de participar, direta ou indiretamente, da presente licitação, e que não possui sócios, diretores ou gerentes que sejam cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membros ou de servidores ocupantes de cargo de direção, chefia ou assessoramento no âmbito do Ministério Público do Estado do Amazonas e de sua Comissão Permanente de Licitação;

c) recebeu o edital e todos os documentos que o integram, dispondo de todos os elementos e informações necessários à elaboração da proposta de preços, com total e completo conhecimento do objeto da licitação;

d) os documentos e declarações apresentados são fiéis e verdadeiros;

e) caso seja vencedora do certame e não cadastrada no Sistema de Administração Financeira e Contabilidade da Secretaria da Fazenda do Estado do Amazonas – SEFAZ/AM, encaminhará à Contratante os documentos necessários para efetuar o referido cadastramento no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da adjudicação, sob pena de perder o direito de preferência à contratação em favor dos demais licitantes subsequentes, sem prejuízo da possibilidade de responder a procedimento administrativo de responsabilização por eventual retardamento da licitação;

f) o preço ofertado inclui, além do lucro, todos os custos e despesas, tributos incidentes e encargos devidos, materiais, serviços, transporte, bem como a

integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, além de quaisquer outras despesas que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto;

g) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente, nos termos exigidos pelo edital, não tendo sido objeto de qualquer combinação, ajuste, comunicação ou acordo com outro licitante ou com terceiros, direta ou indiretamente, quanto ao conteúdo da proposta, preços, condições, vantagens ou decisão de participar ou não da presente licitação. Por ser expressão da verdade, firma a presente

**Manaus/AM, 11 de maio de 2026**

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.05.11 13:37:03 -04'00'

**PATRICIA BRELAZ VALENTE F. BRAGA**
**590.020.182-15**
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**09.199.109/0001-74**

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado de forma digital por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Dados: 2026.05.11 13:41:14 -04'00'

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE ESPAÇO FÍSICO PARA EVENTOS

O, **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, inscrita no **CNPJ nº 09.199.109/0001-74**, neste ato representada por sua Sócia-Administradora, Sra**. PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA, CPF nº 590.020.182-15**, declara, para os devidos fins, no âmbito do Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP, que dispõe de espaço físico apto à realização de eventos institucionais, com disponibilidade assegurada por instrumento contratual válido, localizado na Rua Jose Clemente, Nº 500, bairro Centro, Manaus/AM.

Declara, ainda, que o local possui ambiente interno climatizado, contínuo e integrado, com capacidade para acomodar até 200 (Duzentos) pessoas em disposição com tampões, contando com banheiros masculinos e femininos, , cozinha equipada, camarim refrigerado, e condições de acessibilidade, segurança e conforto, em conformidade com o item 4 do Termo de Referência.

Declara, por fim, que o referido espaço será disponibilizado à Administração sempre que formalmente solicitado, sem custos adicionais.

**Manaus/AM, 11 de maio de 2026**

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado de forma digital por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Dados: 2026.05.11 13:43:32 -04'00'

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.05.11 13:44:16 -04'00'

**PATRICIA BRELAZ VALENTE F. BRAGA**
**590.020.182-15**
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**09.199.109/0001-74**

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

LICENÇA SANITÁRIA
Nº 19441/2023
VÁLIDO ATÉ 19/10/2026

## INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
Nome Fantasia: **CONTEMPORANEO BUFFET**
Logradouro: **AVENIDA RAMOS FERREIRA**
Número: **914**
Bairro: **CENTRO**

CNPJ: **09.199.109/0001-74**
Protocolo: **AMP2300134747**
Complemento:
CEP: **69010120**
Nota :**------**

Inscrição Municipal: **52436501**
Cadastro Imobiliário: **6666**
Data Emissão: **19/10/2023**
Valido até: **19/10/2026**

## LISTA DE ATIVIDADES AUTORIZADAS

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

## LISTA DE ATIVIDADES NÃO AUTORIZADAS

| CNAE: | Descrição |
|---|---|

## Observações

- Está licença não isenta este estabelecimento de novas inspeções e da contínua averiguação das condições sanitárias do mesmo;
- Está licença deverá ser afixada em local visível;
- A renovação da licença sanitária deverá ser requerida 90 (noventa) dias antes do vencimento;
- Para consultar a autenticidade deste documento acesse o link: **https://portal-slim.manaus.am.gov.br/s/autenticidade/GBUNA91F**
- Licença Emitida de forma automática, conforme Lei Federal 13.874/2019, RDC 153/2017, IN 16/2017 e Dec. Mun. 4648/2019.

Escaneie o QR Code

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

# ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

## INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**

Nome Fantasia: **CONTEMPORANEO BUFFET**

Logradouro: **AVENIDA RAMOS FERREIRA**

Número: **914**

Bairro: **CENTRO**

CNPJ: **09.199.109/0001-74**

Área Ocupada: **342.29**

Complemento:

CEP: **69010120**

Nota: **------**

Inscrição Municipal: **52436501**
Cadastro Imobiliário: **6666**
Protocolo: **AMP2200150786**
Data da Concessão: **01/04/2022**

## LISTA DE ATIVIDADES AUTORIZADAS

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

## LISTA DE ATIVIDADES NÃO AUTORIZADAS

| CNAE: | Descrição |
|---|---|
| 8230-0/01.01 | Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas |
| 4723-7/00 | Comércio varejista de bebidas |
| 9319-1/01.01 | Produção e promoção de eventos esportivos |

## Observações

- O alvará de Localização e Funcionamento é concedido por meio eletrônico considerando a legislação pertinente, os respectivos licenciamentos e vistorias, quando aplicáveis, e a ciência e responsabilidade do empresário ou responsável legal pela empresa ou sociedade;
- O alvará de Funcionamento tem validade indeterminada;
- Este diploma deve ser fixado em local visível e de fácil acesso;
- Para consultar a autenticidade deste documento acesse o link: **https://portal-slim.manaus.am.gov.br/s/autenticidade/M5L8XSSG**

Escaneie o QR Code

**PODER LEGISLATIVO**
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO
ESTADO DO AMAZONAS

# ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para fins de comprovação da realização de atividade técnica que a empresa **CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ N.º 09.199.109/0001-14,** estabelecida na Av. Ramos Ferreira, n.º 914, Bairro Centro, na Rua Independência n.º 21 – Centro, efetua até o momento a prestação de serviço de Buffet, para atender as necessidades da **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO AMAZONAS - ALEAM**, inscrita no CNPJ nº. 04.530.820/0001-46, através do Instrumento Contratual descrito abaixo.

- **TERMO DE CONTRATO N.º 14/2022**
- **ATA DE REGISTRO DE PREÇO N.º 06/2022 - PREGÃO PRESENCIAL N.º 07/2022 – ALEAM**
- **Prazo de validade: 12 (doze) meses.**
  Termo inicial em 15 de agosto de 2022 e término em 14 de agosto de 2023.

| **FORNECEDOR: CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS. CNPJ N.º 09.199.109/0001-74** | |
|---|---|
| Lote I - Café da Manhã (Padrão Nacional e/ou Internacional). Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 20 (vinte); Número de Pessoas: 3.000 (três mil); Valor Unitário: R$ 53,00 (cinquenta e três reais). | R$ 159.000,00 |
| Lote II- Coffe Break (Padrão Internacional ou Regional). Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 40 (quarenta); Número de Pessoas: 6.000 (seis mil); Valor Unitário: R$ 41,50 (quarenta e um reais, cinquenta centavos). | R$ 249.000,00 |
| Lote III - Coquetel (Padrão Internacional e/ou Regional) - com 01 (um) Prato Quente. Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 50 (cinquenta); Número de Pessoas: 7.500 (sete mil e quinhentas); Valor Unitário: R$ 90,00 (noventa reais) | R$ 675.000,00 |
| Lote V- Coquetel de Líquidos. Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 15 (quinze); Número de Pessoas: 1.500 (um mil e quinhentas); Valor Unitário: R$ 29,20 (vinte e nove reais, vinte centavos). | R$ 43.800,00 |
| Lote VI - Almoço/Jantar - com serviço americano entrada. Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 50 (cinquenta); Número de Pessoas: 5.000 (cinco mil); Valor Unitário: R$ 163,00 (cento e sessenta e três reais); | R$ 815.000,00 |
| TOTAL | R$ 1.941.800,00 |

Para fins do disposto na Lei 8.666/93, **ATESTAMOS** ainda, que tais serviços foram executados de acordo com os parâmetros técnicos de qualidade exigidos no prazo pactuado, não existindo, em nossos registros, até o presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

Manaus (AM), 30 de março de 2023.

*(Documento assinado eletronicamente)*

**WANDER ARAÚJO MOTTA**

**Diretor-Geral da Assembleia Legislativa do Estado do Amazonas**

CPF n.º 410.941.666-34



DOCUMENTO DIGITAL Nº 2023.10000.00000.9.012341:
WANDER ARAUJO MOTTA - EM 30/03/2023 11:46:52
Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (216E700)
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO : 801DCDB1000C6F52 . CONSULTE EM http://aleam.ikhon.com.br/verificador

**Fundo das Nações Unidas para a Infância**
Escritório da Representante do UNICEF no Brasil
SEPN 510 Bloco A – 2° andar
Brasília, DF – 70750-521

Telefone: (61) 3035 1900
Fax: (61) 3349 0606
E-mail: brasilia@unicef.org

Brasília, 20 de abril de 2022.

# ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a empresa P V FERREIRA ME - CONTEMPORANEO BUFFET, CNPJ 09.199.109/0001-74, prestou serviços de buffet (café da manhã, coffee break e almoço) ao UNICEF, CNPJ 03.483.568/0001-07, para um evento em Manaus/AM nos dias 25 a 26 de novembro de 2021.

Informamos ainda que os serviços foram prestados dentro dos padrões de boa qualidade e prazos estipulados, não havendo em nossos registros fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

Atenciosamente,

**Helio Actis**
Procurement Officer, Brazil Country Office
Mobile: +55 61 99114-7112
E-mail: hactis@unicef.org
United Nations Children's Fund
SEPN 510, Bloco A, 2º andar, Brasília, DF, Brazil – CEP. 70.750-521

**PODER LEGISLATIVO**
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO
ESTADO DO AMAZONAS

# ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para fins de comprovação da realização de atividade técnica que a empresa **CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ N.º 09.199.109/0001-14,** estabelecida na Av. Ramos Ferreira, n.º 914, Bairro Centro, na Rua Independência n.º 21 – Centro, efetua até o momento a prestação de serviço de Buffet, para atender as necessidades da **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO AMAZONAS - ALEAM**, inscrita no CNPJ nº. 04.530.820/0001-46, através do Instrumento Contratual descrito abaixo.

- **TERMO DE CONTRATO N.º 14/2022**

| **FORNECEDOR: CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS. CNPJ N.º 09.199.109/0001-74** | |
|---|---|
| Lote I - Café da Manhã (Padrão Nacional e/ou Internacional). Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 20 (vinte); Número de Pessoas: 3.000 (três mil); Valor Unitário: R$ 53,00 (cinquenta e três reais). | R$ 159.000,00 |
| Lote ll - Coffe Break (Padrão lnternacional ou Regional). Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 40 (quarenta); Número de Pessoas: 6.000 (seis mil); Valor Unitário: R$ 41,50 (quarenta e um reais, cinquenta centavos). | R$ 249.000,00 |
| Lote lll - Coquetel (Padrão lnternacional e/ou Regional) - com 01 (um) Prato Quente. Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 50 (cinquenta); Número de Pessoas: 7.500 (sete mil e quinhentas); Valor Unitário: R$ 90,00 (noventa reais) | R$ 675.000,00 |
| Lote V - Coquetel de Líquidos. Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 15 (quinze); Número de Pessoas: 1.500 (um mil e quinhentas); Valor Unitário: R$ 29,20 (vinte e nove reais, vinte centavos). | R$ 43.800,00 |
| Lote Vl - Almoço/Jantar - com serviço americano entrada. Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 50 (cinquenta); Número de Pessoas: 5.000 (cinco mil); Valor Unitário: R$ 163,00 (cento e sessenta e três reais); | R$ 815.000,00 |
| TOTAL | R$ 1.941.800,00 |

Para fins do disposto na Lei n.º 14.133/2021, **ATESTAMOS** ainda, que tais serviços foram executados de acordo com os parâmetros técnicos de qualidade exigidos no prazo pactuado, não existindo, em nossos registros, até o presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

Manaus (AM), 04 de maio de 2026.

*(Documento assinado eletronicamente)*

**WANDER ARAÚJO MOTTA**

**Diretor-Geral da Assembleia Legislativa do Estado do Amazonas**

E-mail: *diretoriageral@aleam.gov.br*



DOCUMENTO DIGITAL Nº 2026.10000.00000.9.016852:
WANDER ARAUJO MOTTA - EM 04/05/2026 15:29:54
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO : AE62FC1D001636F8 . CONSULTE EM http://aleam.ikhon.com.br/verificador
Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO (1799)

# ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

**MODALIDADE DE LICITAÇÃO – SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA**

ATESTAMOS para os devidos fins de direito que a empresa CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA, com sede na Av. Ramos Ferreira nº 914, centro, Manaus-AM, CEP 69.010-120, inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74, com atividade econômica 56.20-1-02 (Serviço de Alimentação para Eventos e Recepções de Buffet), prestou serviços de fornecimento de alimentação preparada e bebidas/buffet em toda a extensão do Bumbódromo (lado vermelho) por ocasião do 50º (2015), 51º (2016), 52º (2017), 53º (2018), 54º (2019), 55º (2022) Festival Folclórico de Parintins atendendo por noite 34 (trinta e quatro) camarotes com capacidade de 24 (vinte e quatro) pessoas por camarote totalizando 816 (oitocentos e dezesseis) pessoas diariamente com refeições e bebidas, além de toda a arquibancada com bebidas e petiscos onde diariamente foram atendidas 10.000 (dez mil pessoas).

Isso especificado no Contrato de Uso e Concessão assinado junto ao Instituto Boi Bumbá Garantido, Cláusula Primeira.

Tudo sobre o Contrato de Uso e Concessão firmado com o Instituto Boi Bumbá Garantido, inscrito no CNPJ nº 10.756.667/0001-72, entidade civil sem fins lucrativos com sede na Estrada do Macurany s/nº, Conjunto João Novo, CEP 69.152-140, não havendo fatos supervenientes que desabonem sua conduta técnica e comercial e dentro dos padrões de qualidade e desempenho.

Cumpriu com sua obrigação não havendo reclamação ou objeção quanto à qualidade dos produtos/serviços onde abrimos mão da liberação da Garantia Contratual.

Parintins-AM, 11 de maio de 2023.

**ANTÔNIO ANDRADE BARBOSA**
PRESIDENTE AFBBG/IBBG

RD ENGENHARIA

## ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

**MANAUARA 01 EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS SPE LTDA.**, sociedade empresária limitada, com sede na cidade de Manaus, Estado do Amazonas, Avenida Gabriel Correa Pedrosa, nº 125, Sala J, Bairro Parque 10 de Novembro, inscrita no CNPJ sob nº 17.613.905/0001-30, doravante denominada (CONTRATANTE) atesta para os devidos fins, que a empresa **CONTOMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, CNPJ nº **09.199.109/0001-74**, com sede e domicílio na Av. Ramos Ferreira nº 914, Centro, Manaus-AM, CEP 69.010-120, denominada (CONTRATADA) executou serviço buffet de forma satisfatória, de acordo com o ofertado e requerido por esta empresa.

A CONTRATADA comprovou a sua aptidão para desempenho das atividades abaixo expostas:

Serviços oferecidos para evento de 300 (trezentos) pessoas:

| SERVIÇO | QUANT. DE DIAS | QUANT. DE PESSOAS |
|---|---|---|
| **COFFEE BREAK**: Café, leite, 02 (dois) tipos de sucos, 04 (quatro) tipos de refrigerantes (incluindo diet), adoçante e açúcar, alada de frutas, 02 (dois) tipos de bolos, torta doce, cachorro quente, 03 (três) tipos de salgados (risole, coxinha, croissant, quiches, pastel de festa, etc...), mini sanduiches variados, 02 (duas) massas ou tortas salgadas. | 3 | 100 |
| **ALMOÇO**: 02 (dois) tipos de carnes (brancas e vermelhas); 05 (cinco) tipos de acompanhamentos, 02 (dois) tipos de sobremesa; 02 (dois) tipos de sucos natural de frutas ou polpa; 02 (dois) tipos de refrigerantes, 01 (um) diet e 01 (um) normal. | 3 | 100 |
| **LANCHE**: Salgados variados (fritos e de forno); mini hambúrguer, bolos com e sem cobertura, doces e tortas, tortaletes (sabores variados), cesta de torradas e pães variados; geléia de frutas, pão de queijo; pães e pastas variados; petit four doce e salgado. **Bebidas**: leite quente, chocolate quente, 03 (três) suco natural de frutas; refrigerantes normais/lights; açúcar e adoçante. | 3 | 100 |

**PESSOAL**: 03 (três) garçons, 01 (uma) copeira e 01 (uma) auxiliar de limpeza.

Manaus 06 de abril de 2022.

7º TABELIONATO DE NOTAS Marizete Farias Nobre Escrevente Autorizado

RD ENGENHARIA E COMÉRCIO LTDA
Assistente de Marketing
CPF: 015.222.202-24

**MANAUARA 01 EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS SPE LTDA.**

7º TABELIÃ DE NOTAS FIORETTI - Bel. Juliana de Sá Fioretti
Av. Coronel Teixeira, 7995 - Nova Esperança - Manaus/AM - PABX: (92) 3611-3600
SITE: www.cartorio7.com.br

Reconheço por SEMELHANÇA a firma de JULIA STOPATTO REIS
Em Testemunho da Verdade. Emitido por MARIZETE FARIAS NOBRE - ESCREVENTE AUTORIZADO
SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO DO TJ-AM
RECFIR20046102WRRM3CUL8ZU944
07/04/2022 08:18:28 R$ 5,67 Validade para utilização por 30 dias, contados da data da emissão. Consulte em www.tjam.jus.br


Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 20

CDL Coari
CDL Itacoatiara
CDL Iranduba
CDL Manacapuru
CDL Manaus
CDL Parintins
CDL Presidente Figueiredo
CDL Tefé

Anamã
Anori
Apuí
Autazes
Barcelos
Barreirinha
Benjamin Constant
Beruri
Boa Vista dos Ramos
Boca do Acre
Borba
Carauari
Careiro
Careiro Castanho
Codajás
Eirunepé
Envira
Fonte Boa
Humaitá
Itapiranga
Labrea
Manicore
Maraã
Maués
Nhamunda
Nova Olinda do Norte
Novo Airão
Novo Aripuana
Rio Preto da Eva
Santa Izabel do Rio Negro
São Gabriel da Cachoeira
São Sebastião do Uatumã
Silves
Tabatinga
Tapauá
Urucará
Urucurituba

# ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

FCDL AMAZONAS, estabelecida na Avenida Djlama Batista, 3000, Amazonas Flat service, CEP: 69055-038, com CNPJ: 08.578.384/0001, atesta a **CAPACIDADE TÉCNICA** descritas abaixo para a empresa **CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, CNPJ nº **09.199.109/0001-74**, com sede e domicílio na **Av. Ramos Ferreira** nº **914**, Centro, Manaus-AM, CEP 69.010-120.

Serviços oferecidos para fornecimento de alimentação para 100 (cem) pessoas por ocasião de evento empresarial.

| SERVIÇO | QUANT. DE DIAS | QUANT. DE PESSOAS |
|---|---|---|
| **COFFEE BREAK**: Café, leite, 02 (dois) tipos de sucos, 04 (quatro) tipos de refrigerantes (incluindo diet), adoçante e açúcar, alada de frutas, 02 (dois) tipos de bolos, torta doce, cachorro quente, 03 (três) tipos de salgados (risole, coxinha, croissant, quiches, pastel de festa, etc...), mini sanduiches variados, 02 (duas) massas ou tortas salgadas. | 01 | 100 |
| **ALMOÇO**: 02 (dois) tipos de carnes (brancas e vermelhas); 05 (cinco) tipos de acompanhamentos, 02 (dois) tipos de sobremesa; 02 (dois) tipos de sucos natural de frutas ou polpa; 02 (dois) tipos de refrigerantes, 01 (um) diet e 01 (um) normal. | 01 | 100 |
| **LANCHE**: Salgados variados (fritos e de forno); mini hambúrguer, bolos com e sem cobertura, doces e tortas, tortaletes (sabores variados), cesta de torradas e pães variados; geléia de frutas, pão de queijo; pães e pastas variados; petit four doce e salgado.<br>**Bebidas**: leite quente, chocolate quente, 03 (três) suco natural de frutas; refrigerantes normais/lights; açúcar e adoçante. | 01 | 100 |
| **PESSOAL**: 15 (quinze) garçons, 03 (três) copeiras e 01 (uma) auxiliar de limpeza. | | |

Manau-am, 05 de maio de 2022.

MANUEL JOAQUIM DE OLIVEIRA FILHO:03519406268

Assinado de forma digital por MANUEL JOAQUIM DE OLIVEIRA FILHO:03519406268
Dados: 2022.05.05 16:21:52 -04'00'

Manuel Joaquim de Oliveira Filho
Superintendente FCDL Amazonas

# CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

## BALANÇO PATRIMONIAL

## 31/12/2024

CNPJ: 09.199.109/0001-74

NIRE: 1320083996-0

**ENDEREÇO:** AVENIDA RAMOS FERREIRA, Nº 914, CENTRO, MANAUS/AM CEP: 69010-120

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** Folha: 0001
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74 Número livro: 0002
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Período: 01/01/2024 a 31/12/2024

## BALANÇO PATRIMONIAL

| Código | Classificação | Descrição | Nota Explicativa | 2024 | 2023 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 31/12/2024 | 31/12/2023 |
| 7 | 1 | ATIVO | | 5.461.874,38D | 3.993.399,05D |
| 28 | 1.01 | ATIVO CIRCULANTE | | 5.025.740,98D | 3.520.624,54D |
| 49 | 1.01.01 | DISPONIBILIADADES | 1 | 471.836,55D | 211.957,56D |
| 301 | 1.01.01.01 | CAIXA GERAL | | 4.894,32D | 11.326,32D |
| 56 | 1.01.01.01.01 | CAIXA MATRIZ | | 4.894,32D | 11.326,32D |
| 63 | 1.01.01.02 | DEPÓSITOS BANCÁRIOS A VISTA | | 466.942,23D | 200.631,24D |
| 308 | 1.01.01.02.01 | BANCO CONTA MOVIMENTO - NO PAIS | | 466.942,23D | 200.631,24D |
| 147 | 1.01.02 | CRÉDITOS | 2 | 1.669.968,02D | 737.256,62D |
| 329 | 1.01.02.01 | ADIANTAMENTOS | 2 | 406.051,64D | 43.841,40D |
| 357 | 1.01.02.01.04 | ADIANTAMENTO A TERCEIROS - CIRCULANTE | | 406.051,64D | 43.841,40D |
| 126 | 1.01.02.02 | DUPLICATAS A RECEBER | 2 | 1.245.695,33D | 675.194,17D |
| 371 | 1.01.02.02.01 | DUPLICATAS A RECEBER - COM PARTE NAO RELACIONADA | | 1.245.695,33D | 675.194,17D |
| 105 | 1.01.02.09 | OUTROS CRÉDITOS CIRCULANTE | 2 | 18.221,05D | 18.221,05D |
| 2847 | 1.01.02.09.07 | OUTROS JUROS A RECEBER - CIRCULANTE | | 18.221,05D | 18.221,05D |
| 70 | 1.01.03 | ESTOQUES | 3 | 2.883.936,41D | 2.571.410,36D |
| 98 | 1.01.03.06 | ESTOQUE DE SERVIÇOS | | 2.883.936,41D | 2.571.410,36D |
| 203 | 1.02 | ATIVO NÃO CIRCULANTE | | 436.133,40D | 472.774,51D |
| 210 | 1.02.01 | REALIZÁVEL A LONGO PRAZO | 2 | 53.144,75D | 71.365,79D |
| 287 | 1.02.01.15 | OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO | | 53.144,75D | 71.365,79D |
| 2831 | 1.02.01.15.01 | OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO | | 53.144,75D | 71.365,79D |
| 770 | 1.02.03 | IMOBILIZADO | 4 | 382.988,65D | 401.408,72D |
| 777 | 1.02.03.01 | IMOBILIZADO - AQUISIÇÃO | | 382.988,65D | 401.408,72D |

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** Folha: 0002
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74 Número livro: 0002
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Período: 01/01/2024 a 31/12/2024

## BALANÇO PATRIMONIAL

| Código | Classificação | Descrição | Nota Explicativa | 2024 | 2023 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 31/12/2024 | 31/12/2023 |
| 14 | 2 | PASSIVO | | 5.461.874,38C | 3.993.399,05C |
| 35 | 2.01 | PASSIVO CIRCULANTE | | 1.709.395,98C | 503.939,88C |
| 1078 | 2.01.01 | OBRIGAÇÕES DO CIRCULANTE | | 1.709.395,98C | 503.939,88C |
| 1085 | 2.01.01.01 | BENEFICIOS E ENCARGOS SOCIAIS - CIRCULANTE | 5 | 45.407,19C | 30.186,12C |
| 1148 | 2.01.01.01.01 | SALÁRIOS A PAGAR | | 21.951,57C | 12.531,64C |
| 1162 | 2.01.01.01.03 | INSS A RECOLHER | | 11.671,69C | 11.165,51C |
| 1169 | 2.01.01.01.04 | FGTS A RECOLHER | | 2.408,53C | 3.302,99C |
| 1183 | 2.01.01.01.60 | BENEFÍCIOS RESCISÓRIOS A PAGAR | | 9.375,40C | 3.185,98C |
| 1092 | 2.01.01.03 | FORNECEDORES - CIRCULANTE | 6 | 774.298,30C | 381.712,25C |
| 1197 | 2.01.01.03.01 | FORNECEDORES - NACIONAIS | | 774.298,30C | 381.712,25C |
| 1099 | 2.01.01.05 | CONTAS A PAGAR - CIRCULANTE | 7 | 87.531,43C | 0,00 |
| 1211 | 2.01.01.05.01 | ADIANTAMENTO DE CLIENTES | | 87.531,43C | 0,00 |
| 1106 | 2.01.01.07 | EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - CIRCULANTE | 8 | 572.313,62C | 0,00 |
| 1225 | 2.01.01.07.02 | EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - NO PAIS - CIRCUL | | 572.313,62C | 0,00 |
| 1113 | 2.01.01.09 | OBRIGAÇÕES FISCAIS - CIRCULANTE | 9 | 95.180,13C | 67.995,02C |
| 1239 | 2.01.01.09.01 | IRRF A RECOLHER | | 511,60C | 14,86C |
| 1267 | 2.01.01.09.08 | TRIBUTOS MUNICIPAIS A RECOLHER | | 16.999,25C | 2.260,00C |
| 1274 | 2.01.01.09.09 | IMPOSTOS PARCELADOS A RECOLHER - CIRCULANTE | | 77.669,28C | 65.720,16C |
| 1120 | 2.01.01.15 | PROVISÕES - CIRCULANTE | | 134.665,31C | 24.046,49C |
| 1302 | 2.01.01.15.03 | PROVISAO DE FÉRIAS | 10 | 87.333,16C | 24.046,49C |
| 1309 | 2.01.01.15.04 | PROVISAO DE 13º SALÁRIOS | | 47.332,15C | 0,00 |
| 1141 | 2.02 | PASSIVO NÃO CIRCULANTE | | 221.059,24C | 286.779,40C |
| 1624 | 2.02.01 | OBRIGAÇÕES DE LONGO PRAZO | | 221.059,24C | 286.779,40C |
| 1701 | 2.02.01.03 | OBRIGAÇÕES FISCAIS - LONGO PRAZO | 9 | 221.059,24C | 286.779,40C |
| 1708 | 2.02.01.03.01 | PARCELAMENTOS ESPECIAIS FEDERAIS - LONGO PRAZO | | 221.059,24C | 286.779,40C |
| 1764 | 2.03 | PATRIMÔNIO LÍQUIDO | 11 | 3.531.419,16C | 3.202.679,77C |
| 1771 | 2.03.01 | CAPITAL SOCIAL | | 400.000,00C | 400.000,00C |
| 1778 | 2.03.01.01 | CAPITAL REALIZADO - RESIDENTES NO PAÍS | | 400.000,00C | 400.000,00C |
| 1785 | 2.03.01.01.01 | CAPITAL SUBSCRITO DE DOMICILIADOS NO PAÍS | | 400.000,00C | 400.000,00C |
| 1799 | 2.03.02 | RESERVAS | 11 | 80.000,00C | 2.802.679,77C |
| 1841 | 2.03.02.03 | RESERVAS DE LUCROS | | 80.000,00C | 2.802.679,77C |
| 1848 | 2.03.02.03.01 | RESERVA LEGAL | | 80.000,00C | 2.802.679,77C |
| 1904 | 2.03.04 | OUTRAS CONTAS DO PATRIMONIO LIQUIDO | | 3.051.419,16C | 0,00 |
| 1911 | 2.03.04.01 | OUTRAS CONTAS DO PATRIMONIO LIQUIDO | 11 | 3.051.419,16C | 0,00 |
| 1918 | 2.03.04.01.01 | LUCROS ACUMULADOS | | 3.051.419,16C | 0,00 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2024

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** Folha: 0003
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74 Número livro: 0002
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Período: 01/01/2024 - 31/12/2024

## DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO EM 31/12/2024

| Descrição | 2024 | 2023 |
|---|---|---|
| **RECEITA** | **5.343.565,72** | **7.530.175,52** |
| RECEITA BRUTA | | |
| Receita da Prestação de Serviços no Mercado Intern | 5.343.565,72 | 7.530.175,52 |
| **DEDUÇÕES** | **(267.178,32)** | **(3.040.890,39)** |
| DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA | | |
| (-) Vendas Canceladas e Devoluções de Venda | 0,00 | (2.634.148,00) |
| (-) ISS Sobre Serviços Prestados | (267.178,32) | (101.445,25) |
| (-) Demais Impostos e Contribuições S/ Receita Bru | 0,00 | (305.297,14) |
| **RECEITA LÍQUIDA** | **5.076.387,40** | **4.489.285,13** |
| **OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS** | **24,79** | **0,00** |
| Outras Receitas Financeiras | 24,79 | 0,00 |
| **CUSTOS DOS BENS E SERVIÇOS** | **(2.923.028,80)** | **(849.794,57)** |
| CUSTOS DOS BENS E SERVIÇOS DA ATIVIDADE GERAL | | |
| (-) Custos dos Serviços Prestados | (2.923.028,80) | (849.794,57) |
| **DESPESAS OPERACIONAIS** | **(1.050.036,28)** | **(594.565,48)** |
| DESPESAS OPERACIONAIS DA ATIVIDADE GERAL | | |
| (-) Ordenado,Salários,Gratificações e Outras Remun | (186.669,72) | (153.210,31) |
| (-) Outros Gastos com Pessoal | (17.550,58) | (9.355,54) |
| (-) Serviços Prestados Por Pessoa Física e Jurídic | (186.544,72) | (193.495,42) |
| (-) Encargos Sociais - Previdencia Social (INSS) | (85.982,23) | (13.722,81) |
| (-) Encargos Sociais - FGTS | (25.906,58) | (17.131,73) |
| (-) Demais Impostos e Taxas | (240.624,05) | (27.215,51) |
| (-) Aluguéis | (118.000,00) | (42.311,60) |
| (-) Multas | (70,70) | 0,00 |
| (-) Encargos de Depreciação | (39.328,20) | (42.769,67) |
| (-) Provisao de Férias | (86.817,05) | (26.862,34) |
| (-) Provisao de 13º Salários | (35.042,12) | (20.596,53) |
| (-) Despesas com Energia Elétrica | (6.059,61) | (20.025,91) |
| (-) Despesas com Água e Esgoto | (641,32) | (2.253,79) |
| (-) Despesas com Telefone e Internet | (10.307,86) | (8.419,53) |
| (-) Despesas com Seguros | (10.491,54) | (17.194,79) |
| **OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS** | **(694.683,75)** | **(213.241,29)** |
| OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS DA TIVIDADE GERAL | | |
| (-) Juros, Taxas e Outras Despesas Financeiras | (31.284,87) | (2.918,74) |
| (-) Demais Despesas Operacionais Não Calssificadas | (663.398,88) | (210.322,55) |
| **RESULTADO OPERACIONAL** | **408.663,36** | **2.831.683,79** |
| **RESULTADO LIQUIDO ANTES DO IRPJ E CSLL** | **408.663,36** | **2.831.683,79** |
| **RESULTADO DO EXERCÍCIO** | **408.663,36** | **2.831.683,79** |
| **LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO** | 408.663,36 | 2.831.683,79 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2024

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

## DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

| Histórico | CAPITAL SOCIAL REALIZADO | RESERVA LEGAL | LUCROS E/OU PREJUÍZOS ACUMULAD | Total |
|---|---|---|---|---|
| Saldo em 31/12/2023 | 400.000,00 | 2.802.679,77 | 0,00 | 3.202.679,77 |
| Efeitos da mudança de critérios contábei | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Retificação de erros de exercícios anter | 0,00 | 0,00 | 8.128,63 | 8.128,63 |
| Capital Integralizado por Subscrição | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Capital Integralizado c/ Lucros e Reserv | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Lucros e/ou Prejuízos do Exercício | 0,00 | 0,00 | 408.663,36 | 408.663,36 |
| Reservas de Capital | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Reservas de Lucros | 0,00 | (2.722.679,77) | 2.722.679,77 | 0,00 |
| Lucros Distribuidos | 0,00 | 0,00 | (88.052,60) | (88.052,60) |
| Ajuste de Avaliação Patrimonial | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Saldo em 31/12/2024 | 400.000,00 | 80.000,00 | 3.051.419,16 | 3.531.419,16 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilida de e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas e mitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, a provada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto in formações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão repre sentadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2024

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Realizado em 31 de Dezembro de 2024

Folha: 0005
Número livro: 0002

## DEMONSTRAÇÃO DOS LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS

| Discriminação | Valor |
|---|---|
| **LUCROS/PREJUÍZOS** | |
| Saldo Anterior de Lucros Acumulados | 0,00 |
| Ajustes Credores de Períodos-base Anteriores | 8.128,63 |
| Reversão de Reservas | 2.722.679,77 |
| Outros Recursos | 0,00 |
| Lucro Líquido do Ano | 408.663,36 |
| (-)Saldo Anterior de Prejuízo Acumulados | 0,00 |
| (-)Ajustes Devedores de Períodos-base Anteriores | 0,00 |
| (-)Prejuízo Líquido do Ano | 0,00 |
| TOTAL | 3.139.471,76 |
| **DESTINAÇÕES** | |
| Transferências para Reservas | 0,00 |
| Dividendos ou Lucros Distribuídos, Pagos ou Creditados | (88.052,60) |
| Parcela dos Lucros Incorporados ao Capital | 0,00 |
| Outras Destinações | 0,00 |
| TOTAL | (88.052,60) |
| LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS | 3.051.419,16 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2024

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

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

| | |
|---|---|
| **ATIVIDADES OPERACIONAIS** | |
| Valores Recebidos de Clientes | 4.536.599,84 |
| (-) Valores pagos a fornecedores | (291.286,61) |
| (-) Valores pagos a empregados | (463.631,19) |
| CAIXA GERADO PELAS OPERAÇÕES | 3.781.682,04 |
| (-) Tributos pagos | (255.136,42) |
| FLUXO DE CAIXA ANTES DE ITENS EXTRAORDINÁRIOS | 3.526.545,62 |
| Recebimento por indenização de seguros | 0,00 |
| Recebimentos de Duplicatas Descontadas | 0,00 |
| Outros recebimentos líquidos | 0,00 |
| (-) Outros Pagamentos líquidos | (3.178.614,03) |
| CAIXA LÍQUIDO PROVENIENTE DAS ATIVIDADES OPERACIONAIS | 347.931,59 |
| **ATIVIDADES DE INVESTIMENTO** | |
| (-) Compras de imobilizado | 0,00 |
| (-) Aquisição de ações/cotas | 0,00 |
| Recebimentos por vendas de ativos permanentes | 0,00 |
| Juros recebidos de empréstimos | 0,00 |
| CAIXA LÍQUIDO USADO NAS ATIVIDADES DE INVESTIMENTOS | 0,00 |
| **ATIVIDADES DE FINANCIAMENTO** | |
| Integralização de capital | 0,00 |
| (-) Pagamentos de lucros e dividendos | (88.052,60) |
| Empréstimos tomados | 0,00 |
| (-) Pagamentos de empréstimos/Debêntures | 0,00 |
| CAIXA LÍQUIDO GERADO PELAS ATIVIDADES DE FINANCIAMENTOS | (88.052,60) |
| Aumento nas Disponibilidades | 259.878,99 |
| DISPONIBILIDADES - NO INÍCIO DO PERÍODO | 211.957,56 |
| DISPONIBILIDADES - NO FINAL DO PERÍODO | 471.836,55 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2024

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

## COEFICIENTES DE ANÁLISES EM 31/12/2024

| Coeficiente | Fórmula | Valor | Resultado |
|---|---|---|---|
| **Índice de Liquidez Geral** | Ativo Circulante + Realizável Longo Prazo | 5.025.740,98 + 53.144,75 | 2,63 |
| | Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante | 1.709.395,98 + 221.059,24 | |
| **Índice de Liquidez Corrente** | Ativo Circulante | 5.025.740,98 | 2,94 |
| | Passivo Circulante | 1.709.395,98 | |
| **Índice de Liquidez Seca** | Ativo Circulante - Estoque | 5.025.740,98 - 2.883.936,41 | 1,25 |
| | Passivo Circulante | 1.709.395,98 | |
| **Índice de Liquidez Imediata** | Disponível | 471.836,55 | 0,28 |
| | Passivo Circulante | 1.709.395,98 | |
| **Índice de Liquidez de Recursos Próprios** | Ativo Circulante - Passivo Circulante | 5.025.740,98 - 1.709.395,98 | 0,94 |
| | Patrimônio Líquido | 3.531.419,16 | |
| **Índice de Solvência Geral** | Ativo | 5.461.874,38 | 2,83 |
| | Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante | 1.709.395,98 + 221.059,24 | |
| **Grau de Endividamento** | Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante | 1.709.395,98 + 221.059,24 | 0,35 |
| | Ativo | 5.461.874,38 | |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional
brasileira.

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

# NOTAS EXPLICATIVAS ÀS DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS

## 1) CONTEXTO OPERACIONAL

### a) Atividades

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** é uma empresa individual de responsabilidade Limitada, com sede na Avenida Ramos Ferreira, Nº 914, Bairro Centro, CEP 69.010-120, Município de Manaus/AM, devidamente cadastrada no CNPJ/MF sob nº 09.199.109/0001-74

Atuando com atividade operacional preponderante de Serviços alimentação para eventos e recepções – bufê, conforme CNAE 5620-1/02.

### b) Regime Tributário

A empresa enquadra-se no regime de tributação na modalidade do Lucro Presumido com base no regime de competência, obedecendo aos preceitos da Instrução Normativa da Secretaria da Receita Federal (IN SRF) 104/98.

## 2) APRESENTAÇÃO DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

## 3) PRINCIPAIS PRÁTICAS CONTÁBEIS

### 1 Disponibilidades

Compreendem os saldos de caixa, bancos e as aplicações financeiras de liquidez imediata.

### 2 Créditos

Os adiantamentos a terceiros decorrentes de empréstimos realizados à pessoas jurídicas e físicas.
A conta de duplicatas a receber correspondem aos valores a receber de clientes pela serviços no decurso normal da atividade da empresa. Se o prazo de recebimento é equivalente a um ano ou menos, as contas a receber são classificadas no ativo circulante. Caso contrário, estão apresentadas no ativo não circulante. As contas a receber de clientes são registradas inicialmente a valor justo e subsequentemente mensurados pelo custo amortizado, deduzidos de provisão para créditos de liquidação duvidosa ("PCLD").

Outros créditos do ativo circulante e não circulante, são registros tendo por base as condições contratuais:

- Outros Juros a Receber: Os demais créditos a receber são representados principalmente por: Juros a apropriar decorrentes da contratação de parcelamentos simplificados sem anistia, de obrigações fiscais junto à Receita Federal do Brasil.

### 3 Estoques

Os estoques são avaliados com base no custo histórico de aquisição e produção, acrescido de gastos relativos a transportes, armazenagens e impostos não recuperáveis, de acordo com o livro de inventário, no fim do período de apuração.

### 4 Imobilizado

O imobilizado e registrado pelo custo de aquisição e formação. A depreciação do ativo imobilizado é registrada pelo método linear às taxas fixadas em função da estimativa de vida útil dos bens, sendo: veículos 25%, máquinas e equipamentos 10%, móveis e utensílios 10% , computadores e periféricos 20% e instalações 10% .

### 5 Benefícios e Encargos Sociais

Representado, substancialmente, pelos valores relativos às férias devidas aos funcionários que estão provisionadas proporcionalmente ao período aquisitivo e incluem os correspondentes encargos sociais, bem como por saldos de valores a pagar a funcionários e/ou terceiros advindos da apropriação mensal da folha de pagamentos. Como encargos sociais, são reconhecidas as contribuições sobre a folha de pagamentos de funcionários e terceiros (INSS e FGTS).

**6 Obrigações com Fornecedores**

São obrigações a pagar por bens ou serviços que foram adquiridos de fornecedores nacionais e do exterior, no curso normal dos negócios, demonstrados pelos valores conhecidos ou calculáveis, acrescidos, quando aplicável, dos valores correspondentes a encargos, variações monetárias e/ou cambiais incorridos até a data do balanço, sendo classificadas como Passivo Circulante uma vez que a liquidação é de curto prazo.

**7 Contas a Pagar**

O saldo de adiantamentos de clientes representa valores recebidos antecipadamente pela empresa por produtos ou serviços ainda não entregues. Esse montante é reconhecido como um passivo até a conclusão da transação. Durante o período analisado, o saldo foi influenciado por novos recebimentos, compensações e ajustes contábeis. A administração monitora esses valores para assegurar conformidade e transparência na prestação de serviços e demonstrações financeiras

**8 Empréstimos e financiamentos**

Os empréstimos e financiamentos estão registrados tendo por base as condições contratuais e considerando os encargos e variações monetárias, quando aplicáveis, incorridas até a data do fechamento do balanço patrimonial.
Qualquer diferença entre os valores captados (líquidos dos custos das transações) e o valor de liquidação é reconhecida na demonstração do resultado durante o período em que os empréstimos estejam em aberto, utilizando o método da taxa efetiva de juros, apropriados em função do prazo decorrido do contrato.

**9 Obrigações Fiscais (Impostos e Contribuições)**

Representado por valores a serem recolhidos às Administrações Tributárias Municipais, Estaduais e Federais, apurados segundo a legislação aplicável, e correspondem aos tributos sobre as receitas (SIMPLES NACIONAL/ISS).

A conta de impostos parcelados a recolher, registra os contratos de parcelamentos simplificados não previdenciários junta a Receita Federal do Brasil, conforme os recibos de confirmação e consolidação.
O valor de cada prestação mensal, por ocasião do pagamento, sofre acréscimo de juros equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia (Selic) para títulos federais, acumulada mensalmente, calculados a partir da data do deferimento até o mês anterior ao do pagamento, e de 1% (um por cento) relativamente ao mês em que o pagamento estiver sendo efetuado. (artigo 13 da lei 10.522, de 19 de julho de 2002).

**10 Provisão de Férias**

Os valores relativos a férias devidas aos empregados (inclusive os cedidos) estão provisionados proporcionalmente ao período aquisitivo.

**11 Patrimônio Líquido**

O patrimônio líquido é apresentado em valores atualizados, acrescido dos ajustes de avaliação patrimonial considerados, enquanto não computados no resultado do exercício em obediência ao regime de competência, as contrapartidas de aumentos ou diminuições de valor atribuído a elementos do ativo e do passivo, em decorrência da sua avaliação e preço de mercado, que compreende:

**Capital Social** da empresa é de R$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais) representado por 400 (quatrocentas) quotas de capital, no valor nominal de R$ 1.000,00 (hum mil real cada quota), estando subscrito e integralizado pelos sócios quotistas.

**Reservas**, que se referem a conta de reservas de lucros, registrando:

• **Reserva legal**, destinados futuramente ao aumento de capital social, distribuição ao sócio ou para contingência de resultados negativos é de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

• **Lucros Acumulados**, evidenciando um valor de R$ 3.051.419,16 (três milhões, cinquenta e um mil, quatrocentos e dezenove mil e dezesseis centavos) refere-se aos resultados positivos apurados pela entidade em períodos anteriores e que ainda não foram distribuídos ou alocados a reservas específicas. Esse montante compõe o patrimônio líquido e pode ser destinado conforme deliberação dos acionistas, respeitando as diretrizes normativas e estratégicas da empresa.

**12 Resultado do Exercício**

A conta de Resultado do Exercício apresentou lucros operacionais na importância de R$ 408.663,36 (quatrocentos e oito mil, seiscentos e sessenta e três reais e trinta e seis centavos), já deduzidos dos impostos e contribuições incidentes.

**13 Apuração do Resultado**

As Receitas, Custos e Despesas operacionais, seguem o regime de competência para apropriação no sistema de resultado.

Manaus, 31 de dezembro de 2024.

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. No CRC – AM sob o No. 0157790/O-2
CPF: 748546312-87

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2025.05.06 10:51:21 -04'00'

**SICOOB**
**SISTEMA DE COOPERATIVAS DE CRÉDITO DO BRASIL**
**PLATAFORMA DE SERVIÇOS FINANCEIROS DO SICOOB - SISBR**

17/10/2023 **EXTRATO CONTA CORRENTE** 12:34:45

**COOP.:** 3315-4 / SICOOB AMAZONIA
**CONTA:** 28.509-9 / CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA
**PERÍODO:** 14/10/2023 - 17/10/2023

**HISTÓRICO DE MOVIMENTAÇÃO**

| DATA | HISTÓRICO | VALOR |
|---|---|---|
| 13/10 | SALDO ANTERIOR | 26.124,30 C |
| 13/10 | SALDO BLOQ.ANTERIOR | 0,00* |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.713.672-**<br>Feira<br>DOC.: Pix | 50,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>34.253.321 0001-10<br>DOC.: Pix | 75,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.427.492-**<br>DOC.: Pix | 420,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.150.882-**<br>DOC.: Pix | 150,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.021.862-**<br>UBER<br>DOC.: Pix | 40,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.394.352-**<br>DOC.: Pix | 90,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.805.672-**<br>DOC.: Pix | 7.668,00 D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.606.012-**<br>DOC.: Pix | 288,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.713.672-**<br>DOC.: Pix | 180,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>24.603.833 0001-05<br>DOC.: Pix | 1.340,00 D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF | 124,96D |

| | | |
|---|---|---|
| | Pagamento Pix<br>00.394.460 0058-87<br>DOC.: Pix | |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>49.648.302 0001-60<br>DOC.: Pix | 3.619,00 D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.198.562-**<br>Servicos de Garcon<br>DOC.: Pix | 720,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.971.017-**<br>DOC.: Pix | 350,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>49.648.302 0001-60<br>DOC.: Pix | 557,47D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.713.672-**<br>DOC.: Pix | 100,00D |
| | *SALDO DO DIA* | 10.351,87 C |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.034.802-**<br>Servico de Garcon<br>DOC.: Pix | 120,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.604.832-**<br>Servicos de Garcon<br>DOC.: Pix | 390,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>33.489.569 0001-11<br>DOC.: Pix | 240,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.021.862-**<br>Vale transporte Berg<br>DOC.: Pix | 30,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.925.768-**<br>Frutas<br>DOC.: Pix | 700,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.303.022-**<br>DOC.: Pix | 600,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.357.742-**<br>DOC.: Pix | 144,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.305.712-**<br>PIAFF<br>DOC.: Pix | 1.500,00 D |

| | | |
|---|---|---|
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.967.112-**<br>Polpa de Frutas<br>DOC.: Pix | 736,00D |
| | *SALDO DO DIA* | 5.891,87 C |

**RESUMO**

| | |
|---|---|
| SALDO EM C.CORRENTE(+): | 5.891,87C |
| LIMITE CHEQUE ESPECIAL EMPRESARIAL (+): | 5.000,00C |
| SALDO DISPONÍVEL(=): | 10.891,87C |
| SALDO BLOQ.C.CORRENTE: | 0,00* |
| VENCIMENTO CHEQUE ESPECIAL EMPRESARIAL: | 26/11/2023 |
| TAXA CHEQUE ESPECIAL EMPRESARIAL (a.m.): | 9,99% |
| CUSTO EFETIVO TOTAL (a.m.): | 10,49% |
| CUSTO EFETIVO TOTAL (a.a.): | 236,70% |
| PREVISÃO CPMF: | 0,00D |
| PREVISÃO IOF: | 0,00D |
| PREVISÃO ENCARGOS: | 0,00D |
| PREVISÃO TARIFAS: | 85,00D |
| SALDO EM CONTA CAPITAL: | 2.000,00C |

**LANÇAMENTOS FUTUROS**

| DATA | HISTÓRICO | VALOR |
|---|---|---|
| 20/10/23 | DÉB. CONV. SEGUROS<br>DOC.: SICOOB SEG | 18,57D |
| 20/10/23 | DÉB. CONV. SEGUROS<br>DOC.: SICOOB SEG | 32,56D |
| 20/10/23 | DEB PAGTO SALARIO<br>DOC.: 9502525 | 3.400,00 D |

**000 EXTRATOS EMITIDOS ATÉ 13/10/2023**

OUVIDORIA SICOOB: *0800 725 0996*

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

Manaus-AM, 09 de Abril de 2026.

# CARTA DE PREPOSTO

Venho por meio desta, informar-lhes que Eu **PATRÍCIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**, brasileira, casada, empresária, RG nº 1191462-0/SSPAM, CPF nº 590.020.182-15, residente a Av. Getúlio Vargas nº 671, Apto 72, Edifício João Paulo II, Centro, Manaus-AM, CEP 69.020-010, sou Proprietária e portanto Representante Legal da empresa **CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, CNPJ nº 09.199.109/0001-74, situada na Av. Ramos Ferreira nº 190, centro, Manaus-AM, CEP 69.010-120. Sendo assim, segue anexo a documentação comprobatória e meus contatos são o e-mail: patriciabrelaz@gmail.com e fone: 92-99112-4401.

Atenciosamente,

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.05.11 13:50:37-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

---

PATRÍCIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
CPF nº 590.020.182-15

# REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

## CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

| NÚMERO DE INSCRIÇÃO | COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL | DATA DE ABERTURA |
|---|---|---|
| **09.199.109/0001-74**<br>**MATRIZ** | | **05/11/2007** |

NOME EMPRESARIAL
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**

| TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) | PORTE |
|---|---|
| **CONTEMPORANEO BUFFET E EVENTOS** | **ME** |

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL
**56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê**

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS
**47.23-7-00 - Comércio varejista de bebidas**
**82.30-0-01 - Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas**
**93.19-1-01 - Produção e promoção de eventos esportivos**

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

| LOGRADOURO | NÚMERO | COMPLEMENTO |
|---|---|---|
| **AV RAMOS FERREIRA** | **914** | ******** |

| CEP | BAIRRO/DISTRITO | MUNICÍPIO | UF |
|---|---|---|---|
| **69.010-120** | **CENTRO** | **MANAUS** | **AM** |

| ENDEREÇO ELETRÔNICO | TELEFONE |
|---|---|
| **CAPITALCONTABILIDADEX@GMAIL.COM** | **(92) 9355-7843** |

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)
*****

| SITUAÇÃO CADASTRAL | DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL |
|---|---|
| **ATIVA** | **09/03/2021** |

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

| SITUAÇÃO ESPECIAL | DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL |
|---|---|
| ******** | ******** |

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

Emitido no dia **21/01/2022** às **09:29:41** (data e hora de Brasília). Página: **1/1**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 37

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

**CARTÃO DE INSCRIÇÃO DO CONTRIBUINTE**

| INSCRIÇÃO | C.N.P.J | VIA |
|---|---|---|
| 05.360.525-0 | 09.199.109/0001-74 | 10 |

RAZÃO OU DENOMINAÇÃO SOCIAL
CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

NOME FANTASIA
CONTEMPORANEO BUFFET E EVENTOS

| REGIME | CADASTRAMENTO | EMISSÃO | VALIDADE |
|---|---|---|---|
| Simples | 07/10/2014 | 25/09/2023 | 25/09/2025 |

**APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA NA AQUISIÇÃO DE MERCADORIAS**

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO
AVE RAMOS FERREIRA, NRO 914, CENTRO, MANAUS - AM CEP 69.010-120

ATIVIDADE ECONÔMICA NA SEFAZ
5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê, desde 07/10/2014.

OBSERVAÇÃO
Optante do Simples Nacional

CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO
001695648954755


REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DOS TRANSPORTES
SECRETARIA NACIONAL DE TRÂNSITO

CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO / DRIVER LICENSE / PERMISO DE CONDUCCIÓN

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
276439000

2 e 1 NOME E SOBRENOME: PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
1ª HABILITAÇÃO: 07/03/2002
3 DATA, LOCAL E UF DE NASCIMENTO: 19/07/1976, PARINTINS, AM
4a DATA EMISSÃO: 27/02/2024
4b VALIDADE: 20/09/2033
ACC
D
4c DOC IDENTIDADE / ÓRG EMISSOR / UF: 11914602 SSP AM
4d CPF: 590.020.182-15
5 Nº REGISTRO: 02315859901
9 CAT HAB: B
NACIONALIDADE: BRASILEIRO
FILIAÇÃO: NELSON BRELZ FERREIRA
SINAMOR VALENTE FERREIRA
7 ASSINATURA DO PORTADOR


| | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|---|---|---|---|
| ACC | | | | |
| A | | | | |
| A1 | | | | |
| B | | | 20/09/2033 | |
| B1 | | | | |
| C | | | | |
| C1 | | | | |

| | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|---|---|---|---|
| D | | | | |
| D1 | | | | |
| BE | | | | |
| CE | | | | |
| C1E | | | | |
| DE | | | | |
| D1E | | | | |

12 OBSERVAÇÕES

ASSINADO DIGITALMENTE
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO
94556055586
AM041380223

LOCAL: PARINTINS, AM

276439000

AMAZONAS


2 e 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 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 / Categoria de Permisos de Conducir – Nacionalidade / Nationality / Nacionalidad – Filiação / Filiation / Filiación – 12. Observações / Observations / Observaciones - Local / Place / Lugar

I<BRA023158599<013<<<<<<<<<<<<
7607198F3309209BRA<<<<<<<<<<<8
PATRICIA<<VALEN<FERREIRA<BRAGA

**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

**AMAZONAS ENERGIA**
AV DJALMA BATISTA, 4.400 - UNIDADE 2 - FLORES - MANAUS
CNPJ: 02.341.467/0001-20 IE: 42156092
**Atendimento: 0800 701 3001 www.amazonasenergia.com**
**Ouvidoria: 0800 095 1247 (08 às 18h/Dias úteis)**
Visualizado em: 09/04/2026 às 16:20:34

# VIA PARA PAGAMENTO

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
CD ED JOAO PAULO II, 671, AP-72
CENTRO
69.020-010 - MANAUS - AM

| Código Único | Mês Faturado | Nota Fiscal | Data Emissão |
|---|---|---|---|
| **0289705-9** | **03/2026** | **114233039** | **25/03/2026** |

**Consulte pela Chave de Acesso em:** https://dfe-portal.svrs.rs.gov.br/NF3E/Consulta
**Chave de acesso:** 1326 0302 3414 6700 0120 6600 1114 2330 3910 4233 0390

| | Medidor | Leit. Atual | Leit. Anterior | Constante Fatur. | NPL | Cons. Medido | Cons. Faturado |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Consumo** | 11601469 | 20147 | 19655 | 1,00000 | 5 | 492 | 492 |

**Período de Consumo:** 24/02/2026 a 26/03/2026

| Itens Faturados | Tar. sem Impostos | Valor |
|---|---|---|
| Consumo 492 kWh a 0,843040 | 0,843040 | 414,77 |
| Contribuição de Iluminação Pública (COSIP) | | 32,00 |

| Descrição da Grandeza | Leit. Atual | Leit. Anterior | Constante | Registrado |
|---|---|---|---|---|
| En Ativa F-Pta | 0,00 | 0,00 | 0,00000 | 0 |

| Base de Cálculo | Alíquota | Valor do ICMS | Vencimento | Valor a Pagar |
|---|---|---|---|---|
| (*) | (*) | (*) | **14/05/2026** | **R$ 446,77** |

(*) ICMS, quando aplicável foi recolhido por ST - Substituição Tributária. Lei Nº. 217/2021.

recorte aqui

**AMAZONAS ENERGIA**
AV DJALMA BATISTA, 4.400 - UNIDADE 2 - FLORES - MANAUS
CNPJ: 02.341.467/0001-20 IE: 42156092
**Atendimento: 0800 701 3001 www.amazonasenergia.com**
**Ouvidoria: 0800 095 1247 (08 às 18h/Dias úteis)**
Visualizado em: 09/04/2026 às 16:20:34

| UC | Mês/Ano | FD | Vencimento | Valor |
|---|---|---|---|---|
| 0289705-9 | 03/2026 | 0 | 14/05/2026 | R$ 446,77 |

**001-9** **00190.00009 03351.152008 49233.539177 4 14460000044677**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Agência Recebedora<br>**PAGAVEL EM QUALQUER BANCO DA COMPENSACAO INTEGRADA** | | | | | Vencimento<br>**14/05/2026** |
| Beneficiário<br>**AMAZONAS ENERGIA - CNPJ: 02.341.467/0001-20** | | | | | Agência/Cód. Beneficiário<br>**3064/3351152-7** |
| Data Documento<br>**25/03/2026** | Nº Documento<br>**114233039** | Espécie<br>**DM** | Aceite<br>**N** | Data Processamento<br>**25/03/2026** | Nosso Número<br>**33511520049233539** |
| Uso do Banco | Carteira<br>**17** | Espécie<br>**R$** | Quantidade | Valor | (=) Valor Documento<br>**446,77** |

Informações de responsabilidade do beneficiário.
Pagável em todas as instituições bancárias.
Em caso de atraso, multas, juros e correção serão cobrados na próxima fatura.

(-) Desconto Abatimento
(-) Outras Deduções
(+) Multa
(+) Outros acrésimos
(=) Valor cobrado

Nome Pagador / Endereço
PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
CD ED JOAO PAULO II, 671, AP-72 CENTRO - 69.020-010 - MANAUS - AM

Pague através do PIX.
É mais facilidade para você.

Para realizar o pagamento, utilize o QR CODE abaixo.

**Autenticação - Ficha de Compensação**

# CONTRATO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL NÃO RESIDENCIAL

As partes abaixo qualificadas:

**LOCADOR: RÁDIO RIO MAR LTDA**., inscrita no CGC nº 04.364.659/0001-88, empresa com sede nesta cidade, sito à Rua José Clemente, 500 – centro, nesta cidade de Manaus –AM, neste ato representada na forma de seus atos constitutivos pelo sócio **LUIZ SOARES VIEIRA,** brasileiro, solteiro, nascido em 02.05.1937, residente e domiciliado nesta cidade de Manaus, portador da carteira de identidade n° 864.464, expedida pela SSP/PR em 24.05.1971 e CPF nº 022.739.429-15.

**LOCATÁRIO: CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA,** pessoa jurídica de direito privado unipessoal, com sede à Avenida Ramos Ferreira – 914 – Bairro Centro – CEP: 69.010-120, nesta cidade e comarca de Manaus-AM, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº 09.199.109/0001-74, neste ato representada por sua proprietária e única sócia, pela Sra. **PATRÍCIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**, brasileira, casada, empresária, inscrita no CPF sob o nº 590.020.182-15, portadora da CNH nº 02315859901 e RG nº 11914602 - SSP/AM, residente e domiciliada à Rua Alcides Seixas – Conjunto Vitória Régia – nº 190 – Bairro Vitória Régia – CEP: 69.151-718 – Parintins-AM.

**FIADOR(A): SINAMOR VALENTE FERREIRA**, brasileira, natural de Parintins-AM, viúva, inscrita no CPF sob o nº 177.156.012-68, portadora do RG nº 516.207 – SSP/AM, residente e domiciliada à residente e domiciliada à Rua Alcides Seixas – Conjunto Vitória Régia – nº 190 – Bairro Vitória Régia – CEP: 69.151-718 – Parintins-AM.

Firmam entre si o presente **CONTRATO DE LOCAÇÃO NÃO RESIDENCIAL**, mediante as cláusulas e condições seguintes, considerando que a presente locação, na forma **não-residencial**, estará sujeita ao Regime do Código Civil Brasileiro e à Lei nº 8.245\91, ficando assegurado ao Locador todos os direitos e vantagens conferidas pela legislação que vier a ser promulgada durante a locação;

1) **Objeto e prazo da locação**. O prazo de locação é de 05 (cinco) anos, a iniciar-se em 01/04/2023, com término 31/03/2028 e tem, como objeto**, o Imóvel situado na Rua José Clemente, 500- Sobre A Térreo do Edifício Rio Mar, centro, nesta cidade de Manaus-AM,** com finalidade de fornecimento de serviços para eventos e festas, recepções, buffet, comércio varejista de bebidas.

2) O aluguel, a ser pago **impreterivelmente na data do vencimento**, a saber, **todo dia 1º (primeiro) de cada mês, corresponderá exatamente à incidência no próprio mês em curso,** fica assim estabelecido, em relação aos valores:

a) No primeiro ano de vigência da locação, os valores mensais ajustados correspondem a R$ 12.000,00 (doze mil reais).
b) No segundo ano de vigência da locação, os valores mensais ajustados correspondem a R$ 13.000,00 (treze mil reais).
c) No terceiro ano de vigência da locação, os valores mensais ajustados correspondem a R$ 14.000,00 (quatorze mil reais).
d) No quarto ano de vigência da locação, os valores mensais ajustados correspondem a R$ 15.000,00 (quinze mil reais).
e) No quinto ano de vigência da locação, os valores mensais ajustados correspondem a R$ 16.000,00 (dezesseis mil reais).

3) Fica convencionado que o Locatário deverá fazer o pagamento dos aluguéis mensais pontualmente até o dia 1º (primeiro) de cada mês seguinte, ficando esclarecido que, passado este prazo, incorrerá em mora, estando sujeito às penas impostas neste contrato; e, após o dia 06 (seis) do mês seguinte ao vencido, o Locador poderá enviar o(s) recibo(s) de aluguéis

e encargos da locação para cobrança através de advogado, mesmo que a cobrança seja realizada extrajudicialmente.

a) Obriga-se o Locatário, além do pagamento do aluguel, a satisfazer o pagamento dos consumos próprios do imóvel (água e energia elétrica), seguro contra incêndio e IPTU, bem como todos os demais tributos municipais que recaiam sobre o imóvel locado, obrigando-se a comprová-los quando solicitado.

b) A falta de pagamento dos encargos acima, nas épocas próprias, IMPLICARÁ no pedido de corte pela LOCADORA, e/ou por seu procurador legalmente constituído (s) às repartições competentes, devendo somente ser religados após o ressarcimento pelo (a) LOCATÁRIO (a) de todas as despesas, conforme forem apuradas.

c) Além do aluguel, cabem ao locatário, os pagamentos das despesas de conservação e manutenção do prédio, IPTU, seguro e suas respectivas majorações ou multas que incidam ou venham a incidir sobre o imóvel, decorrentes da utilização do imóvel.

d) Na hipótese de mora, atraso ou inadimplemento, a LOCADORA fica ainda autorizada, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, a cobrar multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor principal, com posterior acréscimo dos demais encargos, atualizações e honorários advocatícios, tudo conforme cláusula 3ª do presente instrumento particular de locação comercial, critério a ser observado ao longo de todo o período de vigência.

e) E ainda, no caso de cobrança judicial, pagará o Locatário também as custas decorrentes e os honorários advocatícios, na ordem de 20% sobre o valor atualizado do débito, abrangido pelos encargos, multas, juros (1% a.m) e atualizações monetárias.

4) A rádio Rio Mar Ltda., ora LOCADORA, não se responsabiliza por qualquer roubo ou furto ocorrido no imóvel ora locado, recomendando sejam protegidos os bens do locatário, junto à uma companhia de seguros.

5) O Locatário destina o imóvel para fins exclusivamente comerciais, não podendo exercer ramo, que não seja o de sua atividade-fim, ligada ao setor de fornecimento de serviços para eventos e festas, recepções, buffet, comércio varejista de bebidas.

6) Toda e qualquer benfeitoria autorizada pelo LOCADOR, ainda que útil e necessária, ficará automaticamente incorporada ao imóvel, no caso de qualquer obra, reforma ou adaptação, devidamente autorizada, o imóvel deverá ser restituído em seu estado integral, renunciando o locatário à exigência de qualquer indenização.

7) O Locatário declara ter procedido à vistoria do imóvel locado, recebendo-o no estado em que se encontra, ressaltando-se que as obras de pintura e reformas, bem como manutenção e ou conserto das instalações elétricas e hidráulicas e ainda, a ordenação às perfeitas condições de uso e funcionamento do imóvel, ficam a cargo exclusivo do locatário, juntamente com o prazo de 45 (quarenta e cinco) dias de carência, para que tais obras possam ser concluídas e viabilizem o início das atividades em 01/04/23, podendo nova vistoria ser feita pelo locador, para apurar o resultado das obras e constatação quanto ao estado do imóvel, após o início das atividades.

8) O locatário, a partir do ingresso no imóvel e, feitas as reformas necessárias, em perfeito estado de uso e conservação, limpo, pintado, com os aparelhos e instalações elétricas, sanitárias e hidráulicas em perfeitas condições de uso e funcionamento, e com todos os encargos de sua incumbência, devidamente pagos, obriga-se:

Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014437 / pg. 42

a) manter o objeto da locação no mais perfeito estado de conservação e limpeza, para assim restituí-lo à Locadora, quando finda ou rescindida a locação, correndo por sua conta exclusiva, todas as despesas necessárias para esse fim, notadamente, as que se referem à conservação de pinturas, portas comuns, fechaduras, trincos, puxadores, vitrais e vidraças, lustres, instalações elétricas, torneiras, aparelhos sanitários e quaisquer outras, inclusive obrigando-se a pintá-lo novamente em sua desocupação.

b) não transferir este contrato, não sublocar, não ceder ou emprestar, sob qualquer pretexto e de igual forma alterar a destinação da locação, não constituindo o decurso do tempo, por si só, na demora da locadora em reprimir a infração, assentimento à mesma;

c) encaminhar ao Locador todas as notificações, avisos ou intimações dos poderes públicos que foram entregues no imóvel, sob pena de responder pelas multas, correção monetária e penalidades decorrentes do atraso no pagamento ou satisfação no cumprimento de determinações por aqueles poderes;

d) permitir ao Locador ou ao seu representante legal, que examinem ou vistoriem o imóvel sempre que for para tanto solicitado, permitir que interessados o visitem, bem como permitir vistorias para outras finalidades, como verificação de seu estado, inclusive por ocasião da devolução das chaves.

9) No caso de qualquer obra, reforma ou adaptação, devidamente autorizada pelo Locador, ficará a cargo do locatário e, às suas expensas, os consertos, reparos, pinturas e substituições necessárias à manutenção do imóvel, tudo para que, por ocasião da restituição, o seja de forma integral, bem como que os objetos eventualmente substituídos sejam repostos por outros de igual qualidade.

10) Findo o prazo deste contrato e, antes da entrega das chaves, o Locador fará nova vistoria no prédio locado, a fim de verificar são as mesmas ou melhores as condições em que fora recebido pelo Locatário, após a realização dos reparos. Neste último caso, verificando-se qualquer infração contratual ou, constatada na vistoria, a necessidade de algum outro conserto ou reparo, a entrega das chaves fica condicionada à comprovação da total reparação, com incidência de aluguéis, proporcionalmente ao período entre a vistoria e a efetiva entrega das chaves.

11) O presente contrato ficará rescindido de pleno direito, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

a) Violação dos medidores de água /luz, e/ou ligação clandestina quando constatados pelos órgãos competentes;

b) Incêndio ou acidentes que determine o impedimento do uso do imóvel;

c) Desapropriação do imóvel;

d) Infração de qualquer cláusula ou condições deste contrato, caso em que se opera a imediata rescisão, seguida das medidas para cobrança judicial, desocupação do imóvel (despejo) e demais encargos legais e contratuais.

e) Fica estipulada a multa de 5 (cinco) meses de aluguel vigente, na época da infração a quaisquer das cláusulas do presente contrato, com o que, a exigibilidade da multa será na forma integral, independentemente do temo já decorrido da locação.

12) A parte que desejar rescindir o presente contrato de locação deverá comunicar por escrito, no prazo máximo de 30 (trinta) dias antecedentes à rescisão, sem o que, não se considerará nenhuma rescisão sem essa formalidade.

13) **DO FIADOR**: O (s) Fiador (es) qualificados na primeira página deste contrato e que assina (m) como principal (ais) pagador (es) do locatário ( a), com ele solidariamente responsável (is) pelo pagamento dos aluguéis, acesórios da locação, multa, juros, correção monetária, custas judiciais e honorários do advogado do locador, e pelo fiel e exato cumprimento de todas as obrigações pactuadas neste contrato, não somente até o final de seu prazo, mas também até a liquidação integral de todo e qualquer débito e efetiva entrega das chaves, ainda que se verifique,independentemente da vontade da locadora após o término do prazo contratual, o (s) qual (is)renuncia(m) expressamente aos benefícios dos arts. 827,834,835,837 e 838 do Novo Código Civil (Lei nº 10.406/2002), e da Lei nº 8.009/90.

14) A obrigação assumida pelo (s) fiador (es), nesta cláusula, abrange todos os reajustamentos contratuais do aluguel, aumentos amigáveis e revisões amigáveis ou judiciais, independentemente da participação expressa do (s) fiador (es), em qualquer dos atos relativos a esses fatos.

15) O (a) LOCATÁRIO (a) se obriga a substituir ou indicar novo (s) fiador (es), sob pena de constituir infração ao contrato, sujeitando-se a rescisão do mesmo, desde que ocorra, a qualquer tempo, alguma das ipóteses previstas no art. 40 da Lei 12.112/2209.

16) A infração das obrigações previstas neste contrato, praticadas pelo locatário, serão consideradas de natureza grave, acarretando a rescisão contratual, com o conseqüente despejo e obrigatoriedade de imediata satisfação dos consectários contratuais e legais, sem prejuízo da cobrança de multa contratual, prevista na cláusula 3, alínea "*a*" e cláusula 11ª alínea "e".

a) O pagamento da multa não obsta a rescisão do contrato pela parte inocente, caso lhe convier.

17) Caso o objeto da locação vier a ser desapropriado pelos Pòderes Públicos, ficará o presente contrato, bem como o Locador, exonerado de todas e quaisquer responsabilidades decorrentes. Ocorrerá a rescisão deste contrato de pleno direito no caso de desapropriação, incêndio ou acidente que sujeite o imóvel locado às obras que importem na sua reconstrução total, ou que impeçam o uso do mesmo por mais de trinta dias;

18) O presente contrato não será renovado automaticamente, obrigando-se o Locatário, com a antecedência legal necessária, a renovar expressamente novo contrato, caso intente permanecer no imóvel após o término da presente locação, hipótese na qual serão ajustados novos termos contratuais, em torno dos valores, prazo, etc.

19) Na hipótese de o imóvel objeto da presente locação vir a ser devolvido pelo (a) LOCATÁRIO (a) durante o prazo estipulado para a duração do contrato qualquer que seja o motivo da devolução, salvo se decorrente de transferência pelo empregador, privado ou público para prestar serviço em outra localidade diversa daquela do início do contrato, e se notificar por escrito o locador com prazo de no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência, sujeita-se ao pagamento de multa calculada sobre o valor do aluguel e os acessórios da locação devidos no mês da desocupação, considerando-se a proporcionalidade entre o tempo decorrido e o faltante para o término do prazo estipulado neste instrumento, consoante a seguinte regra:

a) Valor do aluguel mais acessórios vigentes no mês da devolução;

b) Quantidade de meses faltantes para o término do prazo contratual;

c) Percentual da quantidade de meses faltantes à quantidade total dos meses do prazo estipulado;

20) O Locador e o Locatário se obrigam a respeitar o presente contrato em todas as suas cláusulas e condições, incorrendo a parte que infringir qualquer disposição contratual ou legal na multa igual a 05 (cinco) aluguéis, que será paga integralmente, qualquer que seja o tempo contratual decorrido, inclusive se verificada a prorrogação da vigência da locação.

21) Fica eleito o foro da cidade de Manaus para a solução de eventuais pendências decorrentes deste contrato, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja;

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente juntamente com as testemunhas.

Manaus, 08 de fevereiro de 2023.

9º TN

**LOCATÁRIA**

**CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA**

**CNPJ nº 09.199.109/0001-74**

**N.P PATRÍCIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**

**CPF: 023.158.599-01**

gov.br Documento assinado digitalmente
LUIZ SOARES VIEIRA
Data: 14/02/2023 12:44:18-0300
Verifique em https://verificador.iti.br

**LOCADORA**

**RÁDIO RIO MAR LTDA.**

**LUIZ SOARES VIEIRA**

9º TN

**FIADOR**

**SINAMOR VALENTE FERREIRA**

**CPF nº 177.156.012-68**

**Testemunha**

9º TABELIÃ DE NOTAS - CARTÓRIO ABREU
Bel.ª Ana de Fátima Abreu Chagas - Tabeliã - www.cartorioabreu.com.br
Rua Marciano Armond, nº 307 - Adrianópolis - Manaus-AM - www.cartorioabreu.com.br
Reconheço Por SEMELHANÇA a firma de SINAMOR VALENTE FERREIRA Dou Fé. Em Testemunho da Verdade. Data/Hora 14/02/2023 15:32:27 Emitido por ANDREYS FARIAS DA COSTA - ESCREVENTE
SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO - TJAM - N ECFIR00453172W9CV0LT47BEIN70 Valide o selo cidadao.portalseloam.com.br - Pago: R$ 5,87

9º TABELIONATO DE NOTAS
Andreys Farias da Costa
Escrevente Autorizado

**Testemunha**

9º TABELIÃ DE NOTAS - CARTÓRIO ABREU
Bel.ª Ana de Fátima Abreu Chagas - Tabeliã - www.cartorioabreu.com.br
Rua Marciano Armond, nº 307 - Adrianópolis - Manaus-AM - www.cartorioabreu.com.br
Reconheço Por SEMELHANÇA a firma de PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA Dou Fé. Em Testemunho da Verdade. Data/Hora 14/02/2023 15:32:53 Emitido por ANDREYS FARIAS DA COSTA - ESCREVENTE
SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO - TJAM - N ECFIR00453172WCO2U4EGI44F49 Valide o selo cidadao.portalseloam.com.br - Pago: R$ 5,87

9º TABELIONATO DE NOTAS
Andreys Farias da Costa
Escrevente Autorizado

# Carteira de Trabalho Digital

Data de emissão: 04/10/2021

## Dados Pessoais

Nome civil
**ALEXANDRE PENHA RAMIREZ**

| CPF | Sexo | Data de nascimento | Nacionalidade |
|---|---|---|---|
| **018.628.152-83** | **Masculino** | **16/03/1993** | **Brasileiro** |

Nome da mãe
**MARLENE PENHA SAMIAS**

## Contratos de trabalho

01/11/2022 - Aberto

Empregador
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ RAIZ: 09.199.109**

Estabelecimento
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ: 09.199.109/0001-74**
**AVENIDA RAMOS FERREIRA 914 69010120 CENTRO MANAUS AM**

Cargo
**513205 - COZINHEIRO**

CBO Cargo
**5132-05**

Função
**513205 - COZINHEIRO**

CBO Função
**5132-05**

Tipo de contrato
**Prazo indeterminado**

Salário contratual
**R$ 2.600,00 por mês**

Relação de trabalho
**Empregado**

Tipo de admissão
**Admissão**

Fonte da informação
**ESOCIAL**

**ANOTAÇÕES**



**Documento assinado digitalmente pela Dataprev em 18/03/2026.**
**Este documento somente é válido acompanhado de um documento de identificação oficial.**

## ANOTAÇÕES

03/11/2025 - Férias 03/11/2025 a 02/12/2025

01/09/2025 - Férias 01/09/2025 a 30/09/2025

01/08/2024 - Salário definido para R$ 2.600,00 Por mês , com efeito a partir de 01/06/2024

01/08/2024 a (atual) - CBO Função exercida 5132-05

01/08/2024 a (atual) - Função exercida de 513205 - COZINHEIRO

01/08/2024 a (atual) - Cargo exercido de 513205 - COZINHEIRO

01/08/2024 a (atual) - CBO Cargo exercido 5132-05

10/07/2024 - Férias 10/07/2024 a 08/08/2024

01/04/2024 - Salário definido para R$ 2.500,00 Por mês

01/01/2024 - Salário definido para R$ 1.412,00 Por mês

17/11/2023 - Salário definido para R$ 1.377,00 Por mês

17/11/2023 a 31/07/2024 - CBO Função exercida 5135-05

17/11/2023 a 31/07/2024 - Função exercida de AUXILIAR DE COZINHA

01/05/2023 - Salário definido para R$ 1.320,00 Por mês

01/11/2022 - Salário definido para R$ 1.303,00 Por mês

01/11/2022 - Tipo de contrato definido para Prazo indeterminado

01/11/2022 - Estabelecimento definido para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

01/11/2022 a 30/04/2023 - CBO Função exercida 5135-05

01/11/2022 a 30/04/2023 - Função exercida de AUXILIAR DE COZINHA

01/11/2022 a 31/07/2024 - Cargo exercido de AUXILIAR DE COZINHA

01/11/2022 - Relação de trabalho definida para Empregado

01/11/2022 a 31/07/2024 - CBO Cargo exercido 5135-05

01/11/2022 - Admissão




**Documento assinado digitalmente pela Dataprev em 18/03/2026.**
**Este documento somente é válido acompanhado de um documento de identificação oficial.**

# Carteira de Trabalho Digital

Data de emissão: 02/01/2024

## Dados Pessoais

Nome civil

**CAMILE DE FIGUEIREDO OLIVEIRA**

| CPF | Sexo | Data de nascimento | Nacionalidade |
|---|---|---|---|
| **037.465.702-55** | **Feminino** | **25/04/1994** | **Brasileira** |

Nome da mãe

**CRISTIANE RODRIGUES DE FIGUEIREDO**

## Contratos de trabalho

15/03/2025 - Aberto

Empregador

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ RAIZ: 09.199.109**

Estabelecimento

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ: 09.199.109/0001-74**
**AVENIDA RAMOS FERREIRA 914 69010120 CENTRO MANAUS AM**

Cargo
**513205 - COZINHEIRO**

CBO Cargo
**5132-05**

Função
**513205 - COZINHEIRO**

CBO Função
**5132-05**

Tipo de contrato
**Prazo indeterminado**

Salário contratual
**R$ 2.500,00 por mês**

Relação de trabalho
**Empregado**

Tipo de admissão
**Admissão**

Fonte da informação
**ESOCIAL**

### ANOTAÇÕES

13/06/2025 - Tipo de contrato definido para Prazo indeterminado

15/03/2025 - Salário definido para R$ 2.500,00 Por mês



**Documento assinado digitalmente pela Dataprev em 18/03/2026.**
**Este documento somente é válido acompanhado de um documento de identificação oficial.**

## ANOTAÇÕES

15/03/2025 - Tipo de contrato definido para Prazo determinado, definido em dias,

Data do Término: 28/04/2025

15/03/2025 - Estabelecimento definido para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

15/03/2025 a (atual) - CBO Função exercida 5132-05

15/03/2025 a (atual) - Função exercida de 513205 - COZINHEIRO

15/03/2025 a (atual) - Cargo exercido de 513205 - COZINHEIRO

15/03/2025 - Relação de trabalho definida para Empregado

15/03/2025 a (atual) - CBO Cargo exercido 5132-05

15/03/2025 - Admissão

## 01/03/2024 - 11/09/2024

Empregador

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ RAIZ: 09.199.109**

Estabelecimento

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ: 09.199.109/0001-74**
**AVENIDA RAMOS FERREIRA 914 69010120 CENTRO MANAUS AM**

Cargo

**513205 - COZINHEIRO**

CBO Cargo

**5132-05**

Função

**513205 - COZINHEIRO**

CBO Função

**5132-05**

Tipo de contrato

**Prazo determinado, definido em dias**
**Data do Término: 17/10/2024**

Salário contratual

**R$ 2.500,00 por mês**

Relação de trabalho

**Empregado**

Tipo de admissão

**Admissão**

Fonte da informação

**ESOCIAL**


**Documento assinado digitalmente pela Dataprev em 18/03/2026.**
**Este documento somente é válido acompanhado de um documento de identificação oficial.**

## ANOTAÇÕES

11/09/2024 - Rescisão Contratual

01/03/2024 - Salário definido para R$ 2.500,00 Por mês

01/03/2024 - Tipo de contrato definido para Prazo determinado, definido em dias,

Data do Término: 17/10/2024

01/03/2024 - Estabelecimento definido para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

01/03/2024 a 11/09/2024 - CBO Função exercida 5132-05

01/03/2024 a 11/09/2024 - Função exercida de 513205 - COZINHEIRO

01/03/2024 a 11/09/2024 - Cargo exercido de 513205 - COZINHEIRO

01/03/2024 - Relação de trabalho definida para Empregado

01/03/2024 a 11/09/2024 - CBO Cargo exercido 5132-05

01/03/2024 - Admissão


**Documento assinado digitalmente pela Dataprev em 18/03/2026.**
**Este documento somente é válido acompanhado de um documento de identificação oficial.**

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP

O, **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74**, neste ato representada por sua Sócia-Administradora, Sra. **PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA, CPF nº 590.020.182-15,** para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP, promovido pelo MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS / PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA, declara, sob as penas da lei, em especial para os fins do item 5.4 do Edital, que:

**a)** a proposta apresentada para participar deste certame foi elaborada de maneira independente pela declarante;

**b)** o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato deste certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

**c)** não houve tentativa, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, de influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato deste certame quanto a participar ou não da licitação;

**d)** o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato deste certame antes da adjudicação do objeto;

**e)** o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

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

Por ser verdade, firma a presente.

**Manaus/AM, 11 de maio de 2026**

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.05.11 13:26:06-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.05.11 13:38:49 -04'00'

---

**PATRICIA BRELAZ VALENTE F. BRAGA**
**590.020.182-15**
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**09.199.109/0001-74**

# VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE

## DOCUMENTO VERIFICADO

O DOCUMENTO ABAIXO FOI CONFIRMADO COMO **AUTÊNTICO.**


Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 53

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

# CARTÃO DE INSCRIÇÃO MUNICIPAL

## INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
Nome Fantasia: **CONTEMPORANEO BUFFET**
Logradouro: **AVENIDA RAMOS FERREIRA**
Número: **914**
Bairro: **CENTRO**

CNPJ: **09.199.109/0001-74**
Área Ocupada: **342.29**
Complemento:
CEP: **69010120**
Nota: **------**

Inscrição Municipal: **52436501**
Cadastro Imobiliário: **6666**
Protocolo: **AMP2200006911**
Data da Expedição: **21/01/2022**

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

| CNAE: | Descrição |
|---|---|
| 9319-1/01.01 | Produção e promoção de eventos esportivos |
| 4723-7/00 | Comércio varejista de bebidas |
| 8230-0/01.01 | Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas |
| **5620-1/02** | **Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê** |

MINISTÉRIO DA FAZENDA
SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL
SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL – Sped Versão: 10.3.5

# RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

## IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

| NIRE | CNPJ | |
|---|---|---|
| 13200839960 | 09.199.109/0001-74 | |

**NOME EMPRESARIAL**
CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

## IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

| FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL | PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO |
|---|---|
| Livro Diário (Completo - sem escrituração Auxiliar) | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| **NATUREZA DO LIVRO** | **NÚMERO DO LIVRO** |
| Contemporanro | 2 |

**IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH)**
02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A

**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) | 09199109000174 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174 | 190337454327195295 4 | 06/10/2025 a 06/10/2026 | Sim |
| Contador | 74854631287 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA:74854631287 | 190337449232036571 7 | 29/04/2025 a 29/04/2028 | Não |

**NÚMERO DO RECIBO:**

02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.
A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO

em 04/05/2026 às 12:39:56

5C.DF.E0.4C.90.7D.91.DE
2A.A7.7D.06.89.91.94.2B

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: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | | |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 | CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 | | |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 | | |

## TERMO DE ABERTURA

| | |
|---|---|
| Nome Empresarial | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| NIRE | 13200839960 |
| CNPJ | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem | 2 |
| Natureza do Livro | Contemporanro |
| Município | MANAUS |
| Data do arquivamento dos atos constitutivos | 05/11/2007 |
| Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária | |
| Data de encerramento do exercício social | 31/12/2025 |
| Quantidade total de linhas do arquivo digital | 28059 |

## TERMO DE ENCERRAMENTO

| | |
|---|---|
| Nome Empresarial | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Natureza do Livro | Contemporanro |
| Número de ordem | 2 |
| Quantidade total de linhas do arquivo digital | 28059 |
| Data de inicio | 01/01/2025 |
| Data de término | 31/12/2025 |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

# BALANÇO PATRIMONIAL

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final |
|---|---|---|---|
| ATIVO | | R$ 5.461.874,38 | R$ 6.008.799,27 |
| ATIVO CIRCULANTE | | R$ 5.025.740,98 | R$ 4.861.582,07 |
| DISPONIBILIDADES | | R$ 471.836,55 | R$ 319.492,31 |
| CAIXA GERAL | | R$ 4.894,32 | R$ 4.894,32 |
| CAIXA MATRIZ | | R$ 4.894,32 | R$ 4.894,32 |
| Caixa Matriz | | R$ 4.894,32 | R$ 4.894,32 |
| DEPÓSITOS BANCÁRIOS A VISTA | | R$ 466.942,23 | R$ 314.597,99 |
| BANCO CONTA MOVIMENTO - NO PAIS | | R$ 466.942,23 | R$ 314.597,99 |
| Banco Bradesco Ag: 3703 C/C: 14735-4 | | R$ 1,00 | R$ 32,30 |
| Banco Sicoob Ag: 3315 C/C: 194552-1 | | R$ 149.681,10 | R$ 0,00 |
| Aplicaçao Bradesco Ag: 3703 C/C: 14735-4 | | R$ 312.926,55 | R$ 17.913,05 |
| Banco Sicoob Ag 3315 C/C 28509-9 | | R$ 0,00 | R$ 1.889,80 |
| Banco da Amazonia Ag 35 C/C 071799-0 | | R$ 1.592,06 | R$ 8,22 |
| Titulo de Capitalização Basa | | R$ 1.500,00 | R$ 13.739,81 |
| Titulo de Capitalização Bradesco | | R$ 1.241,52 | R$ 2.234,94 |
| Aplicação Banco Caixa | | R$ 0,00 | R$ 278.279,87 |
| Titulo de Cpitalização Caixa | | R$ 0,00 | R$ 500,00 |
| CRÉDITOS | | R$ 1.669.968,02 | R$ 2.041.089,60 |
| ADIANTAMENTOS | | R$ 406.051,64 | R$ 2.041.089,60 |
| ADIANTAMENTO A FORNECEDORES - NO PAÍS - CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 2.041.089,60 |
| Adiantamento a Fornecedores | | R$ 0,00 | R$ 2.041.089,60 |
| ADIANTAMENTO A TERCEIROS - CIRCULANTE | | R$ 406.051,64 | R$ 0,00 |
| Emprestimo - Claudinei | | R$ 406.051,64 | R$ 0,00 |
| DUPLICATAS A RECEBER | | R$ 1.245.695,33 | R$ 0,00 |
| DUPLICATAS A RECEBER - COM PARTE NAO RELACIONADA | | R$ 1.245.695,33 | R$ 0,00 |
| Clientes Diversos | | R$ 1.245.695,33 | R$ 0,00 |
| OUTROS CRÉDITOS CIRCULANTE | | R$ 18.221,05 | R$ 0,00 |
| OUTROS JUROS A RECEBER - CIRCULANTE | | R$ 18.221,05 | R$ 0,00 |
| Juros/Multas Parcelamento Simples Nacional | | R$ 18.221,05 | R$ 0,00 |
| ESTOQUES | | R$ 2.883.936,41 | R$ 2.501.000,16 |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.5 do Visualizador

# BALANÇO PATRIMONIAL

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final |
|---|---|---|---|
| ESTOQUE DE SERVIÇOS | | R$ 2.883.936,41 | R$ 2.501.000,16 |
| Materiais Aplicados na Produção de Serviços | | R$ 2.883.936,41 | R$ 2.501.000,16 |
| ATIVO NÃO CIRCULANTE | | R$ 436.133,40 | R$ 1.147.217,20 |
| REALIZÁVEL A LONGO PRAZO | | R$ 53.144,75 | R$ 717.615,06 |
| CRÉDITOS E VALORES - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 487.760,00 |
| MÚTUO COM PARTES RELACIONADAS - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 487.760,00 |
| WG PRODUCOES LTDA | | R$ 0,00 | R$ 487.760,00 |
| TRIBUTOS A RECUPERAR - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 229.855,06 |
| PIS A RECUPERAR - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 40.933,09 |
| PIS a Recuperar - Exigibilidade Suspensa | | R$ 0,00 | R$ 40.933,09 |
| COFINS A RECUPERAR - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 188.921,97 |
| COFINS a Recuperar - Exigibilidade Suspensa | | R$ 0,00 | R$ 188.921,97 |
| OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO | | R$ 53.144,75 | R$ 0,00 |
| OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO | | R$ 53.144,75 | R$ 0,00 |
| Juros/Multas Parcelamento Simples Nacional - LP | | R$ 53.144,75 | R$ 0,00 |
| IMOBILIZADO | | R$ 382.988,65 | R$ 429.602,14 |
| IMOBILIZADO - AQUISIÇÃO | | R$ 382.988,65 | R$ 429.602,14 |
| Outras Imobilizações em Andamento | | R$ 20.908,13 | R$ 106.849,82 |
| Máquinas, Equipamentos e Instalações Industriais | | R$ 123.266,00 | R$ 123.266,00 |
| Móveis, Utensílios e Instalações Comerciais | | R$ 20.365,00 | R$ 20.365,00 |
| Veículos | | R$ 274.900,00 | R$ 274.900,00 |
| Computadores e Periféricos | | R$ 15.001,05 | R$ 15.001,05 |
| Instalações | | R$ 23.669,00 | R$ 23.669,00 |
| (-) (-) Depreciação Acumulada | | R$ (55.792,33) | R$ (55.792,33) |
| (-) (-) Depreciação Acumulada Máq. Equip. Inst. Industriais | | R$ (7.395,96) | R$ (14.791,92) |
| (-) (-) Depreciação Acumulada Móveis, Utensílios e Instalações Comerciais | | R$ (1.221,96) | R$ (2.443,92) |
| (-) (-) Depreciação Acumulada Veículos | | R$ (27.489,96) | R$ (54.979,92) |
| (-) (-) Depreciação Acumulada Computadores e Periféricos | | R$ (1.800,12) | R$ (3.600,24) |
| (-) (-) Depreciação Acumulada Instalações | | R$ (1.420,20) | R$ (2.840,40) |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.5 do Visualizador

# BALANÇO PATRIMONIAL

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final |
|---|---|---|---|
| PASSIVO | | R$ 5.461.874,38 | R$ 6.008.799,27 |
| PASSIVO CIRCULANTE | | R$ 1.709.395,98 | R$ 2.139.354,83 |
| OBRIGAÇÕES DO CIRCULANTE | | R$ 1.709.395,98 | R$ 2.139.354,83 |
| BENEFICIOS E ENCARGOS SOCIAIS - CIRCULANTE | | R$ 45.407,19 | R$ 55.778,06 |
| SALÁRIOS A PAGAR | | R$ 21.951,57 | R$ 23.827,07 |
| Salários e Ordenados a Pagar | | R$ 21.951,57 | R$ 23.827,07 |
| INSS A RECOLHER | | R$ 11.671,69 | R$ 25.761,58 |
| INSS Sobre Folha a Recolher | | R$ 11.671,69 | R$ 25.761,58 |
| FGTS A RECOLHER | | R$ 2.408,53 | R$ 6.189,41 |
| FGTS Sobre Folha a Recolher | | R$ 2.408,53 | R$ 6.189,41 |
| BENEFÍCIOS RESCISÓRIOS A PAGAR | | R$ 9.375,40 | R$ 0,00 |
| Rescisões a Pagar | | R$ 9.375,40 | R$ 0,00 |
| FORNECEDORES - CIRCULANTE | | R$ 774.298,30 | R$ 68.430,75 |
| FORNECEDORES - NACIONAIS | | R$ 774.298,30 | R$ 68.430,75 |
| Fornecedores Diversos - Nacional | | R$ 774.298,30 | R$ 68.430,75 |
| CONTAS A PAGAR - CIRCULANTE | | R$ 87.531,43 | R$ 73.821,96 |
| ADIANTAMENTO DE CLIENTES | | R$ 87.531,43 | R$ 73.821,96 |
| Adiantamento de Clientes | | R$ 87.531,43 | R$ 73.821,96 |
| EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - CIRCULANTE | | R$ 572.313,62 | R$ 601.991,61 |
| EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - NO PAIS - CIRCULAN | | R$ 572.313,62 | R$ 783.913,66 |
| Emprestimo BASA | | R$ 163.332,30 | R$ 214.804,44 |
| Emprestimo Sicoob | | R$ 408.981,32 | R$ 92.414,38 |
| Capital de Giro Caixa | | R$ 0,00 | R$ 203.050,92 |
| Emprestimo Caixa | | R$ 0,00 | R$ 273.643,92 |
| (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE A VALOR PRESENTE (AVP) | | R$ 0,00 | R$ (181.922,05) |
| (-) Juros/multas - Capital de Giro Caixa | | R$ 0,00 | R$ (137.401,24) |
| (-) Juros/multas - Emprestimo Caixa | | R$ 0,00 | R$ (44.520,81) |
| OBRIGAÇÕES FISCAIS - CIRCULANTE | | R$ 95.180,13 | R$ 117.554,00 |
| IRRF A RECOLHER | | R$ 511,60 | R$ 623,10 |
| IRRF Sobre Salrios a Recolher - 0561 | | R$ 510,30 | R$ 593,77 |

# BALANÇO PATRIMONIAL

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final |
|---|---|---|---|
| IRRF Solbre Serviços Tomados a Recolher - 1708 | | R$ 1,30 | R$ 29,33 |
| ICMS A RECOLHER | | R$ 0,00 | R$ 20.860,00 |
| ICMS Sobre Faturamento a Recolher | | R$ 0,00 | R$ 20.860,00 |
| PIS A RECOLHER | | R$ 0,00 | R$ 4.861,79 |
| PIS Sobre Faturamento a Recolher | | R$ 0,00 | R$ 4.861,79 |
| COFINS A RECOLHER | | R$ 0,00 | R$ 22.439,03 |
| COFINS Sobre Faturamento a Recolher | | R$ 0,00 | R$ 22.439,03 |
| TRIBUTOS MUNICIPAIS A RECOLHER | | R$ 16.999,25 | R$ 3.217,50 |
| ISS Sobre Faturamento a Recolher | | R$ 16.999,25 | R$ 3.217,50 |
| IMPOSTOS PARCELADOS A RECOLHER - CIRCULANTE | | R$ 77.669,28 | R$ 83.643,84 |
| Parcelamento Simples Nacional | | R$ 77.669,28 | R$ 83.643,84 |
| (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE AVP | | R$ 0,00 | R$ (18.221,05) |
| (-) Juros/Multa Parcelamento Simples Nacional | | R$ 0,00 | R$ (18.221,05) |
| OUTROS IMPOSTOS A RECOLHER | | R$ 0,00 | R$ 129,79 |
| Contribuições Retida na Fonte a Recolher (PCC) | | R$ 0,00 | R$ 129,79 |
| PROVISÕES - CIRCULANTE | | R$ 134.665,31 | R$ 279.566,46 |
| PROVISAO PARA IMPOSTO DE RENDA | | R$ 0,00 | R$ 94.681,91 |
| Imposto de Renda Sobre Lucro a Recolher | | R$ 0,00 | R$ 94.681,91 |
| PROVISAO PARA CSLL | | R$ 0,00 | R$ 76.835,89 |
| CSLL Sobre Lucro a Recolher | | R$ 0,00 | R$ 76.835,89 |
| PROVISAO DE FÉRIAS | | R$ 87.333,16 | R$ 108.048,66 |
| Provisão de Férias a Pagar | | R$ 87.333,16 | R$ 108.048,66 |
| PROVISAO DE 13º SALÁRIOS | | R$ 47.332,15 | R$ 0,00 |
| Provisão de 13º Salários a Pagar | | R$ 47.332,15 | R$ 0,00 |
| OUTRAS OBRIGAÇÕES - CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 942.211,99 |
| DIVIDENDOS A PAGAR - CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 919.013,56 |
| DIVIDENDOS A PAGAR - CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 919.013,56 |
| OUTRAS OBRIGAÇÕES - CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 23.198,43 |
| Cartões de Crédito a Pagar | | R$ 0,00 | R$ 23.198,43 |
| PASSIVO NÃO CIRCULANTE | | R$ 221.059,24 | R$ 2.746.407,50 |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.5 do Visualizador



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 60

# BALANÇO PATRIMONIAL

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final |
|---|---|---|---|
| OBRIGAÇÕES DE LONGO PRAZO | | R$ 221.059,24 | R$ 2.746.407,50 |
| EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 570.059,07 |
| EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - NO PAÍS - LONGO PR | | R$ 0,00 | R$ 806.256,90 |
| Capita de Giro Caixa | | R$ 0,00 | R$ 304.576,38 |
| Emprestimo Caixa | | R$ 0,00 | R$ 501.680,52 |
| (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE A VALOR PRESENTE (AVP) | | R$ 0,00 | R$ (236.197,83) |
| (-) Juros/multas - Capital de Giro Caixa | | R$ 0,00 | R$ (154.576,36) |
| (-) Juros/multas - Emprestimo Caixa | | R$ 0,00 | R$ (81.621,47) |
| OBRIGAÇÕES FISCAIS - LONGO PRAZO | | R$ 221.059,24 | R$ 108.466,25 |
| PARCELAMENTOS ESPECIAIS FEDERAIS - LONGO PRAZO | | R$ 221.059,24 | R$ 143.389,96 |
| Parcelamento Simples Nacional - LP | | R$ 221.059,24 | R$ 143.389,96 |
| (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE AVP | | R$ 0,00 | R$ (34.923,71) |
| (-) Juros/Multa Parcelamento Simples Nacional | | R$ 0,00 | R$ (34.923,71) |
| OBRIGAÇÕES FISCAIS - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 229.855,06 |
| PIS A RECOLHER - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 40.933,09 |
| Pis Exigibilidade Suspensa | | R$ 0,00 | R$ 40.933,09 |
| COFINS A RECOLHER - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 188.921,97 |
| Cofins Exigibilidade Suspensa | | R$ 0,00 | R$ 188.921,97 |
| OUTRAS OBRIGAÇÕES - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 1.838.027,12 |
| DIVIDENDOS A PAGAR - NÃO CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 1.838.027,12 |
| DIVIDENDOS A PAGAR - NÃO CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 1.838.027,12 |
| PATRIMÔNIO LÍQUIDO | | R$ 3.531.419,16 | R$ 1.123.036,94 |
| CAPITAL SOCIAL | | R$ 400.000,00 | R$ 400.000,00 |
| CAPITAL REALIZADO - RESIDENTES NO PAÍS | | R$ 400.000,00 | R$ 400.000,00 |
| CAPITAL SUBSCRITO DE DOMICILIADOS NO PAÍS | | R$ 400.000,00 | R$ 400.000,00 |
| Capital Integralizado | | R$ 400.000,00 | R$ 400.000,00 |
| RESERVAS | | R$ 80.000,00 | R$ 80.000,00 |
| RESERVAS DE LUCROS | | R$ 80.000,00 | R$ 80.000,00 |
| RESERVA LEGAL | | R$ 80.000,00 | R$ 80.000,00 |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.5 do Visualizador



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 61

# BALANÇO PATRIMONIAL

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final |
|---|---|---|---|
| Reserva Legal | | R$ 80.000,00 | R$ 80.000,00 |
| OUTRAS CONTAS DO PATRIMONIO LIQUIDO | | R$ 3.051.419,16 | R$ 643.036,94 |
| OUTRAS CONTAS DO PATRIMONIO LIQUIDO | | R$ 3.051.419,16 | R$ 643.036,94 |
| LUCROS ACUMULADOS | | R$ 3.051.419,16 | R$ 643.036,94 |
| Lucros Acumulados | | R$ 3.051.419,16 | R$ 643.036,94 |

# DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo anterior | Saldo atual |
|---|---|---|---|
| RECEITA | | R$ 5.343.565,72 | R$ 7.045.366,20 |
| RECEITA BRUTA | | R$ 5.343.565,72 | R$ 7.045.366,20 |
| Receita da Prestação de Serviços no Mercado Intern | | R$ 5.343.565,72 | R$ 7.045.366,20 |
| (-) DEDUÇÕES | | R$ (267.178,32) | R$ (398.629,93) |
| (-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA | | R$ (267.178,32) | R$ (398.629,93) |
| (-) (-) ICMS | | R$ (0,00) | R$ (20.860,00) |
| (-) (-) COFINS Sobre a Receita Bruta | | R$ (0,00) | R$ (22.439,03) |
| (-) (-) PIS Sobre a Receita Bruta | | R$ (0,00) | R$ (4.861,79) |
| (-) (-) ISS Sobre Serviços Prestados | | R$ (267.178,32) | R$ (350.469,11) |
| RECEITA LÍQUIDA | | R$ 5.076.387,40 | R$ 6.646.736,27 |
| OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS | | R$ 24,79 | R$ 9.663,24 |
| OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS DA ATIVIDADE GERAL | | R$ 24,79 | R$ 9.663,24 |
| Outras Receitas Financeiras | | R$ 24,79 | R$ 9.663,24 |
| (-) CUSTOS DOS BENS E SERVIÇOS | | R$ (2.923.028,80) | R$ (2.977.138,10) |
| (-) CUSTOS DOS BENS E SERVIÇOS DA ATIVIDADE GERAL | | R$ (2.923.028,80) | R$ (2.977.138,10) |
| (-) (-) Custos dos Serviços Prestados | | R$ (2.923.028,80) | R$ (2.977.138,10) |
| (-) DESPESAS OPERACIONAIS | | R$ (1.050.036,28) | R$ (2.631.696,53) |
| (-) DESPESAS OPERACIONAIS DA ATIVIDADE GERAL | | R$ (1.050.036,28) | R$ (2.631.696,53) |
| (-) (-) Ordenado,Salários,Gratificações e Outras Remun | | R$ (186.669,72) | R$ (317.118,52) |
| (-) (-) Outros Gastos com Pessoal | | R$ (17.550,58) | R$ (527.026,16) |
| (-) (-) Serviços Prestados Por Pessoa Física e Jurídic | | R$ (186.544,72) | R$ (383.212,67) |
| (-) (-) Encargos Sociais - Previdencia Social (INSS) | | R$ (85.982,23) | R$ (148.925,47) |
| (-) (-) Encargos Sociais - FGTS | | R$ (25.906,58) | R$ (43.944,31) |
| (-) (-) Alimentação do Trabalhador | | R$ (0,00) | R$ (18.288,36) |
| (-) (-) Demais Impostos e Taxas | | R$ (240.624,05) | R$ (247.388,20) |
| (-) (-) Aluguéis | | R$ (118.000,00) | R$ (64.911,76) |
| (-) (-) Despesas com Veiculos e Manutenção de Bens | | R$ (0,00) | R$ (5.095,60) |
| (-) (-) Propaganda, Publicidade e Patrocíno | | R$ (0,00) | R$ (125.615,00) |
| (-) (-) Multas | | R$ (70,70) | R$ (5,74) |
| (-) (-) Encargos de Depreciação | | R$ (39.328,20) | R$ (39.328,20) |
| (-) (-) Despesas com Cartões de Credito | | R$ (0,00) | R$ (458.980,23) |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.5 do Visualizador



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 63

# DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo anterior | Saldo atual |
|---|---|---|---|
| (Adm de Cartoes) | | | |
| (-) (-) Provisao de Férias | | R$ (86.817,05) | R$ (67.270,58) |
| (-) (-) Provisao de 13º Salários | | R$ (35.042,12) | R$ (48.858,47) |
| (-) (-) Assistencia Médica, Odontológica e Farmaceutic | | R$ (0,00) | R$ (15.519,28) |
| (-) (-) Despesas com Energia Elétrica | | R$ (6.059,61) | R$ (33.466,41) |
| (-) (-) Despesas com Água e Esgoto | | R$ (641,32) | R$ (10.611,87) |
| (-) (-) Despesas com Telefone e Internet | | R$ (10.307,86) | R$ (9.758,42) |
| (-) (-) Despesas com Seguros | | R$ (10.491,54) | R$ (36.554,80) |
| (-) (-) Despesas com Viagens | | R$ (0,00) | R$ (25.135,08) |
| (-) (-) Despesas com Cartorio | | R$ (0,00) | R$ (4.482,42) |
| (-) (-) Despesas com Locomoção e Estacionamento | | R$ (0,00) | R$ (198,98) |
| (-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS | | R$ (694.683,75) | R$ (422.308,91) |
| (-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS DA TIVIDADE GERAL | | R$ (694.683,75) | R$ (422.308,91) |
| (-) (-) Juros, Taxas e Outras Despesas Financeiras | | R$ (31.284,87) | R$ (39.294,24) |
| (-) (-) Demais Despesas Operacionais Não Calssificadas | | R$ (663.398,88) | R$ (383.014,67) |
| RESULTADO OPERACIONAL | | R$ 408.663,36 | R$ 625.255,97 |
| RESULTADO LIQUIDO ANTES DO IRPJ E CSLL | | R$ 408.663,36 | R$ 625.255,97 |
| (-) PROVISÕES PARA IR E CSL | | R$ (0,00) | R$ (206.693,85) |
| (-) PROVISAO PARA IRPJ E CSLL | | R$ (0,00) | R$ (206.693,85) |
| (-) (-) Provisão da CSLL | | R$ (0,00) | R$ (76.835,89) |
| (-) (-) Provisao do IRPJ | | R$ (0,00) | R$ (129.857,96) |
| RESULTADO DO EXERCÍCIO | | R$ 408.663,36 | R$ 418.562,12 |
| LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO | | R$ 408.663,36 | R$ 418.562,12 |

Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700)

SEI 2025.014487 / pg. 65

# DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | | | | |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 | CNP | 09.199.109/0001-74 | Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 | | | | |

| Histórico | Código de Aglutinação das Contas de Patrimônio Líquido | | | | Total (R$) |
|---|---|---|---|---|---|
| | Capital Integralizado (R$) | Reserva Legal (R$) | Lucros Acumulados (R$) | Lucros do Exercício (R$) | |
| Saldo Inicial em 01.01.2025 | 400.000,00 | 80.000,00 | 3.051.419,16 | 0,00 | 3.531.419,16 |
| Lucros e/ou Prejuízos do Exercício | | | 348.658,46 | 156.726,92 | 505.385,38 |
| Lucros Distribuidos | | | | (-)156.726,92 | (-)156.726,92 |
| Provisão para Dividendos Lei 15.270/2025 | | | (-)2.757.040,68 | | (-)2.757.040,68 |
| Saldo Final em 31.12.2025 | 400.000,00 | 80.000,00 | 643.036,94 | 0,00 | 1.123.036,94 |
| Notas | | | | | |

Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700)

SEI 2025.014487 / pg. 66

# ASSINANTES ESCRITURAÇÃO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | | | | |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 | CNPJ: | 09.199.109/0001-74 | Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 | | | | |

| Nome do Signatário | CPF/CNPJ | CRC do Contabilista | Sequencial do CRC | Data de Validade da CRPC | CRC Expedidor | Telefone do Signatário | Email do Signatário | Responsável Assinatura ECD S/N |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 748.546.312-87 | 015779/O-2 | | | AM | 9231315555 | CONTATO@CEICONSULTORIA. | N |
| | Código Qualificação Assinante: | | | 900-Contador/Contabilista | | | | |
| | Qualificação Assinante: | | | Contador | | | | |
| CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | 09.199.109/0001-74 | | | | | 9293557843 | CAPITALCONTABILIDADEX@G | S |
| | Código Qualificação Assinante: | | | 001-Pessoa Jurídica (e-CNPJ ou e-PJ) | | | | |
| | Qualificação Assinante: | | | Pessoa Jurídica (e-CNPJ ou e-PJ) | | | | |

# SITUAÇÃO DO ARQUIVO DA ESCRITURAÇÃO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Nome Empresarial: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | | | | |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 | Nire: | 13200839960 | Scp: | |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 | | | | |
| Forma de Escrituração Contábil: | Livro Diário (Completo - sem escrituração Auxiliar) | | | | |
| Natureza do Livro: | Contemporanro | | | | |
| Identificação do arquivo(hash): | 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A- | | | | |

Consulta Realizada em: 04/05/2026 08:40:35

## Resultado da Verificação

A escrituração visualizada é a mesma que se encontra na base de dados do SPED.

## Situação Atual

Escrituração com NIRE AUTENTICADA

A escrituração encontra-se na base de dados do Sped e considera-se autenticada nos termos do Decreto nº 1.800/1996, com a alteração dada pelo Decreto nº 8.683/2016. O recibo de entrega constitui a comprovação da autenticação, nos termos do art. 39-B da Lei nº 8.934/1994, sendo dispensada qualquer outra autenticação (art.39-A da Lei nº 8.934/1994).

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Secretaria do Desenvolvimento da Produção
Departamento Nacional de Registro do Comércio

# REQUERIMENTO DE EMPRESÁRIO

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO NO VERSO

| NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO DE EMPRESA - NIRE DA SEDE | NIRE DA FILIAL (preencher somente se ato referente a filial) |
|---|---|
| | |

NOME DO EMPRESÁRIO (completo sem abreviaturas)
PATRICIA VALENTE FERREIRA

| NACIONALIDADE | ESTADO CIVIL |
|---|---|
| BRASILEIRA | Casado(a) |

| SEXO | REGIME DE BENS (se casado) |
|---|---|
| M☐ F☒ | Comunhão parcial |

| FILHO DE (pai) | (mãe) |
|---|---|
| NELSON BRELAZ FERREIRA | SINAMOR VALENTE FERREIRA |

| NASCIDO EM (data de nascimento) | IDENTIDADE número | Órgão emissor | UF | CPF (número) |
|---|---|---|---|---|
| 19-07-1976 | 1191460-2 | SESEG | AM | 590.020.182-15 |

EMANCIPADO POR (forma de emancipação – somente no caso de menor)

| DOMICILIADO NA (LOGRADOURO – rua, av. etc.) | NÚMERO |
|---|---|
| RUA ALCIDES SEIXAS | 190 |

| COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO | CEP | CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Uso da Junta Comercial) |
|---|---|---|---|
| | SÃO FRANCISCO | 69151-599 | |

| MUNICÍPIO | UF |
|---|---|
| PARINTINS | AM |

declara, sob as penas da lei, não estar impedido de exercer atividade empresária, que não possui outro registro de empresário e requer à Junta Comercial do **Estado do Amazonas - JUCEA:**

| CÓDIGO DO ATO | DESCRIÇÃO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
|---|---|---|---|
| 080 | INSCRIÇÃO | | |
| CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO | CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
| | | | |

NOME EMPRESARIAL
P. V. FERREIRA

| LOGRADOURO (rua, av. etc.) | NÚMERO |
|---|---|
| RUA JOÃO MELO | 191 |

| COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO | CEP | CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Uso da Junta Comercial) |
|---|---|---|---|
| | CENTRO | 69151-020 | |

| MUNICÍPIO | UF | PAÍS | CORREIO ELETRÔNICO (E-MAIL) |
|---|---|---|---|
| PARINTINS | AM | BRASIL | |

| VALOR DO CAPITAL - R$ | VALOR DO CAPITAL (por extenso) |
|---|---|
| 30.000,00 | TRINTA MIL REAIS. |

| CÓDIGO DE ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE Fiscal) | DESCRIÇÃO DO OBJETO |
|---|---|
| Atividade principal<br>4782-2/01 | COMERCIO VAREJISTA DE CALÇADOS. |
| Atividades secundárias<br>4763-6/02<br>4781-4/00<br>4755-5/03<br>4763-6/01<br>4772-5/00 | COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS ESPORTIVOS.<br>COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DO VESTUÁRIO E ACESSÓRIOS.<br>COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DE CAMA, MESA E BANHO.<br>COMERCIO VAREJISTA DE BRINQUEDOS E ARTIGOS RECREATIVOS.<br>COMERCIO VAREJISTA DE COSMETICOS, PRODUTOS DE PERFUMARIA E HIGIENE PESSOAL. |

| DATA DE INÍCIO DAS ATIVIDADES | NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO CNPJ | TRANSFERÊNCIA DE SEDE OU DE FILIAL DE OUTRA UF<br>NIRE anterior | UF | USO DA JUNTA COMERCIAL<br>DEPENDENTE DE AUTORIZAÇÃO GOVERNAMENTAL ☐ 1 - SIM 3 - NÃO |
|---|---|---|---|---|
| 29-10-2007 | | | | |

ASSINATURA DA FIRMA PELO EMPRESÁRIO (ou pelo representante/assistente/gerente)
P. V. Ferreira ME

| DATA DA ASSINATURA | ASSINATURA DO EMPRESÁRIO |
|---|---|
| 29-10-2007 | Patrícia Valente Ferreira |

***PARA USO EXCLUSIVO DA JUNTA COMERCIAL***

DEFERIDO.
PUBLIQUE-SE E ARQUIVE-SE.

05/11/2007

JUCEA
JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS
CERTIFICO O REGISTRO EM: 05/11/2007
SOB Nº: 13101157461
Protocolo: 07/008614-1

P. V. FERREIRA

EDMILSON DA SILVA BARBOSA
SECRETÁRIO GERAL

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Secretaria de Comércio e Serviços
Departamento Nacional de Registro do Comércio
JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS - JUCEA

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS
PARINTINS
23 SET 14/002009-8

| NIRE (da sede ou da filial, quando a sede for em outra UF) | CÓDIGO DA NATUREZA JURÍDICA (Vide Tabela 1) | Nº DE MATRÍCULA DO AGENTE AUXILIAR DO COMÉRCIO |
|---|---|---|
| 13101157461 | 213-5 | |

## 1 - REQUERIMENTO

ILMº SR. PRESIDENTE DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS - JUCEA

NOME: P V FERREIRA ME
(da empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V. Sª o deferimento do seguinte ato: 25 SET 2014

| Nº DE VIAS | CÓDIGO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | QTDE. | DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO |
|---|---|---|---|---|
| | 002 | 022 | | ALTERAÇÃO DE DADOS |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

CONFERIDO
DATA 26 SET 2014

(Vide instruções de preenchimento a Tabela 2)

PARINTINS
Local

22,09,014
Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio
Nome: PATRICIA VALENTE FERREIRA
Assinatura: Patricia Valente Ferreira
Telefone de Contato: 35331183

CADASTRADO

## 2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☐ DECISÃO SINGULAR ☐ DECISÃO COLEGIADA

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

☐ SIM _____ ☐ SIM _____

☒ NÃO 23,09,14 Data _____ Responsável

☐ NÃO ___/___/___ Data _____ Responsável

Processo em ordem À decisão

___/___/___ Data

Responsável

### DECISÃO SINGULAR

| | 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|---|
| ☒ Processo em exigência (Vide despacho em folha anexa) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se

25,9,2014
Data

JUCEA
Solange Torres Dornelles
Assistente Técnico
Matr. 167.964-A
Responsável

### DECISÃO COLEGIADA

| | 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|---|
| ☐ Processo em exigência (Vide despacho em folha anexa) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se

☐ Processo indeferido. Publique-se

___/___/___
Data

Vogal

Presidente da Junta

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS
CERTIFICO O REGISTRO EM 25/09/2014 SOB Nº. 487096
Protocolo: 14/002009-8 DATA 25/09/2014
Empresa 13 1 01 15746 1
P V FERREIRA ME
Raimundo Cavalcante Lima
SECRETÁRIO GERAL

Vogal

**OBSERVAÇÕES:**

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico que este documento da empresa P V FERREIRA ME, CNPJ 09199109000174, foi deferido e arquivado sob o nº 487096 em 25/09/2014. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo C211000093989 e o código de segurança wDVX Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 08/07/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Secretaria do Desenvolvimento da Produção
Departamento Nacional de Registro do Comércio

# REQUERIMENTO DE EMPRESÁRIO

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO NO VERSO

| NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO DE EMPRESA - NIRE DA SEDE | NIRE DA FILIAL (preencher somente se ato referente a filial) |
|---|---|
| 1310115746-1 | |

NOME DO EMPRESÁRIO (completo sem abreviaturas)
PATRICIA VALENTE FERREIRA

| NACIONALIDADE | ESTADO CIVIL |
|---|---|
| BRASILEIRA | Casado(a) |

| SEXO | REGIME DE BENS (se casado) |
|---|---|
| M☐ F☒ | Comunhão parcial |

| FILHO DE (pai) | (mãe) |
|---|---|
| NELSON BRELAZ FERREIRA | SINAMOR VALENTE FERREIRA |

| NASCIDO EM (data de nascimento) | IDENTIDADE número | Órgão emissor | UF | CPF (número) |
|---|---|---|---|---|
| 19-07-1976 | 1191460-2 | SESEG | AM | 590.020.182-15 |

EMANCIPADO POR (forma de emancipação – somente no caso de menor)

| DOMICILIADO NA (LOGRADOURO – rua, av, etc.) | NÚMERO |
|---|---|
| RUA ALCIDES SEIXAS | 190 |

| COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO | CEP | CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Uso da Junta Comercial) |
|---|---|---|---|
| | SÃO FRANCISCO | 69151-599 | |

| MUNICÍPIO | UF |
|---|---|
| PARINTINS | AM |

declara, sob as penas da lei, não estar impedido de exercer atividade empresária, que não possui outro registro de empresário e requer à Junta Comercial do ESTADO DO AMAZONAS:

| CÓDIGO DO ATO | DESCRIÇÃO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
|---|---|---|---|
| 002 | ALTERAÇÃO | 022 | ALT DE DADOS E NOME EMPRESA |
| CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO | CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
| | | | |

NOME EMPRESARIAL
P V FERREIRA - ME

| LOGRADOURO (rua, av, etc.) | NÚMERO |
|---|---|
| AV AMAZONAS | 2067 |

| COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO | CEP | CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Uso da Junta Comercial) |
|---|---|---|---|
| ALTOS | CENTRO | 69151-000 | |

| MUNICÍPIO | UF | PAÍS | CORREIO ELETRÔNICO (E-MAIL) |
|---|---|---|---|
| PARINTINS | AM | BRASIL | |

| VALOR DO CAPITAL - R$ | VALOR DO CAPITAL (por extenso) |
|---|---|
| 300.000,00 | TREZENTOS MIL REAIS |

| CÓDIGO DE ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE Fiscal) | DESCRIÇÃO DO OBJETO |
|---|---|
| Atividade principal<br>4782-2/01 | Comércio varejista de calçados; |
| Atividades secundárias<br>4763-6/02 | Comércio varejista de artigos esportivos; |
| 5620-1/02 | Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufe; |
| 7420-0/04 | Filmagem de festas e eventos; |
| 8230-0/02 | Casas de festas e eventos; |
| 9319-1/01 | Produção e promoção de eventos esportivos. |

| DATA DE INÍCIO DAS ATIVIDADES | NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO CNPJ | TRANSFERÊNCIA DE SEDE OU DE FILIAL DE OUTRA UF<br>NIRE anterior | UF | USO DA JUNTA COMERCIAL<br>DEPENDENTE DE AUTORIZAÇÃO GOVERNAMENTAL ☐ 1 - SIM 3 - NÃO |
|---|---|---|---|---|
| 29-10-2007 | 09.199.109/0001-74 | | | |

ASSINATURA DA FIRMA PELO EMPRESÁRIO (ou pelo representante/assistente/gerente)
P V FERREIRA ME

| DATA DA ASSINATURA | ASSINATURA DO EMPRESÁRIO |
|---|---|
| 28-08-2014 | Patrícia Valente Ferreira |

**PARA USO EXCLUSIVO DA JUNTA COMERCIAL**

DEFERIDO.
PUBLIQUE-SE E ARQUIVE-SE.
JUCEA
Solange Torres Dornele.
Assistente Técnico
Matr. 157.991-6 A
25, 9, 2014

AUTENTICAÇÃO

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS
CERTIFICO O REGISTRO EM 25/09/2014 SOB Nº: 487096
Protocolo: 14/002009-8 DE 23/09/2014
Empresa: 13 1 0115746 1
P V FERREIRA ME
Raimundo Cavalcante Lima
SECRETÁRIO GERAL

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico que este documento da empresa P V FERREIRA ME, CNPJ 09199109000174, foi deferido e arquivado sob o nº 487096 em 25/09/2014. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo C211000093989 e o código de segurança wDVX Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 08/07/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Secretaria do Desenvolvimento da Produção
Departamento Nacional de Registro do Comércio

# REQUERIMENTO DE EMPRESÁRIO

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO NO VERSO

| NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO DE EMPRESA - NIRE DA SEDE | NIRE DA FILIAL (preencher somente se ato referente a filial) |
|---|---|
| 1310115746-1 | |

NOME DO EMPRESÁRIO (completo sem abreviaturas): PATRICIA VALENTE FERREIRA

| NACIONALIDADE | ESTADO CIVIL |
|---|---|
| BRASILEIRA | Casado(a) |

| SEXO | REGIME DE BENS (se casado) |
|---|---|
| M☐ F☒ | Comunhão parcial |

| FILHO DE (pai) | (mãe) |
|---|---|
| NELSON BRELAZ FERREIRA | SINAMOR VALENTE FERREIRA |

| NASCIDO EM (data de nascimento) | IDENTIDADE número | Órgão emissor | UF | CPF (número) |
|---|---|---|---|---|
| 19-07-1976 | 1191460-2 | SESEG | AM | 590.020.182-15 |

EMANCIPADO POR (forma de emancipação – somente no caso de menor):

| DOMICILIADO NA (LOGRADOURO – rua, av, etc.) | NÚMERO |
|---|---|
| RUA ALCIDES SEIXAS | 190 |

| COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO | CEP | CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Uso da Junta Comercial) |
|---|---|---|---|
| | SÃO FRANCISCO | 69151-599 | |

| MUNICÍPIO | UF |
|---|---|
| PARINTINS | AM |

declara, sob as penas da lei, não estar impedido de exercer atividade empresária, que não possui outro registro de empresário e requer à Junta Comercial do ESTADO DO AMAZONAS:

| CÓDIGO DO ATO | DESCRIÇÃO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
|---|---|---|---|
| 002 | ALTERAÇÃO | 022 | ALT DE DADOS E NOME EMPRESA |
| CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO | CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
| | | | |

NOME EMPRESARIAL: P V FERREIRA - ME

| LOGRADOURO (rua, av, etc.) | NÚMERO |
|---|---|
| AV AMAZONAS | 2067 |

| COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO | CEP | CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Uso da Junta Comercial) |
|---|---|---|---|
| ALTOS | CENTRO | 69151-000 | |

| MUNICÍPIO | UF | PAÍS | CORREIO ELETRÔNICO (E-MAIL) |
|---|---|---|---|
| PARINTINS | AM | BRASIL | |

| VALOR DO CAPITAL - R$ | VALOR DO CAPITAL (por extenso) |
|---|---|
| 300.000,00 | TREZENTOS MIL REAIS |

| CÓDIGO DE ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE Fiscal) | DESCRIÇÃO DO OBJETO |
|---|---|
| Atividade principal: 4782-2/01 | Comércio varejista de calçados; |
| Atividades secundárias: 4763-6/02 | Comércio varejista de artigos esportivos; |
| 5620-1/02 | Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufe; |
| 7420-0/04 | Filmagem de festas e eventos; |
| 8230-0/02 | Casas de festas e eventos; |
| 9319-1/01 | Produção e promoção de eventos esportivos. |

| DATA DE INÍCIO DAS ATIVIDADES | NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO CNPJ | TRANSFERÊNCIA DE SEDE OU DE FILIAL DE OUTRA UF – NIRE anterior | UF | USO DA JUNTA COMERCIAL – DEPENDENTE DE AUTORIZAÇÃO GOVERNAMENTAL ☐ 1 - SIM 3 - NÃO |
|---|---|---|---|---|
| 29-10-2007 | 09.199.109/0001-74 | | | |

ASSINATURA A FIRMA PELO EMPRESÁRIO (ou pelo representante/assistente/gerente): P V FERREIRA ME

| DATA DA ASSINATURA | ASSINATURA DO EMPRESÁRIO |
|---|---|
| 28-08-2014 | Patricia Valente Ferreira |

**PARA USO EXCLUSIVO DA JUNTA COMERCIAL**

| DEFERIDO. PUBLIQUE-SE E ARQUIVE-SE. | AUTENTICAÇÃO |
|---|---|
| JUCEA<br>Solange Torres Ornelas<br>Assistente Técnico<br>Matr. 197.991-6 A<br>05, 9, 2014 | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico que este documento da empresa P V FERREIRA ME, CNPJ 09199109000174, foi deferido e arquivado sob o nº 487096 em 25/09/2014. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo C211000093989 e o código de segurança wDVX Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 08/07/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração

# REQUERIMENTO DE EMPRESÁRIO

1 / 1

| NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO DE EMPRESA - NIRE DA SEDE | NIRE DA FILIAL (preencher somente se ato referente a filial) |
|---|---|
| 1310115746-1 | |

NOME DO EMPRESÁRIO (completo sem abreviaturas)
PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA

| NACIONALIDADE | ESTADO CIVIL |
|---|---|
| BRASILEIRA | CASADO |

SEXO: M ☐ F ☒ | REGIME DE BENS (se casado): COMUNHAO PARCIAL

FILIAÇÃO
NELSON BRELAZ FERREIRA
(mãe) SINAMOR VALENTE FERREIRA

| NASCIDO EM (data de nascimento) | IDENTIDADE (número) | Órgão Emissor | UF | CPF (número) |
|---|---|---|---|---|
| 19/07/1976 | 1191460-2 | SESEG | AM | 590.020.182-15 |

EMANCIPADO POR (forma de emancipação somente no caso de menor) | EMAIL

DOMICILIADO NA (LOGRADOURO rua, av, etc.)
RUA ALCIDES SEIXAS ( CJ V REGIA)
NÚMERO: 190

COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO: VITORIA REGIA | CEP: 69151718

MUNICÍPIO: PARINTINS | UF: AM

Declaro que a atividade se
☐ ENQUADRA
☐ REENQUADRA
☐ DESENQUADRA
nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006

Porte
☒ MICROEMPRESA - ME
☐ EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP

Declaro, sob as penas da lei, inclusive que são verídicas todas as informações prestadas neste instrumento e que não estou impedido de exercer atividade empresarial, não possuir outro registro de empresário e requer à Junta Comercial do Estado do Amazonas:

| ATO | DESCRIÇÃO DO ATO | EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
|---|---|---|---|
| 002 | ALTERACAO | 206 | PROCURACAO (QUANDO INSERIDA NO PROCESSO) |
| EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO | EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
| 2209 | ALTERACAO DE ENDERECO ENTRE MUNICIPIOS DENTRO DO MESMO | | |

NOME EMPRESARIAL
P V FERREIRA ME

LOGRADOURO (rua, av, etc.)
AVENIDA RAMOS FERREIRA
NÚMERO: 914

COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO: CENTRO | CEP: 69010120

| MUNICÍPIO | UF | PAÍS | CORREIO ELETRÔNICO (E-MAIL) |
|---|---|---|---|
| MANAUS | AM | BRASIL | CAPITALCONTABILIDADEX@GMAIL.COM |

| VALOR DO CAPITAL - R$ | VALOR DO CAPITAL (por extenso) |
|---|---|
| 300.000,00 | TREZENTOS MIL REAIS |

CÓDIGO DE ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE)
Atividade principal: 4782201
Atividades secundárias: 4763602, 5620102, 7420004, 8230002, 9319101

DESCRIÇÃO DO OBJETO
COMERCIO VAREJISTA DE CALCADOS, COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS ESPORTIVOS, SERVICOS DE ALIMENTACAO PARA EVENTOS E RECEPCOES- BUFE, FILMAGEM DE FESTAS E EVENTOS, CASAS DE FESTAS E EVENTOS, PRODUCAO E PROMOCAO DE EVENTOS ESPORTIVOS.

| DATA DE INÍCIO DAS ATIVIDADES | NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO CNPJ | TRANSFERÊNCIA DE SEDE OU DE FILIAL DE OUTRA UF | UF | USO DA JUNTA COMERCIAL |
|---|---|---|---|---|
| 29/10/2007 | 09199109000174 | NIRE anterior | | DEPENDENTE DE AUTORIZAÇÃO OU FORMALIDADE: ☐ 1 - SIM ☐ 2 - NÃO |

ASSINATURA DA FIRMA PELO EMPRESÁRIO (ou pelo representante/procurador) (campo de preenchimento facultativo)

| DATA DO DOCUMENTO | ASSINATURA DO EMPRESÁRIO |
|---|---|
| 17/11/2021 | |

PARA USO EXCLUSIVO DA JUNTA COMERCIAL

DEFERIDO.
PUBLIQUE-SE E ARQUIVE-SE.

____/____/____

AUTENTICAÇÃO

AUTENTICAÇÃO DIGITAL, NOS TERMOS DO DISPOSTO NO § 3º DO ART. 4º DA IN-DREI 05/2013, EVIDENCIADA EM RODAPÉ, APÓS A APROVAÇÃO DO ATO

MÓDULO INTEGRADOR: AMP2100282048

AM53824353

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1150874 em 19/11/2021 da Empresa P V FERREIRA ME, CNPJ 09199109000174 e protocolo 210623365 - 18/11/2021. Autenticação: 76CC2CD0402339B46E5E575D8EA0B87FE80DFD8. Lycia Fabiola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo, 21/082.365-5 e código de segurança dessa Ficha. Este documento foi assinado digitalmente e assinado [illegible]

Lycia Fabiola Santos de Andrade
Secretária Geral

Página 1/1

xo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg

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

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

| NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF) | Código da Natureza Jurídica | Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio |
|---|---|---|
| | 2062 | |

1 - REQUERIMENTO

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

Nome: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

Nº FCN/REMP

AMP2200006911

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

| Nº DE VIAS | CÓDIGO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | QTDE | DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 090 | | | CONTRATO |
| | | 046 | 1 | TRANSFORMACAO |
| | | 2001 | 1 | ENTRADA DE SOCIO/ADMINISTRADOR |
| | | 2244 | 1 | ALTERACAO DE ATIVIDADES ECONOMICAS (PRINCIPAL E SECUNDARIAS) |
| | | 2247 | 1 | ALTERACAO DE CAPITAL SOCIAL |

MANAUS
Local

20 Janeiro 2022
Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:
Nome: _____
Assinatura: _____
Telefone de Contato: _____

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☐ DECISÃO SINGULAR ☐ DECISÃO COLEGIADA

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

☐ SIM ☐ SIM

_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____

☐ NÃO ___/___/_____ _____ ☐ NÃO ___/___/_____ _____
Data Responsável Data Responsável

Processo em Ordem
À decisão

___/___/_____
Data

_____
Responsável

DECISÃO SINGULAR

| | 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|---|
| ☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| ☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se. | | | | |
| ☐ Processo indeferido. Publique-se. | | | | |

___/___/_____ _____
Data Responsável

DECISÃO COLEGIADA

| | 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|---|
| ☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| ☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se. | | | | |
| ☐ Processo indeferido. Publique-se. | | | | |

___/___/_____ _____ _____ _____
Data Vogal Vogal Vogal

Presidente da _____ Turma

OBSERVAÇÕES

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

# Capa de Processo

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 22/002.782-0 | AMP2200006911 | 20/01/2022 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 20/01/2022 |
| Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br ITI<br>Selo Ouro - Certificado Digital | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

**CONTRATO SOCIAL**
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ.: 09.199.109/0001-74**

**PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA,** brasileira, empresária, casada em regime de comunhão parcial de bens, nascida em 19.07.1976, inscrita CPF/MF sob nº 590.020.182-15, portadora da carteira de identidade RG nº 1191460-2-SESEG-AM, residente e domiciliada na Rua Alcides Seixas, (Cj Vitória Régia), nr. 190, Bairro Vitória Régia, CEP 69.151-718, na cidade de Parintins-AM, única sócia da sociedade unipessoal limitada: **"CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA"**, com sede e foro na Avenida Ramos Ferreira, nr. 914, Bairro Centro, CEP 69.010-120, na cidade de Manaus-AM, com **contrato social** arquivado na **Junta Comercial** do Estado do Amazonas, inscrita no **CNPJ sob nº 09.199.109/0001-74**,resolve por este instrumento particular, constituir uma **sociedade limitada,** mediante as condições e cláusulas seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA:** A Sociedade adotará o seguinte nome empresarial: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, com sede NA Avenida Ramos Ferreira, nr. 914, Bairro Centro, CEP 69.010-120, na cidade de Manaus-AM.

**CLÁUSULA SEGUNDA:** A sociedade terá por **objeto social**: SERVICOS DE ALIMENTACAO PARA EVENTOS E RECEPCOES- BUFE, CASAS DE FESTAS E EVENTOS, PRODUCAO E PROMOCAO DE EVENTOS ESPORTIVOS, COMERCIO VAREJISTA DE BEBIDAS.

**CLÁUSULA TERCEIRA:** A empresa iniciou suas atividades em 29.10.2007 e seu prazo de duração é indeterminado.

**CLÁUSULA QUARTA:** O **capital social** é de R$ 400.000,00(quatrocentos Mil Reais), dividido em 400 (quatrocentas) quotas de valor nominal R$ 1.000,00 (Hum mil reais) cada totalmente Integralizado em moeda corrente nacional do País.

| SOCIO | QUOTAS | CAPITAL R$ |
|---|---|---|
| PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 400 | 400.000,00 |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

**CLÁUSULA QUINTA:** A administração da sociedade será exercida pela sócia PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA que representará legalmente a sociedade e poderá praticar todo e qualquer ato de gestão pertinente ao **objeto social.** **Parágrafo único**. Não constituindo o **objeto social,** a alienação ou a oneração de bens imóveis depende de autorização da maioria.

**CLÁUSULA SEXTA:** Ao término da cada exercício social, em 31 de dezembro, o administrador prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do **inventário,** do **balanço patrimonial** e do balanço de resultado econômico, cabendo o empresário, na proporção de suas quotas, os lucros ou perdas apurados.

**CLÁUSULA SÉTIMA:** O Administrador da empresa declara, sob as penas da lei, que não está impedido de exercer a administração da empresa, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crie falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato ou contra as economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

**CLÁUSULA OITAVA:** O sócio fará jus a uma retirada mensal a título de pro – labore a ser fixada anualmente, cuja importância, e de acordo com a legislação do **Imposto de Renda,** será contabilizada como despesas de administração da sociedade.

**CLÁUSULA NONA:** A sociedade poderá levantar balanços intermediários ou intercalares e distribuir os lucros evidenciados nos mesmos.

**CLÁUSULA DÉCIMA:** Retirando – se, falecendo ou interditado qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz, desde que autorizado legalmente. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s) na continuidade da sociedade, esta será liquidada após a apuração do **Balanço Patrimonial** na data do evento. O resultado positivo ou negativo será distribuído ou suportado pelos sócios na proporção de suas quotas.
Parágrafo único - O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seu sócio.

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:** As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem consentimento do outro sócio, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preço de preferência para a sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:** A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do **capital social.**

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA –DECLARAÇÃO DO PORTE EMPRESARIAL:** O sócio declara que a sociedade se enquadra como MICROEMPRESA, nos termos da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, e que não se enquadra em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas no § 4o do art.3o da mencionada lei. (art. 3o LC no 123, de 2006).

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:** Fica eleito o foro da Comarca de Manaus-AM, para qualquer ação fundada neste contrato, renunciando-se a qualquer outro por muito especial que seja.

E por estar em perfeito acordo, em tudo que neste instrumento articular foi lavrado, obriga-se a cumprir o presente ato, e assina o presente instrumento em uma única via que será destinada ao registro e arquivamento na **Junta Comercial** do Estado do Amazonas.

Manaus/AM, 19 de janeiro de 2022.

Patricia Brelaz Valente Ferreira Braga
CPF nr. 590.020.182-15
Sócia Administradora

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Documento Principal

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 22/002.782-0 | AMP2200006911 | 20/01/2022 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 20/01/2022 |
| Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br ITI<br>Selo Ouro - Certificado Digital | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

# TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, de CNPJ 09.199.109/0001-74 e protocolado sob o número 22/002.782-0 em 20/01/2022, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 13200839960, em 21/01/2022. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Meyre de Souza Mourao.

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

Capa de Processo

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 20/01/2022 |
| Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br ITI<br>Selo Ouro - Certificado Digital | | |

Documento Principal

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 20/01/2022 |
| Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br ITI<br>Selo Ouro - Certificado Digital | | |

Data de início dos efeitos do registro (art. 36, Lei 8.934/1994): 19/01/2022

SRM

Documento assinado eletronicamente por Meyre de Souza Mourao, Servidor(a) Público(a), em 21/01/2022, às 08:26.

A autencidade desse documento pode ser conferida no portal de serviços da jucea informando o número do protocolo 22/002.782-0.

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

O ato foi deferido e assinado digitalmente por :

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

Manaus. sexta-feira, 21 de janeiro de 2022

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

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

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

| NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF) | Código da Natureza Jurídica | Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio |
|---|---|---|
| 13200839960 | 2062 | |

1 - REQUERIMENTO

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

Nome: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

Nº FCN/REMP

AMP2300134747

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

| Nº DE VIAS | CÓDIGO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | QTDE | DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 002 | | | ALTERACAO |
| | | 051 | 1 | CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO |
| | | 2244 | 1 | ALTERACAO DE ATIVIDADES ECONOMICAS (PRINCIPAL E SECUNDARIAS) |
| | | 2015 | 1 | ALTERACAO DE OBJETO SOCIAL |
| | | | | |

MANAUS
Local

18 Outubro 2023
Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:
Nome: _____
Assinatura: _____
Telefone de Contato: _____

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☐ DECISÃO SINGULAR ☐ DECISÃO COLEGIADA

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

☐ SIM ☐ SIM

_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____

☐ NÃO ___/___/_____ _____ ☐ NÃO ___/___/_____ _____
Data Responsável Data Responsável

Processo em Ordem
À decisão

___/___/_____
Data

_____
Responsável

DECISÃO SINGULAR

| | 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|---|
| ☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| ☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se. | | | | |
| ☐ Processo indeferido. Publique-se. | | | | |

___/___/_____ _____
Data Responsável

DECISÃO COLEGIADA

| | 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|---|
| ☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| ☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se. | | | | |
| ☐ Processo indeferido. Publique-se. | | | | |

___/___/_____ _____ _____ _____
Data Vogal Vogal Vogal

Presidente da _____ Turma

OBSERVAÇÕES

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

# JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

Registro Digital

## Capa de Processo

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 23/065.091-1 | AMP2300134747 | 18/10/2023 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 18/10/2023 |
| Assinado utilizando assinaturas avançadas gov.br ITI | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

- Alteração do Objeto Social; e
- Consolidação.

Pelo presente instrumento particular e na melhor forma de direito, a parte abaixo nomeada e qualificada, a saber:

**PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA,** brasileira, empresária, casada em regime de comunhão parcial de bens, nascida em 19.07.1976, inscrita CPF/MF sob nº 590.020.182-15, portadora da carteira de identidade RG nº 1191460-2-SESEG-AM, residente e domiciliada na Rua Alcides Seixas, (Cj Vitória Régia), nº 190, Bairro Vitória Régia, CEP 69.151-718, na cidade de Parintins-AM.

Única sócia da sociedade de nome empresarial **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, com sede na Avenida Ramos Ferreira, nº 914, Bairro: Centro, CEP: 69.010-120, na Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, com contrato de transformação arquivado na Junta Comercial do Estado do Amazonas – JUCEA, sob o **NIRE 1320083996-0,** em sessão de 21/01/2022, devidamente inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – **CNPJ sob o nº 09.199.109/0001-74**, resolve alterar o referido Contrato Social de acordo com o artigo 1.052 e seguintes do Código Civil (Lei nº10.406/2002), conforme cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – Da Alteração do Objeto Social**
A sociedade passa a ter como objeto social as seguintes atividades econômicas:

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

**Atividades Secundárias:**
2. CNAE 4723-7/00 – Comércio varejista de bebidas;
3. CNAE 6463-8/00 – Outras sociedades de participação, exceto holdings;
4. CNAE 6810-2/02 – Aluguel de imóveis próprios;
5. CNAE 8230-0/01 – Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas;
6. CNAE 9319-1/01 – Produção e promoção de eventos esportivos.

## CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

Em razão das alterações havidas e para maior facilidade e clareza, resolve a sócia única consolidar e adequar às demais cláusulas do contrato social, de acordo com o disposto na Lei 10.406/2002, que passa a vigorar com a seguinte redação:

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ: 09.199.109/0001-74**
**NIRE: 1320083996-0**

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

**CLÁUSULA PRIMEIRA:** A empresa gira sob o nome empresarial de **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, com sede na Avenida Ramos Ferreira, nº 914, Bairro: Centro, CEP: 69.010-120, na Cidade de Manaus, Estado do Amazonas.

**CLÁUSULA SEGUNDA:** A sociedade tem como objeto social as seguintes atividades econômicas:

**Atividade Primária:**

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

**Atividades Secundárias:**

2. CNAE 4723-7/00 – Comércio varejista de bebidas;
3. CNAE 6463-8/00 – Outras sociedades de participação, exceto holdings;
4. CNAE 6810-2/02 – Aluguel de imóveis próprios;
5. CNAE 8230-0/01 – Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas;
6. CNAE 9319-1/01 – Produção e promoção de eventos esportivos.

**CLÁUSULA TERCEIRA:** A empresa iniciou suas atividades em 29/10/2007 e seu prazo de duração é indeterminado.

**CLÁUSULA QUARTA:** O Capital Social é de R$400.000,00 (quatrocentos mil reais), dividido em 400 (quatrocentas) quotas de valor nominal de R$1.000,00 (hum mil reais) cada, sendo totalmente subscrito e integralizado pela sócia em moeda corrente e legal do país como segue:

| Sócia | Quotas | Valor em R$ | % |
|---|---|---|---|
| Patrícia Brelaz Valente Ferreira Braga | 400 | R$400.000,00 | 100% |
| **Total** | **400** | **R$400.000,00** | **100%** |

**CLÁUSULA QUINTA:** A Administração da sociedade é exercida pela sócia **PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA** que representa legalmente a sociedade e poderá praticar todo e qualquer ato de gestão pertinente ao objeto social.

**Parágrafo Único** - Não constituindo o objeto social, a alienação ou a oneração de bens imóveis depende de autorização da maioria.

**CLÁUSULA SEXTA:** A administradora da empresa declara, sob as penas da lei, que não está impedida de exercer a administração da empresa, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crie falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato ou contra as 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:** Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, a administradora prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo a empresária, na proporção de suas quotas, os lucros ou perdas apuradas.

**CLÁUSULA OITAVA:** A sócia fará jus a uma retirada mensal a título de pró-labore a ser fixada anualmente, cuja importância, e de acordo com a legislação do Imposto de Renda, será contabilizada como despesas de administração da sociedade.

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

**CLÁUSULA NONA:** A sociedade poderá levantar balanços intermediários ou intercalares e distribuir os lucros evidenciados nos mesmos.

**CLÁUSULA DÉCIMA:** Retirando – se, falecendo ou interditado qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz, desde que autorizado legalmente. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s) na continuidade da sociedade, esta será liquidada após a apuração do Balanço Patrimonial na data do evento. O resultado positivo ou negativo será distribuído ou suportado pelos sócios na proporção de suas quotas.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:** As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem consentimento do outro sócio, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preço de preferência para a sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:** A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DECLARAÇÃO DO PORTE EMPRESARIAL:** A sócia declara que a sociedade se enquadra como MICROEMPRESA, nos termos da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, e que não se enquadra em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas no § 4o do art.3o da mencionada lei. (Art. 3º LC no 123, de 2006).

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**: Fica eleito o foro de Manaus/AM para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato.

E, por se achar assim justa e contratada assina o presente instrumento em 1 (uma) via para registro no órgão competente.

Manaus, 17 de outubro de 2023.

**PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**
Sócia Única Administradora

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

Documento Principal

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 23/065.091-1 | AMP2300134747 | 18/10/2023 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 18/10/2023 |
| Assinado utilizando assinaturas avançadas gov.br ITI | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

# DECLARAÇÃO DE VERACIDADE DO DOCUMENTO PRINCIPAL
## REGISTRO DIGITAL

Eu, PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA, BRASILEIRA, CASADO, EMPRESÁRIA, DATA DE NASCIMENTO 19/07/1976, RG Nº 1191460-2 SESEG-AM, CPF 590.020.182-15, RUA ALCIDES SEIXAS ( CJ V REGIA), Nº 190, BAIRRO VITORIA REGIA, CEP 69151-718, PARINTINS - AM, DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI, que os documentos apresentados digitalizados ao presente protocolo de registro digital na Junta Comercial, sem possibilidade de validação digital, SÃO VERDADEIROS E CONFEREM COM OS RESPECTIVOS ORIGINAIS.

Parintins, 18 de outubro de 2023.

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
Assinatura Eletrônica Avançada

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

# TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, de CNPJ 09.199.109/0001-74 e protocolado sob o número 23/065.091-1 em 18/10/2023, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 1400484, em 18/10/2023. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Rosemira Andrade.

Certifica o registro, o Secretário-Geral, Eylan Manoel da Silva Lins. Para sua validação, deverá ser acessado o sitio eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (https://portalservicos.jucea.am.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf) e informar o número de protocolo e chave de segurança.

Capa de Processo

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 18/10/2023 |
| Assinado utilizando assinaturas avançadas gov.br ITI | | |

Documento Principal

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 18/10/2023 |
| Assinado utilizando assinaturas avançadas gov.br ITI | | |

Declaração Documento Principal

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 18/10/2023 |
| Assinado utilizando assinaturas avançadas gov.br ITI | | |

Data de início dos efeitos do registro (art. 36, Lei 8.934/1994): 17/10/2023

SRM

Documento assinado eletronicamente por Rosemira Andrade, Servidor(a) Público(a), em 18/10/2023, às 12:03.

A autencidade desse documento pode ser conferida no portal de serviços da jucea informando o número do protocolo 23/065.091-1.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

O ato foi assinado digitalmente por :

| Identificação do(s) Assinante(s) | |
|---|---|
| CPF | Nome |
| 345.323.582-72 | EYLAN MANOEL DA SILVA LINS |

Manaus. quarta-feira, 18 de outubro de 2023

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

**PREFEITURA DE MANAUS**

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

CND Nº
**42737/2026**

# CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS DE TRIBUTOS MUNICIPAIS

CONTRIBUINTE : **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
ENDEREÇO : **AVENIDA RAMOS FERREIRA, Nº: 914, CEP: 69.010-120**
BAIRRO : **CENTRO** COMPLEMENTO: **,**
INSCRIÇÃO MUNICIPAL : **52436501**
CNPJ/CPF : **09199109000174**

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

**19/02/2026**

Tributos

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

**********
**********
**********
**********
**********
**********
**********
**********

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

**VÁLIDA ATÉ 18/08/2026**

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

**VALIDAÇÃO**

**CND Nº42737/2026**

Para comprovar a veracidade desta certidão, utilize o QR CODE ou visite o Portal de Informações e Serviços SEMEF ATENDE (http://semefatende.manaus.am.gov.br/) e infome a chave de validação **2BB.E6E.81C.02D**. A Certidão emitida abrange todos os cadastros inscritos no Município de Manaus no CNPJ/CPF do contribuinte acima qualificado.
Cadastrado em: 19/02/2026


Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 90

**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: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ: 09.199.109/0001-74**

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 17:04:44 do dia 22/01/2026 <hora e data de Brasília>.
Válida até 21/07/2026.
Código de controle da certidão: **6069.7F79.605E.158A**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

# CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 09.199.109/0001-74
Certidão nº: 4741965/2026
Expedição: 22/01/2026, às 17:42:12
Validade: 21/07/2026 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **09.199.109/0001-74**, **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.

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

**Certidão Nº:** 57837744
**Data:** 27/04/2026
**Hora:** 17:32:52
**Válida até:** 27/05/2026

# CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS

**CNPJ:** 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

* As incorreções porventura existentes, referentes ao nome, CPF ou CNPJ sãode inteira responsabilidade do requerente.

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

Para efeito de validação desta certidão, consultar: http://www.sefaz.am.gov.br



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 93

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

**Certidão Nº:** 57837744
**Data:** 27/04/2026
**Hora:** 17:32:52
**Válida até:** 27/05/2026

# CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS

**CNPJ:** 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

* As incorreções porventura existentes, referentes ao nome, CPF ou CNPJ sãode inteira responsabilidade do requerente.

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

Para efeito de validação desta certidão, consultar: http://www.sefaz.am.gov.br



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 94

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

Belém/PA, 26 de março de 2026.

**COMUNICADO Nº CRR-1895/2026 - SRC/CRN-7**

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**PJ/1271**

**Prezado,**

Segue anexo sua **CERTIDÃO DE REGISTRO E REGULARIDADE - CRR**, que informa sua regularidade perante o Conselho Regional de Nutrição da 7ª Região, nos termos da Lei Federal nº 6.583/1978 e Decreto nº 84.444/1980.

Ao receber essa Certidão de Registro e Regularidade a Pessoa Jurídica fica responsável pela conferência dos dados contidos no documento o qual declara estar em conformidades com as informações apresentadas no requerimento, e deverá assinar o recibo constante em anexo e em seguida devolvê-lo ao CRN-7 (via e-mail).

A Certidão deverá ser renovada até sua data limite de vencimento ou a qualquer momento por motivo de alteração de dados no documento, conforme Resolução CFN nº 702 de 15 de setembro de 2021.

Para renovação da Certidão será necessário a apresentação de toda documentação atualizada acompanha do requerimento e formulários disponíveis em nosso site: www.crn7.org.br/pessoa jurídica.

Atenciosamente,

Hellene Souza
Coordenadora do Setor de Registro e Cadastro
Portaria CRN - 7 nº 96/2025

**CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO DA 7ª REGIÃO**
Ed. Real One, 21º Andar - Avenida Governador José Malcher, 937
CEP: 66055-260 - Nazaré - Belém - Pará - Brasil
TEL: (91) 4042-9744
E-MAIL: registropj@crn7.org.br

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

# RECIBO

Declaramos para todos os fins comprobatórios que recebemos do Conselho Regional de Nutrição da 7ª Região, os seguintes documentos:

**- CERTIDÃO DE REGISTRO E REGULARIDADE ATUALIZADA;**

**- COMUNICADO Nº CRR-1895/2026 - SRC/CRN-7.**

Local-Data: _____, _____ de _____ de _____

_____

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**PJ/1271**

*Este recibo deverá ser enviado para o endereço: registropj@crn7.org.br*

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

VÁLIDA ATÉ: 30/04/2027 **UF DO REGISTRO: AM**

REGISTRADA NO CRN-7 EM: 09/05/2022 SOB O Nº PJ/1271

## DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social:
CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

Nome Fantasia:
CONTEMPORANEO BUFFET E EVENTOS

| | |
|---|---|
| Endereço da Matriz: AV RAMOS FERREIRA, 914, BAIRRO:CENTRO - MANAUS/AM CEP: 69.010-120 | CNPJ Matriz: 09.199.109/0001-74 |
| Endereço da Filial: | CNPJ Filial: |

Capital Social da Matriz:
R$ 400.000,00 (QUATROCENTOS MIL REAIS).

Capital Social da Filial:

Objeto Social:
56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê

Ramo de atividade relacionado ao registro:
56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê

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

Nome:
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA

Inscrito em 19/06/2013, no CRN-7 sob o nº 5221

Responsabilidade Técnica concedida em: 29/04/2022

CERTIFICAMOS que a pessoa jurídica acima citada se encontra registrada em situação cadastral regular e sem pendência financeira neste Conselho, nos termos da Lei Federal nº 6.583/1978, do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980.

Esta certidão não concede à pessoa jurídica direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu nutricionista responsável técnico.

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

(ASSINADO DIGITALMENTE)
Yonah Lêda Vieira Figueira
Presidente do CRN-7

CRR-1895/2026

Belém/PA, 26 de março de 2026

A conferência da validade desta certidão deverá ser consultada por meio do site do CRN-7, no endereço www.crn7.org. Clique em Serviços Online, depois em Conferência de Certidão e informe o número da inscrição e do documento: CRR-1895/2026

Ministério do Empreendedorismo, da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte
Secretaria Nacional de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte
Diretoria Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Planejamento, Desenvolvimento, Ciência,

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

| NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF) | Código da Natureza Jurídica | Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio |
|---|---|---|
| 13200839960 | 2062 | |

1 - REQUERIMENTO

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

Nome: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

Nº FCN/REMP

AME2600058828

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

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

MANAUS
Local

10 Abril 2026
Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:
Nome: _____
Assinatura: _____
Telefone de Contato: _____

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☐ DECISÃO SINGULAR ☐ DECISÃO COLEGIADA

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

☐ SIM ☐ SIM

_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____

☐ NÃO ___/___/_____ _____ ☐ NÃO ___/___/_____ _____
Data Responsável Data Responsável

Processo em Ordem
À decisão

___/___/_____
Data

_____
Responsável

DECISÃO SINGULAR

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)
☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se.
☐ Processo indeferido. Publique-se.

| 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|
| ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

___/___/_____ _____
Data Responsável

DECISÃO COLEGIADA

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)
☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se.
☐ Processo indeferido. Publique-se.

| 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|
| ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

___/___/_____ _____ _____ _____
Data Vogal Vogal Vogal

Presidente da _____ Turma

OBSERVAÇÕES

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

# JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

Registro Digital

## Capa de Processo

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 26/028.872-1 | AME2600058828 | 10/04/2026 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 748.546.312-87 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 13/04/2026 15:18:47 |
| **Assinado utilizando assinatura qualificada** | | |

| | | |
|---|---|---|
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 13/04/2026 12:08:27 |
| **Assinado utilizando assinatura qualificada** | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

# CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

## BALANÇO PATRIMONIAL

## 31/12/2025

CNPJ: 09.199.109/0001-74

NIRE: 1320083996-0

**ENDEREÇO:** AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914,CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120.

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.
Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.0124[illegible] pág. 100

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** Folha: 0001
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74 Número livro: 0003
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Período: 01/01/2025 a 31/12/2025

## BALANÇO PATRIMONIAL

| Código | Classificação | Descrição | Nota Explicativa | 2025 | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 31/12/2025 | 31/12/2024 |
| 7 | 1 | ATIVO | | 6.008.799,27D | 5.461.874,38D |
| 28 | 1.01 | ATIVO CIRCULANTE | | 4.861.582,07D | 5.025.740,98D |
| 49 | 1.01.01 | DISPONIBILIDADES | 1 | 319.492,31D | 471.836,55D |
| 301 | 1.01.01.01 | CAIXA GERAL | | 4.894,32D | 4.894,32D |
| 56 | 1.01.01.01.01 | CAIXA MATRIZ | | 4.894,32D | 4.894,32D |
| 63 | 1.01.01.02 | DEPÓSITOS BANCÁRIOS A VISTA | | 314.597,99D | 466.942,23D |
| 308 | 1.01.01.02.01 | BANCO CONTA MOVIMENTO - NO PAIS | | 314.597,99D | 466.942,23D |
| 147 | 1.01.02 | CRÉDITOS | 2 | 2.041.089,60D | 1.669.968,02D |
| 329 | 1.01.02.01 | ADIANTAMENTOS | 2 | 2.041.089,60D | 406.051,64D |
| 336 | 1.01.02.01.01 | ADIANTAMENTO A FORNECEDORES - NO PAÍS - CIRCULAN | | 2.041.089,60D | 0,00 |
| 357 | 1.01.02.01.04 | ADIANTAMENTO A TERCEIROS - CIRCULANTE | | 0,00 | 406.051,64D |
| 126 | 1.01.02.02 | DUPLICATAS A RECEBER | 2 | 0,00 | 1.245.695,33D |
| 371 | 1.01.02.02.01 | DUPLICATAS A RECEBER - COM PARTE NAO RELACIONADA | | 0,00 | 1.245.695,33D |
| 105 | 1.01.02.09 | OUTROS CRÉDITOS CIRCULANTE | 2 | 0,00 | 18.221,05D |
| 2847 | 1.01.02.09.07 | OUTROS JUROS A RECEBER - CIRCULANTE | | 0,00 | 18.221,05D |
| 70 | 1.01.03 | ESTOQUES | 3 | 2.501.000,16D | 2.883.936,41D |
| 98 | 1.01.03.06 | ESTOQUE DE SERVIÇOS | | 2.501.000,16D | 2.883.936,41D |
| 203 | 1.02 | ATIVO NÃO CIRCULANTE | | 1.147.217,20D | 436.133,40D |
| 210 | 1.02.01 | REALIZÁVEL A LONGO PRAZO | 2 | 717.615,06D | 53.144,75D |
| 217 | 1.02.01.01 | CRÉDITOS E VALORES - LONGO PRAZO | | 487.760,00D | 0,00 |
| 238 | 1.02.01.01.03 | MÚTUO COM PARTES RELACIONADAS - LONGO PRAZO | | 487.760,00D | 0,00 |
| 245 | 1.02.01.08 | TRIBUTOS A RECUPERAR - LONGO PRAZO | | 229.855,06D | 0,00 |
| 3319 | 1.02.01.08.03 | PIS A RECUPERAR - LONGO PRAZO | | 40.933,09D | 0,00 |
| 3326 | 1.02.01.08.05 | COFINS A RECUPERAR - LONGO PRAZO | | 188.921,97D | 0,00 |
| 287 | 1.02.01.15 | OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO | | 0,00 | 53.144,75D |
| 2831 | 1.02.01.15.01 | OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO | | 0,00 | 53.144,75D |
| 770 | 1.02.03 | IMOBILIZADO | 4 | 429.602,14D | 382.988,65D |
| 777 | 1.02.03.01 | IMOBILIZADO - AQUISIÇÃO | | 429.602,14D | 382.988,65D |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

## BALANÇO PATRIMONIAL

| Código | Classificação | Descrição | Nota Explicativa | 2025 | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 31/12/2025 | 31/12/2024 |
| 14 | 2 | PASSIVO | | 6.008.799,27C | 5.461.874,38C |
| 35 | 2.01 | PASSIVO CIRCULANTE | | 2.139.354,83C | 1.709.395,98C |
| 1078 | 2.01.01 | OBRIGAÇÕES DO CIRCULANTE | | 2.139.354,83C | 1.709.395,98C |
| 1085 | 2.01.01.01 | BENEFICIOS E ENCARGOS SOCIAIS - CIRCULANTE | 5 | 55.778,06C | 45.407,19C |
| 1148 | 2.01.01.01.01 | SALÁRIOS A PAGAR | | 23.827,07C | 21.951,57C |
| 1162 | 2.01.01.01.03 | INSS A RECOLHER | | 25.761,58C | 11.671,69C |
| 1169 | 2.01.01.01.04 | FGTS A RECOLHER | | 6.189,41C | 2.408,53C |
| 1183 | 2.01.01.01.60 | BENEFÍCIOS RESCISÓRIOS A PAGAR | | 0,00 | 9.375,40C |
| 1092 | 2.01.01.03 | FORNECEDORES - CIRCULANTE | 6 | 68.430,75C | 774.298,30C |
| 1197 | 2.01.01.03.01 | FORNECEDORES - NACIONAIS | | 68.430,75C | 774.298,30C |
| 1099 | 2.01.01.05 | CONTAS A PAGAR - CIRCULANTE | 7 | 73.821,96C | 87.531,43C |
| 1211 | 2.01.01.05.01 | ADIANTAMENTO DE CLIENTES | | 73.821,96C | 87.531,43C |
| 1106 | 2.01.01.07 | EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - CIRCULANTE | 8 | 601.991,61C | 572.313,62C |
| 1225 | 2.01.01.07.02 | EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - NO PAIS - CIRCUL | | 783.913,66C | 572.313,62C |
| 4930 | 2.01.01.07.04 | (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE A VALO | | 181.922,05D | 0,00 |
| 1113 | 2.01.01.09 | OBRIGAÇÕES FISCAIS - CIRCULANTE | 9 | 117.554,00C | 95.180,13C |
| 1239 | 2.01.01.09.01 | IRRF A RECOLHER | | 623,10C | 511,60C |
| 1246 | 2.01.01.09.03 | ICMS A RECOLHER | | 20.860,00C | 0,00 |
| 1253 | 2.01.01.09.04 | PIS A RECOLHER | | 4.861,79C | 0,00 |
| 1260 | 2.01.01.09.05 | COFINS A RECOLHER | | 22.439,03C | 0,00 |
| 1267 | 2.01.01.09.08 | TRIBUTOS MUNICIPAIS A RECOLHER | | 3.217,50C | 16.999,25C |
| 1274 | 2.01.01.09.09 | IMPOSTOS PARCELADOS A RECOLHER - CIRCULANTE | | 83.643,84C | 77.669,28C |
| 1224 | 2.01.01.09.10 | (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE AVP | | 18.221,05D | 0,00 |
| 1281 | 2.01.01.09.28 | OUTROS IMPOSTOS A RECOLHER | | 129,79C | 0,00 |
| 1120 | 2.01.01.15 | PROVISÕES - CIRCULANTE | | 279.566,46C | 134.665,31C |
| 1288 | 2.01.01.15.01 | PROVISAO PARA IMPOSTO DE RENDA | | 94.681,91C | 0,00 |
| 1295 | 2.01.01.15.02 | PROVISAO PARA CSLL | | 76.835,89C | 0,00 |
| 1302 | 2.01.01.15.03 | PROVISAO DE FÉRIAS | 10 | 108.048,66C | 87.333,16C |
| 1309 | 2.01.01.15.04 | PROVISAO DE 13º SALÁRIOS | | 0,00 | 47.332,15C |
| 1127 | 2.01.01.17 | OUTRAS OBRIGAÇÕES - CIRCULANTE | | 942.211,99C | 0,00 |
| 6733 | 2.01.01.17.13 | DIVIDENDOS A PAGAR - CIRCULANTE | | 919.013,56C | 0,00 |
| 1337 | 2.01.01.17.28 | OUTRAS OBRIGAÇÕES - CIRCULANTE | | 23.198,43C | 0,00 |
| 1141 | 2.02 | PASSIVO NÃO CIRCULANTE | | 2.746.407,50C | 221.059,24C |
| 1624 | 2.02.01 | OBRIGAÇÕES DE LONGO PRAZO | | 2.746.407,50C | 221.059,24C |
| 1631 | 2.02.01.01 | EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS - LONGO PRAZO | | 570.059,07C | 0,00 |
| 1673 | 2.02.01.01.06 | EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - NO PAÍS - LONGO | | 806.256,90C | 0,00 |
| 4391 | 2.02.01.01.08 | (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE A VALO | | 236.197,83D | 0,00 |
| 1701 | 2.02.01.03 | OBRIGAÇÕES FISCAIS - LONGO PRAZO | 9 | 108.466,25C | 221.059,24C |
| 1708 | 2.02.01.03.01 | PARCELAMENTOS ESPECIAIS FEDERAIS - LONGO PRAZO | | 143.389,96C | 221.059,24C |
| 6294 | 2.02.01.03.50 | (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE AVP | | 34.923,71D | 0,00 |
| 1729 | 2.02.01.10 | OBRIGAÇÕES FISCAIS - LONGO PRAZO | | 229.855,06C | 0,00 |
| 6727 | 2.02.01.10.04 | PIS A RECOLHER - LONGO PRAZO | | 40.933,09C | 0,00 |
| 6729 | 2.02.01.10.05 | COFINS A RECOLHER - LONGO PRAZO | | 188.921,97C | 0,00 |
| 1736 | 2.02.01.11 | OUTRAS OBRIGAÇÕES - LONGO PRAZO | | 1.838.027,12C | 0,00 |
| 6735 | 2.02.01.11.28 | DIVIDENDOS A PAGAR - NÃO CIRCULANTE | | 1.838.027,12C | 0,00 |
| 1764 | 2.03 | PATRIMÔNIO LÍQUIDO | 11 | 1.123.036,94C | 3.531.419,16C |
| 1771 | 2.03.01 | CAPITAL SOCIAL | | 400.000,00C | 400.000,00C |
| 1778 | 2.03.01.01 | CAPITAL REALIZADO - RESIDENTES NO PAÍS | | 400.000,00C | 400.000,00C |
| 1785 | 2.03.01.01.01 | CAPITAL SUBSCRITO DE DOMICILIADOS NO PAÍS | | 400.000,00C | 400.000,00C |
| 1799 | 2.03.02 | RESERVAS | 11 | 80.000,00C | 80.000,00C |
| 1841 | 2.03.02.03 | RESERVAS DE LUCROS | | 80.000,00C | 80.000,00C |
| 1848 | 2.03.02.03.01 | RESERVA LEGAL | | 80.000,00C | 80.000,00C |
| 1904 | 2.03.04 | OUTRAS CONTAS DO PATRIMONIO LIQUIDO | | 643.036,94C | 3.051.419,16C |
| 1911 | 2.03.04.01 | OUTRAS CONTAS DO PATRIMONIO LIQUIDO | 11 | 643.036,94C | 3.051.419,16C |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** Folha: 0003
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74 Número livro: 0003
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Período: 01/01/2025 a 31/12/2025

## BALANÇO PATRIMONIAL

| Código | Classificação | Descrição | Nota Explicativa | 2025 | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 31/12/2025 | 31/12/2024 |
| 1918 | 2.03.04.01.01 | LUCROS ACUMULADOS | | 643.036,94C | 3.051.419,16C |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2025

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

## DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO EM 31/12/2025

| Descrição | 2025 | 2024 |
|---|---|---|
| **RECEITA** | **7.045.366,20** | **5.343.565,72** |
| RECEITA BRUTA | | |
| Receita da Prestação de Serviços no Mercado Intern | 7.045.366,20 | 5.343.565,72 |
| **DEDUÇÕES** | **(398.629,93)** | **(267.178,32)** |
| DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA | | |
| (-) ICMS | (20.860,00) | 0,00 |
| (-) COFINS Sobre a Receita Bruta | (22.439,03) | 0,00 |
| (-) PIS Sobre a Receita Bruta | (4.861,79) | 0,00 |
| (-) ISS Sobre Serviços Prestados | (350.469,11) | (267.178,32) |
| **RECEITA LÍQUIDA** | **6.646.736,27** | **5.076.387,40** |
| **OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS** | **9.663,24** | **24,79** |
| OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS DA ATIVIDADE GERAL | | |
| Outras Receitas Financeiras | 9.663,24 | 24,79 |
| **CUSTOS DOS BENS E SERVIÇOS** | **(2.977.138,10)** | **(2.923.028,80)** |
| CUSTOS DOS BENS E SERVIÇOS DA ATIVIDADE GERAL | | |
| (-) Custos dos Serviços Prestados | (2.977.138,10) | (2.923.028,80) |
| **DESPESAS OPERACIONAIS** | **(2.631.696,53)** | **(1.050.036,28)** |
| DESPESAS OPERACIONAIS DA ATIVIDADE GERAL | | |
| (-) Ordenado,Salários,Gratificações e Outras Remun | (317.118,52) | (186.669,72) |
| (-) Outros Gastos com Pessoal | (527.026,16) | (17.550,58) |
| (-) Serviços Prestados Por Pessoa Física e Jurídic | (383.212,67) | (186.544,72) |
| (-) Encargos Sociais - Previdencia Social (INSS) | (148.925,47) | (85.982,23) |
| (-) Encargos Sociais - FGTS | (43.944,31) | (25.906,58) |
| (-) Alimentação do Trabalhador | (18.288,36) | 0,00 |
| (-) Demais Impostos e Taxas | (247.388,20) | (240.624,05) |
| (-) Aluguéis | (64.911,76) | (118.000,00) |
| (-) Despesas com Veiculos e Manutenção de Bens | (5.095,60) | 0,00 |
| (-) Propaganda, Publicidade e Patrocíno | (125.615,00) | 0,00 |
| (-) Multas | (5,74) | (70,70) |
| (-) Encargos de Depreciação | (39.328,20) | (39.328,20) |
| (-) Despesas com Cartões de Credito (Adm de Cartoes) | (458.980,23) | 0,00 |
| (-) Provisao de Férias | (67.270,58) | (86.817,05) |
| (-) Provisao de 13º Salários | (48.858,47) | (35.042,12) |
| (-) Assistencia Médica, Odontológica e Farmaceutic | (15.519,28) | 0,00 |
| (-) Despesas com Energia Elétrica | (33.466,41) | (6.059,61) |
| (-) Despesas com Água e Esgoto | (10.611,87) | (641,32) |
| (-) Despesas com Telefone e Internet | (9.758,42) | (10.307,86) |
| (-) Despesas com Seguros | (36.554,80) | (10.491,54) |
| (-) Despesas com Viagens | (25.135,08) | 0,00 |
| (-) Despesas com Cartorio | (4.482,42) | 0,00 |
| (-) Despesas com Locomoção e Estacionamento | (198,98) | 0,00 |
| **OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS** | **(422.308,91)** | **(694.683,75)** |
| OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS DA TIVIDADE GERAL | | |
| (-) Juros, Taxas e Outras Despesas Financeiras | (39.294,24) | (31.284,87) |
| (-) Demais Despesas Operacionais Não Calssificadas | (383.014,67) | (663.398,88) |
| **RESULTADO OPERACIONAL** | **625.255,97** | **408.663,36** |
| **RESULTADO LIQUIDO ANTES DO IRPJ E CSLL** | **625.255,97** | **408.663,36** |
| **PROVISÕES PARA IR E CSL** | **(206.693,85)** | **0,00** |
| PROVISAO PARA IRPJ E CSLL | | |
| (-) Provisão da CSLL | (76.835,89) | 0,00 |
| (-) Provisao do IRPJ | (129.857,96) | 0,00 |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

## DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO EM 31/12/2025

| Descrição | 2025 | 2024 |
|---|---|---|
| **RESULTADO DO EXERCÍCIO** | **418.562,12** | **408.663,36** |
| **LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO** | 418.562,12 | 408.663,36 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2025

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

## DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

| Histórico | CAPITAL SOCIAL REALIZADO | RESERVA LEGAL | LUCROS E/OU PREJUÍZOS ACUMULAD | Total |
|---|---|---|---|---|
| Saldo em 31/12/2024 | 400.000,00 | 80.000,00 | 3.051.419,16 | 3.531.419,16 |
| Efeitos da mudança de critérios contábei | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Retificação de erros de exercícios anter | 0,00 | 0,00 | 86.823,26 | 86.823,26 |
| Capital Integralizado por Subscrição | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Capital Integralizado c/ Lucros e Reserv | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Lucros e/ou Prejuízos do Exercício | 0,00 | 0,00 | 418.562,12 | 418.562,12 |
| Reservas de Capital | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Reservas de Lucros | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Lucros Distribuidos | 0,00 | 0,00 | (156.726,92) | (156.726,92) |
| Ajuste de Avaliação Patrimonial | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Provisão para Dividendos Lei 15.270/2025 | 0,00 | 0,00 | (2.757.040,68) | (2.757.040,68) |
| Saldo em 31/12/2025 | 400.000,00 | 80.000,00 | 643.036,94 | 1.123.036,94 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2025

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Realizado em 31 de Dezembro de 2025

Folha: 0007
Número livro: 0003

## DEMONSTRAÇÃO DOS LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS

| Discriminação | Valor |
|---|---|
| **LUCROS/PREJUÍZOS** | |
| Saldo Anterior de Lucros Acumulados | 3.051.419,16 |
| Ajustes Credores de Períodos-base Anteriores | 88.341,32 |
| Reversão de Reservas | 0,00 |
| Outros Recursos | 0,00 |
| Lucro Líquido do Ano | 418.562,12 |
| (-)Saldo Anterior de Prejuízo Acumulados | 0,00 |
| (-)Ajustes Devedores de Períodos-base Anteriores | (1.518,06) |
| (-)Prejuízo Líquido do Ano | 0,00 |
| TOTAL | 3.556.804,54 |
| **DESTINAÇÕES** | |
| Provisão para Dividendos Lei 15270/25 | (2.757.040,68) |
| Transferências para Reservas | 0,00 |
| Dividendos ou Lucros Distribuídos, Pagos ou Creditados | (156.726,92) |
| Parcela dos Lucros Incorporados ao Capital | 0,00 |
| Outras Destinações | 0,00 |
| TOTAL | (2.913.767,60) |
| LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS | 643.036,94 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2025

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

## DEMONSTRAÇÃO DOS FLUXOS DE CAIXA PELO MÉTODO INDIRETO EM 31 DE DEZEMBRO DE 2025

| | |
|---|---|
| **ATIVIDADES OPERACIONAIS** | |
| Valores Recebidos de Clientes | 8.718.986,78 |
| (-) Valores pagos a fornecedores | (6.250.173,79) |
| (-) Valores pagos a empregados | (987.155,13) |
| CAIXA GERADO PELAS OPERAÇÕES | 1.481.657,86 |
| (-) Tributos pagos | (403.883,73) |
| FLUXO DE CAIXA ANTES DE ITENS EXTRAORDINÁRIOS | 1.077.774,13 |
| Recebimento por indenização de seguros | 0,00 |
| Recebimentos de Duplicatas Descontadas | 0,00 |
| Outros recebimentos líquidos | 0,00 |
| (-) Outros Pagamentos líquidos | (1.073.391,45) |
| CAIXA LÍQUIDO PROVENIENTE DAS ATIVIDADES OPERACIONAIS | 4.382,68 |
| **ATIVIDADES DE INVESTIMENTO** | |
| (-) Compras de imobilizado | 0,00 |
| (-) Aquisição de ações/cotas | 0,00 |
| Recebimentos por vendas de ativos permanentes | 0,00 |
| Juros recebidos de empréstimos | 0,00 |
| CAIXA LÍQUIDO USADO NAS ATIVIDADES DE INVESTIMENTOS | 0,00 |
| **ATIVIDADES DE FINANCIAMENTO** | |
| Integralização de capital | 0,00 |
| (-) Pagamentos de lucros e dividendos | (156.726,92) |
| Empréstimos tomados | 0,00 |
| (-) Pagamentos de empréstimos/Debêntures | 0,00 |
| CAIXA LÍQUIDO GERADO PELAS ATIVIDADES DE FINANCIAMENTOS | (156.726,92) |
| Redução nas Disponibilidades | (152.344,24) |
| DISPONIBILIDADES - NO INÍCIO DO PERÍODO | 471.836,55 |
| DISPONIBILIDADES - NO FINAL DO PERÍODO | 319.492,31 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2025

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.
EYLAN MANOEL DA SILVA LINS SECRETÁRIO-GERAL



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 108

## COEFICIENTES DE ANÁLISES EM 31/12/2025

| Coeficiente | Fórmula | Valor | Resultado |
|---|---|---|---|
| **Índice de Liquidez Geral** | Ativo Circulante + Realizável Longo Prazo | 4.861.582,07 + 717.615,06 | 1,14 |
| | Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante | 2.139.354,83 + 2.746.407,50 | |
| **Índice de Liquidez Corrente** | Ativo Circulante | 4.861.582,07 | 2,27 |
| | Passivo Circulante | 2.139.354,83 | |
| **Índice de Liquidez Seca** | Ativo Circulante - Estoque | 4.861.582,07 - 2.501.000,16 | 1,10 |
| | Passivo Circulante | 2.139.354,83 | |
| **Índice de Liquidez Imediata** | Disponível | 319.492,31 | 0,15 |
| | Passivo Circulante | 2.139.354,83 | |
| **Índice de Solvência Geral** | Ativo | 6.008.799,27 | 1,23 |
| | Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante | 2.139.354,83 + 2.746.407,50 | |
| **Grau de Endividamento** | Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante | 2.139.354,83 + 2.746.407,50 | 0,81 |
| | Ativo | 6.008.799,27 | |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional
brasileira.

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

# NOTAS EXPLICATIVAS ÀS DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS

## 1) CONTEXTO OPERACIONAL

### a) Atividades

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** é uma empresa individual de responsabilidade Limitada, com sede na Avenida Ramos Ferreira, Nº 914, Bairro Centro, CEP 69.010-120, Município de Manaus/AM, devidamente cadastrada no CNPJ/MF sob nº 09.199.109/0001-74.

Atuando com atividade operacional preponderante de Serviços alimentação para eventos e recepções – bufê, conforme CNAE 5620-1/02.

### b) Regime Tributário

A empresa enquadra-se no regime de tributação na modalidade do Lucro Presumido com base no regime de competência, obedecendo aos preceitos da Instrução Normativa da Secretaria da Receita Federal (IN SRF) 104/98.

## 2) APRESENTAÇÃO DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

## 3) PRINCIPAIS PRÁTICAS CONTÁBEIS

### 1 Disponibilidades

Compreendem os saldos de caixa, bancos e as aplicações financeiras de liquidez imediata.

### 2 Créditos

Os saldos registrados em adiantamentos a Fornecedores referem-se a direitos decorrentes de antecipações financeiras a terceiros para a garantia de disponibilidade de insumos produtivos. Estes montantes são classificados no Ativo Circulante e representam serviços e bens a serem recebidos pela empresa. A liquidação contábil destes adiantamentos ocorre à medida que os serviços são efetivamente prestados e os insumos entregues, momento em que o direito é reconhecido como custo ou despesa operacional, fundamentado na documentação fiscal e contratual pertinente.

Os saldos de tributos a recuperar no Realizável a Longo Prazo referem-se aos créditos de PIS e COFINS cujos débitos correspondentes encontram-se com a exigibilidade suspensa. O reconhecimento do direito creditório e sua respectiva compensação estão condicionados ao trânsito em julgado das medidas judiciais em curso.

Os valores de créditos referem-se a operações de mútuo financeiro com partes relacionadas, cujos prazos de vencimento ultrapassam o exercício social subsequente. O acompnhamento é realizado com base no acordo pactuado em contrato e sua classificação no Longo Prazo reflete a expectativa de realização financeira de acordo com o fluxo de caixa das contrapartes.

### 3 Estoques

Os estoques são avaliados com base no custo histórico de aquisição e produção, acrescido de gastos relativos a transportes, armazenagens e impostos não recuperáveis, de acordo com o livro de inventário, no fim do período de apuração.

### 4 Imobilizado

O imobilizado e registrado pelo custo de aquisição e formação. A depreciação do ativo imobilizado é registrada pelo método linear às taxas fixadas em função da estimativa de vida útil dos bens, sendo: veículos 25%, máquinas e equipamentos 10%, móveis e utensílios 10% , computadores e periféricos 20% e instalações 10% .

### 5 Benefícios e Encargos Sociais

Representado, substancialmente, pelos valores relativos às férias devidas aos funcionários que estão provisionadas proporcionalmente

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

ao período aquisitivo e incluem os correspondentes encargos sociais, bem como por saldos de valores a pagar a funcionários e/ou terceiros advindos da apropriação mensal da folha de pagamentos. Como encargos sociais, são reconhecidas as contribuições sobre a folha de pagamentos de funcionários e terceiros (INSS e FGTS).

**6 Obrigações com Fornecedores**

São obrigações a pagar por bens ou serviços que foram adquiridos de fornecedores nacionais e do exterior, no curso normal dos negócios, demonstrados pelos valores conhecidos ou calculáveis, acrescidos, quando aplicável, dos valores correspondentes a encargos, variações monetárias e/ou cambiais incorridos até a data do balanço, sendo classificadas como Passivo Circulante uma vez que a liquidação é de curto prazo.

**7 Contas a Pagar**

O saldo de adiantamentos de clientes representa valores recebidos antecipadamente pela empresa por produtos ou serviços ainda não entregues. Esse montante é reconhecido como um passivo até a conclusão da transação. Durante o período analisado, o saldo foi influenciado por novos recebimentos, compensações e ajustes contábeis. A administração monitora esses valores para assegurar conformidade e transparência na prestação de serviços e demonstrações financeiras

**8 Empréstimos e financiamentos**

Os empréstimos e financiamentos estão registrados tendo por base as condições contratuais e considerando os encargos e variações monetárias, quando aplicáveis, incorridas até a data do fechamento do balanço patrimonial.
Qualquer diferença entre os valores captados (líquidos dos custos das transações) e o valor de liquidação é reconhecida na demonstração do resultado durante o período em que os empréstimos estejam em aberto, utilizando o método da taxa efetiva de juros, apropriados em função do prazo decorrido do contrato.

**9 Obrigações Fiscais (Impostos e Contribuições)**

Representado por valores a serem recolhidos às Administrações Tributárias Municipais, Estaduais e Federais, apurados segundo a legislação aplicável, e correspondem aos tributos sobre as receitas (PIS/COFINS/ICMS/ISS), tributos sobre o lucro (IRPJ/CSLL) e tributos retidos por responsabilidade legal (INSS, IRF, CSRF).

A conta de impostos parcelados a recolher, registra os contratos de parcelamentos simplificados não previdenciários junta a Receita Federal do Brasil, conforme os recibos de confirmação e consolidação.
O valor de cada prestação mensal, por ocasião do pagamento, sofre acréscimo de juros equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia (Selic) para títulos federais, acumulada mensalmente, calculados a partir da data do deferimento até o mês anterior ao do pagamento, e de 1% (um por cento) relativamente ao mês em que o pagamento estiver sendo efetuado. (artigo 13 da lei 10.522, de 19 de julho de 2002).

**10 Outras Obrigações**

O saldo em Outras obrigações no circulante e não circulante refere-se a provisão no valor total de R$ 2.757.040,68 (dois milhões, setecentos e cinquenta e sete mil, quarenta reais e sessenta e oito centavos) a título de Distribuição de lucros, com base nos resultados apurados até o exercício de 2025.

A referida distribuição fundamenta-se na Lei Complementar nº 15.270/2025, que assegura a isenção de tributação aos beneficiários. A administração declara que a parcela distribuída é suportada por lucros efetivos demonstrados em escrituração contábil e que a entidade cumpre os requisitos de regularidade fiscal exigidos pela legislação vigente.

**11 Provisão de Férias**

Os valores relativos a férias devidas aos empregados (inclusive os cedidos) estão provisionados proporcionalmente ao período aquisitivo.

**12 Patrimônio Líquido**

O patrimônio líquido é apresentado em valores atualizados, acrescido dos ajustes de avaliação patrimonial considerados, enquanto não computados no resultado do exercício em obediência ao regime de competência, as contrapartidas de aumentos ou diminuições de valor atribuído a elementos do ativo e do passivo, em decorrência da sua avaliação e preço de mercado, que compreende:

**Capital Social** da empresa é de R$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais) representado por 400 (quatrocentas) quotas de capital, no valor nominal de R$ 1.000,00 (hum mil real cada quota), estando subscrito e integralizado pelos sócios quotistas.

**Reservas**, que se referem a conta de reservas de lucros, registrando:

• **Reserva legal**, destinados futuramente ao aumento de capital social, distribuição ao sócio ou para contingência de resultados negativos é de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

• **Lucros Acumulados**, evidenciando um valor de R$ 643.036,94 (setecentos e quarenta e tres mil e trinta e seis reais e noventa e quatro centavos) refere-se aos resultados positivos apurados pela entidade em períodos anteriores e que ainda não foram distribuídos ou alocados a reservas específicas. Esse montante compõe o patrimônio líquido e pode ser destinado conforme deliberação dos acionistas, respeitando as diretrizes normativas e estratégicas da empresa.

**13 Resultado do Exercício**

A conta de Resultado do Exercício apresentou lucros operacionais na importância de R$ 418.562,12 (quatrocentos e dezoito mil, quinhentos e sessenta e dois reais e doze centavos), já deduzidos dos impostos e contribuições incidentes.

**14 Apuração do Resultado**

As Receitas, Custos e Despesas operacionais, seguem o regime de competência para apropriação no sistema de resultado.

Manaus, 31 de Dezembro de 2025.

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. No CRC – AM sob o No. 0157790/O-2
CPF: 748546312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

Documento Principal

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 26/028.872-1 | AME2600058828 | 10/04/2026 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 748.546.312-87 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 13/04/2026 15:18:48 |
| **Assinado utilizando assinatura qualificada** | | |

| | | |
|---|---|---|
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 13/04/2026 12:08:28 |
| **Assinado utilizando assinatura qualificada** | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

**MODELO I**
**(INTEGRA A IN/DREI N. 81/2020 E A IN/DREI N. 82/2021)**

**DECLARAÇÃO DE ARQUIVAMENTO DE BALANÇO COMO DOCUMENTO DE INTERESSE**
**(ANTES DA APROVAÇÃO DAS CONTAS DO TITULAR/ADMINISTRADOR)**

Pelo presente instrumento eletrônico, os abaixo qualificados:

**I.** **PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**, empresária, casada em regime de comunhão parcial de bens, nascida em 19/07/1976, inscrita CPF/MF sob nº 590.020.182-15, representante legal da empresa **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 09.199.109/0001-74, situada na Avenida Ramos Ferreira, nº 914, Bairro: Centro, CEP: 69.010-120, na Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, conforme poderes atribuídos pelo contrato ou requerimento de empresário;

I. Jânio Augusto Figueira Caldeira, brasileiro, casado, contador, inscrita no CPF sob o nº 748.546.312-87, e no CRC sob o nº AM-015779/O-2, responsável pela elaboração e validação das demonstrações contábeis;

APRESENTAM a registro, como documento de interesse, da via nº 01 do Balanço Patrimonial ou Balanço de Resultado Econômico, referente ao período de 01/01/2025 a 31/12/2025, exercício de 2025;

DECLARAM, sob as penas da lei, que:

1. As informações cadastrais constantes neste ato são verdadeiras e constarão do Balanço Patrimonial a ser formalmente aprovado, nos moldes da legislação vigente;
2. As informações poderão ser consultadas perante a Junta Comercial do Amazonas;
3. Foram observadas as disposições contidas no art. 10-B da Instrução Normativa DREI nº 81/2020 e no § 2º do art. 2º da Instrução Normativa DREI nº 82/2021;

Reconhecem que a falsidade de qualquer das informações declaradas poderá ensejar responsabilização civil, administrativa e penal dos signatários, nos termos da legislação vigente, incluindo os artigos 299 e 304 do Código Penal Brasileiro, além das sanções previstas nas normas societárias, contábeis e tributárias.

Esta declaração será assinada eletronicamente, com **validade jurídica plena**, por meio de qualquer plataforma de assinatura eletrônica **legalmente reconhecida no Brasil**, como o **Portal Gov.br** (contas com **selo prata ou ouro**, com validação garantida pelo governo federal), ou pelos **portais de assinatura eletrônica das Autoridades Certificadoras (AR) credenciadas pela ICP-Brasil**, utilizando certificados digitais emitidos conforme os requisitos legais, nos termos da Medida **Provisória nº 2.200-2/2001**, do **Decreto nº 10.543/2020**, da **Lei nº 14.063/2020** e demais dispositivos aplicáveis.

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.


Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 114

E, por estarem de pleno acordo com as cláusulas acima, firmam eletronicamente a presente Declaração, para que produza todos os seus efeitos legais.

Manaus, Amazonas – 10 de abril de 2026.

**PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**
CPF: 590.020.182-15
Cargo: Administrador

Jânio Augusto Figueira Caldeira
CPF: 748.546.312-87
CRC: AM-015779/O-2
Cargo: Contador

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

Anexo

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 26/028.872-1 | AME2600058828 | 10/04/2026 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 748.546.312-87 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 13/04/2026 15:18:49 |
| **Assinado utilizando assinatura qualificada** | | |

| | | |
|---|---|---|
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 13/04/2026 12:08:29 |
| **Assinado utilizando assinatura qualificada** | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

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

# TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, de CNPJ 09.199.109/0001-74 e protocolado sob o número 26/028.872-1 em 10/04/2026, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 1889392, em 13/04/2026. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Andreza Pinheiro Ribeiro.

Certifica o registro, o Secretário-Geral, Eylan Manoel da Silva Lins. Para sua validação, deverá ser acessado o sitio eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (https://portalservicos.jucea.am.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf) e informar o número de protocolo e chave de segurança.

Capa de Processo

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 13/04/2026 11:08:27 |
| Assinado utilizando assinatura qualificada | AC SOLUTI Multipla v5 | |
| 748.546.312-87 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 13/04/2026 14:18:47 |
| Assinado utilizando assinatura qualificada | AC SOLUTI Multipla v5 G2 | |

Documento Principal

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 13/04/2026 11:08:28 |
| Assinado utilizando assinatura qualificada | AC SOLUTI Multipla v5 | |
| 748.546.312-87 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 13/04/2026 14:18:48 |
| Assinado utilizando assinatura qualificada | AC SOLUTI Multipla v5 G2 | |

Anexo

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 13/04/2026 11:08:29 |
| Assinado utilizando assinatura qualificada | AC SOLUTI Multipla v5 | |
| 748.546.312-87 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 13/04/2026 14:18:49 |
| Assinado utilizando assinatura qualificada | AC SOLUTI Multipla v5 G2 | |

Data de início dos efeitos do registro (art. 36, Lei 8.934/1994): 13/04/2026

Documento assinado eletronicamente por Andreza Pinheiro Ribeiro, Servidor(a) Público(a), em 13/04/2026, às 15:48.

A autencidade desse documento pode ser conferida no portal de serviços da jucea informando o número do protocolo 26/028.872-1.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

O ato foi assinado digitalmente por :

| **Identificação do(s) Assinante(s)** | |
|---|---|
| CPF | Nome |
| 345.323.582-72 | EYLAN MANOEL DA SILVA LINS |

Manaus. segunda-feira, 13 de abril de 2026

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

# P O D E R  J U D I C I Á R I O

**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**

Comarca de Manaus

## C E R T I D Ã O  E S T A D U A L  D E  D I S T R I B U I Ç Ã O

## FALÊNCIA E RECUPERAÇÃO DE CRÉDITO

***CERTIDÃO Nº: 009346089*** **FOLHA: 1/1**

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

Pesquisando os registros de distribuição de feitos no sistema informatizado do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, no período de 20 anos anteriores a data de 18/04/2026, Certifico NADA CONSTAR em nome de:

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, vinculado ao CNPJ: 09.199.109/0001-74.** **********

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

Manaus, segunda-feira, 25 de maio de 2026.

**PEDIDO N°:** 0009346089

Voltar Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

# Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

**Inscrição:** 09.199.109/0001-74

**Razão social:** CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

**Endereço:** AV RAMOS FERREIRA 914 / CENTRO / MANAUS / AM / 69010-120

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 Servico - 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:** 27/05/2026 a 25/06/2026

**Certificação Número:** 2026052709081995285862

Informação obtida em 01/06/2026 12:06:55

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

CONTEMPORÂNEO

FESTAS & EVENTOS

# *Manual de Boas Práticas*

**Buffet Central:** **Centro**
**Responsável Técnico:** ***Tatianny Lorena Queiroz R. da Costa. CRN7:5221***

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

# SUMÁRIO

1. OBJETIVOS DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS ..... 5
2. DEFINIÇÕES ..... 5
3. BASE LEGAL ..... 7
4. DESCRIÇÃO DO BUFFET ..... 7
4.1 Localização ..... 7
4.2 Estrutura Física ..... 8
4.2.1 Descrição ..... 8
4.2.2 Instalações Elétricas ..... 8
4.2.3 Ventilação ..... 8
4.2.4 Abastecimento de água ..... 8
4.2.5 Construção ..... 8
5. RECEBIMENTO ..... 11
5.1 Nota Fiscal X Pedido De Compra ..... 11
5.2 Entregadores ..... 11
5.3 Transporte ..... 11
5.4 Pontualidade ..... 11
5.5 Integridade das Embalagens ..... 11
5.6 Temperatura dos Alimentos e Características Sensoriais ..... 12
5.8 Não Conformidade no Recebimento. ..... 16
6. ARMAZENAMENTO ..... 16
6.1 Produtos Perecíveis ..... 18
7. PROCESSO ..... 20
7.1 Pré-preparo ..... 20

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

7.2 Higienização de Hortifrutigranjeiros ..... 21
7.3 Cocção ..... 23
7.4 Resfriamento ..... 24
7.5 Preparos Específicos ..... 25
7.5.1 **Ovos** ..... 25
7.5.2 Hortifruti cozidos com casca ..... 25
8. DISTRIBUIÇÃO ..... 25

8.1 Liberação para Distribuição ..... 25
8.2 Espera para Distribuição ..... 26
8.3 Distribuição da Alimentação Transportada ..... 27
8.4 Equipamentos de Distribuição ..... 26
8.5 Controles na Distribuição ..... 27
8.6 Coletas de Amostras ..... 27
9. HIGIENE PESSOAL ..... 28

9.1 Hábitos Higiênicos ..... 28
9.2 Atitudes ..... 28
9.3 Uniforme ..... 29
9.4 Higienização das mãos ..... 29
9.5 Uso de Luvas ..... 30
9.5.1 Luvas Descartáveis ..... 30
9.5.2 **Luvas de Corte (malha de aço ou similares)** ..... 31
9.5.3 Luvas Térmicas ..... 31
9.5.4 Luvas de Borracha ..... 31
10. CONTROLE DO ESTADO DE SAÚDE ..... 32

11. VISITANTES ..... 32

12. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS ..... 33

12.2 Higienização de panos descartáveis (limpeza de mesa no salão ..... 34
12.3 Esponjas, fibras e escovas utilizadas para higienização de equipamentos e utensílios ..... 35
12.4 Higiene das instalações ..... 34

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

12.5 Higiene dos Equipamentos, Móveis e Utensílios ..... 39
13. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS ..... 50
14. CONTROLE DE ÁGUA ..... 51
15. TRATATIVA DE SUSPEITA DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAs) ..... 52
15.1 Conceitos ..... 52
15.2 Surto de doença transmitida por alimentos ..... 53
15.3 Características dos principais agentes causadores de DTAs (Doenças transmitidas por alimentos): ..... 53
16.3.1 Causadores de Toxinose Alimentar - com toxinas produzidas no alimento ..... 53
15.3.2 Causadores de Toxinfecção Alimentar: ..... 54
15.3.3 Causadores de Infecção Alimentar, invasiva ou não. Agressão ao epitélio intestinal ou produção de toxina no organismo: ..... 54
15.4 Procedimento para suspeita de toxinfecção alimentar na unidade. ..... 55
16. MANEJO DE RESÍDUOS ..... 58
17. DOCUMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS ..... 60
18. RESPONSABILIDADE TÉCNICA DA SUPERVISÃO ..... 61
ANEXOS DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS ..... 62

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

## 1. OBJETIVOS DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Este Manual foi desenvolvido em atendimento aos requisitos estabelecidos na legislação aplicável aos serviços de alimentação, para estabelecimento das boas práticas de manipulação e preparo de alimentos.

O objetivo deste Manual é estabelecer os procedimentos elaboração, implantação, manutenção, verificação e melhoria das boas práticas, assegurando que os produtos alimentícios:

- Sejam elaborados sem perigos à saúde pública;
- Tenham padrões uniformes de identidade e qualidade;
- Atendam às legislações nacionais sob os aspectos sanitários de qualidade e de integridade econômica;
- Sejam elaborados sem perdas de matérias-primas.

## 2. DEFINIÇÕES

**Alimentos preparados**: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalada ou não, subdividindo-se em três categorias:

- Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

**Anti-sepsia**: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

**Boas Práticas**: procedimentos que são adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

**Contaminantes**: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 125

**Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas**: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Desinfecção**: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Higienização**: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

**Limpeza**: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

**Ppm**: partes por milhão, ou seja, 1 parte em 1.000.000 de partes.

**Manipuladores de alimentos**: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

**Manipulação de alimentos**: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

**Descongelamento:** etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4ºC, sob-refrigeração ou em condições controladas.

**Manual de Boas Práticas**: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

**Medida de controle**: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**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 temperatura para sua conservação.

**Registro**: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 126

**Resíduos**: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

**Saneantes**: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

**Serviço de alimentação**: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

**Procedimento Operacional Padronizado - POP**: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

**Unidade de Alimentação e Nutrição-UAN**: Infraestrutura do cliente, compreendendo área de atendimento (refeitório), cozinha e estoque.

# 3. BASE LEGAL

Em atendimento à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que estabelece que o Manual de Boas Práticas é o **"documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado"**, a empresa estabeleceu, implantou e mantém os requisitos contidos neste Manual de Boas Práticas.

**DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA**
Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001.
Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.
Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004

# 4. DESCRIÇÃO DO BUFFET

## 4.1 Localização

| | | | |
|---|---|---|---|
| Endereço: | **Av. Ramos Ferreira, 914** | | |
| Bairro: | **Centro** | CEP: | **69010-120** |
| Telefone: | **(92) 99355-7843** | Fax: | |
| E-mail: | **claudineibragahm@gmail.com** | | |
| Cidade: | **Manaus** | Estado: | **Am** |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 127

## 4.2 Estrutura Física

| 4.2.1 Descrição | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Área construída: | Ver anexo 10 | | | | |
| Detalhes de construção: | Cozinha em um pavimento em alvenaria. | | | | |
| 4.2.2 Instalações Elétricas | | | | | |
| Tipo de lâmpadas: | Fluorescentes | | | | |
| Proteção contra queda e explosões nas luminárias: (X) sim ( ) não | | Tipo de proteção: Calha em acrílico | | | |
| Rede elétrica disponível: | | 110V | | 220 V | |
| | X | Monofásica/Bifásica | X | Trifásica | |
| 4.2.3 Ventilação | | | | | |
| Ambiente climatizado: (X) sim ( ) não | x | Natural | X | Sistema exaustão | |
| 4.2.4 Abastecimento de água | | | | | |
| | | Rede Pública | X | Poço Artesiano | |
| | | Quente/fria | | Tratada pelo Cliente | |
| Localização da caixa d'água: | Fora da cozinha | | | | |
| Reservatório independente para a cozinha? | (X) sim ( ) não | | | | |

| 4.2.5 Construção | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Área de Recebimento | | | | |
| **Piso** | Material: | Cerâmica | Cor: | Branca |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Paredes** | Material: | Concreto | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Teto** | Material: | Gesso | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Portas** | Material: | Lavável | Cor: | Brano |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Ralos:** | Material: | Plastico | Sistema de Fechamento | Não |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 128

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Estado de conservação: | Bom | Sifonados | Sim |

| Área de Estoque Seco: | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Piso** | Material: | Cerâmica | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Paredes** | Material: | Concreto | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Teto** | Material: | | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Portas** | Material: | Lavável | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Janelas** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Telas Milimétricas: | |
| **Ralos:** | Material: | | | |
| | Estado de conservação: | | Sifonados | |

| Área de açougue: | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Piso** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Outros detalhes: | |
| **Paredes** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Outros detalhes: | |
| **Teto** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Outros detalhes: | |
| **Porta** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Outros detalhes: | |
| **Ralos:** | Material: | | | |
| | Estado de conservação: | | | |

| Área de Produção / Área de higienização de hortifrutigranjeiros / pré-preparo / sobremesa | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Piso** | Material: | Cerâmica | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Paredes** | Material: | Azulejo | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Teto** | Material: | Pvc | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Portas** | Material: | Lavável | Cor: | Branco |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 129

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes | |
| **Janelas** | Material: | Vidro | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Telas Milimétricas | Sim |
| **Ralos:** | Material: | Plastico | Sistema de Fechamento | Não |
| | Estado de conservação: | Bom | Sifonados | |
| **Lavatório de mãos:** | Localização: | Cozinha | Sistema de fechamento automático: | Manual |
| | Insumos: | Sabonete bactericida e Papel toalha | Uso exclusivo para lavagem de mãos | Sim |
| | | | Estado de conservação: | Bom |
| **Lixeiras** | Material: | Plástico | Dotadas de tampa | Sim |
| | Estado de conservação: | Bom | Acionamento automático | Sim |

| Armazenamento de resíduos: | | | |
|---|---|---|---|
| Local isolado: | ( x ) sim<br>( ) não | Local Coberto: | ( x ) sim<br>( ) não |
| Estado de conservação: | Bom | Responsabilidade pela remoção e limpeza diária: | Terceirizado |

| Descrição do Estoque: | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Estoque seco** | Número de Prateleiras: | 2 | Material de constituição: | Inox |
| | Estado de conservação: | Bom | Ventilação: | Ar condicionado |
| **Geladeira(s)** | Número: | 4 | Descrição: | |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Freezer(s)** | Número de freezers: | 4 | Descrição: | Todas horizontais |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Restaurante** | | | | |
| Número de salões: | | Capacidade: | | |
| Estado de conservação: | | | | |
| Equipamentos de distribuição: | | | | |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 130

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Balcões:** | Saladas | | Área quente | |
| Número de refeições | Café: | | Almoço: | |
| | Jantar: | | Ceia: | |
| Tipo de utensílio: | Prato | | Bandeja | |
| | Cumbucas de Sobremesa | | Cumbucas de sopa | |
| Número de utensílios: | Talheres: | | Bandejas: | |
| | Pratos: | | Cumbuca de sopa: | |

# 5. RECEBIMENTO

No momento do recebimento, devem ser avaliados os seguintes itens:

## 5.1 Nota Fiscal X Pedido De Compra

O estoquista deve confrontar a quantidade recebida x quantidade solicitada e pesar na balança da área de Recebimento.
A balança de recebimento deve ter registro de aferição atualizado junto ao INMETRO e deve ser calibrada periodicamente.
A entrada deve ser registrada no formulário "Controle de Entrada de Matéria Prima" ***Anexo 1***.

## 5.2 Entregadores

Uniformes limpos, calçado fechado, proteção de cabelo (quando adentrar em locais de processo/ armazenamento).

## 5.3 Transporte

Veículos limpos, livres de sujidades no piso ou laterais internas, bem conservados, de material que permita a adequada higienização e adequados às características dos produtos (fechados, isotérmicos ou refrigerados);
Cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém alimentos; Acondicionamento dos alimentos em recipientes limpos;
Verificar:

## 5.4 Pontualidade

O horário de entrega deve ser respeitado de acordo com a especificação do pedido.

## 5.5 Integridade das Embalagens

Embalagens não podem estar enferrujadas, amassadas, trincadas, rasgadas, furadas ou estufadas.
Alimentos não devem estar em contato com papel inadequado (reciclado, jornais, revistas

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 131

ou similares), papelão ou plástico reciclado.

## 5.6 Temperatura dos Alimentos e Características Sensoriais

As temperaturas dos alimentos devem ser monitoradas e registradas no documento: **"Controle de Temperatura no Recebimento de Matéria Prima"** ***Anexo 2.***

A temperatura de alimentos resfriados, refrigerados ou congelados deve ser medida colocando-se a haste do termômetro entre duas embalagens, com termômetro sanitizado (solução clorada a 200 ppm ou álcool a 70%), fazendo-se a leitura após a estabilização da temperatura. Deve-se evitar a abertura da embalagem, para não diminuir a vida de prateleira do alimento.

Tabela 1 – CRITÉRIOS PARA RECEBIMENTO

| **Produto** | *Características Sensoriais* | **Temperatura Máxima** |
|---|---|---|
| **Carne Bovina** | **Resfriada:**<br>✓ Odor: próprio<br>✓ Cor: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.<br>✓ Textura: não deve ser pegajosa, não permanece contraída quando pressionada.<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, parasitas e larvas. | <7ºC |
| | **Maturada:**<br>✓ Odor: próprio<br>✓ Cor: Vermelho escuro<br>Aparência: embalada à vácuo, sem presença de ar. Após a abertura da embalagem, suas características são idênticas às da carne resfriada. | +7°C |
| **Carne Suína Resfriada** | ✓ Odor: próprio<br>✓ Cor: rosada, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas<br>✓ Textura: não deve ser pegajosa, não permanece contraída quando pressionada.<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | <7ºC |
| **Ave Resfriada** | ✓ Odor: próprio<br>✓ Cor: amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas | <7ºC |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 132

| | | |
|---|---|---|
| | ✓ Textura: não deve ser pegajosa, não permanece contraída quando pressionada.<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, hematomas, parasitas, larvas. | |
| **Peixe** | ✓ Odor: próprio da espécie<br>✓ Cor: branca ou ligeiramente rósea<br>✓ Textura: consistente à pressão dos dedos<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, hematomas, parasitas, larvas, isento de evidência de decomposição. | <5ºC resfriado) ou -12 a -18ºC (Congelado) |
| **Embutidos/ Frios** | ✓ Odor: próprio de cada tipo<br>✓ Cor: característica de cada tipo<br>✓ Textura: firme<br>✓ Aparência: sem manchas pardas ou esverdeadas; sem formação de bolor superficial | <5ºC ou conforme orientações do fabricante |
| **Defumados / Salgados** | ✓ Aparência: sem formação de bolor superficial, manchas avermelhadas ou esverdeadas. | Temperatura ambiente |
| **Produtos Congelados** | ✓ Avaliar as condições de higiene e integridade das embalagens data de fabricação e prazo de validade.<br>✓ Não deve apresentar sinais de descongelamento, como formação de cristais grandes, água condensada. | < -18ºC |
| **Leite e Laticínios** | ✓ Odor: próprio de cada tipo<br>✓ Cor: característica de cada tipo, sem formação visível de bolor<br>✓ Textura: de acordo com o tipo<br>✓ Embalagens íntegras, não devem estar amassadas, furadas ou estufadas e devem conter a data de fabricação e de validade. | <10ºC ou conforme indicações do fabricante |
| **Ovos** | ✓ Casca lisa, fosca, sem manchas, sem rachaduras, odor forte ou presença de fezes de aves. | Temperatura ambiente |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 133

| | | |
|---|---|---|
| **Frutas** | ✓ Podem apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência.<br>✓ A casca não poderá estar danificada sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas.<br>✓ Não serão permitidas rachaduras nas frutas, contudo serão permitidas rachaduras cicatrizadas.<br>✓ Polpas intactas, frescas, com tamanho, cor e aroma próprios da espécie e variedade.<br>✓ Maturação de acordo com a data de uso. | Temperatura ambiente |
| **Verduras** | ✓ Frescas, aroma, tamanho e cor próprios da espécie e variedade.<br>✓ Livres de enfermidades, parasitas, larvas e insetos.<br>✓ São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.<br>✓ Sem partes queimadas, amareladas ou “meladas”. | <u>In natura:</u><br>Temperatura ambiente<br><br><u>Minimamente processadas:</u><br>Até +10ºC ou conforme orientações do fornecedor |
| **Legumes** | ✓ Tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Coloração e tamanho uniformes.<br>✓ São tolerados pequenos defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes, desde que não afetem as suas características; ou pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.<br>✓ Livres de enfermidades, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes à superfície externa. | <u>In natura:</u><br>Temperatura ambiente<br><br><u>Minimamente processados:</u><br>Até 10ºC ou conforme orientações do fabricante |
| **Raízes e Tubérculos (batata, nabo, rabanete e aipim)** | ✓ Compactos, firmes, tamanho, cor e aroma típico da espécie.<br>✓ São tolerados ligeiros defeitos desde que não alterem a sua conformação e aparência.<br>✓ Não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que | <u>In natura:</u><br>Temperatura ambiente<br><u>Minimamente processados:</u><br>Até 10ºC ou |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 134

| | | |
|---|---|---|
| | afetem sua aparência, livres da maior parte possível de terra aderente à casca;<br>✓ Ausência de sujidades, parasitas e larvas. | conforme orientações do fabricante |
| **Cereais e Grãos** | ✓ Grãos limpos e íntegros, sem sujidades, parasitas e larvas.<br>✓ Cor e formato próprios de cada espécie. | Temperatura ambiente |
| **Produtos Enlatados** | ✓ Latas não devem estar amassadas, enferrujadas, estufadas e abauladas.<br>✓ Recipientes e rótulos íntegros com identificação do produto. | Temperatura ambiente |
| **Acondicionados em Vidros/PVC** | ✓ Não devem apresentar vazamentos, ferrugem na tampa ou espuma no interior do vidro.<br>✓ Rótulos íntegros e claros em relação à identificação do produto. | Temperatura ambiente ou conforme orientações do fabricante |
| **Farináceos** | ✓ Cor: característica de cada espécie<br>✓ Aspecto: sem sujidades, isentos de fragmentos estranhos, carunchos, bolores ou parasitas; livres de umidade, não devendo estar empedrados. | Temperatura ambiente |
| **Pães** | ✓ Aspecto: massa cozida<br>✓ Cor: de acordo com o tipo<br>✓ Odor: próprio<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, parasitas, larvas, insetos, bolor e com embalagem fechada e adequada a cada tipo. | Temperatura ambiente |
| **Produtos prontos refrigerados** (Tortas, sanduíches, sobremesas, massas frescas, salgadinhos). | ✓ Aspecto: sem sujidades, isentos de frangmentos estranhos, carunchos, bolores ou parasitas; ou qualquer sinal de deterioração.<br><br>Odor: próprio, não ácido ou rançoso. | Até +7ºC, ou conforme orientações do fabricante. |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 135

Importante:
**O período entre o recebimento e o armazenamento de produtos refrigerados e/ou congelados, deverá ser o mais rápido possível, não devendo ultrapassar 30 minutos.**

## 5.8 Não Conformidades no Recebimento.

**NÃO CONFORMIDADE:** não atendimento a qualquer critério / especificações de recebimento, envolvendo quantidade, integridade, rotulagem, entregador, pontualidade, prazo de validade, características sensoriais ou temperatura.

Produtos não conformes devem ser avaliados pelo Estoquista, podendo ser:

- Devolvidos no momento do recebimento;

Para os casos de devolução:

- Entrar em contato com o fornecedor, para comunicação da ocorrência e solicitação de novo lote para que não prejudique o cardápio previsto
- Se não for possível aguardar recebimento de outro lote, alterar o cardápio.

# 6. ARMAZENAMENTO

O armazenamento dos produtos recebidos na UPR deverá ser feito sob:

✓ **CONGELAMENTO** – acondicionamento de produtos ou matérias primas sob temperaturas até -1ºC.

| TEMPERATURA DE CONGELAMENTO | TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO |
|---|---|
| De 0ºC a –5ºC | Até 10 dias |
| De -5ºC a –10ºC | Até 20 dias |
| De –10ºC a –18ºC | Até 30 dias |
| Abaixo de -18ºC | Até 90 dias |

✓ **REFRIGERAÇÃO –** armazenamento a temperaturas que variam entre ≤**5**º C

| ALIMENTOS REFRIGERADOS | TEMPERATURA IDEAL DE REFRIGERAÇÃO | TEMPO MÁXIMO |
|---|---|---|
| Pescados | 0 ºC a 2ºC | 24 horas |
| Carnes refrigeradas | 0 ºC a 4 ºC | 72 horas |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 136

| | | |
|---|---|---|
| Frios e laticínios não manipulados | 0 ºC a 8 ºC | Conforme recomendação do fornecedor |
| Produtos prontos | 0 ºC a 4 ºC | 24 horas |
| Massas frescas | 0 ºC a 7 ºC | Conforme recomendação do fornecedor |
| Sobremesas, frios e laticínios manipulados | Até 8º C | 24 horas |
| | Até 6º C | 48 horas |
| | Até 4º C | 72 horas |
| Margarinas | 0 ºC a 10 ºC ou temperatura ambiente | Conforme recomendação do fornecedor |
| Hortifrutigranjeiros | 4 ºC a 10 ºC | 72 horas |
| Ovos | Até 10 ºC | 14 dias |
| | Em temperatura ambiente (a partir da data do recebimento) | 7 dias |

***REGISTRO***: **Controle de temperatura de equipamentos –** as temperaturas dos freezers e geladeiras devem ser monitoradas, no **mínimo uma vez por dia**, sendo registrado no "**Registro de Temperatura de Equipamentos**" ***Anexo 03***. Caso a temperatura esteja fora da faixa recomendada, a medição deve ser feita na hora seguinte. Persistindo a temperatura fora da faixa recomendada, solicitar manutenção corretiva através de Ordem de Serviço, conforme POP 5 – Manutenção Preventiva e Corretiva. No caso de persistir o problema, tomar ação imediata, remanejando os alimentos para outro equipamento de refrigeração adequado e proceder avaliação e revalidação dos mesmos, ou seja, reduzir o prazo de validade dos produtos.

**6.1 ARMAZENAMENTOS SECAM** – acondicionamento à temperatura ambiente.

**Critérios gerais para armazenamento:**

- ✓ Produtos alimentícios e não alimentícios devem ser armazenados em locais próprios, separados e identificados dentro da área de estoque.
- ✓ Atentar 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

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 137

são armazenados em condições diferentes das recomendadas pelo fornecedor terão prazo de validade menores de acordo com a temperatura de armazenamento.

✓ Produtos enlatados ou em embalagens UHT quando não consumidos totalmente devem ser transferidos da embalagem original para outra adequada ao seu armazenamento.

**EMBALAGENS (CAIXAS DE PAPELÃO E MADEIRA).**

✓ Deve-se evitar a entrada e permanência de caixas de madeiras na área de armazenamento, a fim de reduzir os riscos de contaminação dos alimentos e a entrada de pragas através dos mesmos. A eliminação destas embalagens deverá ser feita no ato do recebimento.

Quando o fabricante não estabelece prazo de validade após abertura, considerar:

**TABELA DE PRAZO DE VALIDADE DE PRODUTOS JÁ ABERTOS**

| ALIMENTO | LOCAL DE ARMAZENAMENTO | VALIDADE |
|---|---|---|
| Aromatizantes (baunilha) | Local seco | 90 dias |
| Bebidas lácteas (leite em pó) | Local seco e arejado | 30 dias |
| Caldo de carne e de galinha | Local seco e arejado | 15 dias |
| | Local seco e arejado | 30 dias |
| Doces industrializados | Sob refrigeração à <5ºC | 15 dias |
| Enlatados- conservas | Sob refrigeração à <5ºC | 2 dias |
| Enlatados - doces (beijinho, brigadeiro, doce | Sob refrigeração à <5ºC | 10 dias |
| Enlatados – doces em calda | Sob refrigeração com | 15 dias |
| Especiarias (canela em pó, canela) | Local seco e arejado | 180 dias |
| Farináceos | Local seco e arejado | 30 dias |
| Fermento em pó | Local seco e arejado | 30 dias |
| Fermento biológico | Local seco e arejado | 15 dias |
| Frutas cristalizadas, uva passa | Local seco e arejado | 30 dias |
| Gordura- manteiga | Sob refrigeração | 14 dias |
| Gordura- maionese | Até 4º C | Por 48 hs |
| Grãos (ervilha seca, lentilha, canjica, feijão, grão de bico, sagu) | Local seco e arejado | 180 dias |
| Temperos (colorau, louro, orégano...) | Local seco e arejado | 180 dias |
| Infusões (chá e café) | Sob refrigeração à 7ºC | 90 dias |
| Óleos | Local seco e arejado | 1 ano |
| Pós e granulados para sobremesa | Local seco e arejado | 30 dias |
| Vidros (cogumelo, azeitona, | Sob refrigeração à 7ºC | 15 dias |
| Produtos em embalagem | 4ºC | 3 dias |

## 6.1 Produtos Perecíveis

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 138

**Massas:**

| Produto | Local de | Validade |
|---|---|---|
| Frescas | Sob refrigeração | 2 dias |
| Secas | Local seco e arejado | 90 dias |

**Defumados:**

| Produto | Local de | Validade |
|---|---|---|
| Carne seca, bacon, linguiças defumadas, pertences de feijoada, salame, copa | Sob-refrigeração até <5° C<br>Sob congelamento | Por 72 hs<br>Conforme fornecedor |

**Frios/ Sobremesas e Laticínios:**

| Produto | Local de | Validade |
|---|---|---|
| Doces confeitados, gelatinas, pudins, presunto, apresuntado, mortadela, queijo. | Até 8° C<br>Até 6° C<br>Até 4° C | Por 24 hs<br>Por 48 hs<br>Por 72 hs |

- ✓ É proibido caixa de madeira na área do estoque ou qualquer outra área.
- ✓ Nunca utilizar produtos vencidos, desprezando-os sempre.
- ✓ Todos os alimentos devem possuir alguma identificação. Na impossibilidade de manter a embalagem original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta, conforme modelo abaixo.

**ETIQUETA**

Uso para produtos após serem abertos, retirados da embalagem original, ou uso para alimentos já manipulados, prontos para consumo.




Quando a matéria-prima for aberta ou retirada da embalagem original, preencher principalmente os campos até o item validade após aberto.

Para produtos/alimentos manipulados prontos (ou semi-prontos), preencher os campos produto, data de preparo e data de distribuição.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

# 7. PROCESSO

Em todas as etapas de processos devem ser mantidos os seguintes procedimentos:

- ✓ Prevenir contaminação cruzada: evitando o contato de superfícies higienizadas com superfícies não higienizadas; alimentos cozidos com crus; gêneros alimentícios diferentes (ex.: carne/ vegetais);

- ✓ Utilizar somente utensílios, equipamentos e superfícies devidamente sanitizadas conforme orientação de higienização deste Manual.
- ✓ Manter sempre alimentos protegidos: envolvidos por fita filme, cobertos ou tampados.
- ✓ Manter padrões de higiene pessoal, conforme descrito neste Manual, atentando-se principalmente ao método e frequência de higienização das mãos.
- ✓ Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, isto é, inferior a 10°C para alimentos frios ou superiores a 60°C para alimentos quentes.

## 7.1 Pré-preparo

| | |
|---|---|
| **1. Embalagens impermeáveis** (Enlatados, embalagens UHT) | 1. Lavar em água potável, antes de abri-las.<br>2. Utilizar abridor limpo e sanitizado, repetindo a higienização para cada produto diferente.<br>3. Desprezar o produto com embalagens corroídas internamente, com ferrugem ou líquido turvo.<br>4. Transferir o conteúdo não utilizado para um recipiente sanitizado, devidamente protegido (tampado) e identificado |
| **2. Cereais e Leguminosa** (Arroz, feijão, grãos em geral) | 5. Escolher os grãos secos, retirando sujidades visíveis, pedras, avariados e corpos estranhos.<br>6. Lavar em água potável mais de uma vez.<br>7. Remolho com troca de água a cada 2 horas. |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 140

| | |
|---|---|
| **4. Descongelamento** | Para o descongelamento, o produto deve estar envolvido e totalmente protegido em sacos plásticos transparentes.<br>Requisitos para descongelamento seguro:<br>• Manter o produto em geladeira à 5ºC por até 48 horas.<br>• Em uma cuba sanitizada, imergir o produto em água potável com temperatura inferior a 21ºC por 4 horas ou com troca de água a cada 2 horas.<br>• Em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas) até 2 horas.<br>• Durante o processo de cocção para alimentos porcionados, de tamanho pequeno (ex. vegetais congelados, camarão, hambúrguer, steaks, etc.), deve-se aumentar o tempo de cozimento/ fritura.<br>Após o descongelamento, manter em refrigeração a **5ºC, devendo ser utilizado em 48 horas** para bovinos e **24 horas** para aves.<br>**Nunca** recongelar produtos descongelados. |
| **5. Higienização de Hortifrutigranjeiros** | De acordo com o item a seguir de Higienização de Hortifrutigranjeiros que detalha as práticas a serem seguidas. |

Importante:

**Em ambientes climatizados com temperatura entre 12 e 18ºC:**
**2 horas**

## 7.2 Higienização de Hortifrutigranjeiros

A higienização de vegetais que serão consumidos crus, deverá seguir as seguintes etapas:

HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS / LEGUMES/ FRUTAS

1º Seleção e remoção de resíduos
2º Pré-lavagem
3º Lavagem folha a folha / unidade a unidade
4º Imersão em solução clorada a 200 ppm – por 15 minutos (Desinfecção)
5º Imersão em solução de vinagre a 2% - 3 minutos (Opcional)
6º enxágue em água corrente
7º Corte (se necessário) e montagem
8º Proteção com fita filme
9º Refrigeração por até 10ºC
10º Distribuição a 10ºC por até 4 horas, 10 a 21ºC por até 2 horas ou no máximo até 25ºC por 30 minutos.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 141

**ATENÇÃO**

- Para higienizar REPOLHO, é necessário primeiro cortá-lo antes de realizar a etapa de desinfecção. Não necessita da etapa de desinfecção, apenas lavar com água

1. Tubérculos, cebola e alho;
2. Legumes que sofrerão cocção a temperatura acima de 74ºC;
3. Frutas que serão consumidas após a remoção da casca (laranja, abacaxi, etc.)

***HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS SENSÍVEIS***
**(Sem pele ou com pele fina: morango, pêssego, uva, figo, etc.)**

1. Lavagem
2. Deixar de molho em solução clorada por 15 minutos
3. Enxaguar e utilizar imediatamente

**PRODUTOS PRÉ PROCESSADOS:** devem ser submetidos a desinfecção a 100 ppm.

**VALIDADE APÓS DESINFECÇÃO** (mantidos sob refrigeração a uma Temperatura inferior a 10ºC):
**24 horas**

**Considerações:**

- ✓ **Seleção**: deve ser realizada através da avaliação visual, eliminando-se partes ou unidades danificadas, queimadas, deterioradas, "meladas" durante o armazenamento; no recebimento uma inspeção prévia deve ter sido feita, conforme descrito no Recebimento.
- ✓ **Pré-lavagem**: enxágüe em água potável corrente para eliminação do excesso de terra ou pequenos insetos que possam vir aderidos; deve ser realizado em local próprio, quando existente na unidade, antes de adentrar a cozinha.
- ✓ **Lavagem folha a folha**: lavar criteriosamente folha a folha ou unidade por unidade, em água potável corrente.
- ✓ **Desinfecção**: em solução clorada, elaborada de acordo com a instrução de preparo para cada fabricante; a solução pode ser reaproveitada se houver controle do teor do cloro dentro da faixa adequada (verificar com fita ou kit cloro), mas deve ser reaproveitada no máximo por 3 vezes. O recipiente utilizado para o processo de desinfecção deve ser de uso exclusivo para este fim (cuba, pia ou monobloco).
- ✓ **IMPORTANTE: Após realizada a desinfecção, o profissional deverá manipular**

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 142

**o alimento COM o uso de luvas descartáveis apropriadas.**

- ✓ **Imersão em vinagre**: o uso do vinagre é opcional, e não constitui uma etapa de desinfecção, apenas limpeza, fazendo com que as larvas, ovos e insetos que ficam aderidos às folhas se desgrudem e minimizando o gosto de cloro utilizado para desinfecção.
- ✓ **Preparo da solução clorada 200 ppm**: medir água em recipiente ou pia com marcação, de acordo com as recomendações:

## 7.3 Cocção

Importante:

**Na cocção os alimentos devem atingir a temperatura mínima de:**
**74ºC** no centro geométrico
**Ou**
**65ºC** por **15 minutos**
**Ou**
**70ºC** por **2 minutos**

A temperatura deve ser monitorada ao final do tratamento térmico (cozimento, assamento, fritura) e registrada no **Controle de Temperatura de Cocção,** ***Anexo 4***

- ➢ **Utilização dos termômetros**

**Objetivo:** avaliar constantemente os processos e determinar ações corretivas quando necessário. Para que este controle seja adequado, alguns cuidados devem ser observados:

Recomendações para correta medição das temperaturas

A medição da temperatura dos alimentos deve obedecer às seguintes condutas:

- ✓ Alimentos durante o processo térmico: medir a temperatura no seu centro geométrico;
- ✓ Alimentos prontos: que são resfriados para serem servidos - medir a temperatura na superfície, alimentos prontos em espera ou na distribuição – medir a temperatura no centro geométrico do alimento;
- ✓ Alimentos durante o descongelamento: medir a temperatura em sua superfície;
- ✓ Matérias-primas durante o recebimento: de acordo com o previsto no Capítulo Recebimento.

Higienização termômetro

- ✓ Sempre que houver o uso de termômetro para medição em alimentos, a haste deve ser lavada e desinfetada (em solução clorada a 200 ppm, álcool 70%) a cada uso;
- ✓ Durante o uso, entre dois diferentes alimentos, limpar a haste com papel

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 143

descartável (não reciclado) e sanitizar com uma das soluções desinfetantes.

- ✓ Os termômetros quando desinfetados corretamente não oferecem risco de contaminação dos alimentos, porém deve-se ter atenção especial quando a medição é realizada em alimentos crus ou "in natura" e posterior medição em alimentos prontos ou cozidos;
- ✓ Após o uso, guardar o termômetro sempre limpo (lavado e desinfetado) em local específico.

## 7.4 Resfriamento

Os alimentos são resfriados para:

- ✓ Serem consumidos frios como saladas e sobremesas;
- ✓ Serem fatiados, recheados ou montados;
- ✓ Serem utilizados posteriormente.

Importante:

**Requisitos para REFRIGERAÇÃO SEGURA:**

**55 ºC ⟶ 21 ºC ⟶ 4 ºC**

**2 horas** **6 horas**

- ✓ Preencher etiqueta de identificação e colocar em local visível no vasilhame ou embalagem do produto;
- ✓ Deixar os alimentos à temperatura ambiente, por no máximo 30 minutos, ou até que atinja 55ºC na superfície;
- ✓ Alimentos devem passar de 55ºC para 21ºC, através de resfriamento forçado em até 2 horas, e desta para 5ºC em no máximo 6 horas.
- ✓ Formas de resfriamento recomendadas:
  - Imersão do recipiente em água e gelo, sem contato direto com o gelo - alimento;
  - Em equipamento para refrigeração rápida;
  - Em refrigerador (2 a 3ºC) ou freezer (-18ºC), utilizados, de preferência, exclusivamente para esta finalidade (“resfriar”).
- ✓ Quando o alimento atingir 21ºC, cobrir com fita filme e manter o alimento refrigerado a temperatura máxima de 5ºC ou conforme tabela 2.

**ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS MANIPULADOS**

| Produto | *Temperatura Máxima* | Tempo |
|---|---|---|
| **Pescados e seus produtos manipulados crus** | +4ºC | 24 horas |
| **Carne bovina, suína, aves e outras e seus produtos manipulados crus** | +4ºC | 48 horas |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 144

| | | |
|---|---|---|
| **Carnes descongeladas** | +4ºC | 24 horas |
| **Hortifruti**<br>**Hortifruti higienizados** | +10ºC<br>+10ºC | 72 horas<br>6 horas |
| **Sobremesas, frios e laticínios manipulados** | + 8ºC<br>+ 6ºC<br>+ 4ºC | 24 horas<br>48 horas<br>72 horas |
| **Maioneses e misturas de maionese com outros alimentos** | +4ºC<br>+6ºC | 24 horas<br>12 horas |
| **Alimentos cozidos** | +4ºC | 24 horas |

## 7.5 Preparos Específicos

7.5.1 **Ovos**

Os ovos podem estar contaminados com Salmonella sp. tanto na casca como na gema. Existem medidas de controle que devem ser realizadas na indústria, **porém a qualidade sanitária das preparações à base de ovos nas nossas cozinhas pode ser garantida com alguns procedimentos importantes:**

- ✓ Não é necessário realizar procedimento de desinfecção, entretanto os ovos devem ser lavados antes da utilização.
- ✓ Não oferecer para consumo ovos crus.
- ✓ Não oferecer para consumo alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus.
- ✓ Não utilizar ovos com a casca rachada.

- ✓ Nas preparações quentes:

  - Ovos cozidos por **7 minutos** em fervura no mínimo
  - Ovos fritos com **gema dura**
  - Omeletes, empanados, milanesa, bolos, doces, etc., **atingir 74°C** no centro geométrico.

- ✓ Quebrar unidade a unidade, para evitar que um ovo estragado comprometa toda a preparação.

7.5.2 Hortifruti cozidos com casca

Ovos, legumes e tubérculos cozidos (batata, beterraba, etc.) com casca e descascados posteriormente, devem ser manipulados com uso de luvas descartáveis**,** para se evitar a recontaminação após tratamento térmico, seguidos de **resfriamento seguro.**

# 8. DISTRIBUIÇÃO

## 8.1 Liberação para Distribuição

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 145

Os alimentos prontos somente serão distribuídos após liberação ou correção pelo RESPONSÁVEL, supervisor de turno, instrutor de cozinha ou cozinheiro responsável, que deverão provar, avaliando as características sensoriais dos produtos e registrando os resultados.
A degustação deve ser feita de forma higiênica, em local afastado do processo, utilizando utensílio adequado, que deve ser direcionado à área de lavagem de utensílios ou descartado após a degustação. Nunca se deve provar utilizando-se utensílios de preparo ou sobre as mãos.

## 8.2 Espera para Distribuição

Os alimentos em espera para distribuição devem estar:

- Protegidos: cobertos com fita filme (frios) ou tampados (quentes)
- Em equipamento que conserve sua temperatura na faixa de segurança: forno, banho-maria, refrigerador, freezer.

Alimentos devem ir para o equipamento de espera já aquecido / resfriados, uma vez que estes equipamentos são para manutenção da temperatura e não para aquecimento/ resfriamento.

**ATENÇÃO:** Bandejas com sobremesas devem ser cobertas uma a uma com fita-filme, plástico ou papel próprio para alimentos.

## 8.3 Distribuição Alimentação Transportada

A alimentação que necessite ser transportada em caixas tipo Hot box, deve ter a temperatura monitorada na saída e na chegada na unidade de destino, onde serão acondicionadas em cubas de aço inox, embaladas e/ou tampadas, identificadas e transportadas em veículo de carroceria fechada e padronizados com o logotipo da empresa.

- ✓ Caixas tipo Hot Box: Limpas e higienizadas diariamente sendo apontado na **Planilha de controle de limpeza das Caixas Hot Box**. Ver anexo 5
- ✓ Aferição da Temperatura de pratos quentes e frios na Saída da Central e na chegada ao cliente, apontar na **Planilha de controle de temperatura de pratos quentes e frios (Saída e Chegada)**. Ver anexo 6
- ✓ Manter o veículo de transporte com a manutenção em dias e limpeza diária com inspeção periódica apontada na **Planilha de Controle de Limpeza diária, e semanal periódica de manutenção dos veículos da alimentação transportada**. Ver anexo 7

## 8.4 Equipamentos de Distribuição

Os equipamentos devem estar em bom estado de conservação e funcionamento, operando de forma a manter a temperatura adequada:

| Equipamento | Temperatura |
|---|---|

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 146

| | |
|---|---|
| Balcão Térmico | 80 a 90ºC |
| Pass-trough quente | Min. 80ºC |
| Pass-trough frio | Máx. 10ºC |
| Balcão frio | Máx. 10ºC |

- ✓ Todos equipamentos (balcões, refresqueiras, bebedouros, "réchauds") devem ser higienizados após a distribuição, conforme descrito no Capítulo de Higienização e verificados antes de nova distribuição.
- ✓ Balcões térmicos (Seca): sem utilização de água
- ✓ Refresqueiras devem ser higienizadas a cada turno e abastecidas em horário que permita o adequado resfriamento da bebida.

## 8.5 Controles na Distribuição

**Critérios de Tempo X Temperatura na Distribuição:**

| **Alimentos** | *Temperatura* |
|---|---|
| **QUENTES** | **Mínima 60ºC** |
| **FRIOS** | **Até 10ºC por até 4 horas**<br>**De 10 a 21ºC por até 2 horas**<br>**Até 25ºC por 30 minutos** |
| Alimentos que não atinjam a temperatura recomendada poderão ficar em distribuição por no máximo: **30 minutos**<br><br>Após este prazo devem ser: DESPREZADOS | |

- ✓ Deve-se organizar a reposição de modo que não ocorra remontagem de cubas.
- ✓ Monitorar a temperatura dos equipamentos UMA VEZ POR TURNO, preferencialmente antes do início da distribuição, registrando-se no Controle de Temperatura de Equipamentos.
- ✓ Monitorar a temperatura dos alimentos no início da distribuição e no momento de coleta, em todos os turnos, registrando a temperatura e horário no **Controle de Temperatura na Distribuição de Alimentos Quentes e Frios, *Anexo 6*.**

## 8.6 Coletas de Amostras

*Procedimento de Coleta de Amostras de Produtos Servidos*

1º Passo: Identifique as embalagens ou sacos esterilizados ou desinfetados com:

- ✓ Nome do produto;

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 147

- ✓ Data e horário de coleta da amostra;
- ✓ Responsável pela coleta da amostra;

2º Passo: Higienização adequadamente das mãos e os utensílios para coleta (pinças, talheres...),
3º Passo: Abra a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente sem soprá-lo;
4º Passo: Coloque a amostra do alimento.

Quantidade mínima: 100g do alimento;

5º Passo: Retire o ar da embalagem e verde;

6º Passo: Refrigere ou congele em equipamentos de refrigeração específicos, exclusivo para estes tipos de amostras.

IMPORTANTE:

As amostras de alimentos sólidos ou líquidos podem ser congeladas ou refrigeradas a no máximo $4^0$C por 72 horas.

# 9. HIGIENE PESSOAL

Os profissionais devem observar os seguintes padrões/ hábitos:

## 9.1 Hábitos Higiênicos

**PADRÕES**

- ✓ Tomar banho diariamente
- ✓ Lavar e secar bem os pés
- ✓ Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos
- ✓ Fazer a barba diariamente
- ✓ Escovar os dentes após as refeições
- ✓ Manter a higiene adequada das mãos.
- ✓ Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base
- ✓ Não utilizar perfumes
- ✓ Usar desodorante inodoro ou bem suave
- ✓ Não utilizar maquiagem
- ✓ Não usar acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, alianças e brincos (será permitido apenas o crachá)
- ✓ Não usar bigodes, barba e costeletas.

## 9.2 Atitudes

**Não é permitido nas áreas de estoque, preparação e serviços:**

- ✓ Falar, cantar, assobiar sobre os alimentos
- ✓ Fumar
- ✓ Cuspir

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 148

- ✓ Pentear-se
- ✓ Coçar-se
- ✓ Assuar o nariz
- ✓ Circular sem Uniforme
- ✓ Espirrar ou tossir sobre os alimentos
- ✓ Colocar os dedos no nariz, boca ou orelha
- ✓ Passar as mãos nos cabelos
- ✓ Servir-se de panos ou aventais para enxugar as mãos e secar suor;
- ✓ Experimentar a comida com as mãos. Para realizar a degustação deve-se utilizar um utensílio próprio que deve ser imediatamente removido para área de higienização após o uso.
- ✓ Provar alimentos em talheres e devolvê-los à panela sem prévia higienização
- ✓ Fazer uso de utensílios sujos para mexer e/ou servir alimentos
- ✓ Sair do local de trabalho com o uniforme da Empresa
- ✓ Mascar gomas, palitos, fósforos ou similares
- ✓ Manipular dinheiro
- ✓ Trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar ferimentos e/ou infecção na pele ou se estiver resfriado, com febre ou diarreia.
- ✓ Lavar utensílios apenas com água.

## 9.3 Uniforme

- ✓ Conservar o vestuário em bom estado, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos
- ✓ Manter os uniformes limpos, bem passados e trocados diariamente (recomenda-se o uso de avental de napa quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, exceto nas áreas de cocção)
- ✓ Não é permitido no vestuário: colocar nos bolsos canetas, lápis, termômetros, espelhinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, alfinetes, presilhas, cigarros, relógios, etc.
- ✓ Usar sapatos de segurança, em perfeitas condições de higiene e conservação (aconselha-se o uso de meias de algodão)
- ✓ Usar botas de borracha e avental de napa nas áreas mais úmidas (área de lavagem de bandejas, panelas, etc.) e/ou para lavar o piso
- ✓ Manter os cabelos totalmente cobertos e protegidos através de rede própria e/ou touca, mesmo na utilização de gorro. ATENÇÃO: Não é permitida entrada na área de produção com cabelos expostos.
- ✓ Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme

## 9.4 Higienização das mãos

Os profissionais devem higienizar as mãos adotando as técnicas adequadas no que se refere à frequência e procedimentos. Devem lavar as mãos:

- ✓ Quando chegar ao trabalho;
- ✓ Depois de utilizar o sanitário;

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 149

- ✓ Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- ✓ Depois de fumar;
- ✓ Depois de usar vassouras, panos e materiais de limpeza;
- ✓ Depois de recolher o lixo e resíduos;
- ✓ Depois de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados;
- ✓ Depois de pegar em dinheiro;
- ✓ Depois de tocar nos sapatos;
- ✓ Depois de qualquer interrupção (em particular, ao lidar com alimentos crus / cozidos);
- ✓ Antes de manipular alimentos;
- ✓ Antes de iniciar nova atividade;
- ✓ Antes de tocar em utensílios higienizados;
- ✓ Cada vez que as mãos estiverem sujas.

- ➢ A técnica para adequada higienização das mãos, pode ser realizada com sabonete neutro, seguido de gel sanitizante ou pela utilização de sabonete líquido antisséptico:

As ocasiões em que se faz necessária a higienização das mãos e os procedimentos de higienização são divulgados a todos os manipuladores durante as atividades de capacitação e através de cartazes colocados nas entradas e ao longo das áreas de manipulação dos alimentos, junto aos lavatórios de mãos e nos vestiários.

Na secagem das mãos, somente são utilizadas toalhas de papel virgem. Toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos manipuladores de alimentos.

## 9.5 Uso de Luvas

Para cada atividade existe uma luva específica. Mas para todas é importante que seja feita a higienização antes e após o uso das mesmas.

***O USO DE LUVAS NÃO DISPENSA A HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS***

### 9.5.1 Luvas Descartáveis

**Deverão** ser utilizadas luvas descartáveis:

- ✓ Para servir preparações aos clientes usuários no momento da distribuição.
- ✓ Para manipulação de hortifruti após processo de desinfecção.
- ✓ Na manipulação de alimentos prontos (pós-cocção) e/ ou que impeça a utilização de utensílios, tais como sanduíches, doces confeitados, etc.

**É recomendável** uso de luvas descartáveis:

- ✓ No manuseio de frutas ácidas como: abacaxi, kiwi, laranja, limão, etc;

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 150

As luvas devem ser trocadas a cada mudança de atividade e alimento.

- ✓ É necessária a utilização de luvas no manuseio de carnes cruas;
- ✓ Na lavagem de vegetais não é necessário a utilização de luvas, pois será realizado o aquecimento posterior à manipulação.

**NOTA:** Lembre-se, somente em situações onde o alimento passará por altas temperaturas e por tempo prolongado é que não se deve utilizar as luvas.

- ✓ As luvas devem ser mantidas guardadas em embalagens ou recipientes fechados para evitar que sejam contaminadas.
- ✓ Não utilizar luvas plásticas próximo ao fogo ou quando operar equipamentos perigosos como cortador de frios, moedor ou amaciador de carnes.

9.5.2 **Luvas de Corte (malha de aço ou similares)**

É um EPI (Equipamento de Proteção Individual) e deve ser utilizada no corte de carnes, vegetais e outros alimentos que requeiram utilização de uma das mãos para segurar o alimento cortado rente a mesma.

- ✓ Depois de utilizada deve ser higienizada com detergente neutro, e enxaguado com água quente;
- ✓ Antes de nova utilização deve ser fervida;
- ✓ Guardar a luva limpa em local seco e protegido, devendo ser envolvida em fita filme e mantida sob refrigeração.
- ✓ É recomendável que se tenha luvas separadas por tipo de alimento (carnes / vegetais) e que estas sejam armazenadas separadamente.

9.5.3 Luvas Térmicas

- ✓ Usar luvas térmicas somente ao manusear recipientes quentes, cuidar para não tocar com a luva nos alimentos;
- ✓ Higienizar as luvas com detergente neutro, enxaguar em água corrente até retirar o detergente, ferver por 15 minutos e guardar em local limpo, seco e específico para este fim.
- ✓ Guardar as luvas em local apropriado e protegidas de contaminação (nunca no chão ou sobre o forno, bancadas, etc)

9.5.4 Luvas de Borracha.

Utilizar luvas de borrachas **diferentes para cada atividade**:

- ✓ Lavagem de panelas e utensílios;
- ✓ Coleta e transporte de lixo e outros resíduos;
- ✓ Higienização dos recipientes de lixo;
- ✓ Limpeza dos sanitários, área de lixo e instalações;

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 151

- ✓ Manipulação de produtos químicos, conforme orientações do fabricante

Higienizar as luvas com detergente neutro, enxaguar em água corrente até retirar o detergente, secar naturalmente e guardar em local limpo, seco e específico para este fim.

## 10. CONTROLE DO ESTADO DE SAÚDE

Existem dos tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os profissionais dos estabelecimentos:

1. O Ministério do Trabalho através da NR-7 determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

2. O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou não aparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos acompanhados das análises laboratoriais, tais como:
   - ✓ Hemograma
   - ✓ Outras análises de acordo com avaliação médica

   Esse controle é monitorado através do **Registro de ASO**, ***Anexo 08***.

| A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser **ANUAL** |
|---|

3. Não devem manipular alimentos, os profissionais que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastrenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites. O RESPONSÁVEL deve garantir que os profissionais nessas situações, sejam encaminhados para avaliação médica, para serem afastados ou direcionados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

## 11. VISITANTES

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de profissionais da área de manipulação ou elaboração de alimentos, são consideradas visitantes, podendo constituir focos de contaminação durante o preparo dos alimentos.
Portanto, são considerados visitantes:

- ✓ Supervisores

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 152

- ✓ Consultores
- ✓ Fiscais
- ✓ Auditores
- ✓ Todos aqueles que necessitem entrar nestas dependências.

Para proceder às suas funções, os visitantes:

- ✓ Lavagem das mãos ao entrar na cozinha
- ✓ Utilização de touca descartável
- ✓ Utilização de luvas descartáveis caso seja necessário.

## 12. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

| HIGIENIZAÇÃO = LIMPEZA + SANITIZAÇÃO ou DESINFECÇÃO | | |
|---|---|---|
| Eliminação/ redução de risco de contaminação microbiológica | Eliminação de sujidades ou agentes contaminantes | Eliminação ou redução de microrganismos indesejáveis a níveis aceitáveis. |

**Considerações gerais:**

- ✓ Cada área de trabalho deve receber higienização adequada e permanecer limpa, seca e organizada durante todos os períodos.
- ✓ Atentar para que a higienização comece pelos lugares mais altos e por último pisos e ralos.
- ✓ Higienizar todas as superfícies de trabalho (mesas e bancadas de apoio, cubas, tampos, etc.) antes de iniciar e a cada troca de atividades.
- ✓ Os panos utilizados para secagem de utensílios e equipamentos devem ser preferencialmente descartáveis. Na impossibilidade, alguns critérios devem ser respeitados para evitar contaminações cruzadas: devem ser de algodão alvejado, íntegros, bem conservados, separados por área e finalidades, devidamente higienizados, substituindo-os com frequência, conforme necessidade.
- ✓ A higienização deve ser realizada conforme previsto no POP 1 Higienização das instalações, equipamentos, utensílios e móveis. O monitoramento/avaliação deve ser realizado semanalmente, pela Nutricionista e registrado conforme previsto no POP 1.

### 12.2 Higienização de panos descartáveis (limpeza de mesa no salão)

1. Lavar com água e detergente
2. Deixar imerso em água clorada a 200 ppm por 15 minutos
3. Enxaguar antes do uso
4. Lavar com água e detergente

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 153

5. Enxaguar antes do uso
6. Borrifar álcool a 70% e passar sobre superfícies ou utensílios

**Procedimentos proibidos:**

- ✓ Varrer a seco nas áreas de manipulação.
- ✓ Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza.
- ✓ Utilização de produtos de uso doméstico (detergente comum, sabão em pedra, sabão em pasta, sabão em pó, sapólio, Limpa Vidros, etc.).
- ✓ Realizar procedimentos de higienização ambiental completa (piso, paredes, etc.) durante o horário da produção de alimentos.
- ✓ Usar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

**Preparo da solução clorada 200 ppm para desinfecção de ambiente**:

| **Produto** | *Diluição* |
|---|---|
| Água Sanitária 2,0 a 2,5% (recomendada para desinfecção de uso geral) | 100 ml em 10 L de água |
| Frequência de troca: a cada **3** horas | |

OBS.: Para desinfecção de utensílios só será permitido o uso de água sanitária desde que seja indicado pelo fornecedor (próprio para produtos alimentícios).

- ✓ Preparo do ÁLCOOL 70% - Pode ser comprado pronto.
- ✓ Diluir 250 ml de água em 750 ml de álcool 92,8 INPM.
- ✓ O álcool diluído a 70 % deve ser trocado a cada 24 horas.

## 12.3 Esponjas, fibras e escovas utilizadas para higienização de equipamentos e utensílios

1. Após a lavagem dos utensílios as esponjas e esponjas de aço são descartadas.

## 12.4 Higiene das instalações

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 154

**O quê?** **PISOS E PAREDES**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | 1 vez durante o turno de trabalho (higienização completa - úmida) ou sempre que necessário (higienização parcial – semiúmida).<br>Realizar a higienização completa, ou seja, com água corrente, somente nos horários em que os profissionais não estiverem manipulando os alimentos (fora de horário de produção). Durante o pré-preparo e processamento, realizar a limpeza com pano limpo e úmido |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Solução clorada 200 ppm<br>✓ Vassoura, rodo, “mop” e pá para lixo. |
| 🛅 Como? | **Limpeza Parcial** - semiúmida - durante o processo<br>✓ Varrer todo o piso (com mop ou rodo com pano), recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo; nunca varrer a seco.<br>✓ Embeber o pano em solução clorada;<br>✓ Torcer para retirar o excesso e passar no local;<br>OBS.: Se o piso estiver engordurado, fazer primeiro aplicação de pano embebido com detergente e água quente.<br>**Higienização completa** - úmida - fora do horário de processo:<br>✓ Esfregar as paredes de cima para baixo com esponja própria e detergente neutro.<br>✓ Enxaguar com água limpa.<br>✓ Sanificar passando pano limpo embebido em solução clorada a 200ppm<br>✓ Secar ao natural.<br>✓ Varrer todo o piso (com mop ou rodo com pano), recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo; nunca varrer a seco.<br>✓ Umedecer o local com a solução de detergente;<br>✓ Esfregar com vassoura todo o piso ou com esponja, incluindo áreas sob equipamentos, laterais e afastando equipamentos móveis;<br>✓ Se necessário, utilizar produtos específicos para sujeiras/ incrustações mais difíceis; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 155

| | |
|---|---|
| | ✓ Enxaguar e eliminar o excesso de água com um rodo;<br>✓ Eliminar resíduos dos ralos;<br>✓ Aplicar a solução clorada 200 ppm, deixando agir por 15 minutos;<br>✓ Remover o sanitizante com um auxílio de um rodo e deixar secar naturalmente. |
| **O quê?** | **PORTAS E JANELAS** |
| 🕘 Quando? | 1 vez por semana ou sempre que necessário. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Esponja dupla face para áreas de limpeza mais difícil;<br>✓ Álcool 70%. |
| 🗓 Como? | ✓ Lavar com esponja e detergente neutro já diluído;<br>✓ Aplicar nas portas, janelas e vidros com as mãos protegidas com luvas;<br>✓ Enxaguar;<br>✓ Aplicar álcool com pano limpo e seco. |
| **O quê?** | **MAÇANETAS** |
| 🕘 Quando? | Diariamente. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Esponja dupla face para áreas de limpeza mais difícil; |
| 🗓 Como? | ✓ Lavar com esponja e detergente neutro já diluído;<br>✓ Aplicar nas maçanetas das portas, geladeiras, *pass-trough,* câmaras, etc. com as mãos protegidas com luvas;<br>✓ Enxaguar; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 156

| | |
|---|---|
| | ✓ Secar com pano limpo |
| **O quê?** | **ÁREA DE ARMAZENAMENTO DE LIXO/ LIXEIRAS** |
| 🕘 Quando? | 1 vez por dia, após a remoção do lixo. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC;<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Solução clorada 200 ppm;<br>✓ Vassoura e pá de lixo;<br>✓ Esponja dupla face. |
| 📆 Como? | ✓ Varrer todo o piso, recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo;<br>✓ Espalhar a solução de detergente pelo piso, esfregando com uma vassoura;<br>✓ Para as paredes e azulejos esfregar com esponja dupla face;<br>✓ Enxaguar com água corrente;<br>✓ Retirar o excesso de água com um rodo.<br>✓ Aplicar a solução de sanitizante com auxílio de borrifador, deixar agir por pelo menos 15 minutos;<br>✓ Secar ao natural.<br>✓ LIXEIRAS devem ser higienizadas diariamente sempre a cada turno de serviço.<br>✓ Lavar com detergente neutro e esponja própria.<br>✓ Enxaguar com água.<br>✓ Sanificar borrifando solução clorada e deixar agir por 15 minutos.<br>✓ Secar ao natural. |
| Observações: | ✓ O lixo deve estar disposto adequadamente em recipientes com acionamento automático (pedal) e sacos de lixo (exceto branco que é de uso hospitalar); constituídos de material de fácil higiene.<br>✓ O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados.<br>✓ Deve ser removido diariamente, quantas vezes necessário, |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 157

tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais.

- ✓ A área para armazenamento de lixo deve ser adequada: localizada em ponto que facilite a remoção diária do lixo e deve ser fechada e revestida de material lavável.

**O quê?** **ÁREA DE ESTOQUE**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | 1 vez por semana e sempre que necessário. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Solução clorada 200 ppm<br>✓ Vassoura, rodo, “mop” e pá para lixo. |
| 🗓 Como? | ✓ Retirar os resíduos sólidos (atentar para parte inferior das prateleiras e estrados);<br>✓ Passar pano com água e detergente diluído com o auxílio de um rodo;<br>✓ Passar um segundo pano embebido em água, para retirar o detergente;<br>✓ Aplicar a solução de sanitizante nos locais com o uso de rodo e panos com as mãos protegidas com luvas, deixar agir por pelo menos 15 minutos;<br>✓ Retirar solução remanescente;<br>✓ Repetir o mesmo processo para limpeza das prateleiras e estrados. |

**O quê?** **LUMINÁRIAS, INTERRUPTORES E TOMADAS**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Uma vez por mês ou sempre que necessário. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 158

especificações do fabricante;

| | |
|---|---|
| 🗓 Como? | ✓ Não jogar água para evitar choque elétrico. Por medida de segurança, desligar chave geral.<br>✓ Para luminárias de difícil acesso, ou com instalação diferenciada, solicitar auxílio de profissional da manutenção elétrica;<br>✓ Passar um pano embebido no detergente diluído;<br>✓ Esfregar com esponja para remoção de resíduos mais difíceis.<br>✓ Passar papel ou pano descartável umedecido, para retirar o detergente.<br>✓ Secar com pano limpo e seco. |

## 12.5 Higiene dos Equipamentos, Móveis e Utensílios

**Considerações gerais:**

- Os equipamentos e utensílios devem estar em bom estado de funcionamento e conservação e higiene. Devem ser dotados de superfície lisa, não absorvente, de fácil limpeza e desinfecção e com desenho sanitário adequado. Não devem ter bordas que dificultem a limpeza e não devem ter ferrugem. Na eventualidade do equipamento estar ou necessitar de manutenção, a unidade deve manter registro da solicitação.
- Os utensílios e equipamentos deverão ser submetidos, após cada uso, a todas as fases de higienização (não passar somente água). É recomendável que o restaurante disponha de abastecimento de água quente para facilitar a remoção de gordura de equipamentos e utensílios.
- Higienizar e desinfetar todos os utensílios e equipamentos com solução desinfetante (álcool 70% ou solução clorada 200 ppm por 15 minutos e enxaguar ou água fervente) antes de entrarem em contato com os alimentos. Utilizar borrifadores.
- São etapas básicas:

***HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS***

***Remoção de resíduos***

**Pré-lavagem**

**Lavagem com detergente**

**Enxágüe em água corrente**

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 159

**Desinfecção com álcool 70% ou solução clorada 200 ppm por 15 minutos ou fervura por 15 minutos**

**Eliminação do excesso de sanitizante**

A seguir estão descritos procedimentos com detalhes específicos para higienização de utensílios e equipamentos.

| **O quê?** | **FOGÃO A GÁS** |
|---|---|
| Quando? | Sempre após o uso. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, avental PVC e botas antiderrapantes.<br>✓ Solução com detergente desengraxante, diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Esponja dupla face ou fibra para áreas de limpeza mais difícil. |
| Como? | ✓ Aguardar o resfriamento do fogão e desligar a alimentação do gás;<br>✓ Retirar as partes móveis e lavar com a solução de detergente diluído corretamente, removendo todos os resíduos. Enxaguar com água corrente e deixar secar espontaneamente;<br>✓ A parte fixa deverá ser lavada com a solução de detergente e ação mecânica com esponja dupla face e esponja de fibra sintética para limpeza pesada nos locais onde o acúmulo de resíduos é maior;<br>✓ Montar as partes móveis;<br>✓ Religar a alimentação do gás e verificar o seu funcionamento bem como a ausência de vazamentos. |

| **O quê?** | **CHAPA PARA GRELHAR** |
|---|---|
| Quando? | Sempre após o uso. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 160

| | |
|---|---|
| | ✓ Desincrustaste;<br>✓ Água;<br>✓ Esponja dupla face/ fibra. |
| Como? | ✓ Aguardar o resfriamento da chapa;<br>✓ Lavar com desincrustaste, solução de detergente e ação mecânica com esponja dupla face e esponja de fibra sintética para limpeza pesada nos locais onde o acúmulo de resíduos é maior;<br>✓ Enxaguar com água corrente e deixar secar espontaneamente; |

**O quê?** **FORNO A GÁS**

| | |
|---|---|
| Quando? | Sempre após o uso. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, avental PVC e botas antiderrapantes.<br>✓ Solução com detergente neutro ou detergente para limpeza pesada, diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Esponja dupla face para áreas de limpeza mais difícil. |
| Como? | ✓ Aguardar o resfriamento e desligar a alimentação (gás ou eletricidade);<br>✓ Retirar as partes móveis e lavar com esponja dupla face e solução de detergente diluído corretamente, removendo todos os resíduos; enxaguar com água corrente e deixar secar espontaneamente;<br>✓ Na parte externa deverá ser lavada com a solução de detergente e ação mecânica com esponja dupla face; na parte interna passar apenas pano embebido na solução de detergente. Não molhar!<br>✓ Retirar detergente com um pano úmido e montar as partes móveis;<br>✓ Religar a alimentação (gás ou eletricidade) e verificar o seu funcionamento bem como a ausência de vazamentos.<br>✓ Para forno combinado: proceder higienização de acordo com especificações do fornecedor. |

**O quê?** **LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL**

| | |
|---|---|
| Quando? | Sempre após o uso. |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 161

| | |
|---|---|
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente neutro ou detergente para limpeza pesada, diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70%<br>✓ Esponja dupla face |
| 🗓 Como? | ✓ Desligar a alimentação;<br>✓ Retirar as partes móveis (pás, cubas, copo) e lavar com esponja dupla face e detergente previamente diluído, removendo todos os resíduos; enxaguar com água corrente<br>✓ Sanificar imergindo em solução clorada por 15 minutos ou borrifando álcool 70% e deixar secar naturalmente;<br>✓ A parte fixa deverá ser limpa aplicando-se pano embebido em solução detergente;<br>✓ Passar pano embebido em água limpa, para retirar o detergente;<br>✓ Secar com pano limpo;<br>✓ Montar as partes móveis e cobrir o equipamento. |

**O quê?** **GELADEIRAS E FREEZERES**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Uma vez por dia ou sempre que necessário: higienização parcial<br>Semanalmente: higienização completa (com degelo) para câmaras refrigeradas<br>Quinzenalmente: higienização completa (com degelo) para câmaras de congelamento |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Solução clorada 200 ppm;<br>✓ Esponja dupla face. |
| 🗓 Como? | **Higienização Parcial** – sem degelo:<br>✓ Embeber um pano com água e passar sobre prateleiras em locais onde há resíduos;<br>✓ Caso haja derramamento de resíduos, embeber um pano em solução de detergente, aplicar e remover o detergente com |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 162

auxílio de outro pano embebido em água.

**Higienização completa –** com degelo:

- ✓ Desligar a alimentação, retirar os alimentos, transferindo-os para outro equipamento ou caixa isotérmica, e aguardar total degelo; caso não haja outro local isotérmico, os alimentos não devem permanecer a temperatura ambiente por mais de 30 minutos.
- ✓ Não utilizar facas e objetos pontiagudos para remover a camada de gelo do evaporador, podendo ocasionar vazamento do gás e danos ao equipamento.
- ✓ Retirar as partes móveis (divisórias e prateleiras) e lavar separadamente
- ✓ Lavar interna e externamente com esponja dupla face e solução detergente removendo todos os resíduos;
- ✓ Retirar o sabão com pano embebido em água limpa;
- ✓ Aplicar sanitizante com outro pano;
- ✓ Montar as partes móveis e religar o equipamento
- ✓ Aguardar até atingir 7ºC a temperatura para reacomodar os alimentos;
- ✓ Verificar a temperatura e funcionamento do equipamento;

**O quê?** **ESTRADOS / PALLETS /CAIXAS PLÁSTICAS**

🕘 Quando? Quinzenalmente ou Semanalmente (depende da necessidade)

☞ Com o que?

- ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.
- ✓ Solução com detergente diluído (usar preferencialmente detergente clorado) de acordo com as especificações do fabricante;
- ✓ Água sob pressão;
- ✓ Esponja dupla face e escova

🗓 Como?

- ✓ Lavar com água sob pressão e aplicar o detergente, esfregando com esponja e escova.
- ✓ Deixar agir o produto;
- ✓ No caso de sujidades encrustadas, providenciar solução de produto específico e deixar de molho;
- ✓ Enxaguar com água sob pressão.

**O quê?** **BALCÃO TÉRMICO**

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 163

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Sempre após o uso. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Esponja dupla face. |
| 🗓 Como? | ✓ Desligar a alimentação e aguardar diminuição da temperatura;<br>✓ Retirar os resíduos com uso de peneira ou escumadeira;<br>✓ Abrir o sistema de escoamento e retirar toda a água;<br>✓ Lavar interna e externamente com esponja dupla face e solução detergente – tomar cuidado com a resistência;<br>✓ Passar pano embebido em água limpa, para retirar o detergente;<br>✓ Secar com pano limpo;<br>✓ Encher de água e religar;<br>✓ Verificar funcionamento e temperatura. |

**O quê?** **MESAS E BANCADAS**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Sempre antes e após o uso. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70%;<br>✓ Água e esponja adequada;<br>✓ 1 pano descartável de limpeza; |
| 🗓 Como? | ✓ ANTES DO USO – aplicar solução clorada com auxílio de pano ou álcool 70% com borrifador e deixar secar ao natural.<br>✓ Retirar os resíduos e desprezá-los no lixo;<br>✓ Lavar com esponja e solução detergente – limpar os 06 lados da mesa (4 laterais, 1 inferior e 1 superior, além dos pés e sistemas de sustentação);<br>✓ Retirar o detergente com pano embebido em água limpa; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 164

| | |
|---|---|
| | ✓ Aplicar solução clorada com auxílio de pano limpo ou álcool 70% com borrifador |
| **O quê?** | **REFRESQUEIRAS E BEBEDOUROS** |
| 🕘 Quando? | Refresqueiras: sempre após o uso.<br>Bebedouros: na substituição do galão de água mineral. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução clorada 200 ppm;<br>✓ Água e esponja adequada |
| 🗓 Como? | ✓ Desligar o equipamento e retirar as partes móveis (tampas e sistemas de torneiras) e lavar separadamente;<br>✓ Lavar internamente e externamente com esponja e solução detergente removendo todos os resíduos;<br>✓ Aplicar solução clorada, deixando agir por 15 minutos e escorrer pelas torneiras;<br>✓ Enxaguar com água limpa e deixar escorrer pelas saídas (torneiras);<br>✓ Montar as partes móveis e religar o equipamento. |
| **O quê?** | **GARRAFAS TÉRMICAS** |
| 🕘 Quando? | Sempre após o uso. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Esponja dupla face. |
| 🗓 Como? | ✓ GARRAFAS TÉRMICAS: lavar interna e externamente com esponja e detergente neutro.<br>✓ Encher as garrafas com solução clorada a 200 ppm e deixar agir por 15 minutos, inclusive nas tampas, ou enxaguar com |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 165

água quente.

**O quê?** **DESCASCADOR, RALADORES**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Sempre após o uso. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70% ou solução alcoólica aprovada;<br>✓ Água;<br>✓ Esponja dupla face. |
| 🗓 Como? | ✓ Desligar a alimentação<br>✓ Retirar as partes móveis e lavar separadamente; atenção para as facas, discos, cabeçotes e socador;<br>✓ Atenção para o sistema de facas do amaciador que deverá ser limpo com escova de cerdas resistentes e flexíveis;<br>✓ Limpar a parte fixa com pano embebido em solução detergente, removendo todo o resíduo;<br>✓ Retirar o detergente com água ou pano descartável limpo;<br>✓ Borrifar sanitizante ou deixar em imersão por 10 minutos em água fervente e deixar secar espontaneamente;<br>✓ Montar as partes móveis;<br>✓ Manter o equipamento coberto até a próxima utilização. |

**O quê?** **SUPERFÍCIES DE CORTE**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Sempre após o uso. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes e luva de malha de aço.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70% ou solução |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 166

alcoólica aprovada;
- ✓ Água;
- ✓ Escova com cerdas fixas e resistentes;
- ✓ Esponja dupla face.

Como?
- ✓ Raspar a tábua com faca usando luva de malha de aço;
- ✓ Lavar a tábua com solução de detergente e esponja dupla face;
- ✓ Enxaguar em água corrente;
- ✓ Completar a limpeza com a escova, para limpar possíveis reentrâncias;
- ✓ Deixar em imersão em solução sanitizante por 15 minutos e deixar secar naturalmente;
- ✓ Sempre que necessário, manter em remolho em solução clorada 200 ppm por no máximo 1 hora.
- ✓ Guardar cobertas com saco plástico transparente, separadamente por área.
- ✓ IMPORTANTE: necessário realizar identificação das tábuas (exemplo: 1 furo = salada, 2 furos = carne crua, etc)

**O quê?** **UTENSÍLIOS DE PREPARO (Panelas, tampas, assadeiras, cubas, facas, escumadeiras, conchas, etc)**

Quando? Sempre após o uso.

Com o que?
- ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapante e avental PVC.
- ✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;
- ✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70% ou solução alcoólica aprovada;
- ✓ Água;
- ✓ Escova com cerdas fixas e resistentes;
- ✓ Esponja dupla face;
- ✓ Esponja de fibra sintética para áreas mais difíceis.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 167

| | |
|---|---|
| Como? | • Remover a sujeira ou restos superficiais, dispensando no lixo;<br>• Pré-enxaguar em água corrente.<br>• Colocar a peça em uma das duas cubas da pia, cheia com solução de detergente e água morna, empregando uma escova ou esponja de esfregar para remover a sujeira e a gordura. Se necessário, manter em remolho por até 1 hora. A água deve ser trocada assim que esfriar ou ficar suja.<br>• Enxaguar com água corrente para eliminar resíduos de detergente.<br>• Escorrer e secar naturalmente.<br>• Deixar os utensílios secando de boca para baixo e armazená-los em local seco e limpo da mesma forma.<br>• FACAS: borrifar com álcool a 70% ou solução clorada a 200 ppm deixando agir por 15 minutos e enxaguar. |
| **O quê?** | **UTENSÍLIOS DE SERVIÇO (bandejas, pratos, tallheres, etc)** |
| Quando? | Sempre após o uso. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução com detergente próprio para máquina automática diluído pelo dosador automático (de acordo com as especificações do fabricante);<br>✓ Auxiliador de secagem, diluído pelo dosador automático da máquina (de acordo com as especificações do fabricante);<br>✓ Água limpa corrente;<br>✓ Esponja dupla face. |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 168

Como?

- ✓ Desprezar o resíduo no lixo;
- ✓ Efetuar a pré-lavagem com ação mecânica e solução detergente;
- ✓ Acomodar os utensílios nos racks da máquina;
- ✓ Inserir o rack na máquina e aguardar o ciclo completo;
- ✓ Deixar secar espontaneamente;
- ✓ Guardar em local limpo e seco.

**HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS**

**Tirar os resíduos**

↓

**Colocar os utensílios de molho com água e detergente**

↓

**Colocar detergente e secante no dosador automático**

↓

**Colocar a gaveta com os utensílios a serem lavados, sobre o apoio da gaveta.**

↓

**Posicione a gaveta no centro da lavadora e feche a cobertura da lavadora, acione a tecla opera e o ciclo uniciará automaticamente, o sinalizador luminoso verde piscará indicando que a lavadora está executando a lavagem.**

↓

**Quando o sinalizador parar de piscar, abra a lavadora, retire a gaveta lavada, ao retirar as louças, aguardar 1 min. Para secagem.**

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 169

# 13. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

O Controle Integrado de Pragas é um trabalho abrangente e pode ser definido como um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir que as pragas ambientais possam gerar problemas significativos.

Medidas Preventivas: compreende Boas Práticas e trabalhos de monitoramento, educação e treinamento, com o objetivo de evitar infestações.

Medidas Corretivas: compreende a implementação de barreiras físicas e armadilhas, e utilização de Controle Químico com a frequência adequada, orientado por empresa capacitada para prestação deste serviço.

Devem ser implantados procedimentos de boas práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores:

- ✓ Evitar acúmulo de resíduos, ou material em desuso nas áreas externas, ou qualquer condição que sirva de atrativo ou abrigo para pragas;
- ✓ Manter lixeiras sempre fechadas;
- ✓ Impedir o acesso de pragas nas áreas internas através de barreiras físicas (telas, sistema de fechamento de portas, proteção inferiores e laterais nas portas, proteção nos ralos)
- ✓ Higienização adequada das áreas e utensílios de processo.

A aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, podendo apenas serem utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde e por empresa especializada, devendo ser acompanhado por um profissional do Restaurante. O restaurante deve possuir arquivadas cópias das fichas técnicas dos produtos (com nº do registro no MS), Alvará de licença da empresa prestadora de serviços.

Durante o processo de desinsetização com uso de desinfestastes químicos com métodos de pulverização, fog, ou outros atentar-se para a proteção de alimentos e equipamentos durante o tratamento. Após o mesmo proceder a retirada de insetos mortos (principalmente baratas) para que seja minimizada a possibilidade de reinfestação já que o produto não atua nas bandejas de papelão (estojo de ovos), e realizar a higienização do local de acordo com instruções da empresa prestadora de serviços.

O ideal é a adoção do Controle Integrado de Pragas, através de medidas preventivas e corretivas, visando a aplicação mínima e controlada de praguicidas, sob orientação técnica adequada, com periodicidade de acordo com o diagnóstico de cada local, avaliado pela empresa especializada.

Recomendação: a frequência deverá ser adequada ao tipo de infestação existente no local e no momento que esta infestação estiver controlada, adotar medidas de manutenção com aplicações de produtos à base de gel e iscas pelo menos um vez por mês ou de acordo com a indicação da empresa prestadora de serviços.

OBS.: Sempre após os tratamentos deverá ser encaminhado pela empresa prestadora de

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 170

serviços um Certificado de Execução do Tratamento, assinado por um Responsável Técnico habilitado, contendo as informações de qual produto utilizado, diluição, áreas tratadas, tipo de infestação e sempre que possível um relatório técnico indicando medidas de controle.
Para se obter um Controle Integrado de Pragas eficiente torna-se necessário a execução de fases de atuação diferenciadas e ordenadas:

- ✓ **Inspeções:**
  Procedimentos que avaliam cada área onde ocorrem problemas em busca de dados sobre a real situação onde serão avaliados: tipo e grau de infestações, problemas causados, tipos de ambientes, uso que é dado a esses ambientes, extensão física da área, etc. A partir da inspeção é realizado o Relatório Técnico.
- ✓ **Caracterização das ocorrências:**
  É necessário obter conhecimento das características das pragas. Quando são identificados os focos existentes nas áreas, deve-se obter uma série de informações a respeito da biologia e hábitos destas.

- ✓ **Ações específicas:**
  Depois de identificadas as pragas infestantes e os fatos que cercam a ocorrência, pode-se fazer uma série de recomendações, não apenas medidas imediatas de controle como também a implantação das medidas preventivas para impedir a penetração, instalação e a proliferação de pragas. Deve-se manter acima de tudo a limpeza, higiene, asseio e organização, além da utilização das barreiras físicas. O treinamento do pessoal também é de grande importância.
- ✓ **Tratamento:**
  O tratamento deve incluir a destinação de lixos, remoção de entulhos, uso de armadilhas, etc., envolvendo também o emprego correto e adequado de praguicidas que devem ser devidamente registrados nos órgãos de controle apropriados para cada caso – Controle Químico.
- ✓ **Monitoramento e desenvolvimento:**
  É a avaliação dos resultados. Monitoramento das populações infestantes, medidas preventivas e corretivas. Deve-se chamar o técnico responsável no caso de casos atípicos. O uso de armadilha é um recurso necessário. Não é permitido o uso de armadilhas com iscas nas áreas de produção de alimentos.
  Através de técnicas de registros pode-se formar a documentação e dar prosseguimento aos trabalhos. Planilhas específicas devem ser adotadas, gerando histórico e estatísticas. Com o correto monitoramento pose-se avaliar a eficiência, eficácia e efetividade do Controle Integrado de Pragas.

## 14. CONTROLE DE ÁGUA

A água para consumo deve ser comprovadamente potável (entendendo-se por água potável aquela cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade – Portaria n° 2.914/2011 do MS, e não ofereçam riscos à saúde), ser límpida, transparente, insípida e inodora. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada independente das rotinas de

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 171

manipulação dos alimentos.

É obrigatório a existência de reservatório de água. O reservatório deve estar isento de rachaduras e sempre tampado, devendo ser limpo e desinfetado nas seguintes situações:

- Quando for instalado
- A cada 6 meses
- Quando apresentar alteração na coloração, odor ou sabor
- Quando análises apresentarem resultados fora dos padrões estabelecidos por legislação
- Na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (animais, sujeira, enchentes, rachaduras, infiltrações, etc.)

Deve ser fornecido pela empresa executora do serviço de higienização do (s) reservatório (s) um Certificado de execução, assinado pelo Responsável Técnico Habilitado, constando o nome do produto sanificante, diluição utilizada e o procedimento descrito, juntamente com a ficha técnica do produto sanificante.

Após limpeza e desinfecção da caixa d'água deve ser realizada análise microbiológica.
As águas de poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista risco de contaminação (fossa, lixo, pocilga) e quando submetidas a tratamento de desinfecção, com cloro residual conforme estabelecido pela Portaria MS 518/04. A utilização de sistema alternativo de abastecimento de água deve ser comunicada à Autoridade Sanitária.
Como a responsabilidade pelo tratamento da água e higienização do (s) reservatório (s) é da CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS, a Gerente da Unidade deve solicitar semestralmente cópia da análise completa da potabilidade da água de acordo com a Portaria MS n° 2.914/2011
O **gelo** para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável.

# 15. TRATATIVA DE SUSPEITA DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAs)

## 15.1 Conceitos

As Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) podem ser divididas em:

**1. Toxinfecção Alimentar**: Quadro clínico decorrente da ingestão de quantidades aumentadas de bactérias na forma vegetativa, que liberarão toxinas no trato gastrointestinal ao esporular, porém sem colonizar, como o *Clostridium Perfringens e o Bacillus Cereus Clássico.* A gastrenterite é constituída de um período de incubação mais longo (8 a 22 horas), acometendo o trato gastrintestinal inferior, predominando diarreia, náuseas e raros vômitos, com ou sem febre.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 172

**2. Infecção intestinais**: Quadro clínico decorrente da ingestão de microrganismos patogênicos que se multiplicam no trato gastrointestinal, agredindo, colonizando ou produzindo toxinas, e caracteriza-se pela ocorrência de disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, dor de cabeça e mal-estar. É provocada por microrganismos invasivos, que após colonizarem o intestino, podem invadir outros órgãos através da circulação sanguínea. Como exemplo temos a *Salmonella* sp., *Shigella* sp., *Yersinia enterocolitica, Campylobacter jejuni*.

**3. Intoxicação alimentar (Toxinose):** Ocorre em consequência da ingestão de toxinas bacterianas pré-formadas nos alimentos, decorrente da multiplicação de bactérias toxinogências nos alimentos. O quadro clínico é causado pela ação da toxina no organismo e não pela ação do microrganismo, e caracteriza-se por um período de incubação curto (1 a 6 horas) atingindo o trato gastrintestinal superior, predominando vômitos, náuseas e raras diarreias sem a ocorrência de febre. Temos como exemplos: *Staphylococcus aureus, Bacillus cereus* emético e *Clostridium botulinum*.

**4. Intoxicação química:** Quadro clínico decorrente da ingestão de substâncias químicas nos alimentos, como agrotóxicos, pesticidas, raticidas, metais pesados, micotoxinas, toxinas de algas, aminas biogências, aminas vasopressoras alergênicas (produzidas por microorganismos psicrotróficos), etc.

## 15.2 Surto de doença transmitida por alimentos

Ocorrência de quadros clínicos gastrentéricos ou alérgicos em número superior às ocorrências endêmicas locais, consequentes à ingestão de alimentos em uma mesma comunidade ou coletividade, configurando uma origem de fonte comum.

## 15.3 Características dos principais agentes causadores de DTAs (Doenças transmitidas por alimentos):

16.3.1 Causadores de Toxinose Alimentar - com toxinas produzidas no alimento

| **Microrganismo** | *Características* |
|---|---|
| ➢ *Staphylococcus aureus* | **Fonte:** nariz, região orofaríngea e mãos dos manipuladores de alimentos.<br>**Período de incubação:** 1 a 6 horas<br>**Sintomas**: vômitos, cólicas, mal-estar, dores nos músculos, raras diarreias, sem febre.<br>Este quadro é decorrente da permanência dos |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 173

alimentos por várias horas em condições adequadas para a proliferação destes microrganismos.

- *Bacillus cereus emético*
  **Fonte:** solo, água, vegetais, grãos e farinhas.
  **Período de incubação:** 1 a 6 horas.
  **Sintomas:** vômitos, cólicas, mal-estar, raras diarreias, sem febre.
  É consequência de alimentos cozidos, armazenados em condições inadequadas de temperatura, por várias horas.
- *Clostridium botulinum*
  **Fonte:** solo, água, vegetais e pescados.
  **Período de incubação:** 8 a 36 horas.
  **Sintomas:** sinais neurológicos como visão dupla; dificuldade de falar, deglutir e respirar; mucosa da boca ressecada; insuficiência respiratória e morte.
  É consequência de alimentos cozidos mantidos em anaerobiose e deixados por várias horas em temperatura inadequada de armazenamento, como: embutidos não refrigerados, enlatados mal processados e conservas caseiras de vegetais e pescados.

15.3.2 Causadores de Toxinfecção Alimentar:

| **Microrganismo** | *Características* |
|---|---|
| *Bacillus cereus* clássico | **Fonte:** solo, água, vegetais, grãos, e farinhas.<br>**Período de incubação:** 8 a 16 horas.<br>**Sintomas:** diarreia, cólicas, raros vômitos, sem febre.<br>É consequência de alimentos cozidos, armazenados em condições inadequadas de temperatura, por várias horas. |
| *Clostridium perfringens* | **Fonte:** solo, água, carnes e vegetais.<br>**Período de incubação:** 8 a 16 horas.<br>**Sintomas:** diarreia, cólicas, raros vômitos, sem febre.<br>É consequência de alimentos cozidos ou refogados, que mantêm condições de anaerobiose, armazenados por várias horas em condições inadequadas de temperatura. |

15.3.3 Causadores de Infecção Alimentar, invasiva ou não. Agressão ao epitélio intestinal ou produção de toxina no organismo:

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 174

| | |
|---|---|
| ➢ *Escherichia Coli* (coliformes fecais) | **Fonte:** fezes do homem ou de animais de sangue quente. **Período de incubação:** 8 a 16 horas. **Sintomas:** diarreia, cólicas, raros vômitos, sem febre. É consequência de vários alimentos contaminados através do ambiente ou da manipulação, mal cozidos, deixados por várias horas em condições inadequadas de temperatura. |
| ➢ *Salmonella sp* | **Fonte:** matérias-primas contaminadas, como: carnes, aves, frutos do mar, gema de ovo e hortaliças plantadas em locais adubados com fezes; e também de manipuladores portadores intestinais. **Período de incubação:** 12 a 72 horas. **Sintomas:** diarreia, cólica, febre e vômito. É consequência de alimentos mal cozidos, deixados em temperatura inadequada por várias horas. |
| ➢ *Salmonella typhi* | **Fonte:** Intestino do homem e mãos contaminadas, água contaminada por esgoto humano, hortaliças contaminadas com adubo fecal humano. **Período de incubação:** 7 a 28 dias. **Sintomas:** disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, vômito, mal estar, calafrios, hipotensão, septicemia, choque endotóxico e morte. É consequência de manipuladores com as mãos contaminadas tocando alimentos prontos para consumo, água de poço ou rede contaminada com esgoto, contágio. |
| ➢ *Shigella sp.* | **Fonte:** Intestino do homem e mãos contaminadas, água contaminada por esgoto humano, hortaliças contaminadas com adubo fecal humano. **Período de incubação:** 12 a 72 horas. **Sintomas:** disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, vômito, mal estar. Pode causar sinais neurológicos devido produção de toxina neurotóxica. É consequência manipuladores com as mãos contaminadas tocando alimentos prontos para consumo, água de poço ou rede contaminada com esgoto, contágio |

## 15.4 Procedimento para suspeita de toxinfecção alimentar na unidade.

| | |
|---|---|
| **1. Contatar imediatamente o interlocutor** | ✓ A Nutricionista da Unidade deverá tranquilizar o interlocutor, mostrando que todas ações no sentido de se restabelecer |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 175

| | |
|---|---|
| | a normalidade serão tomadas; bem como a apuração das causas e implantação de ações corretivas;<br>✓ A Nutricionista da Unidade deverá verificar a necessidade de substituição do cardápio do dia, para preparações mais leves, bem como evitar servir novamente o mesmo cardápio suspeito na semana seguinte. |
| **2. Comunicar imediatamente o RESPONSÁVEL** | ✓ O Gerente Operacional apoiará a tomada de ações. |
| **3. Disponibilização das amostras.** | ✓ A Nutricionista da Unidade verificará se todas as amostras do turno suspeito estão disponíveis e identificadas.<br>✓ Caso a Vigilância Sanitária tenha sido acionada, as amostras devem ficar disponíveis para que a fiscalização recolha amostras para análise no laboratório oficial.<br>✓ As amostras não direcionadas ao laboratório oficial devem ser encaminhadas ao laboratório particular para análises que possam auxiliar no rastreamento de causas. |
| **4. Levantamento Epidemiológico** | ✓ Entrevistar, separadamente, cada usuário que apresentou a sintomatologia, utilizando o Formulário de Levantamento Epidemiológico, *Anexo 7.* Buscar o maior número de informações possíveis, incluindo sintomas, alimentos consumidos, horários, etc.; tomando o cuidado de não induzir a resposta do mesmo.<br>✓ Orientar sobre a ingestão de líquidos e realização de refeições leves.<br>✓ Através do levantamento, serão obtidas as seguintes informações:<br>✓ Determinação do número de refeições servidas e o número de ocorrências clínicas, para obtenção da porcentagem de ocorrência;<br>✓ Cálculo do período de incubação médio; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 176

| | |
|---|---|
| | ✓ Cálculo da frequência dos sintomas para avaliação do quadro clínico;<br>✓ Relação do período de incubação / quadro clínico para o provável diagnóstico;<br>✓ Avaliação do índice de ataque para determinação do alimento suspeito. |
| **5. Elaborar o fluxograma de preparo dos alimentos suspeitos.** | Levantar as seguintes informações:<br>• Horário e dia de recebimento dos gêneros;<br>• Temperatura de recebimento, validade, condições do alimento;<br>• Temperatura e tempo de armazenamento até o momento e dia do preparo<br>• Detalhes sobre pré-preparo e preparo<br>• Temperatura de acondicionamento até o momento da distribuição<br>• Temperatura do alimento na distribuição<br>• Realização da degustação antes da liberação para a distribuição |
| **6. Buscar informações complementares** | Verificar se:<br>• As técnicas utilizadas para o preparo do alimento suspeito procederam de acordo com as normas de boas práticas de fabricação;<br>• Condições de saúde e atitudes dos manipuladores estão adequadas;<br>• Todos os registros da qualidade (controles de temperatura de produto adquirido, distribuição, equipamentos, controle de dosagem de cloro, etc.) estão devidamente preenchidos;<br>• Os fornecedores dos gêneros protéicos foram previamente avaliados. |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 177

| | |
|---|---|
| **7. Finalizar conclusão e traçar planos de ações corretivas** | • Após o levantamento de todos estes dados e de posse dos laudos com os resultados microbiológicos, será possível detectar o agente etiológico.<br>• Deve-se elaborar um plano de ações corretivas para eliminar as causas apuradas no decorrer do processo. |

## 16. MANEJO DE RESÍDUOS

Resíduos são todos e quaisquer materiais, provenientes do Buffet, produzidos ou gerados no local e que devem ser descartados. Podem ser orgânicos (constituídos de matéria-prima ou alimentos) ou material reciclável como papéis, papelão, plásticos, metal, vidro, etc.

a) *Acondicionamento:*
***Consiste no ato de embalar corretamente os resíduos. Portanto os resíduos devem ser colocados em sacos plásticos próprios e resistentes para essa finalidade acondicionados dentro de recipientes com tampa, impermeáveis, constituídos de material de fácil higiene. Na impossibilidade dos recipientes possuírem pedal, as tampas deverão ficar entreabertas para evitar o contato direto das mãos com as mesmas.***

b) *Transporte interno:*
***Consiste no transporte dos resíduos dos pontos de geração até o local destinado ao armazenamento temporário (área externa) para a coleta externa.***
***O transporte interno deve ser realizado em horários diferentes da entrada de matéria prima e de preferência por local separado.***
***Os sacos de lixo devem estar fechados durante o transporte.***
***Os recipientes para transporte, assim como os de acondicionamento devem ser higienizados diariamente.***

c) *Armazenamento temporário:*
***Consiste no armazenamento dos resíduos já acondicionados, se necessário, em locais adequados onde aguardam a coleta para destinação final. Devem ser em local de fácil acesso, visando agilizar a coleta.***
***Essa área deverá ser isenta de insetos, roedores ou outros animais, deve ser exclusiva para o armazenamento de resíduos e deve ser higienizada diariamente.***

d) *Coleta:*
***A coleta e transporte externo consistem na remoção dos resíduos do armazenamento temporário até o sistema de tratamento ou disposição final. Esta atividade é de responsabilidade de empresa contratada pelo cliente ou***

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 178

***departamento municipal de limpeza urbana.***

e) *Higienização:*
***Tanto as higienizações das lixeiras, assim como da área de armazenamento temporário, devem seguir o procedimento descrito abaixo:***
***-Lavagem com água e sabão ou detergente com auxílio de esponja ou escova, vassouras e rodos exclusivos.***
***-Enxágue***
***-Desinfecção química: aplicar um desinfetante.***

f) *Monitoramento*

***Monitorar a Higienização dos Recipientes e áreas de armazenamento temporários, por observação visual.***
***Frequência: Diariamente***
***- O profissional designado, deve verificar todo o processo, avaliando o acondicionamento interno, transporte, área de armazenamento e higienização, através de inspeção visual, diariamente.***

*g) Ação corretiva*

| *Não Conformidade* | *Ação Corretiva* |
|---|---|
| *Acondicionamento: Recipientes p/ resíduos s/ tampas ou em estado de conservação ruim* | *Efetuar a Manutenção e reparo ou troca dos recipientes.* |
| *Transporte interno: sendo feito junto com recebimento de Gêneros Alimentícios, em recipientes abertos ou que apresentem vazamento* | *Orientar os profissionais responsáveis* |
| *Armazenamento temporário: Área inadequada, não higienizada, desorganização* | *Orientar os profissionais responsáveis* |
| *Coleta: atrasada, falta, parcial, rompimento dos recipientes* | *Comunicar a empresa contratada para melhoria durante a coleta.* |
| *Higienização: Não realização ou realização de forma incorreta* | *Refazer o procedimento de Higienização e orientação aos profissionais responsáveis.* |

*h) Verificação*
O responsável deve fazer a verificação da Higienização da área. Freqüência: Conforme necessidade (preferencialmente a cada dois dias).
O responsável deve verificar, diariamente, se o acondicionamento, transporte interno e armazenamento estão adequados.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 179

# 17. DOCUMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS

O programa de boas práticas da empresa é descrito em um documento denominado Manual de Boas Práticas.

De acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, o Manual de Boas Práticas é o "documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado".

Em adição ao Manual de Boas Práticas, a empresa elaborou também os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que são os documentos que especificam as ações para atendimento a requisitos específicos.

De acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a empresa estabeleceu POP para os seguintes requisitos:

- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;
- Higiene do Reservatório de água;
- Higiene e Saúde dos Manipuladores;

**A empresa elaborou também os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que são os documentos que especificam as ações para atendimento a requisitos de procedimentos e processos internos.**

- Atribuições e responsabilidade de equipe;

Todos os documentos do programa de boas práticas são elaborados com base nas observações realizadas *in loco*, e descrevem fielmente as condições de manutenção da qualidade e segurança na manipulação e preparo de alimentos no estabelecimento.
A linguagem utilizada é de fácil compreensão e entendimento por todos os funcionários envolvidos direta ou indiretamente com a manipulação de alimentos.

A empresa assegura que o conteúdo dos documentos não compromete o cumprimento da legislação vigente, das exigências dos órgãos de fiscalização e do programa de boas práticas.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 180

## 18. RESPONSABILIDADE TÉCNICA DA SUPERVISÃO

A Administração da empresa designou a Nutricionista da Unidade que, independentemente de outras funções, tenham autoridade e responsabilidade estabelecida para:

- Assumir a Responsabilidade Técnica das atividades de manipulação de alimentos desenvolvidas no Estabelecimento;
- Executar as boas práticas de forma que seja assegurada a qualidade e segurança dos produtos elaborados e o atendimento aos requisitos regulamentares;
- Orientar o pessoal em todos os requisitos do programa de boas práticas;
- Manter e melhorar continuamente o programa de boas práticas;
- Assegurar que as boas práticas sejam estabelecidas e mantidas em conformidade com a legislação vigente e as exigências dos órgãos de fiscalização;
- Responder aos fiscais sanitários a respeito de todas as matérias componentes do programa de boas práticas;
- Quando for detectada qualquer não-conformidade envolvendo as boas práticas, que possibilite a contaminação dos alimentos, deve-se tomar uma ação de imediato, prevenindo riscos físicos, químicos e biológicos.

Os manipuladores de alimentos devem ser comprovadamente submetidos a treinamento trimestral de:

- Contaminantes alimentares;
- Boas práticas;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Manipulação higiênica dos alimentos.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 181

# ANEXOS DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

*Anexo 1 -* "Controle de Entrada de Matéria Prima"

*Anexo 2 -* "Controle de Temperatura no Recebimento de Matéria Prima"

*Anexo 3 – "*Controle de Temperatura dos Equipamentos"

*Anexo 4 – "*Controle de Temperatura de Cocção"
Anexo 5 – "Planilha de Controle de limpeza das Caixas Hot Box"
Anexo 6 - "Planilha de controle de temperatura de pratos quentes e frios (Saída e Chegada)
Anexo 7 – "Planilha de controle de limpeza diária, e semanal periódica de manutenção dos veículos da alimentação transportada.

*Anexo 8– Controle de ASO'S*
*Anexo 9 – "*Formulário de Levantamento Epidemiológico"

*Anexo 10 –* "Planta Baixa Predial"

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 14:38:37-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.06.01 14:56:43 -04'00'

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

**ANEXO 1** **REGISTRO DE RECEBIMENTO DA MÁTERIA PRIMA**

**Revisão 03**
**Data: 05/01/2026**

**Unidade:** **Mês:**

**Pagina: 01/01**

| Data da entrega | FORNECEDOR | PRODUTO | C/NC | Data de fabricação | Validade | Lote | Data de consumo | AÇÃO CORRETIVA | AVALIADOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# Controle de Temperatura Equipamentos Quentes e Frios.

**GELOPAR:** Até 10 ◦ C

**FREEZERS DE 1 E 4:** Até 5◦ C

**BALCÃO QUENTE:** 80 A 90°C

**GELADEIRA 1 E 2:** 5 A 10º C

UNIDADE: Central

MÊS:

Turno:

| DIA | FREEZER (nº 1) | FREEZER (nº 2) | FREEZER (nº 3) | FREEZER (nº 4) | GELADEIRA (n° 1) | GELOPAR (n°1) | GELOPAR (n°2) | GELOPAR (n°3) | | | | HORÁRIO MEDIÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | | | | | | | | | | | | |
| 02 | | | | | | | | | | | | |
| 03 | | | | | | | | | | | | |
| 04 | | | | | | | | | | | | |
| 05 | | | | | | | | | | | | |
| 06 | | | | | | | | | | | | |
| 07 | | | | | | | | | | | | |
| 08 | | | | | | | | | | | | |
| 09 | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | |

**OBS:** No caso de temperatura fora da faixa recomendada, o realizar a medição da temperatura na hora seguinte e regitrar a ação corretiva

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:12:39-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| Nome |
| --- |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# ANEXO 4 - MONITORAMENTO DE COCÇÕES E REAQUECIMENTOS

**Unidade:** **Mês:**

**Revisão 03**
**Data: 05/01/2026**



| DATA | PRODUTO | CONDIÇÃO | TEMPERATURA | HORA | RESPONSÁVEL |
|---|---|---|---|---|---|
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:13:18-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# PLANILHA DE CONTROLE DE LIMPEZA DAS CAIXAS HOTBOX

Responsável:

UNIDADE: Central

MÊS/ANO:

Turno:

| DIA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | HORÁRIO LIMPEZA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | | | | | | | | | | | | |
| 02 | | | | | | | | | | | | |
| 03 | | | | | | | | | | | | |
| 04 | | | | | | | | | | | | |
| 05 | | | | | | | | | | | | |
| 06 | | | | | | | | | | | | |
| 07 | | | | | | | | | | | | |
| 08 | | | | | | | | | | | | |
| 09 | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | |

**OBS:** No caso de temperatura fora da faixa recomendada, o realizar a medição da temperatura na hora seguinte e registrar a ação corretiva

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:14:44-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| Responsável |
| --- |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

## CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - PRATOS QUENTES- CHEGADA ( ) SAÍDA ( )

UNIDADE: MÊS: RESPONSAVÉL:

Revisão: 03

AÇÃO CORRETIVA: Todos os alimentos devem ser mantidos a temp.minima de 60°C. alimentos que não mantem a temperatura deve permacer na distribuição por no máximo 30 minutos

Pagina: 01/01

| | | ARROZ | FEIJÃO | CARNE 1 | | CARNE 2 | | GUARNIÇÃO 1 | | GUARNIÇÃO 2 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIA | HORA | Temperatura (°C) | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) |
| | | Abertura | Abertura | produto | Abertura | produto | Abertura | produto | Abertura | Produto | Abertura | | Abertura | produto | Abertura |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:15:08-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

## CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - PRATOS QUENTES- SAÍDA

UNIDADE: MÊS: RESPONSAVÉL:

Revisão: 03
Ano:2026
Pagina: 01/01

AÇÃO CORRETIVA: Todos os alimentos devem ser mantidos a temp.minima de 60°C. alimentos que não mantem a temperatura deve permacer na distribuição por no máximo 30 minutos

| DIA | HORA | Temperatura (°C) | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Abertura | Abertura | produto | Abertura | produto | Abertura | produto | Abertura | Produto | Abertura | | Abertura | produto | Abertura |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:15:35-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| | CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - PRATOS FRIOS | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| | | | TURNO: 1 | | MÊS: | RESPONSAVÉL: | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| DIA | SALADA COZIDA | | T/°C | SALADA CRUA | T/°C | T/°C | T/°C | FRUTAS |
| | HORA | Nome do | Temp. (°C) | Nome do | Temp.(°C) | Tempe. (°C) | Temp. (°C) | Nome do |
| 1 | | produto | Abertura | produto | Abertura | Abertura | Abertura | produto |
| 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 | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:16:19-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 192

| |
|---|
| POP 05 |
| Revisão: 03 |
| Data: |
| Pagina: 01/01 |
| T/°C |
| Temperatura (°C) |
| Abertura |
| |
| |
|

## ANEXO 4 - CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - PRATOS FRIOS-SAÍDA

CONTEMPORÂNEO FESTAS & EVENTOS

UNIDADE: TURNO: MÊS: RESPONSAVÉL:

Revisão: 03
Ano:2026
Pagina: 01/01

AÇÃO CORRETIVA: Todos os alimentos devem ser mantidos a temperatura de até 10°C, por 4 horas ou entre 10 e 21°C, por até 2 horas ou até 25 ºC por 30 minutos.

| DIA | HORA | | T/°C | | T/°C | | T/°C | | T/°C | | T/°C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Nome do produto | Temperatura (°0) Abertura | Nome do produto | Temperatura (°C) Abertura | Nome do produto | Temperatura (°C) Abertura | Nome do produto | Temperatura (°C) Abertura | Nome do produto | Temperatura (°C) Abertura |
| 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 | | | | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:16:45-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| | | |
|---|---|---|
| CONTEMPORÂNEO<br>FESTAS & EVENTOS | Controle de Manutenção periódica veicular | POP 05<br>Ano: 2026<br>Revisão:03<br><br>Pagina: 01/01 |

Unidade: Central Gerente de Unidade:

| PLACA DO VEÍCULO | Serviço | RESPONSÁVEL | JAN | FEV | MAR | ABR | MAI | JUN | JUL | AGO | SET | OUT | NOV | DEZ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:17:35-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0
Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 195

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# REGISTRO DIÁRIO DE LIMPEZA DO VEÍCULO DA TRANSPORTADA

**Unidade:** **Mês:**

**Revisão 03 Ano:2026**

**Pagina: 01/01**

| Data | HORA | PLACA VEÍCULO | CONFORME | NÃO-CONFORME | DESCRIÇÃO DA AÇÃO CORRETIVA | AVALIADOR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

* C/NC - CONFORME/NÃO CONORME

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:18:44-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0



Anexo Habilitação - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS 01.0 (2165700) SEI 2025.014487 / pg. 196

| CONTEMPORÂNEO FESTAS & EVENTOS | Controle dos ASO’s | Data: 05/01/2026<br>Revisão: 03<br>Pagina: 01/01 |
|---|---|---|

Unidade:
Gerente de Unidade:
Data de Atualização:

**Exames Periódicos Autorizados:** Hemograma, VDLR, Coprocultura e Parasitológico de Fezes. (Periodicidade Anual).

| NOME DO COLABORADOR | CARGO | NÚMERO DE REGISTRO | DATA DE ADMISSÃO | EXAMES PERIÓDICOS REALIZADOS | PRÓXIMA DATA PARA REALIZAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

**Formulário:**

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:19:34-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# ANEXO 7 - FORMULÁRIO DE LEVANTAMENTO EPIDEMIOLÓGICO

**UNIDADE:**

**RESPONSÁVEL:**

**DATA DO PREENCHIMENTO:**

**DATA DA OCORRÊNCIA:**

**Nº de Refeições Servidas:**

**Nº de Ocorrências:**

| N | NOME | Setor | * | Horário Refeição hora/min | | Horário início sintomas hora/min | | Alimentos Consumidos | | | | | | | | | | | | | | SINTOMAS | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | Cólica | Diarréia | Náuseas | Febre | Vômito | Gases | Calafrio | Dor cabeça | | Incubação |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| total entrevistas | | | | Indivíduos que ingeriram: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Indivíduos que **NÃO** ingeriram: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | % ingeriram: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | Freqüência de sintomas | | | | | | | | | |

**LEGENDA:**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1-PRATO PRINCIPAL | 4- SALADA CO | 7-SOBREMESA | 10-ARROZ | 13-FAROFA | 16-AGUA |
| 2-PRATO PRINCIPAL | 5-SUCO | 8-SOPA | 11-FEIJÃO | 14-GOURMET | |
| 3- SALADA CRUA | 6-SUCO | 9-CANJA | 12-MACARRÃO | 15-LANCHE | |

OBS:

* = sintomas surgem após 24 horas.

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:20:16-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| CONTEMPORÂNEO FESTAS & EVENTOS | CHECK LIST DE AUDITORIA DAS BOAS PRÁTICAS | | | | | | Revisão: 03 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DATA** | | **HORA DE INÍCIO** | | **HORA DE TÉRMINO** | | | **Nº R.A :** |
| **UNIDADE:** | | **AUDITOR:(a)** | | **AUDITADO (a)** | | | |

| **ITENS DE INSPEÇÃO** | | | | | | **OBSERVAÇÕES** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1.0** | **EDIFICAÇÃO/INSTALAÇÕES E HIGIENIZAÇÃO:** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
| 1.1 | Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. | | | | | |
| **2.0** | **PISO:** | | | | | |
| 2.1 | Higienizado, sem presença de resíduos de alimentos ou empoçamento de água. | | | | | |
| 2.2 | Sistema de drenagem ( canaletas ou ralos ) sem acúmulo de resíduos ou alimentos. | | | | | |
| **3.0** | **TETO ( ALVENARIA ) OU FORROS ( PVC, GESSO, PLACA DE ISOPOR OU OUTRO MATERIAL ):** | | | | | |
| 3.1 | Quando for teto é de fácil limpeza e encontra-se sem presença de teias de aranha ou outra sujidade de fácil retirada. | | | | | |
| 3.2 | Sendo de PVC ou outro material impermeável encontra-se limpo sem excesso ou mancha de gordura derivado de processo. | | | | | |
| **4.0** | **PAREDES E DIVISORAS IMPERMEÁVEL:** | | | | | |
| 4.1 | Quando for azuleijada, impermeável, mantem-se higienizado. | | | | | |
| 4.2 | Não sendo de material impermeável, mantem-se limpo. | | | | | |
| **5.0** | **PORTAS:** | | | | | |
| 5.1 | Mantem-se higienizadas adequadamente. | | | | | |
| **6.0** | **JANELAS, BASCULANTES E OUTRAS ABERTURAS:** | | | | | |
| 6.1 | Quando não possuem telas milimétricas, mantem-se fechadas e limpas. | | | | | |
| 6.2 | As telas milimétricas mantem-se limpas, sem acúmulo de sujeiras. | | | | | |
| **7.0** | **ESCADAS E ELEVADORES DE SERVIÇO E ESTRUTURAS AUXILIARES:** | | | | | |
| 7.1 | Mantem-se limpo. | | | | | |
| **8.0** | **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS P/ MANIPULADORES:** | | | | | |
| 8.1 | Quando **são** de uso exclusivo dos manipuladores, mantem-se em bom estado de limpeza e organizado sem roupas espalhadas. | | | | | |
| 8.2 | Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel. | | | | | |
| 8.3 | Coletores de lixo sem acúmulo de papel. | | | | | |
| **9.0** | **ILUMINAÇÃO:** | | | | | |
| 9.1 | Quando artificial está adequada à atividade desenvolvida, sem ocasionar ofuscamento no ambiente. | | | | | |
| 9.2 | As luminárias que possuem proteção contra quebras na área de produção, estão limpas e sem acúmulos de insetos que possam cair nos alimentos. | | | | | |

| 10.0 | LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO | C | NC | NA | NO | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 10.1 | Na falta de um lavatório específico na área de manipulação, a equipe recebe orientação para que seja efetuado em uma determinada pia do processo para correta higienização das mãos, e este é dotado de sabonete líquido inodoro anti-séptico e papel toalha. | | | | | |
| 10.3 | Existência de cartazes orientativos sobre correta higienização das mãos. | | | | | |
| **11.0** | **SISTEMA DE EXAUSTÃO/SUCÇÃO:** | | | | | |
| 11.1 | Sistema de exaustão e/ou insuflamento quando dotados de filtros adequados, mantem-se limpos, sem acúmulo de gordura ou sujeiras. | | | | | |
| 11.2 | Quando o ducto (tubulação) fica **TOTALMENTE** na posição vertical, há não evidência de gotejamento sobre os alimentos que estão sendo preparados. | | | | | |
| 11.3 | As panelas que mantem-se embaixo do ducto mantem-se tampadas para prevenir gotejamento direto no alimento. | | | | | |
| **12.0** | **PRODUTOS QUÍMICOS DE HIGIENIZAÇÃO:** | | | | | |
| 12.1 | A unidade é dotada de produtos de limpeza regularizados pelo ministério da saúde. | | | | | |
| 12.2 | Disponibilidade de cada produto químico de higienização necessários à realização da operação. | | | | | |
| 12.3 | Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante ou conforme as instruções do POP. | | | | | |
| 12.4 | Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas, vassouras etc.) necessários à realização da operação e em bom estado de conservação. | | | | | |
| 12.5 | A estocagem de produtos químicos, são feitos separados dos gêneros alimentícios em DML ou outro local apropriado. | | | | | |
| 12.6 | Os borrifadores com produtos químicos diluidos encontram-se identificados. | | | | | |
| **13.0** | **HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS:** | | | | | |
| 13.1 | **REFRESQUEIRA** - Encontra-se higienizadas e com as torneiras livre de resíduos. | | | | | |
| 13.2 | **CAFETEIRA** - É feito a limpeza e desinfecção das cafeteiras industriais ou domésticas e todos seus compartimentos, sem deixar resíduos após término do serviço, as torneiras encontram-se limpas sem acúmulo de resíduos. | | | | | |
| 13.3 | Ao efetuar limpeza e desinfecção dos balcões térmicos após término do serviço, toma-se o cuidado de desligar o equipamento e não manuseando ou forçando a resistência. | | | | | |
| 13.4 | A limpeza dos equipamentos após o uso como fogão e aparador de resíduo/forno e chapeira esta | | | | | |
| 13.5 | Armário de pão estão adequadamente limpos. Qual o nome da panificadora ? | | | | | |
| 13.6 | A limpeza da coifa na parte externa e interna está adequada. | | | | | |
| 13.7 | A limpeza da câmara fria, freezers, geladeiras e gelopar na parte externa e interna está adequada. | | | | | |
| 13.9 | Operação e limpeza da máquina de lavar louça está adequado. | | | | | |
| 13.10 | A limpeza e desinfecção do cortador de legumes, liquidificadores industriais ou domésticos, ralador de legumes, descascador estão adequados. | | | | | |
| 13.12 | Quando o ambiente possui ventiladores, estes mantem-se limpos. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 13.13 | Todos os equipamentos estão funcionando adequadamente sem necessidade de manutenção elétrica ou mecânica. | | | | | |

| **14.0** | **HIGIENIZAÇÃO DE MÓVEIS:** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 14.1 | É feito limpeza e a desinfecção das bancadas após término do serviço e matem-se organizadas. | | | | | |
| 14.2 | A Limpeza e desinfecção das mesas e cadeiras do refeitório estão adequadas e organizadas. | | | | | |
| 14.3 | Os objetos de decoração de mesas, encontram-se limpos e sem poeira. | | | | | |
| 14.4 | Limpeza e desinfecção das vitrines (aparador de saliva) e balcões de apoio estão adequados. | | | | | |
| **15.0** | **HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS/PANELAS/FORMAS/TACHOS/CUBAS:** | | | | | |
| 15.1 | Os utensílios utilizados diretamente em contato com o alimento, não são de material contaminante ( madeira, ferro, outros ), resistentes à corrosão e de fácil higienização. | | | | | |
| 15.2 | Os utensílios utilizados estão em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada. | | | | | |
| 15.3 | Aparência, higienização e conservação das formas/panelas/tampas/tachos/frigideiras/caldeirão está adequada. | | | | | |
| 15.4 | A Higienização dos açucareiros, saleiros, farinheiras, porta paliteiros, bicos de molheiros, porta temperos esta adequada. | | | | | |
| 15.5 | A higienização das bandejas de serviço esta adequada, sem odor desagradável, sendo colocadas para escorrer na vertical (em pé ) e depois secas no formato de cruz deitadas, intercaladas. | | | | | |
| 15.7 | Os coadores de café são embalados e armazenados adequadamente sob refrigeração. | | | | | |
| 15.8 | A limpeza e desinfecção dos jogos de mesa estão adequados. | | | | | |
| 15.9 | A limpeza, desinfecção e secagem dos talheres e pratos durante o serviço estão adequadas. | | | | | |
| 15.10 | São armazenados em recipiente fechado ou apropriado, de forma organizado e protegidos contra a contaminação. E encontra-se limpo. | | | | | |
| 15.11 | Colaborador que executa atividade de higienização, recebeu treinamento ou orientação do supervisor ou do fornecedor P.Q. Escolha um colaborador responsável pela higienização dos equipamentos e peça para ele demonstrar o processo de higienização de algum equipamento escolhido por você, para comprovação de que realmente a atividade vem sendo feito corretamente, caso ele não saiba demonstrar corretamente, apontar não-conformidade e comunicar o supervisor para treinar o funcionário. | | | | | |
| **16.0** | **MANIPULADORES: ( VESTUÁRIO E HIGIENE PESSOAL )** | | | | | |
| 16.1 | Supervisor (a) ou Responsável pela UAN encontra-se devidamente fardado ou com jaleco que contenha a identificação da FG. | | | | | |
| 16.2 | Manipuladores utilizam o uniforme de trabalho completo, limpo, em adequado estado de conservação e adequado à atividade de produção. | | | | | |
| 16.4 | Os calçados seja para dentro da cozinha ou no atendimento são adequados e limpos. | | | | | |
| 16.5 | Manipuladores tem boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas sem esmalte, curtas e sem fungos. | | | | | |
| 16.6 | Manipuladores sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.) | | | | | |
| 16.7 | Manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **17.0** | **MANIPULADORES: ( HÁBITOS HIGIÊNICOS )** | | | | | |
| 17.1 | Os colaboradores cumprem as recomendações de não se alimentar, mascar chicletes, palitos, etc., ànas áreas de trabalho ou praticam outros atos que possam vir a contaminar os alimentos (espirrar, cuspir, tossir, fumar, manipular dinheiro). | | | | | |

| **17.0** | **CONTINUAÇÃO: MANIPULADORES ( HÁBITOS HIGIÊNICOS )** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 17.3 | Os manipuladores cumprem as recomendações de higienizar as mãos antes de entrar nas áreas de produção, principalmente depois do uso dos sanitários. | | | | | |
| 17.4 | Os colaboradores não usam perfumes que possam transmitir odor aos alimentos | | | | | |
| 18.0 | **MANIPULADORES: ( ESTADO DE SAÚDE )** | | | | | |
| 18.1 | Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações na pele; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares. Caso presente, este é afastado do processo de manipulação até sua recuperação. | | | | | |
| 18.3 | Na falta da total recuperação da saúde do manipulador no seu retorno, este é destinado a outra atividade que não tenha contato direto com utensílios ou manipulação de alimentos. | | | | | |
| **19.0** | **E.P.I ( EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL )** | | | | | |
| 19.1 | Evidência de utilização de Equipamento de Proteção Individual de acordo com cada atividade (luvas, avental, botas). | | | | | |
| **20.0** | **PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES:** | | | | | |
| 20.1 | Os manipuladores já passaram por programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, não estrapolando o período de seis meses. | | | | | |
| **21.0** | **TRANSPORTE E RECEBIMENTO DE MERCADORIAS (FORNECEDORES DE ESTIVAS E PANIFICAÇÃO).** | | | | | |
| 21.1 | Quando da presença de veículo, este mantem-se limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. **Qual o nome do fornecedor evidênciado ?** | | | | | |
| 21.2 | Transporte mantém a integridade do produto na entrega sem perdas. | | | | | |
| 21.3 | Veículo não transporta outras cargas que ocasione contaminação ao alimento ou produto. | | | | | |
| 21.4 | Entregador ou prestador de serviço, apresenta-se uniformizado ou identificado, ao entrar na cozinha, usa boné ou toca e em boas condições de higiene pessoal. | | | | | |
| 21.5 | Quando chega mercadoria é conferida pelo estoquista ou responsável ? a quantidade de materiais recebida, confere com a nota. | | | | | |
| 21.6 | Os lanches prontos e/ou pré prontos possuem data de fabricação e validade. | | | | | |
| 21.7 | Os recipientes de armazenamento para pães ou salgados encontram-se limpos e adequados. | | | | | |
| 21.8 | Os lanches prontos ou de pré-cozimento são entregue adequadamente embalados. | | | | | |
| | | | | | | |
| **22.0** | **TRANSPORTE DE PROTEÍNAS/HORTIFRUTI/DESCATÁVEIS/REFEIÇÕES.** | | | | | |
| 22.1 | Transporte mantém a integridade sem afetar a qualidade do produto na entrega. | | | | | |
| 22.2 | Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer outra evidência como fezes, ninhos e outros. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 22.3 | Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. | | | | | |
| 22.4 | Os entregadores apresentam-se uniformizado, com touca ou boné e em boas condições de higiene. | | | | | |
| 22.5 | É feito a conferência pelo responsável e a quantidade confere com a nota. | | | | | |
| 22.6 | As embalagens estão intactas sem que comprometa a qualidade e a segurança dos alimentos. | | | | | |

| 23.0 | **ÁREA DE ARMAZENAMENTO OU LOCAL MAIS APROPRIADO ( ESTOQUE )** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 23.1 | Armazenamento feito em local adequado, sobre prateleiras ou paletes ou sobre outro sistema adequado. Mantem-se limpo, organizado e bem conservados. | | | | | |
| 23.2 | Quando as prateleiras **NÃO** são fixadas na parede, mantem-se afastadas no mínimo (10 cm) de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. | | | | | |
| 23.3 | Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o sistema PVPS. | | | | | |
| 23.4 | Os produtos estão com validade no prazo e embalagens intactas. | | | | | |
| 23.5 | Quando são fracionados, possui identificação com a data de abertura.(ex: Extrato de tomate ) | | | | | |
| 23.6 | Rede de frios (queijo, presunto, mortadela etc... ) são armazenados e organizados separadamente por compartimento das proteínas, mesmo que só tenha um freezer p/ os dois, prevenindo assim, de contaminações cruzadas. | | | | | |
| 23.7 | Estoque sem presença de armazenamento de matéria prima em caixas de papelão, formas de ovos ou madeira, salvo p/ os descartáveis que não tiverem prateleiras o suficiente p/armazenar. | | | | | |
| 23.8 | As caixas vazadas de hortifruti estão adequadamente limpas. | | | | | |
| 23.9 | Estoque sem excesso de mercadorias e compatível com a percapta da unidade. | | | | | |
| 23.10 | A estocagem dos perecíveis esta adequada. | | | | | |
| **24.0** | **ÁREA DE PREPARAÇÃO DO HORTIFRUTI ( COZINHA ).** | | | | | |
| 24.1 | Antes do preparo é feito a seleção adequada, de forma a separar os materiais batidos e de baixa qualidade que comprometa a segurança alimentar. | | | | | |
| 24.3 | É feito limpeza e lavagem do hortifruti em água potável e consequentemente a desinfecção com produtos a base de cloro e depois enxágue na água potável. | | | | | |
| 24.4 | A diluição do cloro de **66 g** (medidor cheio ) p/ volume de **10 ℓ** vem sendo feito corretamente, e a imersão e o tempo de contato por no mínimo 10 minutos e lavagem de até 3 vezes vem sendo cumprido. | | | | | |
| 24.5 | Quando na falta de área específica, existe a preocupação em produzir separadamente, prevenindo uma contaminação cruzada. | | | | | |
| 24.6 | Existe a preocupação de recolher todas as aparas derivado do hortifruti, agindo preventivamente de entupimentos nos sifões e tubulações. | | | | | |
| 24.7 | Tábua de corte esta sendo feito a desinfecção com solução clorada por no mínimo 15 minutos. | | | | | |
| **25.0** | **MONITORAMENTO E CONTROLE DE AMOSTRA DE ALIMENTOS PRONTOS.** | | | | | |
| 25.1 | Quando a unidade possui termômetro, o mesmo encontra-se em boas condições de uso e funcionamento. O registro de temperatura dos alimentos encontra-se em dias | | | | | |
| 25.3 | Amostragem de alimentos prontos vem sendo feito e estar em dias. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 25.4 | Quando coletada esta sendo empregada a técnica adequada e cumprida em todas as etapas de higienização dos utensílios e do manipulador. | | | | | |
| 25.5 | Armazenados em depósitos adequados de forma a evitar contaminação. | | | | | |
| 25.6 | Quantidade adequada das amostras (mínimo de 100 g) ou uma colher serviço cheia. | | | | | |
| 25.7 | Amostras identificadas por turno, data, responsável e tipo de alimento. | | | | | |
| 25.8 | Descarte das amostras em tempo adequado.( 72 horas ) | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 26.0 | **ÁREA DE COCÇÃO DE ALIMENTOS ( COZINHA )** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
| 26.1 | O cárdapio planejado e a forma correta de preparação vem sendo sendo cumprido. | | | | | |
| 26.2 | Descongelamento de proteínas vem sendo feito dentro da embalagem, sem extrapolar o tempo de exposição (30 min.) que cause risco a segurança do alimento. | | | | | |
| 26.3 | Os alimentos antes de ir p/ balcão de distribuição, encontra-se bem assado ou cozido no centro geométrico. | | | | | |
| 26.4 | Utilização do óleo de fritura p/ turno seguinte atende as características físico-químicas. | | | | | |
| 26.5 | Quando o óleo perde todas as características físico-químicas e organolépticas de qualidade, é feita a sua troca total das fritadeiras. | | | | | |
| 26.6 | Temperatura do óleo de fritura durante o processo é < 180 °C. | | | | | |
| 27.0 | **ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO E CONSUMAÇÃO ( REFEITÓRIO )** | | | | | |
| 27.1 | O balcão quente quando abastecido com água, mantém a temperatura da água entre 70°C a 80°C antes ou durante o serviço, garantindo a temperatura dos alimentos entre 60 °C a 70°C,**qual a temperatura da água?** | | | | | |
| 27.2 | A temperatura dos alimentos distribuidos estão adequados. Qual a temperatura dos alimentos ? | | | | | |
| 27.3 | As cubas/tampas ou recipientes aonde os alimentos prontos são distribuidos, estão adequadamente limpos, integros, sem manchas pelas bordas. | | | | | |
| 27.4 | Os alimentos que necessitam ficar sobre aquecimento ou em refrigeração, são distribuidos corretamente nos balcões quente e frio, quando a unidade possui os dois balcões. | | | | | |
| 27.5 | Os alimentos apresentam organização e boa aparência nos balcões. | | | | | |
| 27.6 | Os Alimentos apresentam bom sabor e paladar, sem excesso de codimentos. | | | | | |
| 27.7 | Toma-se o cuidado de não servir frutas descascadas como: Fatias de abacaxi, cubos de melância etc... ou salada diretamente na bandeja de serviço. | | | | | |
| 27.8 | Os utensílios de porcionamento, encontram-se limpos e distribuidos em cada cuba ou bandeja. | | | | | |
| 27.10 | As cumbucas de sopa que vão a disposição dos comensais chegam limpas e secas. | | | | | |
| 27.11 | Disposição de utensílios aos comensais ( paliteiro, porta-papel, saleiro). | | | | | |
| 27.12 | Demanda adequada de mesas e assentos ao serviço. | | | | | |
| 27.13 | Formação e tamanho das filas proporcional ao horário e ao quantitativo de serviço. | | | | | |
| 27.15 | Copeira cordial no atendimento ao cliente, postura adequada e maquiagem leve . | | | | | |
| 27.16 | Os alimentos distribuidos nos balcões estão identificados com as placas. | | | | | |
| 27.17 | Tempo adequado de permanência do alimento na distribuição. | | | | | |
| 27.18 | A reposição de alimentos no balcão é feito por cubas higienizadas, sendo feita com agilidade, sem ocasionar aumento da fila. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 27.19 | As bebidas de origem natural e artificial estão sendo diluídas de acordo com orientação do fabricante e apresentam-se gelados e de bom sabor, sem excesso ou falta de açúcar. | | | | | |
| 27.20 | Quando o contrato é porcionado, existe alguém no atendimento efetuando a atividade. | | | | | |
| 27.20 | Evidenciado uso de luvas descartáveis durante porcionamento e/ou manipulação de alimentos prontos para consumo. | | | | | |
| **28.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: VETORES E PRAGAS URBANAS:** | | | | | |
| 28.1 | Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. | | | | | |
| 28.2 | Adoção de medidas preventivas evitando acúmulo de entulho, objetos em desuso, caixas de papelão ou madeira, resto de alimento pelo chão e acúmulo de lixo com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas. | | | | | |

| **28.0** | **CONTINUAÇÃO: CONTROLE AMBIENTAL VETORES E PRAGAS URBANAS:** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 28.3 | Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada, e este está em dias. | | | | | |
| **29.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: ABASTECIMENTO DE ÁGUA:** | | | | | |
| 29.1 | Quando possui reservatório ou caixa d'água exclusiva p/ cozinha é feita a higienização semestralmente. | | | | | |
| 29.2 | Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, ( trimestralmente ), assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada. | | | | | |
| 29.3 | O laudo de análise encontra-se dentro do prazo de validade. | | | | | |
| **30.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: MANEJO DE RESÍDUOS:** | | | | | |
| 30.1 | Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação. | | | | | |
| 30.2 | Coletores de lixo encontram-se em bom estado e com tampas, mantem-se higienizados ? | | | | | |
| 30.3 | Quando a empresa possui sistema de ISO 14001 implantado, os coletores são identificados por classe de resíduos e o lixo é separado corretamente. | | | | | |
| 30.4 | Existência de deposito adequado para acondiciomento e estocagem dos resíduos, e mantem-se higienizado após retirada do lixo orgânico. | | | | | |
| **31.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: CAIXA DE GORDURA:** | | | | | |
| 31.2 | A empresa efetua manutenção no mínimo trimestralmente nas caixas de gordura ou conforme a necessidade do volume da produção. | | | | | |
| **32.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: ÓLEO SATURADO DE COZINHA/GORDURA DO PROCESSO** | | | | | |
| 32.1 | E feito o armazenamento do óleo saturado de cozinha em bombonas. | | | | | |
| 32.2 | As bombonas encontram-se limpas e bem fechadas, evitando transbordamento da mesma. | | | | | |
| 32.3 | A gordura gerada do processo dos alimentos pode ser armazenado na bombona do óleo saturado, desde que não coloquem resto de alimento dentro! Se ocorrer apontar **NC.** | | | | | |
| **33.0** | **DOCUMENTAÇÃO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP)** | | | | | |
| 33.2 | O Manual encontra-se na unidade. | | | | | |
| 33.3 | Quando a UAN possui controle de resto injesto ou pesagem do orgânico vem sendo feito registro e estar em dias. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 33.4 | O formulário de registro de higienização que **NÃO** são de rotina diária estão sendo preenchidos corretamente. | | | | | |
| **34.0** | **DOCUMENTAÇÃO: PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO (POP)** | | | | | |
| 34.1 | Quando implantados os POP'S descritos estao sendo cumpridos. | | | | | |
| 34.2 | O supervisor ou responsável tem domínio da descrição dos processos do MBP. | | | | | |
| **35.0** | **PESQUISA DE SATISFAÇÃO: (PAINEL ELETRÔNICO/MESA )** | | | | | |
| 35.1 | Quando a unidade possui painel eletrônico de pesquisa de satisfação, este mantém se funcionando adequadamente. | | | | | |
| 35.2 | O painel está ligado e zerado antes do ínicio do serviço ( refeição ). | | | | | |
| 35.3 | É evidenciado o registro dos dados na planilha de pesquisa ISC de todas as refeições fornecidas e estar em dias. | | | | | |

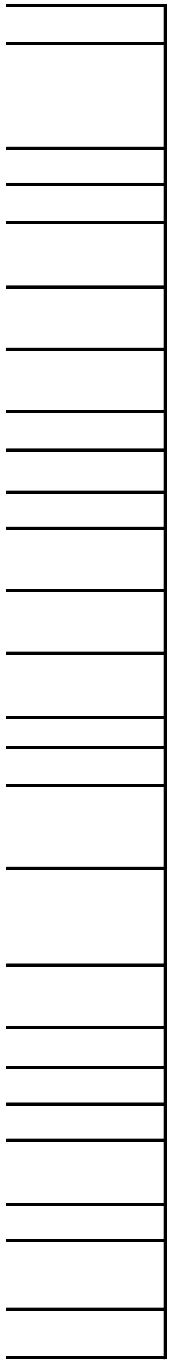
| **36.0** | **RESULTADO FINAL** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **TOTAL DE CONFORMIDADES:** | | | | | |
| | **TOTAL DE NÃO-CONFORMIDADES:** | | | | | |
| | **TOTAL DE ITENS NÃO APLICÁVEIS:** | | | | | |
| | **TOTAL DE ITENS NÃO OBSERVADOS:** | | | | | |
| | **PERCENTUAL ATINGIDO** | | | | | |
| | **OBS: ( C ) CONFORMIDADE COM O REQUESITO ( NC ) NÃO CONFORMIDADE ( NA ) NÃO APLICÁVEL ( NO ) NÃO OBSERVADO** | | | | | |
| **37.0** | **RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO** | | | | | |
| | **Nome/assinatura do auditor - Data: _____/_____/_____ Hora da entrega do RAISA:** | | | | | |
| | | | | | | |
| **38.0** | **AUDITADO:** | | | | | |
| | **Nome/assinatura do auditado- Data: _____/_____/_____ Hora do recebimento:** | | | | | |
| | | | | | | |
| **39.0** | **CERTIDÃO DE RECUSA EM ASSINAR** | | | | | |
| | **O responsável recusou-se em assinar. Foi deixado a 1º do RAISA em poder ( ) à disposição ( ) do mesmo, diante de testemunhas.** | | | | | |
| | **Nome Data: _____/_____/_____ Hora:** | | | | | |
| | | | | | | |
| **40.0** | **INFORMAÇÕES EXTRAS** | | | | | |
| | **RESPONSÁVEL DA UNIDADE:** | | | | **TELEFONE DA UNIDADE:** | |
| | **Nº DE REFEIÇÕES POR SERVIÇO:** | | | | **QUANTIDADE DE TURNOS:** | |

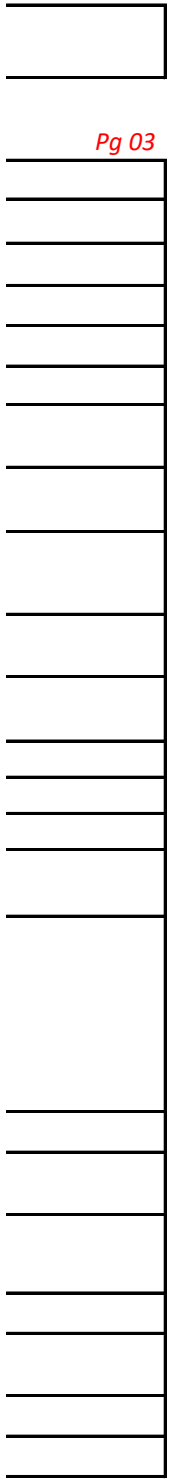
| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Nº DE FUNCIONÁRIOS NO QUADRO:** | | **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:** |
| | **NOME DO INTERLOCUTOR:** | | **E-MAIL:** **FONE:** |
| | | | |
| **41.0** | **OBSERVAÇÕES GERAIS:** | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

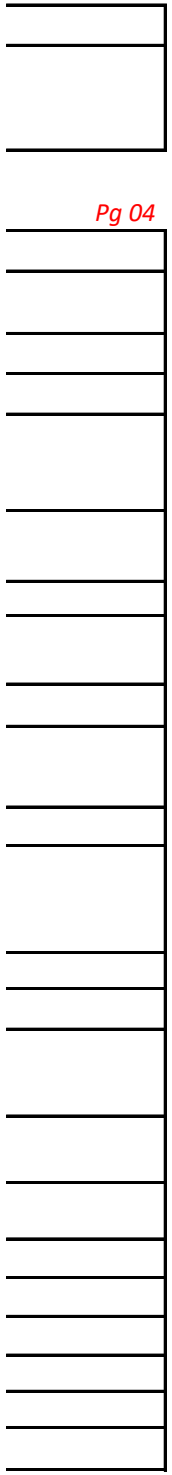
CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

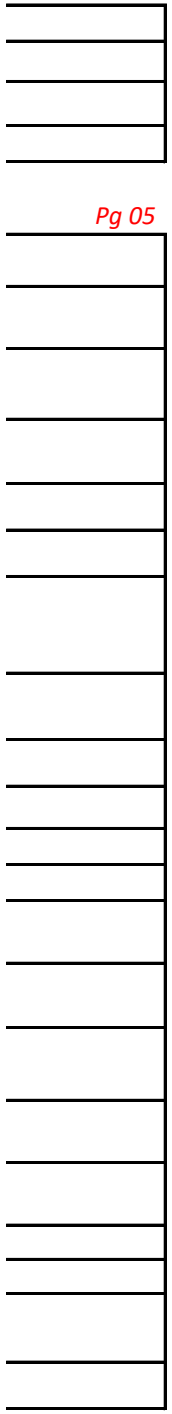
Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:20:51-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

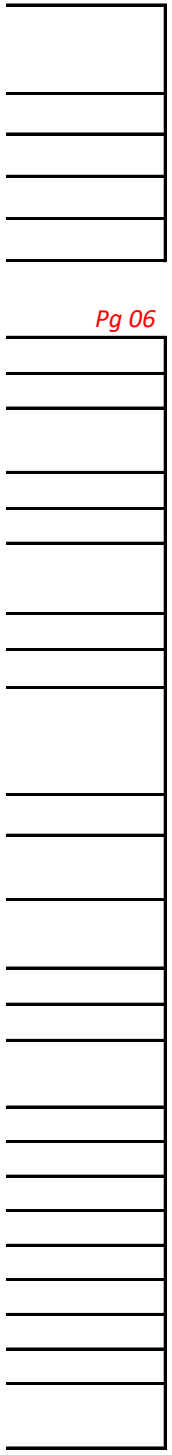
| Data: |
| --- |
| 5/1/26 |

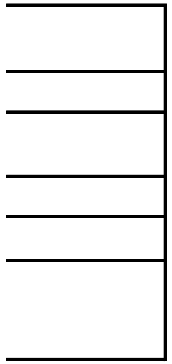



Pg 03

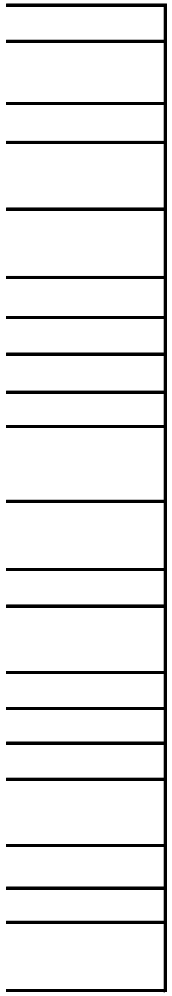

Pg 04

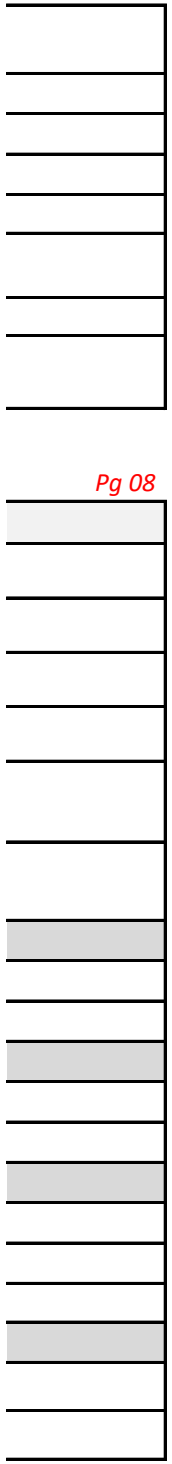

Pg 05

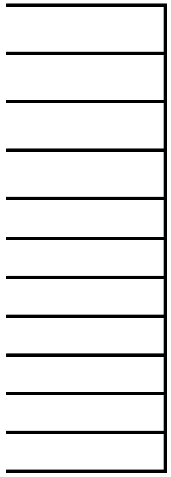

Pg 06



Pg 07




Pg 08



CONTEMPORÂNEO

FESTAS & EVENTOS

# *Manual de Boas Práticas*

**Buffet Central:** **Centro**
**Responsável Técnico:** ***Tatianny Lorena Queiroz R. da Costa. CRN7:5221***

gov.br Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 16:49:17-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

# SUMÁRIO

1. OBJETIVOS DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS ..... 5
2. DEFINIÇÕES ..... 5
3. BASE LEGAL ..... 7
4. DESCRIÇÃO DO BUFFET ..... 7
4.1 Localização ..... 7
4.2 Estrutura Física ..... 8
4.2.1 Descrição ..... 8
4.2.2 Instalações Elétricas ..... 8
4.2.3 Ventilação ..... 8
4.2.4 Abastecimento de água ..... 8
4.2.5 Construção ..... 8
5. RECEBIMENTO ..... 11
5.1 Nota Fiscal X Pedido De Compra ..... 11
5.2 Entregadores ..... 11
5.3 Transporte ..... 11
5.4 Pontualidade ..... 11
5.5 Integridade das Embalagens ..... 11
5.6 Temperatura dos Alimentos e Características Sensoriais ..... 12
5.8 Não Conformidade no Recebimento. ..... 16
6. ARMAZENAMENTO ..... 16
6.1 Produtos Perecíveis ..... 18
7. PROCESSO ..... 20
7.1 Pré-preparo ..... 20

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

7.2 Higienização de Hortifrutigranjeiros ..... 21
7.3 Cocção ..... 23
7.4 Resfriamento ..... 24
7.5 Preparos Específicos ..... 25
7.5.1 **Ovos** ..... 25
7.5.2 Hortifruti cozidos com casca ..... 25
8. DISTRIBUIÇÃO ..... 25

8.1 Liberação para Distribuição ..... 25
8.2 Espera para Distribuição ..... 26
8.3 Distribuição da Alimentação Transportada ..... 27
8.4 Equipamentos de Distribuição ..... 26
8.5 Controles na Distribuição ..... 27
8.6 Coletas de Amostras ..... 27
9. HIGIENE PESSOAL ..... 28

9.1 Hábitos Higiênicos ..... 28
9.2 Atitudes ..... 28
9.3 Uniforme ..... 29
9.4 Higienização das mãos ..... 29
9.5 Uso de Luvas ..... 30
9.5.1 Luvas Descartáveis ..... 30
9.5.2 **Luvas de Corte (malha de aço ou similares)** ..... 31
9.5.3 Luvas Térmicas ..... 31
9.5.4 Luvas de Borracha ..... 31
10. CONTROLE DO ESTADO DE SAÚDE ..... 32

11. VISITANTES ..... 32

12. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS ..... 33

12.2 Higienização de panos descartáveis (limpeza de mesa no salão ..... 34
12.3 Esponjas, fibras e escovas utilizadas para higienização de equipamentos e utensílios ..... 35
12.4 Higiene das instalações ..... 34

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

12.5 Higiene dos Equipamentos, Móveis e Utensílios ..... 39
13. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS ..... 50
14. CONTROLE DE ÁGUA ..... 51
15. TRATATIVA DE SUSPEITA DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAs) ..... 52
15.1 Conceitos ..... 52
15.2 Surto de doença transmitida por alimentos ..... 53
15.3 Características dos principais agentes causadores de DTAs (Doenças transmitidas por alimentos): ..... 53
16.3.1 Causadores de Toxinose Alimentar - com toxinas produzidas no alimento ..... 53
15.3.2 Causadores de Toxinfecção Alimentar: ..... 54
15.3.3 Causadores de Infecção Alimentar, invasiva ou não. Agressão ao epitélio intestinal ou produção de toxina no organismo: ..... 54
15.4 Procedimento para suspeita de toxinfecção alimentar na unidade. ..... 55
16. MANEJO DE RESÍDUOS ..... 58
17. DOCUMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS ..... 60
18. RESPONSABILIDADE TÉCNICA DA SUPERVISÃO ..... 61
ANEXOS DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS ..... 62

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

# 1. OBJETIVOS DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Este Manual foi desenvolvido em atendimento aos requisitos estabelecidos na legislação aplicável aos serviços de alimentação, para estabelecimento das boas práticas de manipulação e preparo de alimentos.

O objetivo deste Manual é estabelecer os procedimentos elaboração, implantação, manutenção, verificação e melhoria das boas práticas, assegurando que os produtos alimentícios:

- Sejam elaborados sem perigos à saúde pública;
- Tenham padrões uniformes de identidade e qualidade;
- Atendam às legislações nacionais sob os aspectos sanitários de qualidade e de integridade econômica;
- Sejam elaborados sem perdas de matérias-primas.

# 2. DEFINIÇÕES

**Alimentos preparados**: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalada ou não, subdividindo-se em três categorias:

- Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

**Anti-sepsia**: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

**Boas Práticas**: procedimentos que são adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

**Contaminantes**: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

**Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas**: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Desinfecção**: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Higienização**: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

**Limpeza**: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

**Ppm**: partes por milhão, ou seja, 1 parte em 1.000.000 de partes.

**Manipuladores de alimentos**: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

**Manipulação de alimentos**: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

**Descongelamento:** etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4ºC, sob-refrigeração ou em condições controladas.

**Manual de Boas Práticas**: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

**Medida de controle**: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**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 temperatura para sua conservação.

**Registro**: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 222

**Resíduos**: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

**Saneantes**: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

**Serviço de alimentação**: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

**Procedimento Operacional Padronizado - POP**: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

**Unidade de Alimentação e Nutrição-UAN**: Infraestrutura do cliente, compreendendo área de atendimento (refeitório), cozinha e estoque.

# 3. BASE LEGAL

Em atendimento à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que estabelece que o Manual de Boas Práticas é o **"documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado"**, a empresa estabeleceu, implantou e mantém os requisitos contidos neste Manual de Boas Práticas.

**DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA**
Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001.
Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.
Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004

# 4. DESCRIÇÃO DO BUFFET

## 4.1 Localização

| | | | |
|---|---|---|---|
| Endereço: | **Av. Ramos Ferreira, 914** | | |
| Bairro: | **Centro** | CEP: | **69010-120** |
| Telefone: | **(92) 99355-7843** | Fax: | |
| E-mail: | **claudineibragahm@gmail.com** | | |
| Cidade: | **Manaus** | Estado: | **Am** |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 223

## 4.2 Estrutura Física

| 4.2.1 Descrição | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Área construída: | Ver anexo 10 | | | | |
| Detalhes de construção: | Cozinha em um pavimento em alvenaria. | | | | |
| 4.2.2 Instalações Elétricas | | | | | |
| Tipo de lâmpadas: | Fluorescentes | | | | |
| Proteção contra queda e explosões nas luminárias: (X) sim ( ) não | | Tipo de proteção: Calha em acrílico | | | |
| Rede elétrica disponível: | | 110V | | 220 V | |
| | X | Monofásica/Bifásica | X | Trifásica | |
| 4.2.3 Ventilação | | | | | |
| Ambiente climatizado: (X) sim ( ) não | x | Natural | X | Sistema exaustão | |
| 4.2.4 Abastecimento de água | | | | | |
| | | Rede Pública | X | Poço Artesiano | |
| | | Quente/fria | | Tratada pelo Cliente | |
| Localização da caixa d'água: | Fora da cozinha | | | | |
| Reservatório independente para a cozinha? | (X) sim ( ) não | | | | |

| 4.2.5 Construção | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Área de Recebimento | | | | |
| **Piso** | Material: | Cerâmica | Cor: | Branca |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Paredes** | Material: | Concreto | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Teto** | Material: | Gesso | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Portas** | Material: | Lavável | Cor: | Brano |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Ralos:** | Material: | Plastico | Sistema de Fechamento | Não |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 224

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Estado de conservação: | Bom | Sifonados | Sim |

| Área de Estoque Seco: | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Piso** | Material: | Cerâmica | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Paredes** | Material: | Concreto | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Teto** | Material: | | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Portas** | Material: | Lavável | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Janelas** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Telas Milimétricas: | |
| **Ralos:** | Material: | | | |
| | Estado de conservação: | | Sifonados | |

| Área de açougue: | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Piso** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Outros detalhes: | |
| **Paredes** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Outros detalhes: | |
| **Teto** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Outros detalhes: | |
| **Porta** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Outros detalhes: | |
| **Ralos:** | Material: | | | |
| | Estado de conservação: | | | |

| Área de Produção / Área de higienização de hortifrutigranjeiros / pré-preparo / sobremesa | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Piso** | Material: | Cerâmica | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Paredes** | Material: | Azulejo | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Teto** | Material: | Pvc | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Portas** | Material: | Lavável | Cor: | Branco |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 225

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes | |
| **Janelas** | Material: | Vidro | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Telas Milimétricas | Sim |
| **Ralos:** | Material: | Plastico | Sistema de Fechamento | Não |
| | Estado de conservação: | Bom | Sifonados | |
| **Lavatório de mãos:** | Localização: | Cozinha | Sistema de fechamento automático: | Manual |
| | Insumos: | Sabonete bactericida e Papel toalha | Uso exclusivo para lavagem de mãos | Sim |
| | | | Estado de conservação: | Bom |
| **Lixeiras** | Material: | Plástico | Dotadas de tampa | Sim |
| | Estado de conservação: | Bom | Acionamento automático | Sim |

| Armazenamento de resíduos: | | | |
|---|---|---|---|
| Local isolado: | ( x ) sim<br>( ) não | Local Coberto: | ( x ) sim<br>( ) não |
| Estado de conservação: | Bom | Responsabilidade pela remoção e limpeza diária: | Terceirizado |

| Descrição do Estoque: | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Estoque seco** | Número de Prateleiras: | 2 | Material de constituição: | Inox |
| | Estado de conservação: | Bom | Ventilação: | Ar condicionado |
| **Geladeira(s)** | Número: | 4 | Descrição: | |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Freezer(s)** | Número de freezers: | 4 | Descrição: | Todas horizontais |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Restaurante** | | | | |
| Número de salões: | | Capacidade: | | |
| Estado de conservação: | | | | |
| Equipamentos de distribuição: | | | | |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 226

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Balcões:** | Saladas | | Área quente | |
| Número de refeições | Café: | | Almoço: | |
| | Jantar: | | Ceia: | |
| Tipo de utensílio: | Prato | | Bandeja | |
| | Cumbucas de Sobremesa | | Cumbucas de sopa | |
| Número de utensílios: | Talheres: | | Bandejas: | |
| | Pratos: | | Cumbuca de sopa: | |

# 5. RECEBIMENTO

No momento do recebimento, devem ser avaliados os seguintes itens:

## 5.1 Nota Fiscal X Pedido De Compra

O estoquista deve confrontar a quantidade recebida x quantidade solicitada e pesar na balança da área de Recebimento.
A balança de recebimento deve ter registro de aferição atualizado junto ao INMETRO e deve ser calibrada periodicamente.
A entrada deve ser registrada no formulário "Controle de Entrada de Matéria Prima" ***Anexo 1***.

## 5.2 Entregadores

Uniformes limpos, calçado fechado, proteção de cabelo (quando adentrar em locais de processo/ armazenamento).

## 5.3 Transporte

Veículos limpos, livres de sujidades no piso ou laterais internas, bem conservados, de material que permita a adequada higienização e adequados às características dos produtos (fechados, isotérmicos ou refrigerados);
Cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém alimentos; Acondicionamento dos alimentos em recipientes limpos;
Verificar:

## 5.4 Pontualidade

O horário de entrega deve ser respeitado de acordo com a especificação do pedido.

## 5.5 Integridade das Embalagens

Embalagens não podem estar enferrujadas, amassadas, trincadas, rasgadas, furadas ou estufadas.
Alimentos não devem estar em contato com papel inadequado (reciclado, jornais, revistas

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 227

ou similares), papelão ou plástico reciclado.

## 5.6 Temperatura dos Alimentos e Características Sensoriais

As temperaturas dos alimentos devem ser monitoradas e registradas no documento: **"Controle de Temperatura no Recebimento de Matéria Prima"** ***Anexo 2.***

A temperatura de alimentos resfriados, refrigerados ou congelados deve ser medida colocando-se a haste do termômetro entre duas embalagens, com termômetro sanitizado (solução clorada a 200 ppm ou álcool a 70%), fazendo-se a leitura após a estabilização da temperatura. Deve-se evitar a abertura da embalagem, para não diminuir a vida de prateleira do alimento.

Tabela 1 – CRITÉRIOS PARA RECEBIMENTO

| **Produto** | *Características Sensoriais* | **Temperatura Máxima** |
|---|---|---|
| **Carne Bovina** | **Resfriada:**<br>✓ Odor: próprio<br>✓ Cor: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.<br>✓ Textura: não deve ser pegajosa, não permanece contraída quando pressionada.<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, parasitas e larvas. | <7ºC |
| | **Maturada:**<br>✓ Odor: próprio<br>✓ Cor: Vermelho escuro<br>Aparência: embalada à vácuo, sem presença de ar. Após a abertura da embalagem, suas características são idênticas às da carne resfriada. | +7°C |
| **Carne Suína Resfriada** | ✓ Odor: próprio<br>✓ Cor: rosada, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas<br>✓ Textura: não deve ser pegajosa, não permanece contraída quando pressionada.<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | <7ºC |
| **Ave Resfriada** | ✓ Odor: próprio<br>✓ Cor: amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas | <7ºC |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 228

| | | |
|---|---|---|
| | ✓ Textura: não deve ser pegajosa, não permanece contraída quando pressionada.<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, hematomas, parasitas, larvas. | |
| **Peixe** | ✓ Odor: próprio da espécie<br>✓ Cor: branca ou ligeiramente rósea<br>✓ Textura: consistente à pressão dos dedos<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, hematomas, parasitas, larvas, isento de evidência de decomposição. | <5ºC resfriado) ou -12 a -18ºC (Congelado) |
| **Embutidos/ Frios** | ✓ Odor: próprio de cada tipo<br>✓ Cor: característica de cada tipo<br>✓ Textura: firme<br>✓ Aparência: sem manchas pardas ou esverdeadas; sem formação de bolor superficial | <5ºC ou conforme orientações do fabricante |
| **Defumados / Salgados** | ✓ Aparência: sem formação de bolor superficial, manchas avermelhadas ou esverdeadas. | Temperatura ambiente |
| **Produtos Congelados** | ✓ Avaliar as condições de higiene e integridade das embalagens data de fabricação e prazo de validade.<br>✓ Não deve apresentar sinais de descongelamento, como formação de cristais grandes, água condensada. | < -18ºC |
| **Leite e Laticínios** | ✓ Odor: próprio de cada tipo<br>✓ Cor: característica de cada tipo, sem formação visível de bolor<br>✓ Textura: de acordo com o tipo<br>✓ Embalagens íntegras, não devem estar amassadas, furadas ou estufadas e devem conter a data de fabricação e de validade. | <10ºC ou conforme indicações do fabricante |
| **Ovos** | ✓ Casca lisa, fosca, sem manchas, sem rachaduras, odor forte ou presença de fezes de aves. | Temperatura ambiente |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 229

| | | |
|---|---|---|
| **Frutas** | ✓ Podem apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência.<br>✓ A casca não poderá estar danificada sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas.<br>✓ Não serão permitidas rachaduras nas frutas, contudo serão permitidas rachaduras cicatrizadas.<br>✓ Polpas intactas, frescas, com tamanho, cor e aroma próprios da espécie e variedade.<br>✓ Maturação de acordo com a data de uso. | Temperatura ambiente |
| **Verduras** | ✓ Frescas, aroma, tamanho e cor próprios da espécie e variedade.<br>✓ Livres de enfermidades, parasitas, larvas e insetos.<br>✓ São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.<br>✓ Sem partes queimadas, amareladas ou "meladas". | <u>In natura:</u><br>Temperatura ambiente<br><br><u>Minimamente processadas:</u><br>Até +10ºC ou conforme orientações do fornecedor |
| **Legumes** | ✓ Tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Coloração e tamanho uniformes.<br>✓ São tolerados pequenos defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes, desde que não afetem as suas características; ou pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.<br>✓ Livres de enfermidades, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes à superfície externa. | <u>In natura:</u><br>Temperatura ambiente<br><br><u>Minimamente processados:</u><br>Até 10ºC ou conforme orientações do fabricante |
| **Raízes e Tubérculos (batata, nabo, rabanete e aipim)** | ✓ Compactos, firmes, tamanho, cor e aroma típico da espécie.<br>✓ São tolerados ligeiros defeitos desde que não alterem a sua conformação e aparência.<br>✓ Não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que | <u>In natura:</u><br>Temperatura ambiente<br><u>Minimamente processados:</u><br>Até 10ºC ou |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 230

| | | |
|---|---|---|
| | afetem sua aparência, livres da maior parte possível de terra aderente à casca;<br>✓ Ausência de sujidades, parasitas e larvas. | conforme orientações do fabricante |
| **Cereais e Grãos** | ✓ Grãos limpos e íntegros, sem sujidades, parasitas e larvas.<br>✓ Cor e formato próprios de cada espécie. | Temperatura ambiente |
| **Produtos Enlatados** | ✓ Latas não devem estar amassadas, enferrujadas, estufadas e abauladas.<br>✓ Recipientes e rótulos íntegros com identificação do produto. | Temperatura ambiente |
| **Acondicionados em Vidros/PVC** | ✓ Não devem apresentar vazamentos, ferrugem na tampa ou espuma no interior do vidro.<br>✓ Rótulos íntegros e claros em relação à identificação do produto. | Temperatura ambiente ou conforme orientações do fabricante |
| **Farináceos** | ✓ Cor: característica de cada espécie<br>✓ Aspecto: sem sujidades, isentos de fragmentos estranhos, carunchos, bolores ou parasitas; livres de umidade, não devendo estar empedrados. | Temperatura ambiente |
| **Pães** | ✓ Aspecto: massa cozida<br>✓ Cor: de acordo com o tipo<br>✓ Odor: próprio<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, parasitas, larvas, insetos, bolor e com embalagem fechada e adequada a cada tipo. | Temperatura ambiente |
| **Produtos prontos refrigerados** (Tortas, sanduíches, sobremesas, massas frescas, salgadinhos). | ✓ Aspecto: sem sujidades, isentos de frangmentos estranhos, carunchos, bolores ou parasitas; ou qualquer sinal de deterioração.<br><br>Odor: próprio, não ácido ou rançoso. | Até +7ºC, ou conforme orientações do fabricante. |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 231

Importante:
**O período entre o recebimento e o armazenamento de produtos refrigerados e/ou congelados, deverá ser o mais rápido possível, não devendo ultrapassar 30 minutos.**

## 5.8 Não Conformidades no Recebimento.

**NÃO CONFORMIDADE:** não atendimento a qualquer critério / especificações de recebimento, envolvendo quantidade, integridade, rotulagem, entregador, pontualidade, prazo de validade, características sensoriais ou temperatura.

Produtos não conformes devem ser avaliados pelo Estoquista, podendo ser:

- Devolvidos no momento do recebimento;

Para os casos de devolução:

- Entrar em contato com o fornecedor, para comunicação da ocorrência e solicitação de novo lote para que não prejudique o cardápio previsto
- Se não for possível aguardar recebimento de outro lote, alterar o cardápio.

# 6. ARMAZENAMENTO

O armazenamento dos produtos recebidos na UPR deverá ser feito sob:

✓ **CONGELAMENTO** – acondicionamento de produtos ou matérias primas sob temperaturas até -1ºC.

| TEMPERATURA DE CONGELAMENTO | TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO |
|---|---|
| De 0ºC a –5ºC | Até 10 dias |
| De -5ºC a –10ºC | Até 20 dias |
| De –10ºC a –18ºC | Até 30 dias |
| Abaixo de -18ºC | Até 90 dias |

✓ **REFRIGERAÇÃO –** armazenamento a temperaturas que variam entre ≤**5**º C

| ALIMENTOS REFRIGERADOS | TEMPERATURA IDEAL DE REFRIGERAÇÃO | TEMPO MÁXIMO |
|---|---|---|
| Pescados | 0 ºC a 2ºC | 24 horas |
| Carnes refrigeradas | 0 ºC a 4 ºC | 72 horas |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 232

| | | |
|---|---|---|
| Frios e laticínios não manipulados | 0 ºC a 8 ºC | Conforme recomendação do fornecedor |
| Produtos prontos | 0 ºC a 4 ºC | 24 horas |
| Massas frescas | 0 ºC a 7 ºC | Conforme recomendação do fornecedor |
| Sobremesas, frios e laticínios manipulados | Até 8º C | 24 horas |
| | Até 6º C | 48 horas |
| | Até 4º C | 72 horas |
| Margarinas | 0 ºC a 10 ºC ou temperatura ambiente | Conforme recomendação do fornecedor |
| Hortifrutigranjeiros | 4 ºC a 10 ºC | 72 horas |
| Ovos | Até 10 ºC | 14 dias |
| | Em temperatura ambiente (a partir da data do recebimento) | 7 dias |

***REGISTRO***: **Controle de temperatura de equipamentos –** as temperaturas dos freezers e geladeiras devem ser monitoradas, no **mínimo uma vez por dia**, sendo registrado no "**Registro de Temperatura de Equipamentos**" ***Anexo 03***. Caso a temperatura esteja fora da faixa recomendada, a medição deve ser feita na hora seguinte. Persistindo a temperatura fora da faixa recomendada, solicitar manutenção corretiva através de Ordem de Serviço, conforme POP 5 – Manutenção Preventiva e Corretiva. No caso de persistir o problema, tomar ação imediata, remanejando os alimentos para outro equipamento de refrigeração adequado e proceder avaliação e revalidação dos mesmos, ou seja, reduzir o prazo de validade dos produtos.

**6.1 ARMAZENAMENTOS SECAM** – acondicionamento à temperatura ambiente.

**Critérios gerais para armazenamento:**

- ✓ Produtos alimentícios e não alimentícios devem ser armazenados em locais próprios, separados e identificados dentro da área de estoque.
- ✓ Atentar 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

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 233

são armazenados em condições diferentes das recomendadas pelo fornecedor terão prazo de validade menores de acordo com a temperatura de armazenamento.

✓ Produtos enlatados ou em embalagens UHT quando não consumidos totalmente devem ser transferidos da embalagem original para outra adequada ao seu armazenamento.

**EMBALAGENS (CAIXAS DE PAPELÃO E MADEIRA).**

✓ Deve-se evitar a entrada e permanência de caixas de madeiras na área de armazenamento, a fim de reduzir os riscos de contaminação dos alimentos e a entrada de pragas através dos mesmos. A eliminação destas embalagens deverá ser feita no ato do recebimento.

Quando o fabricante não estabelece prazo de validade após abertura, considerar:

**TABELA DE PRAZO DE VALIDADE DE PRODUTOS JÁ ABERTOS**

| ALIMENTO | LOCAL DE ARMAZENAMENTO | VALIDADE |
|---|---|---|
| Aromatizantes (baunilha) | Local seco | 90 dias |
| Bebidas lácteas (leite em pó) | Local seco e arejado | 30 dias |
| Caldo de carne e de galinha | Local seco e arejado | 15 dias |
| | Local seco e arejado | 30 dias |
| Doces industrializados | Sob refrigeração à <5ºC | 15 dias |
| Enlatados- conservas | Sob refrigeração à <5ºC | 2 dias |
| Enlatados - doces (beijinho, brigadeiro, doce | Sob refrigeração à <5ºC | 10 dias |
| Enlatados – doces em calda | Sob refrigeração com | 15 dias |
| Especiarias (canela em pó, canela) | Local seco e arejado | 180 dias |
| Farináceos | Local seco e arejado | 30 dias |
| Fermento em pó | Local seco e arejado | 30 dias |
| Fermento biológico | Local seco e arejado | 15 dias |
| Frutas cristalizadas, uva passa | Local seco e arejado | 30 dias |
| Gordura- manteiga | Sob refrigeração | 14 dias |
| Gordura- maionese | Até 4º C | Por 48 hs |
| Grãos (ervilha seca, lentilha, canjica, feijão, grão de bico, sagu) | Local seco e arejado | 180 dias |
| Temperos (colorau, louro, orégano...) | Local seco e arejado | 180 dias |
| Infusões (chá e café) | Sob refrigeração à 7ºC | 90 dias |
| Óleos | Local seco e arejado | 1 ano |
| Pós e granulados para sobremesa | Local seco e arejado | 30 dias |
| Vidros (cogumelo, azeitona, | Sob refrigeração à 7ºC | 15 dias |
| Produtos em embalagem | 4ºC | 3 dias |

## 6.1 Produtos Perecíveis

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 234

**Massas:**

| Produto | Local de | Validade |
|---|---|---|
| Frescas | Sob refrigeração | 2 dias |
| Secas | Local seco e arejado | 90 dias |

**Defumados:**

| Produto | Local de | Validade |
|---|---|---|
| Carne seca, bacon, linguiças defumadas, pertences de feijoada, salame, copa | Sob-refrigeração até <5° C<br>Sob congelamento | Por 72 hs<br>Conforme fornecedor |

**Frios/ Sobremesas e Laticínios:**

| Produto | Local de | Validade |
|---|---|---|
| Doces confeitados, gelatinas, pudins, presunto, apresuntado, mortadela, queijo. | Até 8° C<br>Até 6° C<br>Até 4° C | Por 24 hs<br>Por 48 hs<br>Por 72 hs |

- ✓ É proibido caixa de madeira na área do estoque ou qualquer outra área.
- ✓ Nunca utilizar produtos vencidos, desprezando-os sempre.
- ✓ Todos os alimentos devem possuir alguma identificação. Na impossibilidade de manter a embalagem original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta, conforme modelo abaixo.

**ETIQUETA**

Uso para produtos após serem abertos, retirados da embalagem original, ou uso para alimentos já manipulados, prontos para consumo.




Quando a matéria-prima for aberta ou retirada da embalagem original, preencher principalmente os campos até o item validade após aberto.

Para produtos/alimentos manipulados prontos (ou semi-prontos), preencher os campos produto, data de preparo e data de distribuição.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

# 7. PROCESSO

Em todas as etapas de processos devem ser mantidos os seguintes procedimentos:

- ✓ Prevenir contaminação cruzada: evitando o contato de superfícies higienizadas com superfícies não higienizadas; alimentos cozidos com crus; gêneros alimentícios diferentes (ex.: carne/ vegetais);

- ✓ Utilizar somente utensílios, equipamentos e superfícies devidamente sanitizadas conforme orientação de higienização deste Manual.
- ✓ Manter sempre alimentos protegidos: envolvidos por fita filme, cobertos ou tampados.
- ✓ Manter padrões de higiene pessoal, conforme descrito neste Manual, atentando-se principalmente ao método e frequência de higienização das mãos.
- ✓ Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, isto é, inferior a 10°C para alimentos frios ou superiores a 60°C para alimentos quentes.

## 7.1 Pré-preparo

| | |
|---|---|
| **1. Embalagens impermeáveis** (Enlatados, embalagens UHT) | 1. Lavar em água potável, antes de abri-las.<br>2. Utilizar abridor limpo e sanitizado, repetindo a higienização para cada produto diferente.<br>3. Desprezar o produto com embalagens corroídas internamente, com ferrugem ou líquido turvo.<br>4. Transferir o conteúdo não utilizado para um recipiente sanitizado, devidamente protegido (tampado) e identificado |
| **2. Cereais e Leguminosa** (Arroz, feijão, grãos em geral) | 5. Escolher os grãos secos, retirando sujidades visíveis, pedras, avariados e corpos estranhos.<br>6. Lavar em água potável mais de uma vez.<br>7. Remolho com troca de água a cada 2 horas. |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

| | |
|---|---|
| **4. Descongelamento** | Para o descongelamento, o produto deve estar envolvido e totalmente protegido em sacos plásticos transparentes.<br>Requisitos para descongelamento seguro:<br>• Manter o produto em geladeira à 5ºC por até 48 horas.<br>• Em uma cuba sanitizada, imergir o produto em água potável com temperatura inferior a 21ºC por 4 horas ou com troca de água a cada 2 horas.<br>• Em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas) até 2 horas.<br>• Durante o processo de cocção para alimentos porcionados, de tamanho pequeno (ex. vegetais congelados, camarão, hambúrguer, steaks, etc.), deve-se aumentar o tempo de cozimento/ fritura.<br>Após o descongelamento, manter em refrigeração a **5ºC, devendo ser utilizado em 48 horas** para bovinos e **24 horas** para aves.<br>**Nunca** recongelar produtos descongelados. |
| **5. Higienização de Hortifrutigranjeiros** | De acordo com o item a seguir de Higienização de Hortifrutigranjeiros que detalha as práticas a serem seguidas. |

Importante:

**Em ambientes climatizados com temperatura entre 12 e 18ºC:**
**2 horas**

## 7.2 Higienização de Hortifrutigranjeiros

A higienização de vegetais que serão consumidos crus, deverá seguir as seguintes etapas:

HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS / LEGUMES/ FRUTAS

1º Seleção e remoção de resíduos
2º Pré-lavagem
3º Lavagem folha a folha / unidade a unidade
4º Imersão em solução clorada a 200 ppm – por 15 minutos (Desinfecção)
5º Imersão em solução de vinagre a 2% - 3 minutos (Opcional)
6º enxágue em água corrente
7º Corte (se necessário) e montagem
8º Proteção com fita filme
9º Refrigeração por até 10ºC
10º Distribuição a 10ºC por até 4 horas, 10 a 21ºC por até 2 horas ou no máximo até 25ºC por 30 minutos.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

**ATENÇÃO**

- Para higienizar REPOLHO, é necessário primeiro cortá-lo antes de realizar a etapa de desinfecção. Não necessita da etapa de desinfecção, apenas lavar com água

1. Tubérculos, cebola e alho;
2. Legumes que sofrerão cocção a temperatura acima de 74ºC;
3. Frutas que serão consumidas após a remoção da casca (laranja, abacaxi, etc.)

***HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS SENSÍVEIS***
**(Sem pele ou com pele fina: morango, pêssego, uva, figo, etc.)**

1. Lavagem
2. Deixar de molho em solução clorada por 15 minutos
3. Enxaguar e utilizar imediatamente

**PRODUTOS PRÉ PROCESSADOS:** devem ser submetidos a desinfecção a 100 ppm.

**VALIDADE APÓS DESINFECÇÃO** (mantidos sob refrigeração a uma Temperatura inferior a 10ºC):
**24 horas**

**Considerações:**

- ✓ **Seleção**: deve ser realizada através da avaliação visual, eliminando-se partes ou unidades danificadas, queimadas, deterioradas, "meladas" durante o armazenamento; no recebimento uma inspeção prévia deve ter sido feita, conforme descrito no Recebimento.
- ✓ **Pré-lavagem**: enxágüe em água potável corrente para eliminação do excesso de terra ou pequenos insetos que possam vir aderidos; deve ser realizado em local próprio, quando existente na unidade, antes de adentrar a cozinha.
- ✓ **Lavagem folha a folha**: lavar criteriosamente folha a folha ou unidade por unidade, em água potável corrente.
- ✓ **Desinfecção**: em solução clorada, elaborada de acordo com a instrução de preparo para cada fabricante; a solução pode ser reaproveitada se houver controle do teor do cloro dentro da faixa adequada (verificar com fita ou kit cloro), mas deve ser reaproveitada no máximo por 3 vezes. O recipiente utilizado para o processo de desinfecção deve ser de uso exclusivo para este fim (cuba, pia ou monobloco).
- ✓ **IMPORTANTE: Após realizada a desinfecção, o profissional deverá manipular**

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 238

**o alimento COM o uso de luvas descartáveis apropriadas.**

- ✓ **Imersão em vinagre**: o uso do vinagre é opcional, e não constitui uma etapa de desinfecção, apenas limpeza, fazendo com que as larvas, ovos e insetos que ficam aderidos às folhas se desgrudem e minimizando o gosto de cloro utilizado para desinfecção.
- ✓ **Preparo da solução clorada 200 ppm**: medir água em recipiente ou pia com marcação, de acordo com as recomendações:

## 7.3 Cocção

Importante:

**Na cocção os alimentos devem atingir a temperatura mínima de:**
**74ºC** no centro geométrico
**Ou**
**65ºC** por **15 minutos**
**Ou**
**70ºC** por **2 minutos**

A temperatura deve ser monitorada ao final do tratamento térmico (cozimento, assamento, fritura) e registrada no **Controle de Temperatura de Cocção,** ***Anexo 4***

- ➢ **Utilização dos termômetros**

**Objetivo:** avaliar constantemente os processos e determinar ações corretivas quando necessário. Para que este controle seja adequado, alguns cuidados devem ser observados:

Recomendações para correta medição das temperaturas

A medição da temperatura dos alimentos deve obedecer às seguintes condutas:

- ✓ Alimentos durante o processo térmico: medir a temperatura no seu centro geométrico;
- ✓ Alimentos prontos: que são resfriados para serem servidos - medir a temperatura na superfície, alimentos prontos em espera ou na distribuição – medir a temperatura no centro geométrico do alimento;
- ✓ Alimentos durante o descongelamento: medir a temperatura em sua superfície;
- ✓ Matérias-primas durante o recebimento: de acordo com o previsto no Capítulo Recebimento.

Higienização termômetro

- ✓ Sempre que houver o uso de termômetro para medição em alimentos, a haste deve ser lavada e desinfetada (em solução clorada a 200 ppm, álcool 70%) a cada uso;
- ✓ Durante o uso, entre dois diferentes alimentos, limpar a haste com papel

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 239

descartável (não reciclado) e sanitizar com uma das soluções desinfetantes.

- ✓ Os termômetros quando desinfetados corretamente não oferecem risco de contaminação dos alimentos, porém deve-se ter atenção especial quando a medição é realizada em alimentos crus ou "in natura" e posterior medição em alimentos prontos ou cozidos;
- ✓ Após o uso, guardar o termômetro sempre limpo (lavado e desinfetado) em local específico.

## 7.4 Resfriamento

Os alimentos são resfriados para:

- ✓ Serem consumidos frios como saladas e sobremesas;
- ✓ Serem fatiados, recheados ou montados;
- ✓ Serem utilizados posteriormente.

Importante:

**Requisitos para REFRIGERAÇÃO SEGURA:**

**55 ºC ⟶ 21 ºC ⟶ 4 ºC**

**2 horas** **6 horas**

- ✓ Preencher etiqueta de identificação e colocar em local visível no vasilhame ou embalagem do produto;
- ✓ Deixar os alimentos à temperatura ambiente, por no máximo 30 minutos, ou até que atinja 55ºC na superfície;
- ✓ Alimentos devem passar de 55ºC para 21ºC, através de resfriamento forçado em até 2 horas, e desta para 5ºC em no máximo 6 horas.
- ✓ Formas de resfriamento recomendadas:
  - Imersão do recipiente em água e gelo, sem contato direto com o gelo - alimento;
  - Em equipamento para refrigeração rápida;
  - Em refrigerador (2 a 3ºC) ou freezer (-18ºC), utilizados, de preferência, exclusivamente para esta finalidade (“resfriar”).
- ✓ Quando o alimento atingir 21ºC, cobrir com fita filme e manter o alimento refrigerado a temperatura máxima de 5ºC ou conforme tabela 2.

**ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS MANIPULADOS**

| Produto | *Temperatura Máxima* | Tempo |
|---|---|---|
| **Pescados e seus produtos manipulados crus** | +4ºC | 24 horas |
| **Carne bovina, suína, aves e outras e seus produtos manipulados crus** | +4ºC | 48 horas |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 240

| | | |
|---|---|---|
| **Carnes descongeladas** | +4ºC | 24 horas |
| **Hortifruti**<br>**Hortifruti higienizados** | +10ºC<br>+10ºC | 72 horas<br>6 horas |
| **Sobremesas, frios e laticínios manipulados** | + 8ºC<br>+ 6ºC<br>+ 4ºC | 24 horas<br>48 horas<br>72 horas |
| **Maioneses e misturas de maionese com outros alimentos** | +4ºC<br>+6ºC | 24 horas<br>12 horas |
| **Alimentos cozidos** | +4ºC | 24 horas |

## 7.5 Preparos Específicos

7.5.1 **Ovos**

Os ovos podem estar contaminados com Salmonella sp. tanto na casca como na gema. Existem medidas de controle que devem ser realizadas na indústria, **porém a qualidade sanitária das preparações à base de ovos nas nossas cozinhas pode ser garantida com alguns procedimentos importantes:**

- ✓ Não é necessário realizar procedimento de desinfecção, entretanto os ovos devem ser lavados antes da utilização.
- ✓ Não oferecer para consumo ovos crus.
- ✓ Não oferecer para consumo alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus.
- ✓ Não utilizar ovos com a casca rachada.

- ✓ Nas preparações quentes:

  - Ovos cozidos por **7 minutos** em fervura no mínimo
  - Ovos fritos com **gema dura**
  - Omeletes, empanados, milanesa, bolos, doces, etc., **atingir 74°C** no centro geométrico.

- ✓ Quebrar unidade a unidade, para evitar que um ovo estragado comprometa toda a preparação.

7.5.2 Hortifruti cozidos com casca

Ovos, legumes e tubérculos cozidos (batata, beterraba, etc.) com casca e descascados posteriormente, devem ser manipulados com uso de luvas descartáveis**,** para se evitar a recontaminação após tratamento térmico, seguidos de **resfriamento seguro.**

# 8. DISTRIBUIÇÃO

## 8.1 Liberação para Distribuição

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 241

Os alimentos prontos somente serão distribuídos após liberação ou correção pelo RESPONSÁVEL, supervisor de turno, instrutor de cozinha ou cozinheiro responsável, que deverão provar, avaliando as características sensoriais dos produtos e registrando os resultados.
A degustação deve ser feita de forma higiênica, em local afastado do processo, utilizando utensílio adequado, que deve ser direcionado à área de lavagem de utensílios ou descartado após a degustação. Nunca se deve provar utilizando-se utensílios de preparo ou sobre as mãos.

## 8.2 Espera para Distribuição

Os alimentos em espera para distribuição devem estar:

- Protegidos: cobertos com fita filme (frios) ou tampados (quentes)
- Em equipamento que conserve sua temperatura na faixa de segurança: forno, banho-maria, refrigerador, freezer.

Alimentos devem ir para o equipamento de espera já aquecido / resfriados, uma vez que estes equipamentos são para manutenção da temperatura e não para aquecimento/ resfriamento.

**ATENÇÃO:** Bandejas com sobremesas devem ser cobertas uma a uma com fita-filme, plástico ou papel próprio para alimentos.

## 8.3 Distribuição Alimentação Transportada

A alimentação que necessite ser transportada em caixas tipo Hot box, deve ter a temperatura monitorada na saída e na chegada na unidade de destino, onde serão acondicionadas em cubas de aço inox, embaladas e/ou tampadas, identificadas e transportadas em veículo de carroceria fechada e padronizados com o logotipo da empresa.

- ✓ Caixas tipo Hot Box: Limpas e higienizadas diariamente sendo apontado na **Planilha de controle de limpeza das Caixas Hot Box**. Ver anexo 5
- ✓ Aferição da Temperatura de pratos quentes e frios na Saída da Central e na chegada ao cliente, apontar na **Planilha de controle de temperatura de pratos quentes e frios (Saída e Chegada)**. Ver anexo 6
- ✓ Manter o veículo de transporte com a manutenção em dias e limpeza diária com inspeção periódica apontada na **Planilha de Controle de Limpeza diária, e semanal periódica de manutenção dos veículos da alimentação transportada**. Ver anexo 7

## 8.4 Equipamentos de Distribuição

Os equipamentos devem estar em bom estado de conservação e funcionamento, operando de forma a manter a temperatura adequada:

| Equipamento | Temperatura |
|---|---|

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 242

| | |
|---|---|
| Balcão Térmico | 80 a 90ºC |
| Pass-trough quente | Min. 80ºC |
| Pass-trough frio | Máx. 10ºC |
| Balcão frio | Máx. 10ºC |

- ✓ Todos equipamentos (balcões, refresqueiras, bebedouros, "réchauds") devem ser higienizados após a distribuição, conforme descrito no Capítulo de Higienização e verificados antes de nova distribuição.
- ✓ Balcões térmicos (Seca): sem utilização de água
- ✓ Refresqueiras devem ser higienizadas a cada turno e abastecidas em horário que permita o adequado resfriamento da bebida.

## 8.5 Controles na Distribuição

**Critérios de Tempo X Temperatura na Distribuição:**

| **Alimentos** | *Temperatura* |
|---|---|
| **QUENTES** | **Mínima 60ºC** |
| **FRIOS** | **Até 10ºC por até 4 horas**<br>**De 10 a 21ºC por até 2 horas**<br>**Até 25ºC por 30 minutos** |
| Alimentos que não atinjam a temperatura recomendada poderão ficar em distribuição por no máximo: **30 minutos**<br><br>Após este prazo devem ser: DESPREZADOS | |

- ✓ Deve-se organizar a reposição de modo que não ocorra remontagem de cubas.
- ✓ Monitorar a temperatura dos equipamentos UMA VEZ POR TURNO, preferencialmente antes do início da distribuição, registrando-se no Controle de Temperatura de Equipamentos.
- ✓ Monitorar a temperatura dos alimentos no início da distribuição e no momento de coleta, em todos os turnos, registrando a temperatura e horário no **Controle de Temperatura na Distribuição de Alimentos Quentes e Frios, *Anexo 6*.**

## 8.6 Coletas de Amostras

*Procedimento de Coleta de Amostras de Produtos Servidos*

1º Passo: Identifique as embalagens ou sacos esterilizados ou desinfetados com:

- ✓ Nome do produto;

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 243

- ✓ Data e horário de coleta da amostra;
- ✓ Responsável pela coleta da amostra;

2º Passo: Higienização adequadamente das mãos e os utensílios para coleta (pinças, talheres...),
3º Passo: Abra a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente sem soprá-lo;
4º Passo: Coloque a amostra do alimento.

Quantidade mínima: 100g do alimento;

5º Passo: Retire o ar da embalagem e verde;

6º Passo: Refrigere ou congele em equipamentos de refrigeração específicos, exclusivo para estes tipos de amostras.

IMPORTANTE:

As amostras de alimentos sólidos ou líquidos podem ser congeladas ou refrigeradas a no máximo $4^0$C por 72 horas.

# 9. HIGIENE PESSOAL

Os profissionais devem observar os seguintes padrões/ hábitos:

## 9.1 Hábitos Higiênicos

**PADRÕES**

- ✓ Tomar banho diariamente
- ✓ Lavar e secar bem os pés
- ✓ Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos
- ✓ Fazer a barba diariamente
- ✓ Escovar os dentes após as refeições
- ✓ Manter a higiene adequada das mãos.
- ✓ Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base
- ✓ Não utilizar perfumes
- ✓ Usar desodorante inodoro ou bem suave
- ✓ Não utilizar maquiagem
- ✓ Não usar acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, alianças e brincos (será permitido apenas o crachá)
- ✓ Não usar bigodes, barba e costeletas.

## 9.2 Atitudes

**Não é permitido nas áreas de estoque, preparação e serviços:**

- ✓ Falar, cantar, assobiar sobre os alimentos
- ✓ Fumar
- ✓ Cuspir

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 244

- ✓ Pentear-se
- ✓ Coçar-se
- ✓ Assuar o nariz
- ✓ Circular sem Uniforme
- ✓ Espirrar ou tossir sobre os alimentos
- ✓ Colocar os dedos no nariz, boca ou orelha
- ✓ Passar as mãos nos cabelos
- ✓ Servir-se de panos ou aventais para enxugar as mãos e secar suor;
- ✓ Experimentar a comida com as mãos. Para realizar a degustação deve-se utilizar um utensílio próprio que deve ser imediatamente removido para área de higienização após o uso.
- ✓ Provar alimentos em talheres e devolvê-los à panela sem prévia higienização
- ✓ Fazer uso de utensílios sujos para mexer e/ou servir alimentos
- ✓ Sair do local de trabalho com o uniforme da Empresa
- ✓ Mascar gomas, palitos, fósforos ou similares
- ✓ Manipular dinheiro
- ✓ Trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar ferimentos e/ou infecção na pele ou se estiver resfriado, com febre ou diarreia.
- ✓ Lavar utensílios apenas com água.

## 9.3 Uniforme

- ✓ Conservar o vestuário em bom estado, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos
- ✓ Manter os uniformes limpos, bem passados e trocados diariamente (recomenda-se o uso de avental de napa quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, exceto nas áreas de cocção)
- ✓ Não é permitido no vestuário: colocar nos bolsos canetas, lápis, termômetros, espelhinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, alfinetes, presilhas, cigarros, relógios, etc.
- ✓ Usar sapatos de segurança, em perfeitas condições de higiene e conservação (aconselha-se o uso de meias de algodão)
- ✓ Usar botas de borracha e avental de napa nas áreas mais úmidas (área de lavagem de bandejas, panelas, etc.) e/ou para lavar o piso
- ✓ Manter os cabelos totalmente cobertos e protegidos através de rede própria e/ou touca, mesmo na utilização de gorro. ATENÇÃO: Não é permitida entrada na área de produção com cabelos expostos.
- ✓ Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme

## 9.4 Higienização das mãos

Os profissionais devem higienizar as mãos adotando as técnicas adequadas no que se refere à frequência e procedimentos. Devem lavar as mãos:

- ✓ Quando chegar ao trabalho;
- ✓ Depois de utilizar o sanitário;

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 245

- ✓ Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- ✓ Depois de fumar;
- ✓ Depois de usar vassouras, panos e materiais de limpeza;
- ✓ Depois de recolher o lixo e resíduos;
- ✓ Depois de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados;
- ✓ Depois de pegar em dinheiro;
- ✓ Depois de tocar nos sapatos;
- ✓ Depois de qualquer interrupção (em particular, ao lidar com alimentos crus / cozidos);
- ✓ Antes de manipular alimentos;
- ✓ Antes de iniciar nova atividade;
- ✓ Antes de tocar em utensílios higienizados;
- ✓ Cada vez que as mãos estiverem sujas.

- ➢ A técnica para adequada higienização das mãos, pode ser realizada com sabonete neutro, seguido de gel sanitizante ou pela utilização de sabonete líquido antisséptico:

As ocasiões em que se faz necessária a higienização das mãos e os procedimentos de higienização são divulgados a todos os manipuladores durante as atividades de capacitação e através de cartazes colocados nas entradas e ao longo das áreas de manipulação dos alimentos, junto aos lavatórios de mãos e nos vestiários.

Na secagem das mãos, somente são utilizadas toalhas de papel virgem. Toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos manipuladores de alimentos.

## 9.5 Uso de Luvas

Para cada atividade existe uma luva específica. Mas para todas é importante que seja feita a higienização antes e após o uso das mesmas.

***O USO DE LUVAS NÃO DISPENSA A HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS***

### 9.5.1 Luvas Descartáveis

**Deverão** ser utilizadas luvas descartáveis:

- ✓ Para servir preparações aos clientes usuários no momento da distribuição.
- ✓ Para manipulação de hortifruti após processo de desinfecção.
- ✓ Na manipulação de alimentos prontos (pós-cocção) e/ ou que impeça a utilização de utensílios, tais como sanduíches, doces confeitados, etc.

**É recomendável** uso de luvas descartáveis:

- ✓ No manuseio de frutas ácidas como: abacaxi, kiwi, laranja, limão, etc;

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 246

As luvas devem ser trocadas a cada mudança de atividade e alimento.

- ✓ É necessária a utilização de luvas no manuseio de carnes cruas;
- ✓ Na lavagem de vegetais não é necessário a utilização de luvas, pois será realizado o aquecimento posterior à manipulação.

**NOTA:** Lembre-se, somente em situações onde o alimento passará por altas temperaturas e por tempo prolongado é que não se deve utilizar as luvas.

- ✓ As luvas devem ser mantidas guardadas em embalagens ou recipientes fechados para evitar que sejam contaminadas.
- ✓ Não utilizar luvas plásticas próximo ao fogo ou quando operar equipamentos perigosos como cortador de frios, moedor ou amaciador de carnes.

9.5.2 **Luvas de Corte (malha de aço ou similares)**

É um EPI (Equipamento de Proteção Individual) e deve ser utilizada no corte de carnes, vegetais e outros alimentos que requeiram utilização de uma das mãos para segurar o alimento cortado rente a mesma.

- ✓ Depois de utilizada deve ser higienizada com detergente neutro, e enxaguado com água quente;
- ✓ Antes de nova utilização deve ser fervida;
- ✓ Guardar a luva limpa em local seco e protegido, devendo ser envolvida em fita filme e mantida sob refrigeração.
- ✓ É recomendável que se tenha luvas separadas por tipo de alimento (carnes / vegetais) e que estas sejam armazenadas separadamente.

9.5.3 Luvas Térmicas

- ✓ Usar luvas térmicas somente ao manusear recipientes quentes, cuidar para não tocar com a luva nos alimentos;
- ✓ Higienizar as luvas com detergente neutro, enxaguar em água corrente até retirar o detergente, ferver por 15 minutos e guardar em local limpo, seco e específico para este fim.
- ✓ Guardar as luvas em local apropriado e protegidas de contaminação (nunca no chão ou sobre o forno, bancadas, etc)

9.5.4 Luvas de Borracha.

Utilizar luvas de borrachas **diferentes para cada atividade**:

- ✓ Lavagem de panelas e utensílios;
- ✓ Coleta e transporte de lixo e outros resíduos;
- ✓ Higienização dos recipientes de lixo;
- ✓ Limpeza dos sanitários, área de lixo e instalações;

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 247

- ✓ Manipulação de produtos químicos, conforme orientações do fabricante

Higienizar as luvas com detergente neutro, enxaguar em água corrente até retirar o detergente, secar naturalmente e guardar em local limpo, seco e específico para este fim.

## 10. CONTROLE DO ESTADO DE SAÚDE

Existem dos tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os profissionais dos estabelecimentos:

1. O Ministério do Trabalho através da NR-7 determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

2. O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou não aparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos acompanhados das análises laboratoriais, tais como:
   - ✓ Hemograma
   - ✓ Outras análises de acordo com avaliação médica

   Esse controle é monitorado através do **Registro de ASO**, ***Anexo 08***.

| A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser **ANUAL** |
|---|

3. Não devem manipular alimentos, os profissionais que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastrenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites. O RESPONSÁVEL deve garantir que os profissionais nessas situações, sejam encaminhados para avaliação médica, para serem afastados ou direcionados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

## 11. VISITANTES

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de profissionais da área de manipulação ou elaboração de alimentos, são consideradas visitantes, podendo constituir focos de contaminação durante o preparo dos alimentos.
Portanto, são considerados visitantes:

- ✓ Supervisores

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 248

- ✓ Consultores
- ✓ Fiscais
- ✓ Auditores
- ✓ Todos aqueles que necessitem entrar nestas dependências.

Para proceder às suas funções, os visitantes:

- ✓ Lavagem das mãos ao entrar na cozinha
- ✓ Utilização de touca descartável
- ✓ Utilização de luvas descartáveis caso seja necessário.

## 12. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

| HIGIENIZAÇÃO = LIMPEZA + SANITIZAÇÃO ou DESINFECÇÃO | | |
|---|---|---|
| Eliminação/ redução de risco de contaminação microbiológica | Eliminação de sujidades ou agentes contaminantes | Eliminação ou redução de microrganismos indesejáveis a níveis aceitáveis. |

**Considerações gerais:**

- ✓ Cada área de trabalho deve receber higienização adequada e permanecer limpa, seca e organizada durante todos os períodos.
- ✓ Atentar para que a higienização comece pelos lugares mais altos e por último pisos e ralos.
- ✓ Higienizar todas as superfícies de trabalho (mesas e bancadas de apoio, cubas, tampos, etc.) antes de iniciar e a cada troca de atividades.
- ✓ Os panos utilizados para secagem de utensílios e equipamentos devem ser preferencialmente descartáveis. Na impossibilidade, alguns critérios devem ser respeitados para evitar contaminações cruzadas: devem ser de algodão alvejado, íntegros, bem conservados, separados por área e finalidades, devidamente higienizados, substituindo-os com frequência, conforme necessidade.
- ✓ A higienização deve ser realizada conforme previsto no POP 1 Higienização das instalações, equipamentos, utensílios e móveis. O monitoramento/avaliação deve ser realizado semanalmente, pela Nutricionista e registrado conforme previsto no POP 1.

### 12.2 Higienização de panos descartáveis (limpeza de mesa no salão)

1. Lavar com água e detergente
2. Deixar imerso em água clorada a 200 ppm por 15 minutos
3. Enxaguar antes do uso
4. Lavar com água e detergente

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 249

5. Enxaguar antes do uso
6. Borrifar álcool a 70% e passar sobre superfícies ou utensílios

**Procedimentos proibidos:**

- ✓ Varrer a seco nas áreas de manipulação.
- ✓ Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza.
- ✓ Utilização de produtos de uso doméstico (detergente comum, sabão em pedra, sabão em pasta, sabão em pó, sapólio, Limpa Vidros, etc.).
- ✓ Realizar procedimentos de higienização ambiental completa (piso, paredes, etc.) durante o horário da produção de alimentos.
- ✓ Usar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

**Preparo da solução clorada 200 ppm para desinfecção de ambiente**:

| **Produto** | *Diluição* |
|---|---|
| Água Sanitária 2,0 a 2,5% (recomendada para desinfecção de uso geral) | 100 ml em 10 L de água |
| Frequência de troca: a cada **3** horas | |

OBS.: Para desinfecção de utensílios só será permitido o uso de água sanitária desde que seja indicado pelo fornecedor (próprio para produtos alimentícios).

- ✓ Preparo do ÁLCOOL 70% - Pode ser comprado pronto.
- ✓ Diluir 250 ml de água em 750 ml de álcool 92,8 INPM.
- ✓ O álcool diluído a 70 % deve ser trocado a cada 24 horas.

## 12.3 Esponjas, fibras e escovas utilizadas para higienização de equipamentos e utensílios

1. Após a lavagem dos utensílios as esponjas e esponjas de aço são descartadas.

## 12.4 Higiene das instalações

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

**O quê?** **PISOS E PAREDES**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | 1 vez durante o turno de trabalho (higienização completa - úmida) ou sempre que necessário (higienização parcial – semiúmida).<br>Realizar a higienização completa, ou seja, com água corrente, somente nos horários em que os profissionais não estiverem manipulando os alimentos (fora de horário de produção). Durante o pré-preparo e processamento, realizar a limpeza com pano limpo e úmido |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Solução clorada 200 ppm<br>✓ Vassoura, rodo, “mop” e pá para lixo. |
| 🗓 Como? | **Limpeza Parcial** - semiúmida - durante o processo<br>✓ Varrer todo o piso (com mop ou rodo com pano), recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo; nunca varrer a seco.<br>✓ Embeber o pano em solução clorada;<br>✓ Torcer para retirar o excesso e passar no local;<br>OBS.: Se o piso estiver engordurado, fazer primeiro aplicação de pano embebido com detergente e água quente.<br>**Higienização completa** - úmida - fora do horário de processo:<br>✓ Esfregar as paredes de cima para baixo com esponja própria e detergente neutro.<br>✓ Enxaguar com água limpa.<br>✓ Sanificar passando pano limpo embebido em solução clorada a 200ppm<br>✓ Secar ao natural.<br>✓ Varrer todo o piso (com mop ou rodo com pano), recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo; nunca varrer a seco.<br>✓ Umedecer o local com a solução de detergente;<br>✓ Esfregar com vassoura todo o piso ou com esponja, incluindo áreas sob equipamentos, laterais e afastando equipamentos móveis;<br>✓ Se necessário, utilizar produtos específicos para sujeiras/ incrustações mais difíceis; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 251

| | |
|---|---|
| | ✓ Enxaguar e eliminar o excesso de água com um rodo;<br>✓ Eliminar resíduos dos ralos;<br>✓ Aplicar a solução clorada 200 ppm, deixando agir por 15 minutos;<br>✓ Remover o sanitizante com um auxílio de um rodo e deixar secar naturalmente. |
| **O quê?** | **PORTAS E JANELAS** |
| 🕘 Quando? | 1 vez por semana ou sempre que necessário. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Esponja dupla face para áreas de limpeza mais difícil;<br>✓ Álcool 70%. |
| 🗓 Como? | ✓ Lavar com esponja e detergente neutro já diluído;<br>✓ Aplicar nas portas, janelas e vidros com as mãos protegidas com luvas;<br>✓ Enxaguar;<br>✓ Aplicar álcool com pano limpo e seco. |
| **O quê?** | **MAÇANETAS** |
| 🕘 Quando? | Diariamente. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Esponja dupla face para áreas de limpeza mais difícil; |
| 🗓 Como? | ✓ Lavar com esponja e detergente neutro já diluído;<br>✓ Aplicar nas maçanetas das portas, geladeiras, *pass-trough,* câmaras, etc. com as mãos protegidas com luvas;<br>✓ Enxaguar; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 252

| | |
|---|---|
| | ✓ Secar com pano limpo |
| **O quê?** | **ÁREA DE ARMAZENAMENTO DE LIXO/ LIXEIRAS** |
| 🕘 Quando? | 1 vez por dia, após a remoção do lixo. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC;<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Solução clorada 200 ppm;<br>✓ Vassoura e pá de lixo;<br>✓ Esponja dupla face. |
| 📆 Como? | ✓ Varrer todo o piso, recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo;<br>✓ Espalhar a solução de detergente pelo piso, esfregando com uma vassoura;<br>✓ Para as paredes e azulejos esfregar com esponja dupla face;<br>✓ Enxaguar com água corrente;<br>✓ Retirar o excesso de água com um rodo.<br>✓ Aplicar a solução de sanitizante com auxílio de borrifador, deixar agir por pelo menos 15 minutos;<br>✓ Secar ao natural.<br>✓ LIXEIRAS devem ser higienizadas diariamente sempre a cada turno de serviço.<br>✓ Lavar com detergente neutro e esponja própria.<br>✓ Enxaguar com água.<br>✓ Sanificar borrifando solução clorada e deixar agir por 15 minutos.<br>✓ Secar ao natural. |
| Observações: | ✓ O lixo deve estar disposto adequadamente em recipientes com acionamento automático (pedal) e sacos de lixo (exceto branco que é de uso hospitalar); constituídos de material de fácil higiene.<br>✓ O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados.<br>✓ Deve ser removido diariamente, quantas vezes necessário, |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 253

tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais.

- ✓ A área para armazenamento de lixo deve ser adequada: localizada em ponto que facilite a remoção diária do lixo e deve ser fechada e revestida de material lavável.

**O quê?** **ÁREA DE ESTOQUE**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | 1 vez por semana e sempre que necessário. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Solução clorada 200 ppm<br>✓ Vassoura, rodo, “mop” e pá para lixo. |
| 🗓 Como? | ✓ Retirar os resíduos sólidos (atentar para parte inferior das prateleiras e estrados);<br>✓ Passar pano com água e detergente diluído com o auxílio de um rodo;<br>✓ Passar um segundo pano embebido em água, para retirar o detergente;<br>✓ Aplicar a solução de sanitizante nos locais com o uso de rodo e panos com as mãos protegidas com luvas, deixar agir por pelo menos 15 minutos;<br>✓ Retirar solução remanescente;<br>✓ Repetir o mesmo processo para limpeza das prateleiras e estrados. |

**O quê?** **LUMINÁRIAS, INTERRUPTORES E TOMADAS**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Uma vez por mês ou sempre que necessário. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 254

especificações do fabricante;

| | |
|---|---|
| 🗓 Como? | ✓ Não jogar água para evitar choque elétrico. Por medida de segurança, desligar chave geral.<br>✓ Para luminárias de difícil acesso, ou com instalação diferenciada, solicitar auxílio de profissional da manutenção elétrica;<br>✓ Passar um pano embebido no detergente diluído;<br>✓ Esfregar com esponja para remoção de resíduos mais difíceis.<br>✓ Passar papel ou pano descartável umedecido, para retirar o detergente.<br>✓ Secar com pano limpo e seco. |

## 12.5 Higiene dos Equipamentos, Móveis e Utensílios

**Considerações gerais:**

- Os equipamentos e utensílios devem estar em bom estado de funcionamento e conservação e higiene. Devem ser dotados de superfície lisa, não absorvente, de fácil limpeza e desinfecção e com desenho sanitário adequado. Não devem ter bordas que dificultem a limpeza e não devem ter ferrugem. Na eventualidade do equipamento estar ou necessitar de manutenção, a unidade deve manter registro da solicitação.
- Os utensílios e equipamentos deverão ser submetidos, após cada uso, a todas as fases de higienização (não passar somente água). É recomendável que o restaurante disponha de abastecimento de água quente para facilitar a remoção de gordura de equipamentos e utensílios.
- Higienizar e desinfetar todos os utensílios e equipamentos com solução desinfetante (álcool 70% ou solução clorada 200 ppm por 15 minutos e enxaguar ou água fervente) antes de entrarem em contato com os alimentos. Utilizar borrifadores.
- São etapas básicas:

***HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS***

***Remoção de resíduos***

**Pré-lavagem**

**Lavagem com detergente**

**Enxágüe em água corrente**

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

**Desinfecção com álcool 70% ou solução clorada 200 ppm por 15 minutos ou fervura por 15 minutos**

**Eliminação do excesso de sanitizante**

A seguir estão descritos procedimentos com detalhes específicos para higienização de utensílios e equipamentos.

| **O quê?** | **FOGÃO A GÁS** |
|---|---|
| Quando? | Sempre após o uso. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, avental PVC e botas antiderrapantes.<br>✓ Solução com detergente desengraxante, diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Esponja dupla face ou fibra para áreas de limpeza mais difícil. |
| Como? | ✓ Aguardar o resfriamento do fogão e desligar a alimentação do gás;<br>✓ Retirar as partes móveis e lavar com a solução de detergente diluído corretamente, removendo todos os resíduos. Enxaguar com água corrente e deixar secar espontaneamente;<br>✓ A parte fixa deverá ser lavada com a solução de detergente e ação mecânica com esponja dupla face e esponja de fibra sintética para limpeza pesada nos locais onde o acúmulo de resíduos é maior;<br>✓ Montar as partes móveis;<br>✓ Religar a alimentação do gás e verificar o seu funcionamento bem como a ausência de vazamentos. |

| **O quê?** | **CHAPA PARA GRELHAR** |
|---|---|
| Quando? | Sempre após o uso. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 256

- ✓ Desincrustaste;
- ✓ Água;
- ✓ Esponja dupla face/ fibra.

Como?

- ✓ Aguardar o resfriamento da chapa;
- ✓ Lavar com desincrustaste, solução de detergente e ação mecânica com esponja dupla face e esponja de fibra sintética para limpeza pesada nos locais onde o acúmulo de resíduos é maior;
- ✓ Enxaguar com água corrente e deixar secar espontaneamente;

**O quê?** **FORNO A GÁS**

Quando? Sempre após o uso.

Com o que?

- ✓ EPI: luvas de borracha resistente, avental PVC e botas antiderrapantes.
- ✓ Solução com detergente neutro ou detergente para limpeza pesada, diluído de acordo com as especificações do fabricante;
- ✓ Água;
- ✓ Esponja dupla face para áreas de limpeza mais difícil.

Como?

- ✓ Aguardar o resfriamento e desligar a alimentação (gás ou eletricidade);
- ✓ Retirar as partes móveis e lavar com esponja dupla face e solução de detergente diluído corretamente, removendo todos os resíduos; enxaguar com água corrente e deixar secar espontaneamente;
- ✓ Na parte externa deverá ser lavada com a solução de detergente e ação mecânica com esponja dupla face; na parte interna passar apenas pano embebido na solução de detergente. Não molhar!
- ✓ Retirar detergente com um pano úmido e montar as partes móveis;
- ✓ Religar a alimentação (gás ou eletricidade) e verificar o seu funcionamento bem como a ausência de vazamentos.
- ✓ Para forno combinado: proceder higienização de acordo com especificações do fornecedor.

**O quê?** **LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL**

Quando? Sempre após o uso.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

| | |
|---|---|
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente neutro ou detergente para limpeza pesada, diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70%<br>✓ Esponja dupla face |
| 🗓 Como? | ✓ Desligar a alimentação;<br>✓ Retirar as partes móveis (pás, cubas, copo) e lavar com esponja dupla face e detergente previamente diluído, removendo todos os resíduos; enxaguar com água corrente<br>✓ Sanificar imergindo em solução clorada por 15 minutos ou borrifando álcool 70% e deixar secar naturalmente;<br>✓ A parte fixa deverá ser limpa aplicando-se pano embebido em solução detergente;<br>✓ Passar pano embebido em água limpa, para retirar o detergente;<br>✓ Secar com pano limpo;<br>✓ Montar as partes móveis e cobrir o equipamento. |

**O quê?** **GELADEIRAS E FREEZERES**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Uma vez por dia ou sempre que necessário: higienização parcial<br>Semanalmente: higienização completa (com degelo) para câmaras refrigeradas<br>Quinzenalmente: higienização completa (com degelo) para câmaras de congelamento |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Solução clorada 200 ppm;<br>✓ Esponja dupla face. |
| 🗓 Como? | **Higienização Parcial** – sem degelo:<br>✓ Embeber um pano com água e passar sobre prateleiras em locais onde há resíduos;<br>✓ Caso haja derramamento de resíduos, embeber um pano em solução de detergente, aplicar e remover o detergente com |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 258

auxílio de outro pano embebido em água.

**Higienização completa –** com degelo:

- ✓ Desligar a alimentação, retirar os alimentos, transferindo-os para outro equipamento ou caixa isotérmica, e aguardar total degelo; caso não haja outro local isotérmico, os alimentos não devem permanecer a temperatura ambiente por mais de 30 minutos.
- ✓ Não utilizar facas e objetos pontiagudos para remover a camada de gelo do evaporador, podendo ocasionar vazamento do gás e danos ao equipamento.
- ✓ Retirar as partes móveis (divisórias e prateleiras) e lavar separadamente
- ✓ Lavar interna e externamente com esponja dupla face e solução detergente removendo todos os resíduos;
- ✓ Retirar o sabão com pano embebido em água limpa;
- ✓ Aplicar sanitizante com outro pano;
- ✓ Montar as partes móveis e religar o equipamento
- ✓ Aguardar até atingir 7ºC a temperatura para reacomodar os alimentos;
- ✓ Verificar a temperatura e funcionamento do equipamento;

**O quê?** **ESTRADOS / PALLETS /CAIXAS PLÁSTICAS**

🕘 Quando? Quinzenalmente ou Semanalmente (depende da necessidade)

☞ Com o que?

- ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.
- ✓ Solução com detergente diluído (usar preferencialmente detergente clorado) de acordo com as especificações do fabricante;
- ✓ Água sob pressão;
- ✓ Esponja dupla face e escova

🗓 Como?

- ✓ Lavar com água sob pressão e aplicar o detergente, esfregando com esponja e escova.
- ✓ Deixar agir o produto;
- ✓ No caso de sujidades encrustadas, providenciar solução de produto específico e deixar de molho;
- ✓ Enxaguar com água sob pressão.

**O quê?** **BALCÃO TÉRMICO**

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 259

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Sempre após o uso. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Esponja dupla face. |
| 🗓 Como? | ✓ Desligar a alimentação e aguardar diminuição da temperatura;<br>✓ Retirar os resíduos com uso de peneira ou escumadeira;<br>✓ Abrir o sistema de escoamento e retirar toda a água;<br>✓ Lavar interna e externamente com esponja dupla face e solução detergente – tomar cuidado com a resistência;<br>✓ Passar pano embebido em água limpa, para retirar o detergente;<br>✓ Secar com pano limpo;<br>✓ Encher de água e religar;<br>✓ Verificar funcionamento e temperatura. |

**O quê?** **MESAS E BANCADAS**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Sempre antes e após o uso. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70%;<br>✓ Água e esponja adequada;<br>✓ 1 pano descartável de limpeza; |
| 🗓 Como? | ✓ ANTES DO USO – aplicar solução clorada com auxílio de pano ou álcool 70% com borrifador e deixar secar ao natural.<br>✓ Retirar os resíduos e desprezá-los no lixo;<br>✓ Lavar com esponja e solução detergente – limpar os 06 lados da mesa (4 laterais, 1 inferior e 1 superior, além dos pés e sistemas de sustentação);<br>✓ Retirar o detergente com pano embebido em água limpa; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

- ✓ Aplicar solução clorada com auxílio de pano limpo ou álcool 70% com borrifador

**O quê?** **REFRESQUEIRAS E BEBEDOUROS**

🕘 Quando? Refresqueiras: sempre após o uso.
Bebedouros: na substituição do galão de água mineral.

☞ Com o que?
- ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.
- ✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;
- ✓ Solução clorada 200 ppm;
- ✓ Água e esponja adequada

🗓 Como?
- ✓ Desligar o equipamento e retirar as partes móveis (tampas e sistemas de torneiras) e lavar separadamente;
- ✓ Lavar internamente e externamente com esponja e solução detergente removendo todos os resíduos;
- ✓ Aplicar solução clorada, deixando agir por 15 minutos e escorrer pelas torneiras;
- ✓ Enxaguar com água limpa e deixar escorrer pelas saídas (torneiras);
- ✓ Montar as partes móveis e religar o equipamento.

**GARRAFAS TÉRMICAS**

**O quê?**

🕘 Quando? Sempre após o uso.

☞ Com o que?
- ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.
- ✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;
- ✓ Água;
- ✓ Esponja dupla face.

🗓 Como?
- ✓ GARRAFAS TÉRMICAS: lavar interna e externamente com esponja e detergente neutro.
- ✓ Encher as garrafas com solução clorada a 200 ppm e deixar agir por 15 minutos, inclusive nas tampas, ou enxaguar com

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 261

água quente.

**O quê?** **DESCASCADOR, RALADORES**

| | |
|---|---|
| Quando? | Sempre após o uso. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70% ou solução alcoólica aprovada;<br>✓ Água;<br>✓ Esponja dupla face. |
| Como? | ✓ Desligar a alimentação<br>✓ Retirar as partes móveis e lavar separadamente; atenção para as facas, discos, cabeçotes e socador;<br>✓ Atenção para o sistema de facas do amaciador que deverá ser limpo com escova de cerdas resistentes e flexíveis;<br>✓ Limpar a parte fixa com pano embebido em solução detergente, removendo todo o resíduo;<br>✓ Retirar o detergente com água ou pano descartável limpo;<br>✓ Borrifar sanitizante ou deixar em imersão por 10 minutos em água fervente e deixar secar espontaneamente;<br>✓ Montar as partes móveis;<br>✓ Manter o equipamento coberto até a próxima utilização. |

**O quê?** **SUPERFÍCIES DE CORTE**

| | |
|---|---|
| Quando? | Sempre após o uso. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes e luva de malha de aço.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70% ou solução |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 262

alcoólica aprovada;
- ✓ Água;
- ✓ Escova com cerdas fixas e resistentes;
- ✓ Esponja dupla face.

🗓 Como?
- ✓ Raspar a tábua com faca usando luva de malha de aço;
- ✓ Lavar a tábua com solução de detergente e esponja dupla face;
- ✓ Enxaguar em água corrente;
- ✓ Completar a limpeza com a escova, para limpar possíveis reentrâncias;
- ✓ Deixar em imersão em solução sanitizante por 15 minutos e deixar secar naturalmente;
- ✓ Sempre que necessário, manter em remolho em solução clorada 200 ppm por no máximo 1 hora.
- ✓ Guardar cobertas com saco plástico transparente, separadamente por área.
- ✓ IMPORTANTE: necessário realizar identificação das tábuas (exemplo: 1 furo = salada, 2 furos = carne crua, etc)

**O quê?** **UTENSÍLIOS DE PREPARO (Panelas, tampas, assadeiras, cubas, facas, escumadeiras, conchas, etc)**

🕘 Quando? Sempre após o uso.

☞ Com o que?
- ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapante e avental PVC.
- ✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;
- ✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70% ou solução alcoólica aprovada;
- ✓ Água;
- ✓ Escova com cerdas fixas e resistentes;
- ✓ Esponja dupla face;
- ✓ Esponja de fibra sintética para áreas mais difíceis.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

| | |
|---|---|
| Como? | • Remover a sujeira ou restos superficiais, dispensando no lixo;<br>• Pré-enxaguar em água corrente.<br>• Colocar a peça em uma das duas cubas da pia, cheia com solução de detergente e água morna, empregando uma escova ou esponja de esfregar para remover a sujeira e a gordura. Se necessário, manter em remolho por até 1 hora. A água deve ser trocada assim que esfriar ou ficar suja.<br>• Enxaguar com água corrente para eliminar resíduos de detergente.<br>• Escorrer e secar naturalmente.<br>• Deixar os utensílios secando de boca para baixo e armazená-los em local seco e limpo da mesma forma.<br>• FACAS: borrifar com álcool a 70% ou solução clorada a 200 ppm deixando agir por 15 minutos e enxaguar. |
| **O quê?** | **UTENSÍLIOS DE SERVIÇO (bandejas, pratos, tallheres, etc)** |
| Quando? | Sempre após o uso. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução com detergente próprio para máquina automática diluído pelo dosador automático (de acordo com as especificações do fabricante);<br>✓ Auxiliador de secagem, diluído pelo dosador automático da máquina (de acordo com as especificações do fabricante);<br>✓ Água limpa corrente;<br>✓ Esponja dupla face. |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

Como?

- ✓ Desprezar o resíduo no lixo;
- ✓ Efetuar a pré-lavagem com ação mecânica e solução detergente;
- ✓ Acomodar os utensílios nos racks da máquina;
- ✓ Inserir o rack na máquina e aguardar o ciclo completo;
- ✓ Deixar secar espontaneamente;
- ✓ Guardar em local limpo e seco.

**HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS**

**Tirar os resíduos**

↓

**Colocar os utensílios de molho com água e detergente**

↓

**Colocar detergente e secante no dosador automático**

↓

**Colocar a gaveta com os utensílios a serem lavados, sobre o apoio da gaveta.**

↓

**Posicione a gaveta no centro da lavadora e feche a cobertura da lavadora, acione a tecla opera e o ciclo uniciará automaticamente, o sinalizador luminoso verde piscará indicando que a lavadora está executando a lavagem.**

↓

**Quando o sinalizador parar de piscar, abra a lavadora, retire a gaveta lavada, ao retirar as louças, aguardar 1 min. Para secagem.**

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

# 13. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

O Controle Integrado de Pragas é um trabalho abrangente e pode ser definido como um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir que as pragas ambientais possam gerar problemas significativos.

Medidas Preventivas: compreende Boas Práticas e trabalhos de monitoramento, educação e treinamento, com o objetivo de evitar infestações.

Medidas Corretivas: compreende a implementação de barreiras físicas e armadilhas, e utilização de Controle Químico com a frequência adequada, orientado por empresa capacitada para prestação deste serviço.

Devem ser implantados procedimentos de boas práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores:

- ✓ Evitar acúmulo de resíduos, ou material em desuso nas áreas externas, ou qualquer condição que sirva de atrativo ou abrigo para pragas;
- ✓ Manter lixeiras sempre fechadas;
- ✓ Impedir o acesso de pragas nas áreas internas através de barreiras físicas (telas, sistema de fechamento de portas, proteção inferiores e laterais nas portas, proteção nos ralos)
- ✓ Higienização adequada das áreas e utensílios de processo.

A aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, podendo apenas serem utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde e por empresa especializada, devendo ser acompanhado por um profissional do Restaurante. O restaurante deve possuir arquivadas cópias das fichas técnicas dos produtos (com nº do registro no MS), Alvará de licença da empresa prestadora de serviços.

Durante o processo de desinsetização com uso de desinfestastes químicos com métodos de pulverização, fog, ou outros atentar-se para a proteção de alimentos e equipamentos durante o tratamento. Após o mesmo proceder a retirada de insetos mortos (principalmente baratas) para que seja minimizada a possibilidade de reinfestação já que o produto não atua nas bandejas de papelão (estojo de ovos), e realizar a higienização do local de acordo com instruções da empresa prestadora de serviços.

O ideal é a adoção do Controle Integrado de Pragas, através de medidas preventivas e corretivas, visando a aplicação mínima e controlada de praguicidas, sob orientação técnica adequada, com periodicidade de acordo com o diagnóstico de cada local, avaliado pela empresa especializada.

Recomendação: a frequência deverá ser adequada ao tipo de infestação existente no local e no momento que esta infestação estiver controlada, adotar medidas de manutenção com aplicações de produtos à base de gel e iscas pelo menos um vez por mês ou de acordo com a indicação da empresa prestadora de serviços.

OBS.: Sempre após os tratamentos deverá ser encaminhado pela empresa prestadora de

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 266

serviços um Certificado de Execução do Tratamento, assinado por um Responsável Técnico habilitado, contendo as informações de qual produto utilizado, diluição, áreas tratadas, tipo de infestação e sempre que possível um relatório técnico indicando medidas de controle.

Para se obter um Controle Integrado de Pragas eficiente torna-se necessário a execução de fases de atuação diferenciadas e ordenadas:

- ✓ **Inspeções:**
  Procedimentos que avaliam cada área onde ocorrem problemas em busca de dados sobre a real situação onde serão avaliados: tipo e grau de infestações, problemas causados, tipos de ambientes, uso que é dado a esses ambientes, extensão física da área, etc. A partir da inspeção é realizado o Relatório Técnico.
- ✓ **Caracterização das ocorrências:**
  É necessário obter conhecimento das características das pragas. Quando são identificados os focos existentes nas áreas, deve-se obter uma série de informações a respeito da biologia e hábitos destas.

- ✓ **Ações específicas:**
  Depois de identificadas as pragas infestantes e os fatos que cercam a ocorrência, pode-se fazer uma série de recomendações, não apenas medidas imediatas de controle como também a implantação das medidas preventivas para impedir a penetração, instalação e a proliferação de pragas. Deve-se manter acima de tudo a limpeza, higiene, asseio e organização, além da utilização das barreiras físicas. O treinamento do pessoal também é de grande importância.
- ✓ **Tratamento:**
  O tratamento deve incluir a destinação de lixos, remoção de entulhos, uso de armadilhas, etc., envolvendo também o emprego correto e adequado de praguicidas que devem ser devidamente registrados nos órgãos de controle apropriados para cada caso – Controle Químico.
- ✓ **Monitoramento e desenvolvimento:**
  É a avaliação dos resultados. Monitoramento das populações infestantes, medidas preventivas e corretivas. Deve-se chamar o técnico responsável no caso de casos atípicos. O uso de armadilha é um recurso necessário. Não é permitido o uso de armadilhas com iscas nas áreas de produção de alimentos.
  Através de técnicas de registros pode-se formar a documentação e dar prosseguimento aos trabalhos. Planilhas específicas devem ser adotadas, gerando histórico e estatísticas. Com o correto monitoramento pose-se avaliar a eficiência, eficácia e efetividade do Controle Integrado de Pragas.

## 14. CONTROLE DE ÁGUA

A água para consumo deve ser comprovadamente potável (entendendo-se por água potável aquela cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade – Portaria n° 2.914/2011 do MS, e não ofereçam riscos à saúde), ser límpida, transparente, insípida e inodora. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada independente das rotinas de

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 267

manipulação dos alimentos.

É obrigatório a existência de reservatório de água. O reservatório deve estar isento de rachaduras e sempre tampado, devendo ser limpo e desinfetado nas seguintes situações:

- Quando for instalado
- A cada 6 meses
- Quando apresentar alteração na coloração, odor ou sabor
- Quando análises apresentarem resultados fora dos padrões estabelecidos por legislação
- Na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (animais, sujeira, enchentes, rachaduras, infiltrações, etc.)

Deve ser fornecido pela empresa executora do serviço de higienização do (s) reservatório (s) um Certificado de execução, assinado pelo Responsável Técnico Habilitado, constando o nome do produto sanificante, diluição utilizada e o procedimento descrito, juntamente com a ficha técnica do produto sanificante.

Após limpeza e desinfecção da caixa d'água deve ser realizada análise microbiológica.
As águas de poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista risco de contaminação (fossa, lixo, pocilga) e quando submetidas a tratamento de desinfecção, com cloro residual conforme estabelecido pela Portaria MS 518/04. A utilização de sistema alternativo de abastecimento de água deve ser comunicada à Autoridade Sanitária.
Como a responsabilidade pelo tratamento da água e higienização do (s) reservatório (s) é da CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS, a Gerente da Unidade deve solicitar semestralmente cópia da análise completa da potabilidade da água de acordo com a Portaria MS n° 2.914/2011
O **gelo** para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável.

# 15. TRATATIVA DE SUSPEITA DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAs)

## 15.1 Conceitos

As Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) podem ser divididas em:

**1. Toxinfecção Alimentar**: Quadro clínico decorrente da ingestão de quantidades aumentadas de bactérias na forma vegetativa, que liberarão toxinas no trato gastrointestinal ao esporular, porém sem colonizar, como o *Clostridium Perfringens e o Bacillus Cereus Clássico.* A gastrenterite é constituída de um período de incubação mais longo (8 a 22 horas), acometendo o trato gastrintestinal inferior, predominando diarreia, náuseas e raros vômitos, com ou sem febre.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 268

**2. Infecção intestinais**: Quadro clínico decorrente da ingestão de microrganismos patogênicos que se multiplicam no trato gastrointestinal, agredindo, colonizando ou produzindo toxinas, e caracteriza-se pela ocorrência de disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, dor de cabeça e mal-estar. É provocada por microrganismos invasivos, que após colonizarem o intestino, podem invadir outros órgãos através da circulação sanguínea. Como exemplo temos a *Salmonella* sp., *Shigella* sp., *Yersinia enterocolitica, Campylobacter jejuni*.

**3. Intoxicação alimentar (Toxinose):** Ocorre em consequência da ingestão de toxinas bacterianas pré-formadas nos alimentos, decorrente da multiplicação de bactérias toxinogências nos alimentos. O quadro clínico é causado pela ação da toxina no organismo e não pela ação do microrganismo, e caracteriza-se por um período de incubação curto (1 a 6 horas) atingindo o trato gastrintestinal superior, predominando vômitos, náuseas e raras diarreias sem a ocorrência de febre. Temos como exemplos: *Staphylococcus aureus, Bacillus cereus* emético e *Clostridium botulinum*.

**4. Intoxicação química:** Quadro clínico decorrente da ingestão de substâncias químicas nos alimentos, como agrotóxicos, pesticidas, raticidas, metais pesados, micotoxinas, toxinas de algas, aminas biogências, aminas vasopressoras alergênicas (produzidas por microorganismos psicrotróficos), etc.

## 15.2 Surto de doença transmitida por alimentos

Ocorrência de quadros clínicos gastrentéricos ou alérgicos em número superior às ocorrências endêmicas locais, consequentes à ingestão de alimentos em uma mesma comunidade ou coletividade, configurando uma origem de fonte comum.

## 15.3 Características dos principais agentes causadores de DTAs (Doenças transmitidas por alimentos):

16.3.1 Causadores de Toxinose Alimentar - com toxinas produzidas no alimento

| **Microrganismo** | *Características* |
|---|---|
| ➢ *Staphylococcus aureus* | **Fonte:** nariz, região orofaríngea e mãos dos manipuladores de alimentos.<br>**Período de incubação:** 1 a 6 horas<br>**Sintomas**: vômitos, cólicas, mal-estar, dores nos músculos, raras diarreias, sem febre.<br>Este quadro é decorrente da permanência dos |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 269

alimentos por várias horas em condições adequadas para a proliferação destes microrganismos.

| | |
|---|---|
| ➢ *Bacillus cereus emético* | **Fonte:** solo, água, vegetais, grãos e farinhas.<br>**Período de incubação:** 1 a 6 horas.<br>**Sintomas:** vômitos, cólicas, mal-estar, raras diarreias, sem febre.<br>É consequência de alimentos cozidos, armazenados em condições inadequadas de temperatura, por várias horas. |
| ➢ *Clostridium botulinum* | **Fonte:** solo, água, vegetais e pescados.<br>**Período de incubação:** 8 a 36 horas.<br>**Sintomas:** sinais neurológicos como visão dupla; dificuldade de falar, deglutir e respirar; mucosa da boca ressecada; insuficiência respiratória e morte.<br>É consequência de alimentos cozidos mantidos em anaerobiose e deixados por várias horas em temperatura inadequada de armazenamento, como: embutidos não refrigerados, enlatados mal processados e conservas caseiras de vegetais e pescados. |

15.3.2 Causadores de Toxinfecção Alimentar:

| **Microrganismo** | *Características* |
|---|---|
| ➢ *Bacillus cereus* clássico | **Fonte:** solo, água, vegetais, grãos, e farinhas.<br>**Período de incubação:** 8 a 16 horas.<br>**Sintomas:** diarreia, cólicas, raros vômitos, sem febre.<br>É consequência de alimentos cozidos, armazenados em condições inadequadas de temperatura, por várias horas. |
| ➢ *Clostridium perfringens* | **Fonte:** solo, água, carnes e vegetais.<br>**Período de incubação:** 8 a 16 horas.<br>**Sintomas:** diarreia, cólicas, raros vômitos, sem febre.<br>É consequência de alimentos cozidos ou refogados, que mantêm condições de anaerobiose, armazenados por várias horas em condições inadequadas de temperatura. |

15.3.3 Causadores de Infecção Alimentar, invasiva ou não. Agressão ao epitélio intestinal ou produção de toxina no organismo:

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 270

| | |
|---|---|
| ➢ *Escherichia Coli* (coliformes fecais) | **Fonte:** fezes do homem ou de animais de sangue quente. **Período de incubação:** 8 a 16 horas. **Sintomas:** diarreia, cólicas, raros vômitos, sem febre. É consequência de vários alimentos contaminados através do ambiente ou da manipulação, mal cozidos, deixados por várias horas em condições inadequadas de temperatura. |
| ➢ *Salmonella sp* | **Fonte:** matérias-primas contaminadas, como: carnes, aves, frutos do mar, gema de ovo e hortaliças plantadas em locais adubados com fezes; e também de manipuladores portadores intestinais. **Período de incubação:** 12 a 72 horas. **Sintomas:** diarreia, cólica, febre e vômito. É consequência de alimentos mal cozidos, deixados em temperatura inadequada por várias horas. |
| ➢ *Salmonella typhi* | **Fonte:** Intestino do homem e mãos contaminadas, água contaminada por esgoto humano, hortaliças contaminadas com adubo fecal humano. **Período de incubação:** 7 a 28 dias. **Sintomas:** disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, vômito, mal estar, calafrios, hipotensão, septicemia, choque endotóxico e morte. É consequência de manipuladores com as mãos contaminadas tocando alimentos prontos para consumo, água de poço ou rede contaminada com esgoto, contágio. |
| ➢ *Shigella sp.* | **Fonte:** Intestino do homem e mãos contaminadas, água contaminada por esgoto humano, hortaliças contaminadas com adubo fecal humano. **Período de incubação:** 12 a 72 horas. **Sintomas:** disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, vômito, mal estar. Pode causar sinais neurológicos devido produção de toxina neurotóxica. É consequência manipuladores com as mãos contaminadas tocando alimentos prontos para consumo, água de poço ou rede contaminada com esgoto, contágio |

## 15.4 Procedimento para suspeita de toxinfecção alimentar na unidade.

| | |
|---|---|
| **1. Contatar imediatamente o interlocutor** | ✓ A Nutricionista da Unidade deverá tranquilizar o interlocutor, mostrando que todas ações no sentido de se restabelecer |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 271

| | |
|---|---|
| | a normalidade serão tomadas; bem como a apuração das causas e implantação de ações corretivas;<br>✓ A Nutricionista da Unidade deverá verificar a necessidade de substituição do cardápio do dia, para preparações mais leves, bem como evitar servir novamente o mesmo cardápio suspeito na semana seguinte. |
| **2. Comunicar imediatamente o RESPONSÁVEL** | ✓ O Gerente Operacional apoiará a tomada de ações. |
| **3. Disponibilização das amostras.** | ✓ A Nutricionista da Unidade verificará se todas as amostras do turno suspeito estão disponíveis e identificadas.<br>✓ Caso a Vigilância Sanitária tenha sido acionada, as amostras devem ficar disponíveis para que a fiscalização recolha amostras para análise no laboratório oficial.<br>✓ As amostras não direcionadas ao laboratório oficial devem ser encaminhadas ao laboratório particular para análises que possam auxiliar no rastreamento de causas. |
| **4. Levantamento Epidemiológico** | ✓ Entrevistar, separadamente, cada usuário que apresentou a sintomatologia, utilizando o Formulário de Levantamento Epidemiológico, *Anexo 7.* Buscar o maior número de informações possíveis, incluindo sintomas, alimentos consumidos, horários, etc.; tomando o cuidado de não induzir a resposta do mesmo.<br>✓ Orientar sobre a ingestão de líquidos e realização de refeições leves.<br>✓ Através do levantamento, serão obtidas as seguintes informações:<br>✓ Determinação do número de refeições servidas e o número de ocorrências clínicas, para obtenção da porcentagem de ocorrência;<br>✓ Cálculo do período de incubação médio; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 272

| | |
|---|---|
| | ✓ Cálculo da frequência dos sintomas para avaliação do quadro clínico;<br>✓ Relação do período de incubação / quadro clínico para o provável diagnóstico;<br>✓ Avaliação do índice de ataque para determinação do alimento suspeito. |
| **5. Elaborar o fluxograma de preparo dos alimentos suspeitos.** | Levantar as seguintes informações:<br>• Horário e dia de recebimento dos gêneros;<br>• Temperatura de recebimento, validade, condições do alimento;<br>• Temperatura e tempo de armazenamento até o momento e dia do preparo<br>• Detalhes sobre pré-preparo e preparo<br>• Temperatura de acondicionamento até o momento da distribuição<br>• Temperatura do alimento na distribuição<br>• Realização da degustação antes da liberação para a distribuição |
| **6. Buscar informações complementares** | Verificar se:<br>• As técnicas utilizadas para o preparo do alimento suspeito procederam de acordo com as normas de boas práticas de fabricação;<br>• Condições de saúde e atitudes dos manipuladores estão adequadas;<br>• Todos os registros da qualidade (controles de temperatura de produto adquirido, distribuição, equipamentos, controle de dosagem de cloro, etc.) estão devidamente preenchidos;<br>• Os fornecedores dos gêneros protéicos foram previamente avaliados. |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 273

| | |
|---|---|
| **7. Finalizar conclusão e traçar planos de ações corretivas** | • Após o levantamento de todos estes dados e de posse dos laudos com os resultados microbiológicos, será possível detectar o agente etiológico.<br>• Deve-se elaborar um plano de ações corretivas para eliminar as causas apuradas no decorrer do processo. |

## 16. MANEJO DE RESÍDUOS

Resíduos são todos e quaisquer materiais, provenientes do Buffet, produzidos ou gerados no local e que devem ser descartados. Podem ser orgânicos (constituídos de matéria-prima ou alimentos) ou material reciclável como papéis, papelão, plásticos, metal, vidro, etc.

a) *Acondicionamento:*
***Consiste no ato de embalar corretamente os resíduos. Portanto os resíduos devem ser colocados em sacos plásticos próprios e resistentes para essa finalidade acondicionados dentro de recipientes com tampa, impermeáveis, constituídos de material de fácil higiene. Na impossibilidade dos recipientes possuírem pedal, as tampas deverão ficar entreabertas para evitar o contato direto das mãos com as mesmas.***

b) *Transporte interno:*
***Consiste no transporte dos resíduos dos pontos de geração até o local destinado ao armazenamento temporário (área externa) para a coleta externa.***
***O transporte interno deve ser realizado em horários diferentes da entrada de matéria prima e de preferência por local separado.***
***Os sacos de lixo devem estar fechados durante o transporte.***
***Os recipientes para transporte, assim como os de acondicionamento devem ser higienizados diariamente.***

c) *Armazenamento temporário:*
***Consiste no armazenamento dos resíduos já acondicionados, se necessário, em locais adequados onde aguardam a coleta para destinação final. Devem ser em local de fácil acesso, visando agilizar a coleta.***
***Essa área deverá ser isenta de insetos, roedores ou outros animais, deve ser exclusiva para o armazenamento de resíduos e deve ser higienizada diariamente.***

d) *Coleta:*
***A coleta e transporte externo consistem na remoção dos resíduos do armazenamento temporário até o sistema de tratamento ou disposição final. Esta atividade é de responsabilidade de empresa contratada pelo cliente ou***

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 274

***departamento municipal de limpeza urbana.***

e) *Higienização:*
***Tanto as higienizações das lixeiras, assim como da área de armazenamento temporário, devem seguir o procedimento descrito abaixo:***
***-Lavagem com água e sabão ou detergente com auxílio de esponja ou escova, vassouras e rodos exclusivos.***
***-Enxágue***
***-Desinfecção química: aplicar um desinfetante.***

f) *Monitoramento*

***Monitorar a Higienização dos Recipientes e áreas de armazenamento temporários, por observação visual.***
***Frequência: Diariamente***
***- O profissional designado, deve verificar todo o processo, avaliando o acondicionamento interno, transporte, área de armazenamento e higienização, através de inspeção visual, diariamente.***

g) *Ação corretiva*

| *Não Conformidade* | *Ação Corretiva* |
|---|---|
| *Acondicionamento: Recipientes p/ resíduos s/ tampas ou em estado de conservação ruim* | *Efetuar a Manutenção e reparo ou troca dos recipientes.* |
| *Transporte interno: sendo feito junto com recebimento de Gêneros Alimentícios, em recipientes abertos ou que apresentem vazamento* | *Orientar os profissionais responsáveis* |
| *Armazenamento temporário: Área inadequada, não higienizada, desorganização* | *Orientar os profissionais responsáveis* |
| *Coleta: atrasada, falta, parcial, rompimento dos recipientes* | *Comunicar a empresa contratada para melhoria durante a coleta.* |
| *Higienização: Não realização ou realização de forma incorreta* | *Refazer o procedimento de Higienização e orientação aos profissionais responsáveis.* |

h) *Verificação*
O responsável deve fazer a verificação da Higienização da área. Freqüência: Conforme necessidade (preferencialmente a cada dois dias).
O responsável deve verificar, diariamente, se o acondicionamento, transporte interno e armazenamento estão adequados.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 275

# 17. DOCUMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS

O programa de boas práticas da empresa é descrito em um documento denominado Manual de Boas Práticas.

De acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, o Manual de Boas Práticas é o "documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado".

Em adição ao Manual de Boas Práticas, a empresa elaborou também os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que são os documentos que especificam as ações para atendimento a requisitos específicos.

De acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a empresa estabeleceu POP para os seguintes requisitos:

- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;
- Higiene do Reservatório de água;
- Higiene e Saúde dos Manipuladores;

**A empresa elaborou também os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que são os documentos que especificam as ações para atendimento a requisitos de procedimentos e processos internos.**

- Atribuições e responsabilidade de equipe;

Todos os documentos do programa de boas práticas são elaborados com base nas observações realizadas *in loco*, e descrevem fielmente as condições de manutenção da qualidade e segurança na manipulação e preparo de alimentos no estabelecimento.
A linguagem utilizada é de fácil compreensão e entendimento por todos os funcionários envolvidos direta ou indiretamente com a manipulação de alimentos.

A empresa assegura que o conteúdo dos documentos não compromete o cumprimento da legislação vigente, das exigências dos órgãos de fiscalização e do programa de boas práticas.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 276

## 18. RESPONSABILIDADE TÉCNICA DA SUPERVISÃO

A Administração da empresa designou a Nutricionista da Unidade que, independentemente de outras funções, tenham autoridade e responsabilidade estabelecida para:

- Assumir a Responsabilidade Técnica das atividades de manipulação de alimentos desenvolvidas no Estabelecimento;
- Executar as boas práticas de forma que seja assegurada a qualidade e segurança dos produtos elaborados e o atendimento aos requisitos regulamentares;
- Orientar o pessoal em todos os requisitos do programa de boas práticas;
- Manter e melhorar continuamente o programa de boas práticas;
- Assegurar que as boas práticas sejam estabelecidas e mantidas em conformidade com a legislação vigente e as exigências dos órgãos de fiscalização;
- Responder aos fiscais sanitários a respeito de todas as matérias componentes do programa de boas práticas;
- Quando for detectada qualquer não-conformidade envolvendo as boas práticas, que possibilite a contaminação dos alimentos, deve-se tomar uma ação de imediato, prevenindo riscos físicos, químicos e biológicos.

Os manipuladores de alimentos devem ser comprovadamente submetidos a treinamento trimestral de:

- Contaminantes alimentares;
- Boas práticas;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Manipulação higiênica dos alimentos.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 277

# ANEXOS DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

*Anexo 1 -* "Controle de Entrada de Matéria Prima"

*Anexo 2 -* "Controle de Temperatura no Recebimento de Matéria Prima"

*Anexo 3 – "*Controle de Temperatura dos Equipamentos"

*Anexo 4 – "*Controle de Temperatura de Cocção"
Anexo 5 – "Planilha de Controle de limpeza das Caixas Hot Box"
Anexo 6 - "Planilha de controle de temperatura de pratos quentes e frios (Saída e Chegada)
Anexo 7 – "Planilha de controle de limpeza diária, e semanal periódica de manutenção dos veículos da alimentação transportada.

*Anexo 8– Controle de ASO'S*
*Anexo 9 – "*Formulário de Levantamento Epidemiológico"

*Anexo 10 –* "Planta Baixa Predial"

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 14:38:37-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.06.01 14:56:43 -04'00'

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

**ANEXO 1** **REGISTRO DE RECEBIMENTO DA MÁTERIA PRIMA**

**Revisão 03**
**Data: 05/01/2026**

**Unidade:** **Mês:**

**Pagina: 01/01**

| Data da entrega | FORNECEDOR | PRODUTO | C/NC | Data de fabricação | Validade | Lote | Data de consumo | AÇÃO CORRETIVA | AVALIADOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# Controle de Temperatura Equipamentos Quentes e Frios.

**GELOPAR:** Até 10 ◦ C

**FREEZERS DE 1 E 4:** Até 5◦ C

**BALCÃO QUENTE:** 80 A 90°C

**GELADEIRA 1 E 2:** 5 A 10º C

UNIDADE: Central

MÊS:

Turno:

| DIA | FREEZER (nº 1) | FREEZER (nº 2) | FREEZER (nº 3) | FREEZER (nº 4) | GELADEIRA (n° 1) | GELOPAR (n°1) | GELOPAR (n°2) | GELOPAR (n°3) | | | | HORÁRIO MEDIÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | | | | | | | | | | | | |
| 02 | | | | | | | | | | | | |
| 03 | | | | | | | | | | | | |
| 04 | | | | | | | | | | | | |
| 05 | | | | | | | | | | | | |
| 06 | | | | | | | | | | | | |
| 07 | | | | | | | | | | | | |
| 08 | | | | | | | | | | | | |
| 09 | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | |

**OBS:** No caso de temperatura fora da faixa recomendada, o realizar a medição da temperatura na hora seguinte e regitrar a ação corretiva

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:12:39-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 16:58:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

| Nome |
| --- |
| |
| |
|

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# ANEXO 4 - MONITORAMENTO DE COCÇÕES E REAQUECIMENTOS

**Unidade:** **Mês:**

**Revisão 03**
**Data: 05/01/2026**



| DATA | PRODUTO | CONDIÇÃO | TEMPERATURA | HORA | RESPONSÁVEL |
|---|---|---|---|---|---|
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:13:18-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 16:58:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 10:02:10 -04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# PLANILHA DE CONTROLE DE LIMPEZA DAS CAIXAS HOTBOX

Responsável:

UNIDADE: Central

MÊS/ANO:

Turno:

| DIA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | HORÁRIO LIMPEZA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | | | | | | | | | | | | |
| 02 | | | | | | | | | | | | |
| 03 | | | | | | | | | | | | |
| 04 | | | | | | | | | | | | |
| 05 | | | | | | | | | | | | |
| 06 | | | | | | | | | | | | |
| 07 | | | | | | | | | | | | |
| 08 | | | | | | | | | | | | |
| 09 | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | |

**OBS:** No caso de temperatura fora da faixa recomendada, o realizar a medição da temperatura na hora seguinte e registrar a ação corretiva

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:14:44-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

Documento assinado digitalmente
gov.br
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 16:58:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 10:01:35-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| Responsável |
| --- |
| |
| |
|

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - PRATOS QUENTES- CHEGADA ( ) SAÍDA ( )

UNIDADE: MÊS: RESPONSAVÉL:

Revisão: 03

AÇÃO CORRETIVA: Todos os alimentos devem ser mantidos a temp.minima de 60°C. alimentos que não mantem a temperatura deve permacer na distribuição por no máximo 30 minutos

Pagina: 01/01

| | | ARROZ | FEIJÃO | CARNE 1 | | CARNE 2 | | GUARNIÇÃO 1 | | GUARNIÇÃO 2 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIA | HORA | Temperatura (°C) | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) |
| | | Abertura | Abertura | produto | Abertura | produto | Abertura | produto | Abertura | Produto | Abertura | | Abertura | produto | Abertura |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:15:08-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COST
Data: 01/06/2026 16:58:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 10:00:47-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - PRATOS QUENTES- SAÍDA

UNIDADE: MÊS: RESPONSAVÉL:

Revisão: 03
Ano:2026
Pagina: 01/01

AÇÃO CORRETIVA: Todos os alimentos devem ser mantidos a temp.minima de 60°C. alimentos que não mantem a temperatura deve permacer na distribuição por no máximo 30 minutos

| DIA | HORA | Temperatura (°C) | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Abertura | Abertura | produto | Abertura | produto | Abertura | produto | Abertura | Produto | Abertura | | Abertura | produto | Abertura |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:15:35-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 16:58:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 10:00:25-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

# CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - PRATOS FRIOS

TURNO: 1 | MÊS: | RESPONSAVÉL:

| DIA | SALADA COZIDA | | T/°C | SALADA CRUA | T/°C | T/°C | T/°C | FRUTAS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | HORA | Nome do produto | Temp. (°C) Abertura | Nome do produto | Temp.(°C) Abertura | Tempe. (°C) Abertura | Temp. (°C) Abertura | Nome do produto |
| 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 | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:16:19-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:57:03-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:16:20-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Anexo Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais (2160... 0025.014487 / pg. 288

| |
|---|
| POP 05 |
| Revisão: 03 |
| Data: |
| Pagina: 01/01 |
| T/°C |
| Temperatura (°C) |
| Abertura |
| |
| |
|

## ANEXO 4 - CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - PRATOS FRIOS-SAÍDA

CONTEMPORÂNEO FESTAS & EVENTOS

UNIDADE: TURNO: MÊS: RESPONSAVÉL:

Revisão: 03
Ano:2026
Pagina: 01/01

AÇÃO CORRETIVA: Todos os alimentos devem ser mantidos a temperatura de até 10°C, por 4 horas ou entre 10 e 21°C, por até 2 horas ou até 25 ºC por 30 minutos.

| DIA | HORA | | T/°C | | T/°C | | T/°C | | T/°C | | T/°C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Nome do produto | Temperatura (°0) Abertura | Nome do produto | Temperatura (°C) Abertura | Nome do produto | Temperatura (°C) Abertura | Nome do produto | Temperatura (°C) Abertura | Nome do produto | Temperatura (°C) Abertura |
| 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 | | | | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:16:45-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:03:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:56:23-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| CONTEMPORÂNEO FESTAS & EVENTOS | Controle de Manutenção periódica veicular | POP 05<br>Ano: 2026<br>Revisão:03<br><br>Pagina: 01/01 |
|---|---|---|

Unidade: Central Gerente de Unidade:

| PLACA DO VEÍCULO | Serviço | RESPONSÁVEL | JAN | FEV | MAR | ABR | MAI | JUN | JUL | AGO | SET | OUT | NOV | DEZ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:17:35-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Anexo Manual de Práticas e Procedimentos Operacion (2166224)

Documento assinado digitalmente
gov.br
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:03:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:55:56-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# REGISTRO DIÁRIO DE LIMPEZA DO VEÍCULO DA TRANSPORTADA

**Unidade:** **Mês:**

**Revisão 03 Ano:2026**

**Pagina: 01/01**

| Data | HORA | PLACA VEÍCULO | CONFORME | NÃO-CONFORME | DESCRIÇÃO DA AÇÃO CORRETIVA | AVALIADOR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

* C/NC - CONFORME/NÃO CONORME

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:18:44-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

74

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COST
Data: 01/06/2026 17:03:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:55:11-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

5

| CONTEMPORÂNEO FESTAS & EVENTOS | Controle dos ASO’s | Data: 05/01/2026<br>Revisão: 03<br>Pagina: 01/01 |
|---|---|---|

Unidade:
Gerente de Unidade:
Data de Atualização:

**Exames Periódicos Autorizados:** Hemograma, VDLR, Coprocultura e Parasitológico de Fezes. (Periodicidade Anual).

| NOME DO COLABORADOR | CARGO | NÚMERO DE REGISTRO | DATA DE ADMISSÃO | EXAMES PERIÓDICOS REALIZADOS | PRÓXIMA DATA PARA REALIZAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

**Formulário:**

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:19:34-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:03:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:54:33-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# ANEXO 7 - FORMULÁRIO DE LEVANTAMENTO EPIDEMIOLÓGICO

**UNIDADE:**

**RESPONSÁVEL:**

**DATA DO PREENCHIMENTO:**

**DATA DA OCORRÊNCIA:**

**Nº de Refeições Servidas:**

**Nº de Ocorrências:**

| N | NOME | Setor | * | Horário Refeição hora/min | | Horário início sintomas hora/min | | Alimentos Consumidos | | | | | | | | | | | | | | SINTOMAS | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | Cólica | Diarréia | Náuseas | Febre | Vômito | Gases | Calafrio | Dor cabeça | | Incubação |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| total entrevistas | | | | Indivíduos que ingeriram: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Indivíduos que **NÃO** ingeriram: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | % ingeriram: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | Freqüência de sintomas | | | | | | | | | |

**LEGENDA:**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1-PRATO PRINCIPAL | 4- SALADA CO | 7-SOBREMESA | 10-ARROZ | 13-FAROFA | 16-AGUA |
| 2-PRATO PRINCIPAL | 5-SUCO | 8-SOPA | 11-FEIJÃO | 14-GOURMET | |
| 3- SALADA CRUA | 6-SUCO | 9-CANJA | 12-MACARRÃO | 15-LANCHE | |

OBS:

* = sintomas surgem após 24 horas.

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:20:16-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:03:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:53:12-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| CONTEMPORÂNEO FESTAS & EVENTOS | CHECK LIST DE AUDITORIA DAS BOAS PRÁTICAS | Revisão: 03 |
|---|---|---|

| DATA | | HORA DE INÍCIO | | HORA DE TÉRMINO | | Nº R.A : |
|---|---|---|---|---|---|---|
| UNIDADE: | | AUDITOR:(a) | | AUDITADO (a) | | |

| ITENS DE INSPEÇÃO | | | | | | OBSERVAÇÕES |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1.0** | **EDIFICAÇÃO/INSTALAÇÕES E HIGIENIZAÇÃO:** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
| 1.1 | Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. | | | | | |
| **2.0** | **PISO:** | | | | | |
| 2.1 | Higienizado, sem presença de resíduos de alimentos ou empoçamento de água. | | | | | |
| 2.2 | Sistema de drenagem ( canaletas ou ralos ) sem acúmulo de resíduos ou alimentos. | | | | | |
| **3.0** | **TETO ( ALVENARIA ) OU FORROS ( PVC, GESSO, PLACA DE ISOPOR OU OUTRO MATERIAL ):** | | | | | |
| 3.1 | Quando for teto é de fácil limpeza e encontra-se sem presença de teias de aranha ou outra sujidade de fácil retirada. | | | | | |
| 3.2 | Sendo de PVC ou outro material impermeável encontra-se limpo sem excesso ou mancha de gordura derivado de processo. | | | | | |
| **4.0** | **PAREDES E DIVISORAS IMPERMEÁVEL:** | | | | | |
| 4.1 | Quando for azuleijada, impermeável, mantem-se higienizado. | | | | | |
| 4.2 | Não sendo de material impermeável, mantem-se limpo. | | | | | |
| **5.0** | **PORTAS:** | | | | | |
| 5.1 | Mantem-se higienizadas adequadamente. | | | | | |
| **6.0** | **JANELAS, BASCULANTES E OUTRAS ABERTURAS:** | | | | | |
| 6.1 | Quando não possuem telas milimétricas, mantem-se fechadas e limpas. | | | | | |
| 6.2 | As telas milimétricas mantem-se limpas, sem acúmulo de sujeiras. | | | | | |
| **7.0** | **ESCADAS E ELEVADORES DE SERVIÇO E ESTRUTURAS AUXILIARES:** | | | | | |
| 7.1 | Mantem-se limpo. | | | | | |
| **8.0** | **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS P/ MANIPULADORES:** | | | | | |
| 8.1 | Quando **são** de uso exclusivo dos manipuladores, mantem-se em bom estado de limpeza e organizado sem roupas espalhadas. | | | | | |
| 8.2 | Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel. | | | | | |
| 8.3 | Coletores de lixo sem acúmulo de papel. | | | | | |
| **9.0** | **ILUMINAÇÃO:** | | | | | |
| 9.1 | Quando artificial está adequada à atividade desenvolvida, sem ocasionar ofuscamento no ambiente. | | | | | |
| 9.2 | As luminárias que possuem proteção contra quebras na área de produção, estão limpas e sem acúmulos de insetos que possam cair nos alimentos. | | | | | |

| 10.0 | LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO | C | NC | NA | NO | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 10.1 | Na falta de um lavatório específico na área de manipulação, a equipe recebe orientação para que seja efetuado em uma determinada pia do processo para correta higienização das mãos, e este é dotado de sabonete líquido inodoro anti-séptico e papel toalha. | | | | | |
| 10.3 | Existência de cartazes orientativos sobre correta higienização das mãos. | | | | | |
| **11.0** | **SISTEMA DE EXAUSTÃO/SUCÇÃO:** | | | | | |
| 11.1 | Sistema de exaustão e/ou insuflamento quando dotados de filtros adequados, mantem-se limpos, sem acúmulo de gordura ou sujeiras. | | | | | |
| 11.2 | Quando o ducto (tubulação) fica **TOTALMENTE** na posição vertical, há não evidência de gotejamento sobre os alimentos que estão sendo preparados. | | | | | |
| 11.3 | As panelas que mantem-se embaixo do ducto mantem-se tampadas para prevenir gotejamento direto no alimento. | | | | | |
| **12.0** | **PRODUTOS QUÍMICOS DE HIGIENIZAÇÃO:** | | | | | |
| 12.1 | A unidade é dotada de produtos de limpeza regularizados pelo ministério da saúde. | | | | | |
| 12.2 | Disponibilidade de cada produto químico de higienização necessários à realização da operação. | | | | | |
| 12.3 | Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante ou conforme as instruções do POP. | | | | | |
| 12.4 | Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas, vassouras etc.) necessários à realização da operação e em bom estado de conservação. | | | | | |
| 12.5 | A estocagem de produtos químicos, são feitos separados dos gêneros alimentícios em DML ou outro local apropriado. | | | | | |
| 12.6 | Os borrifadores com produtos químicos diluidos encontram-se identificados. | | | | | |
| **13.0** | **HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS:** | | | | | |
| 13.1 | **REFRESQUEIRA** - Encontra-se higienizadas e com as torneiras livre de resíduos. | | | | | |
| 13.2 | **CAFETEIRA** - É feito a limpeza e desinfecção das cafeteiras industriais ou domésticas e todos seus compartimentos, sem deixar resíduos após término do serviço, as torneiras encontram-se limpas sem acúmulo de resíduos. | | | | | |
| 13.3 | Ao efetuar limpeza e desinfecção dos balcões térmicos após término do serviço, toma-se o cuidado de desligar o equipamento e não manuseando ou forçando a resistência. | | | | | |
| 13.4 | A limpeza dos equipamentos após o uso como fogão e aparador de resíduo/forno e chapeira esta | | | | | |
| 13.5 | Armário de pão estão adequadamente limpos. Qual o nome da panificadora ? | | | | | |
| 13.6 | A limpeza da coifa na parte externa e interna está adequada. | | | | | |
| 13.7 | A limpeza da câmara fria, freezers, geladeiras e gelopar na parte externa e interna está adequada. | | | | | |
| 13.9 | Operação e limpeza da máquina de lavar louça está adequado. | | | | | |
| 13.10 | A limpeza e desinfecção do cortador de legumes, liquidificadores industriais ou domésticos, ralador de legumes, descascador estão adequados. | | | | | |
| 13.12 | Quando o ambiente possui ventiladores, estes mantem-se limpos. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 13.13 | Todos os equipamentos estão funcionando adequadamente sem necessidade de manutenção elétrica ou mecânica. | | | | | |

| **14.0** | **HIGIENIZAÇÃO DE MÓVEIS:** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 14.1 | É feito limpeza e a desinfecção das bancadas após término do serviço e matem-se organizadas. | | | | | |
| 14.2 | A Limpeza e desinfecção das mesas e cadeiras do refeitório estão adequadas e organizadas. | | | | | |
| 14.3 | Os objetos de decoração de mesas, encontram-se limpos e sem poeira. | | | | | |
| 14.4 | Limpeza e desinfecção das vitrines (aparador de saliva) e balcões de apoio estão adequados. | | | | | |
| **15.0** | **HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS/PANELAS/FORMAS/TACHOS/CUBAS:** | | | | | |
| 15.1 | Os utensílios utilizados diretamente em contato com o alimento, não são de material contaminante ( madeira, ferro, outros ), resistentes à corrosão e de fácil higienização. | | | | | |
| 15.2 | Os utensílios utilizados estão em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada. | | | | | |
| 15.3 | Aparência, higienização e conservação das formas/panelas/tampas/tachos/frigideiras/caldeirão está adequada. | | | | | |
| 15.4 | A Higienização dos açucareiros, saleiros, farinheiras, porta paliteiros, bicos de molheiros, porta temperos esta adequada. | | | | | |
| 15.5 | A higienização das bandejas de serviço esta adequada, sem odor desagradável, sendo colocadas para escorrer na vertical (em pé ) e depois secas no formato de cruz deitadas, intercaladas. | | | | | |
| 15.7 | Os coadores de café são embalados e armazenados adequadamente sob refrigeração. | | | | | |
| 15.8 | A limpeza e desinfecção dos jogos de mesa estão adequados. | | | | | |
| 15.9 | A limpeza, desinfecção e secagem dos talheres e pratos durante o serviço estão adequadas. | | | | | |
| 15.10 | São armazenados em recipiente fechado ou apropriado, de forma organizado e protegidos contra a contaminação. E encontra-se limpo. | | | | | |
| 15.11 | Colaborador que executa atividade de higienização, recebeu treinamento ou orientação do supervisor ou do fornecedor P.Q. Escolha um colaborador responsável pela higienização dos equipamentos e peça para ele demonstrar o processo de higienização de algum equipamento escolhido por você, para comprovação de que realmente a atividade vem sendo feito corretamente, caso ele não saiba demonstrar corretamente, apontar não-conformidade e comunicar o supervisor para treinar o funcionário. | | | | | |
| **16.0** | **MANIPULADORES: ( VESTUÁRIO E HIGIENE PESSOAL )** | | | | | |
| 16.1 | Supervisor (a) ou Responsável pela UAN encontra-se devidamente fardado ou com jaleco que contenha a identificação da FG. | | | | | |
| 16.2 | Manipuladores utilizam o uniforme de trabalho completo, limpo, em adequado estado de conservação e adequado à atividade de produção. | | | | | |
| 16.4 | Os calçados seja para dentro da cozinha ou no atendimento são adequados e limpos. | | | | | |
| 16.5 | Manipuladores tem boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas sem esmalte, curtas e sem fungos. | | | | | |
| 16.6 | Manipuladores sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.) | | | | | |
| 16.7 | Manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **17.0** | **MANIPULADORES: ( HÁBITOS HIGIÊNICOS )** | | | | | |
| 17.1 | Os colaboradores cumprem as recomendações de não se alimentar, mascar chicletes, palitos, etc., ànas áreas de trabalho ou praticam outros atos que possam vir a contaminar os alimentos (espirrar, cuspir, tossir, fumar, manipular dinheiro). | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **17.0** | **CONTINUAÇÃO: MANIPULADORES ( HÁBITOS HIGIÊNICOS )** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
| 17.3 | Os manipuladores cumprem as recomendações de higienizar as mãos antes de entrar nas áreas de produção, principalmente depois do uso dos sanitários. | | | | | |
| 17.4 | Os colaboradores não usam perfumes que possam transmitir odor aos alimentos | | | | | |
| 18.0 | **MANIPULADORES: ( ESTADO DE SAÚDE )** | | | | | |
| 18.1 | Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações na pele; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares. Caso presente, este é afastado do processo de manipulação até sua recuperação. | | | | | |
| 18.3 | Na falta da total recuperação da saúde do manipulador no seu retorno, este é destinado a outra atividade que não tenha contato direto com utensílios ou manipulação de alimentos. | | | | | |
| **19.0** | **E.P.I ( EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL )** | | | | | |
| 19.1 | Evidência de utilização de Equipamento de Proteção Individual de acordo com cada atividade (luvas, avental, botas). | | | | | |
| **20.0** | **PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES:** | | | | | |
| 20.1 | Os manipuladores já passaram por programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, não estrapolando o período de seis meses. | | | | | |
| **21.0** | **TRANSPORTE E RECEBIMENTO DE MERCADORIAS (FORNECEDORES DE ESTIVAS E PANIFICAÇÃO).** | | | | | |
| 21.1 | Quando da presença de veículo, este mantem-se limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. **Qual o nome do fornecedor evidênciado ?** | | | | | |
| 21.2 | Transporte mantém a integridade do produto na entrega sem perdas. | | | | | |
| 21.3 | Veículo não transporta outras cargas que ocasione contaminação ao alimento ou produto. | | | | | |
| 21.4 | Entregador ou prestador de serviço, apresenta-se uniformizado ou identificado, ao entrar na cozinha, usa boné ou toca e em boas condições de higiene pessoal. | | | | | |
| 21.5 | Quando chega mercadoria é conferida pelo estoquista ou responsável ? a quantidade de materiais recebida, confere com a nota. | | | | | |
| 21.6 | Os lanches prontos e/ou pré prontos possuem data de fabricação e validade. | | | | | |
| 21.7 | Os recipientes de armazenamento para pães ou salgados encontram-se limpos e adequados. | | | | | |
| 21.8 | Os lanches prontos ou de pré-cozimento são entregue adequadamente embalados. | | | | | |
| | | | | | | |
| **22.0** | **TRANSPORTE DE PROTEÍNAS/HORTIFRUTI/DESCATÁVEIS/REFEIÇÕES.** | | | | | |
| 22.1 | Transporte mantém a integridade sem afetar a qualidade do produto na entrega. | | | | | |
| 22.2 | Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer outra evidência como fezes, ninhos e outros. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 22.3 | Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. | | | | | |
| 22.4 | Os entregadores apresentam-se uniformizado, com touca ou boné e em boas condições de higiene. | | | | | |
| 22.5 | É feito a conferência pelo responsável e a quantidade confere com a nota. | | | | | |
| 22.6 | As embalagens estão intactas sem que comprometa a qualidade e a segurança dos alimentos. | | | | | |

| 23.0 | **ÁREA DE ARMAZENAMENTO OU LOCAL MAIS APROPRIADO ( ESTOQUE )** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 23.1 | Armazenamento feito em local adequado, sobre prateleiras ou paletes ou sobre outro sistema adequado. Mantem-se limpo, organizado e bem conservados. | | | | | |
| 23.2 | Quando as prateleiras **NÃO** são fixadas na parede, mantem-se afastadas no mínimo (10 cm) de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. | | | | | |
| 23.3 | Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o sistema PVPS. | | | | | |
| 23.4 | Os produtos estão com validade no prazo e embalagens intactas. | | | | | |
| 23.5 | Quando são fracionados, possui identificação com a data de abertura.(ex: Extrato de tomate ) | | | | | |
| 23.6 | Rede de frios (queijo, presunto, mortadela etc... ) são armazenados e organizados separadamente por compartimento das proteínas, mesmo que só tenha um freezer p/ os dois, prevenindo assim, de contaminações cruzadas. | | | | | |
| 23.7 | Estoque sem presença de armazenamento de matéria prima em caixas de papelão, formas de ovos ou madeira, salvo p/ os descartáveis que não tiverem prateleiras o suficiente p/armazenar. | | | | | |
| 23.8 | As caixas vazadas de hortifruti estão adequadamente limpas. | | | | | |
| 23.9 | Estoque sem excesso de mercadorias e compatível com a percapta da unidade. | | | | | |
| 23.10 | A estocagem dos perecíveis esta adequada. | | | | | |
| **24.0** | **ÁREA DE PREPARAÇÃO DO HORTIFRUTI ( COZINHA ).** | | | | | |
| 24.1 | Antes do preparo é feito a seleção adequada, de forma a separar os materiais batidos e de baixa qualidade que comprometa a segurança alimentar. | | | | | |
| 24.3 | É feito limpeza e lavagem do hortifruti em água potável e consequentemente a desinfecção com produtos a base de cloro e depois enxágue na água potável. | | | | | |
| 24.4 | A diluição do cloro de **66 g** (medidor cheio ) p/ volume de **10 ℓ** vem sendo feito corretamente, e a imersão e o tempo de contato por no mínimo 10 minutos e lavagem de até 3 vezes vem sendo cumprido. | | | | | |
| 24.5 | Quando na falta de área específica, existe a preocupação em produzir separadamente, prevenindo uma contaminação cruzada. | | | | | |
| 24.6 | Existe a preocupação de recolher todas as aparas derivado do hortifruti, agindo preventivamente de entupimentos nos sifões e tubulações. | | | | | |
| 24.7 | Tábua de corte esta sendo feito a desinfecção com solução clorada por no mínimo 15 minutos. | | | | | |
| **25.0** | **MONITORAMENTO E CONTROLE DE AMOSTRA DE ALIMENTOS PRONTOS.** | | | | | |
| 25.1 | Quando a unidade possui termômetro, o mesmo encontra-se em boas condições de uso e funcionamento. O registro de temperatura dos alimentos encontra-se em dias | | | | | |
| 25.3 | Amostragem de alimentos prontos vem sendo feito e estar em dias. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 25.4 | Quando coletada esta sendo empregada a técnica adequada e cumprida em todas as etapas de higienização dos utensílios e do manipulador. | | | | | |
| 25.5 | Armazenados em depósitos adequados de forma a evitar contaminação. | | | | | |
| 25.6 | Quantidade adequada das amostras (mínimo de 100 g) ou uma colher serviço cheia. | | | | | |
| 25.7 | Amostras identificadas por turno, data, responsável e tipo de alimento. | | | | | |
| 25.8 | Descarte das amostras em tempo adequado.( 72 horas ) | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 26.0 | **ÁREA DE COCÇÃO DE ALIMENTOS ( COZINHA )** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
| 26.1 | O cárdapio planejado e a forma correta de preparação vem sendo sendo cumprido. | | | | | |
| 26.2 | Descongelamento de proteínas vem sendo feito dentro da embalagem, sem extrapolar o tempo de exposição (30 min.) que cause risco a segurança do alimento. | | | | | |
| 26.3 | Os alimentos antes de ir p/ balcão de distribuição, encontra-se bem assado ou cozido no centro geométrico. | | | | | |
| 26.4 | Utilização do óleo de fritura p/ turno seguinte atende as características físico-químicas. | | | | | |
| 26.5 | Quando o óleo perde todas as características físico-químicas e organolépticas de qualidade, é feita a sua troca total das fritadeiras. | | | | | |
| 26.6 | Temperatura do óleo de fritura durante o processo é < 180 °C. | | | | | |
| 27.0 | **ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO E CONSUMAÇÃO ( REFEITÓRIO )** | | | | | |
| 27.1 | O balcão quente quando abastecido com água, mantém a temperatura da água entre 70°C a 80°C antes ou durante o serviço, garantindo a temperatura dos alimentos entre 60 °C a 70°C,**qual a temperatura da água?** | | | | | |
| 27.2 | A temperatura dos alimentos distribuidos estão adequados. Qual a temperatura dos alimentos ? | | | | | |
| 27.3 | As cubas/tampas ou recipientes aonde os alimentos prontos são distribuidos, estão adequadamente limpos, integros, sem manchas pelas bordas. | | | | | |
| 27.4 | Os alimentos que necessitam ficar sobre aquecimento ou em refrigeração, são distribuidos corretamente nos balcões quente e frio, quando a unidade possui os dois balcões. | | | | | |
| 27.5 | Os alimentos apresentam organização e boa aparência nos balcões. | | | | | |
| 27.6 | Os Alimentos apresentam bom sabor e paladar, sem excesso de codimentos. | | | | | |
| 27.7 | Toma-se o cuidado de não servir frutas descascadas como: Fatias de abacaxi, cubos de melância etc... ou salada diretamente na bandeja de serviço. | | | | | |
| 27.8 | Os utensílios de porcionamento, encontram-se limpos e distribuidos em cada cuba ou bandeja. | | | | | |
| 27.10 | As cumbucas de sopa que vão a disposição dos comensais chegam limpas e secas. | | | | | |
| 27.11 | Disposição de utensílios aos comensais ( paliteiro, porta-papel, saleiro). | | | | | |
| 27.12 | Demanda adequada de mesas e assentos ao serviço. | | | | | |
| 27.13 | Formação e tamanho das filas proporcional ao horário e ao quantitativo de serviço. | | | | | |
| 27.15 | Copeira cordial no atendimento ao cliente, postura adequada e maquiagem leve . | | | | | |
| 27.16 | Os alimentos distribuidos nos balcões estão identificados com as placas. | | | | | |
| 27.17 | Tempo adequado de permanência do alimento na distribuição. | | | | | |
| 27.18 | A reposição de alimentos no balcão é feito por cubas higienizadas, sendo feita com agilidade, sem ocasionar aumento da fila. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 27.19 | As bebidas de origem natural e artificial estão sendo diluídas de acordo com orientação do fabricante e apresentam-se gelados e de bom sabor, sem excesso ou falta de açúcar. | | | | | |
| 27.20 | Quando o contrato é porcionado, existe alguém no atendimento efetuando a atividade. | | | | | |
| 27.20 | Evidenciado uso de luvas descartáveis durante porcionamento e/ou manipulação de alimentos prontos para consumo. | | | | | |
| **28.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: VETORES E PRAGAS URBANAS:** | | | | | |
| 28.1 | Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. | | | | | |
| 28.2 | Adoção de medidas preventivas evitando acúmulo de entulho, objetos em desuso, caixas de papelão ou madeira, resto de alimento pelo chão e acúmulo de lixo com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas. | | | | | |

| **28.0** | **CONTINUAÇÃO: CONTROLE AMBIENTAL VETORES E PRAGAS URBANAS:** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 28.3 | Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada, e este está em dias. | | | | | |
| **29.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: ABASTECIMENTO DE ÁGUA:** | | | | | |
| 29.1 | Quando possui reservatório ou caixa d'água exclusiva p/ cozinha é feita a higienização semestralmente. | | | | | |
| 29.2 | Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, ( trimestralmente ), assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada. | | | | | |
| 29.3 | O laudo de análise encontra-se dentro do prazo de validade. | | | | | |
| **30.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: MANEJO DE RESÍDUOS:** | | | | | |
| 30.1 | Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação. | | | | | |
| 30.2 | Coletores de lixo encontram-se em bom estado e com tampas, mantem-se higienizados ? | | | | | |
| 30.3 | Quando a empresa possui sistema de ISO 14001 implantado, os coletores são identificados por classe de resíduos e o lixo é separado corretamente. | | | | | |
| 30.4 | Existência de deposito adequado para acondiciomento e estocagem dos resíduos, e mantem-se higienizado após retirada do lixo orgânico. | | | | | |
| **31.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: CAIXA DE GORDURA:** | | | | | |
| 31.2 | A empresa efetua manutenção no mínimo trimestralmente nas caixas de gordura ou conforme a necessidade do volume da produção. | | | | | |
| **32.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: ÓLEO SATURADO DE COZINHA/GORDURA DO PROCESSO** | | | | | |
| 32.1 | E feito o armazenamento do óleo saturado de cozinha em bombonas. | | | | | |
| 32.2 | As bombonas encontram-se limpas e bem fechadas, evitando transbordamento da mesma. | | | | | |
| 32.3 | A gordura gerada do processo dos alimentos pode ser armazenado na bombona do óleo saturado, desde que não coloquem resto de alimento dentro! Se ocorrer apontar **NC.** | | | | | |
| **33.0** | **DOCUMENTAÇÃO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP)** | | | | | |
| 33.2 | O Manual encontra-se na unidade. | | | | | |
| 33.3 | Quando a UAN possui controle de resto injesto ou pesagem do orgânico vem sendo feito registro e estar em dias. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 33.4 | O formulário de registro de higienização que **NÃO** são de rotina diária estão sendo preenchidos corretamente. | | | | | |
| **34.0** | **DOCUMENTAÇÃO: PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO (POP)** | | | | | |
| 34.1 | Quando implantados os POP'S descritos estao sendo cumpridos. | | | | | |
| 34.2 | O supervisor ou responsável tem domínio da descrição dos processos do MBP. | | | | | |
| **35.0** | **PESQUISA DE SATISFAÇÃO: (PAINEL ELETRÔNICO/MESA )** | | | | | |
| 35.1 | Quando a unidade possui painel eletrônico de pesquisa de satisfação, este mantém se funcionando adequadamente. | | | | | |
| 35.2 | O painel está ligado e zerado antes do ínicio do serviço ( refeição ). | | | | | |
| 35.3 | É evidenciado o registro dos dados na planilha de pesquisa ISC de todas as refeições fornecidas e estar em dias. | | | | | |

| **36.0** | **RESULTADO FINAL** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **TOTAL DE CONFORMIDADES:** | | | | | |
| | **TOTAL DE NÃO-CONFORMIDADES:** | | | | | |
| | **TOTAL DE ITENS NÃO APLICÁVEIS:** | | | | | |
| | **TOTAL DE ITENS NÃO OBSERVADOS:** | | | | | |
| | **PERCENTUAL ATINGIDO** | | | | | |
| | **OBS: ( C ) CONFORMIDADE COM O REQUESITO ( NC ) NÃO CONFORMIDADE ( NA ) NÃO APLICÁVEL ( NO ) NÃO OBSERVADO** | | | | | |
| **37.0** | **RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO** | | | | | |
| | **Nome/assinatura do auditor - Data: _____/_____/_____ Hora da entrega do RAISA:** | | | | | |
| | | | | | | |
| **38.0** | **AUDITADO:** | | | | | |
| | **Nome/assinatura do auditado- Data: _____/_____/_____ Hora do recebimento:** | | | | | |
| | | | | | | |
| **39.0** | **CERTIDÃO DE RECUSA EM ASSINAR** | | | | | |
| | **O responsável recusou-se em assinar. Foi deixado a 1º do RAISA em poder ( ) à disposição ( ) do mesmo, diante de testemunhas.** | | | | | |
| | **Nome Data: _____/_____/_____ Hora:** | | | | | |
| | | | | | | |
| **40.0** | **INFORMAÇÕES EXTRAS** | | | | | |
| | **RESPONSÁVEL DA UNIDADE:** | | | | **TELEFONE DA UNIDADE:** | |
| | **Nº DE REFEIÇÕES POR SERVIÇO:** | | | | **QUANTIDADE DE TURNOS:** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Nº DE FUNCIONÁRIOS NO QUADRO:** | | **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:** |
| | **NOME DO INTERLOCUTOR:** | | **E-MAIL:** **FONE:** |
| | | | |
| **41.0** | **OBSERVAÇÕES GERAIS:** | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

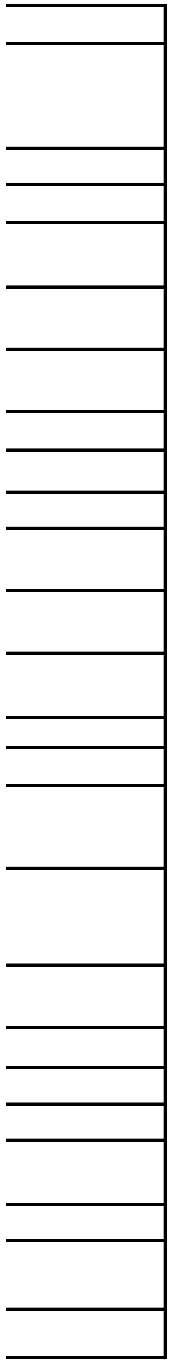
Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:20:51-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

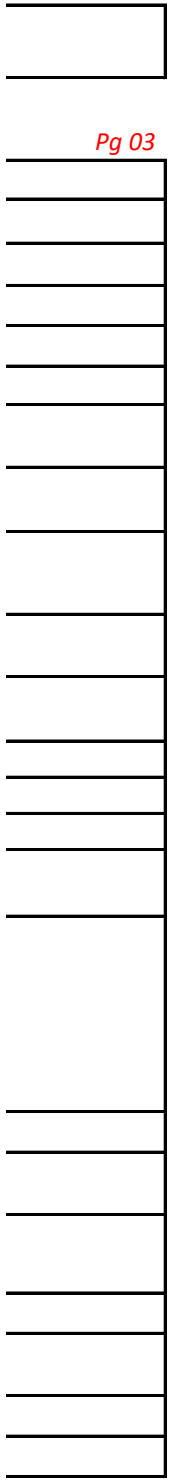
gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:05:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

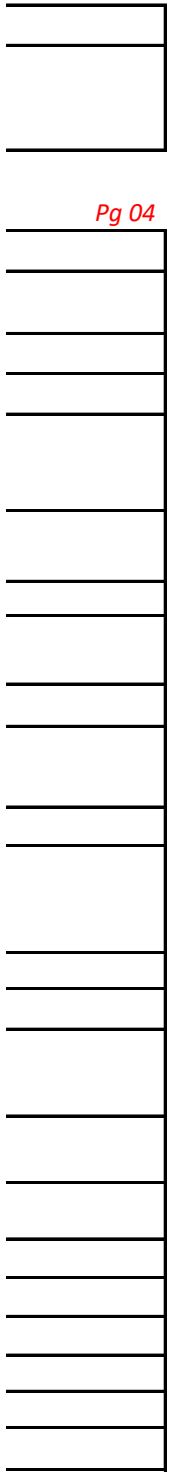
PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

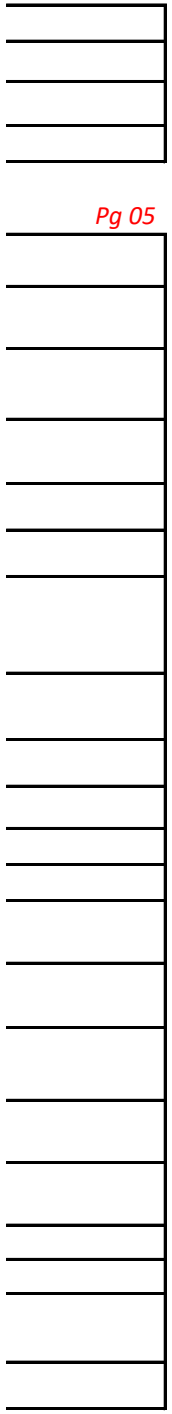
Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:52:31-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

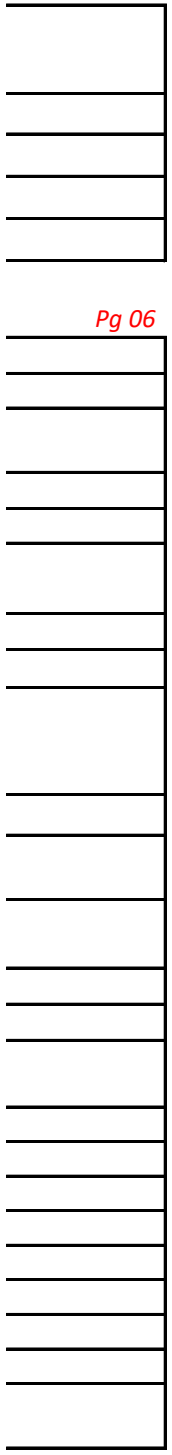
| Data: |
| --- |
| 5/1/26 |

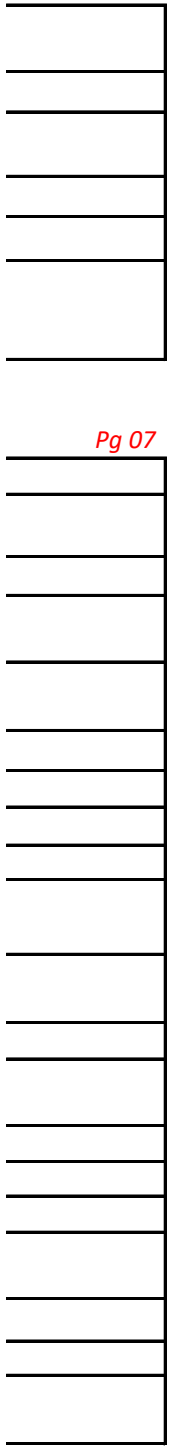


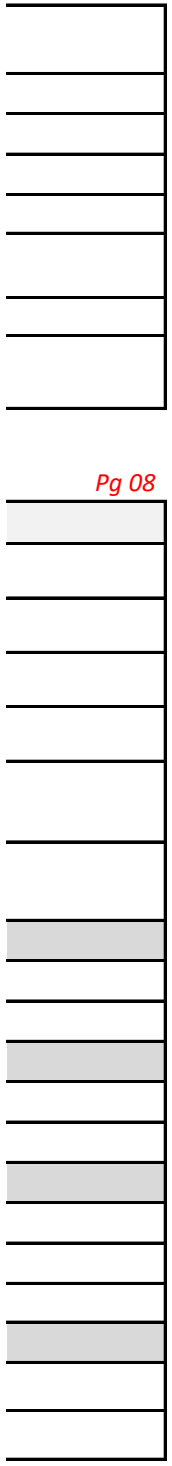

Pg 03

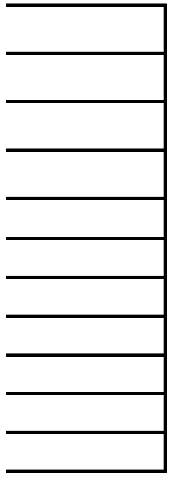

Pg 04


Pg 05


Pg 06




Pg 08



| | | |
|---|---|---|
| | **CONTROLE DE LIMPEZA DA CAIXA D'ÁGUA** | **Revisão:003**<br>**Data:05/01/26**<br>**Referência:009** |

| Limpeza | Data | Responsável |
|---|---|---|
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |

| | | |
|---|---|---|
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Responsável Técnico: Tatianny Lorena Q. R. da Costa | Unidade: Central \POP: 009 | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:37:39-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 20:49:12-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:51:08-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| | CONTROLE HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS | | | Revisão: 003<br>Data:05/01/26<br>Referência:003 |
|---|---|---|---|---|
| Local/equipamento/ móvel/ utensílio | Periodicidade conforme o POP 003 | Data programada | Data realizada | Assinatura responsável |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Responsável Técnico: Tatianny Lorena Q. R. da Costa | | | Unidade: Central \POP: 003 | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:37:09-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 20:49:12-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:50:42-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| | CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS, | | | **Revisão: 003**<br>**Data:05/01/26**<br>**Referência:007** |
|---|---|---|---|---|
| Serviço: Visita técnica, desinsetização,desratização, reforço. | Periodicidade | Data programada | Data realizada | Assinatura responsável |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Responsável Técnico: Tatianny Lorena Q. R. da Costa | | | Unidade: Central \POP: 007 | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:36:45-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br

Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 20:49:12-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:50:19 -04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 318

# Procedimento Operacional Padronizado

# POP




CONTEMPORÂNI
FESTAS & EVENTOS

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PJ A1, OU=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:49:14-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado de forma digital por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Dados: 2026.06.01 20:36:08 -04'00'

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 21:29:21-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: LAVAGEM DAS MÃOS — POP 001

**OBJETIVO:**

- Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos;

- Evitar e prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos, ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.

**MATERIAIS NECESSÁRIOS:**

Pia com fluxo de água; sabonete líquido e papel toalha.

**FREQUÊNCIA:**

Ao chegar e sair do trabalho; antes de preparar os alimentos; após usar o banheiro; ao manuserar com lixos; mexer em restos alimentares ou

vez que mudar de atividade.

### INSTRUÇÕES PARA LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE




## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES — POP 002

**OBJETIVO:**

Utilização de equipamentos

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

# POP 003

## OBJETIVO:

Definir critérios de higienização de equi pamentos, móveis e utensílios nas cozinhas dos estabelecimentos de ensino da rede pública do estado do Paraná.

## APLICAÇÃO:

Fornos, fogões, bancadas, geladeiras, freezers, panelas, potes, colheres, garfos, facas, peneiras, utensílios em geral, edificações e instalações elétricas.

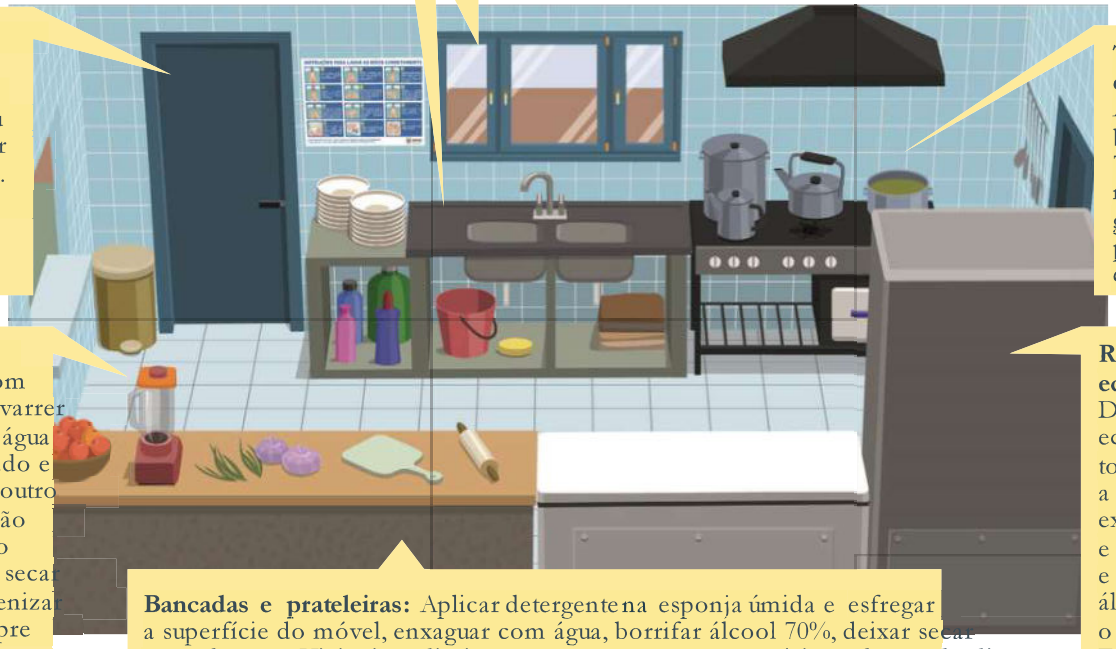
## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Esponja, detergente, água, álcool 70%, solução clorada e pano limpo.

**Pias, cubas, tanques e torneiras:** Utilizar água, detergente e esponja. Esfregar atentamente ralos, cantos e junção da cuba com a bancada. Enxaguar com água limpa. Higienizar diariamente.

**Janelas, vidros e telas:** Utilizar esponja ou escova com água e detergente, enxaguar com água limpa, deixar secar naturalmente. Higienizar janelas e vidros semanalmente; e telas, quinzenalmente.

**Paredes e portas:** Utilizar água e sabão, enxaguar com água limpa ou pano úmido, deixar secar naturalmente. Frequência: portas semanalmente e maçanetas diariamente.



**Talheres, panelas e potes:** Após lavagem borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente e guardar em local protegido de insetos e poeira.

**Piso:** Remover os resíduos da área com pano úmido, "não varrer a seco", lavar com água e produto apropriado e enxaguar. Realizar outro enxágue com solução clorada removendo com rodo e deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário.

**Bancadas e prateleiras:** Aplicar detergente na esponja úmida e esfregar a superfície do móvel, enxaguar com água, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

**Refrigeradores e equipamentos:** Desligar o equipamento da tomada, higienizar a parte interna e externa com água e sabão, enxaguar e borrifar com álcool 70%. Religar o equipamento. Frequência: semanal.

**SOLUÇÃO CLORADA**

10 ml (1 colherde sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.




**ÁLCOOL 70 %:** Comprar pronto ou preparar na proporção de: 250 ml de água para 750 ml de álcool 92,8 INPN.

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 321

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS

**POP 004**

## OBJETIVO:

Definir critérios de higienização de verduras, legumes e frutas.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Bacia ou caixa plástica, cronômetro, ou relógio de parede (para medir o tempo do molho), água e solução clorada.

## FREQUÊNCIA:

Sempre que houver preparações com verduras, legumes e frutas.



Selecionar os vegetais retirando as partes deterioradas (se houverem)



Lavar em água corrente.



Deixar de molho por 15 minutos em solução clorada.



Enxaguar em água corrente.



Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados.

## SOLUÇÃO CLORADA

10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária)* para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (21662224) SEI 2025.014487 / pg. 322

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS

**POP 005**

## OBJETIVO:

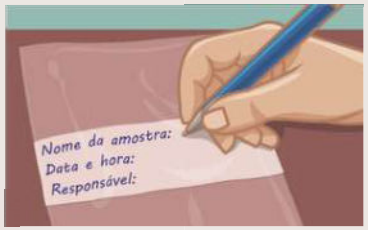
Defi nir critérios para coleta e guarda de amostras de alimentos nos estabelecimentos de ensino da rede estadual do Paraná.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Saco coletor, caneta para identifi cação das amostras e etiqueta.

## FREQUÊNCIA:

Alimento: a cada refeição preparada. ***Acondicionar sob refrigeração por 72 horas.




Identificar o saco coletor com o nome da (preparação) amostra, data, hora e o nome do responsável pela coleta.



Após a preparação do cardápio, iniciar o processo de coleta de cada alimento (aproximadamente 100 g).



Tomar o cuidado para abrir a embalagem de coleta sem tocá la internamente nem soprá-la.





Retirar o ar e fechar a embalagem.



Armazenar por 72 horas (3 dias), colocando em uma caixa apropriada ou em local separado no refrigerador.



Descarte apropriado.

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 323

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: MANEJO DE RESÍDUOS

# POP 006

## OBJETIVO:

Evitar contaminação por resíduos e atração de pragas urbanas dentro da área de manipulação de alimentos.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Recipiente acionado por pedal, cartazes instrutivos, sacos de lixo, etiquetas de identifi cação (orgânico, reciclável e não reciclável), água, esponja, detergente, álcool 70% e solução clorada.

## FREQUÊNCIA:

Diariamente.

**OBSERVAÇÕES:** Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado, isolados da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

## DESCARTE DE RESÍDUOS



Identifi car as lixeiras:
- orgânico;
- reciclável;
- não reciclável.

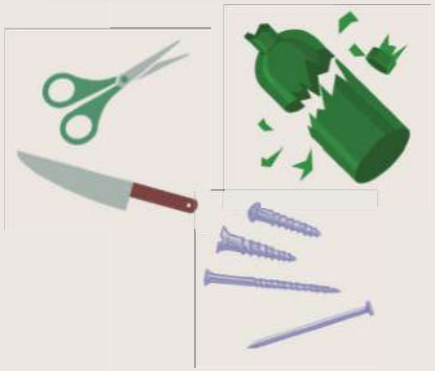
## DESCARTAR OS RESÍDUOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO:



ORGÂNICO | RECICLÁVEL | NÃO RECICLÁVEL

## MATERIAIS PERFUROCORTANTES

Objetos cortantes, quebrados e perfurantes.



Devem ser embalados corretamente para evitar acidentes.






## HIGIENIZAÇÃO DAS LIXEIRAS

1. RETIRAR A SUJIDADE GROSSA DO RECIPIENTE.




2. ENXAGUAR COM ÁGUA CORRENTE.

3. ESFREGAR COM ESPONJA E DETERGENTE ATÉ A QUE A SUPERFÍCIE ESTEJA BEM LIMPA.

4. ENXAGUAR BEM.

5. BORRIFAR SOLUÇÃO CLORADA, DEIXAR SECAR E RECOLOCAR OS SACOS DE LIXO LIMPOS.

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

# POP 007

## OBJETIVO:

Aplicar ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Telas milimetradas, portas ajustadas ao batente com molas, ralo sifonado, recipiente com tampa sem acionamento manual para acondicionar os resíduos e local apropriado para o armazenamento de resíduos.

## FREQUÊNCIA:

- Controle diário;
- Dedetização a cada 180 dias executado por empresa especializada.



Utilizar telas milimetradas removíveis nas portas e janelas da cozinha e depósito de alimentos.

## CONTROLE QUÍMICO

- Execução de dedetização por empresa especializada que emita certificado de execução;

- Realização a cada 180 dias (6 meses).



## MEDIDAS PREVENTIVAS



Ralos sifonados com dispositivo de fechamento para evitar entrada de vetores.



Recipientes de lixo sem acionamento manual para acondicionamento dos resíduos.




Local apropriado para acondicionamento do lixo.

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 325

# RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: POP 008

## OBJETIVO:

Estabelecer procedimentos a serem adotados para garantir e manter a segurança e a qualidade das matérias primas, ingredientes e embalagens utilizadas para a produção da alimentação escolar.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Guias de remessa, romaneios, caneta, câmaras frias e freezers para armazenar congelados, geladeiras, depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras, estrados e etiquetas.

## FREQUÊNCIA:

Diariamente.

## ITENS NÃO PERECÍVEIS




Verifi car as embalagens dos gêneros alimentícios não perecíveis no momento do recebimento:

- INTACTAS;
- DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE.
- FECHADAS;

## ITENS PERECÍVEIS



Verificar as embalagens dos gêneros alimentícios perecíveis no momento do recebimento, bem como a temperatura dos congelados (ver POP 1 e POP 2).

## DEVEM ESTAR

- Íntegros;
- Sem manchas;
- Ponto correto de maturação;
- Sem larvas;
- Sem umidade externa anormal;
- Sem excesso de sujidades.

## PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE PARA RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS DO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1.Verificar se a quantidade e a qualidade conferem com a descrita nas Guias de Remessa/Romaneios;

2.Gêneros alimentícios não perecíveis devem ser retirados de suas embalagens secundárias (exceto alimentos tipo pouch ou destinados ao consumo individual);

3.Gêneros alimentícios não perecíveis devem ser guardados em depósito adequado, higienizados e acondicionados em prateleiras e estrados (identificados com a data de validade);

4. Gêneros alimentícios que necessitam de refrigeração e congelamento deverão ser imediatamente retirados das embalagens secundárias e acondicionados em refrigerador/freezer;

5. Eventuais faltas ou avarias devem ser anotadas na Guia de Remessa de Alimentos.

***PRODUTO AVARIADO OU FORA DAS ESPECIFICAÇÕES NÃO DEVE SER RECEBIDO.

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

# POP 009

## OBJETIVO:

Limpeza e eventuais manutenções a cada 6 meses conforme a legislação vigente e garantir a qualidade da água.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Balde, escova de limpeza, hipocloritode sódio, luvas, pano limpo e rolha (tampão de vedação)

## FREQUÊNCIA:

A cada 6 meses




-Feche o registro geral.
- Esvazie a caixa d'água abrindo as torneiras, apertando a descarga ou abrindo o expurgo.
-Quando o volume da água estiver a 15 cm do fundo da caixa, utilizando luvas de borracha, feche o expurgo do reservatório e as torneiras e tampe a saída de água com uma rolha ou tamão.
-Comece a limpeza com a



## Procedimento



-Não utilizar nenhum tipo de sabão ou produto químico.
-Remova a água suja.
-Abra o registro de entrada para limpeza das paredes.
-Com a caixa cheia, adicione 2lt de hipoclorito

- Feche o registro de entrada de água.
-Abra as torneiras e saídas de água até esvaziar o reservatório novamente, essa água irá desinfectar toda tubulação.
-Feche as torneiras, abra a entrada de





- Lave a tampa da caixa e feche totalmente, anotando a data em que a limpeza foi realizada em planilha de registro específico.

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

# POP 0






Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 327

armazenamento dos alimentos; termômetro digital ou analógico com indicação de temperaturas negativas e acima de 190º C; planilhas para registro das temperaturas (ver FOR 001, 002, 003 e 004).

Descrever os procedimentos para o controle da temperatura dos alimentos evitando a contaminação e multiplicação de microrganismos.

Instalações adequadas para aquecimento, resfriamento, cocção, refrigeração, congelamento e

- **Passar álcool 70% em - Inserir a haste do termômetro no centro do alimento; toda a extensão da haste**
- **- Não deixar que a haste encoste nas laterais ou fundo do recipiente; do termômetro;**
- **Verificar a temperatura no mínimo em dois pontos;**
- **Esperar secar e ligar o termômetro;**
- **- Esperar estabilizar a temperatura, fazer a leitura e registrar em planilha apropriada;**
- **Esperar estabilizar a temperatura para- Alimentos submetidos a cocção e posterior resfriamento em iniciar a aferição da equipamento de refrigeração devem ter a temperatura controlada temperatura. de 60ºC para 10ºC em duas horas.**

**TODOS OS ALIMENTOS SUBMETIDOS A COCÇÃO DEVEM ULTRAPASSAR A TEMPERATURA MÍNIMA DE 74ºC**

**- Balcões quentes:**

**TEMPERATURA DE RECEBIMENTO**

- Inserir a haste ou sensor do termômetro entre duas embalagens fechadas, esperar estabilizar a temperatura e fazer a leitura e o registro em planilha apropriada:

FOR 002: temperatura dos alimentos no recebimento.



| INDICAÇÃO DE TEMPERATURA | | |
|---|---|---|
| | Recebimento | Armazenamento |
| Refrigerado | 6º C a 7º C | Abaixo de 5º C |
| Congelado | -18º C a -12ºC | -18º C a -12ºC |

- Fazer a leitura da temperatura indicada nos termômetros embutidos em refrigeradores e congeladores;

***Se o equipamento não tiver termômetro será necessário colocar o termômetro dentro e esperar uns minutos até estabilizar a temperatura, para fazer leitura.

- As portas devem estar fechadas;

- Registrar a temperatura em planilha apropriada.

A temperatura deve estar acima de 80ºC para garantir que o alimento esteja a 60ºC no momento do servimento;

- Balcões frios devem estar com temperatura inferior a 5ºC.

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (21662224) SEI 2025.014487 / pg. 328

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 329

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: MANUTENÇÃO PREVENTIVA, CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

**POP 011**

## OBJETIVO:

Descrever os procedimentos relacionados com a manutenção e calibração de equipamentos envolvidos, direta ou indiretamente na produção das refeições.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Equipamentos de conservação dos alimentos através de processamento térmico com medidor de temperatura, planilhas para o registro de temperaturas, documentos que comprovem a execução de serviços de calibração ou manutenção preventiva.

## FREQUÊNCIA:

Diariamente.

**GELADEIRA / REFRIGERADOR**



**FREEZER**



**BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO**



VERIFICAR A TEMPERATURA E OBSERVAR SE ESTÁ ADEQUADA PARA O ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS PRONTOS. ANOTAR A TEMPERATURA EM PLANILHA ESPECÍFICA (FOR 005).

SOLICITAR REPARO EM CASO DE FUNCIONAMENTO INADEQUADO DO EQUIPAMENTO.

**TEMPERATURA DE REFERÊNCIA**

| Equipamento | Temperatura |
|---|---|
| Buffet de cadeia fria | abaixo de 10C |
| Buffets de cadeia quente | acima de 80°C |
| Geladeira/ refrigerador | abaixo de 5°C |
| Freezer | entre -12°C e -18°C |

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 330

# Procedimento Operacional Padronizado

# POP




CONTEMPORÂNI
FESTAS & EVENTOS

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:48:16-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado de forma digital por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Dados: 2026.06.01 20:36:08 -04'00'

Documento assinado digitalmente
gov.br
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 21:29:21-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: LAVAGEM DAS MÃOS — POP 001

**OBJETIVO:**

- Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos;

- Evitar e prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos, ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.

**MATERIAIS NECESSÁRIOS:**

Pia com fluxo de água; sabonete líquido e papel toalha.

**FREQUÊNCIA:**

Ao chegar e sair do trabalho; antes de preparar os alimentos; após usar o banheiro; ao manuserar com lixos; mexer em restos alimentares ou

vez que mudar de atividade.

### INSTRUÇÕES PARA LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE




CONTEMPORÂNEO

## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES — POP 002

**OBJETIVO:**

Utilização de equipamentos

FUNDAÇÃO

PARANÁ GOVERNO DO ESTADO Secretaria da Educação

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

**POP 003**

## OBJETIVO:

Definir critérios de higienização de equi pamentos, móveis e utensílios nas cozinhas dos estabelecimentos de ensino da rede pública do estado do Paraná.

## APLICAÇÃO:

Fornos, fogões, bancadas, geladeiras, freezers, panelas, potes, colheres, garfos, facas, peneiras, utensílios em geral, edificações e instalações elétricas.

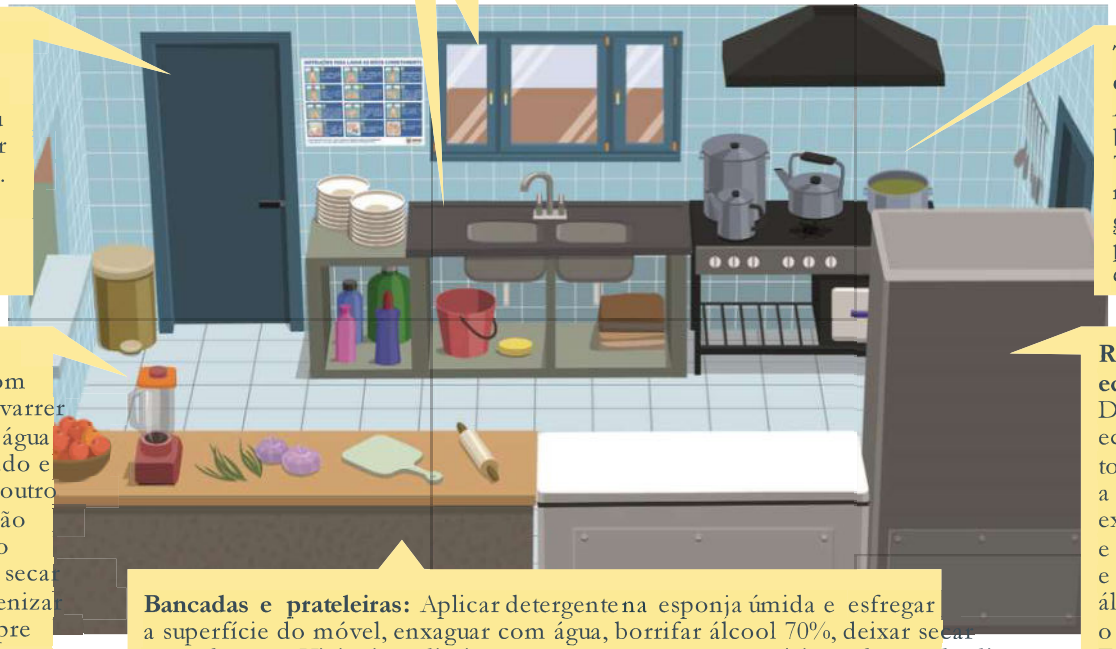
## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Esponja, detergente, água, álcool 70%, solução clorada e pano limpo.

**Pias, cubas, tanques e torneiras:** Utilizar água, detergente e esponja. Esfregar atentamente ralos, cantos e junção da cuba com a bancada. Enxaguar com água limpa. Higienizar diariamente.

**Janelas, vidros e telas:** Utilizar esponja ou escova com água e detergente, enxaguar com água limpa, deixar secar naturalmente. Higienizar janelas e vidros semanalmente; e telas, quinzenalmente.

**Paredes e portas:** Utilizar água e sabão, enxaguar com água limpa ou pano úmido, deixar secar naturalmente. Frequência: portas semanalmente e maçanetas diariamente.



**Talheres, panelas e potes:** Após lavagem borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente e guardar em local protegido de insetos e poeira.

**Piso:** Remover os resíduos da área com pano úmido, "não varrer a seco", lavar com água e produto apropriado e enxaguar. Realizar outro enxágue com solução clorada removendo com rodo e deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário.

**Bancadas e prateleiras:** Aplicar detergente na esponja úmida e esfregar a superfície do móvel, enxaguar com água, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

**Refrigeradores e equipamentos:** Desligar o equipamento da tomada, higienizar a parte interna e externa com água e sabão, enxaguar e borrifar com álcool 70%. Religar o equipamento. Frequência: semanal.

**SOLUÇÃO CLORADA**

10 ml (1 colherde sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.




**ÁLCOOL 70 %:** Comprar pronto ou preparar na proporção de: 250 ml de água para 750 ml de álcool 92,8 INPN.

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 333

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS

**POP 004**

## OBJETIVO:

Definir critérios de higienização de verduras, legumes e frutas.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Bacia ou caixa plástica, cronômetro, ou relógio de parede (para medir o tempo do molho), água e solução clorada.

## FREQUÊNCIA:

Sempre que houver preparações com verduras, legumes e frutas.



Selecionar os vegetais retirando as partes deterioradas (se houverem)



Lavar em água corrente.



Deixar de molho por 15 minutos em solução clorada.



Enxaguar em água corrente.



Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados.

## SOLUÇÃO CLORADA

10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária)* para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.



Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 334

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS

**POP 005**

## OBJETIVO:

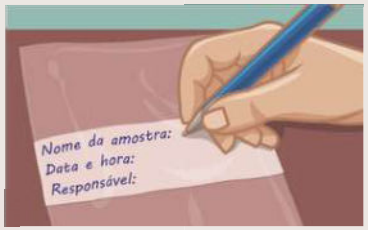
Defi nir critérios para coleta e guarda de amostras de alimentos nos estabelecimentos de ensino da rede estadual do Paraná.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Saco coletor, caneta para identifi cação das amostras e etiqueta.

## FREQUÊNCIA:

Alimento: a cada refeição preparada.
***Acondicionar sob refrigeração por 72 horas.




Identificar o saco coletor com o nome da (preparação) amostra, data, hora e o nome do responsável pela coleta.



Após a preparação do cardápio, iniciar o processo de coleta de cada alimento (aproximadamente 100 g).



Tomar o cuidado para abrir a embalagem de coleta sem tocá la internamente nem soprá-la.





Retirar o ar e fechar a embalagem.



Armazenar por 72 horas (3 dias), colocando em uma caixa apropriada ou em local separado no refrigerador.



Descarte apropriado.

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 335

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: MANEJO DE RESÍDUOS

# POP 006

## OBJETIVO:

Evitar contaminação por resíduos e atração de pragas urbanas dentro da área de manipulação de alimentos.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Recipiente acionado por pedal, cartazes instrutivos, sacos de lixo, etiquetas de identifi cação (orgânico, reciclável e não reciclável), água, esponja, detergente, álcool 70% e solução clorada.

## FREQUÊNCIA:

Diariamente.

**OBSERVAÇÕES:** Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado, isolados da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

## DESCARTE DE RESÍDUOS



Identifi car as lixeiras:
- orgânico;
- reciclável;
- não reciclável.

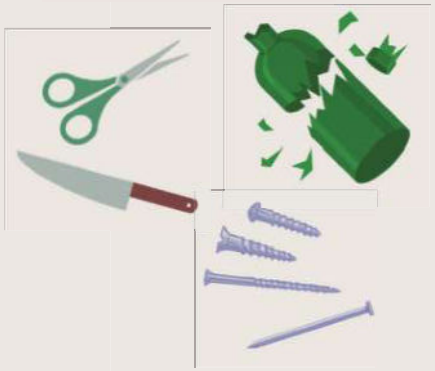
## DESCARTAR OS RESÍDUOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO:



ORGÂNICO | RECICLÁVEL | NÃO RECICLÁVEL

## MATERIAIS PERFUROCORTANTES

Objetos cortantes, quebrados e perfurantes.



Devem ser embalados corretamente para evitar acidentes.






## HIGIENIZAÇÃO DAS LIXEIRAS

1. RETIRAR A SUJIDADE GROSSA DO RECIPIENTE.




2. ENXAGUAR COM ÁGUA CORRENTE.

3. ESFREGAR COM ESPONJA E DETERGENTE ATÉ A QUE A SUPERFÍCIE ESTEJA BEM LIMPA.

4. ENXAGUAR BEM.

5. BORRIFAR SOLUÇÃO CLORADA, DEIXAR SECAR E RECOLOCAR OS SACOS DE LIXO LIMPOS.

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 336

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

# POP 007

## OBJETIVO:

Aplicar ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Telas milimetradas, portas ajustadas ao batente com molas, ralo sifonado, recipiente com tampa sem acionamento manual para acondicionar os resíduos e local apropriado para o armazenamento de resíduos.

## FREQUÊNCIA:

- Controle diário;
- Dedetização a cada 180 dias executado por empresa especializada.



Utilizar telas milimetradas removíveis nas portas e janelas da cozinha e depósito de alimentos.

## CONTROLE QUÍMICO

- Execução de dedetização por empresa especializada que emita certificado de execução;

- Realização a cada 180 dias (6 meses).



## MEDIDAS PREVENTIVAS



Ralos sifonados com dispositivo de fechamento para evitar entrada de vetores.



Recipientes de lixo sem acionamento manual para acondicionamento dos resíduos.




Local apropriado para acondicionamento do lixo.

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 337

# RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: POP 008

## OBJETIVO:

Estabelecer procedimentos a serem adotados para garantir e manter a segurança e a qualidade das matérias primas, ingredientes e embalagens utilizadas para a produção da alimentação escolar.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Guias de remessa, romaneios, caneta, câmaras frias e freezers para armazenar congelados, geladeiras, depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras, estrados e etiquetas.

## FREQUÊNCIA:

Diariamente.

## ITENS NÃO PERECÍVEIS




Verifi car as embalagens dos gêneros alimentícios não perecíveis no momento do recebimento:

- INTACTAS;
- DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE.
- FECHADAS;

## ITENS PERECÍVEIS



Verificar as embalagens dos gêneros alimentícios perecíveis no momento do recebimento, bem como a temperatura dos congelados (ver POP 1 e POP 2).

## DEVEM ESTAR

- Íntegros;
- Sem manchas;
- Ponto correto de maturação;
- Sem larvas;
- Sem umidade externa anormal;
- Sem excesso de sujidades.

## PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE PARA RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS DO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1.Verificar se a quantidade e a qualidade conferem com a descrita nas Guias de Remessa/Romaneios;

2.Gêneros alimentícios não perecíveis devem ser retirados de suas embalagens secundárias (exceto alimentos tipo pouch ou destinados ao consumo individual);

3.Gêneros alimentícios não perecíveis devem ser guardados em depósito adequado, higienizados e acondicionados em prateleiras e estrados (identificados com a data de validade);

4. Gêneros alimentícios que necessitam de refrigeração e congelamento deverão ser imediatamente retirados das embalagens secundárias e acondicionados em refrigerador/freezer;

5. Eventuais faltas ou avarias devem ser anotadas na Guia de Remessa de Alimentos.

***PRODUTO AVARIADO OU FORA DAS ESPECIFICAÇÕES NÃO DEVE SER RECEBIDO.

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

# POP 009

## OBJETIVO:

Limpeza e eventuais manutenções a cada 6 meses conforme a legislação vigente e garantir a qualidade da água.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Balde, escova de limpeza, hipocloritode sódio, luvas, pano limpo e rolha (tampão de vedação)

## FREQUÊNCIA:

A cada 6 meses




-Feche o registro geral.
- Esvazie a caixa d'água abrindo as torneiras, apertando a descarga ou abrindo o expurgo.
-Quando o volume da água estiver a 15 cm do fundo da caixa, utilizando luvas de borracha, feche o expurgo do reservatório e as torneiras e tampe a saída de água com uma rolha ou tamão.
-Comece a limpeza com a



## Procedimento



-Não utilizar nenhum tipo de sabão ou produto químico.
-Remova a água suja.
-Abra o registro de entrada para limpeza das paredes.
-Com a caixa cheia, adicione 2lt de hipoclorito

- Feche o registro de entrada de água.
-Abra as torneiras e saídas de água até esvaziar o reservatório novamente, essa água irá desinfectar toda tubulação.
-Feche as torneiras, abra a entrada de





- Lave a tampa da caixa e feche totalmente, anotando a data em que a limpeza foi realizada em planilha de registro específico.

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

# POP 0






Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 339

armazenamento dos alimentos; termômetro digital ou analógico com indicação de temperaturas negativas e acima de 190° C; planilhas para registro das temperaturas (ver FOR 001, 002, 003 e 004).

Descrever os procedimentos para o controle da temperatura dos alimentos evitando a contaminação e multiplicação de microrganismos.

Instalações adequadas para aquecimento, resfriamento, cocção, refrigeração, congelamento e

- **Passar álcool 70% em - Inserir a haste do termômetro no centro do alimento; toda a extensão da haste**
- **- Não deixar que a haste encoste nas laterais ou fundo do recipiente; do termômetro;**
- **Verificar a temperatura no mínimo em dois pontos;**
- **Esperar secar e ligar o termômetro;**
- **- Esperar estabilizar a temperatura, fazer a leitura e registrar em planilha apropriada;**
- **Esperar estabilizar a temperatura para- Alimentos submetidos a cocção e posterior resfriamento em iniciar a aferição da equipamento de refrigeração devem ter a temperatura controlada temperatura. de 60°C para 10°C em duas horas.**

**TODOS OS ALIMENTOS SUBMETIDOS A COCÇÃO DEVEM ULTRAPASSAR A TEMPERATURA MÍNIMA DE 74°C**

- **Balcões quentes:**

**TEMPERATURA DE RECEBIMENTO**

- Inserir a haste ou sensor do termômetro entre duas embalagens fechadas, esperar estabilizar a temperatura e fazer a leitura e o registro em planilha apropriada:

FOR 002: temperatura dos alimentos no recebimento.



| INDICAÇÃO DE TEMPERATURA | | |
|---|---|---|
| | Recebimento | Armazenamento |
| Refrigerado | 6º C a 7º C | Abaixo de 5º C |
| Congelado | -18º C a -12ºC | -18º C a -12ºC |

- Fazer a leitura da temperatura indicada nos termômetros embutidos em refrigeradores e congeladores;

***Se o equipamento não tiver termômetro será necessário colocar o termômetro dentro e esperar uns minutos até estabilizar a temperatura, para fazer leitura.

- As portas devem estar fechadas;

- Registrar a temperatura em planilha apropriada.

A temperatura deve estar acima de 80ºC para garantir que o alimento esteja a 60ºC no momento do servimento;

- Balcões frios devem estar com temperatura inferior a 5ºC.

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 340

Anexo Manual de Boas Praticas e Procedimentos Operacion (2166224) SEI 2025.014487 / pg. 341

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: MANUTENÇÃO PREVENTIVA, CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

**POP 011**

## OBJETIVO:

Descrever os procedimentos relacionados com a manutenção e calibração de equipamentos envolvidos, direta ou indiretamente na produção das refeições.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Equipamentos de conservação dos alimentos através de processamento térmico com medidor de temperatura, planilhas para o registro de temperaturas, documentos que comprovem a execução de serviços de calibração ou manutenção preventiva.

## FREQUÊNCIA:

Diariamente.

## GELADEIRA / REFRIGERADOR



## FREEZER



## BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO



VERIFICAR A TEMPERATURA E OBSERVAR SE ESTÁ ADEQUADA PARA O ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS PRONTOS. ANOTAR A TEMPERATURA EM PLANILHA ESPECÍFICA (FOR 005).

SOLICITAR REPARO EM CASO DE FUNCIONAMENTO INADEQUADO DO EQUIPAMENTO.

**TEMPERATURA DE REFERÊNCIA**

| Equipamento | Temperatura |
|---|---|
| Buffet de cadeia fria | abaixo de 10C |
| Buffets de cadeia quente | acima de 80ºC |
| Geladeira/ refrigerador | abaixo de 5ºC |
| Freezer | entre -12ºC e -18ºC |

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# PROPOSTA DE PREÇOS

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP UASG: 925849

Sessão Pública: 17/03/2026 às 10h (horário de Brasília).
Local: sistema eletrônico do Governo Federal, no endereço https://www.gov.br/compras/pt-br, referente ao Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP, UASG 925849

Proposta que faz a empresa **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74**, localizada na Av. Ramos Ferreira Nº 914, Bairro Centro, CEP: 69.010-120 na cidade de Manaus, , fone (92) 99355-7843, e-mail CONTEMPORANEOFESTAS.ADM@GMAIL.COM, para a prestação do serviço abaixo relacionado, de acordo com todas as especificações e condições estabelecidas no Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP, promovido pelo Ministério Público do Estado do Amazonas / Procuradoria-Geral de Justiça:

**Objeto**: Registro de preços para contratação de empresa especializada na prestação de SERVIÇOS DE BUFÊ, para atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/ PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA

| ITEM | DETALHAMENTO | UND. | QTD. | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Serviço de Café da manhã | Por pessoa | 1.500 | R$ 69,00 | R$ 103.500,00 |
| 2 | Serviço de almoço e jantar | Por pessoa | 1.000 | R$ 129,00 | R$ 129.000,00 |
| 3 | Serviço de coquetel | Por pessoa | 3.000 | R$ 119,00 | R$ 357.000,00 |
| 4 | Serviço coffee break | Por pessoa | 2.000 | R$ 79,00 | R$ 158.000,00 |
| 5 | Serviço de Brunch | Por pessoa | 1.200 | R$ 129,00 | R$ 154.800,00 |
| 6 | Serviço de Refeição executiva | Por pessoa | 500 | R$ 89,00 | R$ 44.500,00 |
| 7 | Serviço de finger food | Por pessoa | 2.000 | R$ 75,00 | R$ 150.000,00 |
| 8 | Kit lanche | Por pessoa | 500 | R$ 55,00 | R$ 27.500,00 |

| VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: (VALOR POR EXTENSO) UM MILHÃO E CENTO E VINTE E QUATRO MIL E TREZENTOS REAIS | R$ 1.124.300,00 |
|---|---|

**O CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA declara que concorda com todas as especificações do Edital.**

**1. Prazo de validade da proposta:** no mínimo 90 (noventa) dias.

**2. Prazo de entrega:** conforme as disposições do Termo de Referência, observada a antecedência mínima prevista para solicitação e execução dos serviços.

**3. Local de manipulação dos alimentos:** Avenida Ramos Ferreira Nº 914, Bairro Centro, CEP: 69.010-120, Manaus/AM.

**4. Espaço físico para realização de eventos institucionais**:

A licitante informa que dispõe de espaço físico apto à realização de eventos institucionais, com disponibilidade assegurada por instrumento contratual válido, localizado na Rua José Clemente Nº500, Bairro Centro, Manaus/AM.

O local possui ambiente interno climatizado, contínuo e integrado, com capacidade para acomodar confortavelmente até 200 (Duzentos) pessoas em formato de apresentação atendendo à faixa mínima de capacidade prevista no Termo de Referência.

O espaço conta com mobiliário compatível e estrutura de apoio adequada à execução do objeto, compreendendo banheiros masculinos e femininos, cozinha equipada com geladeira, freezer, micro-ondas, bebedouros e armários, e condições de acessibilidade, segurança e conforto.

A licitante esclarece que o espaço destinado à realização dos eventos atende à exigência de pavimento único, sem uso de andares superiores, mezaninos ou áreas que exijam deslocamentos verticais, bem como à exigência de ambiente sem divisão em áreas separadas para o público do evento, em conformidade com o item 4.1 do Termo de Referência.

A licitante declara, ainda, que o referido espaço será disponibilizado à Administração sempre que formalmente solicitado, sem custos adicionais, em conformidade com os itens 4.2 e 4.2.1 do Termo de Referência.

A licitante declara, ainda, que o referido espaço será disponibilizado à Administração sempre que formalmente solicitado, sem custos adicionais, em conformidade com os itens 4.2 e 4.2.1 do Termo de Referência.

**5. Dados da licitante:**

**Razão Social: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74**, localizada na Av. Ramos Ferreira Nº 914, Bairro Centro, CEP: 69.010-120 na cidade de Manaus, fone (92) 99355-7843, e-mail CONTEMPORANEOFESTAS.ADM@GMAIL.COM

**Banco:** SICOOB AMAZÔNIA
**Agência:** 3315
**Conta corrente:** 28509-9
**Praça de pagamento:** Manaus/AM

**6. Nome, CNPJ ou CPF dos 3 (três) principais integrantes do quadro societário da licitante, assim compreendidos aqueles que detenham maior parcela das cotas**

**societárias ou o poder de gestão da sociedade:** A licitante possui, conforme seu quadro societário, **1 (uma) única sócia administradora**, qual seja: **Patrícia Brelaz Valente Ferreira Braga** — CPF nº **590.020.182-15**

**7. Contato para fins de faturamento:**

**Nome:** Patrícia Brelaz Valente Ferreira Braga

**Cargo:** Sócia Administradora

**Endereço:** Cond. Ed. João Paulo II, Nº 671, Ap. 72, Bairro Centro, Manaus/AM, CEP 69.020-010 **Telefone:** (92) 99112-4406

**E-mail: Contemporaneofestas.adm@gmail.com**

**8. Dados Bancários:**

**Banco:** SICOOB AMAZÔNIA
**Agência:** 3315
**Conta corrente:** 28509-9

**9. No que couber, quando solicitada pelo Pregoeiro, a licitante apresentará documentação técnica, inclusive manuais, catálogos ou prospectos, com as características detalhadas e imagens ilustrativas pertinentes, que possibilitem a completa averiguação de conformidade com as especificações, visando facilitar a avaliação a ser realizada pelos técnicos deste Órgão.**

**Manaus/AM, 11 de maio de 2026.**

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado de forma digital por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Dados: 2026.05.11 15:13:30 -04'00'

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.05.11 15:14:10 -04'00'

**PATRICIA BRELAZ VALENTE F. BRAGA**
**590.020.182-15**
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**09.199.109/0001-74**

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES PREGÃO ELETRÔNICO Nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP

O, **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74**, neste ato representada por sua Sócia-Administradora, Sra**. PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA, CPF nº 590.020.182-15,** para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP, promovido pelo MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS / PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA, declara, sob as penas da lei, que:

a) cumpre plenamente os requisitos de habilitação, ciente de que responde pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

b) em atenção ao item 5.6 do Edital e ao art. 14 da Lei nº 14.133/2021, não está impedida de participar, direta ou indiretamente, da presente licitação, e que não possui sócios, diretores ou gerentes que sejam cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membros ou de servidores ocupantes de cargo de direção, chefia ou assessoramento no âmbito do Ministério Público do Estado do Amazonas e de sua Comissão Permanente de Licitação;

c) recebeu o edital e todos os documentos que o integram, dispondo de todos os elementos e informações necessários à elaboração da proposta de preços, com total e completo conhecimento do objeto da licitação;

d) os documentos e declarações apresentados são fiéis e verdadeiros;

e) caso seja vencedora do certame e não cadastrada no Sistema de Administração Financeira e Contabilidade da Secretaria da Fazenda do Estado do Amazonas – SEFAZ/AM, encaminhará à Contratante os documentos necessários para efetuar o referido cadastramento no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da adjudicação, sob pena de perder o direito de preferência à contratação em favor dos demais licitantes subsequentes, sem prejuízo da possibilidade de responder a procedimento administrativo de responsabilização por eventual retardamento da licitação;

f) o preço ofertado inclui, além do lucro, todos os custos e despesas, tributos incidentes e encargos devidos, materiais, serviços, transporte, bem como a

integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, além de quaisquer outras despesas que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto;

g) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente, nos termos exigidos pelo edital, não tendo sido objeto de qualquer combinação, ajuste, comunicação ou acordo com outro licitante ou com terceiros, direta ou indiretamente, quanto ao conteúdo da proposta, preços, condições, vantagens ou decisão de participar ou não da presente licitação. Por ser expressão da verdade, firma a presente

**Manaus/AM, 11 de maio de 2026**

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.05.11 13:37:03 -04'00'

**PATRICIA BRELAZ VALENTE F. BRAGA**
**590.020.182-15**
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**09.199.109/0001-74**

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado de forma digital por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Dados: 2026.05.11 13:41:14 -04'00'

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE ESPAÇO FÍSICO PARA EVENTOS

O, **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, inscrita no **CNPJ nº 09.199.109/0001-74**, neste ato representada por sua Sócia-Administradora, Sra**. PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA, CPF nº 590.020.182-15**, declara, para os devidos fins, no âmbito do Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP, que dispõe de espaço físico apto à realização de eventos institucionais, com disponibilidade assegurada por instrumento contratual válido, localizado na Rua Jose Clemente, Nº 500, bairro Centro, Manaus/AM.

Declara, ainda, que o local possui ambiente interno climatizado, contínuo e integrado, com capacidade para acomodar até 200 (Duzentos) pessoas em disposição com tampões, contando com banheiros masculinos e femininos, , cozinha equipada, camarim refrigerado, e condições de acessibilidade, segurança e conforto, em conformidade com o item 4 do Termo de Referência.

Declara, por fim, que o referido espaço será disponibilizado à Administração sempre que formalmente solicitado, sem custos adicionais.

**Manaus/AM, 11 de maio de 2026**

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado de forma digital por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Dados: 2026.05.11 13:43:32 -04'00'

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.05.11 13:44:16 -04'00'

**PATRICIA BRELAZ VALENTE F. BRAGA**
**590.020.182-15**
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**09.199.109/0001-74**

# VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE

## DOCUMENTO VERIFICADO

O DOCUMENTO ABAIXO FOI CONFIRMADO COMO **AUTÊNTICO.**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 348

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

# CARTÃO DE INSCRIÇÃO MUNICIPAL

## INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
Nome Fantasia: **CONTEMPORANEO BUFFET**
Logradouro: **AVENIDA RAMOS FERREIRA**
Número: **914**
Bairro: **CENTRO**

CNPJ: **09.199.109/0001-74**
Área Ocupada: **342.29**
Complemento:
CEP: **69010120**
Nota: **------**

Inscrição Municipal: **52436501**
Cadastro Imobiliário: **6666**
Protocolo: **AMP2200006911**
Data da Expedição: **21/01/2022**

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

| CNAE: | Descrição |
|---|---|
| 9319-1/01.01 | Produção e promoção de eventos esportivos |
| 4723-7/00 | Comércio varejista de bebidas |
| 8230-0/01.01 | Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas |
| **5620-1/02** | **Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê** |

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

LICENÇA SANITÁRIA
Nº 19441/2023
VÁLIDO ATÉ 19/10/2026

## INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
Nome Fantasia: **CONTEMPORANEO BUFFET**
Logradouro: **AVENIDA RAMOS FERREIRA**
Número: **914**
Bairro: **CENTRO**

CNPJ: **09.199.109/0001-74**
Protocolo: **AMP2300134747**
Complemento:
CEP: **69010120**
Nota :**------**

Inscrição Municipal: **52436501**
Cadastro Imobiliário: **6666**
Data Emissão: **19/10/2023**
Valido até: **19/10/2026**

## LISTA DE ATIVIDADES AUTORIZADAS

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

## LISTA DE ATIVIDADES NÃO AUTORIZADAS

| CNAE: | Descrição |
|---|---|

## Observações

- Está licença não isenta este estabelecimento de novas inspeções e da contínua averiguação das condições sanitárias do mesmo;
- Está licença deverá ser afixada em local visível;
- A renovação da licença sanitária deverá ser requerida 90 (noventa) dias antes do vencimento;
- Para consultar a autenticidade deste documento acesse o link: **https://portal-slim.manaus.am.gov.br/s/autenticidade/GBUNA91F**
- Licença Emitida de forma automática, conforme Lei Federal 13.874/2019, RDC 153/2017, IN 16/2017 e Dec. Mun. 4648/2019.

Escaneie o QR Code

MINISTÉRIO DA FAZENDA
SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL
SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL – Sped Versão: 10.3.5

# RECIBO DE ENTREGA DE ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL DIGITAL

## IDENTIFICAÇÃO DO TITULAR DA ESCRITURAÇÃO

| NIRE | CNPJ | |
|---|---|---|
| 13200839960 | 09.199.109/0001-74 | |

**NOME EMPRESARIAL**
CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

## IDENTIFICAÇÃO DA ESCRITURAÇÃO

| FORMA DA ESCRITURAÇÃO CONTÁBIL | PERÍODO DA ESCRITURAÇÃO |
|---|---|
| Livro Diário (Completo - sem escrituração Auxiliar) | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| **NATUREZA DO LIVRO** | **NÚMERO DO LIVRO** |
| Contemporanro | 2 |

**IDENTIFICAÇÃO DO ARQUIVO (HASH)**
02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A

**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) | 09199109000174 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174 | 190337454327195295 4 | 06/10/2025 a 06/10/2026 | Sim |
| Contador | 74854631287 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA:74854631287 | 190337449232036571 7 | 29/04/2025 a 29/04/2028 | Não |

**NÚMERO DO RECIBO:**

02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.
A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9

Escrituração recebida via Internet
pelo Agente Receptor SERPRO

em 04/05/2026 às 12:39:56

5C.DF.E0.4C.90.7D.91.DE
2A.A7.7D.06.89.91.94.2B

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: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | | |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 | CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 | | |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 | | |

## TERMO DE ABERTURA

| | |
|---|---|
| Nome Empresarial | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| NIRE | 13200839960 |
| CNPJ | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem | 2 |
| Natureza do Livro | Contemporanro |
| Município | MANAUS |
| Data do arquivamento dos atos constitutivos | 05/11/2007 |
| Data de arquivamento do ato de conversão de sociedade simples em sociedade empresária | |
| Data de encerramento do exercício social | 31/12/2025 |
| Quantidade total de linhas do arquivo digital | 28059 |

## TERMO DE ENCERRAMENTO

| | |
|---|---|
| Nome Empresarial | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Natureza do Livro | Contemporanro |
| Número de ordem | 2 |
| Quantidade total de linhas do arquivo digital | 28059 |
| Data de inicio | 01/01/2025 |
| Data de término | 31/12/2025 |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

# BALANÇO PATRIMONIAL

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final |
|---|---|---|---|
| ATIVO | | R$ 5.461.874,38 | R$ 6.008.799,27 |
| ATIVO CIRCULANTE | | R$ 5.025.740,98 | R$ 4.861.582,07 |
| DISPONIBILIDADES | | R$ 471.836,55 | R$ 319.492,31 |
| CAIXA GERAL | | R$ 4.894,32 | R$ 4.894,32 |
| CAIXA MATRIZ | | R$ 4.894,32 | R$ 4.894,32 |
| Caixa Matriz | | R$ 4.894,32 | R$ 4.894,32 |
| DEPÓSITOS BANCÁRIOS A VISTA | | R$ 466.942,23 | R$ 314.597,99 |
| BANCO CONTA MOVIMENTO - NO PAIS | | R$ 466.942,23 | R$ 314.597,99 |
| Banco Bradesco Ag: 3703 C/C: 14735-4 | | R$ 1,00 | R$ 32,30 |
| Banco Sicoob Ag: 3315 C/C: 194552-1 | | R$ 149.681,10 | R$ 0,00 |
| Aplicaçao Bradesco Ag: 3703 C/C: 14735-4 | | R$ 312.926,55 | R$ 17.913,05 |
| Banco Sicoob Ag 3315 C/C 28509-9 | | R$ 0,00 | R$ 1.889,80 |
| Banco da Amazonia Ag 35 C/C 071799-0 | | R$ 1.592,06 | R$ 8,22 |
| Titulo de Capitalização Basa | | R$ 1.500,00 | R$ 13.739,81 |
| Titulo de Capitalização Bradesco | | R$ 1.241,52 | R$ 2.234,94 |
| Aplicação Banco Caixa | | R$ 0,00 | R$ 278.279,87 |
| Titulo de Cpitalização Caixa | | R$ 0,00 | R$ 500,00 |
| CRÉDITOS | | R$ 1.669.968,02 | R$ 2.041.089,60 |
| ADIANTAMENTOS | | R$ 406.051,64 | R$ 2.041.089,60 |
| ADIANTAMENTO A FORNECEDORES - NO PAÍS - CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 2.041.089,60 |
| Adiantamento a Fornecedores | | R$ 0,00 | R$ 2.041.089,60 |
| ADIANTAMENTO A TERCEIROS - CIRCULANTE | | R$ 406.051,64 | R$ 0,00 |
| Emprestimo - Claudinei | | R$ 406.051,64 | R$ 0,00 |
| DUPLICATAS A RECEBER | | R$ 1.245.695,33 | R$ 0,00 |
| DUPLICATAS A RECEBER - COM PARTE NAO RELACIONADA | | R$ 1.245.695,33 | R$ 0,00 |
| Clientes Diversos | | R$ 1.245.695,33 | R$ 0,00 |
| OUTROS CRÉDITOS CIRCULANTE | | R$ 18.221,05 | R$ 0,00 |
| OUTROS JUROS A RECEBER - CIRCULANTE | | R$ 18.221,05 | R$ 0,00 |
| Juros/Multas Parcelamento Simples Nacional | | R$ 18.221,05 | R$ 0,00 |
| ESTOQUES | | R$ 2.883.936,41 | R$ 2.501.000,16 |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.5 do Visualizador



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 354

# BALANÇO PATRIMONIAL

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final |
|---|---|---|---|
| ESTOQUE DE SERVIÇOS | | R$ 2.883.936,41 | R$ 2.501.000,16 |
| Materiais Aplicados na Produção de Serviços | | R$ 2.883.936,41 | R$ 2.501.000,16 |
| ATIVO NÃO CIRCULANTE | | R$ 436.133,40 | R$ 1.147.217,20 |
| REALIZÁVEL A LONGO PRAZO | | R$ 53.144,75 | R$ 717.615,06 |
| CRÉDITOS E VALORES - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 487.760,00 |
| MÚTUO COM PARTES RELACIONADAS - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 487.760,00 |
| WG PRODUCOES LTDA | | R$ 0,00 | R$ 487.760,00 |
| TRIBUTOS A RECUPERAR - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 229.855,06 |
| PIS A RECUPERAR - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 40.933,09 |
| PIS a Recuperar - Exigibilidade Suspensa | | R$ 0,00 | R$ 40.933,09 |
| COFINS A RECUPERAR - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 188.921,97 |
| COFINS a Recuperar - Exigibilidade Suspensa | | R$ 0,00 | R$ 188.921,97 |
| OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO | | R$ 53.144,75 | R$ 0,00 |
| OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO | | R$ 53.144,75 | R$ 0,00 |
| Juros/Multas Parcelamento Simples Nacional - LP | | R$ 53.144,75 | R$ 0,00 |
| IMOBILIZADO | | R$ 382.988,65 | R$ 429.602,14 |
| IMOBILIZADO - AQUISIÇÃO | | R$ 382.988,65 | R$ 429.602,14 |
| Outras Imobilizações em Andamento | | R$ 20.908,13 | R$ 106.849,82 |
| Máquinas, Equipamentos e Instalações Industriais | | R$ 123.266,00 | R$ 123.266,00 |
| Móveis, Utensílios e Instalações Comerciais | | R$ 20.365,00 | R$ 20.365,00 |
| Veículos | | R$ 274.900,00 | R$ 274.900,00 |
| Computadores e Periféricos | | R$ 15.001,05 | R$ 15.001,05 |
| Instalações | | R$ 23.669,00 | R$ 23.669,00 |
| (-) (-) Depreciação Acumulada | | R$ (55.792,33) | R$ (55.792,33) |
| (-) (-) Depreciação Acumulada Máq. Equip. Inst. Industriais | | R$ (7.395,96) | R$ (14.791,92) |
| (-) (-) Depreciação Acumulada Móveis, Utensílios e Instalações Comerciais | | R$ (1.221,96) | R$ (2.443,92) |
| (-) (-) Depreciação Acumulada Veículos | | R$ (27.489,96) | R$ (54.979,92) |
| (-) (-) Depreciação Acumulada Computadores e Periféricos | | R$ (1.800,12) | R$ (3.600,24) |
| (-) (-) Depreciação Acumulada Instalações | | R$ (1.420,20) | R$ (2.840,40) |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.5 do Visualizador



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 355

# BALANÇO PATRIMONIAL

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final |
|---|---|---|---|
| PASSIVO | | R$ 5.461.874,38 | R$ 6.008.799,27 |
| PASSIVO CIRCULANTE | | R$ 1.709.395,98 | R$ 2.139.354,83 |
| OBRIGAÇÕES DO CIRCULANTE | | R$ 1.709.395,98 | R$ 2.139.354,83 |
| BENEFICIOS E ENCARGOS SOCIAIS - CIRCULANTE | | R$ 45.407,19 | R$ 55.778,06 |
| SALÁRIOS A PAGAR | | R$ 21.951,57 | R$ 23.827,07 |
| Salários e Ordenados a Pagar | | R$ 21.951,57 | R$ 23.827,07 |
| INSS A RECOLHER | | R$ 11.671,69 | R$ 25.761,58 |
| INSS Sobre Folha a Recolher | | R$ 11.671,69 | R$ 25.761,58 |
| FGTS A RECOLHER | | R$ 2.408,53 | R$ 6.189,41 |
| FGTS Sobre Folha a Recolher | | R$ 2.408,53 | R$ 6.189,41 |
| BENEFÍCIOS RESCISÓRIOS A PAGAR | | R$ 9.375,40 | R$ 0,00 |
| Rescisões a Pagar | | R$ 9.375,40 | R$ 0,00 |
| FORNECEDORES - CIRCULANTE | | R$ 774.298,30 | R$ 68.430,75 |
| FORNECEDORES - NACIONAIS | | R$ 774.298,30 | R$ 68.430,75 |
| Fornecedores Diversos - Nacional | | R$ 774.298,30 | R$ 68.430,75 |
| CONTAS A PAGAR - CIRCULANTE | | R$ 87.531,43 | R$ 73.821,96 |
| ADIANTAMENTO DE CLIENTES | | R$ 87.531,43 | R$ 73.821,96 |
| Adiantamento de Clientes | | R$ 87.531,43 | R$ 73.821,96 |
| EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - CIRCULANTE | | R$ 572.313,62 | R$ 601.991,61 |
| EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - NO PAIS - CIRCULAN | | R$ 572.313,62 | R$ 783.913,66 |
| Emprestimo BASA | | R$ 163.332,30 | R$ 214.804,44 |
| Emprestimo Sicoob | | R$ 408.981,32 | R$ 92.414,38 |
| Capital de Giro Caixa | | R$ 0,00 | R$ 203.050,92 |
| Emprestimo Caixa | | R$ 0,00 | R$ 273.643,92 |
| (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE A VALOR PRESENTE (AVP) | | R$ 0,00 | R$ (181.922,05) |
| (-) Juros/multas - Capital de Giro Caixa | | R$ 0,00 | R$ (137.401,24) |
| (-) Juros/multas - Emprestimo Caixa | | R$ 0,00 | R$ (44.520,81) |
| OBRIGAÇÕES FISCAIS - CIRCULANTE | | R$ 95.180,13 | R$ 117.554,00 |
| IRRF A RECOLHER | | R$ 511,60 | R$ 623,10 |
| IRRF Sobre Salrios a Recolher - 0561 | | R$ 510,30 | R$ 593,77 |

# BALANÇO PATRIMONIAL

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final |
|---|---|---|---|
| IRRF Solbre Serviços Tomados a Recolher - 1708 | | R$ 1,30 | R$ 29,33 |
| ICMS A RECOLHER | | R$ 0,00 | R$ 20.860,00 |
| ICMS Sobre Faturamento a Recolher | | R$ 0,00 | R$ 20.860,00 |
| PIS A RECOLHER | | R$ 0,00 | R$ 4.861,79 |
| PIS Sobre Faturamento a Recolher | | R$ 0,00 | R$ 4.861,79 |
| COFINS A RECOLHER | | R$ 0,00 | R$ 22.439,03 |
| COFINS Sobre Faturamento a Recolher | | R$ 0,00 | R$ 22.439,03 |
| TRIBUTOS MUNICIPAIS A RECOLHER | | R$ 16.999,25 | R$ 3.217,50 |
| ISS Sobre Faturamento a Recolher | | R$ 16.999,25 | R$ 3.217,50 |
| IMPOSTOS PARCELADOS A RECOLHER - CIRCULANTE | | R$ 77.669,28 | R$ 83.643,84 |
| Parcelamento Simples Nacional | | R$ 77.669,28 | R$ 83.643,84 |
| (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE AVP | | R$ 0,00 | R$ (18.221,05) |
| (-) Juros/Multa Parcelamento Simples Nacional | | R$ 0,00 | R$ (18.221,05) |
| OUTROS IMPOSTOS A RECOLHER | | R$ 0,00 | R$ 129,79 |
| Contribuições Retida na Fonte a Recolher (PCC) | | R$ 0,00 | R$ 129,79 |
| PROVISÕES - CIRCULANTE | | R$ 134.665,31 | R$ 279.566,46 |
| PROVISAO PARA IMPOSTO DE RENDA | | R$ 0,00 | R$ 94.681,91 |
| Imposto de Renda Sobre Lucro a Recolher | | R$ 0,00 | R$ 94.681,91 |
| PROVISAO PARA CSLL | | R$ 0,00 | R$ 76.835,89 |
| CSLL Sobre Lucro a Recolher | | R$ 0,00 | R$ 76.835,89 |
| PROVISAO DE FÉRIAS | | R$ 87.333,16 | R$ 108.048,66 |
| Provisão de Férias a Pagar | | R$ 87.333,16 | R$ 108.048,66 |
| PROVISAO DE 13º SALÁRIOS | | R$ 47.332,15 | R$ 0,00 |
| Provisão de 13º Salários a Pagar | | R$ 47.332,15 | R$ 0,00 |
| OUTRAS OBRIGAÇÕES - CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 942.211,99 |
| DIVIDENDOS A PAGAR - CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 919.013,56 |
| DIVIDENDOS A PAGAR - CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 919.013,56 |
| OUTRAS OBRIGAÇÕES - CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 23.198,43 |
| Cartões de Crédito a Pagar | | R$ 0,00 | R$ 23.198,43 |
| PASSIVO NÃO CIRCULANTE | | R$ 221.059,24 | R$ 2.746.407,50 |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.5 do Visualizador



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 357

# BALANÇO PATRIMONIAL

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final |
|---|---|---|---|
| OBRIGAÇÕES DE LONGO PRAZO | | R$ 221.059,24 | R$ 2.746.407,50 |
| EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 570.059,07 |
| EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - NO PAÍS - LONGO PR | | R$ 0,00 | R$ 806.256,90 |
| Capita de Giro Caixa | | R$ 0,00 | R$ 304.576,38 |
| Emprestimo Caixa | | R$ 0,00 | R$ 501.680,52 |
| (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE A VALOR PRESENTE (AVP) | | R$ 0,00 | R$ (236.197,83) |
| (-) Juros/multas - Capital de Giro Caixa | | R$ 0,00 | R$ (154.576,36) |
| (-) Juros/multas - Emprestimo Caixa | | R$ 0,00 | R$ (81.621,47) |
| OBRIGAÇÕES FISCAIS - LONGO PRAZO | | R$ 221.059,24 | R$ 108.466,25 |
| PARCELAMENTOS ESPECIAIS FEDERAIS - LONGO PRAZO | | R$ 221.059,24 | R$ 143.389,96 |
| Parcelamento Simples Nacional - LP | | R$ 221.059,24 | R$ 143.389,96 |
| (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE AVP | | R$ 0,00 | R$ (34.923,71) |
| (-) Juros/Multa Parcelamento Simples Nacional | | R$ 0,00 | R$ (34.923,71) |
| OBRIGAÇÕES FISCAIS - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 229.855,06 |
| PIS A RECOLHER - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 40.933,09 |
| Pis Exigibilidade Suspensa | | R$ 0,00 | R$ 40.933,09 |
| COFINS A RECOLHER - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 188.921,97 |
| Cofins Exigibilidade Suspensa | | R$ 0,00 | R$ 188.921,97 |
| OUTRAS OBRIGAÇÕES - LONGO PRAZO | | R$ 0,00 | R$ 1.838.027,12 |
| DIVIDENDOS A PAGAR - NÃO CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 1.838.027,12 |
| DIVIDENDOS A PAGAR - NÃO CIRCULANTE | | R$ 0,00 | R$ 1.838.027,12 |
| PATRIMÔNIO LÍQUIDO | | R$ 3.531.419,16 | R$ 1.123.036,94 |
| CAPITAL SOCIAL | | R$ 400.000,00 | R$ 400.000,00 |
| CAPITAL REALIZADO - RESIDENTES NO PAÍS | | R$ 400.000,00 | R$ 400.000,00 |
| CAPITAL SUBSCRITO DE DOMICILIADOS NO PAÍS | | R$ 400.000,00 | R$ 400.000,00 |
| Capital Integralizado | | R$ 400.000,00 | R$ 400.000,00 |
| RESERVAS | | R$ 80.000,00 | R$ 80.000,00 |
| RESERVAS DE LUCROS | | R$ 80.000,00 | R$ 80.000,00 |
| RESERVA LEGAL | | R$ 80.000,00 | R$ 80.000,00 |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.5 do Visualizador



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 358

# BALANÇO PATRIMONIAL

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo Inicial | Saldo Final |
|---|---|---|---|
| Reserva Legal | | R$ 80.000,00 | R$ 80.000,00 |
| OUTRAS CONTAS DO PATRIMONIO LIQUIDO | | R$ 3.051.419,16 | R$ 643.036,94 |
| OUTRAS CONTAS DO PATRIMONIO LIQUIDO | | R$ 3.051.419,16 | R$ 643.036,94 |
| LUCROS ACUMULADOS | | R$ 3.051.419,16 | R$ 643.036,94 |
| Lucros Acumulados | | R$ 3.051.419,16 | R$ 643.036,94 |

# DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo anterior | Saldo atual |
|---|---|---|---|
| RECEITA | | R$ 5.343.565,72 | R$ 7.045.366,20 |
| RECEITA BRUTA | | R$ 5.343.565,72 | R$ 7.045.366,20 |
| Receita da Prestação de Serviços no Mercado Intern | | R$ 5.343.565,72 | R$ 7.045.366,20 |
| (-) DEDUÇÕES | | R$ (267.178,32) | R$ (398.629,93) |
| (-) DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA | | R$ (267.178,32) | R$ (398.629,93) |
| (-) (-) ICMS | | R$ (0,00) | R$ (20.860,00) |
| (-) (-) COFINS Sobre a Receita Bruta | | R$ (0,00) | R$ (22.439,03) |
| (-) (-) PIS Sobre a Receita Bruta | | R$ (0,00) | R$ (4.861,79) |
| (-) (-) ISS Sobre Serviços Prestados | | R$ (267.178,32) | R$ (350.469,11) |
| RECEITA LÍQUIDA | | R$ 5.076.387,40 | R$ 6.646.736,27 |
| OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS | | R$ 24,79 | R$ 9.663,24 |
| OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS DA ATIVIDADE GERAL | | R$ 24,79 | R$ 9.663,24 |
| Outras Receitas Financeiras | | R$ 24,79 | R$ 9.663,24 |
| (-) CUSTOS DOS BENS E SERVIÇOS | | R$ (2.923.028,80) | R$ (2.977.138,10) |
| (-) CUSTOS DOS BENS E SERVIÇOS DA ATIVIDADE GERAL | | R$ (2.923.028,80) | R$ (2.977.138,10) |
| (-) (-) Custos dos Serviços Prestados | | R$ (2.923.028,80) | R$ (2.977.138,10) |
| (-) DESPESAS OPERACIONAIS | | R$ (1.050.036,28) | R$ (2.631.696,53) |
| (-) DESPESAS OPERACIONAIS DA ATIVIDADE GERAL | | R$ (1.050.036,28) | R$ (2.631.696,53) |
| (-) (-) Ordenado,Salários,Gratificações e Outras Remun | | R$ (186.669,72) | R$ (317.118,52) |
| (-) (-) Outros Gastos com Pessoal | | R$ (17.550,58) | R$ (527.026,16) |
| (-) (-) Serviços Prestados Por Pessoa Física e Jurídic | | R$ (186.544,72) | R$ (383.212,67) |
| (-) (-) Encargos Sociais - Previdencia Social (INSS) | | R$ (85.982,23) | R$ (148.925,47) |
| (-) (-) Encargos Sociais - FGTS | | R$ (25.906,58) | R$ (43.944,31) |
| (-) (-) Alimentação do Trabalhador | | R$ (0,00) | R$ (18.288,36) |
| (-) (-) Demais Impostos e Taxas | | R$ (240.624,05) | R$ (247.388,20) |
| (-) (-) Aluguéis | | R$ (118.000,00) | R$ (64.911,76) |
| (-) (-) Despesas com Veiculos e Manutenção de Bens | | R$ (0,00) | R$ (5.095,60) |
| (-) (-) Propaganda, Publicidade e Patrocíno | | R$ (0,00) | R$ (125.615,00) |
| (-) (-) Multas | | R$ (70,70) | R$ (5,74) |
| (-) (-) Encargos de Depreciação | | R$ (39.328,20) | R$ (39.328,20) |
| (-) (-) Despesas com Cartões de Credito | | R$ (0,00) | R$ (458.980,23) |

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

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

Versão 10.3.5 do Visualizador



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 360

# DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO

| | |
|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 |
| Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 |

| Descrição | Nota | Saldo anterior | Saldo atual |
|---|---|---|---|
| (Adm de Cartoes) | | | |
| (-) (-) Provisao de Férias | | R$ (86.817,05) | R$ (67.270,58) |
| (-) (-) Provisao de 13º Salários | | R$ (35.042,12) | R$ (48.858,47) |
| (-) (-) Assistencia Médica, Odontológica e Farmaceutic | | R$ (0,00) | R$ (15.519,28) |
| (-) (-) Despesas com Energia Elétrica | | R$ (6.059,61) | R$ (33.466,41) |
| (-) (-) Despesas com Água e Esgoto | | R$ (641,32) | R$ (10.611,87) |
| (-) (-) Despesas com Telefone e Internet | | R$ (10.307,86) | R$ (9.758,42) |
| (-) (-) Despesas com Seguros | | R$ (10.491,54) | R$ (36.554,80) |
| (-) (-) Despesas com Viagens | | R$ (0,00) | R$ (25.135,08) |
| (-) (-) Despesas com Cartorio | | R$ (0,00) | R$ (4.482,42) |
| (-) (-) Despesas com Locomoção e Estacionamento | | R$ (0,00) | R$ (198,98) |
| (-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS | | R$ (694.683,75) | R$ (422.308,91) |
| (-) OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS DA TIVIDADE GERAL | | R$ (694.683,75) | R$ (422.308,91) |
| (-) (-) Juros, Taxas e Outras Despesas Financeiras | | R$ (31.284,87) | R$ (39.294,24) |
| (-) (-) Demais Despesas Operacionais Não Calssificadas | | R$ (663.398,88) | R$ (383.014,67) |
| RESULTADO OPERACIONAL | | R$ 408.663,36 | R$ 625.255,97 |
| RESULTADO LIQUIDO ANTES DO IRPJ E CSLL | | R$ 408.663,36 | R$ 625.255,97 |
| (-) PROVISÕES PARA IR E CSL | | R$ (0,00) | R$ (206.693,85) |
| (-) PROVISAO PARA IRPJ E CSLL | | R$ (0,00) | R$ (206.693,85) |
| (-) (-) Provisão da CSLL | | R$ (0,00) | R$ (76.835,89) |
| (-) (-) Provisao do IRPJ | | R$ (0,00) | R$ (129.857,96) |
| RESULTADO DO EXERCÍCIO | | R$ 408.663,36 | R$ 418.562,12 |
| LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO | | R$ 408.663,36 | R$ 418.562,12 |

# DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | | | | |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 | CNP | 09.199.109/0001-74 | Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 | | | | |

| Histórico | Código de Aglutinação das Contas de Patrimônio Líquido | | | | Total (R$) |
|---|---|---|---|---|---|
| | Capital Integralizado (R$) | Reserva Legal (R$) | Lucros Acumulados (R$) | Lucros do Exercício (R$) | |
| Saldo Inicial em 01.01.2025 | 400.000,00 | 80.000,00 | 3.051.419,16 | 0,00 | 3.531.419,16 |
| Lucros e/ou Prejuízos do Exercício | | | 348.658,46 | 156.726,92 | 505.385,38 |
| Lucros Distribuidos | | | | (-)156.726,92 | (-)156.726,92 |
| Provisão para Dividendos Lei 15.270/2025 | | | (-)2.757.040,68 | | (-)2.757.040,68 |
| Saldo Final em 31.12.2025 | 400.000,00 | 80.000,00 | 643.036,94 | 0,00 | 1.123.036,94 |
| Notas | | | | | |

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 362

Este documento é parte integrante de escrituração cuja autenticação se comprova pelo recibo de número 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A-9, nos termos do Decreto nº 8.683/2016.

# ASSINANTES ESCRITURAÇÃO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidade: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | | | | |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 | CNPJ: | 09.199.109/0001-74 | Número de Ordem do Livro: | 2 |
| Período Selecionado: | 01 de janeiro de 2025 a 31 de dezembro de 2025 | | | | |

| Nome do Signatário | CPF/CNPJ | CRC do Contabilista | Sequencial do CRC | Data de Validade da CRPC | CRC Expedidor | Telefone do Signatário | Email do Signatário | Responsável Assinatura ECD S/N |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 748.546.312-87 | 015779/O-2 | | | AM | 9231315555 | CONTATO@CEICONSULTORIA. | N |
| | Código Qualificação Assinante: | | | 900-Contador/Contabilista | | | | |
| | Qualificação Assinante: | | | Contador | | | | |
| CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | 09.199.109/0001-74 | | | | | 9293557843 | CAPITALCONTABILIDADEX@G | S |
| | Código Qualificação Assinante: | | | 001-Pessoa Jurídica (e-CNPJ ou e-PJ) | | | | |
| | Qualificação Assinante: | | | Pessoa Jurídica (e-CNPJ ou e-PJ) | | | | |

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 363

# SITUAÇÃO DO ARQUIVO DA ESCRITURAÇÃO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Nome Empresarial: | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | | | | |
| CNPJ: | 09.199.109/0001-74 | Nire: | 13200839960 | Scp: | |
| Período da Escrituração: | 01/01/2025 a 31/12/2025 | | | | |
| Forma de Escrituração Contábil: | Livro Diário (Completo - sem escrituração Auxiliar) | | | | |
| Natureza do Livro: | Contemporanro | | | | |
| Identificação do arquivo(hash): | 02.70.A3.39.87.42.EE.0E.5F.F4.C3.6C.A5.69.A5.CA.79.F3.F1.2A- | | | | |

Consulta Realizada em: 04/05/2026 08:40:35

## Resultado da Verificação

A escrituração visualizada é a mesma que se encontra na base de dados do SPED.

## Situação Atual

Escrituração com NIRE AUTENTICADA

A escrituração encontra-se na base de dados do Sped e considera-se autenticada nos termos do Decreto nº 1.800/1996, com a alteração dada pelo Decreto nº 8.683/2016. O recibo de entrega constitui a comprovação da autenticação, nos termos do art. 39-B da Lei nº 8.934/1994, sendo dispensada qualquer outra autenticação (art.39-A da Lei nº 8.934/1994).

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Secretaria do Desenvolvimento da Produção
Departamento Nacional de Registro do Comércio

# REQUERIMENTO DE EMPRESÁRIO

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO NO VERSO

| NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO DE EMPRESA - NIRE DA SEDE | NIRE DA FILIAL (preencher somente se ato referente a filial) |
|---|---|
| | |

NOME DO EMPRESÁRIO (completo sem abreviaturas)
PATRICIA VALENTE FERREIRA

| NACIONALIDADE | ESTADO CIVIL |
|---|---|
| BRASILEIRA | Casado(a) |

| SEXO | REGIME DE BENS (se casado) |
|---|---|
| M☐ F☒ | Comunhão parcial |

| FILHO DE (pai) | (mãe) |
|---|---|
| NELSON BRELAZ FERREIRA | SINAMOR VALENTE FERREIRA |

| NASCIDO EM (data de nascimento) | IDENTIDADE número | Órgão emissor | UF | CPF (número) |
|---|---|---|---|---|
| 19-07-1976 | 1191460-2 | SESEG | AM | 590.020.182-15 |

EMANCIPADO POR (forma de emancipação – somente no caso de menor)

| DOMICILIADO NA (LOGRADOURO – rua, av. etc.) | NÚMERO |
|---|---|
| RUA ALCIDES SEIXAS | 190 |

| COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO | CEP | CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Uso da Junta Comercial) |
|---|---|---|---|
| | SÃO FRANCISCO | 69151-599 | |

| MUNICÍPIO | UF |
|---|---|
| PARINTINS | AM |

declara, sob as penas da lei, não estar impedido de exercer atividade empresária, que não possui outro registro de empresário e requer à Junta Comercial do **Estado do Amazonas - JUCEA:**

| CÓDIGO DO ATO | DESCRIÇÃO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
|---|---|---|---|
| 080 | INSCRIÇÃO | | |
| CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO | CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
| | | | |

NOME EMPRESARIAL
P. V. FERREIRA

| LOGRADOURO (rua, av. etc.) | NÚMERO |
|---|---|
| RUA JOÃO MELO | 191 |

| COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO | CEP | CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Uso da Junta Comercial) |
|---|---|---|---|
| | CENTRO | 69151-020 | |

| MUNICÍPIO | UF | PAÍS | CORREIO ELETRÔNICO (E-MAIL) |
|---|---|---|---|
| PARINTINS | AM | BRASIL | |

| VALOR DO CAPITAL - R$ | VALOR DO CAPITAL (por extenso) |
|---|---|
| 30.000,00 | TRINTA MIL REAIS. |

| CÓDIGO DE ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE Fiscal) | DESCRIÇÃO DO OBJETO |
|---|---|
| Atividade principal<br>4782-2/01 | COMERCIO VAREJISTA DE CALÇADOS. |
| Atividades secundárias<br>4763-6/02<br>4781-4/00<br>4755-5/03<br>4763-6/01<br>4772-5/00 | COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS ESPORTIVOS.<br>COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DO VESTUÁRIO E ACESSÓRIOS.<br>COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DE CAMA, MESA E BANHO.<br>COMERCIO VAREJISTA DE BRINQUEDOS E ARTIGOS RECREATIVOS.<br>COMERCIO VAREJISTA DE COSMETICOS, PRODUTOS DE PERFUMARIA E HIGIENE PESSOAL. |

| DATA DE INÍCIO DAS ATIVIDADES | NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO CNPJ | TRANSFERÊNCIA DE SEDE OU DE FILIAL DE OUTRA UF<br>NIRE anterior | UF | USO DA JUNTA COMERCIAL<br>DEPENDENTE DE AUTORIZAÇÃO GOVERNAMENTAL ☐ 1 - SIM 3 - NÃO |
|---|---|---|---|---|
| 29-10-2007 | | | | |

ASSINATURA DA FIRMA PELO EMPRESÁRIO (ou pelo representante/assistente/gerente)
P. V. Ferreira ME

| DATA DA ASSINATURA | ASSINATURA DO EMPRESÁRIO |
|---|---|
| 29-10-2007 | Patrícia Valente Ferreira |

***PARA USO EXCLUSIVO DA JUNTA COMERCIAL***

DEFERIDO.
PUBLIQUE-SE E ARQUIVE-SE.

05/11/2007

JUCEA
JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS
CERTIFICO O REGISTRO EM: 05/11/2007
SOB Nº: 13101157461
Protocolo: 07/008614-1

P. V. FERREIRA

EDMILSON DA SILVA BARBOSA
SECRETÁRIO GERAL

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 365

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Secretaria de Comércio e Serviços
Departamento Nacional de Registro do Comércio
JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS - JUCEA

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS
PARINTINS
23 SET 14/002009-8

| NIRE (da sede ou da filial, quando a sede for em outra UF) | CÓDIGO DA NATUREZA JURÍDICA (Vide Tabela 1) | Nº DE MATRÍCULA DO AGENTE AUXILIAR DO COMÉRCIO |
|---|---|---|
| 13101157461 | 213-5 | |

## 1 - REQUERIMENTO

ILMº SR. PRESIDENTE DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS - JUCEA

NOME: P V FERREIRA ME
(da empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V. Sª o deferimento do seguinte ato: 25 SET 2014

| Nº DE VIAS | CÓDIGO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | QTDE. | DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO |
|---|---|---|---|---|
| | 002 | 022 | | ALTERAÇÃO DE DADOS |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

CONFERIDO
DATA 26 SET 2014

(Vide instruções de preenchimento e Tabela 2)

PARINTINS
Local
22,09,014
Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio
Nome: PATRICIA VALENTE FERREIRA
Assinatura: Patricia Valente Ferreira
Telefone de Contato: 35331183

## 2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

CADASTRADO

☐ DECISÃO SINGULAR ☐ DECISÃO COLEGIADA

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

☐ SIM _____ ☐ SIM _____

☒ NÃO 23,09,14 Data _____ Responsável ☐ NÃO / / Data _____ Responsável

Processo em ordem À decisão

/ / Data

Responsável

### DECISÃO SINGULAR

| | 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|---|
| ☒ Processo em exigência (Vide despacho em folha anexa) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se

25,9,2014
Data

JUCEA
Solange Torres Dornelles
Assistente Técnico
Matr. 167.964-A
Responsável

### DECISÃO COLEGIADA

| | 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|---|
| ☐ Processo em exigência (Vide despacho em folha anexa) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se

☐ Processo indeferido. Publique-se

/ / Data _____ Vogal

Presidente da _____

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS
CERTIFICO O REGISTRO EM 25/09/2014 SOB Nº. 487096
Protocolo: 14/002009-8 DE 23/09/2014
Empresa: 13 1 01 15746 1
P V FERREIRA ME
Raimundo Cavalcante Lima
SECRETÁRIO GERAL

**OBSERVAÇÕES:**

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico que este documento da empresa P V FERREIRA ME, CNPJ 09199109000174, foi deferido e arquivado sob o nº 487096 em 25/09/2014. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo C211000093989 e o código de segurança wDVX Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 08/07/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Secretaria do Desenvolvimento da Produção
Departamento Nacional de Registro do Comércio

# REQUERIMENTO DE EMPRESÁRIO

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO NO VERSO

| NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO DE EMPRESA - NIRE DA SEDE | NIRE DA FILIAL (preencher somente se ato referente a filial) |
|---|---|
| 1310115746-1 | |

NOME DO EMPRESÁRIO (completo sem abreviaturas)
PATRICIA VALENTE FERREIRA

| NACIONALIDADE | ESTADO CIVIL |
|---|---|
| BRASILEIRA | Casado(a) |

| SEXO | REGIME DE BENS (se casado) |
|---|---|
| M☐ F☒ | Comunhão parcial |

| FILHO DE (pai) | (mãe) |
|---|---|
| NELSON BRELAZ FERREIRA | SINAMOR VALENTE FERREIRA |

| NASCIDO EM (data de nascimento) | IDENTIDADE número | Órgão emissor | UF | CPF (número) |
|---|---|---|---|---|
| 19-07-1976 | 1191460-2 | SESEG | AM | 590.020.182-15 |

EMANCIPADO POR (forma de emancipação – somente no caso de menor)

| DOMICILIADO NA (LOGRADOURO – rua, av, etc.) | NÚMERO |
|---|---|
| RUA ALCIDES SEIXAS | 190 |

| COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO | CEP | CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Uso da Junta Comercial) |
|---|---|---|---|
| | SÃO FRANCISCO | 69151-599 | |

| MUNICÍPIO | UF |
|---|---|
| PARINTINS | AM |

declara, sob as penas da lei, não estar impedido de exercer atividade empresária, que não possui outro registro de empresário e requer à Junta Comercial do ESTADO DO AMAZONAS:

| CÓDIGO DO ATO | DESCRIÇÃO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
|---|---|---|---|
| 002 | ALTERAÇÃO | 022 | ALT DE DADOS E NOME EMPRESA |
| CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO | CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
| | | | |

NOME EMPRESARIAL
P V FERREIRA - ME

| LOGRADOURO (rua, av, etc.) | NÚMERO |
|---|---|
| AV AMAZONAS | 2067 |

| COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO | CEP | CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Uso da Junta Comercial) |
|---|---|---|---|
| ALTOS | CENTRO | 69151-000 | |

| MUNICÍPIO | UF | PAÍS | CORREIO ELETRÔNICO (E-MAIL) |
|---|---|---|---|
| PARINTINS | AM | BRASIL | |

| VALOR DO CAPITAL - R$ | VALOR DO CAPITAL (por extenso) |
|---|---|
| 300.000,00 | TREZENTOS MIL REAIS |

| CÓDIGO DE ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE Fiscal) | DESCRIÇÃO DO OBJETO |
|---|---|
| Atividade principal | |
| 4782-2/01 | Comércio varejista de calçados; |
| Atividades secundárias | |
| 4763-6/02 | Comércio varejista de artigos esportivos; |
| 5620-1/02 | Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufe; |
| 7420-0/04 | Filmagem de festas e eventos; |
| 8230-0/02 | Casas de festas e eventos; |
| 9319-1/01 | Produção e promoção de eventos esportivos. |

| DATA DE INÍCIO DAS ATIVIDADES | NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO CNPJ | TRANSFERÊNCIA DE SEDE OU DE FILIAL DE OUTRA UF<br>NIRE anterior | UF | USO DA JUNTA COMERCIAL<br>DEPENDENTE DE AUTORIZAÇÃO GOVERNAMENTAL ☐ 1 - SIM 3 - NÃO |
|---|---|---|---|---|
| 29-10-2007 | 09.199.109/0001-74 | | | |

ASSINATURA DA FIRMA PELO EMPRESÁRIO (ou pelo representante/assistente/gerente)
P V FERREIRA ME

| DATA DA ASSINATURA | ASSINATURA DO EMPRESÁRIO |
|---|---|
| 28-08-2014 | Patrícia Valente Ferreira |

**PARA USO EXCLUSIVO DA JUNTA COMERCIAL**

DEFERIDO.
PUBLIQUE-SE E ARQUIVE-SE.
JUCEA
Solange Torres Dornele.
Assistente Técnico
Matr. 157.991-6 A
25, 9, 2014

AUTENTICAÇÃO

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS
CERTIFICO O REGISTRO EM 25/09/2014 SOB Nº: 487096
Protocolo: 14/002009-8 DE 23/09/2014
Empresa: 13 1 0115746 1
P V FERREIRA ME
Raimundo Cavalcante Lima
SECRETÁRIO GERAL

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico que este documento da empresa P V FERREIRA ME, CNPJ 09199109000174, foi deferido e arquivado sob o nº 487096 em 25/09/2014. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo C211000093989 e o código de segurança wDVX Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 08/07/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Secretaria do Desenvolvimento da Produção
Departamento Nacional de Registro do Comércio

# REQUERIMENTO DE EMPRESÁRIO

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO NO VERSO

| NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO DE EMPRESA - NIRE DA SEDE | NIRE DA FILIAL (preencher somente se ato referente a filial) |
|---|---|
| 1310115746-1 | |

NOME DO EMPRESÁRIO (completo sem abreviaturas): PATRICIA VALENTE FERREIRA

| NACIONALIDADE | ESTADO CIVIL |
|---|---|
| BRASILEIRA | Casado(a) |

| SEXO | REGIME DE BENS (se casado) |
|---|---|
| M☐ F☒ | Comunhão parcial |

| FILHO DE (pai) | (mãe) |
|---|---|
| NELSON BRELAZ FERREIRA | SINAMOR VALENTE FERREIRA |

| NASCIDO EM (data de nascimento) | IDENTIDADE número | Órgão emissor | UF | CPF (número) |
|---|---|---|---|---|
| 19-07-1976 | 1191460-2 | SESEG | AM | 590.020.182-15 |

EMANCIPADO POR (forma de emancipação – somente no caso de menor):

| DOMICILIADO NA (LOGRADOURO – rua, av, etc.) | NÚMERO |
|---|---|
| RUA ALCIDES SEIXAS | 190 |

| COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO | CEP | CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Uso da Junta Comercial) |
|---|---|---|---|
| | SÃO FRANCISCO | 69151-599 | |

| MUNICÍPIO | UF |
|---|---|
| PARINTINS | AM |

declara, sob as penas da lei, não estar impedido de exercer atividade empresária, que não possui outro registro de empresário e requer à Junta Comercial do ESTADO DO AMAZONAS:

| CÓDIGO DO ATO | DESCRIÇÃO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
|---|---|---|---|
| 002 | ALTERAÇÃO | 022 | ALT DE DADOS E NOME EMPRESA |
| CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO | CÓDIGO DO EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
| | | | |

NOME EMPRESARIAL: P V FERREIRA - ME

| LOGRADOURO (rua, av, etc.) | NÚMERO |
|---|---|
| AV AMAZONAS | 2067 |

| COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO | CEP | CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Uso da Junta Comercial) |
|---|---|---|---|
| ALTOS | CENTRO | 69151-000 | |

| MUNICÍPIO | UF | PAÍS | CORREIO ELETRÔNICO (E-MAIL) |
|---|---|---|---|
| PARINTINS | AM | BRASIL | |

| VALOR DO CAPITAL - R$ | VALOR DO CAPITAL (por extenso) |
|---|---|
| 300.000,00 | TREZENTOS MIL REAIS |

| CÓDIGO DE ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE Fiscal) | DESCRIÇÃO DO OBJETO |
|---|---|
| Atividade principal: 4782-2/01 | Comércio varejista de calçados; |
| Atividades secundárias: 4763-6/02 | Comércio varejista de artigos esportivos; |
| 5620-1/02 | Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufe; |
| 7420-0/04 | Filmagem de festas e eventos; |
| 8230-0/02 | Casas de festas e eventos; |
| 9319-1/01 | Produção e promoção de eventos esportivos. |

| DATA DE INÍCIO DAS ATIVIDADES | NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO CNPJ | TRANSFERÊNCIA DE SEDE OU DE FILIAL DE OUTRA UF – NIRE anterior | UF | USO DA JUNTA COMERCIAL – DEPENDENTE DE AUTORIZAÇÃO GOVERNAMENTAL ☐ 1 - SIM 3 - NÃO |
|---|---|---|---|---|
| 29-10-2007 | 09.199.109/0001-74 | | | |

ASSINATURA A FIRMA PELO EMPRESÁRIO (ou pelo representante/assistente/gerente): P V FERREIRA ME

| DATA DA ASSINATURA | ASSINATURA DO EMPRESÁRIO |
|---|---|
| 28-08-2014 | Patricia Valente Ferreira |

**PARA USO EXCLUSIVO DA JUNTA COMERCIAL**

| DEFERIDO. PUBLIQUE-SE E ARQUIVE-SE. | AUTENTICAÇÃO |
|---|---|
| JUCEA<br>Solange Torres Ornelas<br>Assistente Técnico<br>Matr. 197.991-6 A<br>05, 9, 2014 | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico que este documento da empresa P V FERREIRA ME, CNPJ 09199109000174, foi deferido e arquivado sob o nº 487096 em 25/09/2014. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo C211000093989 e o código de segurança wDVX Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 08/07/2021 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg
LYCIA FABÍOLA SANTOS DE ANDRADE SECRETARIA GERAL

Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração

# REQUERIMENTO DE EMPRESÁRIO

1 / 1

| NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO DE EMPRESA - NIRE DA SEDE | NIRE DA FILIAL (preencher somente se ato referente a filial) |
|---|---|
| 1310115746-1 | |

NOME DO EMPRESÁRIO (completo sem abreviaturas)
PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA

| NACIONALIDADE | ESTADO CIVIL |
|---|---|
| BRASILEIRA | CASADO |

SEXO: M ☐ F ☒ | REGIME DE BENS (se casado): COMUNHAO PARCIAL

FILIAÇÃO
NELSON BRELAZ FERREIRA
(mãe) SINAMOR VALENTE FERREIRA

| NASCIDO EM (data de nascimento) | IDENTIDADE (número) | Órgão Emissor | UF | CPF (número) |
|---|---|---|---|---|
| 19/07/1976 | 1191460-2 | SESEG | AM | 590.020.182-15 |

EMANCIPADO POR (forma de emancipação somente no caso de menor) | EMAIL

DOMICILIADO NA (LOGRADOURO rua, av, etc.): RUA ALCIDES SEIXAS ( CJ V REGIA) | NÚMERO: 190

COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO: VITORIA REGIA | CEP: 69151718

MUNICÍPIO: PARINTINS | UF: AM

Declaro que a atividade se
☐ ENQUADRA
☐ REENQUADRA
☐ DESENQUADRA
nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006

Porte
☒ MICROEMPRESA - ME
☐ EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP

Declaro, sob as penas da lei, inclusive que são verídicas todas as informações prestadas neste instrumento e que não estou ao disposto no artigo 299 do Código Penal, não estar impedido de exercer atividade empresarial, não possuir outro registro de empresário e requer à Junta Comercial do Estado do Amazonas:

| ATO | DESCRIÇÃO DO ATO | EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
|---|---|---|---|
| 002 | ALTERACAO | 206 | PROCURACAO (QUANDO INSERIDA NO PROCESSO) |
| EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO | EVENTO | DESCRIÇÃO DO EVENTO |
| 2209 | ALTERACAO DE ENDERECO ENTRE MUNICIPIOS DENTRO DO MESMO | | |

NOME EMPRESARIAL
P V FERREIRA ME

LOGRADOURO (rua, av, etc.): AVENIDA RAMOS FERREIRA | NÚMERO: 914

COMPLEMENTO | BAIRRO / DISTRITO: CENTRO | CEP: 69010120

| MUNICÍPIO | UF | PAÍS | CORREIO ELETRÔNICO (E-MAIL) |
|---|---|---|---|
| MANAUS | AM | BRASIL | CAPITALCONTABILIDADEX@GMAIL.COM |

| VALOR DO CAPITAL - R$ | VALOR DO CAPITAL (por extenso) |
|---|---|
| 300.000,00 | TREZENTOS MIL REAIS |

| CÓDIGO DE ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE) | DESCRIÇÃO DO OBJETO |
|---|---|
| Atividade principal: 4782201<br>Atividades secundárias: 4763602, 5620102, 7420004, 8230002, 9319101 | COMERCIO VAREJISTA DE CALCADOS, COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS ESPORTIVOS, SERVICOS DE ALIMENTACAO PARA EVENTOS E RECEPCOES- BUFE, FILMAGEM DE FESTAS E EVENTOS, CASAS DE FESTAS E EVENTOS, PRODUCAO E PROMOCAO DE EVENTOS ESPORTIVOS. |

| DATA DE INÍCIO DAS ATIVIDADES | NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO CNPJ | TRANSFERÊNCIA DE SEDE OU DE FILIAL DE OUTRA UF | UF | USO DA JUNTA COMERCIAL |
|---|---|---|---|---|
| 29/10/2007 | 09199109000174 | NIRE anterior | | DEPENDENTE DE AUTORIZAÇÃO DO ÓRGÃO REGULAMENTAR: ☐ 1 - SIM ☐ 2 - NÃO |

ASSINATURA DA FIRMA PELO EMPRESÁRIO (ou pelo representante/procurador) (campo de preenchimento facultativo)

| DATA DO DOCUMENTO | ASSINATURA DO EMPRESÁRIO |
|---|---|
| 17/11/2021 | |

PARA USO EXCLUSIVO DA JUNTA COMERCIAL

DEFERIDO.
PUBLIQUE-SE E ARQUIVE-SE.

_____
___/___/_____

AUTENTICAÇÃO

AUTENTICAÇÃO DIGITAL, NOS TERMOS DO DISPOSTO NO § 3º DO ART. 4º DA IN-DREI 05/2013, EVIDENCIADA EM RODAPÉ, APÓS A APROVAÇÃO DO ATO

MÓDULO INTEGRADOR: AMP2100282048

AM53824353

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1150874 em 19/11/2021 da Empresa P V FERREIRA ME, CNPJ 09199109000174 e protocolo 210623365 - 18/11/2021. Autenticação: 76CC2CD0402339B46E5E575D8EA0B87FE80DFD8. Lycia Fabiola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo, 21/082.365-5 e código de segurança d5Cr. Esta cópia foi assinada digitalmente e assinada em 19/11/2021 por Lycia Fabiola Santos de Andrade - Secretário-Geral.

LYCIA FABIOLA SANTOS DE ANDRADE
SECRETÁRIA GERAL

Página 369

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.0144877 pg. 369

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

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

| NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF) | Código da Natureza Jurídica | Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio |
|---|---|---|
| | 2062 | |

1 - REQUERIMENTO

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

Nome: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

Nº FCN/REMP

AMP2200006911

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

| Nº DE VIAS | CÓDIGO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | QTDE | DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 090 | | | CONTRATO |
| | | 046 | 1 | TRANSFORMACAO |
| | | 2001 | 1 | ENTRADA DE SOCIO/ADMINISTRADOR |
| | | 2244 | 1 | ALTERACAO DE ATIVIDADES ECONOMICAS (PRINCIPAL E SECUNDARIAS) |
| | | 2247 | 1 | ALTERACAO DE CAPITAL SOCIAL |

MANAUS
Local

20 Janeiro 2022
Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:
Nome: _____
Assinatura: _____
Telefone de Contato: _____

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☐ DECISÃO SINGULAR ☐ DECISÃO COLEGIADA

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

☐ SIM ☐ SIM

_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____

☐ NÃO ___/___/_____ _____ ☐ NÃO ___/___/_____ _____
Data Responsável Data Responsável

Processo em Ordem
À decisão

___/___/_____
Data

_____
Responsável

DECISÃO SINGULAR

| | 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|---|
| ☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| ☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se. | | | | |
| ☐ Processo indeferido. Publique-se. | | | | |

___/___/_____ _____
Data Responsável

DECISÃO COLEGIADA

| | 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|---|
| ☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| ☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se. | | | | |
| ☐ Processo indeferido. Publique-se. | | | | |

___/___/_____ _____ _____ _____
Data Vogal Vogal Vogal

Presidente da _____ Turma

OBSERVAÇÕES

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 1/8

# Capa de Processo

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 22/002.782-0 | AMP2200006911 | 20/01/2022 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 20/01/2022 |
| Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br ITI<br>Selo Ouro - Certificado Digital | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

**CONTRATO SOCIAL**
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ.: 09.199.109/0001-74**

**PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA,** brasileira, empresária, casada em regime de comunhão parcial de bens, nascida em 19.07.1976, inscrita CPF/MF sob nº 590.020.182-15, portadora da carteira de identidade RG nº 1191460-2-SESEG-AM, residente e domiciliada na Rua Alcides Seixas, (Cj Vitória Régia), nr. 190, Bairro Vitória Régia, CEP 69.151-718, na cidade de Parintins-AM, única sócia da sociedade unipessoal limitada: **"CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA"**, com sede e foro na Avenida Ramos Ferreira, nr. 914, Bairro Centro, CEP 69.010-120, na cidade de Manaus-AM, com **contrato social** arquivado na **Junta Comercial** do Estado do Amazonas, inscrita no **CNPJ sob nº 09.199.109/0001-74**,resolve por este instrumento particular, constituir uma **sociedade limitada,** mediante as condições e cláusulas seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA:** A Sociedade adotará o seguinte nome empresarial: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, com sede NA Avenida Ramos Ferreira, nr. 914, Bairro Centro, CEP 69.010-120, na cidade de Manaus-AM.

**CLÁUSULA SEGUNDA:** A sociedade terá por **objeto social**: SERVICOS DE ALIMENTACAO PARA EVENTOS E RECEPCOES- BUFE, CASAS DE FESTAS E EVENTOS, PRODUCAO E PROMOCAO DE EVENTOS ESPORTIVOS, COMERCIO VAREJISTA DE BEBIDAS.

**CLÁUSULA TERCEIRA:** A empresa iniciou suas atividades em 29.10.2007 e seu prazo de duração é indeterminado.

**CLÁUSULA QUARTA:** O **capital social** é de R$ 400.000,00(quatrocentos Mil Reais), dividido em 400 (quatrocentas) quotas de valor nominal R$ 1.000,00 (Hum mil reais) cada totalmente Integralizado em moeda corrente nacional do País.

| SOCIO | QUOTAS | CAPITAL R$ |
|---|---|---|
| PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 400 | 400.000,00 |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg
LYCIA FABÍOLA SANTOS DE ANDRADE SECRETARIA GERAL

**CLÁUSULA QUINTA:** A administração da sociedade será exercida pela sócia PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA que representará legalmente a sociedade e poderá praticar todo e qualquer ato de gestão pertinente ao **objeto social.** **Parágrafo único**. Não constituindo o **objeto social,** a alienação ou a oneração de bens imóveis depende de autorização da maioria.

**CLÁUSULA SEXTA:** Ao término da cada exercício social, em 31 de dezembro, o administrador prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do **inventário,** do **balanço patrimonial** e do balanço de resultado econômico, cabendo o empresário, na proporção de suas quotas, os lucros ou perdas apurados.

**CLÁUSULA SÉTIMA:** O Administrador da empresa declara, sob as penas da lei, que não está impedido de exercer a administração da empresa, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crie falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato ou contra as economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

**CLÁUSULA OITAVA:** O sócio fará jus a uma retirada mensal a título de pro – labore a ser fixada anualmente, cuja importância, e de acordo com a legislação do **Imposto de Renda,** será contabilizada como despesas de administração da sociedade.

**CLÁUSULA NONA:** A sociedade poderá levantar balanços intermediários ou intercalares e distribuir os lucros evidenciados nos mesmos.

**CLÁUSULA DÉCIMA:** Retirando – se, falecendo ou interditado qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz, desde que autorizado legalmente. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s) na continuidade da sociedade, esta será liquidada após a apuração do **Balanço Patrimonial** na data do evento. O resultado positivo ou negativo será distribuído ou suportado pelos sócios na proporção de suas quotas.
Parágrafo único - O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seu sócio.

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:** As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem consentimento do outro sócio, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preço de preferência para a sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:** A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do **capital social.**

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA –DECLARAÇÃO DO PORTE EMPRESARIAL:** O sócio declara que a sociedade se enquadra como MICROEMPRESA, nos termos da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, e que não se enquadra em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas no § 4o do art.3o da mencionada lei. (art. 3o LC no 123, de 2006).

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:** Fica eleito o foro da Comarca de Manaus-AM, para qualquer ação fundada neste contrato, renunciando-se a qualquer outro por muito especial que seja.

E por estar em perfeito acordo, em tudo que neste instrumento articular foi lavrado, obriga-se a cumprir o presente ato, e assina o presente instrumento em uma única via que será destinada ao registro e arquivamento na **Junta Comercial** do Estado do Amazonas.

Manaus/AM, 19 de janeiro de 2022.

Patricia Brelaz Valente Ferreira Braga
CPF nr. 590.020.182-15
Sócia Administradora

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg
LYCIA FABÍOLA SANTOS DE ANDRADE SECRETARIA GERAL

Documento Principal

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 22/002.782-0 | AMP2200006911 | 20/01/2022 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 20/01/2022 |
| Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br ITI<br>Selo Ouro - Certificado Digital | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.

# TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, de CNPJ 09.199.109/0001-74 e protocolado sob o número 22/002.782-0 em 20/01/2022, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 13200839960, em 21/01/2022. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Meyre de Souza Mourao.

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

Capa de Processo

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 20/01/2022 |
| Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br ITI<br>Selo Ouro - Certificado Digital | | |

Documento Principal

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 20/01/2022 |
| Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gov.br ITI<br>Selo Ouro - Certificado Digital | | |

Data de início dos efeitos do registro (art. 36, Lei 8.934/1994): 19/01/2022

SRM

Documento assinado eletronicamente por Meyre de Souza Mourao, Servidor(a) Público(a), em 21/01/2022, às 08:26.

A autencidade desse documento pode ser conferida no portal de serviços da jucea informando o número do protocolo 22/002.782-0.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

Junta Comercial do Estado do Amazonas

O ato foi deferido e assinado digitalmente por :

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

Manaus. sexta-feira, 21 de janeiro de 2022

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 13200839960 em 21/01/2022 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 220027820 - 20/01/2022. Autenticação: 796D52EFB641AD8E634C1D5837A24B19A5BDE67. Lycia Fabíola Santos de Andrade - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 22/002.782-0 e o código de segurança dTDB Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 21/01/2022 por Lycia Fabíola Santos de Andrade – Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 8
LYCIA FABIOLA SANTOS DE ANDRADE
SECRETARIA GERAL

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

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

| NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF) | Código da Natureza Jurídica | Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio |
|---|---|---|
| 13200839960 | 2062 | |

1 - REQUERIMENTO

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

Nome: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

Nº FCN/REMP

AMP2300134747

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

| Nº DE VIAS | CÓDIGO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | QTDE | DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 002 | | | ALTERACAO |
| | | 051 | 1 | CONSOLIDACAO DE CONTRATO/ESTATUTO |
| | | 2244 | 1 | ALTERACAO DE ATIVIDADES ECONOMICAS (PRINCIPAL E SECUNDARIAS) |
| | | 2015 | 1 | ALTERACAO DE OBJETO SOCIAL |
| | | | | |

MANAUS
Local

18 Outubro 2023
Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:
Nome: _____
Assinatura: _____
Telefone de Contato: _____

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☐ DECISÃO SINGULAR ☐ DECISÃO COLEGIADA

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

☐ SIM ☐ SIM

_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____

☐ NÃO ___/___/_____ _____ ☐ NÃO ___/___/_____ _____
Data Responsável Data Responsável

Processo em Ordem
À decisão

___/___/_____
Data

_____
Responsável

DECISÃO SINGULAR

| | 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|---|
| ☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| ☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se. | | | | |
| ☐ Processo indeferido. Publique-se. | | | | |

___/___/_____ _____
Data Responsável

DECISÃO COLEGIADA

| | 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|---|
| ☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa) | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |
| ☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se. | | | | |
| ☐ Processo indeferido. Publique-se. | | | | |

___/___/_____ _____ _____ _____
Data Vogal Vogal Vogal

Presidente da _____ Turma

OBSERVAÇÕES

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

# Capa de Processo

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 23/065.091-1 | AMP2300134747 | 18/10/2023 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 18/10/2023 |
| Assinado utilizando assinaturas avançadas gov.br ITI | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

- Alteração do Objeto Social; e
- Consolidação.

Pelo presente instrumento particular e na melhor forma de direito, a parte abaixo nomeada e qualificada, a saber:

**PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA,** brasileira, empresária, casada em regime de comunhão parcial de bens, nascida em 19.07.1976, inscrita CPF/MF sob nº 590.020.182-15, portadora da carteira de identidade RG nº 1191460-2-SESEG-AM, residente e domiciliada na Rua Alcides Seixas, (Cj Vitória Régia), nº 190, Bairro Vitória Régia, CEP 69.151-718, na cidade de Parintins-AM.

Única sócia da sociedade de nome empresarial **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, com sede na Avenida Ramos Ferreira, nº 914, Bairro: Centro, CEP: 69.010-120, na Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, com contrato de transformação arquivado na Junta Comercial do Estado do Amazonas – JUCEA, sob o **NIRE 1320083996-0,** em sessão de 21/01/2022, devidamente inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – **CNPJ sob o nº 09.199.109/0001-74**, resolve alterar o referido Contrato Social de acordo com o artigo 1.052 e seguintes do Código Civil (Lei nº10.406/2002), conforme cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – Da Alteração do Objeto Social**
A sociedade passa a ter como objeto social as seguintes atividades econômicas:

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

**Atividades Secundárias:**
2. CNAE 4723-7/00 – Comércio varejista de bebidas;
3. CNAE 6463-8/00 – Outras sociedades de participação, exceto holdings;
4. CNAE 6810-2/02 – Aluguel de imóveis próprios;
5. CNAE 8230-0/01 – Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas;
6. CNAE 9319-1/01 – Produção e promoção de eventos esportivos.

## CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

Em razão das alterações havidas e para maior facilidade e clareza, resolve a sócia única consolidar e adequar às demais cláusulas do contrato social, de acordo com o disposto na Lei 10.406/2002, que passa a vigorar com a seguinte redação:

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ: 09.199.109/0001-74**
**NIRE: 1320083996-0**

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

**CLÁUSULA PRIMEIRA:** A empresa gira sob o nome empresarial de **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, com sede na Avenida Ramos Ferreira, nº 914, Bairro: Centro, CEP: 69.010-120, na Cidade de Manaus, Estado do Amazonas.

**CLÁUSULA SEGUNDA:** A sociedade tem como objeto social as seguintes atividades econômicas:

**Atividade Primária:**

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

**Atividades Secundárias:**

2. CNAE 4723-7/00 – Comércio varejista de bebidas;
3. CNAE 6463-8/00 – Outras sociedades de participação, exceto holdings;
4. CNAE 6810-2/02 – Aluguel de imóveis próprios;
5. CNAE 8230-0/01 – Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas;
6. CNAE 9319-1/01 – Produção e promoção de eventos esportivos.

**CLÁUSULA TERCEIRA:** A empresa iniciou suas atividades em 29/10/2007 e seu prazo de duração é indeterminado.

**CLÁUSULA QUARTA:** O Capital Social é de R$400.000,00 (quatrocentos mil reais), dividido em 400 (quatrocentas) quotas de valor nominal de R$1.000,00 (hum mil reais) cada, sendo totalmente subscrito e integralizado pela sócia em moeda corrente e legal do país como segue:

| Sócia | Quotas | Valor em R$ | % |
|---|---|---|---|
| Patrícia Brelaz Valente Ferreira Braga | 400 | R$400.000,00 | 100% |
| **Total** | **400** | **R$400.000,00** | **100%** |

**CLÁUSULA QUINTA:** A Administração da sociedade é exercida pela sócia **PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA** que representa legalmente a sociedade e poderá praticar todo e qualquer ato de gestão pertinente ao objeto social.

**Parágrafo Único** - Não constituindo o objeto social, a alienação ou a oneração de bens imóveis depende de autorização da maioria.

**CLÁUSULA SEXTA:** A administradora da empresa declara, sob as penas da lei, que não está impedida de exercer a administração da empresa, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crie falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato ou contra as 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:** Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, a administradora prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo a empresária, na proporção de suas quotas, os lucros ou perdas apuradas.

**CLÁUSULA OITAVA:** A sócia fará jus a uma retirada mensal a título de pró-labore a ser fixada anualmente, cuja importância, e de acordo com a legislação do Imposto de Renda, será contabilizada como despesas de administração da sociedade.

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pág. 4

**CLÁUSULA NONA:** A sociedade poderá levantar balanços intermediários ou intercalares e distribuir os lucros evidenciados nos mesmos.

**CLÁUSULA DÉCIMA:** Retirando – se, falecendo ou interditado qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz, desde que autorizado legalmente. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s) na continuidade da sociedade, esta será liquidada após a apuração do Balanço Patrimonial na data do evento. O resultado positivo ou negativo será distribuído ou suportado pelos sócios na proporção de suas quotas.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:** As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem consentimento do outro sócio, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preço de preferência para a sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:** A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DECLARAÇÃO DO PORTE EMPRESARIAL:** A sócia declara que a sociedade se enquadra como MICROEMPRESA, nos termos da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, e que não se enquadra em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas no § 4o do art.3o da mencionada lei. (Art. 3º LC no 123, de 2006).

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**: Fica eleito o foro de Manaus/AM para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato.

E, por se achar assim justa e contratada assina o presente instrumento em 1 (uma) via para registro no órgão competente.

Manaus, 17 de outubro de 2023.

**PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**
Sócia Única Administradora

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

Documento Principal

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 23/065.091-1 | AMP2300134747 | 18/10/2023 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 18/10/2023 |
| Assinado utilizando assinaturas avançadas gov.br ITI | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

# DECLARAÇÃO DE VERACIDADE DO DOCUMENTO PRINCIPAL
# REGISTRO DIGITAL

Eu, PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA, BRASILEIRA, CASADO, EMPRESÁRIA, DATA DE NASCIMENTO 19/07/1976, RG Nº 1191460-2 SESEG-AM, CPF 590.020.182-15, RUA ALCIDES SEIXAS ( CJ V REGIA), Nº 190, BAIRRO VITORIA REGIA, CEP 69151-718, PARINTINS - AM, DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI, que os documentos apresentados digitalizados ao presente protocolo de registro digital na Junta Comercial, sem possibilidade de validação digital, SÃO VERDADEIROS E CONFEREM COM OS RESPECTIVOS ORIGINAIS.

Parintins, 18 de outubro de 2023.

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
Assinatura Eletrônica Avançada

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

# TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, de CNPJ 09.199.109/0001-74 e protocolado sob o número 23/065.091-1 em 18/10/2023, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 1400484, em 18/10/2023. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Rosemira Andrade.

Certifica o registro, o Secretário-Geral, Eylan Manoel da Silva Lins. Para sua validação, deverá ser acessado o sitio eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (https://portalservicos.jucea.am.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf) e informar o número de protocolo e chave de segurança.

Capa de Processo

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 18/10/2023 |
| Assinado utilizando assinaturas avançadas gov.br ITI | | |

Documento Principal

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 18/10/2023 |
| Assinado utilizando assinaturas avançadas gov.br ITI | | |

Declaração Documento Principal

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 18/10/2023 |
| Assinado utilizando assinaturas avançadas gov.br ITI | | |

Data de início dos efeitos do registro (art. 36, Lei 8.934/1994): 17/10/2023

SRM

Documento assinado eletronicamente por Rosemira Andrade, Servidor(a) Público(a), em 18/10/2023, às 12:03.

A autencidade desse documento pode ser conferida no portal de serviços da jucea informando o número do protocolo 23/065.091-1.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

O ato foi assinado digitalmente por :

| Identificação do(s) Assinante(s) | |
|---|---|
| CPF | Nome |
| 345.323.582-72 | EYLAN MANOEL DA SILVA LINS |

Manaus. quarta-feira, 18 de outubro de 2023

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1400484 em 18/10/2023 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 230650911 - 18/10/2023. Autenticação: 61756E755C6B292832E587AB38884E31AE2685. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 23/065.091-1 e o código de segurança ZP6u Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/10/2023 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

**PREFEITURA DE MANAUS**

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

CND Nº

**42737/2026**

# CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS DE TRIBUTOS MUNICIPAIS

CONTRIBUINTE : **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
ENDEREÇO : **AVENIDA RAMOS FERREIRA, Nº: 914, CEP: 69.010-120**
BAIRRO : **CENTRO** COMPLEMENTO: **,**
INSCRIÇÃO MUNICIPAL : **52436501**
CNPJ/CPF : **09199109000174**

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

**19/02/2026**

Tributos

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

**********
**********
**********
**********
**********
**********
**********
**********

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

**VÁLIDA ATÉ 18/08/2026**

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

**VALIDAÇÃO**

**CND Nº42737/2026**

Para comprovar a veracidade desta certidão, utilize o QR CODE ou visite o Portal de Informações e Serviços SEMEF ATENDE (http://semefatende.manaus.am.gov.br/) e infome a chave de validação **2BB.E6E.81C.02D**. A Certidão emitida abrange todos os cadastros inscritos no Município de Manaus no CNPJ/CPF do contribuinte acima qualificado.
Cadastrado em: 19/02/2026


Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 387

**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: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ: 09.199.109/0001-74**

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 17:04:44 do dia 22/01/2026 <hora e data de Brasília>.
Válida até 21/07/2026.
Código de controle da certidão: **6069.7F79.605E.158A**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

# CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 09.199.109/0001-74
Certidão nº: 4741965/2026
Expedição: 22/01/2026, às 17:42:12
Validade: 21/07/2026 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **09.199.109/0001-74**, **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.



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 389

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

**Certidão Nº:** 57837744
**Data:** 27/04/2026
**Hora:** 17:32:52
**Válida até:** 27/05/2026

# CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS

**CNPJ:** 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

* As incorreções porventura existentes, referentes ao nome, CPF ou CNPJ sãode inteira responsabilidade do requerente.

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

Para efeito de validação desta certidão, consultar: http://www.sefaz.am.gov.br



Habilitação Final - CONTEMPORÂNEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 390

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

**Certidão Nº:** 57837744
**Data:** 27/04/2026
**Hora:** 17:32:52
**Válida até:** 27/05/2026

# CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS

**CNPJ:** 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

* As incorreções porventura existentes, referentes ao nome, CPF ou CNPJ sãode inteira responsabilidade do requerente.

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

Para efeito de validação desta certidão, consultar: http://www.sefaz.am.gov.br



Habilitação Final - CONTEMPORÂNEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 391

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

Belém/PA, 26 de março de 2026.

**COMUNICADO Nº CRR-1895/2026 - SRC/CRN-7**

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**PJ/1271**

**Prezado,**

Segue anexo sua **CERTIDÃO DE REGISTRO E REGULARIDADE - CRR**, que informa sua regularidade perante o Conselho Regional de Nutrição da 7ª Região, nos termos da Lei Federal nº 6.583/1978 e Decreto nº 84.444/1980.

Ao receber essa Certidão de Registro e Regularidade a Pessoa Jurídica fica responsável pela conferência dos dados contidos no documento o qual declara estar em conformidades com as informações apresentadas no requerimento, e deverá assinar o recibo constante em anexo e em seguida devolvê-lo ao CRN-7 (via e-mail).

A Certidão deverá ser renovada até sua data limite de vencimento ou a qualquer momento por motivo de alteração de dados no documento, conforme Resolução CFN nº 702 de 15 de setembro de 2021.

Para renovação da Certidão será necessário a apresentação de toda documentação atualizada acompanha do requerimento e formulários disponíveis em nosso site: www.crn7.org.br/pessoa jurídica.

Atenciosamente,

Hellene Souza
Coordenadora do Setor de Registro e Cadastro
Portaria CRN - 7 nº 96/2025

**CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO DA 7ª REGIÃO**
Ed. Real One, 21º Andar - Avenida Governador José Malcher, 937
CEP: 66055-260 - Nazaré - Belém - Pará - Brasil
TEL: (91) 4042-9744
E-MAIL: registropj@crn7.org.br

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

# RECIBO

Declaramos para todos os fins comprobatórios que recebemos do Conselho Regional de Nutrição da 7ª Região, os seguintes documentos:

**- CERTIDÃO DE REGISTRO E REGULARIDADE ATUALIZADA;**

**- COMUNICADO Nº CRR-1895/2026 - SRC/CRN-7.**

Local-Data: _____, _____ de _____ de _____

_____

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**PJ/1271**

*Este recibo deverá ser enviado para o endereço: registropj@crn7.org.br*

**CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO DA 7ª REGIÃO**
Ed. Real One, 21º Andar - Avenida Governador José Malcher, 937
CEP: 66055-260 - Nazaré - Belém - Pará - Brasil
TEL: (91) 4042-9744
E-MAIL: registropj@crn7.org.br

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

VÁLIDA ATÉ: 30/04/2027 **UF DO REGISTRO: AM**

REGISTRADA NO CRN-7 EM: 09/05/2022 SOB O Nº PJ/1271

## DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social:
CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

Nome Fantasia:
CONTEMPORANEO BUFFET E EVENTOS

| | |
|---|---|
| Endereço da Matriz: AV RAMOS FERREIRA, 914, BAIRRO:CENTRO - MANAUS/AM CEP: 69.010-120 | CNPJ Matriz: 09.199.109/0001-74 |
| Endereço da Filial: | CNPJ Filial: |

Capital Social da Matriz:
R$ 400.000,00 (QUATROCENTOS MIL REAIS).

Capital Social da Filial:

Objeto Social:
56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê

Ramo de atividade relacionado ao registro:
56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê

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

Nome:
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA

Inscrito em 19/06/2013, no CRN-7 sob o nº 5221

Responsabilidade Técnica concedida em: 29/04/2022

CERTIFICAMOS que a pessoa jurídica acima citada se encontra registrada em situação cadastral regular e sem pendência financeira neste Conselho, nos termos da Lei Federal nº 6.583/1978, do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980.

Esta certidão não concede à pessoa jurídica direito de executar quaisquer serviços relacionados com seu registro neste órgão, sem a participação efetiva de seu nutricionista responsável técnico.

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

(ASSINADO DIGITALMENTE)
Yonah Lêda Vieira Figueira
Presidente do CRN-7

CRR-1895/2026

Belém/PA, 26 de março de 2026

A conferência da validade desta certidão deverá ser consultada por meio do site do CRN-7, no endereço www.crn7.org. Clique em Serviços Online, depois em Conferência de Certidão e informe o número da inscrição e do documento: CRR-1895/2026

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

# ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

## INFORMAÇÕES DO CONTRIBUINTE

Razão Social: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**

Nome Fantasia: **CONTEMPORANEO BUFFET**

Logradouro: **AVENIDA RAMOS FERREIRA**

Número: **914**

Bairro: **CENTRO**

CNPJ: **09.199.109/0001-74**

Área Ocupada: **342.29**

Complemento:

CEP: **69010120**

Nota: **------**

Inscrição Municipal: **52436501**
Cadastro Imobiliário: **6666**
Protocolo: **AMP2200150786**
Data da Concessão: **01/04/2022**

## LISTA DE ATIVIDADES AUTORIZADAS

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

## LISTA DE ATIVIDADES NÃO AUTORIZADAS

| CNAE: | Descrição |
|---|---|
| 8230-0/01.01 | Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas |
| 4723-7/00 | Comércio varejista de bebidas |
| 9319-1/01.01 | Produção e promoção de eventos esportivos |

## Observações

- O alvará de Localização e Funcionamento é concedido por meio eletrônico considerando a legislação pertinente, os respectivos licenciamentos e vistorias, quando aplicáveis, e a ciência e responsabilidade do empresário ou responsável legal pela empresa ou sociedade;
- O alvará de Funcionamento tem validade indeterminada;
- Este diploma deve ser fixado em local visível e de fácil acesso;
- Para consultar a autenticidade deste documento acesse o link: **https://portal-slim.manaus.am.gov.br/s/autenticidade/M5L8XSSG**

Escaneie o QR Code

**PODER LEGISLATIVO**
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO
ESTADO DO AMAZONAS

# ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para fins de comprovação da realização de atividade técnica que a empresa **CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ N.º 09.199.109/0001-14,** estabelecida na Av. Ramos Ferreira, n.º 914, Bairro Centro, na Rua Independência n.º 21 – Centro, efetua até o momento a prestação de serviço de Buffet, para atender as necessidades da **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO AMAZONAS - ALEAM**, inscrita no CNPJ nº. 04.530.820/0001-46, através do Instrumento Contratual descrito abaixo.

- **TERMO DE CONTRATO N.º 14/2022**
- **ATA DE REGISTRO DE PREÇO N.º 06/2022 - PREGÃO PRESENCIAL N.º 07/2022 – ALEAM**
- **Prazo de validade: 12 (doze) meses.**
  Termo inicial em 15 de agosto de 2022 e término em 14 de agosto de 2023.

| **FORNECEDOR: CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS. CNPJ N.º 09.199.109/0001-74** | |
|---|---|
| Lote I - Café da Manhã (Padrão Nacional e/ou Internacional). Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 20 (vinte); Número de Pessoas: 3.000 (três mil); Valor Unitário: R$ 53,00 (cinquenta e três reais). | R$ 159.000,00 |
| Lote II- Coffe Break (Padrão Internacional ou Regional). Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 40 (quarenta); Número de Pessoas: 6.000 (seis mil); Valor Unitário: R$ 41,50 (quarenta e um reais, cinquenta centavos). | R$ 249.000,00 |
| Lote III - Coquetel (Padrão Internacional e/ou Regional) - com 01 (um) Prato Quente. Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 50 (cinquenta); Número de Pessoas: 7.500 (sete mil e quinhentas); Valor Unitário: R$ 90,00 (noventa reais) | R$ 675.000,00 |
| Lote V- Coquetel de Líquidos. Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 15 (quinze); Número de Pessoas: 1.500 (um mil e quinhentas); Valor Unitário: R$ 29,20 (vinte e nove reais, vinte centavos). | R$ 43.800,00 |
| Lote VI - Almoço/Jantar - com serviço americano entrada. Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 50 (cinquenta); Número de Pessoas: 5.000 (cinco mil); Valor Unitário: R$ 163,00 (cento e sessenta e três reais); | R$ 815.000,00 |
| TOTAL | R$ 1.941.800,00 |

Para fins do disposto na Lei 8.666/93, **ATESTAMOS** ainda, que tais serviços foram executados de acordo com os parâmetros técnicos de qualidade exigidos no prazo pactuado, não existindo, em nossos registros, até o presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

Manaus (AM), 30 de março de 2023.

*(Documento assinado eletronicamente)*

**WANDER ARAÚJO MOTTA**

**Diretor-Geral da Assembleia Legislativa do Estado do Amazonas**

CPF n.º 410.941.666-34



DOCUMENTO DIGITAL Nº 2023.10000.00000.9.012341:
WANDER ARAUJO MOTTA - EM 30/03/2023 11:46:52
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO : 801DCDB1000C6F52 . CONSULTE EM http://aleam.ikhon.com.br/verificador

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166270) SEI 2

**Fundo das Nações Unidas para a Infância**
Escritório da Representante do UNICEF no Brasil
SEPN 510 Bloco A – 2° andar
Brasília, DF – 70750-521

Telefone: (61) 3035 1900
Fax: (61) 3349 0606
E-mail: brasilia@unicef.org

Brasília, 20 de abril de 2022.

# ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins que a empresa P V FERREIRA ME - CONTEMPORANEO BUFFET, CNPJ 09.199.109/0001-74, prestou serviços de buffet (café da manhã, coffee break e almoço) ao UNICEF, CNPJ 03.483.568/0001-07, para um evento em Manaus/AM nos dias 25 a 26 de novembro de 2021.

Informamos ainda que os serviços foram prestados dentro dos padrões de boa qualidade e prazos estipulados, não havendo em nossos registros fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

Atenciosamente,

**Helio Actis**
Procurement Officer, Brazil Country Office
Mobile: +55 61 99114-7112
E-mail: hactis@unicef.org
United Nations Children's Fund
SEPN 510, Bloco A, 2º andar, Brasília, DF, Brazil – CEP. 70.750-521

**PODER LEGISLATIVO**
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO
ESTADO DO AMAZONAS

# ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para fins de comprovação da realização de atividade técnica que a empresa **CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ N.º 09.199.109/0001-14,** estabelecida na Av. Ramos Ferreira, n.º 914, Bairro Centro, na Rua Independência n.º 21 – Centro, efetua até o momento a prestação de serviço de Buffet, para atender as necessidades da **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO AMAZONAS - ALEAM**, inscrita no CNPJ nº. 04.530.820/0001-46, através do Instrumento Contratual descrito abaixo.

- **TERMO DE CONTRATO N.º 14/2022**

| **FORNECEDOR: CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS. CNPJ N.º 09.199.109/0001-74** | |
|---|---|
| Lote I - Café da Manhã (Padrão Nacional e/ou Internacional). Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 20 (vinte); Número de Pessoas: 3.000 (três mil); Valor Unitário: R$ 53,00 (cinquenta e três reais). | R$ 159.000,00 |
| Lote ll - Coffe Break (Padrão lnternacional ou Regional). Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 40 (quarenta); Número de Pessoas: 6.000 (seis mil); Valor Unitário: R$ 41,50 (quarenta e um reais, cinquenta centavos). | R$ 249.000,00 |
| Lote lll - Coquetel (Padrão lnternacional e/ou Regional) - com 01 (um) Prato Quente. Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 50 (cinquenta); Número de Pessoas: 7.500 (sete mil e quinhentas); Valor Unitário: R$ 90,00 (noventa reais) | R$ 675.000,00 |
| Lote V - Coquetel de Líquidos. Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 15 (quinze); Número de Pessoas: 1.500 (um mil e quinhentas); Valor Unitário: R$ 29,20 (vinte e nove reais, vinte centavos). | R$ 43.800,00 |
| Lote Vl - Almoço/Jantar - com serviço americano entrada. Marca: Produção Própria; Número de Eventos: 50 (cinquenta); Número de Pessoas: 5.000 (cinco mil); Valor Unitário: R$ 163,00 (cento e sessenta e três reais); | R$ 815.000,00 |
| TOTAL | R$ 1.941.800,00 |

Para fins do disposto na Lei n.º 14.133/2021, **ATESTAMOS** ainda, que tais serviços foram executados de acordo com os parâmetros técnicos de qualidade exigidos no prazo pactuado, não existindo, em nossos registros, até o presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

Manaus (AM), 04 de maio de 2026.

*(Documento assinado eletronicamente)*

**WANDER ARAÚJO MOTTA**

**Diretor-Geral da Assembleia Legislativa do Estado do Amazonas**

E-mail: *diretoriageral@aleam.gov.br*



DOCUMENTO DIGITAL Nº 2026.10000.00000.9.016852:
WANDER ARAUJO MOTTA - EM 04/05/2026 15:29:54
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO : AE62FC1D001636F8 . CONSULTE EM http://aleam.ikhon.com.br/verificador

# ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

**MODALIDADE DE LICITAÇÃO – SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA**

ATESTAMOS para os devidos fins de direito que a empresa CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA, com sede na Av. Ramos Ferreira nº 914, centro, Manaus-AM, CEP 69.010-120, inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74, com atividade econômica 56.20-1-02 (Serviço de Alimentação para Eventos e Recepções de Buffet), prestou serviços de fornecimento de alimentação preparada e bebidas/buffet em toda a extensão do Bumbódromo (lado vermelho) por ocasião do 50º (2015), 51º (2016), 52º (2017), 53º (2018), 54º (2019), 55º (2022) Festival Folclórico de Parintins atendendo por noite 34 (trinta e quatro) camarotes com capacidade de 24 (vinte e quatro) pessoas por camarote totalizando 816 (oitocentos e dezesseis) pessoas diariamente com refeições e bebidas, além de toda a arquibancada com bebidas e petiscos onde diariamente foram atendidas 10.000 (dez mil pessoas).

Isso especificado no Contrato de Uso e Concessão assinado junto ao Instituto Boi Bumbá Garantido, Cláusula Primeira.

Tudo sobre o Contrato de Uso e Concessão firmado com o Instituto Boi Bumbá Garantido, inscrito no CNPJ nº 10.756.667/0001-72, entidade civil sem fins lucrativos com sede na Estrada do Macurany s/nº, Conjunto João Novo, CEP 69.152-140, não havendo fatos supervenientes que desabonem sua conduta técnica e comercial e dentro dos padrões de qualidade e desempenho.

Cumpriu com sua obrigação não havendo reclamação ou objeção quanto à qualidade dos produtos/serviços onde abrimos mão da liberação da Garantia Contratual.

Parintins-AM, 11 de maio de 2023.

**ANTÔNIO ANDRADE BARBOSA**
PRESIDENTE AFBBG/IBBG

RD ENGENHARIA

## ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

**MANAUARA 01 EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS SPE LTDA.**, sociedade empresária limitada, com sede na cidade de Manaus, Estado do Amazonas, Avenida Gabriel Correa Pedrosa, nº 125, Sala J, Bairro Parque 10 de Novembro, inscrita no CNPJ sob nº 17.613.905/0001-30, doravante denominada (CONTRATANTE) atesta para os devidos fins, que a empresa **CONTOMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, CNPJ nº **09.199.109/0001-74**, com sede e domicílio na Av. Ramos Ferreira nº 914, Centro, Manaus-AM, CEP 69.010-120, denominada (CONTRATADA) executou serviço buffet de forma satisfatória, de acordo com o ofertado e requerido por esta empresa.

A CONTRATADA comprovou a sua aptidão para desempenho das atividades abaixo expostas:

Serviços oferecidos para evento de 300 (trezentos) pessoas:

| SERVIÇO | QUANT. DE DIAS | QUANT. DE PESSOAS |
|---|---|---|
| **COFFEE BREAK**: Café, leite, 02 (dois) tipos de sucos, 04 (quatro) tipos de refrigerantes (incluindo diet), adoçante e açúcar, alada de frutas, 02 (dois) tipos de bolos, torta doce, cachorro quente, 03 (três) tipos de salgados (risole, coxinha, croissant, quiches, pastel de festa, etc...), mini sanduiches variados, 02 (duas) massas ou tortas salgadas. | 3 | 100 |
| **ALMOÇO**: 02 (dois) tipos de carnes (brancas e vermelhas); 05 (cinco) tipos de acompanhamentos, 02 (dois) tipos de sobremesa; 02 (dois) tipos de sucos natural de frutas ou polpa; 02 (dois) tipos de refrigerantes, 01 (um) diet e 01 (um) normal. | 3 | 100 |
| **LANCHE**: Salgados variados (fritos e de forno); mini hambúrguer, bolos com e sem cobertura, doces e tortas, tortaletes (sabores variados), cesta de torradas e pães variados; geléia de frutas, pão de queijo; pães e pastas variados; petit four doce e salgado. **Bebidas**: leite quente, chocolate quente, 03 (três) suco natural de frutas; refrigerantes normais/lights; açúcar e adoçante. | 3 | 100 |

**PESSOAL**: 03 (três) garçons, 01 (uma) copeira e 01 (uma) auxiliar de limpeza.

Manaus 06 de abril de 2022.

7º TABELIONATO DE NOTAS
Marizete Farias Nobre
Escrevente Autorizado

RD ENGENHARIA E COMÉRCIO LTDA
Julia Stopatto Reis
Assistente de Marketing
CPF: 015.222.202-24

**MANAUARA 01 EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS SPE LTDA.**

7º TABELIÃ DE NOTAS FIORETTI - Bel. Juliana de Sá Fioretti
Av. Cunha Bolonha, 15 - Pq. 10 de Novembro - Manaus/AM - PABX: (92) 3611.3600
SITE: www.cartoriofioretti.com.br
Reconheço por SEMELHANÇA a firma de JULIA STOPATTO REIS
Em Testemunho da Verdade. Emitido por MARIZETE FARIAS NOBRE - ESCREVENTE AUTORIZADO
SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO DO TJ-AM
RECFIR20046102WRRM3CUL8ZU944
07/04/2022 08:18:28 R$ 5,67 Validade para consulta em www.tjam.jus.br

CDL Coari
CDL Itacoatiara
CDL Iranduba
CDL Manacapuru
CDL Manaus
CDL Parintins
CDL Presidente Figueiredo
CDL Tefé

Anamã
Anori
Apuí
Autazes
Barcelos
Barreirinha
Benjamin Constant
Beruri
Boa Vista dos Ramos
Boca do Acre
Borba
Carauari
Careiro
Careiro Castanho
Codajás
Eirunepé
Envira
Fonte Boa
Humaitá
Itapiranga
Labrea
Manicore
Maraã
Maués
Nhamunda
Nova Olinda do Norte
Novo Airão
Novo Aripuana
Rio Preto da Eva
Santa Izabel do Rio Negro
São Gabriel da Cachoeira
São Sebastião do Uatumã
Silves
Tabatinga
Tapauá
Urucará
Urucurituba

# ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

FCDL AMAZONAS, estabelecida na Avenida Djlama Batista, 3000, Amazonas Flat service, CEP: 69055-038, com CNPJ: 08.578.384/0001, atesta a **CAPACIDADE TÉCNICA** descritas abaixo para a empresa **CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, CNPJ nº **09.199.109/0001-74**, com sede e domicílio na **Av. Ramos Ferreira** nº **914**, Centro, Manaus-AM, CEP 69.010-120.

Serviços oferecidos para fornecimento de alimentação para 100 (cem) pessoas por ocasião de evento empresarial.

| SERVIÇO | QUANT. DE DIAS | QUANT. DE PESSOAS |
|---|---|---|
| **COFFEE BREAK**: Café, leite, 02 (dois) tipos de sucos, 04 (quatro) tipos de refrigerantes (incluindo diet), adoçante e açúcar, alada de frutas, 02 (dois) tipos de bolos, torta doce, cachorro quente, 03 (três) tipos de salgados (risole, coxinha, croissant, quiches, pastel de festa, etc...), mini sanduiches variados, 02 (duas) massas ou tortas salgadas. | 01 | 100 |
| **ALMOÇO**: 02 (dois) tipos de carnes (brancas e vermelhas); 05 (cinco) tipos de acompanhamentos, 02 (dois) tipos de sobremesa; 02 (dois) tipos de sucos natural de frutas ou polpa; 02 (dois) tipos de refrigerantes, 01 (um) diet e 01 (um) normal. | 01 | 100 |
| **LANCHE**: Salgados variados (fritos e de forno); mini hambúrguer, bolos com e sem cobertura, doces e tortas, tortaletes (sabores variados), cesta de torradas e pães variados; geléia de frutas, pão de queijo; pães e pastas variados; petit four doce e salgado.<br>**Bebidas**: leite quente, chocolate quente, 03 (três) suco natural de frutas; refrigerantes normais/lights; açúcar e adoçante. | 01 | 100 |
| **PESSOAL**: 15 (quinze) garçons, 03 (três) copeiras e 01 (uma) auxiliar de limpeza. | | |

Manau-am, 05 de maio de 2022.

MANUEL JOAQUIM DE OLIVEIRA FILHO:03519406268

Assinado de forma digital por MANUEL JOAQUIM DE OLIVEIRA FILHO:03519406268
Dados: 2022.05.05 16:21:52 -04'00'

Manuel Joaquim de Oliveira Filho
Superintendente FCDL Amazonas



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 402

# CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

## BALANÇO PATRIMONIAL

## 31/12/2024

CNPJ: 09.199.109/0001-74

NIRE: 1320083996-0

**ENDEREÇO:** AVENIDA RAMOS FERREIRA, Nº 914, CENTRO, MANAUS/AM CEP: 69010-120

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** Folha: 0001
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74 Número livro: 0002
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Período: 01/01/2024 a 31/12/2024

## BALANÇO PATRIMONIAL

| Código | Classificação | Descrição | Nota Explicativa | 2024 | 2023 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 31/12/2024 | 31/12/2023 |
| 7 | 1 | ATIVO | | 5.461.874,38D | 3.993.399,05D |
| 28 | 1.01 | ATIVO CIRCULANTE | | 5.025.740,98D | 3.520.624,54D |
| 49 | 1.01.01 | DISPONIBILIADADES | 1 | 471.836,55D | 211.957,56D |
| 301 | 1.01.01.01 | CAIXA GERAL | | 4.894,32D | 11.326,32D |
| 56 | 1.01.01.01.01 | CAIXA MATRIZ | | 4.894,32D | 11.326,32D |
| 63 | 1.01.01.02 | DEPÓSITOS BANCÁRIOS A VISTA | | 466.942,23D | 200.631,24D |
| 308 | 1.01.01.02.01 | BANCO CONTA MOVIMENTO - NO PAIS | | 466.942,23D | 200.631,24D |
| 147 | 1.01.02 | CRÉDITOS | 2 | 1.669.968,02D | 737.256,62D |
| 329 | 1.01.02.01 | ADIANTAMENTOS | 2 | 406.051,64D | 43.841,40D |
| 357 | 1.01.02.01.04 | ADIANTAMENTO A TERCEIROS - CIRCULANTE | | 406.051,64D | 43.841,40D |
| 126 | 1.01.02.02 | DUPLICATAS A RECEBER | 2 | 1.245.695,33D | 675.194,17D |
| 371 | 1.01.02.02.01 | DUPLICATAS A RECEBER - COM PARTE NAO RELACIONADA | | 1.245.695,33D | 675.194,17D |
| 105 | 1.01.02.09 | OUTROS CRÉDITOS CIRCULANTE | 2 | 18.221,05D | 18.221,05D |
| 2847 | 1.01.02.09.07 | OUTROS JUROS A RECEBER - CIRCULANTE | | 18.221,05D | 18.221,05D |
| 70 | 1.01.03 | ESTOQUES | 3 | 2.883.936,41D | 2.571.410,36D |
| 98 | 1.01.03.06 | ESTOQUE DE SERVIÇOS | | 2.883.936,41D | 2.571.410,36D |
| 203 | 1.02 | ATIVO NÃO CIRCULANTE | | 436.133,40D | 472.774,51D |
| 210 | 1.02.01 | REALIZÁVEL A LONGO PRAZO | 2 | 53.144,75D | 71.365,79D |
| 287 | 1.02.01.15 | OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO | | 53.144,75D | 71.365,79D |
| 2831 | 1.02.01.15.01 | OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO | | 53.144,75D | 71.365,79D |
| 770 | 1.02.03 | IMOBILIZADO | 4 | 382.988,65D | 401.408,72D |
| 777 | 1.02.03.01 | IMOBILIZADO - AQUISIÇÃO | | 382.988,65D | 401.408,72D |

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** Folha: 0002
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74 Número livro: 0002
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Período: 01/01/2024 a 31/12/2024

## BALANÇO PATRIMONIAL

| Código | Classificação | Descrição | Nota Explicativa | 2024 | 2023 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 31/12/2024 | 31/12/2023 |
| 14 | 2 | PASSIVO | | 5.461.874,38C | 3.993.399,05C |
| 35 | 2.01 | PASSIVO CIRCULANTE | | 1.709.395,98C | 503.939,88C |
| 1078 | 2.01.01 | OBRIGAÇÕES DO CIRCULANTE | | 1.709.395,98C | 503.939,88C |
| 1085 | 2.01.01.01 | BENEFICIOS E ENCARGOS SOCIAIS - CIRCULANTE | 5 | 45.407,19C | 30.186,12C |
| 1148 | 2.01.01.01.01 | SALÁRIOS A PAGAR | | 21.951,57C | 12.531,64C |
| 1162 | 2.01.01.01.03 | INSS A RECOLHER | | 11.671,69C | 11.165,51C |
| 1169 | 2.01.01.01.04 | FGTS A RECOLHER | | 2.408,53C | 3.302,99C |
| 1183 | 2.01.01.01.60 | BENEFÍCIOS RESCISÓRIOS A PAGAR | | 9.375,40C | 3.185,98C |
| 1092 | 2.01.01.03 | FORNECEDORES - CIRCULANTE | 6 | 774.298,30C | 381.712,25C |
| 1197 | 2.01.01.03.01 | FORNECEDORES - NACIONAIS | | 774.298,30C | 381.712,25C |
| 1099 | 2.01.01.05 | CONTAS A PAGAR - CIRCULANTE | 7 | 87.531,43C | 0,00 |
| 1211 | 2.01.01.05.01 | ADIANTAMENTO DE CLIENTES | | 87.531,43C | 0,00 |
| 1106 | 2.01.01.07 | EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - CIRCULANTE | 8 | 572.313,62C | 0,00 |
| 1225 | 2.01.01.07.02 | EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - NO PAIS - CIRCUL | | 572.313,62C | 0,00 |
| 1113 | 2.01.01.09 | OBRIGAÇÕES FISCAIS - CIRCULANTE | 9 | 95.180,13C | 67.995,02C |
| 1239 | 2.01.01.09.01 | IRRF A RECOLHER | | 511,60C | 14,86C |
| 1267 | 2.01.01.09.08 | TRIBUTOS MUNICIPAIS A RECOLHER | | 16.999,25C | 2.260,00C |
| 1274 | 2.01.01.09.09 | IMPOSTOS PARCELADOS A RECOLHER - CIRCULANTE | | 77.669,28C | 65.720,16C |
| 1120 | 2.01.01.15 | PROVISÕES - CIRCULANTE | | 134.665,31C | 24.046,49C |
| 1302 | 2.01.01.15.03 | PROVISAO DE FÉRIAS | 10 | 87.333,16C | 24.046,49C |
| 1309 | 2.01.01.15.04 | PROVISAO DE 13º SALÁRIOS | | 47.332,15C | 0,00 |
| 1141 | 2.02 | PASSIVO NÃO CIRCULANTE | | 221.059,24C | 286.779,40C |
| 1624 | 2.02.01 | OBRIGAÇÕES DE LONGO PRAZO | | 221.059,24C | 286.779,40C |
| 1701 | 2.02.01.03 | OBRIGAÇÕES FISCAIS - LONGO PRAZO | 9 | 221.059,24C | 286.779,40C |
| 1708 | 2.02.01.03.01 | PARCELAMENTOS ESPECIAIS FEDERAIS - LONGO PRAZO | | 221.059,24C | 286.779,40C |
| 1764 | 2.03 | PATRIMÔNIO LÍQUIDO | 11 | 3.531.419,16C | 3.202.679,77C |
| 1771 | 2.03.01 | CAPITAL SOCIAL | | 400.000,00C | 400.000,00C |
| 1778 | 2.03.01.01 | CAPITAL REALIZADO - RESIDENTES NO PAÍS | | 400.000,00C | 400.000,00C |
| 1785 | 2.03.01.01.01 | CAPITAL SUBSCRITO DE DOMICILIADOS NO PAÍS | | 400.000,00C | 400.000,00C |
| 1799 | 2.03.02 | RESERVAS | 11 | 80.000,00C | 2.802.679,77C |
| 1841 | 2.03.02.03 | RESERVAS DE LUCROS | | 80.000,00C | 2.802.679,77C |
| 1848 | 2.03.02.03.01 | RESERVA LEGAL | | 80.000,00C | 2.802.679,77C |
| 1904 | 2.03.04 | OUTRAS CONTAS DO PATRIMONIO LIQUIDO | | 3.051.419,16C | 0,00 |
| 1911 | 2.03.04.01 | OUTRAS CONTAS DO PATRIMONIO LIQUIDO | 11 | 3.051.419,16C | 0,00 |
| 1918 | 2.03.04.01.01 | LUCROS ACUMULADOS | | 3.051.419,16C | 0,00 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2024

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** Folha: 0003
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74 Número livro: 0002
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Período: 01/01/2024 - 31/12/2024

## DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO EM 31/12/2024

| Descrição | 2024 | 2023 |
|---|---|---|
| **RECEITA** | **5.343.565,72** | **7.530.175,52** |
| RECEITA BRUTA | | |
| Receita da Prestação de Serviços no Mercado Intern | 5.343.565,72 | 7.530.175,52 |
| **DEDUÇÕES** | **(267.178,32)** | **(3.040.890,39)** |
| DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA | | |
| (-) Vendas Canceladas e Devoluções de Venda | 0,00 | (2.634.148,00) |
| (-) ISS Sobre Serviços Prestados | (267.178,32) | (101.445,25) |
| (-) Demais Impostos e Contribuições S/ Receita Bru | 0,00 | (305.297,14) |
| **RECEITA LÍQUIDA** | **5.076.387,40** | **4.489.285,13** |
| **OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS** | **24,79** | **0,00** |
| Outras Receitas Financeiras | 24,79 | 0,00 |
| **CUSTOS DOS BENS E SERVIÇOS** | **(2.923.028,80)** | **(849.794,57)** |
| CUSTOS DOS BENS E SERVIÇOS DA ATIVIDADE GERAL | | |
| (-) Custos dos Serviços Prestados | (2.923.028,80) | (849.794,57) |
| **DESPESAS OPERACIONAIS** | **(1.050.036,28)** | **(594.565,48)** |
| DESPESAS OPERACIONAIS DA ATIVIDADE GERAL | | |
| (-) Ordenado,Salários,Gratificações e Outras Remun | (186.669,72) | (153.210,31) |
| (-) Outros Gastos com Pessoal | (17.550,58) | (9.355,54) |
| (-) Serviços Prestados Por Pessoa Física e Jurídic | (186.544,72) | (193.495,42) |
| (-) Encargos Sociais - Previdencia Social (INSS) | (85.982,23) | (13.722,81) |
| (-) Encargos Sociais - FGTS | (25.906,58) | (17.131,73) |
| (-) Demais Impostos e Taxas | (240.624,05) | (27.215,51) |
| (-) Aluguéis | (118.000,00) | (42.311,60) |
| (-) Multas | (70,70) | 0,00 |
| (-) Encargos de Depreciação | (39.328,20) | (42.769,67) |
| (-) Provisao de Férias | (86.817,05) | (26.862,34) |
| (-) Provisao de 13º Salários | (35.042,12) | (20.596,53) |
| (-) Despesas com Energia Elétrica | (6.059,61) | (20.025,91) |
| (-) Despesas com Água e Esgoto | (641,32) | (2.253,79) |
| (-) Despesas com Telefone e Internet | (10.307,86) | (8.419,53) |
| (-) Despesas com Seguros | (10.491,54) | (17.194,79) |
| **OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS** | **(694.683,75)** | **(213.241,29)** |
| OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS DA TIVIDADE GERAL | | |
| (-) Juros, Taxas e Outras Despesas Financeiras | (31.284,87) | (2.918,74) |
| (-) Demais Despesas Operacionais Não Calssificadas | (663.398,88) | (210.322,55) |
| **RESULTADO OPERACIONAL** | **408.663,36** | **2.831.683,79** |
| **RESULTADO LIQUIDO ANTES DO IRPJ E CSLL** | **408.663,36** | **2.831.683,79** |
| **RESULTADO DO EXERCÍCIO** | **408.663,36** | **2.831.683,79** |
| **LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO** | 408.663,36 | 2.831.683,79 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2024

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

## DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

| Histórico | CAPITAL SOCIAL REALIZADO | RESERVA LEGAL | LUCROS E/OU PREJUÍZOS ACUMULAD | Total |
|---|---|---|---|---|
| Saldo em 31/12/2023 | 400.000,00 | 2.802.679,77 | 0,00 | 3.202.679,77 |
| Efeitos da mudança de critérios contábei | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Retificação de erros de exercícios anter | 0,00 | 0,00 | 8.128,63 | 8.128,63 |
| Capital Integralizado por Subscrição | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Capital Integralizado c/ Lucros e Reserv | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Lucros e/ou Prejuízos do Exercício | 0,00 | 0,00 | 408.663,36 | 408.663,36 |
| Reservas de Capital | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Reservas de Lucros | 0,00 | (2.722.679,77) | 2.722.679,77 | 0,00 |
| Lucros Distribuidos | 0,00 | 0,00 | (88.052,60) | (88.052,60) |
| Ajuste de Avaliação Patrimonial | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Saldo em 31/12/2024 | 400.000,00 | 80.000,00 | 3.051.419,16 | 3.531.419,16 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilida de e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas e mitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, a provada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto in formações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão repre sentadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2024

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Realizado em 31 de Dezembro de 2024

Folha: 0005
Número livro: 0002

## DEMONSTRAÇÃO DOS LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS

| Discriminação | Valor |
|---|---|
| **LUCROS/PREJUÍZOS** | |
| Saldo Anterior de Lucros Acumulados | 0,00 |
| Ajustes Credores de Períodos-base Anteriores | 8.128,63 |
| Reversão de Reservas | 2.722.679,77 |
| Outros Recursos | 0,00 |
| Lucro Líquido do Ano | 408.663,36 |
| (-)Saldo Anterior de Prejuízo Acumulados | 0,00 |
| (-)Ajustes Devedores de Períodos-base Anteriores | 0,00 |
| (-)Prejuízo Líquido do Ano | 0,00 |
| TOTAL | 3.139.471,76 |
| **DESTINAÇÕES** | |
| Transferências para Reservas | 0,00 |
| Dividendos ou Lucros Distribuídos, Pagos ou Creditados | (88.052,60) |
| Parcela dos Lucros Incorporados ao Capital | 0,00 |
| Outras Destinações | 0,00 |
| TOTAL | (88.052,60) |
| LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS | 3.051.419,16 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2024

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

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

| | |
|---|---|
| **ATIVIDADES OPERACIONAIS** | |
| Valores Recebidos de Clientes | 4.536.599,84 |
| (-) Valores pagos a fornecedores | (291.286,61) |
| (-) Valores pagos a empregados | (463.631,19) |
| CAIXA GERADO PELAS OPERAÇÕES | 3.781.682,04 |
| (-) Tributos pagos | (255.136,42) |
| FLUXO DE CAIXA ANTES DE ITENS EXTRAORDINÁRIOS | 3.526.545,62 |
| Recebimento por indenização de seguros | 0,00 |
| Recebimentos de Duplicatas Descontadas | 0,00 |
| Outros recebimentos líquidos | 0,00 |
| (-) Outros Pagamentos líquidos | (3.178.614,03) |
| CAIXA LÍQUIDO PROVENIENTE DAS ATIVIDADES OPERACIONAIS | 347.931,59 |
| **ATIVIDADES DE INVESTIMENTO** | |
| (-) Compras de imobilizado | 0,00 |
| (-) Aquisição de ações/cotas | 0,00 |
| Recebimentos por vendas de ativos permanentes | 0,00 |
| Juros recebidos de empréstimos | 0,00 |
| CAIXA LÍQUIDO USADO NAS ATIVIDADES DE INVESTIMENTOS | 0,00 |
| **ATIVIDADES DE FINANCIAMENTO** | |
| Integralização de capital | 0,00 |
| (-) Pagamentos de lucros e dividendos | (88.052,60) |
| Empréstimos tomados | 0,00 |
| (-) Pagamentos de empréstimos/Debêntures | 0,00 |
| CAIXA LÍQUIDO GERADO PELAS ATIVIDADES DE FINANCIAMENTOS | (88.052,60) |
| Aumento nas Disponibilidades | 259.878,99 |
| DISPONIBILIDADES - NO INÍCIO DO PERÍODO | 211.957,56 |
| DISPONIBILIDADES - NO FINAL DO PERÍODO | 471.836,55 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2024

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

## COEFICIENTES DE ANÁLISES EM 31/12/2024

| Coeficiente | Fórmula | Valor | Resultado |
|---|---|---|---|
| **Índice de Liquidez Geral** | Ativo Circulante + Realizável Longo Prazo | 5.025.740,98 + 53.144,75 | 2,63 |
| | Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante | 1.709.395,98 + 221.059,24 | |
| **Índice de Liquidez Corrente** | Ativo Circulante | 5.025.740,98 | 2,94 |
| | Passivo Circulante | 1.709.395,98 | |
| **Índice de Liquidez Seca** | Ativo Circulante - Estoque | 5.025.740,98 - 2.883.936,41 | 1,25 |
| | Passivo Circulante | 1.709.395,98 | |
| **Índice de Liquidez Imediata** | Disponível | 471.836,55 | 0,28 |
| | Passivo Circulante | 1.709.395,98 | |
| **Índice de Liquidez de Recursos Próprios** | Ativo Circulante - Passivo Circulante | 5.025.740,98 - 1.709.395,98 | 0,94 |
| | Patrimônio Líquido | 3.531.419,16 | |
| **Índice de Solvência Geral** | Ativo | 5.461.874,38 | 2,83 |
| | Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante | 1.709.395,98 + 221.059,24 | |
| **Grau de Endividamento** | Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante | 1.709.395,98 + 221.059,24 | 0,35 |
| | Ativo | 5.461.874,38 | |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional
brasileira.

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

# NOTAS EXPLICATIVAS ÀS DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS

## 1) CONTEXTO OPERACIONAL

### a) Atividades

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** é uma empresa individual de responsabilidade Limitada, com sede na Avenida Ramos Ferreira, Nº 914, Bairro Centro, CEP 69.010-120, Município de Manaus/AM, devidamente cadastrada no CNPJ/MF sob nº 09.199.109/0001-74

Atuando com atividade operacional preponderante de Serviços alimentação para eventos e recepções – bufê, conforme CNAE 5620-1/02.

### b) Regime Tributário

A empresa enquadra-se no regime de tributação na modalidade do Lucro Presumido com base no regime de competência, obedecendo aos preceitos da Instrução Normativa da Secretaria da Receita Federal (IN SRF) 104/98.

## 2) APRESENTAÇÃO DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

## 3) PRINCIPAIS PRÁTICAS CONTÁBEIS

### 1 Disponibilidades

Compreendem os saldos de caixa, bancos e as aplicações financeiras de liquidez imediata.

### 2 Créditos

Os adiantamentos a terceiros decorrentes de empréstimos realizados à pessoas jurídicas e físicas.
A conta de duplicatas a receber correspondem aos valores a receber de clientes pela serviços no decurso normal da atividade da empresa. Se o prazo de recebimento é equivalente a um ano ou menos, as contas a receber são classificadas no ativo circulante. Caso contrário, estão apresentadas no ativo não circulante. As contas a receber de clientes são registradas inicialmente a valor justo e subsequentemente mensurados pelo custo amortizado, deduzidos de provisão para créditos de liquidação duvidosa ("PCLD").

Outros créditos do ativo circulante e não circulante, são registros tendo por base as condições contratuais:

- Outros Juros a Receber: Os demais créditos a receber são representados principalmente por: Juros a apropriar decorrentes da contratação de parcelamentos simplificados sem anistia, de obrigações fiscais junto à Receita Federal do Brasil.

### 3 Estoques

Os estoques são avaliados com base no custo histórico de aquisição e produção, acrescido de gastos relativos a transportes, armazenagens e impostos não recuperáveis, de acordo com o livro de inventário, no fim do período de apuração.

### 4 Imobilizado

O imobilizado e registrado pelo custo de aquisição e formação. A depreciação do ativo imobilizado é registrada pelo método linear às taxas fixadas em função da estimativa de vida útil dos bens, sendo: veículos 25%, máquinas e equipamentos 10%, móveis e utensílios 10% , computadores e periféricos 20% e instalações 10% .

### 5 Benefícios e Encargos Sociais

Representado, substancialmente, pelos valores relativos às férias devidas aos funcionários que estão provisionadas proporcionalmente ao período aquisitivo e incluem os correspondentes encargos sociais, bem como por saldos de valores a pagar a funcionários e/ou terceiros advindos da apropriação mensal da folha de pagamentos. Como encargos sociais, são reconhecidas as contribuições sobre a folha de pagamentos de funcionários e terceiros (INSS e FGTS).

**6 Obrigações com Fornecedores**

São obrigações a pagar por bens ou serviços que foram adquiridos de fornecedores nacionais e do exterior, no curso normal dos negócios, demonstrados pelos valores conhecidos ou calculáveis, acrescidos, quando aplicável, dos valores correspondentes a encargos, variações monetárias e/ou cambiais incorridos até a data do balanço, sendo classificadas como Passivo Circulante uma vez que a liquidação é de curto prazo.

**7 Contas a Pagar**

O saldo de adiantamentos de clientes representa valores recebidos antecipadamente pela empresa por produtos ou serviços ainda não entregues. Esse montante é reconhecido como um passivo até a conclusão da transação. Durante o período analisado, o saldo foi influenciado por novos recebimentos, compensações e ajustes contábeis. A administração monitora esses valores para assegurar conformidade e transparência na prestação de serviços e demonstrações financeiras

**8 Empréstimos e financiamentos**

Os empréstimos e financiamentos estão registrados tendo por base as condições contratuais e considerando os encargos e variações monetárias, quando aplicáveis, incorridas até a data do fechamento do balanço patrimonial.
Qualquer diferença entre os valores captados (líquidos dos custos das transações) e o valor de liquidação é reconhecida na demonstração do resultado durante o período em que os empréstimos estejam em aberto, utilizando o método da taxa efetiva de juros, apropriados em função do prazo decorrido do contrato.

**9 Obrigações Fiscais (Impostos e Contribuições)**

Representado por valores a serem recolhidos às Administrações Tributárias Municipais, Estaduais e Federais, apurados segundo a legislação aplicável, e correspondem aos tributos sobre as receitas (SIMPLES NACIONAL/ISS).

A conta de impostos parcelados a recolher, registra os contratos de parcelamentos simplificados não previdenciários junta a Receita Federal do Brasil, conforme os recibos de confirmação e consolidação.
O valor de cada prestação mensal, por ocasião do pagamento, sofre acréscimo de juros equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia (Selic) para títulos federais, acumulada mensalmente, calculados a partir da data do deferimento até o mês anterior ao do pagamento, e de 1% (um por cento) relativamente ao mês em que o pagamento estiver sendo efetuado. (artigo 13 da lei 10.522, de 19 de julho de 2002).

**10 Provisão de Férias**

Os valores relativos a férias devidas aos empregados (inclusive os cedidos) estão provisionados proporcionalmente ao período aquisitivo.

**11 Patrimônio Líquido**

O patrimônio líquido é apresentado em valores atualizados, acrescido dos ajustes de avaliação patrimonial considerados, enquanto não computados no resultado do exercício em obediência ao regime de competência, as contrapartidas de aumentos ou diminuições de valor atribuído a elementos do ativo e do passivo, em decorrência da sua avaliação e preço de mercado, que compreende:

**Capital Social** da empresa é de R$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais) representado por 400 (quatrocentas) quotas de capital, no valor nominal de R$ 1.000,00 (hum mil real cada quota), estando subscrito e integralizado pelos sócios quotistas.

**Reservas**, que se referem a conta de reservas de lucros, registrando:

• **Reserva legal**, destinados futuramente ao aumento de capital social, distribuição ao sócio ou para contingência de resultados negativos é de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

• **Lucros Acumulados**, evidenciando um valor de R$ 3.051.419,16 (três milhões, cinquenta e um mil, quatrocentos e dezenove mil e dezesseis centavos) refere-se aos resultados positivos apurados pela entidade em períodos anteriores e que ainda não foram distribuídos ou alocados a reservas específicas. Esse montante compõe o patrimônio líquido e pode ser destinado conforme deliberação dos acionistas, respeitando as diretrizes normativas e estratégicas da empresa.

**12 Resultado do Exercício**

A conta de Resultado do Exercício apresentou lucros operacionais na importância de R$ 408.663,36 (quatrocentos e oito mil, seiscentos e sessenta e três reais e trinta e seis centavos), já deduzidos dos impostos e contribuições incidentes.

**13 Apuração do Resultado**

As Receitas, Custos e Despesas operacionais, seguem o regime de competência para apropriação no sistema de resultado.

Manaus, 31 de dezembro de 2024.

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. No CRC – AM sob o No. 0157790/O-2
CPF: 748546312-87

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2025.05.06 10:51:21 -04'00'

**SICOOB**
**SISTEMA DE COOPERATIVAS DE CRÉDITO DO BRASIL**
**PLATAFORMA DE SERVIÇOS FINANCEIROS DO SICOOB - SISBR**

17/10/2023 **EXTRATO CONTA CORRENTE** 12:34:45

**COOP.:** 3315-4 / SICOOB AMAZONIA
**CONTA:** 28.509-9 / CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA
**PERÍODO:** 14/10/2023 - 17/10/2023

**HISTÓRICO DE MOVIMENTAÇÃO**

| DATA | HISTÓRICO | VALOR |
|---|---|---|
| 13/10 | SALDO ANTERIOR | 26.124,30 C |
| 13/10 | SALDO BLOQ.ANTERIOR | 0,00* |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.713.672-**<br>Feira<br>DOC.: Pix | 50,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>34.253.321 0001-10<br>DOC.: Pix | 75,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.427.492-**<br>DOC.: Pix | 420,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.150.882-**<br>DOC.: Pix | 150,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.021.862-**<br>UBER<br>DOC.: Pix | 40,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.394.352-**<br>DOC.: Pix | 90,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.805.672-**<br>DOC.: Pix | 7.668,00 D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.606.012-**<br>DOC.: Pix | 288,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.713.672-**<br>DOC.: Pix | 180,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>24.603.833 0001-05<br>DOC.: Pix | 1.340,00 D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF | 124,96D |

| | | |
|---|---|---|
| | Pagamento Pix<br>00.394.460 0058-87<br>DOC.: Pix | |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>49.648.302 0001-60<br>DOC.: Pix | 3.619,00 D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.198.562-**<br>Servicos de Garcon<br>DOC.: Pix | 720,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.971.017-**<br>DOC.: Pix | 350,00D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>49.648.302 0001-60<br>DOC.: Pix | 557,47D |
| 16/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.713.672-**<br>DOC.: Pix | 100,00D |
| | *SALDO DO DIA* | 10.351,87 C |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.034.802-**<br>Servico de Garcon<br>DOC.: Pix | 120,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.604.832-**<br>Servicos de Garcon<br>DOC.: Pix | 390,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>33.489.569 0001-11<br>DOC.: Pix | 240,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.021.862-**<br>Vale transporte Berg<br>DOC.: Pix | 30,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.925.768-**<br>Frutas<br>DOC.: Pix | 700,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.303.022-**<br>DOC.: Pix | 600,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.357.742-**<br>DOC.: Pix | 144,00D |
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.305.712-**<br>PIAFF<br>DOC.: Pix | 1.500,00 D |

| | | |
|---|---|---|
| 17/10 | PIX EMIT.OUTRA IF<br>Pagamento Pix<br>***.967.112-**<br>Polpa de Frutas<br>DOC.: Pix | 736,00D |
| | *SALDO DO DIA* | 5.891,87 C |

**RESUMO**

| | |
|---|---|
| SALDO EM C.CORRENTE(+): | 5.891,87C |
| LIMITE CHEQUE ESPECIAL EMPRESARIAL (+): | 5.000,00C |
| SALDO DISPONÍVEL(=): | 10.891,87C |
| SALDO BLOQ.C.CORRENTE: | 0,00* |
| VENCIMENTO CHEQUE ESPECIAL EMPRESARIAL: | 26/11/2023 |
| TAXA CHEQUE ESPECIAL EMPRESARIAL (a.m.): | 9,99% |
| CUSTO EFETIVO TOTAL (a.m.): | 10,49% |
| CUSTO EFETIVO TOTAL (a.a.): | 236,70% |
| PREVISÃO CPMF: | 0,00D |
| PREVISÃO IOF: | 0,00D |
| PREVISÃO ENCARGOS: | 0,00D |
| PREVISÃO TARIFAS: | 85,00D |
| SALDO EM CONTA CAPITAL: | 2.000,00C |

**LANÇAMENTOS FUTUROS**

| DATA | HISTÓRICO | VALOR |
|---|---|---|
| 20/10/23 | DÉB. CONV. SEGUROS<br>DOC.: SICOOB SEG | 18,57D |
| 20/10/23 | DÉB. CONV. SEGUROS<br>DOC.: SICOOB SEG | 32,56D |
| 20/10/23 | DEB PAGTO SALARIO<br>DOC.: 9502525 | 3.400,00 D |

**000 EXTRATOS EMITIDOS ATÉ 13/10/2023**

OUVIDORIA SICOOB: *0800 725 0996*

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# CARDÁPIO - EM CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA E ANEXO I

A empresa CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA apresenta o presente descritivo técnico de cardápio, declarando sua estrita observância e vinculação às especificações, quantitativos mínimos, alternativas e padrões previstos no Termo de Referência e no Anexo I — Opções de Cardápio do Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP. A execução de cada serviço ocorrerá sem ampliação ou inovação do objeto, respeitando as escolhas e demandas formalizadas pela Administração para cada evento.

| Item | Nome do Serviço | Descrição Técnica | Composição / Categorias Previstas no Anexo I | Quantitativos mínimos / parâmetros do ed ital | Observação de aderência ao edital |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Serviço de Café da Manhã | Serviço de alimentação matinal, com opções de bebidas, pães, massas, complementos, pratos quentes, bolos, doces, frutas e opções saudáveis/diet/veganas. | 1. BEBIDAS: Café, Leite, Cappuccino, Chocolate Quente, Chás, Sucos Naturais, Água Mineral, Refrigerantes, Água Aromatizada. 2. PÃES E MASSAS: Pães Variados, Pão sem Glúten, Pão de Queijo, Torradas e Biscoitos, Mini Panq uecas, Mini Tapiocas. 3. COMPLEMENTOS E ACOMPANHAMENTOS: Manteiga, Geleias, Mel, Patês, Requeijão, Creme de Ricota, Queijos Fatiados, Frios. 4. PRATOS QUENTES: Ovos, Cuscuz, Mingau, Cachorro-quente, Sanduíches Variados. 5. BOLOS E DOCES: Bolos, Pudim, Mini Tortas, Cookies, Frutas Cristalizadas e Castanhas. 6. FRUTAS: Frutas Fatiadas, Frutas Inteiras, Salada de Frutas, Frutas Secas e Castanh as, Granola, Aveia e Chia. 7. OPÇÕES SAUDÁVEIS / DIET / VEGANAS: Iogurte , Leite Vegetal, Pães sem Glúten/Lactose, Margarina Vegana, Patês Vegetais, Salada de Frutas sem Açúcar, Bolos DietNeganos. | Mínimo de 3 sabores de sucos naturais (incluindo frutas regionais: taperebá, acerola, cupuaçu). Opções de bolo sem lactose e diet (mínimo 1 tipo). Pão sem glúten para dietas restritivas. | A composição final será definida pela Administração, dentro das opções e parâmetros do Anexo I. |

| Item | Nome do Serviço | Descrição Técnica Ajustada | Composição / Categorias Previstas no Anexo I | Quantitativos mín imos / parâmetros do edital | Observação de aderência ao edital |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | Serviço de Almoço/Jantar | Serviço de alimentação completo para almoço ou jantar, com opções de entrad as, pratos principais (carnes, frango, peixes, vegetarianosÑeganos), guarnições, massas, sobremesas e bebidas. | 1. ENTRADAS E ANTEPASTOS: Caldos, Saladas Frescas, Entradas Frias, Mixde Pastas, Canapés Frios, Pirarucu Desfiado, Patinhas de Caranguejo, Casquinha de Siri, Palitos de Queijo Empanado. 2. PRATOS PRINCIPAIS: Carnes Bovinas/Suínas, Frango, Peixes e Frutos do Mar, Vegetarianos e Veganos. 3. GUARNIÇÕES: Arroz, Feijão, Farofa, Legumes, Puré, Batatas, Cuscuz Regio nal, Banana Frita. 4. MASSAS: Espaguete, Penne, Fettuccine, Nhoque, Capeletti, Rondeili, Lasanha e Molhos. 5. SOBREMESAS: Tortas Geladas, Mousse, Pudim, Pavês, Frutas Flambadas, Doces Regionais, Salada de Frutas, Bolo | Mínimo de 3 sabores de sucos naturais .com frutas regionais: taperebá, cupuaçu, graviola, acerola). Mínimo 1 opção de sobremesa dietética e sem lactose. | A seleção dos itens e a composição final serão realizadas pela Administração, dentro das opções e parâmetros do Anexo I. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | G ela do/Recheado , So bremesas Dietéticas/Sem Lactose. 6. BEBIDAS: Água Mineral, Refrigerantes,<br><br>Sucos Naturais, Chá Gelado, Coquetel de Frutas sem<br>Álcool. 7. ESPECIAIS (DIET, VEGANAS, SEM GLÚTEN): Proteínas Veganas, Massas e Molhos sem<br>Glúten, Farofas Veganas, Arroz Integral, Sobremesas<br>Diet/Sem Lactose, Opções com Baixo Teor de Sódio e Açúcar. | | |
| **Item** | **Nome do Serviço** | **Descrição Técnica Ajustada** | **Composição / Categorias Previstas no Anexo I** | **Quantitativos mínimos / parâmetros do edital** | **Observação de aderência ao edital** |
| 3 | Serviço de Coquetel | Serviço de coquetel com opções de salgados finos (quentes e frios), frios e pastas, doces finos, pratos quentes opcionais, bebidas e opções diet/veganas/sem glúten. | 1. SALGADOS FINOS (QUENTES E FRIOS): Mini Quiches, Bolinhas de Risoto, Mini Escondidinhos, Coxinhas Gourmet, Mini Empanados, Barquetes, Mini Wrap, Trouxinhas, Kibe, Dadinhos de Tapioca, Mini Hambúrgueres, Mini Sanduíches, Canapés Sofisticados. 2. FRIOS E PASTAS: Tábua de Queijos e Frios, Palitos, Pastas Variadas, Pães Finos e<br>Torradinhas, Bruschettas Variadas. 3. DOCES FINOS: Docinhos Gourmet, Mini Tortinhas, Verrines, Petit Fours, Brownies, Macarons, Copinhos de Frutas, Churros Gourmet. 4. PRATOS QUENTES (OPCIONAIS): Risotos, Mini Massas, Mini Panquecas/Crepes, Mini Escondidinhos. 5. BEBIDAS: Sucos Naturais, Coquetéis de Frutas sem Álcool, Refrigerantes, Água Mineral, Água Aromatizada, Chás Gelados. 6. OPÇÕES DIET, VEGANAS E SEM GLÚTEN: Salgadinhos Assados sem Glúten, Canapés Veganos, Tortinhas sem Lactose/Glúten, Mini Legumes Assados, Doces Dietéticos/Sem Leite, Mix de Castanhas e Frutas Secas. | Mínimo de 4 sabores de sucos naturais (incluindo frutas regionais: taperebá, cupuaçu, graviola, acerola). | A seleção dos itens e a composição final serão realizadas pela Administração, dentro das o pções e parâmetros do Anexo I. |

| Item | Nome do Serviço | Descrição Técnica Ajustada | Composição / Categorias Previstas no Anexo I | Quantitativos mínimos / parâmetros do edital | Observação de aderência ao edital |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Serviço de Coffee Break | Serviço de alimentação para intervalos, com opções de salgados variados, bolos e doces, frutas e complementos, bebidas e opções especiais (diet/veganas/sem glúten). | 1. SALGADOS VARIADOS: Mini Salgados Assados e Fritos, Mini Sanduíches, Pão de Queijo, Wraps Frios, Tapiocas Pequenas. 2. BOLOS E DOCES: Bolos, Mini Tortinhas, Cookies, Muffins, Tarteletes, Brigadeiro e Docinhos Finos, Opções Diet. 3. FRUTAS E COMPLEMENTOS: Frutas Frescas, Salada de Frutas, Frutas Secas, Castanhas e Nozes, Iogurte, Cesta de Pães e Torradas, Geleias, Mel, Manteiga, Requeijão, Patês. 4. BEBIDAS: Café, Chocolate Quente, Chás, Sucos Naturais, Refrigerantes, Água Mineral, Água Aromatizada, Açúcar, Adoçante e Leite Vegetal. 5. OPÇÕES ESPECIAIS (DIET, VEGANAS, SEM GLÚTEN): Pães e Bolos sem Glúten/Lactose, Patês Veganos, Biscoitos Integrais/Sem Açúcar, Leite Vegetal, Frutas com Granola sem Açúcar, Tapiocas com Recheios Vegetais, Mini Sanduíches Veganos. 6. APRESENTAÇÃO E SERVIÇO: Alimentos em travessas cobertas e identificadas, itens servidos à vontade ou em kits individuais, fornecimento de pratos, copos, guardanapos, talheres e utens ílios descartáveis biodegradáveis ou reutilizáveis. | Mínimo de 3 sabores de sucos naturais (incluindo frutas regionais: taperebá, cupuaçu e acerola). | A execução pode ser à vontade ou em kits individuais, conforme demanda da Administração, utilizando os itens previstos e observando as orientações institucio nais de apresentação. |
| 5 | Serviço de Brunch | Serviço de alimentação com opções de pratos quentes, pães e massas, saladas e entradas frias, bolos e doces, bebidas e opções dietéticas/veganas/sem glúten. | 1. PRATOS QUENTES: ovos, cuscuz Nordestino, Mini Escondidinho, Quiches, Mini Tapiocas, Panquecas, Filé de Frango Grelhado, Mini Massas, Risoto Leve, Creme de Mandioca. 2. PÃES E MASSAS: Pães Variados, Torradas e Biscoitos, Mini Sanduíches, Pão sem Glúten, Waffles e Torradas Francesas. 3. SALADAS E ENTRADAS FRIAS: Salada Caprese, Mixde Folhas, Salada de Grãos, Tábua de Frios e Queijos, Frutas Frescas, Salada de Frutas, Iogurte, Pastas Diversas, Castanhas, Nozes e Frutas Secas. 4. BOLOS E DOCES: Bolo, Mini Tortinhas, Muffins e Cookies, Verrines, Pudim, Doces Diete Veganos. 5. BEBIDAS: Café, Leite, Chocolate Quente, Chás, Sucos Naturais, Coquetéis de Frutas sem Álcool, Água Mineral, Refrigerantes, Água Aromatizada. 6. OPÇÕES DIETÉTICAS, VEGANAS E SEM GLÚTEN: Leite Vegetal, Pães e Bolos sem Glúten/Lactose, Patês Veganos, Frutas com Granola sem Açúcar, Salada de Frutas sem Adoçante, Iogurte Vegetal e Sobremesas Diet. | Mínimo de 3 sabores de sucos naturais (incluindo frutas regionais: taperebá, graviola, cupuaçu). Mínimo 1 tipo de doce diet e vegano. | A seleção dos itens e a composição final serão realizadas pela Administração, dentro das o pções e parâmetros do Anexo I. |

| Item | Nome do Serviço | Descrição Técnica Ajustada | Composição / Categorias Previstas no Anexo I | Quantitativos mínimos / parâmetros do edital | Observação de aderência ao edital |
|---|---|---|---|---|---|
| 6 | Serviço de Refeição Executiva | Refeição individual completa, composta por proteína, guarnições, salada, sobremesa e bebida, fornecida em embalagem térmica com divisórias. | 1. COMPOSIÇÃO BÁSICA: 01 tipo de proteína, 03 guamições, 01 salada, 01 sobremesa, 01 bebida. 2. OPÇÕES DE PROTEÍNAS: Carnes Bovinas, Frango, Peixes, Opções VegetarianasNeganas. 3. GUARNIÇÕES: Arroz, Feijão, Purê, Batata, Legumes, Farofa, Macarrão. 4. SALADAS: Alface com Tomate e Cenoura, Salada Tropical, Mixde Folhas, Beterraba e Cenoura, Grãos. 5. SOBREMESAS: Doce Regional, Mousse, Pudim, Gelatina, Frutas Frescas, Sobremesa Diet. 6. BEBIDAS: Refrigerante 600 ml, Suco Natural 300 ml, Água Mineral. 7. MODELOS SUGERIDOS: Executiva Tradicional, Regional, Vegetariana, Diet. 8. EMBALAGEM: Embalagens de isopor ou material térmico atóxico com divisórias, vedadas e identificadas, acompanhadas de talheres descartáveis, guardanapo e canudo. | 01 tipo de proteína (carne bovina, frango, peixe ou opção vegetariana/vegana); 03 guamições; 01 salada; 01 sobremesa; 01 bebida (refrigerante de 600 mlou suco natural de 300 ml). Mínimo 1 opção de sobremesa diet quando solicitado. Sucos naturais com sabores regionais in cluídos (taperebá , graviola, acerola, cupuaçu). | As refeições serão fornecidas individualmente, conforme as opções de cardápio e modelos sugeridos solicitados pela Administração. |

| Item | Nome do Serviço | Descrição Técnica Ajustada | Composição / Categorias Previstas no Anexo I | Quantitativos mínimos / parâmetros do edital | Observação de aderência ao edital |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | Serviço de Finger Food | Serviço de alimentos em pequenas porções, para consumo sem uso de talheres, com opções de salgados frios e quentes, opções regionais, opções veganas/sem glúten/light, finger desserts e bebidas sugeridas. | 1. SALGADOS FRIOS: Mini Wraps, Canapés Variados, Barquetes Recheadas, Mini Bruschettas, Mini Torradas com Pastas, Cestinhas Crocantes. 2. SALGADOS QUENTES: Mini Quiches, Mini Escondidinhos, Bolinhas de Risoto, Mini Empanados, Mini Kaftas, Camarões Empanados, Mini Hambúrgueres, Trouxinhas de Massa Filo. 3. OPÇÕES REGIONAIS: Mini Tacacá, Dadinhos de Tapioca, Mini Pamonhas, Pirarucu Desfiado, Mini Tapiocas Recheadas. 4. OPÇÓES VEGANAS / SEM GLÚTEN / LIGHT: Palitinhos de Legumes, Tartar de Banana-da-Terra, Caponata de Berinjela, Mini Falafel, Chips de Raízes, Mini Saladinas. 5. FINGER DESSERTS (DOCINHOS INDIVID UNS): Mini Cheesecakes, Verrines de Mousse, Mini Pavês e Tortinhas, Brownies, Copinhos de Frutas, Mini Churros, Macarons e Petit Fours, Brigadeiros Gourmet. 6. BEBIDAS SUGERIDAS PARA ACOMPANHAMENTO: sucos Naturais, Coquetéis de Frutas sem Álcool, Água Aromatizad a, Refrigerante s, Café Expresso e Chás Variados. | Sucos naturais (incluindo sabores regionais como taperebá, acerola, graviola, cupuaçu). | A seleção dos itens específicos para cada evento será realizada pela Administração, dentro do ro I taxativo previsto no Anexo I. |

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

| Item | Nome do Servi o | Descrição Técnica Ajustada | Composição / Categorias Previstas no Anexo I | Quantitativos mín imos / râmetros do edital | Observação de aderência ao edital |
|---|---|---|---|---|---|
| 8 | Kit Lanche | Kit de lanche individual, com composição padrão de bebidas, alimento salgado, alimento doce, complementos e acompanhamentos obrigatórios, com versões especiais (vegano, sem glúten/lactose, diet) disponíveis. | 1. COMPOSIÇÃO PADRÃO: Bebidas: néctar de fruta, refrigerante em lata, bebida láctea, água mineral opciona l. Alimento Salgado: sand uíche tipo cheeseburger, sanduíche natural, pão com queijo e tucumã, wrap integral. Alimento Doce: fatia de bolo, muffin, cookies, barrinha de cereal opcional. Complementos: fruta inteira, sachê de castanhas/nuts, pacotinho de biscoito. Acompanhamentos Obrigatórios: sachê de maionese, sachê de ketchup, guardanapo, talheres descartáveis. 2. VERSÕES ESPECIAIS: Kit Lanche Vegano, Kit Lanche Sem Glúten / Sem Lactose, Kit Lanche Diet 3. EMBALAGEM E IDENTIFICAÇÃO: Kits prontos para consumo, lacrados, rotulados com data de validade, tipo de lanche e nome do evento, apresentação compatível com padrão institucional. | Mínimo de 05 itens por kit na composição padrão. Bebidas (escolher 02 por kit). Mínimo 01 alimento salgado. Mínimo 01 alimento doce. Incluir 01 ou mais complementos. Acompanhamentos obrigatórios. | Os kits serão entregues prontos para consumo, lacrados e identificados, podendo contemplar as versões especiais (Vegano, Sem Glúten/Lactose ou Diet) quando formalmente solicitadas pela Administração. |

O presente documento possui caráter declaratório de conformidade e não amplia, restringe ou inova o objeto licitado. Sua finalidade é consolidar a estrita aderência da proposta do CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA ao Termo de Referência. A definição específica e a quantificação dos itens a serem servidos ocorrerão exclusivamente conforme a demanda de cada evento, respeitando as composições mínimas, as alternativas e o rol de opções taxativamente previstos no Anexo I do edital.

Manaus, 11 de maio de 2026

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado de forma digital por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Dados: 2026.05.11 09:38:02 -04'00'

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.05.11 09:38:48 -04'00'

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

Manaus-AM, 09 de Abril de 2026.

# CARTA DE PREPOSTO

Venho por meio desta, informar-lhes que Eu **PATRÍCIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**, brasileira, casada, empresária, RG nº 1191462-0/SSPAM, CPF nº 590.020.182-15, residente a Av. Getúlio Vargas nº 671, Apto 72, Edifício João Paulo II, Centro, Manaus-AM, CEP 69.020-010, sou Proprietária e portanto Representante Legal da empresa **CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, CNPJ nº 09.199.109/0001-74, situada na Av. Ramos Ferreira nº 190, centro, Manaus-AM, CEP 69.010-120. Sendo assim, segue anexo a documentação comprobatória e meus contatos são o e-mail: patriciabrelaz@gmail.com e fone: 92-99112-4401.

Atenciosamente,

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.05.11 13:50:37-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

---

PATRÍCIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
CPF nº 590.020.182-15

# REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

## CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

| NÚMERO DE INSCRIÇÃO | COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL | DATA DE ABERTURA |
|---|---|---|
| **09.199.109/0001-74**<br>**MATRIZ** | | **05/11/2007** |

NOME EMPRESARIAL
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**

| TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) | PORTE |
|---|---|
| **CONTEMPORANEO BUFFET E EVENTOS** | **ME** |

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL
**56.20-1-02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê**

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS
**47.23-7-00 - Comércio varejista de bebidas**
**82.30-0-01 - Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas**
**93.19-1-01 - Produção e promoção de eventos esportivos**

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

| LOGRADOURO | NÚMERO | COMPLEMENTO |
|---|---|---|
| **AV RAMOS FERREIRA** | **914** | ******** |

| CEP | BAIRRO/DISTRITO | MUNICÍPIO | UF |
|---|---|---|---|
| **69.010-120** | **CENTRO** | **MANAUS** | **AM** |

| ENDEREÇO ELETRÔNICO | TELEFONE |
|---|---|
| **CAPITALCONTABILIDADEX@GMAIL.COM** | **(92) 9355-7843** |

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR)
*****

| SITUAÇÃO CADASTRAL | DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL |
|---|---|
| **ATIVA** | **09/03/2021** |

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

| SITUAÇÃO ESPECIAL | DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL |
|---|---|
| ******** | ******** |

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

Emitido no dia **21/01/2022** às **09:29:41** (data e hora de Brasília). Página: **1/1**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 423

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

**CARTÃO DE INSCRIÇÃO DO CONTRIBUINTE**

| INSCRIÇÃO | C.N.P.J | VIA |
|---|---|---|
| 05.360.525-0 | 09.199.109/0001-74 | 10 |

RAZÃO OU DENOMINAÇÃO SOCIAL
CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

NOME FANTASIA
CONTEMPORANEO BUFFET E EVENTOS

| REGIME | CADASTRAMENTO | EMISSÃO | VALIDADE |
|---|---|---|---|
| Simples | 07/10/2014 | 25/09/2023 | 25/09/2025 |

**APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA NA AQUISIÇÃO DE MERCADORIAS**

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO
AVE RAMOS FERREIRA, NRO 914, CENTRO, MANAUS - AM CEP 69.010-120

ATIVIDADE ECONÔMICA NA SEFAZ
5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê, desde 07/10/2014.

OBSERVAÇÃO
Optante do Simples Nacional

CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO
001695648954755


REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DOS TRANSPORTES
SECRETARIA NACIONAL DE TRÂNSITO

CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO / DRIVER LICENSE / PERMISO DE CONDUCCIÓN

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
276439000

2 e 1 NOME E SOBRENOME: PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
1ª HABILITAÇÃO: 07/03/2002
3 DATA, LOCAL E UF DE NASCIMENTO: 19/07/1976, PARINTINS, AM
4a DATA EMISSÃO: 27/02/2024
4b VALIDADE: 20/09/2033
ACC:
D
4c DOC IDENTIDADE / ÓRG EMISSOR / UF: 11914602 SSP AM
4d CPF: 590.020.182-15
5 Nº REGISTRO: 02315859901
9 CAT HAB: B
NACIONALIDADE: BRASILEIRO
FILIAÇÃO: NELSON BRELZ FERREIRA
SINAMOR VALENTE FERREIRA
7 ASSINATURA DO PORTADOR


| | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|---|---|---|---|
| ACC | | | | |
| A | | | | |
| A1 | | | | |
| B | | | 20/09/2033 | |
| B1 | | | | |
| C | | | | |
| C1 | | | | |

| | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|---|---|---|---|
| D | | | | |
| D1 | | | | |
| BE | | | | |
| CE | | | | |
| C1E | | | | |
| DE | | | | |
| D1E | | | | |

12 OBSERVAÇÕES

ASSINADO DIGITALMENTE
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO
94556055586
AM041380223

LOCAL: PARINTINS, AM

276439000

AMAZONAS


2 e 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 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 / Categoria de Permisos de Conducir – Nacionalidade / Nationality / Nacionalidad – Filiação / Filiation / Filiación – 12. Observações / Observations / Observaciones - Local / Place / Lugar

I<BRA023158599<013<<<<<<<<<<<<
7607198F3309209BRA<<<<<<<<<<<8
PATRICIA<<VALEN<FERREIRA<BRAGA

**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

**AMAZONAS ENERGIA**
AV DJALMA BATISTA, 4.400 - UNIDADE 2 - FLORES - MANAUS
CNPJ: 02.341.467/0001-20 IE: 42156092
**Atendimento: 0800 701 3001 www.amazonasenergia.com**
**Ouvidoria: 0800 095 1247 (08 às 18h/Dias úteis)**
Visualizado em: 09/04/2026 às 16:20:34

# VIA PARA PAGAMENTO

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
CD ED JOAO PAULO II, 671, AP-72
CENTRO
69.020-010 - MANAUS - AM

| Código Único | Mês Faturado | Nota Fiscal | Data Emissão |
|---|---|---|---|
| **0289705-9** | **03/2026** | **114233039** | **25/03/2026** |

**Consulte pela Chave de Acesso em:** https://dfe-portal.svrs.rs.gov.br/NF3E/Consulta
**Chave de acesso:** 1326 0302 3414 6700 0120 6600 1114 2330 3910 4233 0390

| | Medidor | Leit. Atual | Leit. Anterior | Constante Fatur. | NPL | Cons. Medido | Cons. Faturado |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Consumo** | 11601469 | 20147 | 19655 | 1,00000 | 5 | 492 | 492 |

**Período de Consumo:** 24/02/2026 a 26/03/2026

| Itens Faturados | Tar. sem Impostos | Valor |
|---|---|---|
| Consumo 492 kWh a 0,843040 | 0,843040 | 414,77 |
| Contribuição de Iluminação Pública (COSIP) | | 32,00 |

| Descrição da Grandeza | Leit. Atual | Leit. Anterior | Constante | Registrado |
|---|---|---|---|---|
| En Ativa F-Pta | 0,00 | 0,00 | 0,00000 | 0 |

| Base de Cálculo | Alíquota | Valor do ICMS | Vencimento | Valor a Pagar |
|---|---|---|---|---|
| (*) | (*) | (*) | **14/05/2026** | **R$ 446,77** |

(*) ICMS, quando aplicável foi recolhido por ST - Substituição Tributária. Lei Nº. 217/2021.

recorte aqui

**AMAZONAS ENERGIA**
AV DJALMA BATISTA, 4.400 - UNIDADE 2 - FLORES - MANAUS
CNPJ: 02.341.467/0001-20 IE: 42156092
**Atendimento: 0800 701 3001 www.amazonasenergia.com**
**Ouvidoria: 0800 095 1247 (08 às 18h/Dias úteis)**
Visualizado em: 09/04/2026 às 16:20:34

| UC | Mês/Ano | FD | Vencimento | Valor |
|---|---|---|---|---|
| 0289705-9 | 03/2026 | 0 | 14/05/2026 | R$ 446,77 |

**BANCO DO BRASIL** | **001-9** | **00190.00009 03351.152008 49233.539177 4 14460000044677**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Agência Recebedora<br>**PAGAVEL EM QUALQUER BANCO DA COMPENSACAO INTEGRADA** | | | | | Vencimento<br>**14/05/2026** |
| Beneficiário<br>**AMAZONAS ENERGIA - CNPJ: 02.341.467/0001-20** | | | | | Agência/Cód. Beneficiário<br>**3064/3351152-7** |
| Data Documento<br>**25/03/2026** | Nº Documento<br>**114233039** | Espécie<br>**DM** | Aceite<br>**N** | Data Processamento<br>**25/03/2026** | Nosso Número<br>**33511520049233539** |
| Uso do Banco | Carteira<br>**17** | Espécie<br>**R$** | Quantidade | Valor | (=) Valor Documento<br>**446,77** |

Informações de responsabilidade do beneficiário.
Pagável em todas as instituições bancárias.
Em caso de atraso, multas, juros e correção serão cobrados na próxima fatura.

Nome Pagador / Endereço
PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
CD ED JOAO PAULO II, 671, AP-72 CENTRO - 69.020-010 - MANAUS - AM

(-) Desconto Abatimento
(-) Outras Deduções
(+) Multa
(+) Outros acrésimos
(=) Valor cobrado

Pague através do PIX.
É mais facilidade para você.

Para realizar o pagamento, utilize o QR CODE abaixo.

**Autenticação - Ficha de Compensação**

# CONTRATO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL NÃO RESIDENCIAL

As partes abaixo qualificadas:

**LOCADOR: RÁDIO RIO MAR LTDA**., inscrita no CGC nº 04.364.659/0001-88, empresa com sede nesta cidade, sito à Rua José Clemente, 500 – centro, nesta cidade de Manaus –AM, neste ato representada na forma de seus atos constitutivos pelo sócio **LUIZ SOARES VIEIRA,** brasileiro, solteiro, nascido em 02.05.1937, residente e domiciliado nesta cidade de Manaus, portador da carteira de identidade n° 864.464, expedida pela SSP/PR em 24.05.1971 e CPF nº 022.739.429-15.

**LOCATÁRIO: CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA,** pessoa jurídica de direito privado unipessoal, com sede à Avenida Ramos Ferreira – 914 – Bairro Centro – CEP: 69.010-120, nesta cidade e comarca de Manaus-AM, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº 09.199.109/0001-74, neste ato representada por sua proprietária e única sócia, pela Sra. **PATRÍCIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**, brasileira, casada, empresária, inscrita no CPF sob o nº 590.020.182-15, portadora da CNH nº 02315859901 e RG nº 11914602 - SSP/AM, residente e domiciliada à Rua Alcides Seixas – Conjunto Vitória Régia – nº 190 – Bairro Vitória Régia – CEP: 69.151-718 – Parintins-AM.

**FIADOR(A): SINAMOR VALENTE FERREIRA**, brasileira, natural de Parintins-AM, viúva, inscrita no CPF sob o nº 177.156.012-68, portadora do RG nº 516.207 – SSP/AM, residente e domiciliada à residente e domiciliada à Rua Alcides Seixas – Conjunto Vitória Régia – nº 190 – Bairro Vitória Régia – CEP: 69.151-718 – Parintins-AM.

Firmam entre si o presente **CONTRATO DE LOCAÇÃO NÃO RESIDENCIAL**, mediante as cláusulas e condições seguintes, considerando que a presente locação, na forma **não-residencial**, estará sujeita ao Regime do Código Civil Brasileiro e à Lei nº 8.245\91, ficando assegurado ao Locador todos os direitos e vantagens conferidas pela legislação que vier a ser promulgada durante a locação;

1) **Objeto e prazo da locação**. O prazo de locação é de 05 (cinco) anos, a iniciar-se em 01/04/2023, com término 31/03/2028 e tem, como objeto**, o Imóvel situado na Rua José Clemente, 500- Sobre A Térreo do Edifício Rio Mar, centro, nesta cidade de Manaus-AM,** com finalidade de fornecimento de serviços para eventos e festas, recepções, buffet, comércio varejista de bebidas.

2) O aluguel, a ser pago **impreterivelmente na data do vencimento**, a saber, **todo dia 1º (primeiro) de cada mês, corresponderá exatamente à incidência no próprio mês em curso,** fica assim estabelecido, em relação aos valores:

a) No primeiro ano de vigência da locação, os valores mensais ajustados correspondem a R$ 12.000,00 (doze mil reais).
b) No segundo ano de vigência da locação, os valores mensais ajustados correspondem a R$ 13.000,00 (treze mil reais).
c) No terceiro ano de vigência da locação, os valores mensais ajustados correspondem a R$ 14.000,00 (quatorze mil reais).
d) No quarto ano de vigência da locação, os valores mensais ajustados correspondem a R$ 15.000,00 (quinze mil reais).
e) No quinto ano de vigência da locação, os valores mensais ajustados correspondem a R$ 16.000,00 (dezesseis mil reais).

3) Fica convencionado que o Locatário deverá fazer o pagamento dos aluguéis mensais pontualmente até o dia 1º (primeiro) de cada mês seguinte, ficando esclarecido que, passado este prazo, incorrerá em mora, estando sujeito às penas impostas neste contrato; e, após o dia 06 (seis) do mês seguinte ao vencido, o Locador poderá enviar o(s) recibo(s) de aluguéis

e encargos da locação para cobrança através de advogado, mesmo que a cobrança seja realizada extrajudicialmente.

a) Obriga-se o Locatário, além do pagamento do aluguel, a satisfazer o pagamento dos consumos próprios do imóvel (água e energia elétrica), seguro contra incêndio e IPTU, bem como todos os demais tributos municipais que recaiam sobre o imóvel locado, obrigando-se a comprová-los quando solicitado.

b) A falta de pagamento dos encargos acima, nas épocas próprias, IMPLICARÁ no pedido de corte pela LOCADORA, e/ou por seu procurador legalmente constituído (s) às repartições competentes, devendo somente ser religados após o ressarcimento pelo (a) LOCATÁRIO (a) de todas as despesas, conforme forem apuradas.

c) Além do aluguel, cabem ao locatário, os pagamentos das despesas de conservação e manutenção do prédio, IPTU, seguro e suas respectivas majorações ou multas que incidam ou venham a incidir sobre o imóvel, decorrentes da utilização do imóvel.

d) Na hipótese de mora, atraso ou inadimplemento, a LOCADORA fica ainda autorizada, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, a cobrar multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor principal, com posterior acréscimo dos demais encargos, atualizações e honorários advocatícios, tudo conforme cláusula 3ª do presente instrumento particular de locação comercial, critério a ser observado ao longo de todo o período de vigência.

e) E ainda, no caso de cobrança judicial, pagará o Locatário também as custas decorrentes e os honorários advocatícios, na ordem de 20% sobre o valor atualizado do débito, abrangido pelos encargos, multas, juros (1% a.m) e atualizações monetárias.

4) A rádio Rio Mar Ltda., ora LOCADORA, não se responsabiliza por qualquer roubo ou furto ocorrido no imóvel ora locado, recomendando sejam protegidos os bens do locatário, junto à uma companhia de seguros.

5) O Locatário destina o imóvel para fins exclusivamente comerciais, não podendo exercer ramo, que não seja o de sua atividade-fim, ligada ao setor de fornecimento de serviços para eventos e festas, recepções, buffet, comércio varejista de bebidas.

6) Toda e qualquer benfeitoria autorizada pelo LOCADOR, ainda que útil e necessária, ficará automaticamente incorporada ao imóvel, no caso de qualquer obra, reforma ou adaptação, devidamente autorizada, o imóvel deverá ser restituído em seu estado integral, renunciando o locatário à exigência de qualquer indenização.

7) O Locatário declara ter procedido à vistoria do imóvel locado, recebendo-o no estado em que se encontra, ressaltando-se que as obras de pintura e reformas, bem como manutenção e ou conserto das instalações elétricas e hidráulicas e ainda, a ordenação às perfeitas condições de uso e funcionamento do imóvel, ficam a cargo exclusivo do locatário, juntamente com o prazo de 45 (quarenta e cinco) dias de carência, para que tais obras possam ser concluídas e viabilizem o início das atividades em 01/04/23, podendo nova vistoria ser feita pelo locador, para apurar o resultado das obras e constatação quanto ao estado do imóvel, após o início das atividades.

8) O locatário, a partir do ingresso no imóvel e, feitas as reformas necessárias, em perfeito estado de uso e conservação, limpo, pintado, com os aparelhos e instalações elétricas, sanitárias e hidráulicas em perfeitas condições de uso e funcionamento, e com todos os encargos de sua incumbência, devidamente pagos, obriga-se:

Habilitação Final - CONTEMPORÂNEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014497 / pg. 428

a) manter o objeto da locação no mais perfeito estado de conservação e limpeza, para assim restituí-lo à Locadora, quando finda ou rescindida a locação, correndo por sua conta exclusiva, todas as despesas necessárias para esse fim, notadamente, as que se referem à conservação de pinturas, portas comuns, fechaduras, trincos, puxadores, vitrais e vidraças, lustres, instalações elétricas, torneiras, aparelhos sanitários e quaisquer outras, inclusive obrigando-se a pintá-lo novamente em sua desocupação.

b) não transferir este contrato, não sublocar, não ceder ou emprestar, sob qualquer pretexto e de igual forma alterar a destinação da locação, não constituindo o decurso do tempo, por si só, na demora da locadora em reprimir a infração, assentimento à mesma;

c) encaminhar ao Locador todas as notificações, avisos ou intimações dos poderes públicos que foram entregues no imóvel, sob pena de responder pelas multas, correção monetária e penalidades decorrentes do atraso no pagamento ou satisfação no cumprimento de determinações por aqueles poderes;

d) permitir ao Locador ou ao seu representante legal, que examinem ou vistoriem o imóvel sempre que for para tanto solicitado, permitir que interessados o visitem, bem como permitir vistorias para outras finalidades, como verificação de seu estado, inclusive por ocasião da devolução das chaves.

9) No caso de qualquer obra, reforma ou adaptação, devidamente autorizada pelo Locador, ficará a cargo do locatário e, às suas expensas, os consertos, reparos, pinturas e substituições necessárias à manutenção do imóvel, tudo para que, por ocasião da restituição, o seja de forma integral, bem como que os objetos eventualmente substituídos sejam repostos por outros de igual qualidade.

10) Findo o prazo deste contrato e, antes da entrega das chaves, o Locador fará nova vistoria no prédio locado, a fim de verificar são as mesmas ou melhores as condições em que fora recebido pelo Locatário, após a realização dos reparos. Neste último caso, verificando-se qualquer infração contratual ou, constatada na vistoria, a necessidade de algum outro conserto ou reparo, a entrega das chaves fica condicionada à comprovação da total reparação, com incidência de aluguéis, proporcionalmente ao período entre a vistoria e a efetiva entrega das chaves.

11) O presente contrato ficará rescindido de pleno direito, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

a) Violação dos medidores de água /luz, e/ou ligação clandestina quando constatados pelos órgãos competentes;

b) Incêndio ou acidentes que determine o impedimento do uso do imóvel;

c) Desapropriação do imóvel;

d) Infração de qualquer cláusula ou condições deste contrato, caso em que se opera a imediata rescisão, seguida das medidas para cobrança judicial, desocupação do imóvel (despejo) e demais encargos legais e contratuais.

e) Fica estipulada a multa de 5 (cinco) meses de aluguel vigente, na época da infração a quaisquer das cláusulas do presente contrato, com o que, a exigibilidade da multa será na forma integral, independentemente do temo já decorrido da locação.

CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 429

12) A parte que desejar rescindir o presente contrato de locação deverá comunicar por escrito, no prazo máximo de 30 (trinta) dias antecedentes à rescisão, sem o que, não se considerará nenhuma rescisão sem essa formalidade.

13) **DO FIADOR**: O (s) Fiador (es) qualificados na primeira página deste contrato e que assina (m) como principal (ais) pagador (es) do locatário ( a), com ele solidariamente responsável (is) pelo pagamento dos aluguéis, acesórios da locação, multa, juros, correção monetária, custas judiciais e honorários do advogado do locador, e pelo fiel e exato cumprimento de todas as obrigações pactuadas neste contrato, não somente até o final de seu prazo, mas também até a liquidação integral de todo e qualquer débito e efetiva entrega das chaves, ainda que se verifique,independentemente da vontade da locadora após o término do prazo contratual, o (s) qual (is)renuncia(m) expressamente aos benefícios dos arts. 827,834,835,837 e 838 do Novo Código Civil (Lei nº 10.406/2002), e da Lei nº 8.009/90.

14) A obrigação assumida pelo (s) fiador (es), nesta cláusula, abrange todos os reajustamentos contratuais do aluguel, aumentos amigáveis e revisões amigáveis ou judiciais, independentemente da participação expressa do (s) fiador (es), em qualquer dos atos relativos a esses fatos.

15) O (a) LOCATÁRIO (a) se obriga a substituir ou indicar novo (s) fiador (es), sob pena de constituir infração ao contrato, sujeitando-se a rescisão do mesmo, desde que ocorra, a qualquer tempo, alguma das ipóteses previstas no art. 40 da Lei 12.112/2209.

16) A infração das obrigações previstas neste contrato, praticadas pelo locatário, serão consideradas de natureza grave, acarretando a rescisão contratual, com o conseqüente despejo e obrigatoriedade de imediata satisfação dos consectários contratuais e legais, sem prejuízo da cobrança de multa contratual, prevista na cláusula 3, alínea "*a*" e cláusula 11ª alínea "e".

a) O pagamento da multa não obsta a rescisão do contrato pela parte inocente, caso lhe convier.

17) Caso o objeto da locação vier a ser desapropriado pelos Pòderes Públicos, ficará o presente contrato, bem como o Locador, exonerado de todas e quaisquer responsabilidades decorrentes. Ocorrerá a rescisão deste contrato de pleno direito no caso de desapropriação, incêndio ou acidente que sujeite o imóvel locado às obras que importem na sua reconstrução total, ou que impeçam o uso do mesmo por mais de trinta dias;

18) O presente contrato não será renovado automaticamente, obrigando-se o Locatário, com a antecedência legal necessária, a renovar expressamente novo contrato, caso intente permanecer no imóvel após o término da presente locação, hipótese na qual serão ajustados novos termos contratuais, em torno dos valores, prazo, etc.

19) Na hipótese de o imóvel objeto da presente locação vir a ser devolvido pelo (a) LOCATÁRIO (a) durante o prazo estipulado para a duração do contrato qualquer que seja o motivo da devolução, salvo se decorrente de transferência pelo empregador, privado ou público para prestar serviço em outra localidade diversa daquela do início do contrato, e se notificar por escrito o locador com prazo de no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência, sujeita-se ao pagamento de multa calculada sobre o valor do aluguel e os acessórios da locação devidos no mês da desocupação, considerando-se a proporcionalidade entre o tempo decorrido e o faltante para o término do prazo estipulado neste instrumento, consoante a seguinte regra:

a) Valor do aluguel mais acessórios vigentes no mês da devolução;

b) Quantidade de meses faltantes para o término do prazo contratual;

Habilitação Final a CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 430

c) Percentual da quantidade de meses faltantes à quantidade total dos meses do prazo estipulado;

20) O Locador e o Locatário se obrigam a respeitar o presente contrato em todas as suas cláusulas e condições, incorrendo a parte que infringir qualquer disposição contratual ou legal na multa igual a 05 (cinco) aluguéis, que será paga integralmente, qualquer que seja o tempo contratual decorrido, inclusive se verificada a prorrogação da vigência da locação.

21) Fica eleito o foro da cidade de Manaus para a solução de eventuais pendências decorrentes deste contrato, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja;

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente juntamente com as testemunhas.

Manaus, 08 de fevereiro de 2023.

9º TN

**LOCATÁRIA**

**CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS LTDA**

**CNPJ nº 09.199.109/0001-74**

**N.P PATRÍCIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**

**CPF: 023.158.599-01**

gov.br Documento assinado digitalmente
LUIZ SOARES VIEIRA
Data: 14/02/2023 12:44:18-0300
Verifique em https://verificador.iti.br

**LOCADORA**

**RÁDIO RIO MAR LTDA.**

**LUIZ SOARES VIEIRA**

9º TN

**FIADOR**

**SINAMOR VALENTE FERREIRA**

**CPF nº 177.156.012-68**

**Testemunha**

9º TABELIÃ DE NOTAS - CARTÓRIO ABREU
Reconheço Por SEMELHANÇA a firma de SINAMOR VALENTE FERREIRA Dou Fé. Em Testemunho da Verdade. Data/Hora 14/02/2023 15:32:27 Emitido por ANDREYS FARIAS DA COSTA - ESCREVENTE
SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO - TJAM - N ECFIR00453172W9CY0L74RBIN70 Validé o cidadao.portalseloam.com.br - Pago: R$ 5,87

9º TABELIONATO DE NOTAS
Andreys Farias da Costa
Escrevente Autorizado

**Testemunha**

9º TABELIÃ DE NOTAS - CARTÓRIO ABREU
Reconheço Por SEMELHANÇA a firma de PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA Dou Fé. Em Testemunho da Verdade. Data/Hora 14/02/2023 15:32:53 Emitido por ANDREYS FARIAS DA COSTA - ESCREVENTE
SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO - TJAM - N ECFIR00453172WCO2U4EGI44F4S Validé o cidadao.portalseloam.com.br - Pago: R$ 5,87

9º TABELIONATO DE NOTAS
Andreys Farias da Costa
Escrevente Autorizado

# Carteira de Trabalho Digital

Data de emissão: 04/10/2021

## Dados Pessoais

Nome civil

**ALEXANDRE PENHA RAMIREZ**

| CPF | Sexo | Data de nascimento | Nacionalidade |
|---|---|---|---|
| **018.628.152-83** | **Masculino** | **16/03/1993** | **Brasileiro** |

Nome da mãe

**MARLENE PENHA SAMIAS**

## Contratos de trabalho

01/11/2022 - Aberto

Empregador

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ RAIZ: 09.199.109**

Estabelecimento

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ: 09.199.109/0001-74**
**AVENIDA RAMOS FERREIRA 914 69010120 CENTRO MANAUS AM**

Cargo
**513205 - COZINHEIRO**

CBO Cargo
**5132-05**

Função
**513205 - COZINHEIRO**

CBO Função
**5132-05**

Tipo de contrato
**Prazo indeterminado**

Salário contratual
**R$ 2.600,00 por mês**

Relação de trabalho
**Empregado**

Tipo de admissão
**Admissão**

Fonte da informação
**ESOCIAL**

### ANOTAÇÕES



**Documento assinado digitalmente pela Dataprev em 18/03/2026.**
**Este documento somente é válido acompanhado de um documento de identificação oficial.**

## ANOTAÇÕES

03/11/2025 - Férias 03/11/2025 a 02/12/2025

01/09/2025 - Férias 01/09/2025 a 30/09/2025

01/08/2024 - Salário definido para R$ 2.600,00 Por mês , com efeito a partir de 01/06/2024

01/08/2024 a (atual) - CBO Função exercida 5132-05

01/08/2024 a (atual) - Função exercida de 513205 - COZINHEIRO

01/08/2024 a (atual) - Cargo exercido de 513205 - COZINHEIRO

01/08/2024 a (atual) - CBO Cargo exercido 5132-05

10/07/2024 - Férias 10/07/2024 a 08/08/2024

01/04/2024 - Salário definido para R$ 2.500,00 Por mês

01/01/2024 - Salário definido para R$ 1.412,00 Por mês

17/11/2023 - Salário definido para R$ 1.377,00 Por mês

17/11/2023 a 31/07/2024 - CBO Função exercida 5135-05

17/11/2023 a 31/07/2024 - Função exercida de AUXILIAR DE COZINHA

01/05/2023 - Salário definido para R$ 1.320,00 Por mês

01/11/2022 - Salário definido para R$ 1.303,00 Por mês

01/11/2022 - Tipo de contrato definido para Prazo indeterminado

01/11/2022 - Estabelecimento definido para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

01/11/2022 a 30/04/2023 - CBO Função exercida 5135-05

01/11/2022 a 30/04/2023 - Função exercida de AUXILIAR DE COZINHA

01/11/2022 a 31/07/2024 - Cargo exercido de AUXILIAR DE COZINHA

01/11/2022 - Relação de trabalho definida para Empregado

01/11/2022 a 31/07/2024 - CBO Cargo exercido 5135-05

01/11/2022 - Admissão




**Documento assinado digitalmente pela Dataprev em 18/03/2026.**
**Este documento somente é válido acompanhado de um documento de identificação oficial.**

# Carteira de Trabalho Digital

Data de emissão: 02/01/2024

## Dados Pessoais

Nome civil

**CAMILE DE FIGUEIREDO OLIVEIRA**

| CPF | Sexo | Data de nascimento | Nacionalidade |
|---|---|---|---|
| **037.465.702-55** | **Feminino** | **25/04/1994** | **Brasileira** |

Nome da mãe

**CRISTIANE RODRIGUES DE FIGUEIREDO**

## Contratos de trabalho

### 15/03/2025 - Aberto

Empregador

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ RAIZ: 09.199.109**

Estabelecimento

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ: 09.199.109/0001-74**
**AVENIDA RAMOS FERREIRA 914 69010120 CENTRO MANAUS AM**

Cargo
**513205 - COZINHEIRO**

CBO Cargo
**5132-05**

Função
**513205 - COZINHEIRO**

CBO Função
**5132-05**

Tipo de contrato
**Prazo indeterminado**

Salário contratual
**R$ 2.500,00 por mês**

Relação de trabalho
**Empregado**

Tipo de admissão
**Admissão**

Fonte da informação
**ESOCIAL**

**ANOTAÇÕES**

13/06/2025 - Tipo de contrato definido para Prazo indeterminado

15/03/2025 - Salário definido para R$ 2.500,00 Por mês



**Documento assinado digitalmente pela Dataprev em 18/03/2026.**
**Este documento somente é válido acompanhado de um documento de identificação oficial.**

## ANOTAÇÕES

15/03/2025 - Tipo de contrato definido para Prazo determinado, definido em dias,

Data do Término: 28/04/2025

15/03/2025 - Estabelecimento definido para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

15/03/2025 a (atual) - CBO Função exercida 5132-05

15/03/2025 a (atual) - Função exercida de 513205 - COZINHEIRO

15/03/2025 a (atual) - Cargo exercido de 513205 - COZINHEIRO

15/03/2025 - Relação de trabalho definida para Empregado

15/03/2025 a (atual) - CBO Cargo exercido 5132-05

15/03/2025 - Admissão

## 01/03/2024 - 11/09/2024

Empregador

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ RAIZ: 09.199.109**

Estabelecimento

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ: 09.199.109/0001-74**
**AVENIDA RAMOS FERREIRA 914 69010120 CENTRO MANAUS AM**

Cargo

**513205 - COZINHEIRO**

CBO Cargo

**5132-05**

Função

**513205 - COZINHEIRO**

CBO Função

**5132-05**

Tipo de contrato

**Prazo determinado, definido em dias**
**Data do Término: 17/10/2024**

Salário contratual

**R$ 2.500,00 por mês**

Relação de trabalho

**Empregado**

Tipo de admissão

**Admissão**

Fonte da informação

**ESOCIAL**


**Documento assinado digitalmente pela Dataprev em 18/03/2026.**
**Este documento somente é válido acompanhado de um documento de identificação oficial.**

## ANOTAÇÕES

11/09/2024 - Rescisão Contratual

01/03/2024 - Salário definido para R$ 2.500,00 Por mês

01/03/2024 - Tipo de contrato definido para Prazo determinado, definido em dias,

Data do Término: 17/10/2024

01/03/2024 - Estabelecimento definido para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

01/03/2024 a 11/09/2024 - CBO Função exercida 5132-05

01/03/2024 a 11/09/2024 - Função exercida de 513205 - COZINHEIRO

01/03/2024 a 11/09/2024 - Cargo exercido de 513205 - COZINHEIRO

01/03/2024 - Relação de trabalho definida para Empregado

01/03/2024 a 11/09/2024 - CBO Cargo exercido 5132-05

01/03/2024 - Admissão




**Documento assinado digitalmente pela Dataprev em 18/03/2026.**
**Este documento somente é válido acompanhado de um documento de identificação oficial.**

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA PREGÃO ELETRÔNICO Nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP

O, **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74**, neste ato representada por sua Sócia-Administradora, Sra. **PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA, CPF nº 590.020.182-15,** para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP, promovido pelo MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS / PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA, declara, sob as penas da lei, em especial para os fins do item 5.4 do Edital, que:

**a)** a proposta apresentada para participar deste certame foi elaborada de maneira independente pela declarante;

**b)** o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato deste certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

**c)** não houve tentativa, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, de influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato deste certame quanto a participar ou não da licitação;

**d)** o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato deste certame antes da adjudicação do objeto;

**e)** o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

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

Por ser verdade, firma a presente.

**Manaus/AM, 11 de maio de 2026**

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.05.11 13:26:06-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.05.11 13:38:49 -04'00'

---

**PATRICIA BRELAZ VALENTE F. BRAGA**
**590.020.182-15**
**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**09.199.109/0001-74**

Ministério do Empreendedorismo, da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte
Secretaria Nacional de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte
Diretoria Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Planejamento, Desenvolvimento, Ciência,

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

| NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF) | Código da Natureza Jurídica | Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio |
|---|---|---|
| 13200839960 | 2062 | |

1 - REQUERIMENTO

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

Nome: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

Nº FCN/REMP

AME2600058828

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

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

MANAUS
Local

10 Abril 2026
Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:
Nome: _____
Assinatura: _____
Telefone de Contato: _____

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☐ DECISÃO SINGULAR ☐ DECISÃO COLEGIADA

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

☐ SIM ☐ SIM

_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____

☐ NÃO ___/___/_____ _____ ☐ NÃO ___/___/_____ _____
Data Responsável Data Responsável

Processo em Ordem
À decisão

___/___/_____
Data

_____
Responsável

DECISÃO SINGULAR

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)
☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se.
☐ Processo indeferido. Publique-se.

| 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|
| ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

___/___/_____ _____
Data Responsável

DECISÃO COLEGIADA

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)
☐ Processo deferido. Publique-se e arquive-se.
☐ Processo indeferido. Publique-se.

| 2ª Exigência | 3ª Exigência | 4ª Exigência | 5ª Exigência |
|---|---|---|---|
| ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

___/___/_____ _____ _____ _____
Data Vogal Vogal Vogal

Presidente da _____ Turma

OBSERVAÇÕES

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

Capa de Processo

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 26/028.872-1 | AME2600058828 | 10/04/2026 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 748.546.312-87 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 13/04/2026 15:18:47 |
| **Assinado utilizando assinatura qualificada** | | |

| | | |
|---|---|---|
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 13/04/2026 12:08:27 |
| **Assinado utilizando assinatura qualificada** | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 2/21

# CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

## BALANÇO PATRIMONIAL

## 31/12/2025

CNPJ: 09.199.109/0001-74

NIRE: 1320083996-0

**ENDEREÇO:** AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914,CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120.

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

## BALANÇO PATRIMONIAL

| Código | Classificação | Descrição | Nota Explicativa | 2025 | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 31/12/2025 | 31/12/2024 |
| 7 | 1 | ATIVO | | 6.008.799,27D | 5.461.874,38D |
| 28 | 1.01 | ATIVO CIRCULANTE | | 4.861.582,07D | 5.025.740,98D |
| 49 | 1.01.01 | DISPONIBILIDADES | 1 | 319.492,31D | 471.836,55D |
| 301 | 1.01.01.01 | CAIXA GERAL | | 4.894,32D | 4.894,32D |
| 56 | 1.01.01.01.01 | CAIXA MATRIZ | | 4.894,32D | 4.894,32D |
| 63 | 1.01.01.02 | DEPÓSITOS BANCÁRIOS A VISTA | | 314.597,99D | 466.942,23D |
| 308 | 1.01.01.02.01 | BANCO CONTA MOVIMENTO - NO PAIS | | 314.597,99D | 466.942,23D |
| 147 | 1.01.02 | CRÉDITOS | 2 | 2.041.089,60D | 1.669.968,02D |
| 329 | 1.01.02.01 | ADIANTAMENTOS | 2 | 2.041.089,60D | 406.051,64D |
| 336 | 1.01.02.01.01 | ADIANTAMENTO A FORNECEDORES - NO PAÍS - CIRCULAN | | 2.041.089,60D | 0,00 |
| 357 | 1.01.02.01.04 | ADIANTAMENTO A TERCEIROS - CIRCULANTE | | 0,00 | 406.051,64D |
| 126 | 1.01.02.02 | DUPLICATAS A RECEBER | 2 | 0,00 | 1.245.695,33D |
| 371 | 1.01.02.02.01 | DUPLICATAS A RECEBER - COM PARTE NAO RELACIONADA | | 0,00 | 1.245.695,33D |
| 105 | 1.01.02.09 | OUTROS CRÉDITOS CIRCULANTE | 2 | 0,00 | 18.221,05D |
| 2847 | 1.01.02.09.07 | OUTROS JUROS A RECEBER - CIRCULANTE | | 0,00 | 18.221,05D |
| 70 | 1.01.03 | ESTOQUES | 3 | 2.501.000,16D | 2.883.936,41D |
| 98 | 1.01.03.06 | ESTOQUE DE SERVIÇOS | | 2.501.000,16D | 2.883.936,41D |
| 203 | 1.02 | ATIVO NÃO CIRCULANTE | | 1.147.217,20D | 436.133,40D |
| 210 | 1.02.01 | REALIZÁVEL A LONGO PRAZO | 2 | 717.615,06D | 53.144,75D |
| 217 | 1.02.01.01 | CRÉDITOS E VALORES - LONGO PRAZO | | 487.760,00D | 0,00 |
| 238 | 1.02.01.01.03 | MÚTUO COM PARTES RELACIONADAS - LONGO PRAZO | | 487.760,00D | 0,00 |
| 245 | 1.02.01.08 | TRIBUTOS A RECUPERAR - LONGO PRAZO | | 229.855,06D | 0,00 |
| 3319 | 1.02.01.08.03 | PIS A RECUPERAR - LONGO PRAZO | | 40.933,09D | 0,00 |
| 3326 | 1.02.01.08.05 | COFINS A RECUPERAR - LONGO PRAZO | | 188.921,97D | 0,00 |
| 287 | 1.02.01.15 | OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO | | 0,00 | 53.144,75D |
| 2831 | 1.02.01.15.01 | OUTROS CRÉDITOS - LONGO PRAZO | | 0,00 | 53.144,75D |
| 770 | 1.02.03 | IMOBILIZADO | 4 | 429.602,14D | 382.988,65D |
| 777 | 1.02.03.01 | IMOBILIZADO - AQUISIÇÃO | | 429.602,14D | 382.988,65D |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 4 / v2

## BALANÇO PATRIMONIAL

| Código | Classificação | Descrição | Nota Explicativa | 2025 | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 31/12/2025 | 31/12/2024 |
| 14 | 2 | PASSIVO | | 6.008.799,27C | 5.461.874,38C |
| 35 | 2.01 | PASSIVO CIRCULANTE | | 2.139.354,83C | 1.709.395,98C |
| 1078 | 2.01.01 | OBRIGAÇÕES DO CIRCULANTE | | 2.139.354,83C | 1.709.395,98C |
| 1085 | 2.01.01.01 | BENEFICIOS E ENCARGOS SOCIAIS - CIRCULANTE | 5 | 55.778,06C | 45.407,19C |
| 1148 | 2.01.01.01.01 | SALÁRIOS A PAGAR | | 23.827,07C | 21.951,57C |
| 1162 | 2.01.01.01.03 | INSS A RECOLHER | | 25.761,58C | 11.671,69C |
| 1169 | 2.01.01.01.04 | FGTS A RECOLHER | | 6.189,41C | 2.408,53C |
| 1183 | 2.01.01.01.60 | BENEFÍCIOS RESCISÓRIOS A PAGAR | | 0,00 | 9.375,40C |
| 1092 | 2.01.01.03 | FORNECEDORES - CIRCULANTE | 6 | 68.430,75C | 774.298,30C |
| 1197 | 2.01.01.03.01 | FORNECEDORES - NACIONAIS | | 68.430,75C | 774.298,30C |
| 1099 | 2.01.01.05 | CONTAS A PAGAR - CIRCULANTE | 7 | 73.821,96C | 87.531,43C |
| 1211 | 2.01.01.05.01 | ADIANTAMENTO DE CLIENTES | | 73.821,96C | 87.531,43C |
| 1106 | 2.01.01.07 | EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - CIRCULANTE | 8 | 601.991,61C | 572.313,62C |
| 1225 | 2.01.01.07.02 | EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - NO PAIS - CIRCUL | | 783.913,66C | 572.313,62C |
| 4930 | 2.01.01.07.04 | (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE A VALO | | 181.922,05D | 0,00 |
| 1113 | 2.01.01.09 | OBRIGAÇÕES FISCAIS - CIRCULANTE | 9 | 117.554,00C | 95.180,13C |
| 1239 | 2.01.01.09.01 | IRRF A RECOLHER | | 623,10C | 511,60C |
| 1246 | 2.01.01.09.03 | ICMS A RECOLHER | | 20.860,00C | 0,00 |
| 1253 | 2.01.01.09.04 | PIS A RECOLHER | | 4.861,79C | 0,00 |
| 1260 | 2.01.01.09.05 | COFINS A RECOLHER | | 22.439,03C | 0,00 |
| 1267 | 2.01.01.09.08 | TRIBUTOS MUNICIPAIS A RECOLHER | | 3.217,50C | 16.999,25C |
| 1274 | 2.01.01.09.09 | IMPOSTOS PARCELADOS A RECOLHER - CIRCULANTE | | 83.643,84C | 77.669,28C |
| 1224 | 2.01.01.09.10 | (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE AVP | | 18.221,05D | 0,00 |
| 1281 | 2.01.01.09.28 | OUTROS IMPOSTOS A RECOLHER | | 129,79C | 0,00 |
| 1120 | 2.01.01.15 | PROVISÕES - CIRCULANTE | | 279.566,46C | 134.665,31C |
| 1288 | 2.01.01.15.01 | PROVISAO PARA IMPOSTO DE RENDA | | 94.681,91C | 0,00 |
| 1295 | 2.01.01.15.02 | PROVISAO PARA CSLL | | 76.835,89C | 0,00 |
| 1302 | 2.01.01.15.03 | PROVISAO DE FÉRIAS | 10 | 108.048,66C | 87.333,16C |
| 1309 | 2.01.01.15.04 | PROVISAO DE 13º SALÁRIOS | | 0,00 | 47.332,15C |
| 1127 | 2.01.01.17 | OUTRAS OBRIGAÇÕES - CIRCULANTE | | 942.211,99C | 0,00 |
| 6733 | 2.01.01.17.13 | DIVIDENDOS A PAGAR - CIRCULANTE | | 919.013,56C | 0,00 |
| 1337 | 2.01.01.17.28 | OUTRAS OBRIGAÇÕES - CIRCULANTE | | 23.198,43C | 0,00 |
| 1141 | 2.02 | PASSIVO NÃO CIRCULANTE | | 2.746.407,50C | 221.059,24C |
| 1624 | 2.02.01 | OBRIGAÇÕES DE LONGO PRAZO | | 2.746.407,50C | 221.059,24C |
| 1631 | 2.02.01.01 | EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS - LONGO PRAZO | | 570.059,07C | 0,00 |
| 1673 | 2.02.01.01.06 | EMPRESTIMOS OU FINANCIAMENTOS - NO PAÍS - LONGO | | 806.256,90C | 0,00 |
| 4391 | 2.02.01.01.08 | (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE A VALO | | 236.197,83D | 0,00 |
| 1701 | 2.02.01.03 | OBRIGAÇÕES FISCAIS - LONGO PRAZO | 9 | 108.466,25C | 221.059,24C |
| 1708 | 2.02.01.03.01 | PARCELAMENTOS ESPECIAIS FEDERAIS - LONGO PRAZO | | 143.389,96C | 221.059,24C |
| 6294 | 2.02.01.03.50 | (-) JUROS Á APROPRIAR DECORRENTO DE AJUSTE AVP | | 34.923,71D | 0,00 |
| 1729 | 2.02.01.10 | OBRIGAÇÕES FISCAIS - LONGO PRAZO | | 229.855,06C | 0,00 |
| 6727 | 2.02.01.10.04 | PIS A RECOLHER - LONGO PRAZO | | 40.933,09C | 0,00 |
| 6729 | 2.02.01.10.05 | COFINS A RECOLHER - LONGO PRAZO | | 188.921,97C | 0,00 |
| 1736 | 2.02.01.11 | OUTRAS OBRIGAÇÕES - LONGO PRAZO | | 1.838.027,12C | 0,00 |
| 6735 | 2.02.01.11.28 | DIVIDENDOS A PAGAR - NÃO CIRCULANTE | | 1.838.027,12C | 0,00 |
| 1764 | 2.03 | PATRIMÔNIO LÍQUIDO | 11 | 1.123.036,94C | 3.531.419,16C |
| 1771 | 2.03.01 | CAPITAL SOCIAL | | 400.000,00C | 400.000,00C |
| 1778 | 2.03.01.01 | CAPITAL REALIZADO - RESIDENTES NO PAÍS | | 400.000,00C | 400.000,00C |
| 1785 | 2.03.01.01.01 | CAPITAL SUBSCRITO DE DOMICILIADOS NO PAÍS | | 400.000,00C | 400.000,00C |
| 1799 | 2.03.02 | RESERVAS | 11 | 80.000,00C | 80.000,00C |
| 1841 | 2.03.02.03 | RESERVAS DE LUCROS | | 80.000,00C | 80.000,00C |
| 1848 | 2.03.02.03.01 | RESERVA LEGAL | | 80.000,00C | 80.000,00C |
| 1904 | 2.03.04 | OUTRAS CONTAS DO PATRIMONIO LIQUIDO | | 643.036,94C | 3.051.419,16C |
| 1911 | 2.03.04.01 | OUTRAS CONTAS DO PATRIMONIO LIQUIDO | 11 | 643.036,94C | 3.051.419,16C |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 5 / v.0

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** Folha: 0003
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74 Número livro: 0003
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Período: 01/01/2025 a 31/12/2025

## BALANÇO PATRIMONIAL

| Código | Classificação | Descrição | Nota Explicativa | 2025 | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 31/12/2025 | 31/12/2024 |
| **1918** | **2.03.04.01.01** | **LUCROS ACUMULADOS** | | **643.036,94C** | **3.051.419,16C** |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2025

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg.

## DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO EM 31/12/2025

| Descrição | 2025 | 2024 |
|---|---|---|
| **RECEITA** | **7.045.366,20** | **5.343.565,72** |
| RECEITA BRUTA | | |
| Receita da Prestação de Serviços no Mercado Intern | 7.045.366,20 | 5.343.565,72 |
| **DEDUÇÕES** | **(398.629,93)** | **(267.178,32)** |
| DEDUÇÕES DA RECEITA BRUTA | | |
| (-) ICMS | (20.860,00) | 0,00 |
| (-) COFINS Sobre a Receita Bruta | (22.439,03) | 0,00 |
| (-) PIS Sobre a Receita Bruta | (4.861,79) | 0,00 |
| (-) ISS Sobre Serviços Prestados | (350.469,11) | (267.178,32) |
| **RECEITA LÍQUIDA** | **6.646.736,27** | **5.076.387,40** |
| **OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS** | **9.663,24** | **24,79** |
| OUTRAS RECEITAS OPERACIONAIS DA ATIVIDADE GERAL | | |
| Outras Receitas Financeiras | 9.663,24 | 24,79 |
| **CUSTOS DOS BENS E SERVIÇOS** | **(2.977.138,10)** | **(2.923.028,80)** |
| CUSTOS DOS BENS E SERVIÇOS DA ATIVIDADE GERAL | | |
| (-) Custos dos Serviços Prestados | (2.977.138,10) | (2.923.028,80) |
| **DESPESAS OPERACIONAIS** | **(2.631.696,53)** | **(1.050.036,28)** |
| DESPESAS OPERACIONAIS DA ATIVIDADE GERAL | | |
| (-) Ordenado,Salários,Gratificações e Outras Remun | (317.118,52) | (186.669,72) |
| (-) Outros Gastos com Pessoal | (527.026,16) | (17.550,58) |
| (-) Serviços Prestados Por Pessoa Física e Jurídic | (383.212,67) | (186.544,72) |
| (-) Encargos Sociais - Previdencia Social (INSS) | (148.925,47) | (85.982,23) |
| (-) Encargos Sociais - FGTS | (43.944,31) | (25.906,58) |
| (-) Alimentação do Trabalhador | (18.288,36) | 0,00 |
| (-) Demais Impostos e Taxas | (247.388,20) | (240.624,05) |
| (-) Aluguéis | (64.911,76) | (118.000,00) |
| (-) Despesas com Veiculos e Manutenção de Bens | (5.095,60) | 0,00 |
| (-) Propaganda, Publicidade e Patrocíno | (125.615,00) | 0,00 |
| (-) Multas | (5,74) | (70,70) |
| (-) Encargos de Depreciação | (39.328,20) | (39.328,20) |
| (-) Despesas com Cartões de Credito (Adm de Cartoes) | (458.980,23) | 0,00 |
| (-) Provisao de Férias | (67.270,58) | (86.817,05) |
| (-) Provisao de 13º Salários | (48.858,47) | (35.042,12) |
| (-) Assistencia Médica, Odontológica e Farmaceutic | (15.519,28) | 0,00 |
| (-) Despesas com Energia Elétrica | (33.466,41) | (6.059,61) |
| (-) Despesas com Água e Esgoto | (10.611,87) | (641,32) |
| (-) Despesas com Telefone e Internet | (9.758,42) | (10.307,86) |
| (-) Despesas com Seguros | (36.554,80) | (10.491,54) |
| (-) Despesas com Viagens | (25.135,08) | 0,00 |
| (-) Despesas com Cartorio | (4.482,42) | 0,00 |
| (-) Despesas com Locomoção e Estacionamento | (198,98) | 0,00 |
| **OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS** | **(422.308,91)** | **(694.683,75)** |
| OUTRAS DESPESAS OPERACIONAIS DA TIVIDADE GERAL | | |
| (-) Juros, Taxas e Outras Despesas Financeiras | (39.294,24) | (31.284,87) |
| (-) Demais Despesas Operacionais Não Calssificadas | (383.014,67) | (663.398,88) |
| **RESULTADO OPERACIONAL** | **625.255,97** | **408.663,36** |
| **RESULTADO LIQUIDO ANTES DO IRPJ E CSLL** | **625.255,97** | **408.663,36** |
| **PROVISÕES PARA IR E CSL** | **(206.693,85)** | **0,00** |
| PROVISAO PARA IRPJ E CSLL | | |
| (-) Provisão da CSLL | (76.835,89) | 0,00 |
| (-) Provisao do IRPJ | (129.857,96) | 0,00 |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

## DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO EM 31/12/2025

| Descrição | 2025 | 2024 |
|---|---|---|
| **RESULTADO DO EXERCÍCIO** | **418.562,12** | **408.663,36** |
| **LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO** | 418.562,12 | 408.663,36 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2025

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 8/21

## DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

| Histórico | CAPITAL SOCIAL REALIZADO | RESERVA LEGAL | LUCROS E/OU PREJUÍZOS ACUMULAD | Total |
|---|---|---|---|---|
| Saldo em 31/12/2024 | 400.000,00 | 80.000,00 | 3.051.419,16 | 3.531.419,16 |
| Efeitos da mudança de critérios contábei | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Retificação de erros de exercícios anter | 0,00 | 0,00 | 86.823,26 | 86.823,26 |
| Capital Integralizado por Subscrição | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Capital Integralizado c/ Lucros e Reserv | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Lucros e/ou Prejuízos do Exercício | 0,00 | 0,00 | 418.562,12 | 418.562,12 |
| Reservas de Capital | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Reservas de Lucros | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Lucros Distribuidos | 0,00 | 0,00 | (156.726,92) | (156.726,92) |
| Ajuste de Avaliação Patrimonial | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Provisão para Dividendos Lei 15.270/2025 | 0,00 | 0,00 | (2.757.040,68) | (2.757.040,68) |
| Saldo em 31/12/2025 | 400.000,00 | 80.000,00 | 643.036,94 | 1.123.036,94 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2025

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg.

**Empresa:** **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
C.N.P.J.: 09.199.109/0001-74
Endereço: AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914, CENTRO, MANAUS/AM, CEP 69010-120
Insc. Junta Comercial: 1320083996-0 Data: 05/11/2007
Realizado em 31 de Dezembro de 2025

Folha: 0007
Número livro: 0003

## DEMONSTRAÇÃO DOS LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS

| Discriminação | Valor |
|---|---|
| **LUCROS/PREJUÍZOS** | |
| Saldo Anterior de Lucros Acumulados | 3.051.419,16 |
| Ajustes Credores de Períodos-base Anteriores | 88.341,32 |
| Reversão de Reservas | 0,00 |
| Outros Recursos | 0,00 |
| Lucro Líquido do Ano | 418.562,12 |
| (-)Saldo Anterior de Prejuízo Acumulados | 0,00 |
| (-)Ajustes Devedores de Períodos-base Anteriores | (1.518,06) |
| (-)Prejuízo Líquido do Ano | 0,00 |
| TOTAL | 3.556.804,54 |
| **DESTINAÇÕES** | |
| Provisão para Dividendos Lei 15270/25 | (2.757.040,68) |
| Transferências para Reservas | 0,00 |
| Dividendos ou Lucros Distribuídos, Pagos ou Creditados | (156.726,92) |
| Parcela dos Lucros Incorporados ao Capital | 0,00 |
| Outras Destinações | 0,00 |
| TOTAL | (2.913.767,60) |
| LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS | 643.036,94 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2025

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

## DEMONSTRAÇÃO DOS FLUXOS DE CAIXA PELO MÉTODO INDIRETO EM 31 DE DEZEMBRO DE 2025

| | |
|---|---|
| **ATIVIDADES OPERACIONAIS** | |
| Valores Recebidos de Clientes | 8.718.986,78 |
| (-) Valores pagos a fornecedores | (6.250.173,79) |
| (-) Valores pagos a empregados | (987.155,13) |
| CAIXA GERADO PELAS OPERAÇÕES | 1.481.657,86 |
| (-) Tributos pagos | (403.883,73) |
| FLUXO DE CAIXA ANTES DE ITENS EXTRAORDINÁRIOS | 1.077.774,13 |
| Recebimento por indenização de seguros | 0,00 |
| Recebimentos de Duplicatas Descontadas | 0,00 |
| Outros recebimentos líquidos | 0,00 |
| (-) Outros Pagamentos líquidos | (1.073.391,45) |
| CAIXA LÍQUIDO PROVENIENTE DAS ATIVIDADES OPERACIONAIS | 4.382,68 |
| **ATIVIDADES DE INVESTIMENTO** | |
| (-) Compras de imobilizado | 0,00 |
| (-) Aquisição de ações/cotas | 0,00 |
| Recebimentos por vendas de ativos permanentes | 0,00 |
| Juros recebidos de empréstimos | 0,00 |
| CAIXA LÍQUIDO USADO NAS ATIVIDADES DE INVESTIMENTOS | 0,00 |
| **ATIVIDADES DE FINANCIAMENTO** | |
| Integralização de capital | 0,00 |
| (-) Pagamentos de lucros e dividendos | (156.726,92) |
| Empréstimos tomados | 0,00 |
| (-) Pagamentos de empréstimos/Debêntures | 0,00 |
| CAIXA LÍQUIDO GERADO PELAS ATIVIDADES DE FINANCIAMENTOS | (156.726,92) |
| Redução nas Disponibilidades | (152.344,24) |
| DISPONIBILIDADES - NO INÍCIO DO PERÍODO | 471.836,55 |
| DISPONIBILIDADES - NO FINAL DO PERÍODO | 319.492,31 |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

MANAUS, 31 de Dezembro de 2025

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 449

## COEFICIENTES DE ANÁLISES EM 31/12/2025

| Coeficiente | Fórmula | Valor | Resultado |
|---|---|---|---|
| **Índice de Liquidez Geral** | Ativo Circulante + Realizável Longo Prazo | 4.861.582,07 + 717.615,06 | 1,14 |
| | Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante | 2.139.354,83 + 2.746.407,50 | |
| **Índice de Liquidez Corrente** | Ativo Circulante | 4.861.582,07 | 2,27 |
| | Passivo Circulante | 2.139.354,83 | |
| **Índice de Liquidez Seca** | Ativo Circulante - Estoque | 4.861.582,07 - 2.501.000,16 | 1,10 |
| | Passivo Circulante | 2.139.354,83 | |
| **Índice de Liquidez Imediata** | Disponível | 319.492,31 | 0,15 |
| | Passivo Circulante | 2.139.354,83 | |
| **Índice de Solvência Geral** | Ativo | 6.008.799,27 | 1,23 |
| | Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante | 2.139.354,83 + 2.746.407,50 | |
| **Grau de Endividamento** | Passivo Circulante + Passivo Não-Circulante | 2.139.354,83 + 2.746.407,50 | 0,81 |
| | Ativo | 6.008.799,27 | |

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional
brasileira.

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. no CRC - AM sob o No. 015779/O-2
CPF: 748.546.312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 0458 / EYLAN MANOEL DA SILVA LINS SECRETÁRIO-GERAL

# NOTAS EXPLICATIVAS ÀS DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS

## 1) CONTEXTO OPERACIONAL

### a) Atividades

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** é uma empresa individual de responsabilidade Limitada, com sede na Avenida Ramos Ferreira, Nº 914, Bairro Centro, CEP 69.010-120, Município de Manaus/AM, devidamente cadastrada no CNPJ/MF sob nº 09.199.109/0001-74.

Atuando com atividade operacional preponderante de Serviços alimentação para eventos e recepções – bufê, conforme CNAE 5620-1/02.

### b) Regime Tributário

A empresa enquadra-se no regime de tributação na modalidade do Lucro Presumido com base no regime de competência, obedecendo aos preceitos da Instrução Normativa da Secretaria da Receita Federal (IN SRF) 104/98.

## 2) APRESENTAÇÃO DAS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS

As Demonstrações contábeis apresentam adequadamente a posição patrimonial e financeira, o desempenho e os fluxos de caixa da entidade, com observância aos Princípios de Contabilidade e foram elaboradas de acordo com as práticas contábeis adotadas no Brasil e as normas emitidas pelo Conselho Federal de Contabilidade (CFC), em conformidade com a NBC TG 1001, aprovada pela NBC TG 1001, de 18 de novembro de 2021. As demonstrações contábeis, exceto informações de fluxo de caixa foram elaborados segundo o regime de competência e estão representadas em real, a moeda nacional brasileira.

## 3) PRINCIPAIS PRÁTICAS CONTÁBEIS

### 1 Disponibilidades

Compreendem os saldos de caixa, bancos e as aplicações financeiras de liquidez imediata.

### 2 Créditos

Os saldos registrados em adiantamentos a Fornecedores referem-se a direitos decorrentes de antecipações financeiras a terceiros para a garantia de disponibilidade de insumos produtivos. Estes montantes são classificados no Ativo Circulante e representam serviços e bens a serem recebidos pela empresa. A liquidação contábil destes adiantamentos ocorre à medida que os serviços são efetivamente prestados e os insumos entregues, momento em que o direito é reconhecido como custo ou despesa operacional, fundamentado na documentação fiscal e contratual pertinente.

Os saldos de tributos a recuperar no Realizável a Longo Prazo referem-se aos créditos de PIS e COFINS cujos débitos correspondentes encontram-se com a exigibilidade suspensa. O reconhecimento do direito creditório e sua respectiva compensação estão condicionados ao trânsito em julgado das medidas judiciais em curso.

Os valores de créditos referem-se a operações de mútuo financeiro com partes relacionadas, cujos prazos de vencimento ultrapassam o exercício social subsequente. O acompnhamento é realizado com base no acordo pactuado em contrato e sua classificação no Longo Prazo reflete a expectativa de realização financeira de acordo com o fluxo de caixa das contrapartes.

### 3 Estoques

Os estoques são avaliados com base no custo histórico de aquisição e produção, acrescido de gastos relativos a transportes, armazenagens e impostos não recuperáveis, de acordo com o livro de inventário, no fim do período de apuração.

### 4 Imobilizado

O imobilizado e registrado pelo custo de aquisição e formação. A depreciação do ativo imobilizado é registrada pelo método linear às taxas fixadas em função da estimativa de vida útil dos bens, sendo: veículos 25%, máquinas e equipamentos 10%, móveis e utensílios 10% , computadores e periféricos 20% e instalações 10% .

### 5 Benefícios e Encargos Sociais

Representado, substancialmente, pelos valores relativos às férias devidas aos funcionários que estão provisionadas proporcionalmente

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.
Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 0454 EYLAN MANOEL DA SILVA LINS SECRETÁRIO-GERAL

ao período aquisitivo e incluem os correspondentes encargos sociais, bem como por saldos de valores a pagar a funcionários e/ou terceiros advindos da apropriação mensal da folha de pagamentos. Como encargos sociais, são reconhecidas as contribuições sobre a folha de pagamentos de funcionários e terceiros (INSS e FGTS).

**6 Obrigações com Fornecedores**

São obrigações a pagar por bens ou serviços que foram adquiridos de fornecedores nacionais e do exterior, no curso normal dos negócios, demonstrados pelos valores conhecidos ou calculáveis, acrescidos, quando aplicável, dos valores correspondentes a encargos, variações monetárias e/ou cambiais incorridos até a data do balanço, sendo classificadas como Passivo Circulante uma vez que a liquidação é de curto prazo.

**7 Contas a Pagar**

O saldo de adiantamentos de clientes representa valores recebidos antecipadamente pela empresa por produtos ou serviços ainda não entregues. Esse montante é reconhecido como um passivo até a conclusão da transação. Durante o período analisado, o saldo foi influenciado por novos recebimentos, compensações e ajustes contábeis. A administração monitora esses valores para assegurar conformidade e transparência na prestação de serviços e demonstrações financeiras

**8 Empréstimos e financiamentos**

Os empréstimos e financiamentos estão registrados tendo por base as condições contratuais e considerando os encargos e variações monetárias, quando aplicáveis, incorridas até a data do fechamento do balanço patrimonial.
Qualquer diferença entre os valores captados (líquidos dos custos das transações) e o valor de liquidação é reconhecida na demonstração do resultado durante o período em que os empréstimos estejam em aberto, utilizando o método da taxa efetiva de juros, apropriados em função do prazo decorrido do contrato.

**9 Obrigações Fiscais (Impostos e Contribuições)**

Representado por valores a serem recolhidos às Administrações Tributárias Municipais, Estaduais e Federais, apurados segundo a legislação aplicável, e correspondem aos tributos sobre as receitas (PIS/COFINS/ICMS/ISS), tributos sobre o lucro (IRPJ/CSLL) e tributos retidos por responsabilidade legal (INSS, IRF, CSRF).

A conta de impostos parcelados a recolher, registra os contratos de parcelamentos simplificados não previdenciários junta a Receita Federal do Brasil, conforme os recibos de confirmação e consolidação.
O valor de cada prestação mensal, por ocasião do pagamento, sofre acréscimo de juros equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia (Selic) para títulos federais, acumulada mensalmente, calculados a partir da data do deferimento até o mês anterior ao do pagamento, e de 1% (um por cento) relativamente ao mês em que o pagamento estiver sendo efetuado. (artigo 13 da lei 10.522, de 19 de julho de 2002).

**10 Outras Obrigações**

O saldo em Outras obrigações no circulante e não circulante refere-se a provisão no valor total de R$ 2.757.040,68 (dois milhões, setecentos e cinquenta e sete mil, quarenta reais e sessenta e oito centavos) a título de Distribuição de lucros, com base nos resultados apurados até o exercício de 2025.

A referida distribuição fundamenta-se na Lei Complementar nº 15.270/2025, que assegura a isenção de tributação aos beneficiários. A administração declara que a parcela distribuída é suportada por lucros efetivos demonstrados em escrituração contábil e que a entidade cumpre os requisitos de regularidade fiscal exigidos pela legislação vigente.

**11 Provisão de Férias**

Os valores relativos a férias devidas aos empregados (inclusive os cedidos) estão provisionados proporcionalmente ao período aquisitivo.

**12 Patrimônio Líquido**

O patrimônio líquido é apresentado em valores atualizados, acrescido dos ajustes de avaliação patrimonial considerados, enquanto não computados no resultado do exercício em obediência ao regime de competência, as contrapartidas de aumentos ou diminuições de valor atribuído a elementos do ativo e do passivo, em decorrência da sua avaliação e preço de mercado, que compreende:

**Capital Social** da empresa é de R$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais) representado por 400 (quatrocentas) quotas de capital, no valor nominal de R$ 1.000,00 (hum mil real cada quota), estando subscrito e integralizado pelos sócios quotistas.

**Reservas**, que se referem a conta de reservas de lucros, registrando:

• **Reserva legal**, destinados futuramente ao aumento de capital social, distribuição ao sócio ou para contingência de resultados negativos é de R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

• **Lucros Acumulados**, evidenciando um valor de R$ 643.036,94 (setecentos e quarenta e tres mil e trinta e seis reais e noventa e quatro centavos) refere-se aos resultados positivos apurados pela entidade em períodos anteriores e que ainda não foram distribuídos ou alocados a reservas específicas. Esse montante compõe o patrimônio líquido e pode ser destinado conforme deliberação dos acionistas, respeitando as diretrizes normativas e estratégicas da empresa.

**13 Resultado do Exercício**

A conta de Resultado do Exercício apresentou lucros operacionais na importância de R$ 418.562,12 (quatrocentos e dezoito mil, quinhentos e sessenta e dois reais e doze centavos), já deduzidos dos impostos e contribuições incidentes.

**14 Apuração do Resultado**

As Receitas, Custos e Despesas operacionais, seguem o regime de competência para apropriação no sistema de resultado.

Manaus, 31 de Dezembro de 2025.

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA
ADMINISTRADOR
CPF: 590.020.182-15

JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA
Reg. No CRC – AM sob o No. 0157790/O-2
CPF: 748546312-87

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

Documento Principal

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 26/028.872-1 | AME2600058828 | 10/04/2026 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 748.546.312-87 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 13/04/2026 15:18:48 |
| **Assinado utilizando assinatura qualificada** | | |

| | | |
|---|---|---|
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 13/04/2026 12:08:28 |
| **Assinado utilizando assinatura qualificada** | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

**MODELO I**
**(INTEGRA A IN/DREI N. 81/2020 E A IN/DREI N. 82/2021)**

**DECLARAÇÃO DE ARQUIVAMENTO DE BALANÇO COMO DOCUMENTO DE INTERESSE**
**(ANTES DA APROVAÇÃO DAS CONTAS DO TITULAR/ADMINISTRADOR)**

Pelo presente instrumento eletrônico, os abaixo qualificados:

**I.** **PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**, empresária, casada em regime de comunhão parcial de bens, nascida em 19/07/1976, inscrita CPF/MF sob nº 590.020.182-15, representante legal da empresa **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 09.199.109/0001-74, situada na Avenida Ramos Ferreira, nº 914, Bairro: Centro, CEP: 69.010-120, na Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, conforme poderes atribuídos pelo contrato ou requerimento de empresário;

I. Jânio Augusto Figueira Caldeira, brasileiro, casado, contador, inscrita no CPF sob o nº 748.546.312-87, e no CRC sob o nº AM-015779/O-2, responsável pela elaboração e validação das demonstrações contábeis;

APRESENTAM a registro, como documento de interesse, da via nº 01 do Balanço Patrimonial ou Balanço de Resultado Econômico, referente ao período de 01/01/2025 a 31/12/2025, exercício de 2025;

DECLARAM, sob as penas da lei, que:

1. As informações cadastrais constantes neste ato são verdadeiras e constarão do Balanço Patrimonial a ser formalmente aprovado, nos moldes da legislação vigente;
2. As informações poderão ser consultadas perante a Junta Comercial do Amazonas;
3. Foram observadas as disposições contidas no art. 10-B da Instrução Normativa DREI nº 81/2020 e no § 2º do art. 2º da Instrução Normativa DREI nº 82/2021;

Reconhecem que a falsidade de qualquer das informações declaradas poderá ensejar responsabilização civil, administrativa e penal dos signatários, nos termos da legislação vigente, incluindo os artigos 299 e 304 do Código Penal Brasileiro, além das sanções previstas nas normas societárias, contábeis e tributárias.

Esta declaração será assinada eletronicamente, com **validade jurídica plena**, por meio de qualquer plataforma de assinatura eletrônica **legalmente reconhecida no Brasil**, como o **Portal Gov.br** (contas com **selo prata ou ouro**, com validação garantida pelo governo federal), ou pelos **portais de assinatura eletrônica das Autoridades Certificadoras (AR) credenciadas pela ICP-Brasil**, utilizando certificados digitais emitidos conforme os requisitos legais, nos termos da Medida **Provisória nº 2.200-2/2001**, do **Decreto nº 10.543/2020**, da **Lei nº 14.063/2020** e demais dispositivos aplicáveis.

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.


Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 455

E, por estarem de pleno acordo com as cláusulas acima, firmam eletronicamente a presente Declaração, para que produza todos os seus efeitos legais.

Manaus, Amazonas – 10 de abril de 2026.

**PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**
CPF: 590.020.182-15
Cargo: Administrador

Jânio Augusto Figueira Caldeira
CPF: 748.546.312-87
CRC: AM-015779/O-2
Cargo: Contador

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.


Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 456

Anexo

| Identificação do Processo | | |
|---|---|---|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 26/028.872-1 | AME2600058828 | 10/04/2026 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 748.546.312-87 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 13/04/2026 15:18:49 |
| **Assinado utilizando assinatura qualificada** | | |

| | | |
|---|---|---|
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 13/04/2026 12:08:29 |
| **Assinado utilizando assinatura qualificada** | | |

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

# TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, de CNPJ 09.199.109/0001-74 e protocolado sob o número 26/028.872-1 em 10/04/2026, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 1889392, em 13/04/2026. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Andreza Pinheiro Ribeiro.

Certifica o registro, o Secretário-Geral, Eylan Manoel da Silva Lins. Para sua validação, deverá ser acessado o sitio eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (https://portalservicos.jucea.am.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf) e informar o número de protocolo e chave de segurança.

Capa de Processo

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 13/04/2026 11:08:27 |
| Assinado utilizando assinatura qualificada | AC SOLUTI Multipla v5 | |
| 748.546.312-87 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 13/04/2026 14:18:47 |
| Assinado utilizando assinatura qualificada | AC SOLUTI Multipla v5 G2 | |

Documento Principal

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 13/04/2026 11:08:28 |
| Assinado utilizando assinatura qualificada | AC SOLUTI Multipla v5 | |
| 748.546.312-87 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 13/04/2026 14:18:48 |
| Assinado utilizando assinatura qualificada | AC SOLUTI Multipla v5 G2 | |

Anexo

| Assinante(s) | | |
|---|---|---|
| CPF | Nome | Data Assinatura |
| 590.020.182-15 | PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA | 13/04/2026 11:08:29 |
| Assinado utilizando assinatura qualificada | AC SOLUTI Multipla v5 | |
| 748.546.312-87 | JANIO AUGUSTO FIGUEIRA CALDEIRA | 13/04/2026 14:18:49 |
| Assinado utilizando assinatura qualificada | AC SOLUTI Multipla v5 G2 | |

Data de início dos efeitos do registro (art. 36, Lei 8.934/1994): 13/04/2026

Documento assinado eletronicamente por Andreza Pinheiro Ribeiro, Servidor(a) Público(a), em 13/04/2026, às 15:48.

A autencidade desse documento pode ser conferida no portal de serviços da jucea informando o número do protocolo 26/028.872-1.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

Junta Comercial do Estado do Amazonas

O ato foi assinado digitalmente por :

| **Identificação do(s) Assinante(s)** | |
|---|---|
| CPF | Nome |
| 345.323.582-72 | EYLAN MANOEL DA SILVA LINS |

Manaus. segunda-feira, 13 de abril de 2026

Junta Comercial do Estado do Amazonas
Certifico registro sob o nº 1889392 em 13/04/2026 da Empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09199109000174 e protocolo 260288721 - 10/04/2026. Autenticação: EF22DC1575E8836CA1E6DA32E913CF2906E3135. Eylan Manoel da Silva Lins - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse http://www.jucea.am.gov.br e informe nº do protocolo 26/028.872-1 e o código de segurança BhG0 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/04/2026 por Eylan Manoel da Silva Lins Secretário-Geral.

# P O D E R  J U D I C I Á R I O

**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**

Comarca de Manaus

## C E R T I D Ã O  E S T A D U A L  D E  D I S T R I B U I Ç Ã O

## FALÊNCIA E RECUPERAÇÃO DE CRÉDITO

***CERTIDÃO Nº: 009346089*** **FOLHA: 1/1**

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

Pesquisando os registros de distribuição de feitos no sistema informatizado do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, no período de 20 anos anteriores a data de 18/04/2026, Certifico NADA CONSTAR em nome de:

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, vinculado ao CNPJ: 09.199.109/0001-74.** **********

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

Manaus, segunda-feira, 25 de maio de 2026.

**PEDIDO N°:** 0009346089

Voltar Imprimir

CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

# Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

**Inscrição:** 09.199.109/0001-74

**Razão social:** CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

**Endereço:** AV RAMOS FERREIRA 914 / CENTRO / MANAUS / AM / 69010-120

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 Servico - 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:** 27/05/2026 a 25/06/2026

**Certificação Número:** 2026052709081995285862

Informação obtida em 01/06/2026 12:06:55

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

CONTEMPORÂNEO

FESTAS & EVENTOS

# *Manual de Boas Práticas*

**Buffet Central:** **Centro**
**Responsável Técnico:** ***Tatianny Lorena Queiroz R. da Costa. CRN7:5221***

Documento assinado digitalmente
gov.br TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 16:49:17-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

# SUMÁRIO

1. OBJETIVOS DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS ..... 5
2. DEFINIÇÕES ..... 5
3. BASE LEGAL ..... 7
4. DESCRIÇÃO DO BUFFET ..... 7
4.1 Localização ..... 7
4.2 Estrutura Física ..... 8
4.2.1 Descrição ..... 8
4.2.2 Instalações Elétricas ..... 8
4.2.3 Ventilação ..... 8
4.2.4 Abastecimento de água ..... 8
4.2.5 Construção ..... 8
5. RECEBIMENTO ..... 11
5.1 Nota Fiscal X Pedido De Compra ..... 11
5.2 Entregadores ..... 11
5.3 Transporte ..... 11
5.4 Pontualidade ..... 11
5.5 Integridade das Embalagens ..... 11
5.6 Temperatura dos Alimentos e Características Sensoriais ..... 12
5.8 Não Conformidade no Recebimento. ..... 16
6. ARMAZENAMENTO ..... 16
6.1 Produtos Perecíveis ..... 18
7. PROCESSO ..... 20
7.1 Pré-preparo ..... 20

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

7.2 Higienização de Hortifrutigranjeiros ..... 21
7.3 Cocção ..... 23
7.4 Resfriamento ..... 24
7.5 Preparos Específicos ..... 25
7.5.1 **Ovos** ..... 25
7.5.2 Hortifruti cozidos com casca ..... 25
8. DISTRIBUIÇÃO ..... 25

8.1 Liberação para Distribuição ..... 25
8.2 Espera para Distribuição ..... 26
8.3 Distribuição da Alimentação Transportada ..... 27
8.4 Equipamentos de Distribuição ..... 26
8.5 Controles na Distribuição ..... 27
8.6 Coletas de Amostras ..... 27
9. HIGIENE PESSOAL ..... 28

9.1 Hábitos Higiênicos ..... 28
9.2 Atitudes ..... 28
9.3 Uniforme ..... 29
9.4 Higienização das mãos ..... 29
9.5 Uso de Luvas ..... 30
9.5.1 Luvas Descartáveis ..... 30
9.5.2 **Luvas de Corte (malha de aço ou similares)** ..... 31
9.5.3 Luvas Térmicas ..... 31
9.5.4 Luvas de Borracha ..... 31
10. CONTROLE DO ESTADO DE SAÚDE ..... 32

11. VISITANTES ..... 32

12. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS ..... 33

12.2 Higienização de panos descartáveis (limpeza de mesa no salão ..... 34
12.3 Esponjas, fibras e escovas utilizadas para higienização de equipamentos e utensílios ..... 35
12.4 Higiene das instalações ..... 34

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

12.5 Higiene dos Equipamentos, Móveis e Utensílios ..... 39
13. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS ..... 50
14. CONTROLE DE ÁGUA ..... 51
15. TRATATIVA DE SUSPEITA DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAs) ..... 52
15.1 Conceitos ..... 52
15.2 Surto de doença transmitida por alimentos ..... 53
15.3 Características dos principais agentes causadores de DTAs (Doenças transmitidas por alimentos): ..... 53
16.3.1 Causadores de Toxinose Alimentar - com toxinas produzidas no alimento ..... 53
15.3.2 Causadores de Toxinfecção Alimentar: ..... 54
15.3.3 Causadores de Infecção Alimentar, invasiva ou não. Agressão ao epitélio intestinal ou produção de toxina no organismo: ..... 54
15.4 Procedimento para suspeita de toxinfecção alimentar na unidade. ..... 55
16. MANEJO DE RESÍDUOS ..... 58
17. DOCUMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS ..... 60
18. RESPONSABILIDADE TÉCNICA DA SUPERVISÃO ..... 61
ANEXOS DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS ..... 62

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**

## 1. OBJETIVOS DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

Este Manual foi desenvolvido em atendimento aos requisitos estabelecidos na legislação aplicável aos serviços de alimentação, para estabelecimento das boas práticas de manipulação e preparo de alimentos.

O objetivo deste Manual é estabelecer os procedimentos elaboração, implantação, manutenção, verificação e melhoria das boas práticas, assegurando que os produtos alimentícios:

- Sejam elaborados sem perigos à saúde pública;
- Tenham padrões uniformes de identidade e qualidade;
- Atendam às legislações nacionais sob os aspectos sanitários de qualidade e de integridade econômica;
- Sejam elaborados sem perdas de matérias-primas.

## 2. DEFINIÇÕES

**Alimentos preparados**: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalada ou não, subdividindo-se em três categorias:

- Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

**Anti-sepsia**: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

**Boas Práticas**: procedimentos que são adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

**Contaminantes**: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 466

**Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas**: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Desinfecção**: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**Higienização**: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

**Limpeza**: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

**Ppm**: partes por milhão, ou seja, 1 parte em 1.000.000 de partes.

**Manipuladores de alimentos**: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

**Manipulação de alimentos**: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

**Descongelamento:** etapa onde os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4ºC, sob-refrigeração ou em condições controladas.

**Manual de Boas Práticas**: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

**Medida de controle**: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**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 temperatura para sua conservação.

**Registro**: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 467

**Resíduos**: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

**Saneantes**: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

**Serviço de alimentação**: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

**Procedimento Operacional Padronizado - POP**: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

**Unidade de Alimentação e Nutrição-UAN**: Infraestrutura do cliente, compreendendo área de atendimento (refeitório), cozinha e estoque.

# 3. BASE LEGAL

Em atendimento à Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que estabelece que o Manual de Boas Práticas é o **"documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado"**, a empresa estabeleceu, implantou e mantém os requisitos contidos neste Manual de Boas Práticas.

**DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA**

Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001.
Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.
Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004

# 4. DESCRIÇÃO DO BUFFET

## 4.1 Localização

| | | | |
|---|---|---|---|
| Endereço: | **Av. Ramos Ferreira, 914** | | |
| Bairro: | **Centro** | CEP: | **69010-120** |
| Telefone: | **(92) 99355-7843** | Fax: | |
| E-mail: | **claudineibragahm@gmail.com** | | |
| Cidade: | **Manaus** | Estado: | **Am** |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 468

## 4.2 Estrutura Física

| 4.2.1 Descrição | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Área construída: | Ver anexo 10 | | | | |
| Detalhes de construção: | Cozinha em um pavimento em alvenaria. | | | | |
| 4.2.2 Instalações Elétricas | | | | | |
| Tipo de lâmpadas: | Fluorescentes | | | | |
| Proteção contra queda e explosões nas luminárias: (X) sim ( ) não | | Tipo de proteção: Calha em acrílico | | | |
| Rede elétrica disponível: | | 110V | | 220 V | |
| | X | Monofásica/Bifásica | X | Trifásica | |
| 4.2.3 Ventilação | | | | | |
| Ambiente climatizado: (X) sim ( ) não | x | Natural | X | Sistema exaustão | |
| 4.2.4 Abastecimento de água | | | | | |
| | | Rede Pública | X | Poço Artesiano | |
| | | Quente/fria | | Tratada pelo Cliente | |
| Localização da caixa d'água: | Fora da cozinha | | | | |
| Reservatório independente para a cozinha? | (X) sim ( ) não | | | | |

| 4.2.5 Construção | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Área de Recebimento | | | | |
| **Piso** | Material: | Cerâmica | Cor: | Branca |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Paredes** | Material: | Concreto | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Teto** | Material: | Gesso | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Portas** | Material: | Lavável | Cor: | Brano |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Ralos:** | Material: | Plastico | Sistema de Fechamento | Não |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 469

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Estado de conservação: | Bom | Sifonados | Sim |

| Área de Estoque Seco: | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Piso** | Material: | Cerâmica | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Paredes** | Material: | Concreto | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Teto** | Material: | | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Portas** | Material: | Lavável | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Janelas** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Telas Milimétricas: | |
| **Ralos:** | Material: | | | |
| | Estado de conservação: | | Sifonados | |

| Área de açougue: | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Piso** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Outros detalhes: | |
| **Paredes** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Outros detalhes: | |
| **Teto** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Outros detalhes: | |
| **Porta** | Material: | | Cor: | |
| | Estado de conservação: | | Outros detalhes: | |
| **Ralos:** | Material: | | | |
| | Estado de conservação: | | | |

| Área de Produção / Área de higienização de hortifrutigranjeiros / pré-preparo / sobremesa | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Piso** | Material: | Cerâmica | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Paredes** | Material: | Azulejo | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Teto** | Material: | Pvc | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Portas** | Material: | Lavável | Cor: | Branco |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 470

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes | |
| **Janelas** | Material: | Vidro | Cor: | Branco |
| | Estado de conservação: | Bom | Telas Milimétricas | Sim |
| **Ralos:** | Material: | Plastico | Sistema de Fechamento | Não |
| | Estado de conservação: | Bom | Sifonados | |
| **Lavatório de mãos:** | Localização: | Cozinha | Sistema de fechamento automático: | Manual |
| | Insumos: | Sabonete bactericida e Papel toalha | Uso exclusivo para lavagem de mãos | Sim |
| | | | Estado de conservação: | Bom |
| **Lixeiras** | Material: | Plástico | Dotadas de tampa | Sim |
| | Estado de conservação: | Bom | Acionamento automático | Sim |

| Armazenamento de resíduos: | | | |
|---|---|---|---|
| Local isolado: | ( x ) sim<br>( ) não | Local Coberto: | ( x ) sim<br>( ) não |
| Estado de conservação: | Bom | Responsabilidade pela remoção e limpeza diária: | Terceirizado |

| Descrição do Estoque: | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Estoque seco** | Número de Prateleiras: | 2 | Material de constituição: | Inox |
| | Estado de conservação: | Bom | Ventilação: | Ar condicionado |
| **Geladeira(s)** | Número: | 4 | Descrição: | |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Freezer(s)** | Número de freezers: | 4 | Descrição: | Todas horizontais |
| | Estado de conservação: | Bom | Outros detalhes: | |
| **Restaurante** | | | | |
| Número de salões: | | Capacidade: | | |
| Estado de conservação: | | | | |
| Equipamentos de distribuição: | | | | |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 471

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Balcões:** | Saladas | | Área quente | |
| Número de refeições | Café: | | Almoço: | |
| | Jantar: | | Ceia: | |
| Tipo de utensílio: | Prato | | Bandeja | |
| | Cumbucas de Sobremesa | | Cumbucas de sopa | |
| Número de utensílios: | Talheres: | | Bandejas: | |
| | Pratos: | | Cumbuca de sopa: | |

# 5. RECEBIMENTO

No momento do recebimento, devem ser avaliados os seguintes itens:

## 5.1 Nota Fiscal X Pedido De Compra

O estoquista deve confrontar a quantidade recebida x quantidade solicitada e pesar na balança da área de Recebimento.
A balança de recebimento deve ter registro de aferição atualizado junto ao INMETRO e deve ser calibrada periodicamente.
A entrada deve ser registrada no formulário "Controle de Entrada de Matéria Prima" ***Anexo 1***.

## 5.2 Entregadores

Uniformes limpos, calçado fechado, proteção de cabelo (quando adentrar em locais de processo/ armazenamento).

## 5.3 Transporte

Veículos limpos, livres de sujidades no piso ou laterais internas, bem conservados, de material que permita a adequada higienização e adequados às características dos produtos (fechados, isotérmicos ou refrigerados);
Cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém alimentos; Acondicionamento dos alimentos em recipientes limpos;
Verificar:

## 5.4 Pontualidade

O horário de entrega deve ser respeitado de acordo com a especificação do pedido.

## 5.5 Integridade das Embalagens

Embalagens não podem estar enferrujadas, amassadas, trincadas, rasgadas, furadas ou estufadas.
Alimentos não devem estar em contato com papel inadequado (reciclado, jornais, revistas

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 472

ou similares), papelão ou plástico reciclado.

## 5.6 Temperatura dos Alimentos e Características Sensoriais

As temperaturas dos alimentos devem ser monitoradas e registradas no documento: **"Controle de Temperatura no Recebimento de Matéria Prima"** ***Anexo 2.***

A temperatura de alimentos resfriados, refrigerados ou congelados deve ser medida colocando-se a haste do termômetro entre duas embalagens, com termômetro sanitizado (solução clorada a 200 ppm ou álcool a 70%), fazendo-se a leitura após a estabilização da temperatura. Deve-se evitar a abertura da embalagem, para não diminuir a vida de prateleira do alimento.

Tabela 1 – CRITÉRIOS PARA RECEBIMENTO

| **Produto** | *Características Sensoriais* | **Temperatura Máxima** |
|---|---|---|
| **Carne Bovina** | **Resfriada:**<br>✓ Odor: próprio<br>✓ Cor: vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.<br>✓ Textura: não deve ser pegajosa, não permanece contraída quando pressionada.<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, parasitas e larvas. | <7ºC |
| | **Maturada:**<br>✓ Odor: próprio<br>✓ Cor: Vermelho escuro<br>Aparência: embalada à vácuo, sem presença de ar. Após a abertura da embalagem, suas características são idênticas às da carne resfriada. | +7°C |
| **Carne Suína Resfriada** | ✓ Odor: próprio<br>✓ Cor: rosada, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas<br>✓ Textura: não deve ser pegajosa, não permanece contraída quando pressionada.<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, parasitas ou larvas. | <7ºC |
| **Ave Resfriada** | ✓ Odor: próprio<br>✓ Cor: amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas | <7ºC |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 473

| | | |
|---|---|---|
| | ✓ Textura: não deve ser pegajosa, não permanece contraída quando pressionada.<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, hematomas, parasitas, larvas. | |
| **Peixe** | ✓ Odor: próprio da espécie<br>✓ Cor: branca ou ligeiramente rósea<br>✓ Textura: consistente à pressão dos dedos<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, hematomas, parasitas, larvas, isento de evidência de decomposição. | <5ºC resfriado) ou -12 a -18ºC (Congelado) |
| **Embutidos/ Frios** | ✓ Odor: próprio de cada tipo<br>✓ Cor: característica de cada tipo<br>✓ Textura: firme<br>✓ Aparência: sem manchas pardas ou esverdeadas; sem formação de bolor superficial | <5ºC ou conforme orientações do fabricante |
| **Defumados / Salgados** | ✓ Aparência: sem formação de bolor superficial, manchas avermelhadas ou esverdeadas. | Temperatura ambiente |
| **Produtos Congelados** | ✓ Avaliar as condições de higiene e integridade das embalagens data de fabricação e prazo de validade.<br>✓ Não deve apresentar sinais de descongelamento, como formação de cristais grandes, água condensada. | < -18ºC |
| **Leite e Laticínios** | ✓ Odor: próprio de cada tipo<br>✓ Cor: característica de cada tipo, sem formação visível de bolor<br>✓ Textura: de acordo com o tipo<br>✓ Embalagens íntegras, não devem estar amassadas, furadas ou estufadas e devem conter a data de fabricação e de validade. | <10ºC ou conforme indicações do fabricante |
| **Ovos** | ✓ Casca lisa, fosca, sem manchas, sem rachaduras, odor forte ou presença de fezes de aves. | Temperatura ambiente |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 474

| | | |
|---|---|---|
| **Frutas** | ✓ Podem apresentar ligeiros defeitos na cor, desenvolvimento e conformação, desde que conservem as suas características e não prejudiquem a sua aparência.<br>✓ A casca não poderá estar danificada sendo, porém, tolerados pequenos defeitos ou manchas.<br>✓ Não serão permitidas rachaduras nas frutas, contudo serão permitidas rachaduras cicatrizadas.<br>✓ Polpas intactas, frescas, com tamanho, cor e aroma próprios da espécie e variedade.<br>✓ Maturação de acordo com a data de uso. | Temperatura ambiente |
| **Verduras** | ✓ Frescas, aroma, tamanho e cor próprios da espécie e variedade.<br>✓ Livres de enfermidades, parasitas, larvas e insetos.<br>✓ São tolerados pequenos defeitos na conformação, ligeira descoloração e ligeiros danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves e não alterem sua conformação e aparência.<br>✓ Sem partes queimadas, amareladas ou “meladas”. | <u>In natura:</u><br>Temperatura ambiente<br><br><u>Minimamente processadas:</u><br>Até +10ºC ou conforme orientações do fornecedor |
| **Legumes** | ✓ Tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Coloração e tamanho uniformes.<br>✓ São tolerados pequenos defeitos na conformação e ligeira descoloração nos legumes, desde que não afetem as suas características; ou pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves nos legumes.<br>✓ Livres de enfermidades, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes à superfície externa. | <u>In natura:</u><br>Temperatura ambiente<br><br><u>Minimamente processados:</u><br>Até 10ºC ou conforme orientações do fabricante |
| **Raízes e Tubérculos (batata, nabo, rabanete e aipim)** | ✓ Compactos, firmes, tamanho, cor e aroma típico da espécie.<br>✓ São tolerados ligeiros defeitos desde que não alterem a sua conformação e aparência.<br>✓ Não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que | <u>In natura:</u><br>Temperatura ambiente<br><u>Minimamente processados:</u><br>Até 10ºC ou |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 475

| | | |
|---|---|---|
| | afetem sua aparência, livres da maior parte possível de terra aderente à casca;<br>✓ Ausência de sujidades, parasitas e larvas. | conforme orientações do fabricante |
| **Cereais e Grãos** | ✓ Grãos limpos e íntegros, sem sujidades, parasitas e larvas.<br>✓ Cor e formato próprios de cada espécie. | Temperatura ambiente |
| **Produtos Enlatados** | ✓ Latas não devem estar amassadas, enferrujadas, estufadas e abauladas.<br>✓ Recipientes e rótulos íntegros com identificação do produto. | Temperatura ambiente |
| **Acondicionados em Vidros/PVC** | ✓ Não devem apresentar vazamentos, ferrugem na tampa ou espuma no interior do vidro.<br>✓ Rótulos íntegros e claros em relação à identificação do produto. | Temperatura ambiente ou conforme orientações do fabricante |
| **Farináceos** | ✓ Cor: característica de cada espécie<br>✓ Aspecto: sem sujidades, isentos de fragmentos estranhos, carunchos, bolores ou parasitas; livres de umidade, não devendo estar empedrados. | Temperatura ambiente |
| **Pães** | ✓ Aspecto: massa cozida<br>✓ Cor: de acordo com o tipo<br>✓ Odor: próprio<br>✓ Aparência: ausência de sujidades, parasitas, larvas, insetos, bolor e com embalagem fechada e adequada a cada tipo. | Temperatura ambiente |
| **Produtos prontos refrigerados** (Tortas, sanduíches, sobremesas, massas frescas, salgadinhos). | ✓ Aspecto: sem sujidades, isentos de frangmentos estranhos, carunchos, bolores ou parasitas; ou qualquer sinal de deterioração.<br><br>Odor: próprio, não ácido ou rançoso. | Até +7ºC, ou conforme orientações do fabricante. |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 476

Importante:
**O período entre o recebimento e o armazenamento de produtos refrigerados e/ou congelados, deverá ser o mais rápido possível, não devendo ultrapassar 30 minutos.**

## 5.8 Não Conformidades no Recebimento.

**NÃO CONFORMIDADE:** não atendimento a qualquer critério / especificações de recebimento, envolvendo quantidade, integridade, rotulagem, entregador, pontualidade, prazo de validade, características sensoriais ou temperatura.

Produtos não conformes devem ser avaliados pelo Estoquista, podendo ser:

- Devolvidos no momento do recebimento;

Para os casos de devolução:

- Entrar em contato com o fornecedor, para comunicação da ocorrência e solicitação de novo lote para que não prejudique o cardápio previsto
- Se não for possível aguardar recebimento de outro lote, alterar o cardápio.

# 6. ARMAZENAMENTO

O armazenamento dos produtos recebidos na UPR deverá ser feito sob:

✓ **CONGELAMENTO** – acondicionamento de produtos ou matérias primas sob temperaturas até -1ºC.

| TEMPERATURA DE CONGELAMENTO | TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO |
|---|---|
| De 0ºC a –5ºC | Até 10 dias |
| De -5ºC a –10ºC | Até 20 dias |
| De –10ºC a –18ºC | Até 30 dias |
| Abaixo de -18ºC | Até 90 dias |

✓ **REFRIGERAÇÃO –** armazenamento a temperaturas que variam entre ≤**5**º C

| ALIMENTOS REFRIGERADOS | TEMPERATURA IDEAL DE REFRIGERAÇÃO | TEMPO MÁXIMO |
|---|---|---|
| Pescados | 0 ºC a 2ºC | 24 horas |
| Carnes refrigeradas | 0 ºC a 4 ºC | 72 horas |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 477

| | | |
|---|---|---|
| Frios e laticínios não manipulados | 0 ºC a 8 ºC | Conforme recomendação do fornecedor |
| Produtos prontos | 0 ºC a 4 ºC | 24 horas |
| Massas frescas | 0 ºC a 7 ºC | Conforme recomendação do fornecedor |
| Sobremesas, frios e laticínios manipulados | Até 8º C | 24 horas |
| | Até 6º C | 48 horas |
| | Até 4º C | 72 horas |
| Margarinas | 0 ºC a 10 ºC ou temperatura ambiente | Conforme recomendação do fornecedor |
| Hortifrutigranjeiros | 4 ºC a 10 ºC | 72 horas |
| Ovos | Até 10 ºC | 14 dias |
| | Em temperatura ambiente (a partir da data do recebimento) | 7 dias |

***REGISTRO***: **Controle de temperatura de equipamentos –** as temperaturas dos freezers e geladeiras devem ser monitoradas, no **mínimo uma vez por dia**, sendo registrado no "**Registro de Temperatura de Equipamentos**" ***Anexo 03***. Caso a temperatura esteja fora da faixa recomendada, a medição deve ser feita na hora seguinte. Persistindo a temperatura fora da faixa recomendada, solicitar manutenção corretiva através de Ordem de Serviço, conforme POP 5 – Manutenção Preventiva e Corretiva. No caso de persistir o problema, tomar ação imediata, remanejando os alimentos para outro equipamento de refrigeração adequado e proceder avaliação e revalidação dos mesmos, ou seja, reduzir o prazo de validade dos produtos.

**6.1 ARMAZENAMENTOS SECAM** – acondicionamento à temperatura ambiente.

**Critérios gerais para armazenamento:**

- ✓ Produtos alimentícios e não alimentícios devem ser armazenados em locais próprios, separados e identificados dentro da área de estoque.
- ✓ Atentar 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

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 478

são armazenados em condições diferentes das recomendadas pelo fornecedor terão prazo de validade menores de acordo com a temperatura de armazenamento.

✓ Produtos enlatados ou em embalagens UHT quando não consumidos totalmente devem ser transferidos da embalagem original para outra adequada ao seu armazenamento.

**EMBALAGENS (CAIXAS DE PAPELÃO E MADEIRA).**

✓ Deve-se evitar a entrada e permanência de caixas de madeiras na área de armazenamento, a fim de reduzir os riscos de contaminação dos alimentos e a entrada de pragas através dos mesmos. A eliminação destas embalagens deverá ser feita no ato do recebimento.

Quando o fabricante não estabelece prazo de validade após abertura, considerar:

**TABELA DE PRAZO DE VALIDADE DE PRODUTOS JÁ ABERTOS**

| ALIMENTO | LOCAL DE ARMAZENAMENTO | VALIDADE |
|---|---|---|
| Aromatizantes (baunilha) | Local seco | 90 dias |
| Bebidas lácteas (leite em pó) | Local seco e arejado | 30 dias |
| Caldo de carne e de galinha | Local seco e arejado | 15 dias |
| | Local seco e arejado | 30 dias |
| Doces industrializados | Sob refrigeração à <5ºC | 15 dias |
| Enlatados- conservas | Sob refrigeração à <5ºC | 2 dias |
| Enlatados - doces (beijinho, brigadeiro, doce | Sob refrigeração à <5ºC | 10 dias |
| Enlatados – doces em calda | Sob refrigeração com | 15 dias |
| Especiarias (canela em pó, canela) | Local seco e arejado | 180 dias |
| Farináceos | Local seco e arejado | 30 dias |
| Fermento em pó | Local seco e arejado | 30 dias |
| Fermento biológico | Local seco e arejado | 15 dias |
| Frutas cristalizadas, uva passa | Local seco e arejado | 30 dias |
| Gordura- manteiga | Sob refrigeração | 14 dias |
| Gordura- maionese | Até 4º C | Por 48 hs |
| Grãos (ervilha seca, lentilha, canjica, feijão, grão de bico, sagu) | Local seco e arejado | 180 dias |
| Temperos (colorau, louro, orégano...) | Local seco e arejado | 180 dias |
| Infusões (chá e café) | Sob refrigeração à 7ºC | 90 dias |
| Óleos | Local seco e arejado | 1 ano |
| Pós e granulados para sobremesa | Local seco e arejado | 30 dias |
| Vidros (cogumelo, azeitona, | Sob refrigeração à 7ºC | 15 dias |
| Produtos em embalagem | 4ºC | 3 dias |

## 6.1 Produtos Perecíveis

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 479

**Massas:**

| Produto | Local de | Validade |
|---|---|---|
| Frescas | Sob refrigeração | 2 dias |
| Secas | Local seco e arejado | 90 dias |

**Defumados:**

| Produto | Local de | Validade |
|---|---|---|
| Carne seca, bacon, linguiças defumadas, pertences de feijoada, salame, copa | Sob-refrigeração até <5° C<br>Sob congelamento | Por 72 hs<br>Conforme fornecedor |

**Frios/ Sobremesas e Laticínios:**

| Produto | Local de | Validade |
|---|---|---|
| Doces confeitados, gelatinas, pudins, presunto, apresuntado, mortadela, queijo. | Até 8° C<br>Até 6° C<br>Até 4° C | Por 24 hs<br>Por 48 hs<br>Por 72 hs |

- ✓ É proibido caixa de madeira na área do estoque ou qualquer outra área.
- ✓ Nunca utilizar produtos vencidos, desprezando-os sempre.
- ✓ Todos os alimentos devem possuir alguma identificação. Na impossibilidade de manter a embalagem original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta, conforme modelo abaixo.

**ETIQUETA**

Uso para produtos após serem abertos, retirados da embalagem original, ou uso para alimentos já manipulados, prontos para consumo.




Quando a matéria-prima for aberta ou retirada da embalagem original, preencher principalmente os campos até o item validade após aberto.

Para produtos/alimentos manipulados prontos (ou semi-prontos), preencher os campos produto, data de preparo e data de distribuição.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 480

# 7. PROCESSO

Em todas as etapas de processos devem ser mantidos os seguintes procedimentos:

- ✓ Prevenir contaminação cruzada: evitando o contato de superfícies higienizadas com superfícies não higienizadas; alimentos cozidos com crus; gêneros alimentícios diferentes (ex.: carne/ vegetais);

- ✓ Utilizar somente utensílios, equipamentos e superfícies devidamente sanitizadas conforme orientação de higienização deste Manual.
- ✓ Manter sempre alimentos protegidos: envolvidos por fita filme, cobertos ou tampados.
- ✓ Manter padrões de higiene pessoal, conforme descrito neste Manual, atentando-se principalmente ao método e frequência de higienização das mãos.
- ✓ Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, isto é, inferior a 10°C para alimentos frios ou superiores a 60°C para alimentos quentes.

## 7.1 Pré-preparo

| | |
|---|---|
| **1. Embalagens impermeáveis** (Enlatados, embalagens UHT) | 1. Lavar em água potável, antes de abri-las.<br>2. Utilizar abridor limpo e sanitizado, repetindo a higienização para cada produto diferente.<br>3. Desprezar o produto com embalagens corroídas internamente, com ferrugem ou líquido turvo.<br>4. Transferir o conteúdo não utilizado para um recipiente sanitizado, devidamente protegido (tampado) e identificado |
| **2. Cereais e Leguminosa** (Arroz, feijão, grãos em geral) | 5. Escolher os grãos secos, retirando sujidades visíveis, pedras, avariados e corpos estranhos.<br>6. Lavar em água potável mais de uma vez.<br>7. Remolho com troca de água a cada 2 horas. |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 481

| | |
|---|---|
| **4. Descongelamento** | Para o descongelamento, o produto deve estar envolvido e totalmente protegido em sacos plásticos transparentes.<br>Requisitos para descongelamento seguro:<br>• Manter o produto em geladeira à 5ºC por até 48 horas.<br>• Em uma cuba sanitizada, imergir o produto em água potável com temperatura inferior a 21ºC por 4 horas ou com troca de água a cada 2 horas.<br>• Em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas) até 2 horas.<br>• Durante o processo de cocção para alimentos porcionados, de tamanho pequeno (ex. vegetais congelados, camarão, hambúrguer, steaks, etc.), deve-se aumentar o tempo de cozimento/ fritura.<br>Após o descongelamento, manter em refrigeração a **5ºC, devendo ser utilizado em 48 horas** para bovinos e **24 horas** para aves.<br>**Nunca** recongelar produtos descongelados. |
| **5. Higienização de Hortifrutigranjeiros** | De acordo com o item a seguir de Higienização de Hortifrutigranjeiros que detalha as práticas a serem seguidas. |

Importante:

**Em ambientes climatizados com temperatura entre 12 e 18ºC:**
**2 horas**

## 7.2 Higienização de Hortifrutigranjeiros

A higienização de vegetais que serão consumidos crus, deverá seguir as seguintes etapas:

HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS / LEGUMES/ FRUTAS

1º Seleção e remoção de resíduos
2º Pré-lavagem
3º Lavagem folha a folha / unidade a unidade
4º Imersão em solução clorada a 200 ppm – por 15 minutos (Desinfecção)
5º Imersão em solução de vinagre a 2% - 3 minutos (Opcional)
6º enxágue em água corrente
7º Corte (se necessário) e montagem
8º Proteção com fita filme
9º Refrigeração por até 10ºC
10º Distribuição a 10ºC por até 4 horas, 10 a 21ºC por até 2 horas ou no máximo até 25ºC por 30 minutos.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 482

**ATENÇÃO**

- Para higienizar REPOLHO, é necessário primeiro cortá-lo antes de realizar a etapa de desinfecção. Não necessita da etapa de desinfecção, apenas lavar com água

1. Tubérculos, cebola e alho;
2. Legumes que sofrerão cocção a temperatura acima de 74ºC;
3. Frutas que serão consumidas após a remoção da casca (laranja, abacaxi, etc.)

***HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS SENSÍVEIS***
**(Sem pele ou com pele fina: morango, pêssego, uva, figo, etc.)**

1. Lavagem
2. Deixar de molho em solução clorada por 15 minutos
3. Enxaguar e utilizar imediatamente

**PRODUTOS PRÉ PROCESSADOS:** devem ser submetidos a desinfecção a 100 ppm.

**VALIDADE APÓS DESINFECÇÃO** (mantidos sob refrigeração a uma Temperatura inferior a 10ºC):
**24 horas**

**Considerações:**

- ✓ **Seleção**: deve ser realizada através da avaliação visual, eliminando-se partes ou unidades danificadas, queimadas, deterioradas, "meladas" durante o armazenamento; no recebimento uma inspeção prévia deve ter sido feita, conforme descrito no Recebimento.
- ✓ **Pré-lavagem**: enxágüe em água potável corrente para eliminação do excesso de terra ou pequenos insetos que possam vir aderidos; deve ser realizado em local próprio, quando existente na unidade, antes de adentrar a cozinha.
- ✓ **Lavagem folha a folha**: lavar criteriosamente folha a folha ou unidade por unidade, em água potável corrente.
- ✓ **Desinfecção**: em solução clorada, elaborada de acordo com a instrução de preparo para cada fabricante; a solução pode ser reaproveitada se houver controle do teor do cloro dentro da faixa adequada (verificar com fita ou kit cloro), mas deve ser reaproveitada no máximo por 3 vezes. O recipiente utilizado para o processo de desinfecção deve ser de uso exclusivo para este fim (cuba, pia ou monobloco).
- ✓ **IMPORTANTE: Após realizada a desinfecção, o profissional deverá manipular**

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 483

**o alimento COM o uso de luvas descartáveis apropriadas.**

- ✓ **Imersão em vinagre**: o uso do vinagre é opcional, e não constitui uma etapa de desinfecção, apenas limpeza, fazendo com que as larvas, ovos e insetos que ficam aderidos às folhas se desgrudem e minimizando o gosto de cloro utilizado para desinfecção.
- ✓ **Preparo da solução clorada 200 ppm**: medir água em recipiente ou pia com marcação, de acordo com as recomendações:

## 7.3 Cocção

Importante:

**Na cocção os alimentos devem atingir a temperatura mínima de:**
**74ºC** no centro geométrico
**Ou**
**65ºC** por **15 minutos**
**Ou**
**70ºC** por **2 minutos**

A temperatura deve ser monitorada ao final do tratamento térmico (cozimento, assamento, fritura) e registrada no **Controle de Temperatura de Cocção,** ***Anexo 4***

- ➢ **Utilização dos termômetros**

**Objetivo:** avaliar constantemente os processos e determinar ações corretivas quando necessário. Para que este controle seja adequado, alguns cuidados devem ser observados:

Recomendações para correta medição das temperaturas

A medição da temperatura dos alimentos deve obedecer às seguintes condutas:

- ✓ Alimentos durante o processo térmico: medir a temperatura no seu centro geométrico;
- ✓ Alimentos prontos: que são resfriados para serem servidos - medir a temperatura na superfície, alimentos prontos em espera ou na distribuição – medir a temperatura no centro geométrico do alimento;
- ✓ Alimentos durante o descongelamento: medir a temperatura em sua superfície;
- ✓ Matérias-primas durante o recebimento: de acordo com o previsto no Capítulo Recebimento.

Higienização termômetro

- ✓ Sempre que houver o uso de termômetro para medição em alimentos, a haste deve ser lavada e desinfetada (em solução clorada a 200 ppm, álcool 70%) a cada uso;
- ✓ Durante o uso, entre dois diferentes alimentos, limpar a haste com papel

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 484

descartável (não reciclado) e sanitizar com uma das soluções desinfetantes.

- ✓ Os termômetros quando desinfetados corretamente não oferecem risco de contaminação dos alimentos, porém deve-se ter atenção especial quando a medição é realizada em alimentos crus ou "in natura" e posterior medição em alimentos prontos ou cozidos;
- ✓ Após o uso, guardar o termômetro sempre limpo (lavado e desinfetado) em local específico.

## 7.4 Resfriamento

Os alimentos são resfriados para:

- ✓ Serem consumidos frios como saladas e sobremesas;
- ✓ Serem fatiados, recheados ou montados;
- ✓ Serem utilizados posteriormente.

Importante:

**Requisitos para REFRIGERAÇÃO SEGURA:**

**55 ºC → 21 ºC → 4 ºC**

**2 horas** **6 horas**

- ✓ Preencher etiqueta de identificação e colocar em local visível no vasilhame ou embalagem do produto;
- ✓ Deixar os alimentos à temperatura ambiente, por no máximo 30 minutos, ou até que atinja 55ºC na superfície;
- ✓ Alimentos devem passar de 55ºC para 21ºC, através de resfriamento forçado em até 2 horas, e desta para 5ºC em no máximo 6 horas.
- ✓ Formas de resfriamento recomendadas:
  - Imersão do recipiente em água e gelo, sem contato direto com o gelo - alimento;
  - Em equipamento para refrigeração rápida;
  - Em refrigerador (2 a 3ºC) ou freezer (-18ºC), utilizados, de preferência, exclusivamente para esta finalidade (“resfriar”).
- ✓ Quando o alimento atingir 21ºC, cobrir com fita filme e manter o alimento refrigerado a temperatura máxima de 5ºC ou conforme tabela 2.

**ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS MANIPULADOS**

| Produto | *Temperatura Máxima* | Tempo |
|---|---|---|
| **Pescados e seus produtos manipulados crus** | +4ºC | 24 horas |
| **Carne bovina, suína, aves e outras e seus produtos manipulados crus** | +4ºC | 48 horas |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 485

| | | |
|---|---|---|
| **Carnes descongeladas** | +4ºC | 24 horas |
| **Hortifruti**<br>**Hortifruti higienizados** | +10ºC<br>+10ºC | 72 horas<br>6 horas |
| **Sobremesas, frios e laticínios manipulados** | + 8ºC<br>+ 6ºC<br>+ 4ºC | 24 horas<br>48 horas<br>72 horas |
| **Maioneses e misturas de maionese com outros alimentos** | +4ºC<br>+6ºC | 24 horas<br>12 horas |
| **Alimentos cozidos** | +4ºC | 24 horas |

## 7.5 Preparos Específicos

7.5.1 **Ovos**

Os ovos podem estar contaminados com Salmonella sp. tanto na casca como na gema. Existem medidas de controle que devem ser realizadas na indústria, **porém a qualidade sanitária das preparações à base de ovos nas nossas cozinhas pode ser garantida com alguns procedimentos importantes:**

- ✓ Não é necessário realizar procedimento de desinfecção, entretanto os ovos devem ser lavados antes da utilização.
- ✓ Não oferecer para consumo ovos crus.
- ✓ Não oferecer para consumo alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus.
- ✓ Não utilizar ovos com a casca rachada.

- ✓ Nas preparações quentes:

  - Ovos cozidos por **7 minutos** em fervura no mínimo
  - Ovos fritos com **gema dura**
  - Omeletes, empanados, milanesa, bolos, doces, etc., **atingir 74°C** no centro geométrico.

- ✓ Quebrar unidade a unidade, para evitar que um ovo estragado comprometa toda a preparação.

7.5.2 Hortifruti cozidos com casca

Ovos, legumes e tubérculos cozidos (batata, beterraba, etc.) com casca e descascados posteriormente, devem ser manipulados com uso de luvas descartáveis**,** para se evitar a recontaminação após tratamento térmico, seguidos de **resfriamento seguro.**

# 8. DISTRIBUIÇÃO

## 8.1 Liberação para Distribuição

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 486

Os alimentos prontos somente serão distribuídos após liberação ou correção pelo RESPONSÁVEL, supervisor de turno, instrutor de cozinha ou cozinheiro responsável, que deverão provar, avaliando as características sensoriais dos produtos e registrando os resultados.
A degustação deve ser feita de forma higiênica, em local afastado do processo, utilizando utensílio adequado, que deve ser direcionado à área de lavagem de utensílios ou descartado após a degustação. Nunca se deve provar utilizando-se utensílios de preparo ou sobre as mãos.

## 8.2 Espera para Distribuição

Os alimentos em espera para distribuição devem estar:

- Protegidos: cobertos com fita filme (frios) ou tampados (quentes)
- Em equipamento que conserve sua temperatura na faixa de segurança: forno, banho-maria, refrigerador, freezer.

Alimentos devem ir para o equipamento de espera já aquecido / resfriados, uma vez que estes equipamentos são para manutenção da temperatura e não para aquecimento/ resfriamento.

**ATENÇÃO:** Bandejas com sobremesas devem ser cobertas uma a uma com fita-filme, plástico ou papel próprio para alimentos.

## 8.3 Distribuição Alimentação Transportada

A alimentação que necessite ser transportada em caixas tipo Hot box, deve ter a temperatura monitorada na saída e na chegada na unidade de destino, onde serão acondicionadas em cubas de aço inox, embaladas e/ou tampadas, identificadas e transportadas em veículo de carroceria fechada e padronizados com o logotipo da empresa.

- ✓ Caixas tipo Hot Box: Limpas e higienizadas diariamente sendo apontado na **Planilha de controle de limpeza das Caixas Hot Box**. Ver anexo 5
- ✓ Aferição da Temperatura de pratos quentes e frios na Saída da Central e na chegada ao cliente, apontar na **Planilha de controle de temperatura de pratos quentes e frios (Saída e Chegada)**. Ver anexo 6
- ✓ Manter o veículo de transporte com a manutenção em dias e limpeza diária com inspeção periódica apontada na **Planilha de Controle de Limpeza diária, e semanal periódica de manutenção dos veículos da alimentação transportada**. Ver anexo 7

## 8.4 Equipamentos de Distribuição

Os equipamentos devem estar em bom estado de conservação e funcionamento, operando de forma a manter a temperatura adequada:

| Equipamento | Temperatura |
|---|---|

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 487

| | |
|---|---|
| Balcão Térmico | 80 a 90ºC |
| Pass-trough quente | Min. 80ºC |
| Pass-trough frio | Máx. 10ºC |
| Balcão frio | Máx. 10ºC |

- ✓ Todos equipamentos (balcões, refresqueiras, bebedouros, "réchauds") devem ser higienizados após a distribuição, conforme descrito no Capítulo de Higienização e verificados antes de nova distribuição.
- ✓ Balcões térmicos (Seca): sem utilização de água
- ✓ Refresqueiras devem ser higienizadas a cada turno e abastecidas em horário que permita o adequado resfriamento da bebida.

## 8.5 Controles na Distribuição

**Critérios de Tempo X Temperatura na Distribuição:**

| **Alimentos** | *Temperatura* |
|---|---|
| **QUENTES** | **Mínima 60ºC** |
| **FRIOS** | **Até 10ºC por até 4 horas**<br>**De 10 a 21ºC por até 2 horas**<br>**Até 25ºC por 30 minutos** |
| Alimentos que não atinjam a temperatura recomendada poderão ficar em distribuição por no máximo: **30 minutos**<br><br>Após este prazo devem ser: DESPREZADOS | |

- ✓ Deve-se organizar a reposição de modo que não ocorra remontagem de cubas.
- ✓ Monitorar a temperatura dos equipamentos UMA VEZ POR TURNO, preferencialmente antes do início da distribuição, registrando-se no Controle de Temperatura de Equipamentos.
- ✓ Monitorar a temperatura dos alimentos no início da distribuição e no momento de coleta, em todos os turnos, registrando a temperatura e horário no **Controle de Temperatura na Distribuição de Alimentos Quentes e Frios, *Anexo 6*.**

## 8.6 Coletas de Amostras

*Procedimento de Coleta de Amostras de Produtos Servidos*

1º Passo: Identifique as embalagens ou sacos esterilizados ou desinfetados com:

- ✓ Nome do produto;

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 488

- ✓ Data e horário de coleta da amostra;
- ✓ Responsável pela coleta da amostra;

2º Passo: Higienização adequadamente das mãos e os utensílios para coleta (pinças, talheres...),
3º Passo: Abra a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente sem soprá-lo;
4º Passo: Coloque a amostra do alimento.

Quantidade mínima: 100g do alimento;

5º Passo: Retire o ar da embalagem e verde;

6º Passo: Refrigere ou congele em equipamentos de refrigeração específicos, exclusivo para estes tipos de amostras.

IMPORTANTE:

As amostras de alimentos sólidos ou líquidos podem ser congeladas ou refrigeradas a no máximo $4^0$C por 72 horas.

# 9. HIGIENE PESSOAL

Os profissionais devem observar os seguintes padrões/ hábitos:

## 9.1 Hábitos Higiênicos

**PADRÕES**

- ✓ Tomar banho diariamente
- ✓ Lavar e secar bem os pés
- ✓ Lavar a cabeça com frequência e escovar bem os cabelos
- ✓ Fazer a barba diariamente
- ✓ Escovar os dentes após as refeições
- ✓ Manter a higiene adequada das mãos.
- ✓ Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base
- ✓ Não utilizar perfumes
- ✓ Usar desodorante inodoro ou bem suave
- ✓ Não utilizar maquiagem
- ✓ Não usar acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, alianças e brincos (será permitido apenas o crachá)
- ✓ Não usar bigodes, barba e costeletas.

## 9.2 Atitudes

**Não é permitido nas áreas de estoque, preparação e serviços:**

- ✓ Falar, cantar, assobiar sobre os alimentos
- ✓ Fumar
- ✓ Cuspir

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 489

- ✓ Pentear-se
- ✓ Coçar-se
- ✓ Assuar o nariz
- ✓ Circular sem Uniforme
- ✓ Espirrar ou tossir sobre os alimentos
- ✓ Colocar os dedos no nariz, boca ou orelha
- ✓ Passar as mãos nos cabelos
- ✓ Servir-se de panos ou aventais para enxugar as mãos e secar suor;
- ✓ Experimentar a comida com as mãos. Para realizar a degustação deve-se utilizar um utensílio próprio que deve ser imediatamente removido para área de higienização após o uso.
- ✓ Provar alimentos em talheres e devolvê-los à panela sem prévia higienização
- ✓ Fazer uso de utensílios sujos para mexer e/ou servir alimentos
- ✓ Sair do local de trabalho com o uniforme da Empresa
- ✓ Mascar gomas, palitos, fósforos ou similares
- ✓ Manipular dinheiro
- ✓ Trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar ferimentos e/ou infecção na pele ou se estiver resfriado, com febre ou diarreia.
- ✓ Lavar utensílios apenas com água.

## 9.3 Uniforme

- ✓ Conservar o vestuário em bom estado, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos
- ✓ Manter os uniformes limpos, bem passados e trocados diariamente (recomenda-se o uso de avental de napa quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, exceto nas áreas de cocção)
- ✓ Não é permitido no vestuário: colocar nos bolsos canetas, lápis, termômetros, espelhinhos, ferramentas, pentes, pinças, batons, alfinetes, presilhas, cigarros, relógios, etc.
- ✓ Usar sapatos de segurança, em perfeitas condições de higiene e conservação (aconselha-se o uso de meias de algodão)
- ✓ Usar botas de borracha e avental de napa nas áreas mais úmidas (área de lavagem de bandejas, panelas, etc.) e/ou para lavar o piso
- ✓ Manter os cabelos totalmente cobertos e protegidos através de rede própria e/ou touca, mesmo na utilização de gorro. ATENÇÃO: Não é permitida entrada na área de produção com cabelos expostos.
- ✓ Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme

## 9.4 Higienização das mãos

Os profissionais devem higienizar as mãos adotando as técnicas adequadas no que se refere à frequência e procedimentos. Devem lavar as mãos:

- ✓ Quando chegar ao trabalho;
- ✓ Depois de utilizar o sanitário;

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 490

- ✓ Depois de tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- ✓ Depois de fumar;
- ✓ Depois de usar vassouras, panos e materiais de limpeza;
- ✓ Depois de recolher o lixo e resíduos;
- ✓ Depois de tocar em sacarias, caixas, garrafas e alimentos não higienizados;
- ✓ Depois de pegar em dinheiro;
- ✓ Depois de tocar nos sapatos;
- ✓ Depois de qualquer interrupção (em particular, ao lidar com alimentos crus / cozidos);
- ✓ Antes de manipular alimentos;
- ✓ Antes de iniciar nova atividade;
- ✓ Antes de tocar em utensílios higienizados;
- ✓ Cada vez que as mãos estiverem sujas.

- ➢ A técnica para adequada higienização das mãos, pode ser realizada com sabonete neutro, seguido de gel sanitizante ou pela utilização de sabonete líquido antisséptico:

As ocasiões em que se faz necessária a higienização das mãos e os procedimentos de higienização são divulgados a todos os manipuladores durante as atividades de capacitação e através de cartazes colocados nas entradas e ao longo das áreas de manipulação dos alimentos, junto aos lavatórios de mãos e nos vestiários.

Na secagem das mãos, somente são utilizadas toalhas de papel virgem. Toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos manipuladores de alimentos.

## 9.5 Uso de Luvas

Para cada atividade existe uma luva específica. Mas para todas é importante que seja feita a higienização antes e após o uso das mesmas.

***O USO DE LUVAS NÃO DISPENSA A HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS***

### 9.5.1 Luvas Descartáveis

**Deverão** ser utilizadas luvas descartáveis:

- ✓ Para servir preparações aos clientes usuários no momento da distribuição.
- ✓ Para manipulação de hortifruti após processo de desinfecção.
- ✓ Na manipulação de alimentos prontos (pós-cocção) e/ ou que impeça a utilização de utensílios, tais como sanduíches, doces confeitados, etc.

**É recomendável** uso de luvas descartáveis:

- ✓ No manuseio de frutas ácidas como: abacaxi, kiwi, laranja, limão, etc;

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 491

As luvas devem ser trocadas a cada mudança de atividade e alimento.

- ✓ É necessária a utilização de luvas no manuseio de carnes cruas;
- ✓ Na lavagem de vegetais não é necessário a utilização de luvas, pois será realizado o aquecimento posterior à manipulação.

**NOTA:** Lembre-se, somente em situações onde o alimento passará por altas temperaturas e por tempo prolongado é que não se deve utilizar as luvas.

- ✓ As luvas devem ser mantidas guardadas em embalagens ou recipientes fechados para evitar que sejam contaminadas.
- ✓ Não utilizar luvas plásticas próximo ao fogo ou quando operar equipamentos perigosos como cortador de frios, moedor ou amaciador de carnes.

9.5.2 **Luvas de Corte (malha de aço ou similares)**

É um EPI (Equipamento de Proteção Individual) e deve ser utilizada no corte de carnes, vegetais e outros alimentos que requeiram utilização de uma das mãos para segurar o alimento cortado rente a mesma.

- ✓ Depois de utilizada deve ser higienizada com detergente neutro, e enxaguado com água quente;
- ✓ Antes de nova utilização deve ser fervida;
- ✓ Guardar a luva limpa em local seco e protegido, devendo ser envolvida em fita filme e mantida sob refrigeração.
- ✓ É recomendável que se tenha luvas separadas por tipo de alimento (carnes / vegetais) e que estas sejam armazenadas separadamente.

9.5.3 Luvas Térmicas

- ✓ Usar luvas térmicas somente ao manusear recipientes quentes, cuidar para não tocar com a luva nos alimentos;
- ✓ Higienizar as luvas com detergente neutro, enxaguar em água corrente até retirar o detergente, ferver por 15 minutos e guardar em local limpo, seco e específico para este fim.
- ✓ Guardar as luvas em local apropriado e protegidas de contaminação (nunca no chão ou sobre o forno, bancadas, etc)

9.5.4 Luvas de Borracha.

Utilizar luvas de borrachas **diferentes para cada atividade**:

- ✓ Lavagem de panelas e utensílios;
- ✓ Coleta e transporte de lixo e outros resíduos;
- ✓ Higienização dos recipientes de lixo;
- ✓ Limpeza dos sanitários, área de lixo e instalações;

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 492

- ✓ Manipulação de produtos químicos, conforme orientações do fabricante

Higienizar as luvas com detergente neutro, enxaguar em água corrente até retirar o detergente, secar naturalmente e guardar em local limpo, seco e específico para este fim.

## 10. CONTROLE DO ESTADO DE SAÚDE

Existem dos tipos de controle de saúde que devem ser realizados para os profissionais dos estabelecimentos:

1. O Ministério do Trabalho através da NR-7 determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

2. O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou não aparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos acompanhados das análises laboratoriais, tais como:
   - ✓ Hemograma
   - ✓ Outras análises de acordo com avaliação médica

   Esse controle é monitorado através do **Registro de ASO**, ***Anexo 08***.

| A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser **ANUAL** |
|---|

3. Não devem manipular alimentos, os profissionais que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastrenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites. O RESPONSÁVEL deve garantir que os profissionais nessas situações, sejam encaminhados para avaliação médica, para serem afastados ou direcionados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

## 11. VISITANTES

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de profissionais da área de manipulação ou elaboração de alimentos, são consideradas visitantes, podendo constituir focos de contaminação durante o preparo dos alimentos.
Portanto, são considerados visitantes:

- ✓ Supervisores

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 493

- ✓ Consultores
- ✓ Fiscais
- ✓ Auditores
- ✓ Todos aqueles que necessitem entrar nestas dependências.

Para proceder às suas funções, os visitantes:

- ✓ Lavagem das mãos ao entrar na cozinha
- ✓ Utilização de touca descartável
- ✓ Utilização de luvas descartáveis caso seja necessário.

## 12. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

| HIGIENIZAÇÃO = LIMPEZA + SANITIZAÇÃO ou DESINFECÇÃO | | |
|---|---|---|
| Eliminação/ redução de risco de contaminação microbiológica | Eliminação de sujidades ou agentes contaminantes | Eliminação ou redução de microrganismos indesejáveis a níveis aceitáveis. |

**Considerações gerais:**

- ✓ Cada área de trabalho deve receber higienização adequada e permanecer limpa, seca e organizada durante todos os períodos.
- ✓ Atentar para que a higienização comece pelos lugares mais altos e por último pisos e ralos.
- ✓ Higienizar todas as superfícies de trabalho (mesas e bancadas de apoio, cubas, tampos, etc.) antes de iniciar e a cada troca de atividades.
- ✓ Os panos utilizados para secagem de utensílios e equipamentos devem ser preferencialmente descartáveis. Na impossibilidade, alguns critérios devem ser respeitados para evitar contaminações cruzadas: devem ser de algodão alvejado, íntegros, bem conservados, separados por área e finalidades, devidamente higienizados, substituindo-os com frequência, conforme necessidade.
- ✓ A higienização deve ser realizada conforme previsto no POP 1 Higienização das instalações, equipamentos, utensílios e móveis. O monitoramento/avaliação deve ser realizado semanalmente, pela Nutricionista e registrado conforme previsto no POP 1.

### 12.2 Higienização de panos descartáveis (limpeza de mesa no salão)

1. Lavar com água e detergente
2. Deixar imerso em água clorada a 200 ppm por 15 minutos
3. Enxaguar antes do uso
4. Lavar com água e detergente

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 494

5. Enxaguar antes do uso
6. Borrifar álcool a 70% e passar sobre superfícies ou utensílios

**Procedimentos proibidos:**

- ✓ Varrer a seco nas áreas de manipulação.
- ✓ Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza.
- ✓ Utilização de produtos de uso doméstico (detergente comum, sabão em pedra, sabão em pasta, sabão em pó, sapólio, Limpa Vidros, etc.).
- ✓ Realizar procedimentos de higienização ambiental completa (piso, paredes, etc.) durante o horário da produção de alimentos.
- ✓ Usar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

**Preparo da solução clorada 200 ppm para desinfecção de ambiente**:

| **Produto** | *Diluição* |
|---|---|
| Água Sanitária 2,0 a 2,5% (recomendada para desinfecção de uso geral) | 100 ml em 10 L de água |
| Frequência de troca: a cada **3** horas | |

OBS.: Para desinfecção de utensílios só será permitido o uso de água sanitária desde que seja indicado pelo fornecedor (próprio para produtos alimentícios).

- ✓ Preparo do ÁLCOOL 70% - Pode ser comprado pronto.
- ✓ Diluir 250 ml de água em 750 ml de álcool 92,8 INPM.
- ✓ O álcool diluído a 70 % deve ser trocado a cada 24 horas.

## 12.3 Esponjas, fibras e escovas utilizadas para higienização de equipamentos e utensílios

1. Após a lavagem dos utensílios as esponjas e esponjas de aço são descartadas.

## 12.4 Higiene das instalações

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 495

**O quê?** **PISOS E PAREDES**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | 1 vez durante o turno de trabalho (higienização completa - úmida) ou sempre que necessário (higienização parcial – semiúmida).<br>Realizar a higienização completa, ou seja, com água corrente, somente nos horários em que os profissionais não estiverem manipulando os alimentos (fora de horário de produção). Durante o pré-preparo e processamento, realizar a limpeza com pano limpo e úmido |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Solução clorada 200 ppm<br>✓ Vassoura, rodo, “mop” e pá para lixo. |
| 🛅 Como? | **Limpeza Parcial** - semiúmida - durante o processo<br>✓ Varrer todo o piso (com mop ou rodo com pano), recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo; nunca varrer a seco.<br>✓ Embeber o pano em solução clorada;<br>✓ Torcer para retirar o excesso e passar no local;<br>OBS.: Se o piso estiver engordurado, fazer primeiro aplicação de pano embebido com detergente e água quente.<br>**Higienização completa** - úmida - fora do horário de processo:<br>✓ Esfregar as paredes de cima para baixo com esponja própria e detergente neutro.<br>✓ Enxaguar com água limpa.<br>✓ Sanificar passando pano limpo embebido em solução clorada a 200ppm<br>✓ Secar ao natural.<br>✓ Varrer todo o piso (com mop ou rodo com pano), recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo; nunca varrer a seco.<br>✓ Umedecer o local com a solução de detergente;<br>✓ Esfregar com vassoura todo o piso ou com esponja, incluindo áreas sob equipamentos, laterais e afastando equipamentos móveis;<br>✓ Se necessário, utilizar produtos específicos para sujeiras/ incrustações mais difíceis; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 496

- ✓ Enxaguar e eliminar o excesso de água com um rodo;
- ✓ Eliminar resíduos dos ralos;
- ✓ Aplicar a solução clorada 200 ppm, deixando agir por 15 minutos;
- ✓ Remover o sanitizante com um auxílio de um rodo e deixar secar naturalmente.

**O quê?** **PORTAS E JANELAS**

| | |
|---|---|
| Quando? | 1 vez por semana ou sempre que necessário. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Esponja dupla face para áreas de limpeza mais difícil;<br>✓ Álcool 70%. |
| Como? | ✓ Lavar com esponja e detergente neutro já diluído;<br>✓ Aplicar nas portas, janelas e vidros com as mãos protegidas com luvas;<br>✓ Enxaguar;<br>✓ Aplicar álcool com pano limpo e seco. |

**O quê?** **MAÇANETAS**

| | |
|---|---|
| Quando? | Diariamente. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Esponja dupla face para áreas de limpeza mais difícil; |
| Como? | ✓ Lavar com esponja e detergente neutro já diluído;<br>✓ Aplicar nas maçanetas das portas, geladeiras, *pass-trough,* câmaras, etc. com as mãos protegidas com luvas;<br>✓ Enxaguar; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 497

| | |
|---|---|
| | ✓ Secar com pano limpo |
| **O quê?** | **ÁREA DE ARMAZENAMENTO DE LIXO/ LIXEIRAS** |
| 🕘 Quando? | 1 vez por dia, após a remoção do lixo. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC;<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Solução clorada 200 ppm;<br>✓ Vassoura e pá de lixo;<br>✓ Esponja dupla face. |
| 📆 Como? | ✓ Varrer todo o piso, recolher os resíduos com pá e desprezar no lixo;<br>✓ Espalhar a solução de detergente pelo piso, esfregando com uma vassoura;<br>✓ Para as paredes e azulejos esfregar com esponja dupla face;<br>✓ Enxaguar com água corrente;<br>✓ Retirar o excesso de água com um rodo.<br>✓ Aplicar a solução de sanitizante com auxílio de borrifador, deixar agir por pelo menos 15 minutos;<br>✓ Secar ao natural.<br>✓ LIXEIRAS devem ser higienizadas diariamente sempre a cada turno de serviço.<br>✓ Lavar com detergente neutro e esponja própria.<br>✓ Enxaguar com água.<br>✓ Sanificar borrifando solução clorada e deixar agir por 15 minutos.<br>✓ Secar ao natural. |
| Observações: | ✓ O lixo deve estar disposto adequadamente em recipientes com acionamento automático (pedal) e sacos de lixo (exceto branco que é de uso hospitalar); constituídos de material de fácil higiene.<br>✓ O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados.<br>✓ Deve ser removido diariamente, quantas vezes necessário, |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 498

tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais.

- ✓ A área para armazenamento de lixo deve ser adequada: localizada em ponto que facilite a remoção diária do lixo e deve ser fechada e revestida de material lavável.

**O quê?** **ÁREA DE ESTOQUE**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | 1 vez por semana e sempre que necessário. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água limpa;<br>✓ Solução clorada 200 ppm<br>✓ Vassoura, rodo, “mop” e pá para lixo. |
| 🗓 Como? | ✓ Retirar os resíduos sólidos (atentar para parte inferior das prateleiras e estrados);<br>✓ Passar pano com água e detergente diluído com o auxílio de um rodo;<br>✓ Passar um segundo pano embebido em água, para retirar o detergente;<br>✓ Aplicar a solução de sanitizante nos locais com o uso de rodo e panos com as mãos protegidas com luvas, deixar agir por pelo menos 15 minutos;<br>✓ Retirar solução remanescente;<br>✓ Repetir o mesmo processo para limpeza das prateleiras e estrados. |

**O quê?** **LUMINÁRIAS, INTERRUPTORES E TOMADAS**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Uma vez por mês ou sempre que necessário. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 499

especificações do fabricante;

| | |
|---|---|
| 🛈 Como? | ✓ Não jogar água para evitar choque elétrico. Por medida de segurança, desligar chave geral.<br>✓ Para luminárias de difícil acesso, ou com instalação diferenciada, solicitar auxílio de profissional da manutenção elétrica;<br>✓ Passar um pano embebido no detergente diluído;<br>✓ Esfregar com esponja para remoção de resíduos mais difíceis.<br>✓ Passar papel ou pano descartável umedecido, para retirar o detergente.<br>✓ Secar com pano limpo e seco. |

## 12.5 Higiene dos Equipamentos, Móveis e Utensílios

**Considerações gerais:**

- Os equipamentos e utensílios devem estar em bom estado de funcionamento e conservação e higiene. Devem ser dotados de superfície lisa, não absorvente, de fácil limpeza e desinfecção e com desenho sanitário adequado. Não devem ter bordas que dificultem a limpeza e não devem ter ferrugem. Na eventualidade do equipamento estar ou necessitar de manutenção, a unidade deve manter registro da solicitação.
- Os utensílios e equipamentos deverão ser submetidos, após cada uso, a todas as fases de higienização (não passar somente água). É recomendável que o restaurante disponha de abastecimento de água quente para facilitar a remoção de gordura de equipamentos e utensílios.
- Higienizar e desinfetar todos os utensílios e equipamentos com solução desinfetante (álcool 70% ou solução clorada 200 ppm por 15 minutos e enxaguar ou água fervente) antes de entrarem em contato com os alimentos. Utilizar borrifadores.
- São etapas básicas:

***HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS***

***Remoção de resíduos***

**Pré-lavagem**

**Lavagem com detergente**

**Enxágüe em água corrente**

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 500

**Desinfecção com álcool 70% ou solução clorada 200 ppm por 15 minutos ou fervura por 15 minutos**

**Eliminação do excesso de sanitizante**

A seguir estão descritos procedimentos com detalhes específicos para higienização de utensílios e equipamentos.

| **O quê?** | **FOGÃO A GÁS** |
|---|---|
| Quando? | Sempre após o uso. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, avental PVC e botas antiderrapantes.<br>✓ Solução com detergente desengraxante, diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Esponja dupla face ou fibra para áreas de limpeza mais difícil. |
| Como? | ✓ Aguardar o resfriamento do fogão e desligar a alimentação do gás;<br>✓ Retirar as partes móveis e lavar com a solução de detergente diluído corretamente, removendo todos os resíduos. Enxaguar com água corrente e deixar secar espontaneamente;<br>✓ A parte fixa deverá ser lavada com a solução de detergente e ação mecânica com esponja dupla face e esponja de fibra sintética para limpeza pesada nos locais onde o acúmulo de resíduos é maior;<br>✓ Montar as partes móveis;<br>✓ Religar a alimentação do gás e verificar o seu funcionamento bem como a ausência de vazamentos. |

| **O quê?** | **CHAPA PARA GRELHAR** |
|---|---|
| Quando? | Sempre após o uso. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 501

- ✓ Desincrustaste;
- ✓ Água;
- ✓ Esponja dupla face/ fibra.

Como?

- ✓ Aguardar o resfriamento da chapa;
- ✓ Lavar com desincrustaste, solução de detergente e ação mecânica com esponja dupla face e esponja de fibra sintética para limpeza pesada nos locais onde o acúmulo de resíduos é maior;
- ✓ Enxaguar com água corrente e deixar secar espontaneamente;

**O quê?** **FORNO A GÁS**

Quando? Sempre após o uso.

Com o que?

- ✓ EPI: luvas de borracha resistente, avental PVC e botas antiderrapantes.
- ✓ Solução com detergente neutro ou detergente para limpeza pesada, diluído de acordo com as especificações do fabricante;
- ✓ Água;
- ✓ Esponja dupla face para áreas de limpeza mais difícil.

Como?

- ✓ Aguardar o resfriamento e desligar a alimentação (gás ou eletricidade);
- ✓ Retirar as partes móveis e lavar com esponja dupla face e solução de detergente diluído corretamente, removendo todos os resíduos; enxaguar com água corrente e deixar secar espontaneamente;
- ✓ Na parte externa deverá ser lavada com a solução de detergente e ação mecânica com esponja dupla face; na parte interna passar apenas pano embebido na solução de detergente. Não molhar!
- ✓ Retirar detergente com um pano úmido e montar as partes móveis;
- ✓ Religar a alimentação (gás ou eletricidade) e verificar o seu funcionamento bem como a ausência de vazamentos.
- ✓ Para forno combinado: proceder higienização de acordo com especificações do fornecedor.

**O quê?** **LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL**

Quando? Sempre após o uso.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 502

| | |
|---|---|
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistente, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente neutro ou detergente para limpeza pesada, diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70%<br>✓ Esponja dupla face |
| 🗓 Como? | ✓ Desligar a alimentação;<br>✓ Retirar as partes móveis (pás, cubas, copo) e lavar com esponja dupla face e detergente previamente diluído, removendo todos os resíduos; enxaguar com água corrente<br>✓ Sanificar imergindo em solução clorada por 15 minutos ou borrifando álcool 70% e deixar secar naturalmente;<br>✓ A parte fixa deverá ser limpa aplicando-se pano embebido em solução detergente;<br>✓ Passar pano embebido em água limpa, para retirar o detergente;<br>✓ Secar com pano limpo;<br>✓ Montar as partes móveis e cobrir o equipamento. |

**O quê?** **GELADEIRAS E FREEZERES**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Uma vez por dia ou sempre que necessário: higienização parcial<br>Semanalmente: higienização completa (com degelo) para câmaras refrigeradas<br>Quinzenalmente: higienização completa (com degelo) para câmaras de congelamento |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Solução clorada 200 ppm;<br>✓ Esponja dupla face. |
| 🗓 Como? | **Higienização Parcial** – sem degelo:<br>✓ Embeber um pano com água e passar sobre prateleiras em locais onde há resíduos;<br>✓ Caso haja derramamento de resíduos, embeber um pano em solução de detergente, aplicar e remover o detergente com |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 503

auxílio de outro pano embebido em água.

**Higienização completa –** com degelo:

- ✓ Desligar a alimentação, retirar os alimentos, transferindo-os para outro equipamento ou caixa isotérmica, e aguardar total degelo; caso não haja outro local isotérmico, os alimentos não devem permanecer a temperatura ambiente por mais de 30 minutos.
- ✓ Não utilizar facas e objetos pontiagudos para remover a camada de gelo do evaporador, podendo ocasionar vazamento do gás e danos ao equipamento.
- ✓ Retirar as partes móveis (divisórias e prateleiras) e lavar separadamente
- ✓ Lavar interna e externamente com esponja dupla face e solução detergente removendo todos os resíduos;
- ✓ Retirar o sabão com pano embebido em água limpa;
- ✓ Aplicar sanitizante com outro pano;
- ✓ Montar as partes móveis e religar o equipamento
- ✓ Aguardar até atingir 7ºC a temperatura para reacomodar os alimentos;
- ✓ Verificar a temperatura e funcionamento do equipamento;

**O quê?** **ESTRADOS / PALLETS /CAIXAS PLÁSTICAS**

🕘 Quando? Quinzenalmente ou Semanalmente (depende da necessidade)

☞ Com o que?

- ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.
- ✓ Solução com detergente diluído (usar preferencialmente detergente clorado) de acordo com as especificações do fabricante;
- ✓ Água sob pressão;
- ✓ Esponja dupla face e escova

🗓 Como?

- ✓ Lavar com água sob pressão e aplicar o detergente, esfregando com esponja e escova.
- ✓ Deixar agir o produto;
- ✓ No caso de sujidades encrustadas, providenciar solução de produto específico e deixar de molho;
- ✓ Enxaguar com água sob pressão.

**O quê?** **BALCÃO TÉRMICO**

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 504

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Sempre após o uso. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Água;<br>✓ Esponja dupla face. |
| 🗓 Como? | ✓ Desligar a alimentação e aguardar diminuição da temperatura;<br>✓ Retirar os resíduos com uso de peneira ou escumadeira;<br>✓ Abrir o sistema de escoamento e retirar toda a água;<br>✓ Lavar interna e externamente com esponja dupla face e solução detergente – tomar cuidado com a resistência;<br>✓ Passar pano embebido em água limpa, para retirar o detergente;<br>✓ Secar com pano limpo;<br>✓ Encher de água e religar;<br>✓ Verificar funcionamento e temperatura. |

**O quê?** **MESAS E BANCADAS**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Sempre antes e após o uso. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70%;<br>✓ Água e esponja adequada;<br>✓ 1 pano descartável de limpeza; |
| 🗓 Como? | ✓ ANTES DO USO – aplicar solução clorada com auxílio de pano ou álcool 70% com borrifador e deixar secar ao natural.<br>✓ Retirar os resíduos e desprezá-los no lixo;<br>✓ Lavar com esponja e solução detergente – limpar os 06 lados da mesa (4 laterais, 1 inferior e 1 superior, além dos pés e sistemas de sustentação);<br>✓ Retirar o detergente com pano embebido em água limpa; |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 505

- ✓ Aplicar solução clorada com auxílio de pano limpo ou álcool 70% com borrifador

**O quê?** **REFRESQUEIRAS E BEBEDOUROS**

🕘 Quando? Refresqueiras: sempre após o uso.
Bebedouros: na substituição do galão de água mineral.

☞ Com o que?
- ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.
- ✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;
- ✓ Solução clorada 200 ppm;
- ✓ Água e esponja adequada

🗓 Como?
- ✓ Desligar o equipamento e retirar as partes móveis (tampas e sistemas de torneiras) e lavar separadamente;
- ✓ Lavar internamente e externamente com esponja e solução detergente removendo todos os resíduos;
- ✓ Aplicar solução clorada, deixando agir por 15 minutos e escorrer pelas torneiras;
- ✓ Enxaguar com água limpa e deixar escorrer pelas saídas (torneiras);
- ✓ Montar as partes móveis e religar o equipamento.

**GARRAFAS TÉRMICAS**

**O quê?**

🕘 Quando? Sempre após o uso.

☞ Com o que?
- ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.
- ✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;
- ✓ Água;
- ✓ Esponja dupla face.

🗓 Como?
- ✓ GARRAFAS TÉRMICAS: lavar interna e externamente com esponja e detergente neutro.
- ✓ Encher as garrafas com solução clorada a 200 ppm e deixar agir por 15 minutos, inclusive nas tampas, ou enxaguar com

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 506

água quente.

**O quê?** **DESCASCADOR, RALADORES**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Sempre após o uso. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70% ou solução alcoólica aprovada;<br>✓ Água;<br>✓ Esponja dupla face. |
| 📋 Como? | ✓ Desligar a alimentação<br>✓ Retirar as partes móveis e lavar separadamente; atenção para as facas, discos, cabeçotes e socador;<br>✓ Atenção para o sistema de facas do amaciador que deverá ser limpo com escova de cerdas resistentes e flexíveis;<br>✓ Limpar a parte fixa com pano embebido em solução detergente, removendo todo o resíduo;<br>✓ Retirar o detergente com água ou pano descartável limpo;<br>✓ Borrifar sanitizante ou deixar em imersão por 10 minutos em água fervente e deixar secar espontaneamente;<br>✓ Montar as partes móveis;<br>✓ Manter o equipamento coberto até a próxima utilização. |

**O quê?** **SUPERFÍCIES DE CORTE**

| | |
|---|---|
| 🕘 Quando? | Sempre após o uso. |
| ☞ Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes e luva de malha de aço.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70% ou solução |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 507

alcoólica aprovada;
- ✓ Água;
- ✓ Escova com cerdas fixas e resistentes;
- ✓ Esponja dupla face.

Como?
- ✓ Raspar a tábua com faca usando luva de malha de aço;
- ✓ Lavar a tábua com solução de detergente e esponja dupla face;
- ✓ Enxaguar em água corrente;
- ✓ Completar a limpeza com a escova, para limpar possíveis reentrâncias;
- ✓ Deixar em imersão em solução sanitizante por 15 minutos e deixar secar naturalmente;
- ✓ Sempre que necessário, manter em remolho em solução clorada 200 ppm por no máximo 1 hora.
- ✓ Guardar cobertas com saco plástico transparente, separadamente por área.
- ✓ IMPORTANTE: necessário realizar identificação das tábuas (exemplo: 1 furo = salada, 2 furos = carne crua, etc)

**O quê?** **UTENSÍLIOS DE PREPARO (Panelas, tampas, assadeiras, cubas, facas, escumadeiras, conchas, etc)**

Quando? Sempre após o uso.

Com o que?
- ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapante e avental PVC.
- ✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;
- ✓ Solução sanitizante: clorada 200 ppm ou álcool 70% ou solução alcoólica aprovada;
- ✓ Água;
- ✓ Escova com cerdas fixas e resistentes;
- ✓ Esponja dupla face;
- ✓ Esponja de fibra sintética para áreas mais difíceis.

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 508

| | |
|---|---|
| Como? | • Remover a sujeira ou restos superficiais, dispensando no lixo;<br>• Pré-enxaguar em água corrente.<br>• Colocar a peça em uma das duas cubas da pia, cheia com solução de detergente e água morna, empregando uma escova ou esponja de esfregar para remover a sujeira e a gordura. Se necessário, manter em remolho por até 1 hora. A água deve ser trocada assim que esfriar ou ficar suja.<br>• Enxaguar com água corrente para eliminar resíduos de detergente.<br>• Escorrer e secar naturalmente.<br>• Deixar os utensílios secando de boca para baixo e armazená-los em local seco e limpo da mesma forma.<br>• FACAS: borrifar com álcool a 70% ou solução clorada a 200 ppm deixando agir por 15 minutos e enxaguar. |
| **O quê?** | **UTENSÍLIOS DE SERVIÇO (bandejas, pratos, tallheres, etc)** |
| Quando? | Sempre após o uso. |
| Com o que? | ✓ EPI: luvas de borracha resistentes, botas antiderrapantes e avental PVC.<br>✓ Solução com detergente diluído de acordo com as especificações do fabricante;<br>✓ Solução com detergente próprio para máquina automática diluído pelo dosador automático (de acordo com as especificações do fabricante);<br>✓ Auxiliador de secagem, diluído pelo dosador automático da máquina (de acordo com as especificações do fabricante);<br>✓ Água limpa corrente;<br>✓ Esponja dupla face. |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 509

Como?

- ✓ Desprezar o resíduo no lixo;
- ✓ Efetuar a pré-lavagem com ação mecânica e solução detergente;
- ✓ Acomodar os utensílios nos racks da máquina;
- ✓ Inserir o rack na máquina e aguardar o ciclo completo;
- ✓ Deixar secar espontaneamente;
- ✓ Guardar em local limpo e seco.

**HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS**

**Tirar os resíduos**

↓

**Colocar os utensílios de molho com água e detergente**

↓

**Colocar detergente e secante no dosador automático**

↓

**Colocar a gaveta com os utensílios a serem lavados, sobre o apoio da gaveta.**

↓

**Posicione a gaveta no centro da lavadora e feche a cobertura da lavadora, acione a tecla opera e o ciclo uniciará automaticamente, o sinalizador luminoso verde piscará indicando que a lavadora está executando a lavagem.**

↓

**Quando o sinalizador parar de piscar, abra a lavadora, retire a gaveta lavada, ao retirar as louças, aguardar 1 min. Para secagem.**

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 510

# 13. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

O Controle Integrado de Pragas é um trabalho abrangente e pode ser definido como um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir que as pragas ambientais possam gerar problemas significativos.

Medidas Preventivas: compreende Boas Práticas e trabalhos de monitoramento, educação e treinamento, com o objetivo de evitar infestações.

Medidas Corretivas: compreende a implementação de barreiras físicas e armadilhas, e utilização de Controle Químico com a frequência adequada, orientado por empresa capacitada para prestação deste serviço.

Devem ser implantados procedimentos de boas práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores:

- ✓ Evitar acúmulo de resíduos, ou material em desuso nas áreas externas, ou qualquer condição que sirva de atrativo ou abrigo para pragas;
- ✓ Manter lixeiras sempre fechadas;
- ✓ Impedir o acesso de pragas nas áreas internas através de barreiras físicas (telas, sistema de fechamento de portas, proteção inferiores e laterais nas portas, proteção nos ralos)
- ✓ Higienização adequada das áreas e utensílios de processo.

A aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, podendo apenas serem utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde e por empresa especializada, devendo ser acompanhado por um profissional do Restaurante. O restaurante deve possuir arquivadas cópias das fichas técnicas dos produtos (com nº do registro no MS), Alvará de licença da empresa prestadora de serviços.

Durante o processo de desinsetização com uso de desinfestastes químicos com métodos de pulverização, fog, ou outros atentar-se para a proteção de alimentos e equipamentos durante o tratamento. Após o mesmo proceder a retirada de insetos mortos (principalmente baratas) para que seja minimizada a possibilidade de reinfestação já que o produto não atua nas bandejas de papelão (estojo de ovos), e realizar a higienização do local de acordo com instruções da empresa prestadora de serviços.

O ideal é a adoção do Controle Integrado de Pragas, através de medidas preventivas e corretivas, visando a aplicação mínima e controlada de praguicidas, sob orientação técnica adequada, com periodicidade de acordo com o diagnóstico de cada local, avaliado pela empresa especializada.

Recomendação: a frequência deverá ser adequada ao tipo de infestação existente no local e no momento que esta infestação estiver controlada, adotar medidas de manutenção com aplicações de produtos à base de gel e iscas pelo menos um vez por mês ou de acordo com a indicação da empresa prestadora de serviços.

OBS.: Sempre após os tratamentos deverá ser encaminhado pela empresa prestadora de

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 511

serviços um Certificado de Execução do Tratamento, assinado por um Responsável Técnico habilitado, contendo as informações de qual produto utilizado, diluição, áreas tratadas, tipo de infestação e sempre que possível um relatório técnico indicando medidas de controle.

Para se obter um Controle Integrado de Pragas eficiente torna-se necessário a execução de fases de atuação diferenciadas e ordenadas:

- ✓ **Inspeções:**
  Procedimentos que avaliam cada área onde ocorrem problemas em busca de dados sobre a real situação onde serão avaliados: tipo e grau de infestações, problemas causados, tipos de ambientes, uso que é dado a esses ambientes, extensão física da área, etc. A partir da inspeção é realizado o Relatório Técnico.
- ✓ **Caracterização das ocorrências:**
  É necessário obter conhecimento das características das pragas. Quando são identificados os focos existentes nas áreas, deve-se obter uma série de informações a respeito da biologia e hábitos destas.

- ✓ **Ações específicas:**
  Depois de identificadas as pragas infestantes e os fatos que cercam a ocorrência, pode-se fazer uma série de recomendações, não apenas medidas imediatas de controle como também a implantação das medidas preventivas para impedir a penetração, instalação e a proliferação de pragas. Deve-se manter acima de tudo a limpeza, higiene, asseio e organização, além da utilização das barreiras físicas. O treinamento do pessoal também é de grande importância.
- ✓ **Tratamento:**
  O tratamento deve incluir a destinação de lixos, remoção de entulhos, uso de armadilhas, etc., envolvendo também o emprego correto e adequado de praguicidas que devem ser devidamente registrados nos órgãos de controle apropriados para cada caso – Controle Químico.
- ✓ **Monitoramento e desenvolvimento:**
  É a avaliação dos resultados. Monitoramento das populações infestantes, medidas preventivas e corretivas. Deve-se chamar o técnico responsável no caso de casos atípicos. O uso de armadilha é um recurso necessário. Não é permitido o uso de armadilhas com iscas nas áreas de produção de alimentos.
  Através de técnicas de registros pode-se formar a documentação e dar prosseguimento aos trabalhos. Planilhas específicas devem ser adotadas, gerando histórico e estatísticas. Com o correto monitoramento pose-se avaliar a eficiência, eficácia e efetividade do Controle Integrado de Pragas.

## 14. CONTROLE DE ÁGUA

A água para consumo deve ser comprovadamente potável (entendendo-se por água potável aquela cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade – Portaria n° 2.914/2011 do MS, e não ofereçam riscos à saúde), ser límpida, transparente, insípida e inodora. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada independente das rotinas de

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 512

manipulação dos alimentos.

É obrigatório a existência de reservatório de água. O reservatório deve estar isento de rachaduras e sempre tampado, devendo ser limpo e desinfetado nas seguintes situações:

- Quando for instalado
- A cada 6 meses
- Quando apresentar alteração na coloração, odor ou sabor
- Quando análises apresentarem resultados fora dos padrões estabelecidos por legislação
- Na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (animais, sujeira, enchentes, rachaduras, infiltrações, etc.)

Deve ser fornecido pela empresa executora do serviço de higienização do (s) reservatório (s) um Certificado de execução, assinado pelo Responsável Técnico Habilitado, constando o nome do produto sanificante, diluição utilizada e o procedimento descrito, juntamente com a ficha técnica do produto sanificante.

Após limpeza e desinfecção da caixa d'água deve ser realizada análise microbiológica.
As águas de poços, minas e outras fontes alternativas só devem ser usadas desde que não exista risco de contaminação (fossa, lixo, pocilga) e quando submetidas a tratamento de desinfecção, com cloro residual conforme estabelecido pela Portaria MS 518/04. A utilização de sistema alternativo de abastecimento de água deve ser comunicada à Autoridade Sanitária.
Como a responsabilidade pelo tratamento da água e higienização do (s) reservatório (s) é da CONTEMPORÂNEO FESTAS E EVENTOS, a Gerente da Unidade deve solicitar semestralmente cópia da análise completa da potabilidade da água de acordo com a Portaria MS n° 2.914/2011
O **gelo** para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável.

# 15. TRATATIVA DE SUSPEITA DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTAs)

## 15.1 Conceitos

As Doenças transmitidas por alimentos (DTAs) podem ser divididas em:

**1. Toxinfecção Alimentar**: Quadro clínico decorrente da ingestão de quantidades aumentadas de bactérias na forma vegetativa, que liberarão toxinas no trato gastrointestinal ao esporular, porém sem colonizar, como o *Clostridium Perfringens e o Bacillus Cereus Clássico.* A gastrenterite é constituída de um período de incubação mais longo (8 a 22 horas), acometendo o trato gastrintestinal inferior, predominando diarreia, náuseas e raros vômitos, com ou sem febre.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 513

**2. Infecção intestinais**: Quadro clínico decorrente da ingestão de microrganismos patogênicos que se multiplicam no trato gastrointestinal, agredindo, colonizando ou produzindo toxinas, e caracteriza-se pela ocorrência de disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, dor de cabeça e mal-estar. É provocada por microrganismos invasivos, que após colonizarem o intestino, podem invadir outros órgãos através da circulação sanguínea. Como exemplo temos a *Salmonella* sp., *Shigella* sp., *Yersinia enterocolitica, Campylobacter jejuni*.

**3. Intoxicação alimentar (Toxinose):** Ocorre em consequência da ingestão de toxinas bacterianas pré-formadas nos alimentos, decorrente da multiplicação de bactérias toxinogências nos alimentos. O quadro clínico é causado pela ação da toxina no organismo e não pela ação do microrganismo, e caracteriza-se por um período de incubação curto (1 a 6 horas) atingindo o trato gastrintestinal superior, predominando vômitos, náuseas e raras diarreias sem a ocorrência de febre. Temos como exemplos: *Staphylococcus aureus, Bacillus cereus* emético e *Clostridium botulinum*.

**4. Intoxicação química:** Quadro clínico decorrente da ingestão de substâncias químicas nos alimentos, como agrotóxicos, pesticidas, raticidas, metais pesados, micotoxinas, toxinas de algas, aminas biogências, aminas vasopressoras alergênicas (produzidas por microorganismos psicrotróficos), etc.

## 15.2 Surto de doença transmitida por alimentos

Ocorrência de quadros clínicos gastrentéricos ou alérgicos em número superior às ocorrências endêmicas locais, consequentes à ingestão de alimentos em uma mesma comunidade ou coletividade, configurando uma origem de fonte comum.

## 15.3 Características dos principais agentes causadores de DTAs (Doenças transmitidas por alimentos):

16.3.1 Causadores de Toxinose Alimentar - com toxinas produzidas no alimento

| **Microrganismo** | *Características* |
|---|---|
| ➢ *Staphylococcus aureus* | **Fonte:** nariz, região orofaríngea e mãos dos manipuladores de alimentos.<br>**Período de incubação:** 1 a 6 horas<br>**Sintomas**: vômitos, cólicas, mal-estar, dores nos músculos, raras diarreias, sem febre.<br>Este quadro é decorrente da permanência dos |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 514

alimentos por várias horas em condições adequadas para a proliferação destes microrganismos.

- *Bacillus cereus emético*
  **Fonte:** solo, água, vegetais, grãos e farinhas.
  **Período de incubação:** 1 a 6 horas.
  **Sintomas:** vômitos, cólicas, mal-estar, raras diarreias, sem febre.
  É consequência de alimentos cozidos, armazenados em condições inadequadas de temperatura, por várias horas.
- *Clostridium botulinum*
  **Fonte:** solo, água, vegetais e pescados.
  **Período de incubação:** 8 a 36 horas.
  **Sintomas:** sinais neurológicos como visão dupla; dificuldade de falar, deglutir e respirar; mucosa da boca ressecada; insuficiência respiratória e morte.
  É consequência de alimentos cozidos mantidos em anaerobiose e deixados por várias horas em temperatura inadequada de armazenamento, como: embutidos não refrigerados, enlatados mal processados e conservas caseiras de vegetais e pescados.

15.3.2 Causadores de Toxinfecção Alimentar:

| **Microrganismo** | *Características* |
|---|---|
| *Bacillus cereus* clássico | **Fonte:** solo, água, vegetais, grãos, e farinhas.<br>**Período de incubação:** 8 a 16 horas.<br>**Sintomas:** diarreia, cólicas, raros vômitos, sem febre.<br>É consequência de alimentos cozidos, armazenados em condições inadequadas de temperatura, por várias horas. |
| *Clostridium perfringens* | **Fonte:** solo, água, carnes e vegetais.<br>**Período de incubação:** 8 a 16 horas.<br>**Sintomas:** diarreia, cólicas, raros vômitos, sem febre.<br>É consequência de alimentos cozidos ou refogados, que mantêm condições de anaerobiose, armazenados por várias horas em condições inadequadas de temperatura. |

15.3.3 Causadores de Infecção Alimentar, invasiva ou não. Agressão ao epitélio intestinal ou produção de toxina no organismo:

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 515

| | |
|---|---|
| ➢ *Escherichia Coli* (coliformes fecais) | **Fonte:** fezes do homem ou de animais de sangue quente. **Período de incubação:** 8 a 16 horas. **Sintomas:** diarreia, cólicas, raros vômitos, sem febre. É consequência de vários alimentos contaminados através do ambiente ou da manipulação, mal cozidos, deixados por várias horas em condições inadequadas de temperatura. |
| ➢ *Salmonella sp* | **Fonte:** matérias-primas contaminadas, como: carnes, aves, frutos do mar, gema de ovo e hortaliças plantadas em locais adubados com fezes; e também de manipuladores portadores intestinais. **Período de incubação:** 12 a 72 horas. **Sintomas:** diarreia, cólica, febre e vômito. É consequência de alimentos mal cozidos, deixados em temperatura inadequada por várias horas. |
| ➢ *Salmonella typhi* | **Fonte:** Intestino do homem e mãos contaminadas, água contaminada por esgoto humano, hortaliças contaminadas com adubo fecal humano. **Período de incubação:** 7 a 28 dias. **Sintomas:** disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, vômito, mal estar, calafrios, hipotensão, septicemia, choque endotóxico e morte. É consequência de manipuladores com as mãos contaminadas tocando alimentos prontos para consumo, água de poço ou rede contaminada com esgoto, contágio. |
| ➢ *Shigella sp.* | **Fonte:** Intestino do homem e mãos contaminadas, água contaminada por esgoto humano, hortaliças contaminadas com adubo fecal humano. **Período de incubação:** 12 a 72 horas. **Sintomas:** disenteria (fezes com muco, pus e sangue), febre, vômito, mal estar. Pode causar sinais neurológicos devido produção de toxina neurotóxica. É consequência manipuladores com as mãos contaminadas tocando alimentos prontos para consumo, água de poço ou rede contaminada com esgoto, contágio |

## 15.4 Procedimento para suspeita de toxinfecção alimentar na unidade.

| | |
|---|---|
| **1. Contatar imediatamente o interlocutor** | ✓ A Nutricionista da Unidade deverá tranquilizar o interlocutor, mostrando que todas ações no sentido de se restabelecer |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 516

| | |
|---|---|
| | a normalidade serão tomadas; bem como a apuração das causas e implantação de ações corretivas;<br>✓ A Nutricionista da Unidade deverá verificar a necessidade de substituição do cardápio do dia, para preparações mais leves, bem como evitar servir novamente o mesmo cardápio suspeito na semana seguinte. |
| **2. Comunicar imediatamente o RESPONSÁVEL** | ✓ O Gerente Operacional apoiará a tomada de ações. |
| **3. Disponibilização das amostras.** | ✓ A Nutricionista da Unidade verificará se todas as amostras do turno suspeito estão disponíveis e identificadas.<br>✓ Caso a Vigilância Sanitária tenha sido acionada, as amostras devem ficar disponíveis para que a fiscalização recolha amostras para análise no laboratório oficial.<br>✓ As amostras não direcionadas ao laboratório oficial devem ser encaminhadas ao laboratório particular para análises que possam auxiliar no rastreamento de causas. |
| **4. Levantamento Epidemiológico** | ✓ Entrevistar, separadamente, cada usuário que apresentou a sintomatologia, utilizando o Formulário de Levantamento Epidemiológico, *Anexo 7.* Buscar o maior número de informações possíveis, incluindo sintomas, alimentos consumidos, horários, etc.; tomando o cuidado de não induzir a resposta do mesmo.<br>✓ Orientar sobre a ingestão de líquidos e realização de refeições leves.<br>✓ Através do levantamento, serão obtidas as seguintes informações:<br>✓ Determinação do número de refeições servidas e o número de ocorrências clínicas, para obtenção da porcentagem de ocorrência;<br>✓ Cálculo do período de incubação médio; |

Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 517

| | |
|---|---|
| | ✓ Cálculo da frequência dos sintomas para avaliação do quadro clínico;<br>✓ Relação do período de incubação / quadro clínico para o provável diagnóstico;<br>✓ Avaliação do índice de ataque para determinação do alimento suspeito. |
| **5. Elaborar o fluxograma de preparo dos alimentos suspeitos.** | Levantar as seguintes informações:<br>• Horário e dia de recebimento dos gêneros;<br>• Temperatura de recebimento, validade, condições do alimento;<br>• Temperatura e tempo de armazenamento até o momento e dia do preparo<br>• Detalhes sobre pré-preparo e preparo<br>• Temperatura de acondicionamento até o momento da distribuição<br>• Temperatura do alimento na distribuição<br>• Realização da degustação antes da liberação para a distribuição |
| **6. Buscar informações complementares** | Verificar se:<br>• As técnicas utilizadas para o preparo do alimento suspeito procederam de acordo com as normas de boas práticas de fabricação;<br>• Condições de saúde e atitudes dos manipuladores estão adequadas;<br>• Todos os registros da qualidade (controles de temperatura de produto adquirido, distribuição, equipamentos, controle de dosagem de cloro, etc.) estão devidamente preenchidos;<br>• Os fornecedores dos gêneros protéicos foram previamente avaliados. |

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 518

| | |
|---|---|
| **7. Finalizar conclusão e traçar planos de ações corretivas** | • Após o levantamento de todos estes dados e de posse dos laudos com os resultados microbiológicos, será possível detectar o agente etiológico.<br>• Deve-se elaborar um plano de ações corretivas para eliminar as causas apuradas no decorrer do processo. |

## 16. MANEJO DE RESÍDUOS

Resíduos são todos e quaisquer materiais, provenientes do Buffet, produzidos ou gerados no local e que devem ser descartados. Podem ser orgânicos (constituídos de matéria-prima ou alimentos) ou material reciclável como papéis, papelão, plásticos, metal, vidro, etc.

a) *Acondicionamento:*
***Consiste no ato de embalar corretamente os resíduos. Portanto os resíduos devem ser colocados em sacos plásticos próprios e resistentes para essa finalidade acondicionados dentro de recipientes com tampa, impermeáveis, constituídos de material de fácil higiene. Na impossibilidade dos recipientes possuírem pedal, as tampas deverão ficar entreabertas para evitar o contato direto das mãos com as mesmas.***

b) *Transporte interno:*
***Consiste no transporte dos resíduos dos pontos de geração até o local destinado ao armazenamento temporário (área externa) para a coleta externa.***
***O transporte interno deve ser realizado em horários diferentes da entrada de matéria prima e de preferência por local separado.***
***Os sacos de lixo devem estar fechados durante o transporte.***
***Os recipientes para transporte, assim como os de acondicionamento devem ser higienizados diariamente.***

c) *Armazenamento temporário:*
***Consiste no armazenamento dos resíduos já acondicionados, se necessário, em locais adequados onde aguardam a coleta para destinação final. Devem ser em local de fácil acesso, visando agilizar a coleta.***
***Essa área deverá ser isenta de insetos, roedores ou outros animais, deve ser exclusiva para o armazenamento de resíduos e deve ser higienizada diariamente.***

d) *Coleta:*
***A coleta e transporte externo consistem na remoção dos resíduos do armazenamento temporário até o sistema de tratamento ou disposição final. Esta atividade é de responsabilidade de empresa contratada pelo cliente ou***

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 519

***departamento municipal de limpeza urbana.***

e) *Higienização:*
***Tanto as higienizações das lixeiras, assim como da área de armazenamento temporário, devem seguir o procedimento descrito abaixo:***
***-Lavagem com água e sabão ou detergente com auxílio de esponja ou escova, vassouras e rodos exclusivos.***
***-Enxágue***
***-Desinfecção química: aplicar um desinfetante.***

f) *Monitoramento*

***Monitorar a Higienização dos Recipientes e áreas de armazenamento temporários, por observação visual.***
***Frequência: Diariamente***
***- O profissional designado, deve verificar todo o processo, avaliando o acondicionamento interno, transporte, área de armazenamento e higienização, através de inspeção visual, diariamente.***

*g) Ação corretiva*

| *Não Conformidade* | *Ação Corretiva* |
|---|---|
| *Acondicionamento: Recipientes p/ resíduos s/ tampas ou em estado de conservação ruim* | *Efetuar a Manutenção e reparo ou troca dos recipientes.* |
| *Transporte interno: sendo feito junto com recebimento de Gêneros Alimentícios, em recipientes abertos ou que apresentem vazamento* | *Orientar os profissionais responsáveis* |
| *Armazenamento temporário: Área inadequada, não higienizada, desorganização* | *Orientar os profissionais responsáveis* |
| *Coleta: atrasada, falta, parcial, rompimento dos recipientes* | *Comunicar a empresa contratada para melhoria durante a coleta.* |
| *Higienização: Não realização ou realização de forma incorreta* | *Refazer o procedimento de Higienização e orientação aos profissionais responsáveis.* |

*h) Verificação*
O responsável deve fazer a verificação da Higienização da área. Freqüência: Conforme necessidade (preferencialmente a cada dois dias).
O responsável deve verificar, diariamente, se o acondicionamento, transporte interno e armazenamento estão adequados.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 520

# 17. DOCUMENTAÇÃO DO PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS

O programa de boas práticas da empresa é descrito em um documento denominado Manual de Boas Práticas.

De acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, o Manual de Boas Práticas é o "documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado".

Em adição ao Manual de Boas Práticas, a empresa elaborou também os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que são os documentos que especificam as ações para atendimento a requisitos específicos.

De acordo com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a empresa estabeleceu POP para os seguintes requisitos:

- Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;
- Higiene do Reservatório de água;
- Higiene e Saúde dos Manipuladores;

**A empresa elaborou também os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), que são os documentos que especificam as ações para atendimento a requisitos de procedimentos e processos internos.**

- Atribuições e responsabilidade de equipe;

Todos os documentos do programa de boas práticas são elaborados com base nas observações realizadas *in loco*, e descrevem fielmente as condições de manutenção da qualidade e segurança na manipulação e preparo de alimentos no estabelecimento.
A linguagem utilizada é de fácil compreensão e entendimento por todos os funcionários envolvidos direta ou indiretamente com a manipulação de alimentos.

A empresa assegura que o conteúdo dos documentos não compromete o cumprimento da legislação vigente, das exigências dos órgãos de fiscalização e do programa de boas práticas.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 521

## 18. RESPONSABILIDADE TÉCNICA DA SUPERVISÃO

A Administração da empresa designou a Nutricionista da Unidade que, independentemente de outras funções, tenham autoridade e responsabilidade estabelecida para:

- Assumir a Responsabilidade Técnica das atividades de manipulação de alimentos desenvolvidas no Estabelecimento;
- Executar as boas práticas de forma que seja assegurada a qualidade e segurança dos produtos elaborados e o atendimento aos requisitos regulamentares;
- Orientar o pessoal em todos os requisitos do programa de boas práticas;
- Manter e melhorar continuamente o programa de boas práticas;
- Assegurar que as boas práticas sejam estabelecidas e mantidas em conformidade com a legislação vigente e as exigências dos órgãos de fiscalização;
- Responder aos fiscais sanitários a respeito de todas as matérias componentes do programa de boas práticas;
- Quando for detectada qualquer não-conformidade envolvendo as boas práticas, que possibilite a contaminação dos alimentos, deve-se tomar uma ação de imediato, prevenindo riscos físicos, químicos e biológicos.

Os manipuladores de alimentos devem ser comprovadamente submetidos a treinamento trimestral de:

- Contaminantes alimentares;
- Boas práticas;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Manipulação higiênica dos alimentos.

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 522

## ANEXOS DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

*Anexo 1 -* "Controle de Entrada de Matéria Prima"

*Anexo 2 -* "Controle de Temperatura no Recebimento de Matéria Prima"

*Anexo 3 – "*Controle de Temperatura dos Equipamentos"

*Anexo 4 – "*Controle de Temperatura de Cocção"
Anexo 5 – "Planilha de Controle de limpeza das Caixas Hot Box"
Anexo 6 - "Planilha de controle de temperatura de pratos quentes e frios (Saída e Chegada)
Anexo 7 – "Planilha de controle de limpeza diária, e semanal periódica de manutenção dos veículos da alimentação transportada.

*Anexo 8– Controle de ASO'S*
*Anexo 9 – "*Formulário de Levantamento Epidemiológico"

*Anexo 10 –* "Planta Baixa Predial"

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 14:38:37-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado de forma digital por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Dados: 2026.06.01 14:56:43 -04'00'

**Obs: Este Manual não poderá ser reproduzido e/ou utilizado por outro estabelecimento**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 523

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - PRATOS QUENTES- SAÍDA

UNIDADE: MÊS: RESPONSAVÉL:

Revisão: 03
Ano:2026
Pagina: 01/01

AÇÃO CORRETIVA: Todos os alimentos devem ser mantidos a temp.minima de 60°C. alimentos que não mantem a temperatura deve permacer na distribuição por no máximo 30 minutos

| DIA | HORA | Temperatura (°C) | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Abertura | Abertura | produto | Abertura | produto | Abertura | produto | Abertura | Produto | Abertura | | Abertura | produto | Abertura |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:15:35-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 16:58:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 10:00:25-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| CONTEMPORÂNEO FESTAS & EVENTOS | Controle de Manutenção periódica veicular | POP 05<br>Ano: 2026<br>Revisão:03<br><br>Pagina: 01/01 |
|---|---|---|

Unidade: Central Gerente de Unidade:

| PLACA DO VEÍCULO | Serviço | RESPONSÁVEL | JAN | FEV | MAR | ABR | MAI | JUN | JUL | AGO | SET | OUT | NOV | DEZ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

Documento assinado digitalmente
gov.br
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:03:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:17:35-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

Habilitação CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279)

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:55:56-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# REGISTRO DIÁRIO DE LIMPEZA DO VEÍCULO DA TRANSPORTADA

**Unidade:** **Mês:**

**Revisão 03 Ano:2026**

**Pagina: 01/01**

| Data | HORA | PLACA VEÍCULO | CONFORME | NÃO-CONFORME | DESCRIÇÃO DA AÇÃO CORRETIVA | AVALIADOR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

* C/NC - CONFORME/NÃO CONORME

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:18:44-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

74

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:03:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:55:11-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

5

| CONTEMPORÂNEO FESTAS & EVENTOS | Controle dos ASO’s | Data: 05/01/2026<br>Revisão: 03<br>Pagina: 01/01 |
|---|---|---|

Unidade:
Gerente de Unidade:
Data de Atualização:

**Exames Periódicos Autorizados:** Hemograma, VDLR, Coprocultura e Parasitológico de Fezes. (Periodicidade Anual).

| NOME DO COLABORADOR | CARGO | NÚMERO DE REGISTRO | DATA DE ADMISSÃO | EXAMES PERIÓDICOS REALIZADOS | PRÓXIMA DATA PARA REALIZAÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

**Formulário:**

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:19:34-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:03:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:54:33-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# ANEXO 7 - FORMULÁRIO DE LEVANTAMENTO EPIDEMIOLÓGICO

**UNIDADE:**

**RESPONSÁVEL:**

**DATA DO PREENCHIMENTO:**

**DATA DA OCORRÊNCIA:**

**Nº de Refeições Servidas:**

**Nº de Ocorrências:**

| N | NOME | Setor | * | Horário Refeição hora/min | | Horário início sintomas hora/min | | Alimentos Consumidos | | | | | | | | | | | | | | SINTOMAS | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | Cólica | Diarréia | Náuseas | Febre | Vômito | Gases | Calafrio | Dor cabeça | | Incubação |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| total entrevistas | | | | Indivíduos que ingeriram: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Indivíduos que **NÃO** ingeriram: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | % ingeriram: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | Freqüência de sintomas | | | | | | | | | |

**LEGENDA:**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1-PRATO PRINCIPAL | 4- SALADA CO | 7-SOBREMESA | 10-ARROZ | 13-FAROFA | 16-AGUA |
| 2-PRATO PRINCIPAL | 5-SUCO | 8-SOPA | 11-FEIJÃO | 14-GOURMET | |
| 3- SALADA CRUA | 6-SUCO | 9-CANJA | 12-MACARRÃO | 15-LANCHE | |

OBS:

* = sintomas surgem após 24 horas.

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:20:16-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:03:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:53:12-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| CONTEMPORÂNEO FESTAS & EVENTOS | CHECK LIST DE AUDITORIA DAS BOAS PRÁTICAS | | | | | | | Revisão: 03 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DATA** | | **HORA DE INÍCIO** | | **HORA DE TÉRMINO** | | | | **Nº R.A :** |
| **UNIDADE:** | | **AUDITOR:(a)** | | **AUDITADO (a)** | | | | |

| **ITENS DE INSPEÇÃO** | | | | | | **OBSERVAÇÕES** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1.0** | **EDIFICAÇÃO/INSTALAÇÕES E HIGIENIZAÇÃO:** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
| 1.1 | Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. | | | | | |
| **2.0** | **PISO:** | | | | | |
| 2.1 | Higienizado, sem presença de resíduos de alimentos ou empoçamento de água. | | | | | |
| 2.2 | Sistema de drenagem ( canaletas ou ralos ) sem acúmulo de resíduos ou alimentos. | | | | | |
| **3.0** | **TETO ( ALVENARIA ) OU FORROS ( PVC, GESSO, PLACA DE ISOPOR OU OUTRO MATERIAL ):** | | | | | |
| 3.1 | Quando for teto é de fácil limpeza e encontra-se sem presença de teias de aranha ou outra sujidade de fácil retirada. | | | | | |
| 3.2 | Sendo de PVC ou outro material impermeável encontra-se limpo sem excesso ou mancha de gordura derivado de processo. | | | | | |
| **4.0** | **PAREDES E DIVISORAS IMPERMEÁVEL:** | | | | | |
| 4.1 | Quando for azuleijada, impermeável, mantem-se higienizado. | | | | | |
| 4.2 | Não sendo de material impermeável, mantem-se limpo. | | | | | |
| **5.0** | **PORTAS:** | | | | | |
| 5.1 | Mantem-se higienizadas adequadamente. | | | | | |
| **6.0** | **JANELAS, BASCULANTES E OUTRAS ABERTURAS:** | | | | | |
| 6.1 | Quando não possuem telas milimétricas, mantem-se fechadas e limpas. | | | | | |
| 6.2 | As telas milimétricas mantem-se limpas, sem acúmulo de sujeiras. | | | | | |
| **7.0** | **ESCADAS E ELEVADORES DE SERVIÇO E ESTRUTURAS AUXILIARES:** | | | | | |
| 7.1 | Mantem-se limpo. | | | | | |
| **8.0** | **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS P/ MANIPULADORES:** | | | | | |
| 8.1 | Quando **são** de uso exclusivo dos manipuladores, mantem-se em bom estado de limpeza e organizado sem roupas espalhadas. | | | | | |
| 8.2 | Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel. | | | | | |
| 8.3 | Coletores de lixo sem acúmulo de papel. | | | | | |
| **9.0** | **ILUMINAÇÃO:** | | | | | |
| 9.1 | Quando artificial está adequada à atividade desenvolvida, sem ocasionar ofuscamento no ambiente. | | | | | |
| 9.2 | As luminárias que possuem proteção contra quebras na área de produção, estão limpas e sem acúmulos de insetos que possam cair nos alimentos. | | | | | |

| 10.0 | LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO | C | NC | NA | NO | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 10.1 | Na falta de um lavatório específico na área de manipulação, a equipe recebe orientação para que seja efetuado em uma determinada pia do processo para correta higienização das mãos, e este é dotado de sabonete líquido inodoro anti-séptico e papel toalha. | | | | | |
| 10.3 | Existência de cartazes orientativos sobre correta higienização das mãos. | | | | | |
| **11.0** | **SISTEMA DE EXAUSTÃO/SUCÇÃO:** | | | | | |
| 11.1 | Sistema de exaustão e/ou insuflamento quando dotados de filtros adequados, mantem-se limpos, sem acúmulo de gordura ou sujeiras. | | | | | |
| 11.2 | Quando o ducto (tubulação) fica **TOTALMENTE** na posição vertical, há não evidência de gotejamento sobre os alimentos que estão sendo preparados. | | | | | |
| 11.3 | As panelas que mantem-se embaixo do ducto mantem-se tampadas para prevenir gotejamento direto no alimento. | | | | | |
| **12.0** | **PRODUTOS QUÍMICOS DE HIGIENIZAÇÃO:** | | | | | |
| 12.1 | A unidade é dotada de produtos de limpeza regularizados pelo ministério da saúde. | | | | | |
| 12.2 | Disponibilidade de cada produto químico de higienização necessários à realização da operação. | | | | | |
| 12.3 | Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante ou conforme as instruções do POP. | | | | | |
| 12.4 | Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas, vassouras etc.) necessários à realização da operação e em bom estado de conservação. | | | | | |
| 12.5 | A estocagem de produtos químicos, são feitos separados dos gêneros alimentícios em DML ou outro local apropriado. | | | | | |
| 12.6 | Os borrifadores com produtos químicos diluidos encontram-se identificados. | | | | | |
| **13.0** | **HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS:** | | | | | |
| 13.1 | **REFRESQUEIRA** - Encontra-se higienizadas e com as torneiras livre de resíduos. | | | | | |
| 13.2 | **CAFETEIRA** - É feito a limpeza e desinfecção das cafeteiras industriais ou domésticas e todos seus compartimentos, sem deixar resíduos após término do serviço, as torneiras encontram-se limpas sem acúmulo de resíduos. | | | | | |
| 13.3 | Ao efetuar limpeza e desinfecção dos balcões térmicos após término do serviço, toma-se o cuidado de desligar o equipamento e não manuseando ou forçando a resistência. | | | | | |
| 13.4 | A limpeza dos equipamentos após o uso como fogão e aparador de resíduo/forno e chapeira esta | | | | | |
| 13.5 | Armário de pão estão adequadamente limpos. Qual o nome da panificadora ? | | | | | |
| 13.6 | A limpeza da coifa na parte externa e interna está adequada. | | | | | |
| 13.7 | A limpeza da câmara fria, freezers, geladeiras e gelopar na parte externa e interna está adequada. | | | | | |
| 13.9 | Operação e limpeza da máquina de lavar louça está adequado. | | | | | |
| 13.10 | A limpeza e desinfecção do cortador de legumes, liquidificadores industriais ou domésticos, ralador de legumes, descascador estão adequados. | | | | | |
| 13.12 | Quando o ambiente possui ventiladores, estes mantem-se limpos. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 13.13 | Todos os equipamentos estão funcionando adequadamente sem necessidade de manutenção elétrica ou mecânica. | | | | | |

| **14.0** | **HIGIENIZAÇÃO DE MÓVEIS:** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 14.1 | É feito limpeza e a desinfecção das bancadas após término do serviço e matem-se organizadas. | | | | | |
| 14.2 | A Limpeza e desinfecção das mesas e cadeiras do refeitório estão adequadas e organizadas. | | | | | |
| 14.3 | Os objetos de decoração de mesas, encontram-se limpos e sem poeira. | | | | | |
| 14.4 | Limpeza e desinfecção das vitrines (aparador de saliva) e balcões de apoio estão adequados. | | | | | |
| **15.0** | **HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS/PANELAS/FORMAS/TACHOS/CUBAS:** | | | | | |
| 15.1 | Os utensílios utilizados diretamente em contato com o alimento, não são de material contaminante ( madeira, ferro, outros ), resistentes à corrosão e de fácil higienização. | | | | | |
| 15.2 | Os utensílios utilizados estão em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada. | | | | | |
| 15.3 | Aparência, higienização e conservação das formas/panelas/tampas/tachos/frigideiras/caldeirão está adequada. | | | | | |
| 15.4 | A Higienização dos açucareiros, saleiros, farinheiras, porta paliteiros, bicos de molheiros, porta temperos esta adequada. | | | | | |
| 15.5 | A higienização das bandejas de serviço esta adequada, sem odor desagradável, sendo colocadas para escorrer na vertical (em pé ) e depois secas no formato de cruz deitadas, intercaladas. | | | | | |
| 15.7 | Os coadores de café são embalados e armazenados adequadamente sob refrigeração. | | | | | |
| 15.8 | A limpeza e desinfecção dos jogos de mesa estão adequados. | | | | | |
| 15.9 | A limpeza, desinfecção e secagem dos talheres e pratos durante o serviço estão adequadas. | | | | | |
| 15.10 | São armazenados em recipiente fechado ou apropriado, de forma organizado e protegidos contra a contaminação. E encontra-se limpo. | | | | | |
| 15.11 | Colaborador que executa atividade de higienização, recebeu treinamento ou orientação do supervisor ou do fornecedor P.Q. Escolha um colaborador responsável pela higienização dos equipamentos e peça para ele demonstrar o processo de higienização de algum equipamento escolhido por você, para comprovação de que realmente a atividade vem sendo feito corretamente, caso ele não saiba demonstrar corretamente, apontar não-conformidade e comunicar o supervisor para treinar o funcionário. | | | | | |
| **16.0** | **MANIPULADORES: ( VESTUÁRIO E HIGIENE PESSOAL )** | | | | | |
| 16.1 | Supervisor (a) ou Responsável pela UAN encontra-se devidamente fardado ou com jaleco que contenha a identificação da FG. | | | | | |
| 16.2 | Manipuladores utilizam o uniforme de trabalho completo, limpo, em adequado estado de conservação e adequado à atividade de produção. | | | | | |
| 16.4 | Os calçados seja para dentro da cozinha ou no atendimento são adequados e limpos. | | | | | |
| 16.5 | Manipuladores tem boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas sem esmalte, curtas e sem fungos. | | | | | |
| 16.6 | Manipuladores sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.) | | | | | |
| 16.7 | Manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **17.0** | **MANIPULADORES: ( HÁBITOS HIGIÊNICOS )** | | | | | |
| 17.1 | Os colaboradores cumprem as recomendações de não se alimentar, mascar chicletes, palitos, etc., ànas áreas de trabalho ou praticam outros atos que possam vir a contaminar os alimentos (espirrar, cuspir, tossir, fumar, manipular dinheiro). | | | | | |

| **17.0** | **CONTINUAÇÃO: MANIPULADORES ( HÁBITOS HIGIÊNICOS )** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 17.3 | Os manipuladores cumprem as recomendações de higienizar as mãos antes de entrar nas áreas de produção, principalmente depois do uso dos sanitários. | | | | | |
| 17.4 | Os colaboradores não usam perfumes que possam transmitir odor aos alimentos | | | | | |
| 18.0 | **MANIPULADORES: ( ESTADO DE SAÚDE )** | | | | | |
| 18.1 | Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações na pele; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares. Caso presente, este é afastado do processo de manipulação até sua recuperação. | | | | | |
| 18.3 | Na falta da total recuperação da saúde do manipulador no seu retorno, este é destinado a outra atividade que não tenha contato direto com utensílios ou manipulação de alimentos. | | | | | |
| **19.0** | **E.P.I ( EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL )** | | | | | |
| 19.1 | Evidência de utilização de Equipamento de Proteção Individual de acordo com cada atividade (luvas, avental, botas). | | | | | |
| **20.0** | **PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES:** | | | | | |
| 20.1 | Os manipuladores já passaram por programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, não estrapolando o período de seis meses. | | | | | |
| **21.0** | **TRANSPORTE E RECEBIMENTO DE MERCADORIAS (FORNECEDORES DE ESTIVAS E PANIFICAÇÃO).** | | | | | |
| 21.1 | Quando da presença de veículo, este mantem-se limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. **Qual o nome do fornecedor evidênciado ?** | | | | | |
| 21.2 | Transporte mantém a integridade do produto na entrega sem perdas. | | | | | |
| 21.3 | Veículo não transporta outras cargas que ocasione contaminação ao alimento ou produto. | | | | | |
| 21.4 | Entregador ou prestador de serviço, apresenta-se uniformizado ou identificado, ao entrar na cozinha, usa boné ou toca e em boas condições de higiene pessoal. | | | | | |
| 21.5 | Quando chega mercadoria é conferida pelo estoquista ou responsável ? a quantidade de materiais recebida, confere com a nota. | | | | | |
| 21.6 | Os lanches prontos e/ou pré prontos possuem data de fabricação e validade. | | | | | |
| 21.7 | Os recipientes de armazenamento para pães ou salgados encontram-se limpos e adequados. | | | | | |
| 21.8 | Os lanches prontos ou de pré-cozimento são entregue adequadamente embalados. | | | | | |
| | | | | | | |
| **22.0** | **TRANSPORTE DE PROTEÍNAS/HORTIFRUTI/DESCATÁVEIS/REFEIÇÕES.** | | | | | |
| 22.1 | Transporte mantém a integridade sem afetar a qualidade do produto na entrega. | | | | | |
| 22.2 | Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer outra evidência como fezes, ninhos e outros. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 22.3 | Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. | | | | | |
| 22.4 | Os entregadores apresentam-se uniformizado, com touca ou boné e em boas condições de higiene. | | | | | |
| 22.5 | É feito a conferência pelo responsável e a quantidade confere com a nota. | | | | | |
| 22.6 | As embalagens estão intactas sem que comprometa a qualidade e a segurança dos alimentos. | | | | | |

| 23.0 | **ÁREA DE ARMAZENAMENTO OU LOCAL MAIS APROPRIADO ( ESTOQUE )** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 23.1 | Armazenamento feito em local adequado, sobre prateleiras ou paletes ou sobre outro sistema adequado. Mantem-se limpo, organizado e bem conservados. | | | | | |
| 23.2 | Quando as prateleiras **NÃO** são fixadas na parede, mantem-se afastadas no mínimo (10 cm) de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. | | | | | |
| 23.3 | Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o sistema PVPS. | | | | | |
| 23.4 | Os produtos estão com validade no prazo e embalagens intactas. | | | | | |
| 23.5 | Quando são fracionados, possui identificação com a data de abertura.(ex: Extrato de tomate ) | | | | | |
| 23.6 | Rede de frios (queijo, presunto, mortadela etc... ) são armazenados e organizados separadamente por compartimento das proteínas, mesmo que só tenha um freezer p/ os dois, prevenindo assim, de contaminações cruzadas. | | | | | |
| 23.7 | Estoque sem presença de armazenamento de matéria prima em caixas de papelão, formas de ovos ou madeira, salvo p/ os descartáveis que não tiverem prateleiras o suficiente p/armazenar. | | | | | |
| 23.8 | As caixas vazadas de hortifruti estão adequadamente limpas. | | | | | |
| 23.9 | Estoque sem excesso de mercadorias e compatível com a percapta da unidade. | | | | | |
| 23.10 | A estocagem dos perecíveis esta adequada. | | | | | |
| **24.0** | **ÁREA DE PREPARAÇÃO DO HORTIFRUTI ( COZINHA ).** | | | | | |
| 24.1 | Antes do preparo é feito a seleção adequada, de forma a separar os materiais batidos e de baixa qualidade que comprometa a segurança alimentar. | | | | | |
| 24.3 | É feito limpeza e lavagem do hortifruti em água potável e consequentemente a desinfecção com produtos a base de cloro e depois enxágue na água potável. | | | | | |
| 24.4 | A diluição do cloro de **66 g** (medidor cheio ) p/ volume de **10 ℓ** vem sendo feito corretamente, e a imersão e o tempo de contato por no mínimo 10 minutos e lavagem de até 3 vezes vem sendo cumprido. | | | | | |
| 24.5 | Quando na falta de área específica, existe a preocupação em produzir separadamente, prevenindo uma contaminação cruzada. | | | | | |
| 24.6 | Existe a preocupação de recolher todas as aparas derivado do hortifruti, agindo preventivamente de entupimentos nos sifões e tubulações. | | | | | |
| 24.7 | Tábua de corte esta sendo feito a desinfecção com solução clorada por no mínimo 15 minutos. | | | | | |
| **25.0** | **MONITORAMENTO E CONTROLE DE AMOSTRA DE ALIMENTOS PRONTOS.** | | | | | |
| 25.1 | Quando a unidade possui termômetro, o mesmo encontra-se em boas condições de uso e funcionamento. O registro de temperatura dos alimentos encontra-se em dias | | | | | |
| 25.3 | Amostragem de alimentos prontos vem sendo feito e estar em dias. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 25.4 | Quando coletada esta sendo empregada a técnica adequada e cumprida em todas as etapas de higienização dos utensílios e do manipulador. | | | | | |
| 25.5 | Armazenados em depósitos adequados de forma a evitar contaminação. | | | | | |
| 25.6 | Quantidade adequada das amostras (mínimo de 100 g) ou uma colher serviço cheia. | | | | | |
| 25.7 | Amostras identificadas por turno, data, responsável e tipo de alimento. | | | | | |
| 25.8 | Descarte das amostras em tempo adequado.( 72 horas ) | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 26.0 | **ÁREA DE COCÇÃO DE ALIMENTOS ( COZINHA )** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
| 26.1 | O cárdapio planejado e a forma correta de preparação vem sendo sendo cumprido. | | | | | |
| 26.2 | Descongelamento de proteínas vem sendo feito dentro da embalagem, sem extrapolar o tempo de exposição (30 min.) que cause risco a segurança do alimento. | | | | | |
| 26.3 | Os alimentos antes de ir p/ balcão de distribuição, encontra-se bem assado ou cozido no centro geométrico. | | | | | |
| 26.4 | Utilização do óleo de fritura p/ turno seguinte atende as características físico-químicas. | | | | | |
| 26.5 | Quando o óleo perde todas as características físico-químicas e organolépticas de qualidade, é feita a sua troca total das fritadeiras. | | | | | |
| 26.6 | Temperatura do óleo de fritura durante o processo é < 180 °C. | | | | | |
| 27.0 | **ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO E CONSUMAÇÃO ( REFEITÓRIO )** | | | | | |
| 27.1 | O balcão quente quando abastecido com água, mantém a temperatura da água entre 70°C a 80°C antes ou durante o serviço, garantindo a temperatura dos alimentos entre 60 °C a 70°C,**qual a temperatura da água?** | | | | | |
| 27.2 | A temperatura dos alimentos distribuidos estão adequados. Qual a temperatura dos alimentos ? | | | | | |
| 27.3 | As cubas/tampas ou recipientes aonde os alimentos prontos são distribuidos, estão adequadamente limpos, integros, sem manchas pelas bordas. | | | | | |
| 27.4 | Os alimentos que necessitam ficar sobre aquecimento ou em refrigeração, são distribuidos corretamente nos balcões quente e frio, quando a unidade possui os dois balcões. | | | | | |
| 27.5 | Os alimentos apresentam organização e boa aparência nos balcões. | | | | | |
| 27.6 | Os Alimentos apresentam bom sabor e paladar, sem excesso de codimentos. | | | | | |
| 27.7 | Toma-se o cuidado de não servir frutas descascadas como: Fatias de abacaxi, cubos de melância etc... ou salada diretamente na bandeja de serviço. | | | | | |
| 27.8 | Os utensílios de porcionamento, encontram-se limpos e distribuidos em cada cuba ou bandeja. | | | | | |
| 27.10 | As cumbucas de sopa que vão a disposição dos comensais chegam limpas e secas. | | | | | |
| 27.11 | Disposição de utensílios aos comensais ( paliteiro, porta-papel, saleiro). | | | | | |
| 27.12 | Demanda adequada de mesas e assentos ao serviço. | | | | | |
| 27.13 | Formação e tamanho das filas proporcional ao horário e ao quantitativo de serviço. | | | | | |
| 27.15 | Copeira cordial no atendimento ao cliente, postura adequada e maquiagem leve . | | | | | |
| 27.16 | Os alimentos distribuidos nos balcões estão identificados com as placas. | | | | | |
| 27.17 | Tempo adequado de permanência do alimento na distribuição. | | | | | |
| 27.18 | A reposição de alimentos no balcão é feito por cubas higienizadas, sendo feita com agilidade, sem ocasionar aumento da fila. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 27.19 | As bebidas de origem natural e artificial estão sendo diluídas de acordo com orientação do fabricante e apresentam-se gelados e de bom sabor, sem excesso ou falta de açúcar. | | | | | |
| 27.20 | Quando o contrato é porcionado, existe alguém no atendimento efetuando a atividade. | | | | | |
| 27.20 | Evidenciado uso de luvas descartáveis durante porcionamento e/ou manipulação de alimentos prontos para consumo. | | | | | |
| **28.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: VETORES E PRAGAS URBANAS:** | | | | | |
| 28.1 | Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. | | | | | |
| 28.2 | Adoção de medidas preventivas evitando acúmulo de entulho, objetos em desuso, caixas de papelão ou madeira, resto de alimento pelo chão e acúmulo de lixo com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas. | | | | | |

| **28.0** | **CONTINUAÇÃO: CONTROLE AMBIENTAL VETORES E PRAGAS URBANAS:** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 28.3 | Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada, e este está em dias. | | | | | |
| **29.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: ABASTECIMENTO DE ÁGUA:** | | | | | |
| 29.1 | Quando possui reservatório ou caixa d'água exclusiva p/ cozinha é feita a higienização semestralmente. | | | | | |
| 29.2 | Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, ( trimestralmente ), assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada. | | | | | |
| 29.3 | O laudo de análise encontra-se dentro do prazo de validade. | | | | | |
| **30.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: MANEJO DE RESÍDUOS:** | | | | | |
| 30.1 | Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação. | | | | | |
| 30.2 | Coletores de lixo encontram-se em bom estado e com tampas, mantem-se higienizados ? | | | | | |
| 30.3 | Quando a empresa possui sistema de ISO 14001 implantado, os coletores são identificados por classe de resíduos e o lixo é separado corretamente. | | | | | |
| 30.4 | Existência de deposito adequado para acondiciomento e estocagem dos resíduos, e mantem-se higienizado após retirada do lixo orgânico. | | | | | |
| **31.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: CAIXA DE GORDURA:** | | | | | |
| 31.2 | A empresa efetua manutenção no mínimo trimestralmente nas caixas de gordura ou conforme a necessidade do volume da produção. | | | | | |
| **32.0** | **CONTROLE AMBIENTAL: ÓLEO SATURADO DE COZINHA/GORDURA DO PROCESSO** | | | | | |
| 32.1 | E feito o armazenamento do óleo saturado de cozinha em bombonas. | | | | | |
| 32.2 | As bombonas encontram-se limpas e bem fechadas, evitando transbordamento da mesma. | | | | | |
| 32.3 | A gordura gerada do processo dos alimentos pode ser armazenado na bombona do óleo saturado, desde que não coloquem resto de alimento dentro! Se ocorrer apontar **NC.** | | | | | |
| **33.0** | **DOCUMENTAÇÃO: MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP)** | | | | | |
| 33.2 | O Manual encontra-se na unidade. | | | | | |
| 33.3 | Quando a UAN possui controle de resto injesto ou pesagem do orgânico vem sendo feito registro e estar em dias. | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 33.4 | O formulário de registro de higienização que **NÃO** são de rotina diária estão sendo preenchidos corretamente. | | | | | |
| **34.0** | **DOCUMENTAÇÃO: PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO (POP)** | | | | | |
| 34.1 | Quando implantados os POP'S descritos estao sendo cumpridos. | | | | | |
| 34.2 | O supervisor ou responsável tem domínio da descrição dos processos do MBP. | | | | | |
| **35.0** | **PESQUISA DE SATISFAÇÃO: (PAINEL ELETRÔNICO/MESA )** | | | | | |
| 35.1 | Quando a unidade possui painel eletrônico de pesquisa de satisfação, este mantém se funcionando adequadamente. | | | | | |
| 35.2 | O painel está ligado e zerado antes do ínicio do serviço ( refeição ). | | | | | |
| 35.3 | É evidenciado o registro dos dados na planilha de pesquisa ISC de todas as refeições fornecidas e estar em dias. | | | | | |

| **36.0** | **RESULTADO FINAL** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **TOTAL DE CONFORMIDADES:** | | | | | |
| | **TOTAL DE NÃO-CONFORMIDADES:** | | | | | |
| | **TOTAL DE ITENS NÃO APLICÁVEIS:** | | | | | |
| | **TOTAL DE ITENS NÃO OBSERVADOS:** | | | | | |
| | **PERCENTUAL ATINGIDO** | | | | | |
| | **OBS: ( C ) CONFORMIDADE COM O REQUESITO ( NC ) NÃO CONFORMIDADE ( NA ) NÃO APLICÁVEL ( NO ) NÃO OBSERVADO** | | | | | |
| **37.0** | **RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO** | | | | | |
| | **Nome/assinatura do auditor - Data: _____/_____/_____ Hora da entrega do RAISA:** | | | | | |
| | | | | | | |
| **38.0** | **AUDITADO:** | | | | | |
| | **Nome/assinatura do auditado- Data: _____/_____/_____ Hora do recebimento:** | | | | | |
| | | | | | | |
| **39.0** | **CERTIDÃO DE RECUSA EM ASSINAR** | | | | | |
| | **O responsável recusou-se em assinar. Foi deixado a 1º do RAISA em poder ( ) à disposição ( ) do mesmo, diante de testemunhas.** | | | | | |
| | **Nome Data: _____/_____/_____ Hora:** | | | | | |
| | | | | | | |
| **40.0** | **INFORMAÇÕES EXTRAS** | | | | | |
| | **RESPONSÁVEL DA UNIDADE:** | | | | **TELEFONE DA UNIDADE:** | |
| | **Nº DE REFEIÇÕES POR SERVIÇO:** | | | | **QUANTIDADE DE TURNOS:** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Nº DE FUNCIONÁRIOS NO QUADRO:** | | **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:** |
| | **NOME DO INTERLOCUTOR:** | | **E-MAIL:** **FONE:** |
| | | | |
| **41.0** | **OBSERVAÇÕES GERAIS:** | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

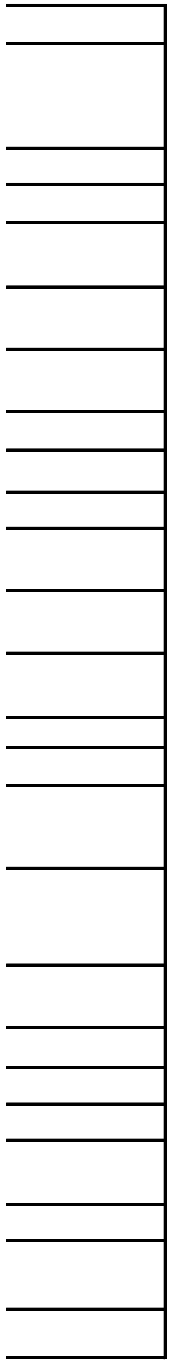
Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:20:51-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

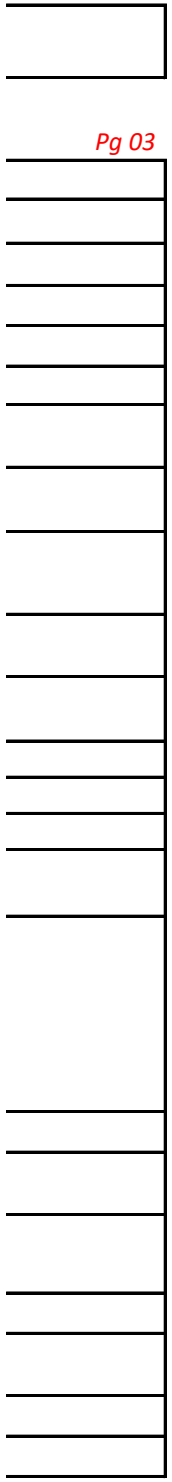
gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:05:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

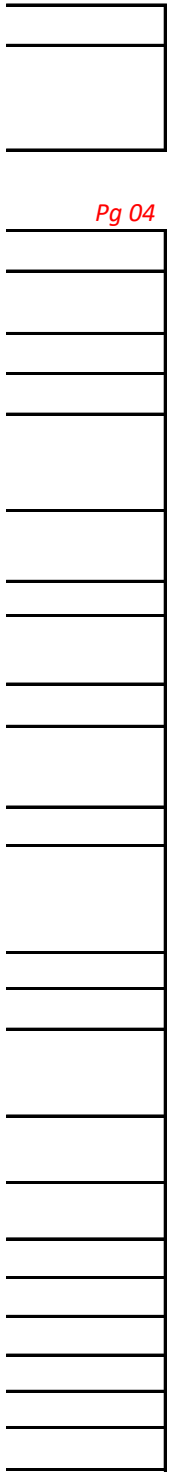
PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

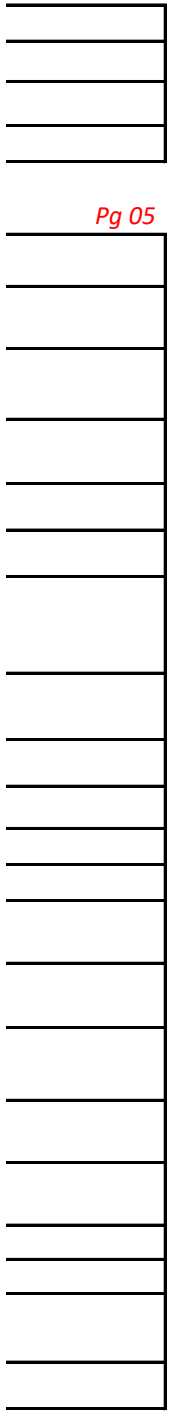
Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:52:31-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

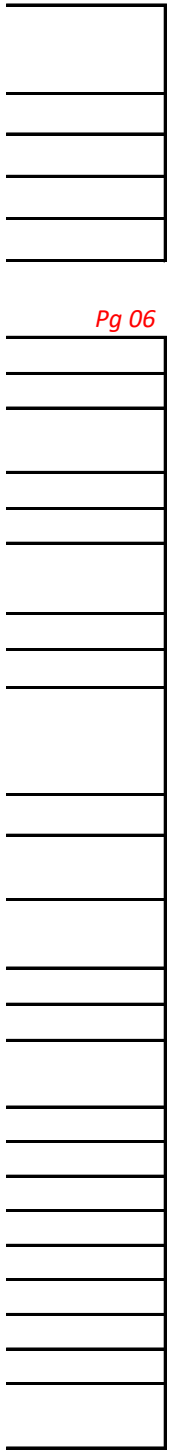
| Data: |
| --- |
| 5/1/26 |

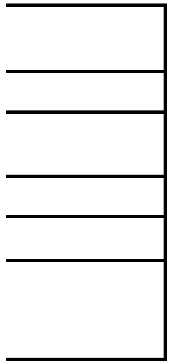



Pg 03

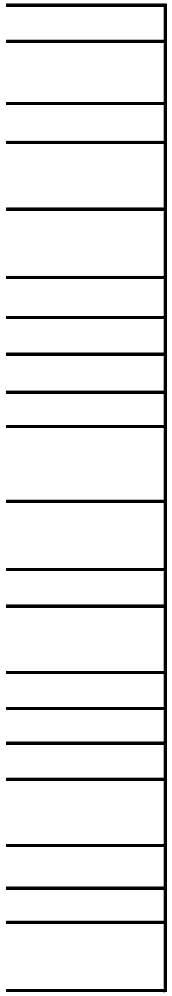

Pg 04

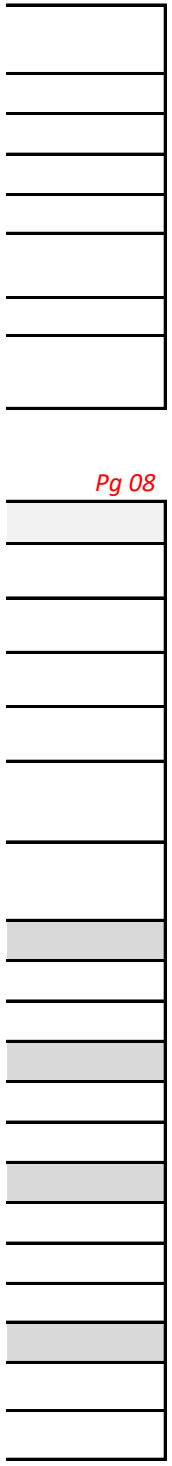

Pg 05

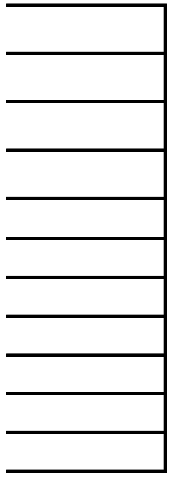

Pg 06



Pg 07




Pg 08



| | | |
|---|---|---|
| | **CONTROLE DE LIMPEZA DA CAIXA D'ÁGUA** | **Revisão:003**<br>**Data:05/01/26**<br>**Referência:009** |

| Limpeza | Data | Responsável |
|---|---|---|
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |

| | | |
|---|---|---|
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Sim ( ) Não ( ) | | |
| Responsável Técnico: Tatianny Lorena Q. R. da Costa | Unidade: Central \POP: 009 | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:37:39-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 20:49:12-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:51:08-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| | CONTROLE HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS | | | Revisão: 003<br>Data:05/01/26<br>Referência:003 |
|---|---|---|---|---|
| Local/equipamento/ móvel/ utensílio | Periodicidade conforme o POP 003 | Data programada | Data realizada | Assinatura responsável |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Responsável Técnico: Tatianny Lorena Q. R. da Costa | | | Unidade: Central \POP: 003 | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:37:09-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 20:49:12-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:50:42-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| | CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS, | | | **Revisão: 003**<br>**Data:05/01/26**<br>**Referência:007** |
|---|---|---|---|---|
| Serviço: Visita técnica, desinsetização,desratização, reforço. | Periodicidade | Data programada | Data realizada | Assinatura responsável |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Responsável Técnico: Tatianny Lorena Q. R. da Costa | | | Unidade: Central \POP: 007 | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:36:45-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br

Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 20:49:12-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:50:19 -04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 552

# Procedimento Operacional Padronizado

# POP




CONTEMPORÂNI
FESTAS & EVENTOS

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PJ A1, OU=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:49:14-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado de forma digital por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Dados: 2026.06.01 20:36:08 -04'00'

Documento assinado digitalmente
gov.br
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 21:29:21-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 553

## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: LAVAGEM DAS MÃOS — POP 001

**OBJETIVO:**

- Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos;

- Evitar e prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos, ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.

**MATERIAIS NECESSÁRIOS:**

Pia com fluxo de água; sabonete líquido e papel toalha.

**FREQUÊNCIA:**

Ao chegar e sair do trabalho; antes de preparar os alimentos; após usar o banheiro; ao manuserar com lixos; mexer em restos alimentares ou vez que mudar de atividade.

### INSTRUÇÕES PARA LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE




## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES — POP 002

**OBJETIVO:**

Utilização de equipamentos

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 554

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

**POP 003**

## OBJETIVO:

Definir critérios de higienização de equi pamentos, móveis e utensílios nas cozinhas dos estabelecimentos de ensino da rede pública do estado do Paraná.

## APLICAÇÃO:

Fornos, fogões, bancadas, geladeiras, freezers, panelas, potes, colheres, garfos, facas, peneiras, utensílios em geral, edificações e instalações elétricas.

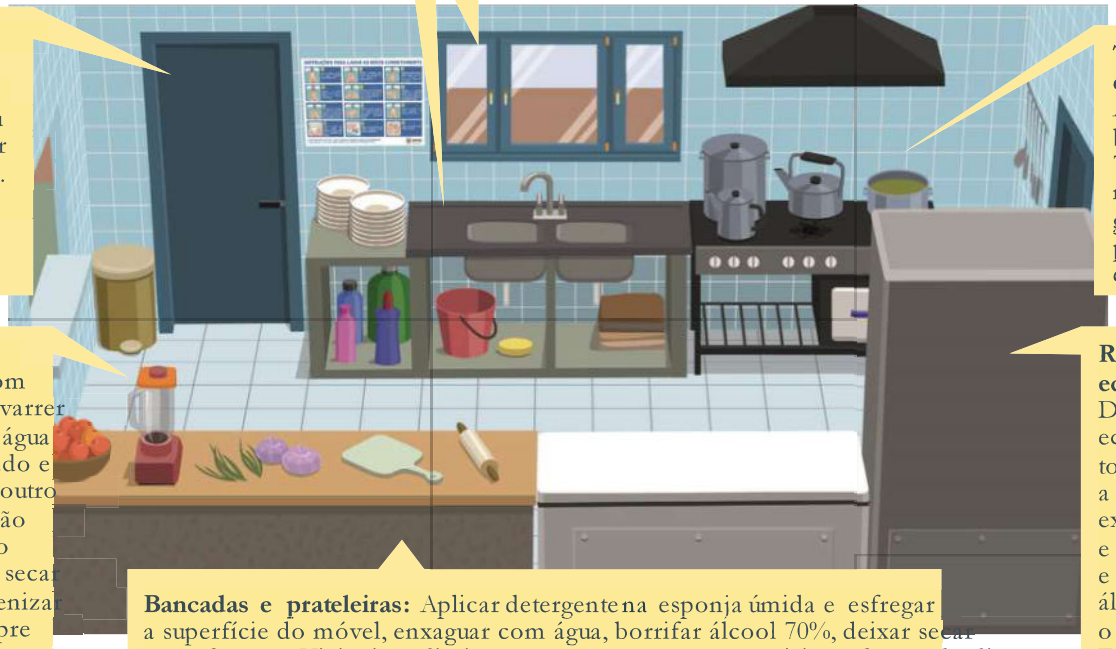
## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Esponja, detergente, água, álcool 70%, solução clorada e pano limpo.

**Pias, cubas, tanques e torneiras:** Utilizar água, detergente e esponja. Esfregar atentamente ralos, cantos e junção da cuba com a bancada. Enxaguar com água limpa. Higienizar diariamente.

**Janelas, vidros e telas:** Utilizar esponja ou escova com água e detergente, enxaguar com água limpa, deixar secar naturalmente. Higienizar janelas e vidros semanalmente; e telas, quinzenalmente.

**Paredes e portas:** Utilizar água e sabão, enxaguar com água limpa ou pano úmido, deixar secar naturalmente. Frequência: portas semanalmente e maçanetas diariamente.



**Talheres, panelas e potes:** Após lavagem borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente e guardar em local protegido de insetos e poeira.

**Piso:** Remover os resíduos da área com pano úmido, "não varrer a seco", lavar com água e produto apropriado e enxaguar. Realizar outro enxágue com solução clorada removendo com rodo e deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário.

**Bancadas e prateleiras:** Aplicar detergente na esponja úmida e esfregar a superfície do móvel, enxaguar com água, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

**Refrigeradores e equipamentos:** Desligar o equipamento da tomada, higienizar a parte interna e externa com água e sabão, enxaguar e borrifar com álcool 70%. Religar o equipamento. Frequência: semanal.

**SOLUÇÃO CLORADA**

10 ml (1 colherde sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.




**ÁLCOOL 70 %:** Comprar pronto ou preparar na proporção de: 250 ml de água para 750 ml de álcool 92,8 INPN.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 555

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS

**POP 004**

## OBJETIVO:

Definir critérios de higienização de verduras, legumes e frutas.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Bacia ou caixa plástica, cronômetro, ou relógio de parede (para medir o tempo do molho), água e solução clorada.

## FREQUÊNCIA:

Sempre que houver preparações com verduras, legumes e frutas.



Selecionar os vegetais retirando as partes deterioradas (se houverem)



Lavar em água corrente.



Deixar de molho por 15 minutos em solução clorada.



Enxaguar em água corrente.



Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados.

## SOLUÇÃO CLORADA

10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária)* para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 556

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS

**POP 005**

## OBJETIVO:

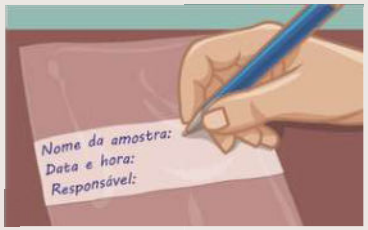
Defi nir critérios para coleta e guarda de amostras de alimentos nos estabelecimentos de ensino da rede estadual do Paraná.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Saco coletor, caneta para identifi cação das amostras e etiqueta.

## FREQUÊNCIA:

Alimento: a cada refeição preparada.
***Acondicionar sob refrigeração por 72 horas.




Identificar o saco coletor com o nome da (preparação) amostra, data, hora e o nome do responsável pela coleta.



Após a preparação do cardápio, iniciar o processo de coleta de cada alimento (aproximadamente 100 g).



Tomar o cuidado para abrir a embalagem de coleta sem tocá la internamente nem soprá-la.





Retirar o ar e fechar a embalagem.



Armazenar por 72 horas (3 dias), colocando em uma caixa apropriada ou em local separado no refrigerador.



Descarte apropriado.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 557

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: MANEJO DE RESÍDUOS

# POP 006

## OBJETIVO:

Evitar contaminação por resíduos e atração de pragas urbanas dentro da área de manipulação de alimentos.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Recipiente acionado por pedal, cartazes instrutivos, sacos de lixo, etiquetas de identifi cação (orgânico, reciclável e não reciclável), água, esponja, detergente, álcool 70% e solução clorada.

## FREQUÊNCIA:

Diariamente.

**OBSERVAÇÕES:** Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado, isolados da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

## DESCARTE DE RESÍDUOS



Identifi car as lixeiras:
- orgânico;
- reciclável;
- não reciclável.

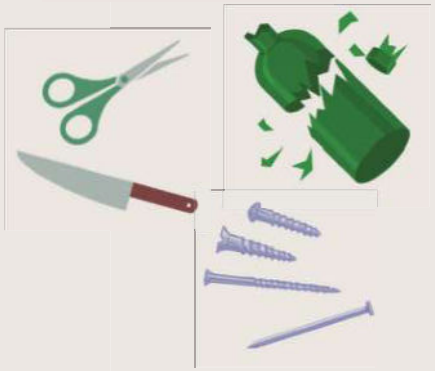
## DESCARTAR OS RESÍDUOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO:



ORGÂNICO | RECICLÁVEL | NÃO RECICLÁVEL

## MATERIAIS PERFUROCORTANTES

Objetos cortantes, quebrados e perfurantes.



Devem ser embalados corretamente para evitar acidentes.






## HIGIENIZAÇÃO DAS LIXEIRAS

1. RETIRAR A SUJIDADE GROSSA DO RECIPIENTE.




2. ENXAGUAR COM ÁGUA CORRENTE.

3. ESFREGAR COM ESPONJA E DETERGENTE ATÉ A QUE A SUPERFÍCIE ESTEJA BEM LIMPA.

4. ENXAGUAR BEM.

5. BORRIFAR SOLUÇÃO CLORADA, DEIXAR SECAR E RECOLOCAR OS SACOS DE LIXO LIMPOS.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279)

SEI 2025.014487 / pg. 558

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

# POP 007

## OBJETIVO:

Aplicar ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Telas milimetradas, portas ajustadas ao batente com molas, ralo sifonado, recipiente com tampa sem acionamento manual para acondicionar os resíduos e local apropriado para o armazenamento de resíduos.

## FREQUÊNCIA:

- Controle diário;
- Dedetização a cada 180 dias executado por empresa especializada.



Utilizar telas milimetradas removíveis nas portas e janelas da cozinha e depósito de alimentos.

## CONTROLE QUÍMICO

- Execução de dedetização por empresa especializada que emita certificado de execução;

- Realização a cada 180 dias (6 meses).



## MEDIDAS PREVENTIVAS



Ralos sifonados com dispositivo de fechamento para evitar entrada de vetores.



Recipientes de lixo sem acionamento manual para acondicionamento dos resíduos.




Local apropriado para acondicionamento do lixo.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 559

# RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: POP 008

## OBJETIVO:

Estabelecer procedimentos a serem adotados para garantir e manter a segurança e a qualidade das matérias primas, ingredientes e embalagens utilizadas para a produção da alimentação escolar.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Guias de remessa, romaneios, caneta, câmaras frias e freezers para armazenar congelados, geladeiras, depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras, estrados e etiquetas.

## FREQUÊNCIA:

Diariamente.

## ITENS NÃO PERECÍVEIS




**Verifi car as embalagens dos gêneros alimentícios não perecíveis no momento do recebimento:**

**- INTACTAS; - DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. - FECHADAS;**

## ITENS PERECÍVEIS



Verificar as embalagens dos gêneros alimentícios perecíveis no momento do recebimento, bem como a temperatura dos congelados (ver POP 1 e POP 2).

## DEVEM ESTAR

**- Íntegros; - Sem umidade**
**- Sem manchas; externa anormal;**
**- Ponto correto de maturação; - Sem excesso**
**- Sem larvas; de sujidades.**

## PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE PARA RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS DO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1.Verificar se a quantidade e a qualidade conferem com a descrita nas Guias de Remessa/Romaneios;

2.Gêneros alimentícios não perecíveis devem ser retirados de suas embalagens secundárias (exceto alimentos tipo pouch ou destinados ao consumo individual);

3.Gêneros alimentícios não perecíveis devem ser guardados em depósito adequado, higienizados e acondicionados em prateleiras e estrados (identificados com a data de validade);

4. Gêneros alimentícios que necessitam de refrigeração e congelamento deverão ser imediatamente retirados das embalagens secundárias e acondicionados em refrigerador/freezer;

5. Eventuais faltas ou avarias devem ser anotadas na Guia de Remessa de Alimentos.

***PRODUTO AVARIADO OU FORA DAS ESPECIFICAÇÕES NÃO DEVE SER RECEBIDO.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 560

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

# POP 009

## OBJETIVO:

Limpeza e eventuais manutenções a cada 6 meses conforme a legislação vigente e garantir a qualidade da água.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Balde, escova de limpeza, hipocloritode sódio, luvas, pano limpo e rolha (tampão de vedação)

## FREQUÊNCIA:

A cada 6 meses




-Feche o registro geral.
- Esvazie a caixa d'água abrindo as torneiras, apertando a descarga ou abrindo o expurgo.
-Quando o volume da água estiver a 15 cm do fundo da caixa, utilizando luvas de borracha, feche o expurgo do reservatório e as torneiras e tampe a saída de água com uma rolha ou tamão.
-Comece a limpeza com a



## Procedimento



-Não utilizar nenhum tipo de sabão ou produto químico.
-Remova a água suja.
-Abra o registro de entrada para limpeza das paredes.
-Com a caixa cheia, adicione 2lt de hipoclorito

- Feche o registro de entrada de água.
-Abra as torneiras e saídas de água até esvaziar o reservatório novamente, essa água irá desinfectar toda tubulação.
-Feche as torneiras, abra a entrada de





- Lave a tampa da caixa e feche totalmente, anotando a data em que a limpeza foi realizada em planilha de registro específico.

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

# POP 0






Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 561

OBJETIVO:

Descrever os procedimentos para o controle da temperatura dos alimentos evitando a contaminação e multiplicação de microrganismos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Instalações adequadas para aquecimento, resfriamento, cocção, refrigeração, congelamento e armazenamento dos alimentos; termômetro digital ou analógico com indicação de temperaturas negativas e acima de 190º C; planilhas para registro das temperaturas (ver FOR 001, 002, 003 e 004).

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS:

- Passar álcool 70% em - Inserir a haste do termômetro no centro do alimento; toda a extensão da haste
- - Não deixar que a haste encoste nas laterais ou fundo do recipiente; do termômetro;
- Verificar a temperatura no mínimo em dois pontos;
- Esperar secar e ligar o termômetro;
- - Esperar estabilizar a temperatura, fazer a leitura e registrar em planilha apropriada;
- Esperar estabilizar a temperatura para- Alimentos submetidos a cocção e posterior resfriamento em iniciar a aferição da equipamento de refrigeração devem ter a temperatura controlada temperatura. de 60ºC para 10ºC em duas horas.

TODOS OS ALIMENTOS SUBMETIDOS A COCÇÃO DEVEM ULTRAPASSAR A TEMPERATURA MÍNIMA DE 74ºC

PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS:

- Balcões quentes:

**TEMPERATURA DE RECEBIMENTO**

- Inserir a haste ou sensor do termômetro entre duas embalagens fechadas, esperar estabilizar a temperatura e fazer a leitura e o registro em planilha apropriada:

FOR 002: temperatura dos alimentos no recebimento.



| INDICAÇÃO DE TEMPERATURA | | |
|---|---|---|
| | Recebimento | Armazenamento |
| Refrigerado | 6º C a 7º C | Abaixo de 5º C |
| Congelado | -18º C a -12ºC | -18º C a -12ºC |

- Fazer a leitura da temperatura indicada nos termômetros embutidos em refrigeradores e congeladores;

***Se o equipamento não tiver termômetro será necessário colocar o termômetro dentro e esperar uns minutos até estabilizar a temperatura, para fazer leitura.

- As portas devem estar fechadas;

- Registrar a temperatura em planilha apropriada.

A temperatura deve estar acima de 80ºC para garantir que o alimento esteja a 60ºC no momento do servimento;

- Balcões frios devem estar com temperatura inferior a 5ºC.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279)
SEI 2025.014487 / pg. 562

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 563

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: MANUTENÇÃO PREVENTIVA, CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

**POP 011**

## OBJETIVO:

Descrever os procedimentos relacionados com a manutenção e calibração de equipamentos envolvidos, direta ou indiretamente na produção das refeições.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Equipamentos de conservação dos alimentos através de processamento térmico com medidor de temperatura, planilhas para o registro de temperaturas, documentos que comprovem a execução de serviços de calibração ou manutenção preventiva.

## FREQUÊNCIA:

Diariamente.

## GELADEIRA / REFRIGERADOR



## FREEZER



## BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO



VERIFICAR A TEMPERATURA E OBSERVAR SE ESTÁ ADEQUADA PARA O ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS PRONTOS. ANOTAR A TEMPERATURA EM PLANILHA ESPECÍFICA (FOR 005).

SOLICITAR REPARO EM CASO DE FUNCIONAMENTO INADEQUADO DO EQUIPAMENTO.

**TEMPERATURA DE REFERÊNCIA**

| Equipamento | Temperatura |
|---|---|
| Buffet de cadeia fria | abaixo de 10C |
| Buffets de cadeia quente | acima de 80°C |
| Geladeira/ refrigerador | abaixo de 5°C |
| Freezer | entre -12°C e -18°C |

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 564

# Procedimento Operacional Padronizado

# POP




CONTEMPORÂNI
FESTAS & EVENTOS

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:48:16-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Assinado de forma digital por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Dados: 2026.06.01 20:36:08 -04'00'

Documento assinado digitalmente
gov.br
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 21:29:21-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 565

## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: LAVAGEM DAS MÃOS

**POP 001**

**OBJETIVO:**

- Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos;

- Evitar e prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos, ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.

**MATERIAIS NECESSÁRIOS:**

Pia com fluxo de água; sabonete líquido e papel toalha.

**FREQUÊNCIA:**

Ao chegar e sair do trabalho; antes de preparar os alimentos; após usar o banheiro; ao manuserar com lixos; mexer em restos alimentares ou vez que mudar de atividade.

### INSTRUÇÕES PARA LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE




CONTEMPORÂNEO

## PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

**POP 002**

**OBJETIVO:**

Utilização de equipamentos

FUNDAÇÃO

PARANÁ GOVERNO DO ESTADO Secretaria da Educação

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 566

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

**POP 003**

## OBJETIVO:

Definir critérios de higienização de equi pamentos, móveis e utensílios nas cozinhas dos estabelecimentos de ensino da rede pública do estado do Paraná.

## APLICAÇÃO:

Fornos, fogões, bancadas, geladeiras, freezers, panelas, potes, colheres, garfos, facas, peneiras, utensílios em geral, edificações e instalações elétricas.

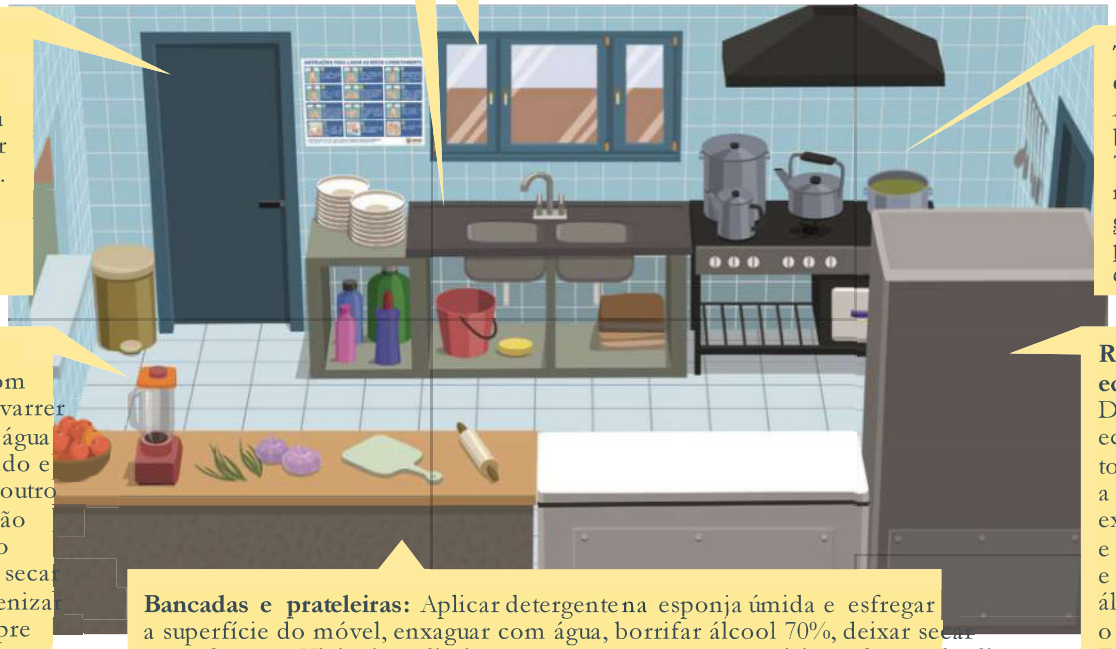
## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Esponja, detergente, água, álcool 70%, solução clorada e pano limpo.

**Pias, cubas, tanques e torneiras:** Utilizar água, detergente e esponja. Esfregar atentamente ralos, cantos e junção da cuba com a bancada. Enxaguar com água limpa. Higienizar diariamente.

**Janelas, vidros e telas:** Utilizar esponja ou escova com água e detergente, enxaguar com água limpa, deixar secar naturalmente. Higienizar janelas e vidros semanalmente; e telas, quinzenalmente.

**Paredes e portas:** Utilizar água e sabão, enxaguar com água limpa ou pano úmido, deixar secar naturalmente. Frequência: portas semanalmente e maçanetas diariamente.



**Talheres, panelas e potes:** Após lavagem borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente e guardar em local protegido de insetos e poeira.

**Piso:** Remover os resíduos da área com pano úmido, "não varrer a seco", lavar com água e produto apropriado e enxaguar. Realizar outro enxágue com solução clorada removendo com rodo e deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário.

**Bancadas e prateleiras:** Aplicar detergente na esponja úmida e esfregar a superfície do móvel, enxaguar com água, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

**Refrigeradores e equipamentos:** Desligar o equipamento da tomada, higienizar a parte interna e externa com água e sabão, enxaguar e borrifar com álcool 70%. Religar o equipamento. Frequência: semanal.

**SOLUÇÃO CLORADA**

10 ml (1 colherde sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.




**ÁLCOOL 70 %:** Comprar pronto ou preparar na proporção de: 250 ml de água para 750 ml de álcool 92,8 INPN.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 567

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS

# POP 004

## OBJETIVO:

Definir critérios de higienização de verduras, legumes e frutas.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Bacia ou caixa plástica, cronômetro, ou relógio de parede (para medir o tempo do molho), água e solução clorada.

## FREQUÊNCIA:

Sempre que houver preparações com verduras, legumes e frutas.



Selecionar os vegetais retirando as partes deterioradas (se houverem)



Lavar em água corrente.



Deixar de molho por 15 minutos em solução clorada.



Enxaguar em água corrente.



Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados.

## SOLUÇÃO CLORADA

10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária)* para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 568

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS

**POP 005**

## OBJETIVO:

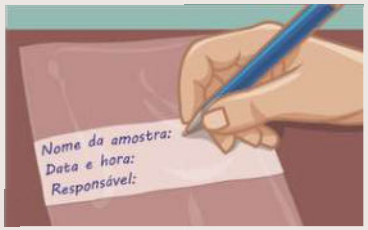
Defi nir critérios para coleta e guarda de amostras de alimentos nos estabelecimentos de ensino da rede estadual do Paraná.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Saco coletor, caneta para identifi cação das amostras e etiqueta.

## FREQUÊNCIA:

Alimento: a cada refeição preparada.
***Acondicionar sob refrigeração por 72 horas.




Identificar o saco coletor com o nome da (preparação) amostra, data, hora e o nome do responsável pela coleta.



Após a preparação do cardápio, iniciar o processo de coleta de cada alimento (aproximadamente 100 g).



Tomar o cuidado para abrir a embalagem de coleta sem tocá la internamente nem soprá-la.





Retirar o ar e fechar a embalagem.



Armazenar por 72 horas (3 dias), colocando em uma caixa apropriada ou em local separado no refrigerador.



Descarte apropriado.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 569

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: MANEJO DE RESÍDUOS

# POP 006

## OBJETIVO:

Evitar contaminação por resíduos e atração de pragas urbanas dentro da área de manipulação de alimentos.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Recipiente acionado por pedal, cartazes instrutivos, sacos de lixo, etiquetas de identifi cação (orgânico, reciclável e não reciclável), água, esponja, detergente, álcool 70% e solução clorada.

## FREQUÊNCIA:

Diariamente.

**OBSERVAÇÕES:** Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado, isolados da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

## DESCARTE DE RESÍDUOS



Identifi car as lixeiras:
- orgânico;
- reciclável;
- não reciclável.

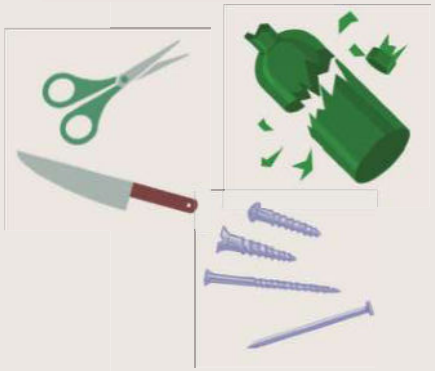
## DESCARTAR OS RESÍDUOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO:



ORGÂNICO | RECICLÁVEL | NÃO RECICLÁVEL

## MATERIAIS PERFUROCORTANTES

Objetos cortantes, quebrados e perfurantes.



Devem ser embalados corretamente para evitar acidentes.






## HIGIENIZAÇÃO DAS LIXEIRAS

1. RETIRAR A SUJIDADE GROSSA DO RECIPIENTE.




2. ENXAGUAR COM ÁGUA CORRENTE.

3. ESFREGAR COM ESPONJA E DETERGENTE ATÉ A QUE A SUPERFÍCIE ESTEJA BEM LIMPA.

4. ENXAGUAR BEM.

5. BORRIFAR SOLUÇÃO CLORADA, DEIXAR SECAR E RECOLOCAR OS SACOS DE LIXO LIMPOS.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279)
SEI 2025.014487 / pg. 570

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

# POP 007

## OBJETIVO:

Aplicar ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Telas milimetradas, portas ajustadas ao batente com molas, ralo sifonado, recipiente com tampa sem acionamento manual para acondicionar os resíduos e local apropriado para o armazenamento de resíduos.

## FREQUÊNCIA:

- Controle diário;
- Dedetização a cada 180 dias executado por empresa especializada.



Utilizar telas milimetradas removíveis nas portas e janelas da cozinha e depósito de alimentos.

## CONTROLE QUÍMICO

- Execução de dedetização por empresa especializada que emita certificado de execução;

- Realização a cada 180 dias (6 meses).



## MEDIDAS PREVENTIVAS



Ralos sifonados com dispositivo de fechamento para evitar entrada de vetores.



Recipientes de lixo sem acionamento manual para acondicionamento dos resíduos.




Local apropriado para acondicionamento do lixo.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 571

# RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: POP 008

## OBJETIVO:

Estabelecer procedimentos a serem adotados para garantir e manter a segurança e a qualidade das matérias primas, ingredientes e embalagens utilizadas para a produção da alimentação escolar.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Guias de remessa, romaneios, caneta, câmaras frias e freezers para armazenar congelados, geladeiras, depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras, estrados e etiquetas.

## FREQUÊNCIA:

Diariamente.

## ITENS NÃO PERECÍVEIS




**Verifi car as embalagens dos gêneros alimentícios não perecíveis no momento do recebimento:**

**- INTACTAS; - DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. - FECHADAS;**

## ITENS PERECÍVEIS



Verificar as embalagens dos gêneros alimentícios perecíveis no momento do recebimento, bem como a temperatura dos congelados (ver POP 1 e POP 2).

## DEVEM ESTAR

**- Íntegros; - Sem umidade externa anormal;**
**- Sem manchas;**
**- Ponto correto de maturação; - Sem excesso de sujidades.**
**- Sem larvas;**

## PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE PARA RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS DO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1.Verificar se a quantidade e a qualidade conferem com a descrita nas Guias de Remessa/Romaneios;

2.Gêneros alimentícios não perecíveis devem ser retirados de suas embalagens secundárias (exceto alimentos tipo pouch ou destinados ao consumo individual);

3.Gêneros alimentícios não perecíveis devem ser guardados em depósito adequado, higienizados e acondicionados em prateleiras e estrados (identificados com a data de validade);

4. Gêneros alimentícios que necessitam de refrigeração e congelamento deverão ser imediatamente retirados das embalagens secundárias e acondicionados em refrigerador/freezer;

5. Eventuais faltas ou avarias devem ser anotadas na Guia de Remessa de Alimentos.

***PRODUTO AVARIADO OU FORA DAS ESPECIFICAÇÕES NÃO DEVE SER RECEBIDO.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 572

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

# POP 009

## OBJETIVO:

Limpeza e eventuais manutenções a cada 6 meses conforme a legislação vigente e garantir a qualidade da água.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Balde, escova de limpeza, hipocloritode sódio, luvas, pano limpo e rolha (tampão de vedação)

## FREQUÊNCIA:

A cada 6 meses




-Feche o registro geral.
- Esvazie a caixa d'água abrindo as torneiras, apertando a descarga ou abrindo o expurgo.
-Quando o volume da água estiver a 15 cm do fundo da caixa, utilizando luvas de borracha, feche o expurgo do reservatório e as torneiras e tampe a saída de água com uma rolha ou tamão.
-Comece a limpeza com a



## Procedimento



-Não utilizar nenhum tipo de sabão ou produto químico.
-Remova a água suja.
-Abra o registro de entrada para limpeza das paredes.
-Com a caixa cheia, adicione 2lt de hipoclorito

- Feche o registro de entrada de água.
-Abra as torneiras e saídas de água até esvaziar o reservatório novamente, essa água irá desinfectar toda tubulação.
-Feche as torneiras, abra a entrada de





- Lave a tampa da caixa e feche totalmente, anotando a data em que a limpeza foi realizada em planilha de registro específico.

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

# POP 0






Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 573

Descrever os procedimentos para o controle da temperatura dos alimentos evitando a contaminação e multiplicação de microrganismos.

Instalações adequadas para aquecimento, resfriamento, cocção, refrigeração, congelamento e armazenamento dos alimentos; termômetro digital ou analógico com indicação de temperaturas negativas e acima de 190º C; planilhas para registro das temperaturas (ver FOR 001, 002, 003 e 004).

- **Passar álcool 70% em - Inserir a haste do termômetro no centro do alimento; toda a extensão da haste**
- **- Não deixar que a haste encoste nas laterais ou fundo do recipiente; do termômetro;**
- **Verificar a temperatura no mínimo em dois pontos;**
- **Esperar secar e ligar o termômetro;**
- **- Esperar estabilizar a temperatura, fazer a leitura e registrar em planilha apropriada;**
- **Esperar estabilizar a temperatura para- Alimentos submetidos a cocção e posterior resfriamento em iniciar a aferição da equipamento de refrigeração devem ter a temperatura controlada temperatura. de 60ºC para 10ºC em duas horas.**

**TODOS OS ALIMENTOS SUBMETIDOS A COCÇÃO DEVEM ULTRAPASSAR A TEMPERATURA MÍNIMA DE 74ºC**

**- Balcões quentes:**

**TEMPERATURA DE RECEBIMENTO**

- Inserir a haste ou sensor do termômetro entre duas embalagens fechadas, esperar estabilizar a temperatura e fazer a leitura e o registro em planilha apropriada:

FOR 002: temperatura dos alimentos no recebimento.



| INDICAÇÃO DE TEMPERATURA | | |
|---|---|---|
| | Recebimento | Armazenamento |
| Refrigerado | 6º C a 7º C | Abaixo de 5º C |
| Congelado | -18º C a -12ºC | -18º C a -12ºC |

- Fazer a leitura da temperatura indicada nos termômetros embutidos em refrigeradores e congeladores;

***Se o equipamento não tiver termômetro será necessário colocar o termômetro dentro e esperar uns minutos até estabilizar a temperatura, para fazer leitura.

- As portas devem estar fechadas;

- Registrar a temperatura em planilha apropriada.

A temperatura deve estar acima de 80ºC para garantir que o alimento esteja a 60ºC no momento do servimento;

- Balcões frios devem estar com temperatura inferior a 5ºC.

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279)
SEI 2025.014487 / pg. 574

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 575

# PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: MANUTENÇÃO PREVENTIVA, CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

**POP 011**

## OBJETIVO:

Descrever os procedimentos relacionados com a manutenção e calibração de equipamentos envolvidos, direta ou indiretamente na produção das refeições.

## MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Equipamentos de conservação dos alimentos através de processamento térmico com medidor de temperatura, planilhas para o registro de temperaturas, documentos que comprovem a execução de serviços de calibração ou manutenção preventiva.

## FREQUÊNCIA:

Diariamente.

## GELADEIRA / REFRIGERADOR



## FREEZER



## BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO



VERIFICAR A TEMPERATURA E OBSERVAR SE ESTÁ ADEQUADA PARA O ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS PRONTOS. ANOTAR A TEMPERATURA EM PLANILHA ESPECÍFICA (FOR 005).

SOLICITAR REPARO EM CASO DE FUNCIONAMENTO INADEQUADO DO EQUIPAMENTO.

**TEMPERATURA DE REFERÊNCIA**

| Equipamento | Temperatura |
|---|---|
| Buffet de cadeia fria | abaixo de 10C |
| Buffets de cadeia quente | acima de 80°C |
| Geladeira/ refrigerador | abaixo de 5°C |
| Freezer | entre -12°C e -18°C |

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

**ANEXO 1** **REGISTRO DE RECEBIMENTO DA MÁTERIA PRIMA**

**Revisão 03**
**Data: 05/01/2026**

**Unidade:** **Mês:**

**Pagina: 01/01**

| Data da entrega | FORNECEDOR | PRODUTO | C/NC | Data de fabricação | Validade | Lote | Data de consumo | AÇÃO CORRETIVA | AVALIADOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# Controle de Temperatura Equipamentos Quentes e Frios.

**GELOPAR:** Até 10 ◦ C

**FREEZERS DE 1 E 4:** Até 5◦ C

**BALCÃO QUENTE:** 80 A 90°C

**GELADEIRA 1 E 2:** 5 A 10º C

UNIDADE: Central

MÊS:

Turno:

| DIA | FREEZER (nº 1) | FREEZER (nº 2) | FREEZER (nº 3) | FREEZER (nº 4) | GELADEIRA (n° 1) | GELOPAR (n°1) | GELOPAR (n°2) | GELOPAR (n°3) | | | | HORÁRIO MEDIÇÃO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | | | | | | | | | | | | |
| 02 | | | | | | | | | | | | |
| 03 | | | | | | | | | | | | |
| 04 | | | | | | | | | | | | |
| 05 | | | | | | | | | | | | |
| 06 | | | | | | | | | | | | |
| 07 | | | | | | | | | | | | |
| 08 | | | | | | | | | | | | |
| 09 | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | |

**OBS:** No caso de temperatura fora da faixa recomendada, o realizar a medição da temperatura na hora seguinte e regitrar a ação corretiva

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:12:39-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 16:58:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

| Nome |
| --- |
| |
| |
|

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# ANEXO 4 - MONITORAMENTO DE COCÇÕES E REAQUECIMENTOS

**Unidade:** **Mês:**

**Revisão 03**
**Data: 05/01/2026**

**Pagina: 01/01**

| DATA | PRODUTO | CONDIÇÃO | TEMPERATURA | HORA | RESPONSÁVEL |
|---|---|---|---|---|---|
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |
| | | ( ) Cocção ( ) Reaquecimento | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |
| | | (  ) Cocção (  ) Reaquecimento | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:13:18-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 16:58:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 10:02:10 -04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# PLANILHA DE CONTROLE DE LIMPEZA DAS CAIXAS HOTBOX

Responsável:

UNIDADE: Central

MÊS/ANO:

Turno:

| DIA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | CAIXA | HORÁRIO LIMPEZA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | | | | | | | | | | | | |
| 02 | | | | | | | | | | | | |
| 03 | | | | | | | | | | | | |
| 04 | | | | | | | | | | | | |
| 05 | | | | | | | | | | | | |
| 06 | | | | | | | | | | | | |
| 07 | | | | | | | | | | | | |
| 08 | | | | | | | | | | | | |
| 09 | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | |

**OBS:** No caso de temperatura fora da faixa recomendada, o realizar a medição da temperatura na hora seguinte e registrar a ação corretiva

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:14:44-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

Documento assinado digitalmente
gov.br
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 16:58:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 10:01:35-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

| Responsável |
| --- |
| |
| |
|

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

# CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - PRATOS QUENTES- CHEGADA ( ) SAÍDA ( )

UNIDADE: MÊS: RESPONSAVÉL:

Revisão: 03

AÇÃO CORRETIVA: Todos os alimentos devem ser mantidos a temp.minima de 60°C. alimentos que não mantem a temperatura deve permacer na distribuição por no máximo 30 minutos

Pagina: 01/01

| | | ARROZ | FEIJÃO | CARNE 1 | | CARNE 2 | | GUARNIÇÃO 1 | | GUARNIÇÃO 2 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DIA | HORA | Temperatura (°C) | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) | Nome do | Temperatura (°C) |
| | | Abertura | Abertura | produto | Abertura | produto | Abertura | produto | Abertura | Produto | Abertura | | Abertura | produto | Abertura |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:15:08-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 16:58:44-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 10:00:47-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

# CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - PRATOS FRIOS

TURNO: 1 | MÊS: | RESPONSAVÉL:

| DIA | SALADA COZIDA | | T/°C | SALADA CRUA | T/°C | T/°C | T/°C | FRUTAS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | HORA | Nome do produto | Temp. (°C) Abertura | Nome do produto | Temp.(°C) Abertura | Tempe. (°C) Abertura | Temp. (°C) Abertura | Nome do produto |
| 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 | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:16:19-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:57:03-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:16:20-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

| |
|---|
| POP 05 |
| Revisão: 03 |
| Data: |
| Pagina: 01/01 |
| T/°C |
| Temperatura (°C) |
| Abertura |

CONTEMPORÂNEO
FESTAS & EVENTOS

## ANEXO 4 - CONTROLE DE TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO - PRATOS FRIOS-SAÍDA

UNIDADE: TURNO: MÊS: RESPONSAVÉL:

Revisão: 03
Ano:2026
Pagina: 01/01

AÇÃO CORRETIVA: Todos os alimentos devem ser mantidos a temperatura de até 10°C, por 4 horas ou entre 10 e 21°C, por até 2 horas ou até 25 ºC por 30 minutos.

| DIA | HORA | | T/°C | | T/°C | | T/°C | | T/°C | | T/°C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Nome do produto | Temperatura (°0) Abertura | Nome do produto | Temperatura (°C) Abertura | Nome do produto | Temperatura (°C) Abertura | Nome do produto | Temperatura (°C) Abertura | Nome do produto | Temperatura (°C) Abertura |
| 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 | | | | | | | | | | | |

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174

Assinado digitalmente por CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=AM, L=Manaus, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Certificado Digital, OU=Certificado PJ A1, CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.01 15:16:45-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

gov.br
Documento assinado digitalmente
TATIANNY LORENA QUEIROZ RUFINO DA COSTA
Data: 01/06/2026 17:03:16-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215

Assinado digitalmente por PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=AC SOLUTI Multipla v5, OU=53837367000120, OU=Videoconferencia, OU=Certificado PF A1, CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.06.02 09:56:23-04'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

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: | **09.199.109/0001-74** | DUNS®: | **944927984** |
| Razão Social: | **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** | | |
| Nome Fantasia: | **CONTEMPORANEO BUFFET E EVENTOS** | | |
| Situação do Fornecedor: | **Credenciado** | Data de Vencimento do Cadastro: | **08/06/2026** |
| Natureza Jurídica: | **SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA** | | |
| MEI: | **Não** | | |
| Porte da Empresa: | **Demais** | | |

## Ocorrências e Impedimentos

| | |
|---|---|
| Ocorrência: | **Nada Consta** |
| Impedimento de Licitar: | **Nada Consta** |
| Ocorrências Impeditivas indiretas: | **Nada Consta** |
| Vínculo com "Serviço Público": | **Nada Consta** |

## Níveis cadastrados:

**Documento(s) assinalado(s) com "*" está(ão) com prazo(s) vencido(s).**

**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 Juridica

### III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Receita Federal e PGFN | | Validade: | **22/07/2026** | **Automática** |
| FGTS | | Validade: | **06/06/2026** | **Automática** |
| Trabalhista | **(http://www.tst.jus.br/certidao)** | Validade: | **03/08/2026** | **Automática** |

### IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal (Possui Pendência)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Receita Estadual/Distrital | Validade: | **08/03/2025** | (*) |
| Receita Municipal | Validade: | **27/03/2025** | (*) |

### V - Qualificação Técnica

### VI - Qualificação Econômico-Financeira (Possui Pendência)

Validade: **30/06/2025** (*)



CPF: 609.XXX.XXX-91 Nome: ANNE JAKELINE CARVALHO DAS NEVES

Ass: _____

Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 587

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

# Certificado de Registro Cadastral - CRC

**(Emissão conforme art. 17 da Instrução Normativa nº 03, de 26 abril de 2018)**

CNPJ: **09.199.109/0001-74**

Razão Social: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**

Atividade Econômica Principal:

**5620-1/02 - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFÊ**

Endereço:

**AVENIDA RAMOS FERREIRA, 914 - CENTRO - 69.010-120 - Manaus / Amazonas**

**Observações:**

**A veracidade das informações poderá ser verificada no endereço https://comprasnet.gov.br.**

**Este certificado não substitui os documentos exigidos em lei.**



Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 588

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

# Relatório Nível III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

## Dados do Fornecedor

CNPJ: **09.199.109/0001-74** DUNS®: **944927984**
Razão Social: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
Nome Fantasia: **CONTEMPORANEO BUFFET E EVENTOS**
Situação do Fornecedor: **Credenciado** Data de Vencimento do Cadastro: **08/06/2026**

## Dados do Nível

Situação do Nível: **Cadastrado**

### Comprovante de Regularidade da Receita Federal e PGFN

Tipo de Comprovante: **Certidão** Data de Validade: **22/07/2026**
Código de Controle: **9C04FD9FACBC7C31**

### Comprovante de Regularidade do FGTS

Tipo de Comprovante: **Certidão** Data de Validade: **06/06/2026**
Código de Controle: **2026050806111995285843**

### Comprovante de Regularidade do TST

Tipo de Comprovante: **Certidão** Data de Validade: **03/08/2026**
Código de Controle: **76004282026**


Habilitação Final - CONTEMPORANEO 02.06.2026 (2166279) SEI 2025.014487 / pg. 589

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:** 29/05/2026 14:35:37

**Informações da Pessoa Jurídica:**

Razão Social: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
CNPJ: **09.199.109/0001-74**

**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.

# Relatório de conformidade

**Nome:** Validador de assinaturas eletrônicas

**Data de Validação:** 29/05/2026 14:56:02 BRT

**Versão do software(Verificador de Conformidade):** 2.21.1.2

**Versão do software(Validador de Documentos):** 6aec769-dirty

**Fonte de verificação:** Offline

**Nome do arquivo:** Proposta ofertada - ASSINADO ELETRONICAMENTE CONTEMPORANEO PATRICIA.pdf

**Resumo da SHA256 do arquivo:**

f1af4fd586689e49789309fa3b3904e230245e307c2f6d6b5c6778571d1e8af6

**Tipo do arquivo:** PDF

**Quantidade de assinaturas:** 2

**Quantidade de assinaturas ancoradas:** 2

## CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174, OU=Certificado PJ A1, OU=Certificado Digital, OU=53837367000120, OU=AC SOLUTI Multipla v5, L=Manaus, ST=AM, O=ICP-Brasil, C=BR

## Informações da assinatura

**Assinante:** CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174, OU=Certificado PJ A1, OU=Certificado Digital, OU=53837367000120, OU=AC SOLUTI Multipla v5, L=Manaus, ST=AM, O=ICP-Brasil, C=BR

**CPF:** ***.020.182-**

**Tipo de assinatura:** Destacada

**Status de assinatura:** Aprovado

**Caminho de certificação:** Valid

**Estrutura:** Em conformidade com o padrão

**Cifra assimétrica:** Aprovada

**Resumo criptográfico:** true

**Data da assinatura:** 11/05/2026 16:13:30 BRT

**Atributos obrigatórios:** Aprovados

**Mensagem de erro:** Nenhuma mensagem de alerta

**Política de assinatura:**

## Certificados utilizados

### CN=CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA:09199109000174, OU=Certificado PJ A1, OU=Certificado Digital, OU=53837367000120, OU=AC SOLUTI Multipla v5, L=Manaus, ST=AM, O=ICP-Brasil, C=BR

**Buscado:** Offline

**Assinatura:** true

**Emissor:** CN=AC SOLUTI Multipla v5, OU=AC SOLUTI v5, O=ICP-Brasil, C=BR

**Data de emissão:** 06/10/2025 10:42:00 BRT

**Aprovado até:** 06/10/2026 10:42:00 BRT

**Expirado (LCR):** false

## CN=AC SOLUTI Multipla v5, OU=AC SOLUTI v5, O=ICP-Brasil, C=BR

**Buscado:** Offline

**Assinatura:** true

**Emissor:** CN=AC SOLUTI v5, OU=Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5, O=ICP-Brasil, C=BR

**Data de emissão:** 05/02/2019 12:34:56 BRST

**Aprovado até:** 02/03/2029 08:58:59 BRT

**Expirado (LCR):** false

## CN=AC SOLUTI v5, OU=Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5, O=ICP-Brasil, C=BR

**Buscado:** Offline

**Assinatura:** true

**Emissor:** CN=Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5, OU=Instituto Nacional de Tecnologia da Informacao - ITI, O=ICP-Brasil, C=BR

**Data de emissão:** 29/06/2018 15:55:20 BRT

**Aprovado até:** 02/03/2029 09:00:20 BRT

**Expirado (LCR):** false

## CN=Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5, OU=Instituto Nacional de Tecnologia da Informacao - ITI, O=ICP-Brasil, C=BR

**Buscado:** Offline

**Assinatura:** true

**Emissor:** CN=Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5, OU=Instituto Nacional de Tecnologia da Informacao - ITI, O=ICP-Brasil, C=BR

**Data de emissão:** 02/03/2016 10:01:38 BRT

**Aprovado até:** 02/03/2029 20:59:38 BRT

**Expirado (LCR):** false

# Atributos usados

## Atributos obrigatórios

**Nome do atributo:** IdMessageDigest

**Corretude:** Valid

**Nome do atributo:** IdContentType

**Corretude:** Valid

**Nome do atributo:** SignatureDictionary

**Corretude:** Valid

## Atributos Opcionais

**Nome do atributo:** RevocationInfoArchival

**Corretude:** Valid

## CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:***020182**, OU=Certificado PF A1, OU=Videoconferencia, OU=53837367000120, OU=AC SOLUTI Multipla v5, O=ICP-Brasil, C=BR

## Informações da assinatura

**Assinante:** CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:***020182**, OU=Certificado PF A1, OU=Videoconferencia, OU=53837367000120, OU=AC SOLUTI Multipla v5, O=ICP-Brasil, C=BR

**CPF:** ***.020.182-**

**Tipo de assinatura:** Destacada

**Status de assinatura:** Aprovado

**Caminho de certificação:** Valid

**Estrutura:** Em conformidade com o padrão

**Cifra assimétrica:** Aprovada

**Resumo criptográfico:** true

**Data da assinatura:** 11/05/2026 16:14:10 BRT

**Atributos obrigatórios:** Aprovados

**Mensagem de erro:** Nenhuma mensagem de alerta

**Política de assinatura:**

## Certificados utilizados

CN=PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA:59002018215, OU=Certificado PF A1, OU=Videoconferencia, OU=53837367000120, OU=AC SOLUTI Multipla v5, O=ICP-Brasil, C=BR

**Buscado:** Offline

**Assinatura:** true

**Emissor:** CN=AC SOLUTI Multipla v5, OU=AC SOLUTI v5, O=ICP-Brasil, C=BR

**Data de emissão:** 07/10/2025 14:46:00 BRT

**Aprovado até:** 07/10/2026 14:46:00 BRT

**Expirado (LCR):** false

## CN=AC SOLUTI Multipla v5, OU=AC SOLUTI v5, O=ICP-Brasil, C=BR

**Buscado:** Offline

**Assinatura:** true

**Emissor:** CN=AC SOLUTI v5, OU=Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5, O=ICP-Brasil, C=BR

**Data de emissão:** 05/02/2019 12:34:56 BRST

**Aprovado até:** 02/03/2029 08:58:59 BRT

**Expirado (LCR):** false

## CN=AC SOLUTI v5, OU=Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5, O=ICP-Brasil, C=BR

**Buscado:** Offline

**Assinatura:** true

**Emissor:** CN=Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5, OU=Instituto Nacional de Tecnologia da Informacao - ITI, O=ICP-Brasil, C=BR

**Data de emissão:** 29/06/2018 15:55:20 BRT

**Aprovado até:** 02/03/2029 09:00:20 BRT

**Expirado (LCR):** false

## CN=Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5, OU=Instituto Nacional de Tecnologia da Informacao - ITI, O=ICP-Brasil, C=BR

**Buscado:** Offline

**Assinatura:** true

**Emissor:** CN=Autoridade Certificadora Raiz Brasileira v5, OU=Instituto Nacional de Tecnologia da Informacao - ITI, O=ICP-Brasil, C=BR

**Data de emissão:** 02/03/2016 10:01:38 BRT

**Aprovado até:** 02/03/2029 20:59:38 BRT

**Expirado (LCR):** false

# Atributos usados

## Atributos obrigatórios

**Nome do atributo:** IdMessageDigest

**Corretude:** Valid

**Nome do atributo:** IdContentType

**Corretude:** Valid

**Nome do atributo:** SignatureDictionary

**Corretude:** Valid

## Atributos Opcionais

**Nome do atributo:** RevocationInfoArchival

**Corretude:** Valid

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

# CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 09.199.109/0001-74
Certidão nº: 4741965/2026
Expedição: 22/01/2026, às 17:42:12
Validade: 21/07/2026 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **09.199.109/0001-74**, **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.° 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.

**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: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
**CNPJ: 09.199.109/0001-74**

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 17:04:44 do dia 22/01/2026 <hora e data de Brasília>.
Válida até 21/07/2026.
Código de controle da certidão: **6069.7F79.605E.158A**
Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

PROCURADORIA GERAL DE JUSTIÇA

# TERMO DE JULGAMENTO

UASG 925849 - EAM-PROCURADORIA G. DE JUSTICA E. DO AMAZONAS

## PREGÃO 94003/2026

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fundamentação legal: | Lei 14.133/2021 | Característica: | SRP - Registro de Preço |
| Critério de julgamento: | Menor Preço / Maior Desconto | Modo de disputa: | Aberto |
| Compra emergencial: | Não | UF da UASG: | AM |
| Objeto da compra: | Registro de preços para contratação de empresa especializada na prestação de SERVIÇOS DE BUFÊ, para atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/ PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA – PGJ-AM, NA CIDADE DE MANAUS, por um período de 12 (doze) meses. | | |
| Entrega de propostas: | De 27/02/2026 às 08:00 até 17/03/2026 às 10:00 | | |
| Abertura da sessão pública: | Dia 17/03/2026 às 10:00 (horário de Brasília) | | |

### Mensagens do chat da compra

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema | 17/03/2026 às 10:00:05 | A sessão pública está aberta. Até 10 itens poderão estar em disputa simultaneamente e o período de abertura para disputa será entre 08:00 e 18:00. Haverá aviso prévio de abertura dos itens de 10 minutos. Mantenham-se conectados. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:00:32 | Bom dia, senhores licitantes, |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:00:40 | Estamos iniciando a sessão pública do pregão eletrônico 94.003/2026-CPL/MP/PGJ SRP, promovido pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/Procuradoria-Geral de Justiça do Amazonas, cujo objeto é o Registro de preços para contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Bufê, para atender eventos a serem realizados pelo órgão, na cidade de Manaus, por um período de 12 (doze) meses. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:00:48 | Antes de iniciar a fase competitiva, peço a atenção de todos para alguns breves avisos a respeito da presente licitação. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:01:32 | Na presente licitação será adotado o modo de disputa "ABERTO", nos termos do item 8.12 do Edital, o critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR GRUPO, conforme item 2.4 do Edital, num total de 08 (oito) itens em lote único. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:01:40 | É importante deixar claro que são de responsabilidade do licitante todas as transações efetuadas em seu nome, especialmente o cadastramento de proposta e o oferecimento de lances, ainda que o acesso ao sistema seja realizado por terceiros. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:02:08 | O lance deverá ser ofertado pelo VALOR UNITÁRIO DO ITEM, conforme item 8.5.1 do Edital, o envio de lances, sejam eles intermediários ou destinados a cobrir a melhor oferta, devem respeitar o intervalo mínimo de R$ 0,05 (cinco centavos), de modo que as ofertas em desacordo com este critério não serão processadas pelo sistema. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:02:16 | Após a etapa de lances, poderá ser realizada diligência, com fundamento no art. 64 da Lei nª 14.133/2021, destinada a esclarecer ou complementar informações sobre a proposta ajustada ao lance vencedor e/ou documentos de habilitação, em respeito aos princípios da legalidade, eficiência e interesse público. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:02:26 | Nos termos do art. 49, inciso V, do Decreto Federal nª 10.024/2019, o fornecedor que não mantiver sua proposta ficará impedido de licitar e contratar pelo prazo de até cinco anos, além de ser descredenciado no SICAF, conforme previsto na legislação vigente. Por essa razão, os licitantes devem formular seus lances com prudência e responsabilidade, evitando compromissos que não possam cumprir, sob pena de sanções administrativas. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 602

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema | 17/03/2026 às 10:03:03 | A exclusão de lance pelo pregoeiro durante a fase competitiva é medida excepcional e somente será promovida quando houver fortes indícios de inexequibilidade do preço. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:03:09 | Alerto para os cuidados necessários quanto à exequibilidade de suas propostas. Ademais, observem a logística de execução dos serviços para a cidade de Manaus, a fim de evitarmos atrasos na entrega! |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:03:18 | Quanto aos lances, relembro que os mesmos podem ser inferiores ao próprio lance, no intuito de permanecer em melhor posição na ordem de classificação. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:03:29 | Lembrando que, conforme item 9.2 do edital, nos valores propostos deverão estar incluídas todas as despesas que influam no custo, tais como: impostos, transportes, seguros, taxas e outras despesas necessárias ao fornecimento dos materiais e à execução dos serviços correspondentes; |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:03:49 | Senhores, solicito prudência ao ofertarem os lances, a fim de evitarmos problemas na execução do contrato. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:04:22 | Senhores, peço que observem que conforme detalhado no item 10.9 do edital, o licitante classificado em primeiro lugar poderá ser solicitado a promover a apresentação e degustação do cardápio ofertado, sob pena de não aceitação da proposta. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:04:51 | Informo que serão abertos todos os itens do lote único. Ressalto que os valores serão registrados para um período de 12 meses. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:06:09 | As eventuais suspensões da sessão pública serão comunicadas pelo pregoeiro no sistema (chat), com indicação da data e horário para a sua retomada, assegurando a todos, condições de acompanhar os atos praticados durante a licitação. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:11:09 | VAMOS DAR INÍCIO AOS LANCES! |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:27:26 | A etapa de julgamento de propostas foi iniciada. Para acompanhá-la acesse a opção "Seleção de fornecedores" na linha do tempo. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:27:51 | Prezados, considerando o encerramento da fase de lances, passemos à fase de julgamento das propostas. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:27:59 | Relembro que o cotejo não se encerra após a fase de disputa, havendo, portanto, outras etapas de cunho eliminatório. Nesse sentido, faz-se importante o devido acompanhamento do certame. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:28:22 | Informo que a melhor classificada na fase de lances será convocado, nos termos do item 9.1 do Edital, a enviar sua proposta, cujo modelo consta no ANEXO IV, no prazo máximo de 02 (duas) horas após a convocação no sistema, adequada ao último lance ofertado, acompanhada, das declarações complementares conforme ANEXO III. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:28:47 | 11.4. Todos os documentos enviados eletronicamente deverão ser enviados em original, ou por cópia autenticada, devidamente assinado(s) pelo(s) representante(s) legal(is) no dia subsequente ao do resultado da habilitação, impreterivelmente, sob pena de desclassificação, observado o disposto no item 25.8 e seguintes, à Comissão Permanente de Licitação da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Amazonas, |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:28:56 | Av. Coronel Teixeira, 7.995, Nova Esperança II, CEP: 69037-473. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:29:09 | 11.4.1. Caso a autenticação do documento ou o próprio documento esteja em formato digital, com assinatura por certificado digital, padrão ICP-Brasil, ou ainda torne possível sua convalidação em sítio eletrônico de autoridade certificadora oficial e/ou cartório digital respectivo, a licitante está dispensada da obrigação do item anterior. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:29:57 | Agora irei realizar a convocação da empresa primeira classificada. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:40:26 | Senhores peço atenção ao item 6.10 do edital |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:40:30 | 6.10. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração/Sistema ou de sua desconexão. |
| Sistema | 17/03/2026 às 13:10:54 | Senhores, considerando a desclassificação do fornecedor WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA, CNPJ 62.458.170/0001-71. será realizada a convocação no próximo melhor classificado. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 603

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema | 17/03/2026 às 18:33:08 | Prezados, assim encerraremos os trabalhos por hoje e informo que a referida sessão será reaberta amanhã dia 18/03/2026 às 10h (horário de Brasília) |
| Sistema | 18/03/2026 às 10:00:46 | Bom dia Senhores licitantes, Vamos iniciar as atividades de hoje. |
| Sistema | 18/03/2026 às 10:00:51 | Considerando a desclassificação da empresa AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA, CNPJ 32.008.414/0001-53 irei convocar o próximo melhor classificado. |
| Sistema | 18/03/2026 às 10:13:13 | Senhores, informo que conforme item 6.10, compete ao licitante acompanhar a sessão pública da licitação e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer<br>mensagens ou comunicações. |
| Sistema | 18/03/2026 às 10:14:46 | A fase de julgamento ainda não foi concluída, peço que acompanhem o certame. |
| Sistema | 18/03/2026 às 12:48:36 | Senhores, considerando a desclassificação do fornecedor RARSS RESTAURANTES LTDA, CNPJ 14.922.715/0001-06 será realizada a convocação do próximo fornecedor melhor classificado. |
| Sistema | 18/03/2026 às 13:14:46 | Senhores, considerando a necessidade de uma pausa para o almoço o certame será suspenso, com retorno hoje, às 13h (horário de Brasília) para o regular seguimento da fase de julgamento. |
| Sistema | 18/03/2026 às 13:25:13 | Senhores, peço desculpas o retorno será 15h (horário de Brasília.), |
| Sistema | 18/03/2026 às 15:05:34 | Boa tarde senhores, retornamos às atividades do certame, irei realizar a convocação do próximo licitante melhor classificado. |
| Sistema | 18/03/2026 às 17:17:37 | Acuso o recebimento da PROPOSTA DE PREÇOS do lote único e demais documentos pela empresa RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12. Juntada através do campo "ANEXOS" junto ao Sistema Compras.gov.br |
| Sistema | 18/03/2026 às 17:18:05 | Informo que nos termos do item 10.2, a proposta e demais documentações, serão analisadas pela equipe da ASSESSORIA DE RELAÇÕES PÚBLICAS E CERIMONIAL - ARPC, para fins de verificação do atendimento às características e exigências reclamadas no Edital e Anexos. |
| Sistema | 18/03/2026 às 17:20:11 | Prezados, assim encerraremos os trabalhos por hoje e informo que a referida sessão será reaberta no dia 19/03/2026 às 15 horas (horário de Brasília). |
| Sistema | 19/03/2026 às 15:09:26 | Boa tarde, senhores fornecedores, iremos retornar às atividades do certame com a avaliação da proposta da empresa RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12. |
| Sistema | 19/03/2026 às 16:36:20 | Boa tarde, por motivo de agenda institucional, iremos encerrar nossas atividades de hoje, com reabertura do certame amanhã, dia 19 de março de 2026 às 10h (horário de Brasília) |
| Sistema | 19/03/2026 às 16:36:35 | Boa tarde, por motivo de agenda institucional, iremos encerrar nossas atividades de hoje, com reabertura do certame amanhã, dia 20 de março de 2026 às 10h (horário de Brasília) |
| Sistema | 20/03/2026 às 10:49:03 | Bom dia senhores, vamos iniciar as atividades de hoje. |
| Sistema | 20/03/2026 às 16:25:02 | Vamos dar prosseguimento ao feito com a divulgação do resultado da análise da proposta para o lote único, apresentada pela empresa RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12 |
| Sistema | 20/03/2026 às 16:27:49 | Informo que a PROPOSTA DE PREÇOS e demais documentos foram encaminhados para a ASSESSORIA DE RELAÇÕES PÚBLICAS E CERIMONIAL - ARPC, para fins de verificação do atendimento às características e exigências reclamadas no edital, nos termos do item 10.2 do instrumento, cuja análise foi encaminhada através do Relatório Nª 4.2026.ARPC.2097471.2025.014487 e Informação Nª 14.2026.ARPC.2098350.2025.014487. |
| Sistema | 20/03/2026 às 16:29:54 | Senhores, o documento da ARPC pode ser consultado no site do MPAM, por meio do link: https://www.mpam.mp.br/licitacoes/licitacoes-em-andamento?view=article&id=31386:pe94003-2026cpl-mp-pgj-servicos-de-bufe-manaus&catid=47 |
| Sistema | 20/03/2026 às 16:30:55 | Agora irei tratar com a empresa a diligência necessária. |
| Sistema | 20/03/2026 às 17:23:50 | Senhores, considerando a diligência realizada, iremos encerrar as atividades de hoje, sem prejuízo aos prazos da convocação já realizada, com reabertura do certame programada para o dia 23/03/2026 às 10h (horário de Brasília). Bom fim de semana a todos. |
| Sistema | 23/03/2026 às 10:24:09 | Bom dia, vamos dar início às atividades de hoje do certame. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 604

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema | 23/03/2026 às 13:02:00 | Prezados, confirmo o recebimento da proposta ajustada após diligências, através dos anexos do sistema, a proposta e demais documentações, serão analisadas pela área técnica, para fins de verificação do atendimento às características e exigências reclamadas no Edital e Anexos. |
| Sistema | 23/03/2026 às 16:45:17 | Em virtude da avaliação da área técnica iremos suspender as atividades de hoje com retorno no dia 23 |
| Sistema | 23/03/2026 às 16:45:57 | Em virtude da avaliação da área técnica iremos suspender as atividades de hoje com retorno no dia 24/03/2026 às 15h (horário de Brasília) |
| Sistema | 24/03/2026 às 15:48:31 | Boa tarde, senhores licitantes. Para que possamos concluir a análise das propostas com o cuidado e o critério que o processo exige, visando à manutenção do rigor técnico deste processo, informamos a suspensão da sessão. Avisaremos a abertura da sessão com a devida antecedência, conforme disposto no item 10.8 do edital. Agradecemos a compreensão de todos. |
| Sistema | 08/04/2026 às 10:10:38 | Senhores Licitantes, bom dia. Em atenção ao item 25.3.2. do edital do presente Pregão Eletrônico, informo que a sessão pública será reiniciada no dia 09/04/2025 às 10:30h (horário de Brasília) para dar seguimento à apresentação do resultado da avaliação da proposta, bem como à convocação para a degustação e visita técnica, conforme itens 10.9 e 11.27 do edital. |
| Sistema | 09/04/2026 às 10:34:54 | Bom dia Senhores Licitantes, vamos reabrir a seção e dar continuidade ao certame. |
| Sistema | 09/04/2026 às 10:40:44 | Dando prosseguimento ao feito com a divulgação do resultado da análise da proposta apresentada pela empresa RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12 |
| Sistema | 09/04/2026 às 10:42:35 | A proposta e demais documentos foram encaminhados para a área técnica, ASSESSORIA DE RELAÇÕES PÚBLICAS E CERIMONIAL - ARPC, para fins de verificação do atendimento às características e exigências reclamadas no edital, nos termos do item 10.2 do instrumento, cuja análise foi encaminhada através do Memorando Nª 39.2026.ARPC.2110089.2025.014487 |
| Sistema | 09/04/2026 às 10:42:56 | Senhores, o documento da ARPC pode ser consultado no site do MPAM, através do link: https://www.mpam.mp.br/licitacoes/licitacoes-em-andamento?view=article&id=31386:pe94003-2026cpl-mp-pgj-servicos-de-bufe-manaus&catid=47 |
| Sistema | 09/04/2026 às 10:53:51 | Informo que a área técnica solicita: "a adoção das providências necessárias para a realização de degustação do cardápio proposto, bem como o agendamento de visita técnica ao local de realização dos eventos e à cozinha do espaço, a fim de verificar as condições de infraestrutura, higiene e capacidade operacional da empresa." |
| Sistema | 09/04/2026 às 11:03:39 | Em atenção ao item 10.9 e demais subitens, informo que a degustação deverá ser realizada no dia 13/04/2026, às 11h (horário Manaus) na sala VIP do Auditório Carlos Alberto Bandeira de Araújo, localizado na sede do Ministério Público do Estado do Amazonas, Avenida Coronel Teixeira 7995 – Nova Esperança \| CEP 69037-000 – Ponta Negra \| Manaus-AM |
| Sistema | 09/04/2026 às 11:05:05 | A presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes, observando-se:<br>a) o tipo de serviço a ser degustado será previamente indicado pelo(a) Pregoeiro(a);<br>b) a degustação deverá reproduzir fielmente os itens e cardápio propostos;<br>c) os alimentos e bebidas deverão ser preparados e servidos nas mesmas condições e padrões de qualidade prometidos na proposta; |
| Sistema | 09/04/2026 às 11:05:27 | d) a equipe técnica poderá avaliar também aspectos de logística, pontualidade e organização do serviço;<br>e) o licitante deverá disponibilizar todos os utensílios, materiais e mão de obra necessários, sem ônus para a Administração. |
| Sistema | 09/04/2026 às 11:40:11 | Dando seguimento informo ainda que a visita técnica in loco será realizada no dia 17/04/2026 às 10h (horário Manaus). |
| Sistema | 09/04/2026 às 11:46:51 | 11.27. DA VISTORIA. A fim de verificar o atendimento ao disposto no Art. 67, incisos III e IV, da Lei 14.133/21, a PGJ-AM poderá em qualquer fase do certame, realizar vistoria às instalações das empresas licitantes ou promover outras diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo. |
| Sistema | 09/04/2026 às 11:47:48 | 11.27.1. A vistoria terá o objetivo de comprovar o cumprimento da legislação e das normas sanitárias em vigor, inclusive as normas higiênico-sanitárias previstas neste documento e seus anexos.<br>11.27.2. As instalações destinadas ao preparo dos alimentos deverão ter o mesmo endereço informado na licença sanitária. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 605

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema | 09/04/2026 às 12:19:59 | Senhores, considerando as diligências realizadas, encerraremos os trabalhos por hoje e informo que a abertura da sessão será comunicada com antecedência devida, conforme disposto no item 10.8 do edital. Obrigada! |
| Sistema | 13/04/2026 às 18:16:17 | Senhores, sirvo-me do presente para registrar que foi realizada degustação na data de hoje, 13.04.2026 às 11:00h (hora Manaus) na sala VIP, de acordo com a convocação realizada no dia 09.04.2026. Ademais, informo que, em atenção ao disposto no item 10.8 do edital, a seção será reaberta no dia 15.04.2026 às 15h (horário de Brasília). |
| Sistema | 15/04/2026 às 15:04:54 | Prezados, boa tarde. |
| Sistema | 15/04/2026 às 15:08:36 | Dando seguimento às Diligências com a empresa RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12, solicito confirmação da visita técnica in loco a ser realizada no dia 17/04/2026 às 10h (horário Manaus). |
| Sistema | 15/04/2026 às 18:30:35 | Prezados, considerando problemas de acesso no sistema encerro as atividades de hoje com reabertura do certame amanhã 16/04/2026 às 10h, horário de Brasília. |
| Sistema | 16/04/2026 às 10:42:02 | Prezados, bom dia. |
| Sistema | 16/04/2026 às 15:51:38 | Senhores, esta pregoeira juntamente com a equipe do presente pregão, dando continuidade aos trabalhos irá informar o resultado da Degustação da Empresa RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12 |
| Sistema | 16/04/2026 às 15:52:23 | Senhores, informo que a comissão que avaliou a degustação realizada no dia 13.04.2026 finalizou o relatório que pode ser consultado no site do MPAM, através do link: https://www.mpam.mp.br/licitacoes/licitacoes-em-andamento?view=article&id=31386:pe94003-2026cpl-mp-pgj-servicos-de-bufe-manaus&catid=47 |
| Sistema | 16/04/2026 às 16:02:24 | A comissão concluiu que a degustação NÃO ATENDEU às especificações técnicas do Edital e do Termo de Referência e se manifestou desfavoravelmente à aceitação da proposta técnica, para fins de prosseguimento do certame, nos termos do item 10.9 do Edital do Pregão Eletrônico nª 94.003/2026. |
| Sistema | 16/04/2026 às 16:04:12 | Considerando tais fatos, esta Pregoeira decide por NÃO ACEITAR a proposta da empresa RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12, nos termos do item 10.9.4, combinada com o item 10.3 do edital do certame. |
| Sistema | 16/04/2026 às 16:06:43 | Senhores, irei realizar a desclassificação no sistema. |
| Sistema | 16/04/2026 às 16:08:28 | Prezados, considerando o item 10.9.5 iremos dar seguimento com a convocação do próximo melhor classificado. |
| Sistema | 16/04/2026 às 16:16:32 | Senhores considerando a convocação para envio de proposta do fornecedor C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA, CNPJ 27.349.476/0001-99, iremos suspender as atividades, sem prejuízo das convocações realizadas, com reabertura amanhã dia 17.04.2026 às 10h (horário de Brasília). |
| Sistema | 17/04/2026 às 10:00:20 | Prezados bom dia! |
| Sistema | 17/04/2026 às 10:00:45 | Vamos dar início as atividades de hoje. |
| Sistema | 17/04/2026 às 10:12:10 | Senhores, peço atenção! |
| Sistema | 17/04/2026 às 10:12:20 | Relembro que o cotejo não se encerra após a fase de disputa, havendo, portanto, outras etapas de cunho eliminatório. Nesse sentido, faz-se importante o devido acompanhamento do certame. |
| Sistema | 17/04/2026 às 10:12:51 | 6.10. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração/Sistema ou de sua desconexão. |
| Sistema | 17/04/2026 às 10:33:12 | Considerando que o fornecedor C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA, CNPJ 27.349.476/0001-99. não apresentou proposta no prazo estabelecido, será feita a desclassificação de acordo com o item 9.1 combinado aos itens 10.3.5 e 6.10 do edital. |
| Sistema | 17/04/2026 às 10:36:26 | Senhores irei proceder a convocação do próximo licitante melhor classificado. Por favor peço atenção. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 606

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema | 17/04/2026 às 10:48:40 | Considerando que o próximo melhor classificado possui itens acima do valor estimado, será solicitado a realizar a negociação da proposta. |
| Sistema | 17/04/2026 às 10:50:41 | Informo que os valores estimados pela administração encontram-se disponíveis no portal do MPAM no endereço eletrônico: |
| Sistema | 17/04/2026 às 10:50:44 | https://www.mpam.mp.br/licitacoes/licitacoes-em-andamento?view=article&id=31386:pe94003-2026cpl-mp-pgj-servicos-de-bufe-manaus&catid=47 |
| Sistema | 17/04/2026 às 12:44:40 | Senhores, considerando a desclassificação do fornecedor F. A. DOS SANTOS JUNIOR LTDA, será realizada a convocação do próximo licitante melhor classificado. |
| Sistema | 17/04/2026 às 12:46:00 | Considerando que o próximo melhor classificado possui itens acima do valor estimado, será solicitado a realizar a negociação da proposta. |
| Sistema | 17/04/2026 às 15:56:01 | Senhores, com isto encerro as atividades de hoje, sem prejuízo aos prazos das convocações já realizadas. Informo que em função do feriado, retornaremos as atividades com reabertura do Pregão Eletrônico no dia 22.04.2026 às 10h (horário de Brasília) |
| Sistema | 17/04/2026 às 15:57:04 | Bom fim de semana e bom feriado a todos! |
| Sistema | 22/04/2026 às 10:17:31 | Prezados, bom dia, vamos iniciar o certame. |
| Sistema | 22/04/2026 às 12:49:30 | Senhores, confirmo o recebimento da proposta e demais documentos enviados pelo fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05. |
| Sistema | 22/04/2026 às 14:39:26 | Senhores, informo que a documentação e proposta serão encaminhadas para a área técnica, iremos finalizar as atividades por hoje. Informo que a reabertura da seção será devidamente informada no chat, nos temos do edital |
| Sistema | 23/04/2026 às 11:45:49 | Prezados, informo que a abertura do certame se dará amanhã dia 23/04/2026 às 12:00h horário de Brasília. |
| Sistema | 24/04/2026 às 12:06:33 | Bom dia, senhores licitantes. Vamos reabrir a seção e dar continuidade ao certame. |
| Sistema | 24/04/2026 às 12:06:46 | Dando prosseguimento ao feito com a divulgação do resultado da análise da proposta apresentada pela empresa VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05 |
| Sistema | 24/04/2026 às 12:06:57 | A proposta e demais documentos foram encaminhados para a área técnica, ASSESSORIA DE RELAÇÕES PÚBLICAS E CERIMONIAL - ARPC, para fins de verificação do atendimento às características e exigências reclamadas no edital, nos termos do item 10.2 do instrumento, cuja análise foi encaminhada através do Memorando Nª 45.2026.ARPC.2127860.2025.014487 |
| Sistema | 24/04/2026 às 12:07:05 | Senhores, o documento da ARPC pode ser consultado no site do MPAM, através do link: https://www.mpam.mp.br/licitacoes/licitacoes-em-andamento?view=article&id=31386:pe94003-2026cpl-mp-pgj-servicos-de-bufe-manaus&catid=47 |
| Sistema | 24/04/2026 às 12:12:53 | Informo que a área técnica solicita: " a realização de visita técnica em ambos os locais informados, bem como a degustação dos serviços de buffet constantes na proposta” |
| Sistema | 24/04/2026 às 12:13:04 | Em atenção ao item 10.9 e demais subitens, informo que a degustação deverá ser realizada no dia 27/04/2026, às 11h (horário Manaus) na sala VIP do Auditório Carlos Alberto Bandeira de Araújo, localizado na sede do Ministério Público do Estado do Amazonas, Avenida Coronel Teixeira 7995 – Nova Esperança \| CEP 69037-000 – Ponta Negra \| Manaus-AM, item para degustação: ITEM 02 - Serviço de Almoço/Jantar |
| Sistema | 24/04/2026 às 12:13:27 | A presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes, |
| Sistema | 24/04/2026 às 12:15:45 | 10.9.2. A degustação será realizada por equipe técnica desta Procuradoria-Geral de Justiça, composta por até 5 (cinco) pessoas, que avaliará os itens conforme os critérios estabelecidos no Termo de Referência, tais como sabor, apresentação, temperatura, textura, qualidade dos ingredientes, atendimento e demais aspectos técnicos pertinentes. |
| Sistema | 24/04/2026 às 13:24:32 | Prezados, após diálogo com o fornecedor, confirmamos que a degustação deverá ser realizada no dia 27/04/2026 (segunda-feira), às 12h (horário de Manaus), na sala VIP do Auditório Carlos Alberto Bandeira com presença facultada a todos os interessados. |
| Sistema | 24/04/2026 às 13:43:01 | Desta forma, encerraremos os trabalhos por hoje e informo que a abertura da sessão será comunicada com antecedência devida, conforme disposto no item 10.8 do edital. Obrigada! |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 607

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema | 06/05/2026 às 15:15:41 | Prezados, informo que a reabertura da sessão será realizada no dia 08/05/2026 às 10h horário de Brasília. |
| Sistema | 08/05/2026 às 10:35:13 | Bom dia Senhores Licitantes |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:01:52 | Vamos dar prosseguimento ao certame com a divulgação do resultado da Degustação da Empresa VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05 |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:02:04 | Senhores, informo que a Comissão que avaliou a degustação realizada no dia 27.04.2026 finalizou o relatório que pode ser consultado no site do MPAM, através do link: |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:02:12 | https://www.mpam.mp.br/licitacoes/licitacoes-em-andamento?view=article&id=31386:pe94003-2026cpl-mp-pgj-servicos-de-bufe-manaus&catid=47 |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:05:17 | Conforme o relatório, a degustação realizada não demonstrou a aptidão necessária para a execução do objeto nos padrões exigidos pela Administração, caracterizando o descumprimento das especificações técnicas assumidas e atraindo a hipótese de não aceitação da proposta, nos termos dos itens 10.3 e 10.9 do Edital do Pregão Eletrônico nª 94.003/2026 |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:06:07 | A comissão concluiu através de seu relatório que a degustação NÃO ATENDEU de forma satisfatória às especificações técnicas do Edital e do Termo de Referência e se manifestou desfavoravelmente à aceitação da proposta técnica, para fins de prosseguimento do certame, nos termos do item 10.9 do Edital do Pregão Eletrônico nª 94.003/2026. |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:06:52 | Considerando o resultado da Degustação, que não atendeu de forma satisfatória às especificações técnicas previstas no Edital e no Termo de Referência, esta Pregoeira decide NÃO ACEITAR a proposta apresentada pela empresa VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05, com fundamento no item 10.9.4, combinado com o item 10.3 do edital do certame. |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:13:04 | Assim sendo será realizada a desclassificação da empresa VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05, por meio do sistema eletrônico |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:21:09 | Dando seguimento ao certame, iremos passar à convocação do próximo licitante mais bem classificado. |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:22:41 | Considerando que o próximo melhor classificado possui itens acima do valor estimado, será solicitado a realizar a negociação da proposta. |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:27:00 | Senhores, o sistema identificou empate ficto entre ME/EPP e empresa não enquadrada, aplica-se o tratamento diferenciado da LC nª 123/2006 |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:29:46 | Peço atenção de todos, será realizado através do sistema a convocação da(s) empresa(s) ME/EPP melhor classificada(s) para o exercício do direito de preferência, observada a ordem de classificação. |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:41:00 | Encerrada a fase de disputa decorrente de empate ficto iremos convocar a próxima licitante melhor classificada, peço atenção. |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:45:00 | Identificamos que a proposta apresentada pelo fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO, CNPJ: 24.933.193/0001-00 está com valores unitários acima do estimado. |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:46:30 | Em atenção ao item 2.4.2. do edital, Na fase de aceitação da proposta, serão observados, como critério de aceitabilidade, os preços unitários máximos estimados para o(s) item(ns). |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:46:52 | Assim sendo a empresa será chamada para negociação. |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:56:20 | Senhores relembro que segundo o edital, subitem 6.10: Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração/Sistema ou de sua desconexão. |
| Sistema | 08/05/2026 às 12:03:27 | Senhores considerando a convocação realizada, e sem prejuízo aos prazos das convocações já realizadas, informo que faremos um breve intervalo com retorno às 14h horário de Brasília. |
| Sistema | 08/05/2026 às 14:43:26 | Senhores, considerando a convocação realizada iremos suspender a sessão, sem prejuízo às convocações já realizadas, com a reabertura programada para o dia 11/05/2026 às 10h horário de Brasília. |
| Sistema | 08/05/2026 às 14:45:35 | Bom fim de semana a todos. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 608

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema | 11/05/2026 às 10:11:51 | Prezados, boa tarde! |
| Sistema | 11/05/2026 às 10:13:10 | Informo que recebemos via sistema eletrônico a proposta do fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00. |
| Sistema | 11/05/2026 às 13:14:42 | Senhores licitantes, conforme diligência realizada por esta Pregoeira, foi solicitado o envio, no prazo de 02 (duas) horas, por meio do sistema Comprasnet, dos seguintes documentos essenciais à análise e aceitação da proposta: Cardápio proposto e Indicação do local para realização de eventos institucionais, nos termos do item 4.1 do Termo de Referência. |
| Sistema | 11/05/2026 às 13:14:51 | Ocorre que não houve o envio da documentação solicitada dentro do prazo estabelecido, nem apresentação de pedido de prorrogação devidamente justificado. |
| Sistema | 11/05/2026 às 13:15:12 | Ressalta-se que, nos termos do item 10.8 do Edital, o não atendimento à diligência no prazo fixado enseja a não aceitação da proposta, e que a ausência das informações acima inviabiliza a verificação de conformidade da proposta com o objeto licitado, nos termos dos itens 10.3, incisos II e V, do Edital, bem como dos itens 1.6 e 4.1 do Termo de Referência. |
| Sistema | 11/05/2026 às 13:29:02 | Senhores, o sistema identificou empate ficto entre ME/EPP e empresa não enquadrada, aplica-se o tratamento diferenciado da LC nª 123/2006 |
| Sistema | 11/05/2026 às 13:29:11 | Peço atenção de todos, será realizado através do sistema a convocação da(s) empresa(s) ME/EPP melhor classificada(s) para o exercício do direito de preferência, observada a ordem de classificação. |
| Sistema | 11/05/2026 às 13:42:31 | Prezados, faremos um breve intervalo para almoço e retornaremos às 15h horário de Brasília. |
| Sistema | 11/05/2026 às 15:02:06 | Prezados, boa tarde! |
| Sistema | 11/05/2026 às 15:02:30 | Iremos retomar as atividades do certame. |
| Sistema | 11/05/2026 às 15:02:45 | Encerrada a fase de disputa decorrente de empate ficto iremos convocar a próxima licitante melhor classificada, peço atenção. |
| Sistema | 11/05/2026 às 15:03:04 | Senhores relembro que segundo o edital, subitem 6.10: Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração/Sistema ou de sua desconexão. |
| Sistema | 11/05/2026 às 15:07:43 | Informo que a próxima melhor classificada na fase de lances será convocada, nos termos do item 9.1 do Edital, a enviar sua proposta, cujo modelo consta no ANEXO IV, no prazo máximo de 02 (duas) horas após a convocação no sistema, adequada ao último lance ofertado, acompanhada, das declarações complementares conforme ANEXO III. |
| Sistema | 11/05/2026 às 16:20:22 | Prezados, iremos encerrar as atividades de hoje, com abertura programada para dia 12/05/2026, às 10h, horário de Brasília, sem prejuízo às convocações já realizadas. |
| Sistema | 12/05/2026 às 10:19:50 | Bom dia Senhores, informo que foi recebido no sistema a proposta da empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, será encaminhada para a área técnica, para fins de verificação do atendimento às características e exigências reclamadas no edital, nos termos do item 10.2 do edital. |
| Sistema | 12/05/2026 às 10:44:21 | Informo que iremos suspender nossas atividades de hoje, com retorno para o dia 13.05.2026 às 15:00h horário de Brasília. |
| Sistema | 13/05/2026 às 14:26:54 | Prezados boa tarde, em breve iremos informar sobre a avaliação da área técnica. |
| Sistema | 13/05/2026 às 14:54:36 | Vamos dar prosseguimento ao feito com a divulgação do resultado da análise da proposta apresentada pela empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nª 09.199.109/0001-74 |
| Sistema | 13/05/2026 às 14:54:48 | A proposta e demais documentos foram encaminhados para a área técnica, ASSESSORIA DE RELAÇÕES PÚBLICAS E CERIMONIAL - ARPC, para fins de verificação do atendimento às características e exigências reclamadas no edital, nos termos do item 10.2 do instrumento, cuja análise foi encaminhada através do Memorando Nª 58.2026.ARPC.2146240.2025.014487 |
| Sistema | 13/05/2026 às 14:55:09 | O documento pode ser consultado no site do MPAM, através do link: |
| Sistema | 13/05/2026 às 14:55:18 | https://www.mpam.mp.br/licitacoes/licitacoes-em-andamento?view=article&id=31386:pe94003-2026cpl-mp-pgj-servicos-de-bufe-manaus&catid=47 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 609

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema | 13/05/2026 às 14:58:11 | Senhores, a área técnica aprovou a proposta apresentada pela empresa condicionada a realização de Diligências para Degustação e Visita Técnica. |
| Sistema | 13/05/2026 às 15:04:43 | Em atenção ao item 10.9 e demais subitens, informo que a degustação deverá ser realizada no dia 15/05/2026, (sexta-feira) às 12h (horário Manaus) na sala VIP do Auditório Carlos Alberto Bandeira de Araújo, localizado na sede do Ministério Público do Estado do Amazonas, Avenida Coronel Teixeira 7995 – Nova Esperança \| CEP 69037-000 – Ponta Negra \| Manaus-AM, item para degustação: ITEM 02 - Serviço de Almoço/Jantar |
| Sistema | 13/05/2026 às 15:04:49 | A presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes |
| Sistema | 13/05/2026 às 15:05:00 | 10.9.2. A degustação será realizada por equipe técnica desta Procuradoria-Geral de Justiça, composta por até 5 (cinco) pessoas, que avaliará os itens conforme os critérios estabelecidos no Termo de Referência, tais como sabor, apresentação, temperatura, textura, qualidade dos ingredientes, atendimento e demais aspectos técnicos pertinentes. |
| Sistema | 13/05/2026 às 15:11:34 | Senhores, considerando a diligência pra Degustação, iremos suspender a sessão, o retorno das atividades serão comunicadas no sistema (chat), com indicação da data e horário para a sua retomada, assegurando a todos, condições de acompanhar os atos praticados durante a licitação. |
| Sistema | 13/05/2026 às 17:23:56 | Prezados, informo que identificamos um conflito de agenda institucional na data convocada para a degustação diante deste impedimento esta Pregoeira decide por reagendar a degustação para o dia 20.05.2026 às 12h, na sala VIP do Auditório Carlos Alberto Bandeira de Araújo, mantidas as demais condições. |
| Sistema | 26/05/2026 às 10:51:15 | Prezados, bom dia! Informo que iremos reabrir o certame amanhã, dia 27.05.2026 às 11h, horário de Brasília. |
| Sistema | 27/05/2026 às 11:48:01 | Bom dia, senhores. Em breve iremos divulgar o resultado da degustação. |
| Sistema | 27/05/2026 às 12:40:12 | Prezados, a comissão está finalizando o relatório para divulgação, iremos suspender a sessão com retorno às 15h horário de Brasília. |
| Sistema | 27/05/2026 às 16:02:48 | Boa tarde senhores, iremos retomar os trabalhos com a divulgação do resultado da Degustação da empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nª 09.199.109/0001-74 |
| Sistema | 27/05/2026 às 16:04:58 | O relatório Relatório Nª 7.2026.ARPC.2160402.2025.014487 e anexo poderá ser consultado na íntegra por todos no Portal do MPAM no endereço: |
| Sistema | 27/05/2026 às 16:05:09 | https://www.mpam.mp.br/licitacoes/licitacoes-em-andamento?view=article&id=31386:pe94003-2026cpl-mp-pgj-servicos-de-bufe-manaus&catid=47 |
| Sistema | 27/05/2026 às 16:06:33 | Conforme o relatório, a degustação realizada demonstrou a aptidão necessária para a execução do objeto nos padrões exigidos pela Administração, caracterizando o cumprimento das especificações técnicas assumidas e atraindo a hipótese de aceitação da proposta, nos termos dos itens 10.3 e 10.9 do Edital do Pregão Eletrônico nª 94.003/2026-CPL/MP/PGJ. |
| Sistema | 27/05/2026 às 16:08:59 | Considerando a aprovação da degustação, e considerando ainda o Memorando Nª 58.2026.ARPC.2146240.2025.014487, devidamente publicizado no portal do MP, passemos a diligência de realização de visita técnica ao local destinado à manipulação e preparação dos alimentos, bem como aos demais espaços eventualmente utilizados na execução contratual. |
| Sistema | 27/05/2026 às 16:11:56 | Senhores informo que a visita técnica será realizada no dia 01 de junho de 2026 às 10h da manhã (hora local no endereço informado para a manipulação de alimentos conforme documentos apresentados na proposta. |
| Sistema | 27/05/2026 às 16:12:39 | Local de manipulação dos alimentos: Avenida Ramos Ferreira Nª 914, Bairro Centro, CEP: 69.010-120, Manaus/AM. |
| Sistema | 27/05/2026 às 16:29:58 | Senhores, considerando a convocação realizada, iremos encerrar a sessão com reabertura programada para o dia 01.06.2026 às 15h horário de Brasília. |
| Sistema | 01/06/2026 às 15:07:43 | Boa tarde, senhores licitantes! |
| Sistema | 01/06/2026 às 15:08:14 | Vamos dar prosseguimento ao feito com a divulgação do resultado final da análise da proposta apresentada pela empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nª 09.199.109/0001-74 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 610

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema | 01/06/2026 às 15:10:47 | Inicialmente a proposta foi recepcionada e avaliada pela área técnica através do Memorando Nª 58.2026.ARPC.2146240.2025.014487, após foi diligenciada para degustação realizada no dia 13.05.2026 e aprovada conforme Relatório Nª 7.2026.ARPC.2160402.2025.014487. Em seguida foi diligenciada para verificação do local de manipulação de alimentos e local para a realização de eventos. |
| Sistema | 01/06/2026 às 15:11:56 | A vistoria foi realizada na data de 01.06.2026, com a verificação do local de manipulação de alimentos em conformidade com a licença sanitária. E verificação do espaço em conformidade com o termo de referência. |
| Sistema | 01/06/2026 às 15:12:31 | Em atenção aos termos do edital, e considerando a análise da área técnica, esta pregoeira decide por aceitar a proposta da empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nª 09.199.109/0001-74 passando à fase de habilitação. |
| Sistema | 01/06/2026 às 15:13:07 | Em breve iremos realizar a aceitação da proposta no sistema. |
| Sistema | 01/06/2026 às 15:18:14 | Informo ainda que foi realizado por esta pregoeira, em conjunto com a equipe de apoio, a verificação de atendimento às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nª 14.133/2021, legislação correlata e no item 5.6. do Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta dos cadastros públicos previamente definidos no Edital. |
| Sistema | 01/06/2026 às 15:18:25 | Mediante a consulta aos seguintes cadastros:<br>a) SICAF;<br>b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e<br>c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep). |
| Sistema | 01/06/2026 às 15:18:49 | Assim, até a presente data não foi identificada sanção que impeça a participação da referida empresa no certamente. |
| Sistema | 01/06/2026 às 15:26:06 | Passaremos ao exame das condições de habilitação da empresa. |
| Sistema | 01/06/2026 às 15:26:34 | Irei realizar a convocação via sistema da empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nª 09.199.109/0001-74. para apresentação da documentos de habilitação, conforme exigido no item 11 do Edital |
| Sistema | 01/06/2026 às 15:26:40 | Assim, conforme dispõe o item 11.11.1 a empresa terá o prazo de 02 (duas) horas, para apresentação dos documentos de HABILITAÇÃO. |
| Sistema | 01/06/2026 às 16:46:05 | Prezados, confirmo o recebimento dos documentos de habilitação, juntada através do campo "ANEXOS" junto ao Sistema Compras.gov.br. |
| Sistema | 01/06/2026 às 16:47:07 | Assim, passaremos ao exame das condições de habilitação da empresa. |
| Sistema | 01/06/2026 às 16:49:13 | Prezados, considerando a necessidade de uma análise acurada dos documentos de habilitação do licitante classificado, informo que encerraremos os trabalhos por hoje, com a data de reabertura para amanhã às 10:00h horário de Brasília. |
| Sistema | 01/06/2026 às 16:53:28 | Prezados, considerando a necessidade de uma análise acurada dos documentos de habilitação do licitante classificado, informo que encerraremos os trabalhos por hoje, com a data de reabertura para amanhã dia 02.06.2026 às 10:00h horário de Brasília. |
| Sistema | 02/06/2026 às 10:06:50 | Senhores, bom dia! |
| Sistema | 02/06/2026 às 10:12:12 | Iniciaremos os trabalhos de hoje com a análise dos documentos de habilitação |
| Sistema | 02/06/2026 às 10:32:02 | Considerando que trata-se de vicio sanável, em atenção ao item 11.14. do edital, esta pregoeira decide por diligenciar o fornecedor para reenvio dos documentos, mantendo-se inalterado o conteúdo técnico. |
| Sistema | 02/06/2026 às 11:37:12 | Prezados, confirmo o recebimento dos documentos diligenciados, juntado através do campo "ANEXOS" junto ao Sistema Compras.gov.br. |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:12:06 | Senhores, informo que a análise dos documentos de habilitação da empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, foi concluída |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 611

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema | 02/06/2026 às 12:13:23 | Seguindo a dinâmica deste certame, procedeu-se à análise dos documentos de habilitação da interessada que permitiam a convalidação eletrônica. |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:13:34 | Foram verificadas as condições da empresa quanto à inexistência de sanções impeditivas à contratação com a Administração Pública, por meio de consulta ao SICAF, no âmbito do Compras.gov; à Relação de Empresas com Sanção Administrativa em Vigor, disponibilizada pelo TCE/AM, bem como à Relação de Licitantes Inidôneos mantida pelo TCU. |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:13:45 | Igualmente, foram verificadas as condições das licitantes mediante consulta à Lista de Empresas Suspensas/Impedidas da Comissão Geral de Licitação do Estado do Amazonas – CGL; ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União – CGU; e ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA), do Conselho Nacional de Justiça – CNJ |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:14:04 | NÃO sendo constatados registros que indicassem restrições à contratação. |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:14:12 | Senhores, destaco que o Relatório da Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica, emitido pelo Tribunal de Contas da União (TCU), bem como o extrato da Situação do Fornecedor, obtido no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), referentes à empresa, foram devidamente disponibilizados para consulta por meio do link: |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:14:19 | https://www.mpam.mp.br/licitacoes/licitacoes-em-andamento?view=article&id=31386:pe94003-2026cpl-mp-pgj-servicos-de-bufe-manaus&catid=47 |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:14:31 | Pelo exposto, concluída a análise dos documentos de habilitação nos termos do item 11 do EDITAL e verificada conformidade com as exigências editalícias, decido HABILITAR a empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74 |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:14:43 | Iremos efetivar a habilitação da empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74 no Sistema, momento em que será aberto o prazo de 10 (dez) minutos para registro de eventual intenção recursal, nos termos do item 12.3.2 do edital. |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:14:59 | Na hipótese de recurso, será realizado o exame de admissibilidade. Caso aceito, será aberto prazo de 3 (três) dias corridos para apresentação das razões recursais, seguido de igual prazo para as contrarrazões, nos termos do item 12.3 do edital, julgado procedente o recurso, será realizado o retorno do pregão para a fase de julgamento, retificando-se os atos inquinados de irregularidades/ilegalidades, repetindo-se as fases subsequentes. |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:15:06 | Outrossim, solicito prudência e bom senso nos Senhores, caso queiram fazer uso desta prerrogativa dos recursos, a fim de evitarmos recursos meramente protelatórios. |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:19:48 | Senhores, na oportunidade, considerando o disposto no item 16.8 do Edital, acerca do CADASTRO DE RESERVA, solicito que os fornecedores que tenham interesse em cotar os bens/serviços com preços iguais aos dos adjudicatários informem seus dados por e-mail, até o dia 02/06/2026. |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:20:09 | O fornecedor interessado em compor o CADASTRO DE RESERVA nos termos do item 16.8. do edital, deverá enviar e-mail para licitacao@mpam.mp.br, com o assunto "Cadastro Reserva - PE 94.003/2026". |

## Eventos da compra

| Data/Hora | Descrição |
|---|---|
| 17/03/2026 às 10:00:05 | Abertura da sessão pública |
| 17/03/2026 às 10:27:26 | Início da etapa de julgamento de propostas |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 612

## Grupo 1

Valor estimado: R$ 1.184.460,0000 (total)

Situação: Aguardando adjudicação

Aceito e Habilitado por CPF ***.222.***-*1 - ANNE JAKELINE CARVALHO DAS NEVES para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, melhor lance: R$ 1.124.300,0000 (total)

## Propostas do Grupo G1

**Benefício Me/Epp:** Conforme Art. 3ª da Lei Complementar nª 123, de 14 de dezembro de 2006
**Equidade de gênero:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 11.430/2023
**Programa de integridade:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 12.304/2024

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 24.933.193/0001-00 - AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Bronze<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: RJ | R$ 1.123.083,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 1.123.083,0000 (total) Valor negociado: R$ 1.006.395,4100 (total) | | |
| 08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: SP | R$ 11.700.000.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 11.700.000.000,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado | | |
| 32.008.414/0001-53 - AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: ES | R$ 606.680,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 643.500,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado | | |
| 27.349.476/0001-99 - C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AP | R$ 906.050,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 1.145.000,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado | | |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 613

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 1.124.300,0000 (total) | Fornecedor habilitado |
| Valor proposta: R$ 1.775.000,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado | | |
| 30.230.955/0001-04 - ELIZANGELA FONTELES GOMES<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 1.255.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 5.850.000,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado | | |
| 27.985.750/0001-16 - F. A. DOS SANTOS JUNIOR LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 1.054.800,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 3.437.000,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado | | |
| 17.094.543/0001-18 - PLANETA FOOD LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: PA | R$ 1.144.500,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 1.144.500,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado | | |
| 14.922.715/0001-06 - RARSS RESTAURANTES LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Prata<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 748.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 983.000,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado | | |
| 15.092.773/0001-12 - RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 802.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 802.000,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado | | |
| 55.751.809/0001-47 - SMART SOCIEDADE LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 1.158.300,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 1.158.300,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado | | |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 614

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 37.211.813/0001-30 - V C DOS SANTOS E CIA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 1.243.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 1.243.000,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado | | |
| 22.426.898/0001-05 - VALCICLEA SARKIS CELESTINO<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 1.104.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 2.408.000,0000 (total) Valor negociado: R$ 1.019.585,0000 (total) | | |
| 62.458.170/0001-71 - WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 598.475,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 2.340.000,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado | | |

## Mensagens do chat do Grupo G1

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema | 17/03/2026 às 10:00:06 | A abertura do item G1 para lances está agendada para daqui a 10 minutos. Mantenham-se conectados. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:10:05 | O item G1 foi aberto. Solicitamos o envio de lances. |
| Sistema | 17/03/2026 às 10:27:19 | O item G1 está encerrado. |
| Sistema para o participante 62.458.170/0001-71 | 17/03/2026 às 10:30:49 | Bom dia, senhor licitante! Gostaria de confirmar se a empresa está acompanhando o certame, será realizada convocação conforme item 9 do edital. |
| Sistema para o participante 62.458.170/0001-71 | 17/03/2026 às 10:35:03 | A empresa tem alguma dúvida? |
| Sistema para o participante 62.458.170/0001-71 | 17/03/2026 às 10:54:38 | Sr. Fornecedor WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA, CNPJ 62.458.170/0001-71, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 12:55:00 do dia 17/03/2026. Justificativa: Solicito o envio de proposta ajustada ao valor ofertado, que deve vir acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares e Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços) conforme item 9 do edital. Bem como catálogos, descritivos e outros materiais pertinentes.. |
| Sistema para o participante 62.458.170/0001-71 | 17/03/2026 às 12:55:00 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 12:55:00 de 17/03/2026. Nenhum anexo foi enviado pelo fornecedor WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA, CNPJ 62.458.170/0001-71. |
| Sistema para o participante 62.458.170/0001-71 | 17/03/2026 às 13:08:41 | Sr. Fornecedor considerando que não apresentou proposta no prazo será realizada a desclassificação. |
| Sistema para o participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 13:12:06 | Senhor fornecedor, será realizada a convocação para o envio da proposta, conforme item 9 do edital. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 615

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema para o participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 13:16:21 | Sr. Fornecedor AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA, CNPJ 32.008.414/0001-53, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 15:17:00 do dia 17/03/2026. Justificativa: Solicito o envio de proposta ajustada ao valor ofertado, que deve vir acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares e Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços) conforme item 9 do edital. Bem como catálogos, descritivos e outros materiais pertinentes. . |
| Pelo participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 13:55:37 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 13:55:37 de 17/03/2026. 22 anexos foram enviados pelo fornecedor AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA, CNPJ 32.008.414/0001-53. |
| Sistema para o participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 14:30:42 | Sr. fornecedor, considerando o endereço informado na proposta, indago se o fornecedor possui unidade na cidade de Manaus, uma vez que o item 4.3 do termo de referência não admite a subcontratação do objeto contratual, considerando ainda o item 4.1 do termo de referência, relativo a espaço físico próprio para eventos, bem como informação do local de manipulação de alimentos para possível realização de vistoria. |
| Pelo participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 14:53:07 | Sr. Pregoeiro,<br>Informo que a empresa AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA possui atendimento no município de Manaus/AM, com estrutura operacional apta à execução do objeto.<br>A execução ocorrerá sob responsabilidade integral da empresa, sem subcontratação, conforme o Termo de Referência.<br>O local de manipulação dos alimentos atende às normas sanitárias e encontra-se disponível para eventual vistoria. |
| Sistema para o participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 15:23:37 | Sr. fornecedor, considerando a ausência de informações e desacordo da proposta com o modelo, será realizada diligência para adequação da proposta e declarações, conforme MODELOS III e IV do edital, constando expressamente o local de manipulação de alimentos, que deverá ser o mesmo da Licença Sanitária, e ainda o detalhamento do cardápio a ser oferecido. |
| Sistema para o participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 15:28:16 | Peço que observe atentamente a todos os itens do termo de referência, e do edital. |
| Pelo participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 15:28:57 | Ok |
| Sistema para o participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 15:44:59 | Sr. Fornecedor AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA, CNPJ 32.008.414/0001-53, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 17:45:00 do dia 17/03/2026. Justificativa: Solicito o envio de proposta ajustada com as informações detalhadas, conforme modelos IV do edital, das declarações complementares, conforme modelo III do edital, bem como o detalhamento do cardápio ofertado, informando o local de manipulação de alimentos. Em conformidade ao item 9 do edital.. |
| Pelo participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 16:04:51 | Solicito ao Sr pregoeiro 24h de tempo devido a instabilidade do gov.br, por favor. |
| Pelo participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 16:15:20 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 16:15:20 de 17/03/2026. 2 anexos foram enviados pelo fornecedor AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA, CNPJ 32.008.414/0001-53. |
| Sistema para o participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 18:22:23 | Senhor fornecedor, constatouse que a proposta apresentada após diligência permaneceu em desacordo com as especificações do edital, conforme disposto no item 9.2, alíneas c, d e f, combinado com os itens 10.3.2 e 10.3.5, tendo em vista a ausência de indicação clara e completa do endereço do local de manipulação de alimentos, inviabilizando a verificação requisito indispensável para a avaliação da conformidade da proposta. |
| Sistema para o participante 32.008.414/0001-53 | 17/03/2026 às 18:22:39 | Irei proceder a desclassificação |
| Sistema para o participante 14.922.715/0001-06 | 18/03/2026 às 10:01:26 | Bom dia |
| Sistema para o participante 14.922.715/0001-06 | 18/03/2026 às 10:02:56 | Senhor licitante, gostaria de confirmar se a empresa está acompanhando o certame, será realizada convocação conforme item 9 do edital. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 616

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema para o participante 14.922.715/0001-06 | 18/03/2026 às 10:20:44 | Sr. Fornecedor RARSS RESTAURANTES LTDA, CNPJ 14.922.715/0001-06, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 12:21:00 do dia 18/03/2026. Justificativa: Solicito a Proposta ajustada ao valor ofertado (Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços), Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares), Cardápio Detalhado, e outros (catálogos, descritivos, prospectos) que facilitem a verificação técnica da proposta. Conforme item 9. |
| Sistema para o participante 14.922.715/0001-06 | 18/03/2026 às 12:21:00 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 12:21:00 de 18/03/2026. Nenhum anexo foi enviado pelo fornecedor RARSS RESTAURANTES LTDA, CNPJ 14.922.715/0001-06. |
| Sistema para o participante 14.922.715/0001-06 | 18/03/2026 às 12:46:29 | Sr. Fornecedor considerando que não apresentou proposta no prazo será realizada a desclassificação. |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 18/03/2026 às 12:51:26 | Bom dia, senhor fornecedor está acompanhando o certame? |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 18/03/2026 às 13:06:40 | Será realizada convocação nos termos do item 9.1 do Edital, para enviar sua proposta, cujo modelo consta no ANEXO IV, no prazo máximo de 02 (duas) horas após a convocação no sistema, adequada ao último lance ofertado, acompanhada, das declarações complementares conforme ANEXO III, o cardápio e detalhado bem como catálogos, descritivos, prospectos que possibilitem a completa averiguação de conformidade com as especificações. |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 18/03/2026 às 15:06:39 | Sr. Fornecedor RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 17:07:00 do dia 18/03/2026. Justificativa: Solicito a Proposta ajustada ao valor ofertado (Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços), Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares), Cardápio Detalhado, e outros (catálogos, descritivos, prospectos) que facilitem a verificação técnica da proposta. Conforme item 9.. |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 18/03/2026 às 16:30:34 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 16:30:34 de 18/03/2026. 4 anexos foram enviados pelo fornecedor RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12. |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 20/03/2026 às 16:31:57 | Senhor fornecedor, está acompanhando o certame? |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 20/03/2026 às 16:32:32 | Boa Tarde. Estou presente |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 20/03/2026 às 16:35:25 | A avaliação da área técnica foi finalizada, e identificou-se a necessidade de ajuste na descrição do cardápio e declaração relativa ao local referenciado no item 4.1 do Termo de Referência 10.2025.ARPC.2010235.2025.014487, anexo ao edital. |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 20/03/2026 às 16:39:48 | Indago se a empresa atende ao item 4 do edital. A empresa dispõe de espaço físico próprio para a realização de eventos institucionais.? |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 20/03/2026 às 16:41:11 | A avaliação da área técnica está disponível no endereço https://www.mpam.mp.br/licitacoes/licitacoes-em-andamento?view=article&id=31386:pe94003-2026cpl-mp-pgj-servicos-de-bufe-manaus&catid=47 |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 20/03/2026 às 16:45:24 | Boa tarde, Sr. Pregoeiro.<br><br>A empresa RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA informa que dispõe de espaço físico adequado para a realização de eventos institucionais, o qual atende às exigências previstas no item 4 do Termo de Referência, incluindo capacidade de público, estrutura e condições necessárias à execução dos serviços. |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 20/03/2026 às 16:45:37 | Esclarece-se que o referido espaço é disponibilizado por meio de contrato de locação, estando plenamente apto à realização dos eventos quando demandado pela Administração.<br><br>A empresa se compromete a apresentar, caso necessário, a documentação comprobatória do espaço e de sua regularidade. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 617

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 20/03/2026 às 16:51:35 | Esclarece-se que a empresa possui instrumento contratual que assegura a disponibilidade do referido espaço, estando este plenamente apto para utilização sempre que demandado pela Administração, sem qualquer ônus adicional. |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 20/03/2026 às 17:16:45 | Senhor fornecedor, será reaberto prazo de diligência para ajuste da proposta conforme relatório da área técnica. |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 20/03/2026 às 17:18:40 | Sr. Fornecedor RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 19:20:00 do dia 20/03/2026. Justificativa: Diligencio a empresa para o envio da proposta ajustada conforme detalhamento do Relatório Nª 4.2026.ARPC.2097471.2025.014487 e Informação Nª 14.2026.ARPC.2098350.2025.014487. . |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 20/03/2026 às 17:23:33 | Sr(a). Pregoeiro(a), ciente da reabertura do prazo de diligência.<br><br>A licitante RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA apresentará a proposta ajustada, com adequação da descrição dos serviços em estrita conformidade com o relatório da área técnica, com vinculação objetiva ao Anexo de Opções de Cardápio do Termo de Referência, bem como os esclarecimentos e documentos complementares pertinentes quanto à disponibilização de espaço físico apto ao atendimen |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 20/03/2026 às 19:20:00 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 19:20:00 de 20/03/2026. 1 anexo foi enviado pelo fornecedor RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12. |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 23/03/2026 às 10:26:59 | Prezado(a) Pregoeiro(a),<br><br>A RENOVOCONSULTORIA E EVENTOS LTDA (CNPJ 15.092.773/0001-12) informa: parte da diligência (cardápio) foi enviada. Contudo, o encerramento do prazo fora do horário de expediente dificultou a finalização e anexação do item referente ao local da proposta. Os documentos são complementares, sem alterar proposta ou preços. |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 23/03/2026 às 10:27:05 | Com base nos itens 9.1.1/10.8.1 do edital e formalismo moderado, solicitamos reabertura breve do sistema para anexar o restante. Visa a proposta mais vantajosa e competitividade. Agradecemos a atenção. |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 23/03/2026 às 10:32:54 | Prezados, somente foi apresentado anexo referente ao cardápio, será aberta nova diligência para apresentação da proposta ajustada. |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 23/03/2026 às 10:34:16 | Sr. Fornecedor RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 12:35:00 do dia 23/03/2026. Justificativa: Solicito o envio da proposta ajustada conforme Relatório Nª 4.2026.ARPC.2097471.2025.014487 . |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 23/03/2026 às 11:22:58 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 11:22:58 de 23/03/2026. 2 anexos foram enviados pelo fornecedor RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12. |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 09/04/2026 às 11:07:41 | Senhor licitante, o senhor tem alguma dúvida? |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 09/04/2026 às 11:11:15 | entendido. |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 09/04/2026 às 11:12:31 | na segunda(13/04) será somente degustação, ? |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 09/04/2026 às 11:12:58 | a vista técnica ao local será quando? |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 09/04/2026 às 11:18:20 | Sim, no dia 13/04/2026 será somente degustação. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 618

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 09/04/2026 às 11:20:21 | A data da visita técnica irei informar no chat geral daqui uns instantes. |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 09/04/2026 às 11:22:13 | Sobre a degustação resta algum esclarecimento, notadamente aos itens 10.9, subitens 10.9.1 a 10.9.8? |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 09/04/2026 às 11:22:52 | 10.9.2. A degustação será realizada por equipe técnica desta Procuradoria-Geral de Justiça, composta por até 5 (cinco) pessoas, que avaliará os itens conforme os critérios estabelecidos no Termo de Referência, tais como sabor, apresentação, temperatura, textura, qualidade dos ingredientes, atendimento e demais aspectos técnicos pertinentes. |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 09/04/2026 às 11:23:22 | 10.9.8. Os licitantes deverão disponibilizar à Administração todas as condições indispensáveis à realização da degustação, incluindo a equipe de apoio necessária e, quando for o caso, fichas técnicas ou descritivos dos pratos apresentados. |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 09/04/2026 às 11:26:06 | ciente |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 09/04/2026 às 11:49:02 | Senhor licitante, alguma dúvida sobre a visita técnica? |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 09/04/2026 às 11:49:58 | não, estou ciente! |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 15/04/2026 às 15:21:40 | Senhor fornecedor, em relação às visitas técnicas a serem realizadas para verificação do local de manipulação dos alimentos e do espaço físico para a realização de eventos, solicito a confirmação do horário e endereços, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes. |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 16/04/2026 às 11:32:58 | Prezados,<br><br>Encaminhamos abaixo o endereço do local onde será realizada a visita técnica:<br><br>Rua: Euclides de Souza, 434-Parque dez de novembro<br>Informamos ainda que estamos realizando algumas adequações no espaço, motivo pelo qual poderá haver a necessidade de reagendamento da visita previamente prevista.<br>Caso seja necessário, entraremos em contato para alinhar uma nova data, garantindo o prazo adequado para finalização dos ajustes. |
| Pelo participante 15.092.773/0001-12 | 16/04/2026 às 11:33:56 | ou podemos reagendar para próxima sexta dia 24/04 no mesmo horario |
| Sistema para o participante 15.092.773/0001-12 | 16/04/2026 às 16:06:09 | Senhor licitante, considerando que o resultado da degustação enseja na desclassificação da proposta, não será necessário realizar a visita técnica. |
| Sistema para o participante 27.349.476/0001-99 | 16/04/2026 às 16:13:22 | Senhor fornecedor, iremos realizar a convocação no sistema, nos termos do item 9.1 do Edital, a enviar sua proposta, cujo modelo consta no ANEXO IV, no prazo máximo de 02 (duas) horas após a convocação no sistema, adequada ao último lance ofertado, acompanhada, das declarações complementares conforme ANEXO III. |
| Sistema para o participante 27.349.476/0001-99 | 16/04/2026 às 16:14:24 | Sr. Fornecedor C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA, CNPJ 27.349.476/0001-99, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 18:15:00 do dia 16/04/2026. Justificativa: Solicito o envio de proposta ajustada ao valor ofertado, que deve vir acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares e Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços) conforme item 9 do edital, a proposta de cardápio bem como catálogos, descritivos, prospectos . |
| Sistema para o participante 27.349.476/0001-99 | 16/04/2026 às 18:15:00 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 18:15:00 de 16/04/2026. Nenhum anexo foi enviado pelo fornecedor C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA, CNPJ 27.349.476/0001-99. |
| Sistema para o participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 10:55:25 | Senhor fornecedor, a proposta apresentada está com os itens 01, 06 e 07 acima do valor estimado pela administração. Valor estimado (unitário) para o item 01: R$ 72,37; Valor estimado (unitário) para o item 06: R$ 98,73; Valor estimado (unitário) para o item 07:R$ 78,22 o senhor tem interesse na negociação? |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 619

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Pelo participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 10:57:11 | BOM DIA SR PREGOEIRO |
| Pelo participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 10:59:17 | PEÇO UM MOMENTO POR FAVOR |
| Pelo participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 11:05:08 | ESTAMOS ANALISANDO COM NOSSA EQUIPE |
| Sistema para o participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 11:17:52 | Certo, caso haja interesse, será aberta a negociação no sistema. |
| Pelo participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 11:27:34 | Sr Pregoeiro (a), embora existam itens pontualmente acima do estimado no termo de referência, o valor total do grupo encontra-se inferior ao estimado pela Administração, garantindo maior vantajosidade. Considerando que o critério de julgamento estabelecido no edital é por grupo/lote, acreditamos que a proposta deve ser analisada pelo seu valor global, então a proposta atende aos princípios do julgamento objetivo e da economicidade, |
| Pelo participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 11:29:33 | Sendo assim, solicitamos que nossa proposta seja aceita pela Administração Pública, já que se faz a mais vantajosa |
| Sistema para o participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 11:51:39 | Prezado licitante, atenção ao edital. Conforme o item 2.4.2 do edital do presente Pregão Eletrônico, na fase de aceitação da proposta, serão observados, como critério de aceitabilidade, os preços unitários máximos estimados para o(s) item(ns). |
| Sistema para o participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 11:59:27 | Portanto não é possível nos termos do edital aceitar propostas com preços unitários acima do estimado pela administração. |
| Sistema para o participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 12:01:25 | Indago novamente ao senhor licitante se há interesse na negociação ao preço estimado pela administração |
| Pelo participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 12:06:34 | certo |
| Pelo participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 12:06:41 | um momento por favor |
| Pelo participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 12:18:42 | Sr Pregoeiro, devido a complexidade do evento e pela experiência que temos, fica inviavel aceitar o valor negociado. Pois ja atendemos orgãos com o mesmo nível solicitado por essa Administração, e com isso temos a margem que podemos chegar. |
| Sistema para o participante 27.985.750/0001-16 | 17/04/2026 às 12:40:51 | Senhor licitante, diante da manutenção de itens com valores superiores ao preço unitário máximo estimado e da recusa em adequá-los na fase de negociação, não é possível a aceitação da proposta, nos termos do art. 82, §1ª, da Lei nª 14.133/2021, bem como do item 2.4.2 do Edital, razão pela qual a proposta será desclassificada. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 12:51:32 | Senhor fornecedor, a proposta apresentada está com os itens 02, 06 e 08 acima do valor estimado pela administração. Valor estimado (unitário) para o item 02: R$ 132,75; Valor estimado (unitário) para o item 06: R$ 98,73; Valor estimado (unitário) para o item 08: R$ 60,94 , indago se há interesse na negociação. |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 12:52:16 | Bom dia sr. pregoeiro |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 12:54:51 | Bom dia, a empresa tem interesse na negociação? |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 12:55:01 | Um momento, estamos verificando. |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 13:12:35 | Sr. pregoeiro. Aceitamos a negociação. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 620

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 13:37:42 | Certo, irei realizar o procedimento no sistema. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 13:46:18 | Senhor licitante solicito que informe o valor total da sua proposta ajustada. |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 13:59:50 | O valor global da nossa proposta é de R$ 1.019.585,00. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 14:39:46 | Sr. Fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05, você foi convocado para negociação de valor do item G1. Justificativa: Senhor licitante, conforme negociado no chat, solicito ajuste de valores para os itens 02, 06 e 08 que encontram-se acima do valor estimado para a contratação.. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 14:43:34 | Senhor licitante, peço desculpas a demora se deve em função de queda de energia, informo que está aberta a negociação via sistema, atenção que a alteração deverá ser realizada nos itens solicitados, com a manutenção dos demais itens. |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 15:29:22 | O item G1 teve a negociação de valor encerrada pelo fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05. A negociação do item G1 foi aceita pelo fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05, tendo informado R$ 1.019.585,0000. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 15:46:53 | Irei realizar a convocação no sistema. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 15:47:54 | Sr. Fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 17:50:00 do dia 17/04/2026. Justificativa: Solicito o envio de proposta ajustada ao valor ofertado, que deve vir acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares e Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços) conforme item 9 do edital, a proposta de cardápio bem como catálogos, descritivos, prospectos.. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 15:51:33 | Prezados, solicito especial atenção aos itens 9.2 do edital e item 04 do Termo de Referência. |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 17:33:03 | Prezado Sr Pregoeiro, solicitamos gentilmente e de forma tempestiva, dilação de prazo para envio de todos os anexos solicitados. Uma vez que no item 9.1.1 do edital existe a possibilidade da referida prorrogação. A mesma se deve ao fato de não ter sido ainda concluído toda documentação necessária |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 17/04/2026 às 17:50:00 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 17:50:00 de 17/04/2026. Nenhum anexo foi enviado pelo fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 22/04/2026 às 10:20:26 | Prezado Licitante, considerando o subitem 9.1.1. do Edital, é possível prorrogar o prazo de entrega da proposta |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 22/04/2026 às 10:20:53 | Considerando o atendimento aos requisitos exigidos no subitem 9.1.1. do Edital, esta Agente de Contratação decide pela prorrogação do prazo de apresentação da proposta estabelecido no subitem 9.1. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 22/04/2026 às 10:21:34 | Será reaberto o prazo para envio de anexos no sistema. Solicito atenção. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 22/04/2026 às 10:24:03 | Sr. Fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 12:25:00 do dia 22/04/2026. Justificativa: Solicito o envio de proposta ajustada ao valor ofertado, que deve vir acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares e Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços) conforme item 9 do edital, a proposta de cardápio bem como catálogos, descritivos, prospectos.. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 621

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 22/04/2026 às 12:12:36 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 12:12:36 de 22/04/2026. 4 anexos foram enviados pelo fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 22/04/2026 às 13:10:35 | Senhor licitante, considerando que constam entre os documentos encaminhados a licença sanitária porém não é indicado explicitamente na proposta, indago se o endereço da licença é o mesmo da manipulação dos alimentos. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 22/04/2026 às 13:13:00 | Solicito ainda que informe se a empresa possui local para a realização dos eventos nos termos do item 04 do termo de referência. |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 22/04/2026 às 13:19:10 | Bom dia |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 22/04/2026 às 13:19:43 | informo que o endereço é o mesmo que está na licença |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 22/04/2026 às 13:19:55 | e que temos local para realização de eventos |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 24/04/2026 às 12:16:06 | Senhor licitante, o senhor tem alguma dúvida? |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 24/04/2026 às 12:20:29 | Bom dia |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 24/04/2026 às 12:23:29 | estamos repassando a data para a responsável legal da empresa estar dando a confirmação, solicitamos um instante |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 24/04/2026 às 12:32:34 | Prezados, em conversa com a responsável legal da empresa Sra Valciclea, devido a alta demanda de serviços neste momento, inclusive com uma grande equipe em um evento no Vasco Vasques, ela solicita que a visita e a degustação seja se possível agendada para quarta feira dia 29-04-26 |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 24/04/2026 às 13:10:36 | Prezados, foi confirmado com a Sra Valciclea a degustação para o dia 27-04 no local especificado acima |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 24/04/2026 às 13:13:39 | somente para fins de entendimento, a degustação será para 5 pessoas da equipe técnica, correto? |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 24/04/2026 às 13:16:59 | Sim, conforme 10.9.2. do edital a degustação será realizada por equipe técnica desta Procuradoria-Geral de Justiça, composta por até 5 (cinco) pessoas, que avaliará os itens conforme os critérios estabelecidos no Termo de Referência, tais como sabor, apresentação, temperatura, textura, qualidade dos ingredientes, atendimento e demais aspectos técnicos pertinentes, bem como os demais requisitos constantes do Termo de Referência Nª 10.2025.ARPC. |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 24/04/2026 às 13:18:10 | A visita técnica no local de manipulação de alimentos e no local de realização dos eventos será marcada em data oportuna no chat. |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 24/04/2026 às 13:18:18 | Grato pelos esclarecimentos |
| Sistema para o participante 22.426.898/0001-05 | 24/04/2026 às 13:34:30 | Senhor licitante, resta alguma dúvida? Relembro que a degustação deve atender às exigências do edital e termo de referência, sob pena de não aceitação da proposta. |
| Pelo participante 22.426.898/0001-05 | 24/04/2026 às 13:38:20 | Nenhuma dúvida |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:29:53 | O item G1 terá desempate Me/Epp do lance. Mantenham-se conectados. |
| Sistema para o participante 17.094.543/0001-18 | 08/05/2026 às 11:29:53 | Sr. Fornecedor PLANETA FOOD LTDA, CPF/CNPJ 17.094.543/0001-18, em cumprimento à Lei Complementar 123 de 14/12/2006, você poderá enviar ou desistir de apresentar lance final e único para o item G1 até às 11:34:53 do dia 08/05/2026. Acesse a Sala de Disputa. |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:34:54 | O item G1 teve o 1ª desempate Me/Epp encerrado às 11:34:53 de 08/05/2026. O tempo expirou e o lance não foi enviado pelo fornecedor PLANETA FOOD LTDA, CPF/CNPJ 17.094.543/0001-18. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 622

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema para o participante 55.751.809/0001-47 | 08/05/2026 às 11:34:54 | Sr. Fornecedor SMART SOCIEDADE LTDA, CPF/CNPJ 55.751.809/0001-47, em cumprimento à Lei Complementar 123 de 14/12/2006, você poderá enviar ou desistir de apresentar lance final e único para o item G1 até às 11:39:54 do dia 08/05/2026. Acesse a Sala de Disputa. |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:39:55 | O item G1 teve o 2ª desempate Me/Epp encerrado às 11:39:54 de 08/05/2026. O tempo expirou e o lance não foi enviado pelo fornecedor SMART SOCIEDADE LTDA, CPF/CNPJ 55.751.809/0001-47. |
| Sistema | 08/05/2026 às 11:39:55 | O item G1 está encerrado. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 11:47:21 | Senhor fornecedor, a proposta apresentada está com os itens 01, 04, 07 e 08 acima do valor estimado pela administração. Valor estimado (unitário) para o item 01: R$ 72,37; Valor estimado (unitário) para o item 04: R$ 81,70; Valor estimado (unitário) para o item 07: R$ 78,22 Valor estimado (unitário) para o item 08: R$ 60,94. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 11:47:43 | Senhor fornecedor, indago se há interesse na negociação. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 11:52:23 | Senhor fornecedor, está acompanhando o certame? |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 11:59:21 | Sr. Fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 14:00:00 do dia 08/05/2026. Justificativa: Senhor fornecedor solicito o envio de proposta ajustada, observando que a proposta apresentada está com os itens 01, 04, 07 e 08 acima do valor estimado pela administração. Será necessária a negociação.. |
| Pelo participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 13:12:46 | Boa tarde Sr pregoeiro, solicitamos a prorrogação do prazo para ajuste de proposta. |
| Pelo participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 13:17:34 | Por gentileza Sr pregoeiro, Qual valor estimado para os itens acima para verificar possibilidade de negociação. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 13:21:00 | boa tarde |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 13:21:41 | são os valores já informados aqui no chat, "Senhor fornecedor, a proposta apresentada está com os itens 01, 04, 07 e 08 acima do valor estimado pela administração. Valor estimado (unitário) para o item 01: R$ 72,37; Valor estimado (unitário) para o item 04: R$ 81,70; Valor estimado (unitário) para o item 07: R$ 78,22 Valor estimado (unitário) para o item 08: R$ 60,94" |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 13:22:41 | O orçamento estimado encontra-se disponível a todos no site do MPAM, no endereço eletrônico: |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 13:22:44 | https://www.mpam.mp.br/licitacoes/licitacoes-em-andamento?view=article&id=31386:pe94003-2026cpl-mp-pgj-servicos-de-bufe-manaus&catid=47 |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 13:23:15 | Quadro-Resumo do Processo de Compra Nª 521.2025.SCOMS.2011263.2025.014487 |
| Pelo participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 13:25:07 | Identificamos aqui, estamos ajustando a proposta. Reforço o pedido de prorrogação do prazo data a complexidade para ajuste da proposta. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 14:00:05 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 14:00:05 de 08/05/2026. Nenhum anexo foi enviado pelo fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 14:00:11 | Senhor fornecedor, indago se será realizada a negociação |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 623

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 14:02:24 | Solicito que informe o valor final da proposta com os valores ajustados. Após será aberto o sistema para negociação e após o ajuste será dado o prazo de 2h para envio da proposta ajustada ao valor negociado. |
| Pelo participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 14:14:08 | Sr. Pregoeiro, o valor final da proposta é R$ 1.005.855,4100. Por gentileza, reabra o envio de anexos no sistema para receber a proposta e os documentos de habilitação. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 14:24:44 | Sr. Fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00, você foi convocado para negociação de valor do item G1. Justificativa: Proposta com valores unitários acima do valor estimado, sendo necessária a negociação, nos termos do item 8.24 combinado ao 2.4.2. do edital . |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 14:27:08 | Senhor licitante, o procedimento de negociação está aberto no sistema para ajuste da proposta, após o ajuste será aberto o prazo para envio da proposta ajustada à negociação. |
| Pelo participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 14:36:47 | O item G1 teve a negociação de valor encerrada pelo fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00. A negociação do item G1 foi aceita pelo fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00, tendo informado R$ 1.006.395,4100. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 14:41:19 | Sr. Fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 16:45:00 do dia 08/05/2026. Justificativa: Solicito proposta ajustada ao valor negociado acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III e Anexo IV) conforme item 9 do edital, a proposta de cardápio bem como catálogos, descritivos, prospectos bem como a indicação do local de manipulação de alimentos e do espaço para eventos.. |
| Pelo participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 14:42:05 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 14:42:05 de 08/05/2026. 3 anexos foram enviados pelo fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 15:09:40 | Senhor fornecedor, está no chat |
| Pelo participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 15:11:43 | boa tarde |
| Pelo participante 24.933.193/0001-00 | 08/05/2026 às 15:18:28 | Boa tarde ! |
| Pelo participante 24.933.193/0001-00 | 11/05/2026 às 10:20:00 | Bom dia Sr pregoeiro. Seguimos a disposição. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 11/05/2026 às 10:25:36 | Senhor fornecedor, não identificamos entre os documentos apresentados o cardápio proposto e a indicação do espaço físico próprio para a realização de eventos, conforme itens 1.6 e 4.1 do Termo de Referência respectivamente, solicitados na convocação. Em atenção ao item 10.7 do edital, será realizada diligência para complementação. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 11/05/2026 às 10:26:57 | Irei abrir o prazo no sistema. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 11/05/2026 às 10:31:38 | Sr. Fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 12:32:00 do dia 11/05/2026. Justificativa: Em sede de Diligência, em atenção ao item 1.6 do termo de referência, solicito o envio do Cardápio proposto pelo fornecedor, para análise da proposta, bem como da indicação do espaço físico próprio para a realização de eventos institucionais, conforme item 4 e subitens do Termo de Referência.. |
| Sistema para o participante 24.933.193/0001-00 | 11/05/2026 às 12:32:00 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 12:32:00 de 11/05/2026. Nenhum anexo foi enviado pelo fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00. |
| Sistema | 11/05/2026 às 13:29:30 | O item G1 terá desempate Me/Epp do lance. Mantenham-se conectados. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 624

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema para o participante 17.094.543/0001-18 | 11/05/2026 às 13:29:30 | Sr. Fornecedor PLANETA FOOD LTDA, CPF/CNPJ 17.094.543/0001-18, em cumprimento à Lei Complementar 123 de 14/12/2006, você poderá enviar ou desistir de apresentar lance final e único para o item G1 até às 13:34:30 do dia 11/05/2026. Acesse a Sala de Disputa. |
| Sistema | 11/05/2026 às 13:34:31 | O item G1 teve o 1ª desempate Me/Epp encerrado às 13:34:30 de 11/05/2026. O tempo expirou e o lance não foi enviado pelo fornecedor PLANETA FOOD LTDA, CPF/CNPJ 17.094.543/0001-18. |
| Sistema para o participante 55.751.809/0001-47 | 11/05/2026 às 13:34:31 | Sr. Fornecedor SMART SOCIEDADE LTDA, CPF/CNPJ 55.751.809/0001-47, em cumprimento à Lei Complementar 123 de 14/12/2006, você poderá enviar ou desistir de apresentar lance final e único para o item G1 até às 13:39:31 do dia 11/05/2026. Acesse a Sala de Disputa. |
| Sistema | 11/05/2026 às 13:39:32 | O item G1 teve o 2ª desempate Me/Epp encerrado às 13:39:31 de 11/05/2026. O tempo expirou e o lance não foi enviado pelo fornecedor SMART SOCIEDADE LTDA, CPF/CNPJ 55.751.809/0001-47. |
| Sistema | 11/05/2026 às 13:39:32 | O item G1 está encerrado. |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 11/05/2026 às 15:04:34 | Senhor licitante está acompanhando o certame? |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 11/05/2026 às 15:05:18 | Sim. |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 11/05/2026 às 15:06:11 | Irei realizar convocação no sistema. |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 11/05/2026 às 15:08:41 | Sr. Fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 17:10:00 do dia 11/05/2026. Justificativa: Solicito proposta ajustada ao valor ofertado acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III e Anexo IV) conforme item 9 do edital, indicando o local de manipulação de alimentos e o espaço para eventos, acompanhado da proposta de cardápio, bem como catálogos, descritivos, prospectos e demais . |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 11/05/2026 às 16:41:49 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 16:41:49 de 11/05/2026. 2 anexos foram enviados pelo fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74. |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 13/05/2026 às 15:03:02 | Boa tarde! |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 13/05/2026 às 15:03:32 | Iremos fazer a convocação para Degustação. |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 13/05/2026 às 15:04:17 | Boa tarde. |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 13/05/2026 às 15:06:42 | Senhor fornecedor, alguma dúvida? |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 13/05/2026 às 15:08:01 | nenhuma dúvida, degustação confirmada. |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 13/05/2026 às 17:30:13 | Nova data confirmada!!! |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 26/05/2026 às 10:57:04 | Mensagem recebida. 27/05/2026 às 11:00 hs horário de Brasília. |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 27/05/2026 às 16:10:23 | Senhor fornecedor, está acompanhando o certame, com a aprovação da degustação, iremos proceder a convocação para a diligência relacionada à visita técnica. |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 27/05/2026 às 16:11:08 | Aguardando. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 625

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 27/05/2026 às 16:15:39 | Senhor licitante a vistoria segue os termos do item 11.27 do edital do certame: |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 27/05/2026 às 16:15:45 | Boa tarde, com semana tendo feriado, poderíamos marcar para dia 08/06/2026 ? se possivel |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 27/05/2026 às 16:16:15 | 1.27. DA VISTORIA. A fim de verificar o atendimento ao disposto no Art. 67, incisos III e IV, da Lei 14.133/21, a PGJ-AM poderá em qualquer fase do certame, realizar vistoria às instalações das empresas licitantes ou promover outras diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo. |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 27/05/2026 às 16:16:21 | 11.27.1. A vistoria terá o objetivo de comprovar o cumprimento da legislação e das normas sanitárias em vigor, inclusive as normas higiênico-sanitárias previstas neste documento e seus anexos.<br><br>11.27.2. As instalações destinadas ao preparo dos alimentos deverão ter o mesmo endereço informado na licença sanitária. |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 27/05/2026 às 16:22:19 | No seu aguardo, prezada. |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 27/05/2026 às 16:23:16 | Senhor licitante, a data de 08.06.2026 seria inviável devido agenda institucional. Ademais o feriado ocorrerá após a diligência. |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 27/05/2026 às 16:26:25 | Tudo bem, fica o dia sugerido inicialmente, dia 01/06/2026, confirmado para o endereço rua ramos ferreira n 914, centro, cep 69.010-120, Manaus-AM |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 27/05/2026 às 16:27:24 | Senhor licitante, resta alguma dúvida? |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 27/05/2026 às 16:28:01 | Não, tudo esclarecido. |
| Sistema | 01/06/2026 às 15:14:49 | O item G1 está na etapa de julgamento de proposta no período de intenção de recursos, com acréscimo de 10 minutos a partir de agora - até 01/06/2026 15:24:49. |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 01/06/2026 às 15:32:10 | Senhor licitante, considerando que a empresa já enviou os documentos para habilitação, iremos abrir o prazo editalício, oportunidade para verificar as validades das certidões e assinaturas dos documentos e verificar os documentos de habilitação conforme o edital. |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 01/06/2026 às 15:33:44 | Sr. Fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 17:35:00 do dia 01/06/2026. Justificativa: Solicito encaminhamento dos documentos de habilitação, conforme item 11 do edital de licitação.. |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 01/06/2026 às 16:27:14 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 16:27:14 de 01/06/2026. 1 anexo foi enviado pelo fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74. |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 01/06/2026 às 16:34:42 | Documento complementares enviados. |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 02/06/2026 às 10:19:40 | Senhor fornecedor, em análise aos documentos apresentados identificados que em relação ao item 11.25.4, a Cópia do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), verão ser encaminhados devidamente assinados pelo responsável técnico e representante da licitante, nos termos da RDC nª 216/2004 - ANVISA. |
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 02/06/2026 às 10:21:04 | Indago se o fornecedor possui o Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) devidamente assinados. |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 02/06/2026 às 10:22:59 | Olá, tenho sim. |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 02/06/2026 às 10:23:30 | Gostaria de enviar o arquivo, por favor. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 626

| Responsável | Data/Hora | Mensagem |
|---|---|---|
| Sistema para o participante 09.199.109/0001-74 | 02/06/2026 às 10:34:06 | Sr. Fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, você foi convocado para enviar anexos para o item G1. Prazo para encerrar o envio: 12:35:00 do dia 02/06/2026. Justificativa: Em sede de Diligência, solicito o envio da Cópia do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), devidamente assinados pelo responsável técnico e representante da licitante, nos termos da RDC nª 216/2004 ANVISA, de acordo com o item 11.25.4. do edital do certame.. |
| Pelo participante 09.199.109/0001-74 | 02/06/2026 às 11:09:50 | O item G1 teve a convocação para envio de anexos encerrada às 11:09:50 de 02/06/2026. 1 anexo foi enviado pelo fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74. |
| Sistema | 02/06/2026 às 12:23:05 | O item G1 está na etapa de habilitação de fornecedores no período de intenção de recursos, com acréscimo de 10 minutos a partir de agora - até 02/06/2026 12:33:05. |

## Eventos do Grupo G1

| Data/Hora | Descrição |
|---|---|
| 17/03/2026 às 10:10:05 | Item aberto para lances. |
| 17/03/2026 às 10:27:19 | Item com etapa aberta encerrada. |
| 17/03/2026 às 10:27:19 | Item encerrado para lances. |
| 17/03/2026 às 10:54:38 | Fornecedor WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA, CNPJ 62.458.170/0001-71 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 12:55:00 do dia 17/03/2026. Justificativa: Solicito o envio de proposta ajustada ao valor ofertado, que deve vir acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares e Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços) conforme item 9 do edital. Bem como catálogos, descritivos e outros materiais pertinentes.. |
| 17/03/2026 às 13:09:21 | Fornecedor WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA, CNPJ 62.458.170/0001-71 teve a proposta desclassificada, melhor lance: R$ 598.475,0000. Motivo: Não apresentou proposta no prazo estabelecido, implicando na desclassificação, conforme item 9.1 combinada ao item 6.10 do edital.. |
| 17/03/2026 às 13:16:21 | Fornecedor AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA, CNPJ 32.008.414/0001-53 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 15:17:00 do dia 17/03/2026. Justificativa: Solicito o envio de proposta ajustada ao valor ofertado, que deve vir acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares e Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços) conforme item 9 do edital. Bem como catálogos, descritivos e outros materiais pertinentes. . |
| 17/03/2026 às 13:55:37 | Fornecedor AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA, CNPJ 32.008.414/0001-53 finalizou o envio de anexo. |
| 17/03/2026 às 15:44:59 | Fornecedor AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA, CNPJ 32.008.414/0001-53 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 17:45:00 do dia 17/03/2026. Justificativa: Solicito o envio de proposta ajustada com as informações detalhadas, conforme modelos IV do edital, das declarações complementares, conforme modelo III do edital, bem como o detalhamento do cardápio ofertado, informando o local de manipulação de alimentos. Em conformidade ao item 9 do edital.. |
| 17/03/2026 às 16:15:20 | Fornecedor AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA, CNPJ 32.008.414/0001-53 finalizou o envio de anexo. |
| 17/03/2026 às 18:31:49 | Fornecedor AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA, CNPJ 32.008.414/0001-53 teve a proposta desclassificada, melhor lance: R$ 606.680,0000. Motivo: A proposta apresentada mesmo após a realização de diligência não atende às especificações estabelecidas no edital, nos termos do item 9.2, alíneas c, d e f, em combinação com os itens 10.3.2 e 10.3.5, uma vez que não informou de forma clara e completa o endereço do local de manipulação de alimentos.. |
| 18/03/2026 às 10:20:44 | Fornecedor RARSS RESTAURANTES LTDA, CNPJ 14.922.715/0001-06 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 12:21:00 do dia 18/03/2026. Justificativa: Solicito a Proposta ajustada ao valor ofertado (Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços), Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares), Cardápio Detalhado, e outros (catálogos, descritivos, prospectos) que facilitem a verificação técnica da proposta. Conforme item 9. |
| 18/03/2026 às 12:47:13 | Fornecedor RARSS RESTAURANTES LTDA, CNPJ 14.922.715/0001-06 teve a proposta desclassificada, melhor lance: R$ 748.000,0000. Motivo: Não apresentou proposta no prazo estabelecido, implicando na desclassificação, conforme item 9.1 combinada ao item 6.10 do edital. . |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 627

| Data/Hora | Descrição |
|---|---|
| 18/03/2026 às 15:06:39 | Fornecedor RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 17:07:00 do dia 18/03/2026. Justificativa: Solicito a Proposta ajustada ao valor ofertado (Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços), Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares), Cardápio Detalhado, e outros (catálogos, descritivos, prospectos) que facilitem a verificação técnica da proposta. Conforme item 9.. |
| 18/03/2026 às 16:30:34 | Fornecedor RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12 finalizou o envio de anexo. |
| 20/03/2026 às 17:18:40 | Fornecedor RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 19:20:00 do dia 20/03/2026. Justificativa: Diligencio a empresa para o envio da proposta ajustada conforme detalhamento do Relatório Nª 4.2026.ARPC.2097471.2025.014487 e Informação Nª 14.2026.ARPC.2098350.2025.014487. . |
| 23/03/2026 às 10:34:16 | Fornecedor RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 12:35:00 do dia 23/03/2026. Justificativa: Solicito o envio da proposta ajustada conforme Relatório Nª 4.2026.ARPC.2097471.2025.014487 . |
| 23/03/2026 às 11:22:58 | Fornecedor RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12 finalizou o envio de anexo. |
| 16/04/2026 às 16:10:46 | Fornecedor RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12 teve a proposta desclassificada, melhor lance: R$ 802.000,0000. Motivo: Considerando que o relatório de Degustação concluiu que a degustação NÃO ATENDEU às especificações técnicas do Edital e do Termo de Referência, esta Pregoeira decide por NÃO ACEITAR a proposta da empresa RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA, CNPJ 15.092.773/0001-12, nos termos do item 10.9.4, combinada. |
| 16/04/2026 às 16:14:24 | Fornecedor C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA, CNPJ 27.349.476/0001-99 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 18:15:00 do dia 16/04/2026. Justificativa: Solicito o envio de proposta ajustada ao valor ofertado, que deve vir acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares e Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços) conforme item 9 do edital, a proposta de cardápio bem como catálogos, descritivos, prospectos . |
| 17/04/2026 às 10:35:44 | Fornecedor C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA, CNPJ 27.349.476/0001-99 teve a proposta desclassificada, melhor lance: R$ 906.050,0000. Motivo: Não apresentou proposta no prazo estabelecido, implicando na desclassificação, conforme item 9.1 combinada ao item 10.3.5. e 6.10 do edital.. |
| 17/04/2026 às 12:42:51 | Fornecedor F. A. DOS SANTOS JUNIOR LTDA, CNPJ 27.985.750/0001-16 teve a proposta desclassificada, melhor lance: R$ 1.054.800,0000. Motivo: Desclassificada diante da manutenção de itens com valores superiores ao preço unitário máximo estimado e da recusa em adequá-los na fase de negociação, não sendo possível a aceitação da proposta, nos termos do art. 82, §1ª, da Lei nª 14.133/2021, bem como do item 2.4.2 do Edital.. |
| 17/04/2026 às 14:39:46 | Fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05 convocado para negociação de valor. |
| 17/04/2026 às 15:29:22 | Negociação encerrada. Fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05 informou R$ 1.019.585,0000. |
| 17/04/2026 às 15:47:54 | Fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 17:50:00 do dia 17/04/2026. Justificativa: Solicito o envio de proposta ajustada ao valor ofertado, que deve vir acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares e Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços) conforme item 9 do edital, a proposta de cardápio bem como catálogos, descritivos, prospectos.. |
| 22/04/2026 às 10:24:03 | Fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 12:25:00 do dia 22/04/2026. Justificativa: Solicito o envio de proposta ajustada ao valor ofertado, que deve vir acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III – Modelo de Declarações Complementares e Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços) conforme item 9 do edital, a proposta de cardápio bem como catálogos, descritivos, prospectos.. |
| 22/04/2026 às 12:12:36 | Fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05 finalizou o envio de anexo. |
| 08/05/2026 às 11:20:13 | Fornecedor VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ 22.426.898/0001-05 teve a proposta desclassificada, melhor lance: R$ 1.104.000,0000, valor negociado: R$ 1.019.585,0000. Motivo: Proposta desclassificada com fundamento no item 10.9.4, combinado com o item 10.3 do edital do certame, tendo em vista que, conforme resultado da Degustação, o produto apresentado não atendeu de forma satisfatória às especificações técnicas previstas no Edital e no Termo de Referência.. |
| 08/05/2026 às 11:29:53 | Retorno de item do julgamento para a etapa de desempate Me/Epp. |
| 08/05/2026 às 11:29:53 | Item está em 1ª desempate Me/Epp, aguardando lance. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 628

| Data/Hora | Descrição |
|---|---|
| 08/05/2026 às 11:34:54 | O Item teve o 1ª desempate Me/Epp encerrado às 11:34:53 de 08/05/2026. O tempo expirou e o lance não foi enviado pelo fornecedor PLANETA FOOD LTDA, CPF/CNPJ: 17.094.543/0001-18. |
| 08/05/2026 às 11:34:54 | Item está em 2ª desempate Me/Epp, aguardando lance. |
| 08/05/2026 às 11:39:55 | O Item teve o 2ª desempate Me/Epp encerrado às 11:39:54 de 08/05/2026. O tempo expirou e o lance não foi enviado pelo fornecedor SMART SOCIEDADE LTDA, CPF/CNPJ: 55.751.809/0001-47. |
| 08/05/2026 às 11:39:55 | Item encerrado para lances. |
| 08/05/2026 às 11:59:21 | Fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 14:00:00 do dia 08/05/2026. Justificativa: Senhor fornecedor solicito o envio de proposta ajustada, observando que a proposta apresentada está com os itens 01, 04, 07 e 08 acima do valor estimado pela administração. Será necessária a negociação.. |
| 08/05/2026 às 14:24:44 | Fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00 convocado para negociação de valor. |
| 08/05/2026 às 14:36:47 | Negociação encerrada. Fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00 informou R$ 1.006.395,4100. |
| 08/05/2026 às 14:41:19 | Fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 16:45:00 do dia 08/05/2026. Justificativa: Solicito proposta ajustada ao valor negociado acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III e Anexo IV) conforme item 9 do edital, a proposta de cardápio bem como catálogos, descritivos, prospectos bem como a indicação do local de manipulação de alimentos e do espaço para eventos.. |
| 08/05/2026 às 14:42:05 | Fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00 finalizou o envio de anexo. |
| 11/05/2026 às 10:31:38 | Fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 12:32:00 do dia 11/05/2026. Justificativa: Em sede de Diligência, em atenção ao item 1.6 do termo de referência, solicito o envio do Cardápio proposto pelo fornecedor, para análise da proposta, bem como da indicação do espaço físico próprio para a realização de eventos institucionais, conforme item 4 e subitens do Termo de Referência.. |
| 11/05/2026 às 13:26:57 | Fornecedor AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 24.933.193/0001-00 teve a proposta desclassificada, melhor lance: R$ 1.123.083,0000, valor negociado: R$ 1.006.395,4100. Motivo: Não houve envio da documentação no prazo, nem pedido de prorrogação. Nos termos do item 10.8 do Edital, a ausência do cardápio e da indicação do local inviabilizou a análise de conformidade da proposta (itens 10.3, II e V, do Edital e 1.6 e 4.1 do TR).. |
| 11/05/2026 às 13:29:30 | Retorno de item do julgamento para a etapa de desempate Me/Epp. |
| 11/05/2026 às 13:29:30 | Item está em 1ª desempate Me/Epp, aguardando lance. |
| 11/05/2026 às 13:34:31 | O Item teve o 1ª desempate Me/Epp encerrado às 13:34:30 de 11/05/2026. O tempo expirou e o lance não foi enviado pelo fornecedor PLANETA FOOD LTDA, CPF/CNPJ: 17.094.543/0001-18. |
| 11/05/2026 às 13:34:31 | Item está em 2ª desempate Me/Epp, aguardando lance. |
| 11/05/2026 às 13:39:32 | O Item teve o 2ª desempate Me/Epp encerrado às 13:39:31 de 11/05/2026. O tempo expirou e o lance não foi enviado pelo fornecedor SMART SOCIEDADE LTDA, CPF/CNPJ: 55.751.809/0001-47. |
| 11/05/2026 às 13:39:32 | Item encerrado para lances. |
| 11/05/2026 às 15:08:41 | Fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 17:10:00 do dia 11/05/2026. Justificativa: Solicito proposta ajustada ao valor ofertado acompanhada das Declarações Complementares (Anexo III e Anexo IV) conforme item 9 do edital, indicando o local de manipulação de alimentos e o espaço para eventos, acompanhado da proposta de cardápio, bem como catálogos, descritivos, prospectos e demais . |
| 11/05/2026 às 16:41:49 | Fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74 finalizou o envio de anexo. |
| 01/06/2026 às 15:14:49 | Fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74 teve a proposta aceita, melhor lance: R$ 1.124.300,0000. Motivo: Em atenção aos termos do edital, e considerando a análise da área técnica, o resultado da degustação e visita técnica, a proposta foi considerada aprovada.. |
| 01/06/2026 às 15:33:44 | Fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 17:35:00 do dia 01/06/2026. Justificativa: Solicito encaminhamento dos documentos de habilitação, conforme item 11 do edital de licitação.. |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 629

| Data/Hora | Descrição |
|---|---|
| 01/06/2026 às 16:27:14 | Fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74 finalizou o envio de anexo. |
| 02/06/2026 às 10:34:06 | Fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74 convocado para o envio de anexo. Prazo para encerrar o envio: 12:35:00 do dia 02/06/2026. Justificativa: Em sede de Diligência, solicito o envio da Cópia do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), devidamente assinados pelo responsável técnico e representante da licitante, nos termos da RDC nª 216/2004 ANVISA, de acordo com o item 11.25.4. do edital do certame.. |
| 02/06/2026 às 11:09:50 | Fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74 finalizou o envio de anexo. |
| 02/06/2026 às 12:23:05 | Fornecedor CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74 foi habilitado. |
| 02/06/2026 às 12:43:07 | Encerramento da sessão 1 de julgamento / habilitação. |

## Item 1 do Grupo G1 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

SERVIÇO DE CAFÉ DA MANHÃ.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Quantidade: | 1500 | Valor estimado: | R$ 72,3700 (unitário) |
| Unidade de fornecimento: | UNIDADE | | R$ 108.555,0000 (total) |
| Intervalo mínimo entre lances: | R$ 0,0500 | Situação: | Aguardando adjudicação |
| Critério de julgamento: | Menor Preço | | |

Aceito e Habilitado por CPF ***.222.***-*1 - ANNE JAKELINE CARVALHO DAS NEVES para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, melhor lance: R$ 69,0000 (unitário) / R$ 103.500,0000 (total)

## Propostas do Item 1

**Benefício Me/Epp:** Conforme Art. 3ª da Lei Complementar nª 123, de 14 de dezembro de 2006
**Equidade de gênero:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 11.430/2023
**Programa de integridade:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 12.304/2024

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 24.933.193/0001-00 - AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Bronze<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: RJ | R$ 95,9900 (unitário)<br>R$ 143.985,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 95,9900 (unitário) R$ 143.985,0000 (total) | Valor negociado: R$ 72,7300 (unitário) R$ 109.095,0000 (total) | Quantidade ofertada: 1500 |
| 08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: SP | R$ 1.000.000,0000 (unitário)<br>R$ 1.500.000.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 1.000.000,0000 (unitário) R$ 1.500.000.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 630

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 32.008.414/0001-53 - AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: ES | R$ 52,9000 (unitário)<br>R$ 79.350,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 55,0000 (unitário) R$ 82.500,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |
| 27.349.476/0001-99 - C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AP | R$ 64,0000 (unitário)<br>R$ 96.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 68,0000 (unitário) R$ 102.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |
| 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 69,0000 (unitário)<br>R$ 103.500,0000 (total) | Fornecedor habilitado |
| Valor proposta: R$ 100,0000 (unitário) R$ 150.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |
| 30.230.955/0001-04 - ELIZANGELA FONTELES GOMES<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 100,0000 (unitário)<br>R$ 150.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 500,0000 (unitário) R$ 750.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |
| 27.985.750/0001-16 - F. A. DOS SANTOS JUNIOR LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 94,0000 (unitário)<br>R$ 141.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 400,0000 (unitário) R$ 600.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |
| 17.094.543/0001-18 - PLANETA FOOD LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: PA | R$ 65,0000 (unitário)<br>R$ 97.500,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 65,0000 (unitário) R$ 97.500,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 631

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 14.922.715/0001-06 - RARSS RESTAURANTES LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Prata<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 60,0000 (unitário)<br>R$ 90.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 60,0000 (unitário) R$ 90.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |
| 15.092.773/0001-12 - RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 65,0000 (unitário)<br>R$ 97.500,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 65,0000 (unitário) R$ 97.500,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |
| 55.751.809/0001-47 - SMART SOCIEDADE LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 99,0000 (unitário)<br>R$ 148.500,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 99,0000 (unitário) R$ 148.500,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |
| 37.211.813/0001-30 - V C DOS SANTOS E CIA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 100,0000 (unitário)<br>R$ 150.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 100,0000 (unitário) R$ 150.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |
| 22.426.898/0001-05 - VALCICLEA SARKIS CELESTINO<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 56,0000 (unitário)<br>R$ 84.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 150,0000 (unitário) R$ 225.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |
| 62.458.170/0001-71 - WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 52,0000 (unitário)<br>R$ 78.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 200,0000 (unitário) R$ 300.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1500 |

## Lances do Item 1

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:11:01 | 09.199.109/0001-74 | R$ 69,0000 |
| 17/03/2026 às 10:12:21 | 30.230.955/0001-04 | R$ 100,0000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 632

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:13:34 | 27.349.476/0001-99 | R$ 64,0000 |
| 17/03/2026 às 10:14:17 | 22.426.898/0001-05 | R$ 59,6600 |
| 17/03/2026 às 10:15:40 | 62.458.170/0001-71 | R$ 80,0000 |
| 17/03/2026 às 10:18:06 | 27.985.750/0001-16 | R$ 94,0000 |
| 17/03/2026 às 10:20:19 | 62.458.170/0001-71 | R$ 54,0000 |
| 17/03/2026 às 10:21:07 | 22.426.898/0001-05 | R$ 56,0000 |
| 17/03/2026 às 10:21:51 | 32.008.414/0001-53 | R$ 53,5000 |
| 17/03/2026 às 10:23:12 | 62.458.170/0001-71 | R$ 53,2000 |
| 17/03/2026 às 10:24:19 | 32.008.414/0001-53 | R$ 52,9000 |
| 17/03/2026 às 10:24:44 | 62.458.170/0001-71 | R$ 52,0000 |

## Item 2 do Grupo G1 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

SERVIÇO DE ALMOÇO/ JANTAR.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Quantidade: | 1000 | Valor estimado: | R$ 132,7500 (unitário) |
| Unidade de fornecimento: | UNIDADE | | R$ 132.750,0000 (total) |
| Intervalo mínimo entre lances: | R$ 0,0500 | Situação: | Aguardando adjudicação |
| Critério de julgamento: | Menor Preço | | |

Aceito e Habilitado por CPF ***.222.***-*1 - ANNE JAKELINE CARVALHO DAS NEVES para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, melhor lance: R$ 129,0000 (unitário) / R$ 129.000,0000 (total)

## Propostas do Item 2

**Benefício Me/Epp:** Conforme Art. 3ª da Lei Complementar nª 123, de 14 de dezembro de 2006
**Equidade de gênero:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 11.430/2023
**Programa de integridade:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 12.304/2024

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 24.933.193/0001-00 - AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Bronze<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: RJ | R$ 95,9900 (unitário)<br>R$ 95.990,0000 (total) | Proposta desclassificada |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Valor proposta: | R$ 95,9900 (unitário)<br>R$ 95.990,0000 (total) | Valor negociado: | R$ 95,9632 (unitário)<br>R$ 95.963,2000 (total) | Quantidade ofertada: | 1000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 633

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: SP | R$ 1.000.000,0000 (unitário)<br>R$ 1.000.000.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 1.000.000,0000 (unitário)<br>R$ 1.000.000.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1000 |
| 32.008.414/0001-53 - AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: ES | R$ 52,9000 (unitário)<br>R$ 52.900,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 55,0000 (unitário)<br>R$ 55.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1000 |
| 27.349.476/0001-99 - C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AP | R$ 124,0000 (unitário)<br>R$ 124.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 250,0000 (unitário)<br>R$ 250.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1000 |
| 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 129,0000 (unitário)<br>R$ 129.000,0000 (total) | Fornecedor habilitado |
| Valor proposta: R$ 200,0000 (unitário)<br>R$ 200.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1000 |
| 30.230.955/0001-04 - ELIZANGELA FONTELES GOMES<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 160,0000 (unitário)<br>R$ 160.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 500,0000 (unitário)<br>R$ 500.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1000 |
| 27.985.750/0001-16 - F. A. DOS SANTOS JUNIOR LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 125,0000 (unitário)<br>R$ 125.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 390,0000 (unitário)<br>R$ 390.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 634

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 17.094.543/0001-18 - PLANETA FOOD LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: PA | R$ 190,0000 (unitário)<br>R$ 190.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 190,0000 (unitário) R$ 190.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1000 |
| 14.922.715/0001-06 - RARSS RESTAURANTES LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Prata<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 80,0000 (unitário)<br>R$ 80.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 150,0000 (unitário) R$ 150.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1000 |
| 15.092.773/0001-12 - RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 95,0000 (unitário)<br>R$ 95.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 95,0000 (unitário) R$ 95.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1000 |
| 55.751.809/0001-47 - SMART SOCIEDADE LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 99,0000 (unitário)<br>R$ 99.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 99,0000 (unitário) R$ 99.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1000 |
| 37.211.813/0001-30 - V C DOS SANTOS E CIA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 100,0000 (unitário)<br>R$ 100.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 100,0000 (unitário) R$ 100.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1000 |
| 22.426.898/0001-05 - VALCICLEA SARKIS CELESTINO<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 169,0000 (unitário)<br>R$ 169.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 300,0000 (unitário) R$ 300.000,0000 (total) | Valor negociado: R$ 132,7500 (unitário) R$ 132.750,0000 (total) | Quantidade ofertada: 1000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 635

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 62.458.170/0001-71 - WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 52,0000 (unitário)<br>R$ 52.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |

Valor proposta: R$ 200,0000 (unitário) R$ 200.000,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado Quantidade ofertada: 1000

## Lances do Item 2

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:11:08 | 09.199.109/0001-74 | R$ 129,0000 |
| 17/03/2026 às 10:12:36 | 30.230.955/0001-04 | R$ 160,0000 |
| 17/03/2026 às 10:12:45 | 14.922.715/0001-06 | R$ 120,0000 |
| 17/03/2026 às 10:14:22 | 22.426.898/0001-05 | R$ 178,0000 |
| 17/03/2026 às 10:14:41 | 14.922.715/0001-06 | R$ 100,0000 |
| 17/03/2026 às 10:15:15 | 27.349.476/0001-99 | R$ 159,0000 |
| 17/03/2026 às 10:15:42 | 62.458.170/0001-71 | R$ 80,0000 |
| 17/03/2026 às 10:15:46 | 14.922.715/0001-06 | R$ 97,0000 |
| 17/03/2026 às 10:17:08 | 14.922.715/0001-06 | R$ 90,0000 |
| 17/03/2026 às 10:18:30 | 27.985.750/0001-16 | R$ 125,0000 |
| 17/03/2026 às 10:19:40 | 27.349.476/0001-99 | R$ 124,0000 |
| 17/03/2026 às 10:20:26 | 62.458.170/0001-71 | R$ 54,0000 |
| 17/03/2026 às 10:21:01 | 14.922.715/0001-06 | R$ 80,0000 |
| 17/03/2026 às 10:21:17 | 22.426.898/0001-05 | R$ 169,0000 |
| 17/03/2026 às 10:22:04 | 32.008.414/0001-53 | R$ 53,5000 |
| 17/03/2026 às 10:22:39 | 62.458.170/0001-71 | R$ 53,4000 |
| 17/03/2026 às 10:22:59 | 32.008.414/0001-53 | R$ 53,2000 |
| 17/03/2026 às 10:23:19 | 62.458.170/0001-71 | R$ 53,1000 |
| 17/03/2026 às 10:24:16 | 32.008.414/0001-53 | R$ 52,9000 |
| 17/03/2026 às 10:24:38 | 62.458.170/0001-71 | R$ 52,0000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 636

## Item 3 do Grupo G1 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

SERVIÇO DE COQUETEL.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Quantidade: | 3000 | Valor estimado: | R$ 128,0000 (unitário) |
| Unidade de fornecimento: | UNIDADE | | R$ 384.000,0000 (total) |
| Intervalo mínimo entre lances: | R$ 0,0500 | Situação: | Aguardando adjudicação |
| Critério de julgamento: | Menor Preço | | |

Aceito e Habilitado por CPF ***.222.***-*1 - ANNE JAKELINE CARVALHO DAS NEVES para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, melhor lance: R$ 119,0000 (unitário) / R$ 357.000,0000 (total)

## Propostas do Item 3

**Benefício Me/Epp:** Conforme Art. 3ª da Lei Complementar nª 123, de 14 de dezembro de 2006
**Equidade de gênero:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 11.430/2023
**Programa de integridade:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 12.304/2024

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 24.933.193/0001-00 - AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Bronze<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: RJ | R$ 95,9900 (unitário)<br>R$ 287.970,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 95,9900 (unitário) R$ 287.970,0000 (total) — Valor negociado: R$ 95,9632 (unitário) R$ 287.889,6000 (total) — Quantidade ofertada: 3000 | | |
| 08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: SP | R$ 1.000.000,0000 (unitário)<br>R$ 3.000.000.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 1.000.000,0000 (unitário) R$ 3.000.000.000,0000 (total) — Valor negociado: Não Realizado — Quantidade ofertada: 3000 | | |
| 32.008.414/0001-53 - AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: ES | R$ 52,9000 (unitário)<br>R$ 158.700,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 55,0000 (unitário) R$ 165.000,0000 (total) — Valor negociado: Não Realizado — Quantidade ofertada: 3000 | | |
| 27.349.476/0001-99 - C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AP | R$ 74,0000 (unitário)<br>R$ 222.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 95,0000 (unitário) R$ 285.000,0000 (total) — Valor negociado: Não Realizado — Quantidade ofertada: 3000 | | |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 637

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 119,0000 (unitário)<br>R$ 357.000,0000 (total) | Fornecedor habilitado |
| Valor proposta: R$ 200,0000 (unitário) R$ 600.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 3000 |
| 30.230.955/0001-04 - ELIZANGELA FONTELES GOMES<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 100,0000 (unitário)<br>R$ 300.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 500,0000 (unitário) R$ 1.500.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 3000 |
| 27.985.750/0001-16 - F. A. DOS SANTOS JUNIOR LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 79,0000 (unitário)<br>R$ 237.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 310,0000 (unitário) R$ 930.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 3000 |
| 17.094.543/0001-18 - PLANETA FOOD LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: PA | R$ 90,0000 (unitário)<br>R$ 270.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 90,0000 (unitário) R$ 270.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 3000 |
| 14.922.715/0001-06 - RARSS RESTAURANTES LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Prata<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 65,0000 (unitário)<br>R$ 195.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 90,0000 (unitário) R$ 270.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 3000 |
| 15.092.773/0001-12 - RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 75,0000 (unitário)<br>R$ 225.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 75,0000 (unitário) R$ 225.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 3000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 638

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 55.751.809/0001-47 - SMART SOCIEDADE LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 99,0000 (unitário)<br>R$ 297.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 99,0000 (unitário) R$ 297.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 3000 |
| 37.211.813/0001-30 - V C DOS SANTOS E CIA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 90,0000 (unitário)<br>R$ 270.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 90,0000 (unitário) R$ 270.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 3000 |
| 22.426.898/0001-05 - VALCICLEA SARKIS CELESTINO<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 115,0000 (unitário)<br>R$ 345.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 250,0000 (unitário) R$ 750.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 3000 |
| 62.458.170/0001-71 - WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 52,0000 (unitário)<br>R$ 156.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 200,0000 (unitário) R$ 600.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 3000 |

## Lances do Item 3

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:11:14 | 09.199.109/0001-74 | R$ 119,0000 |
| 17/03/2026 às 10:12:55 | 30.230.955/0001-04 | R$ 100,0000 |
| 17/03/2026 às 10:13:00 | 14.922.715/0001-06 | R$ 80,0000 |
| 17/03/2026 às 10:14:26 | 22.426.898/0001-05 | R$ 120,0000 |
| 17/03/2026 às 10:14:59 | 14.922.715/0001-06 | R$ 70,0000 |
| 17/03/2026 às 10:15:44 | 62.458.170/0001-71 | R$ 80,0000 |
| 17/03/2026 às 10:15:55 | 14.922.715/0001-06 | R$ 65,0000 |
| 17/03/2026 às 10:16:07 | 27.349.476/0001-99 | R$ 92,0000 |
| 17/03/2026 às 10:18:48 | 27.985.750/0001-16 | R$ 79,0000 |
| 17/03/2026 às 10:20:01 | 27.349.476/0001-99 | R$ 89,0000 |
| 17/03/2026 às 10:20:31 | 62.458.170/0001-71 | R$ 54,0000 |
| 17/03/2026 às 10:21:28 | 22.426.898/0001-05 | R$ 115,0000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 639

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:22:08 | 32.008.414/0001-53 | R$ 53,5000 |
| 17/03/2026 às 10:22:13 | 27.349.476/0001-99 | R$ 74,0000 |
| 17/03/2026 às 10:22:33 | 62.458.170/0001-71 | R$ 53,2000 |
| 17/03/2026 às 10:23:19 | 32.008.414/0001-53 | R$ 53,1000 |
| 17/03/2026 às 10:23:23 | 62.458.170/0001-71 | R$ 53,0000 |
| 17/03/2026 às 10:24:13 | 32.008.414/0001-53 | R$ 52,9000 |
| 17/03/2026 às 10:24:33 | 62.458.170/0001-71 | R$ 52,0000 |

## Item 4 do Grupo G1 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

SERVIÇO DE COFFEE BREAK

| | | | |
|---|---|---|---|
| Quantidade: | 2000 | Valor estimado: | R$ 81,7000 (unitário) |
| Unidade de fornecimento: | UNIDADE | | R$ 163.400,0000 (total) |
| Intervalo mínimo entre lances: | R$ 0,0500 | Situação: | Aguardando adjudicação |
| Critério de julgamento: | Menor Preço | | |

Aceito e Habilitado por CPF ***.222.***-*1 - ANNE JAKELINE CARVALHO DAS NEVES para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, melhor lance: R$ 79,0000 (unitário) / R$ 158.000,0000 (total)

## Propostas do Item 4

**Benefício Me/Epp:** Conforme Art. 3ª da Lei Complementar nª 123, de 14 de dezembro de 2006
**Equidade de gênero:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 11.430/2023
**Programa de integridade:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 12.304/2024

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 24.933.193/0001-00 - AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Bronze<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: RJ | R$ 95,9900 (unitário)<br>R$ 191.980,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 95,9900 (unitário) R$ 191.980,0000 (total) | Valor negociado: R$ 81,7000 (unitário) R$ 163.400,0000 (total) | Quantidade ofertada: 2000 |
| 08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: SP | R$ 1.000.000,0000 (unitário)<br>R$ 2.000.000.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 1.000.000,0000 (unitário) R$ 2.000.000.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 640

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 32.008.414/0001-53 - AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: ES | R$ 52,9000 (unitário)<br>R$ 105.800,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 55,0000 (unitário) R$ 110.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 27.349.476/0001-99 - C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AP | R$ 53,9000 (unitário)<br>R$ 107.800,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 72,0000 (unitário) R$ 144.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 79,0000 (unitário)<br>R$ 158.000,0000 (total) | Fornecedor habilitado |
| Valor proposta: R$ 100,0000 (unitário) R$ 200.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 30.230.955/0001-04 - ELIZANGELA FONTELES GOMES<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 100,0000 (unitário)<br>R$ 200.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 500,0000 (unitário) R$ 1.000.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 27.985.750/0001-16 - F. A. DOS SANTOS JUNIOR LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 78,0000 (unitário)<br>R$ 156.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 300,0000 (unitário) R$ 600.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 17.094.543/0001-18 - PLANETA FOOD LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: PA | R$ 89,0000 (unitário)<br>R$ 178.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 89,0000 (unitário) R$ 178.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 641

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 14.922.715/0001-06 - RARSS RESTAURANTES LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Prata<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 65,0000 (unitário)<br>R$ 130.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 80,0000 (unitário) R$ 160.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 15.092.773/0001-12 - RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 55,0000 (unitário)<br>R$ 110.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 55,0000 (unitário) R$ 110.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 55.751.809/0001-47 - SMART SOCIEDADE LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 99,0000 (unitário)<br>R$ 198.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 99,0000 (unitário) R$ 198.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 37.211.813/0001-30 - V C DOS SANTOS E CIA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 90,0000 (unitário)<br>R$ 180.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 90,0000 (unitário) R$ 180.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 22.426.898/0001-05 - VALCICLEA SARKIS CELESTINO<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 63,0000 (unitário)<br>R$ 126.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 130,0000 (unitário) R$ 260.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 62.458.170/0001-71 - WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 52,0000 (unitário)<br>R$ 104.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 200,0000 (unitário) R$ 400.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |

## Lances do Item 4

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:11:31 | 09.199.109/0001-74 | R$ 79,0000 |
| 17/03/2026 às 10:13:12 | 30.230.955/0001-04 | R$ 100,0000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 642

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:14:30 | 22.426.898/0001-05 | R$ 67,0000 |
| 17/03/2026 às 10:15:06 | 14.922.715/0001-06 | R$ 70,0000 |
| 17/03/2026 às 10:15:48 | 62.458.170/0001-71 | R$ 80,0000 |
| 17/03/2026 às 10:16:01 | 14.922.715/0001-06 | R$ 67,0000 |
| 17/03/2026 às 10:16:48 | 27.349.476/0001-99 | R$ 66,9000 |
| 17/03/2026 às 10:19:09 | 27.985.750/0001-16 | R$ 78,0000 |
| 17/03/2026 às 10:20:38 | 62.458.170/0001-71 | R$ 54,0000 |
| 17/03/2026 às 10:21:08 | 27.349.476/0001-99 | R$ 53,9000 |
| 17/03/2026 às 10:21:17 | 14.922.715/0001-06 | R$ 65,0000 |
| 17/03/2026 às 10:21:37 | 22.426.898/0001-05 | R$ 63,0000 |
| 17/03/2026 às 10:22:09 | 62.458.170/0001-71 | R$ 53,8000 |
| 17/03/2026 às 10:22:16 | 32.008.414/0001-53 | R$ 53,5000 |
| 17/03/2026 às 10:22:44 | 62.458.170/0001-71 | R$ 53,2000 |
| 17/03/2026 às 10:23:23 | 32.008.414/0001-53 | R$ 53,1000 |
| 17/03/2026 às 10:23:28 | 62.458.170/0001-71 | R$ 53,0000 |
| 17/03/2026 às 10:24:10 | 32.008.414/0001-53 | R$ 52,9000 |
| 17/03/2026 às 10:24:25 | 62.458.170/0001-71 | R$ 52,0000 |

## Item 5 do Grupo G1 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

SERVIÇO DE BRUNCH.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Quantidade: | 1200 | Valor estimado: | R$ 132,9000 (unitário) |
| Unidade de fornecimento: | UNIDADE | | R$ 159.480,0000 (total) |
| Intervalo mínimo entre lances: | R$ 0,0500 | Situação: | Aguardando adjudicação |
| Critério de julgamento: | Menor Preço | | |

Aceito e Habilitado por CPF ***.222.***-*1 - ANNE JAKELINE CARVALHO DAS NEVES para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, melhor lance: R$ 129,0000 (unitário) / R$ 154.800,0000 (total)

## Propostas do Item 5

**Benefício Me/Epp:** Conforme Art. 3ª da Lei Complementar nª 123, de 14 de dezembro de 2006
**Equidade de gênero:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 11.430/2023
**Programa de integridade:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 12.304/2024

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 643

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 24.933.193/0001-00 - AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Bronze<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: RJ | R$ 95,9900 (unitário)<br>R$ 115.188,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 95,9900 (unitário) R$ 115.188,0000 (total) | Valor negociado: R$ 95,9633 (unitário) R$ 115.155,9600 (total) | Quantidade ofertada: 1200 |
| 08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: SP | R$ 1.000.000,0000 (unitário)<br>R$ 1.200.000.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 1.000.000,0000 (unitário) R$ 1.200.000.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |
| 32.008.414/0001-53 - AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: ES | R$ 52,9000 (unitário)<br>R$ 63.480,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 55,0000 (unitário) R$ 66.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |
| 27.349.476/0001-99 - C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AP | R$ 85,0000 (unitário)<br>R$ 102.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 85,0000 (unitário) R$ 102.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |
| 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 129,0000 (unitário)<br>R$ 154.800,0000 (total) | Fornecedor habilitado |
| Valor proposta: R$ 250,0000 (unitário) R$ 300.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |
| 30.230.955/0001-04 - ELIZANGELA FONTELES GOMES<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 100,0000 (unitário)<br>R$ 120.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 500,0000 (unitário) R$ 600.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 644

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 27.985.750/0001-16 - F. A. DOS SANTOS JUNIOR LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 89,0000 (unitário)<br>R$ 106.800,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 210,0000 (unitário) R$ 252.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |
| 17.094.543/0001-18 - PLANETA FOOD LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: PA | R$ 120,0000 (unitário)<br>R$ 144.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 120,0000 (unitário) R$ 144.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |
| 14.922.715/0001-06 - RARSS RESTAURANTES LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Prata<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 65,0000 (unitário)<br>R$ 78.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 70,0000 (unitário) R$ 84.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |
| 15.092.773/0001-12 - RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 85,0000 (unitário)<br>R$ 102.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 85,0000 (unitário) R$ 102.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |
| 55.751.809/0001-47 - SMART SOCIEDADE LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 99,0000 (unitário)<br>R$ 118.800,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 99,0000 (unitário) R$ 118.800,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |
| 37.211.813/0001-30 - V C DOS SANTOS E CIA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 90,0000 (unitário)<br>R$ 108.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 90,0000 (unitário) R$ 108.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 645

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 22.426.898/0001-05 - VALCICLEA SARKIS CELESTINO<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 105,0000 (unitário)<br>R$ 126.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 240,0000 (unitário) R$ 288.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |
| 62.458.170/0001-71 - WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 52,0000 (unitário)<br>R$ 62.400,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 200,0000 (unitário) R$ 240.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 1200 |

## Lances do Item 5

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:11:40 | 09.199.109/0001-74 | R$ 129,0000 |
| 17/03/2026 às 10:13:26 | 30.230.955/0001-04 | R$ 100,0000 |
| 17/03/2026 às 10:14:35 | 22.426.898/0001-05 | R$ 110,0000 |
| 17/03/2026 às 10:16:09 | 62.458.170/0001-71 | R$ 80,0000 |
| 17/03/2026 às 10:16:11 | 14.922.715/0001-06 | R$ 65,0000 |
| 17/03/2026 às 10:19:38 | 27.985.750/0001-16 | R$ 89,0000 |
| 17/03/2026 às 10:20:44 | 62.458.170/0001-71 | R$ 54,0000 |
| 17/03/2026 às 10:22:19 | 32.008.414/0001-53 | R$ 53,5000 |
| 17/03/2026 às 10:22:47 | 22.426.898/0001-05 | R$ 105,0000 |
| 17/03/2026 às 10:22:51 | 62.458.170/0001-71 | R$ 53,2000 |
| 17/03/2026 às 10:23:25 | 32.008.414/0001-53 | R$ 53,1000 |
| 17/03/2026 às 10:23:32 | 62.458.170/0001-71 | R$ 53,0000 |
| 17/03/2026 às 10:24:07 | 32.008.414/0001-53 | R$ 52,9000 |
| 17/03/2026 às 10:24:20 | 62.458.170/0001-71 | R$ 52,0000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 646

## Item 6 do Grupo G1 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

SERVIÇO DE REFEIÇÃO EXECUTIVA.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Quantidade: | 500 | Valor estimado: | R$ 98,7300 (unitário) |
| Unidade de fornecimento: | UNIDADE | | R$ 49.365,0000 (total) |
| Intervalo mínimo entre lances: | R$ 0,0500 | Situação: | Aguardando adjudicação |
| Critério de julgamento: | Menor Preço | | |

Aceito e Habilitado por CPF ***.222.***-*1 - ANNE JAKELINE CARVALHO DAS NEVES para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, melhor lance: R$ 89,0000 (unitário) / R$ 44.500,0000 (total)

## Propostas do Item 6

**Benefício Me/Epp:** Conforme Art. 3ª da Lei Complementar nª 123, de 14 de dezembro de 2006
**Equidade de gênero:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 11.430/2023
**Programa de integridade:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 12.304/2024

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 24.933.193/0001-00 - AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Bronze<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: RJ | R$ 95,9900 (unitário)<br>R$ 47.995,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 95,9900 (unitário) R$ 47.995,0000 (total) — Valor negociado: R$ 95,9633 (unitário) R$ 47.981,6500 (total) — Quantidade ofertada: 500 | | |
| 08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: SP | R$ 1.000.000,0000 (unitário)<br>R$ 500.000.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 1.000.000,0000 (unitário) R$ 500.000.000,0000 (total) — Valor negociado: Não Realizado — Quantidade ofertada: 500 | | |
| 32.008.414/0001-53 - AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: ES | R$ 43,5000 (unitário)<br>R$ 21.750,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 55,0000 (unitário) R$ 27.500,0000 (total) — Valor negociado: Não Realizado — Quantidade ofertada: 500 | | |
| 27.349.476/0001-99 - C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AP | R$ 78,0000 (unitário)<br>R$ 39.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 78,0000 (unitário) R$ 39.000,0000 (total) — Valor negociado: Não Realizado — Quantidade ofertada: 500 | | |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 647

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 89,0000 (unitário)<br>R$ 44.500,0000 (total) | Fornecedor habilitado |
| Valor proposta: R$ 150,0000 (unitário)<br>R$ 75.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 30.230.955/0001-04 - ELIZANGELA FONTELES GOMES<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 150,0000 (unitário)<br>R$ 75.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 500,0000 (unitário)<br>R$ 250.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 27.985.750/0001-16 - F. A. DOS SANTOS JUNIOR LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 149,0000 (unitário)<br>R$ 74.500,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 290,0000 (unitário)<br>R$ 145.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 17.094.543/0001-18 - PLANETA FOOD LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: PA | R$ 45,0000 (unitário)<br>R$ 22.500,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 45,0000 (unitário)<br>R$ 22.500,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 14.922.715/0001-06 - RARSS RESTAURANTES LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Prata<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 65,0000 (unitário)<br>R$ 32.500,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 65,0000 (unitário)<br>R$ 32.500,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 15.092.773/0001-12 - RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 85,0000 (unitário)<br>R$ 42.500,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 85,0000 (unitário)<br>R$ 42.500,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 648

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 55.751.809/0001-47 - SMART SOCIEDADE LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 99,0000 (unitário)<br>R$ 49.500,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 99,0000 (unitário) R$ 49.500,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 37.211.813/0001-30 - V C DOS SANTOS E CIA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 120,0000 (unitário)<br>R$ 60.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 120,0000 (unitário) R$ 60.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 22.426.898/0001-05 - VALCICLEA SARKIS CELESTINO<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 185,0000 (unitário)<br>R$ 92.500,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 500,0000 (unitário) R$ 250.000,0000 (total) | Valor negociado: R$ 98,7300 (unitário) R$ 49.365,0000 (total) | Quantidade ofertada: 500 |
| 62.458.170/0001-71 - WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 43,2000 (unitário)<br>R$ 21.600,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 200,0000 (unitário) R$ 100.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |

## Lances do Item 6

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:11:47 | 09.199.109/0001-74 | R$ 89,0000 |
| 17/03/2026 às 10:13:38 | 30.230.955/0001-04 | R$ 150,0000 |
| 17/03/2026 às 10:14:40 | 22.426.898/0001-05 | R$ 195,0000 |
| 17/03/2026 às 10:16:15 | 62.458.170/0001-71 | R$ 80,0000 |
| 17/03/2026 às 10:20:03 | 27.985.750/0001-16 | R$ 149,0000 |
| 17/03/2026 às 10:21:49 | 62.458.170/0001-71 | R$ 44,0000 |
| 17/03/2026 às 10:22:55 | 22.426.898/0001-05 | R$ 185,0000 |
| 17/03/2026 às 10:23:34 | 32.008.414/0001-53 | R$ 43,9000 |
| 17/03/2026 às 10:23:45 | 62.458.170/0001-71 | R$ 43,8000 |
| 17/03/2026 às 10:24:00 | 32.008.414/0001-53 | R$ 43,7000 |
| 17/03/2026 às 10:24:17 | 62.458.170/0001-71 | R$ 43,6000 |
| 17/03/2026 às 10:24:34 | 32.008.414/0001-53 | R$ 43,5000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 649

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:25:06 | 62.458.170/0001-71 | R$ 43,2000 |

## Item 7 do Grupo G1 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

SERVIÇO DE FINGER FOOD.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Quantidade: | 2000 | Valor estimado: | R$ 78,2200 (unitário) |
| Unidade de fornecimento: | UNIDADE | | R$ 156.440,0000 (total) |
| Intervalo mínimo entre lances: | R$ 0,0500 | Situação: | Aguardando adjudicação |
| Critério de julgamento: | Menor Preço | | |

Aceito e Habilitado por CPF ***.222.***-*1 - ANNE JAKELINE CARVALHO DAS NEVES para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, melhor lance: R$ 75,0000 (unitário) / R$ 150.000,0000 (total)

## Propostas do Item 7

**Benefício Me/Epp:** Conforme Art. 3ª da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006
**Equidade de gênero:** Conforme termos previsos na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto nº 11.430/2023
**Programa de integridade:** Conforme termos previsos na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto nº 12.304/2024

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 24.933.193/0001-00 - AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Bronze<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: RJ | R$ 95,9900 (unitário)<br>R$ 191.980,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 95,9900 (unitário) R$ 191.980,0000 (total) | Valor negociado: R$ 78,2200 (unitário) R$ 156.440,0000 (total) | Quantidade ofertada: 2000 |
| 08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: SP | R$ 1.000.000,0000 (unitário)<br>R$ 2.000.000.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 1.000.000,0000 (unitário) R$ 2.000.000.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 32.008.414/0001-53 - AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: ES | R$ 52,7000 (unitário)<br>R$ 105.400,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 55,0000 (unitário) R$ 110.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 650

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 27.349.476/0001-99 - C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AP | R$ 94,0000 (unitário)<br>R$ 188.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 97,0000 (unitário)<br>R$ 194.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 75,0000 (unitário)<br>R$ 150.000,0000 (total) | Fornecedor habilitado |
| Valor proposta: R$ 100,0000 (unitário)<br>R$ 200.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 30.230.955/0001-04 - ELIZANGELA FONTELES GOMES<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 100,0000 (unitário)<br>R$ 200.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 500,0000 (unitário)<br>R$ 1.000.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 27.985.750/0001-16 - F. A. DOS SANTOS JUNIOR LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 93,0000 (unitário)<br>R$ 186.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 210,0000 (unitário)<br>R$ 420.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 17.094.543/0001-18 - PLANETA FOOD LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: PA | R$ 110,0000 (unitário)<br>R$ 220.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 110,0000 (unitário)<br>R$ 220.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 14.922.715/0001-06 - RARSS RESTAURANTES LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Prata<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 60,0000 (unitário)<br>R$ 120.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 87,0000 (unitário)<br>R$ 174.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 651

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 15.092.773/0001-12 - RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 55,0000 (unitário)<br>R$ 110.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 55,0000 (unitário) R$ 110.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 55.751.809/0001-47 - SMART SOCIEDADE LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 99,0000 (unitário)<br>R$ 198.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 99,0000 (unitário) R$ 198.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 37.211.813/0001-30 - V C DOS SANTOS E CIA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 150,0000 (unitário)<br>R$ 300.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 150,0000 (unitário) R$ 300.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 22.426.898/0001-05 - VALCICLEA SARKIS CELESTINO<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 63,0000 (unitário)<br>R$ 126.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 130,0000 (unitário) R$ 260.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |
| 62.458.170/0001-71 - WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 52,6000 (unitário)<br>R$ 105.200,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 200,0000 (unitário) R$ 400.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 2000 |

## Lances do Item 7

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:11:54 | 09.199.109/0001-74 | R$ 75,0000 |
| 17/03/2026 às 10:13:51 | 30.230.955/0001-04 | R$ 100,0000 |
| 17/03/2026 às 10:14:42 | 22.426.898/0001-05 | R$ 67,0000 |
| 17/03/2026 às 10:16:20 | 62.458.170/0001-71 | R$ 80,0000 |
| 17/03/2026 às 10:16:41 | 14.922.715/0001-06 | R$ 75,0000 |
| 17/03/2026 às 10:18:02 | 27.349.476/0001-99 | R$ 94,0000 |
| 17/03/2026 às 10:19:13 | 14.922.715/0001-06 | R$ 70,0000 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 652

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:20:32 | 27.985.750/0001-16 | R$ 93,0000 |
| 17/03/2026 às 10:21:27 | 14.922.715/0001-06 | R$ 60,0000 |
| 17/03/2026 às 10:21:45 | 62.458.170/0001-71 | R$ 54,0000 |
| 17/03/2026 às 10:22:30 | 32.008.414/0001-53 | R$ 53,5000 |
| 17/03/2026 às 10:23:01 | 62.458.170/0001-71 | R$ 53,2000 |
| 17/03/2026 às 10:23:03 | 22.426.898/0001-05 | R$ 63,0000 |
| 17/03/2026 às 10:23:30 | 32.008.414/0001-53 | R$ 53,1000 |
| 17/03/2026 às 10:23:37 | 62.458.170/0001-71 | R$ 53,0000 |
| 17/03/2026 às 10:23:53 | 32.008.414/0001-53 | R$ 52,9000 |
| 17/03/2026 às 10:24:12 | 62.458.170/0001-71 | R$ 52,8000 |
| 17/03/2026 às 10:24:41 | 32.008.414/0001-53 | R$ 52,7000 |
| 17/03/2026 às 10:25:11 | 62.458.170/0001-71 | R$ 52,6000 |

## Item 8 do Grupo G1 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

KIT LANCHE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Quantidade: | 500 | Valor estimado: | R$ 60,9400 (unitário) |
| Unidade de fornecimento: | UNIDADE | | R$ 30.470,0000 (total) |
| Intervalo mínimo entre lances: | R$ 0,0500 | Situação: | Aguardando adjudicação |
| Critério de julgamento: | Menor Preço | | |

Aceito e Habilitado por CPF ***.222.***-*1 - ANNE JAKELINE CARVALHO DAS NEVES para CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, CNPJ 09.199.109/0001-74, melhor lance: R$ 55,0000 (unitário) / R$ 27.500,0000 (total)

## Propostas do Item 8

**Benefício Me/Epp:** Conforme Art. 3ª da Lei Complementar nª 123, de 14 de dezembro de 2006
**Equidade de gênero:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 11.430/2023
**Programa de integridade:** Conforme termos previsos na Lei nª 14.133/2021 e no Decreto nª 12.304/2024

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 24.933.193/0001-00 - AMAZONIA BR SERVICOS ALIMENTACAO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Bronze<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: RJ | R$ 95,9900 (unitário)<br>R$ 47.995,0000 (total) | Proposta desclassificada |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Valor proposta: | R$ 95,9900 (unitário)<br>R$ 47.995,0000 (total) | Valor negociado: | R$ 60,9400 (unitário)<br>R$ 30.470,0000 (total) | Quantidade ofertada: | 500 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 653

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 08.472.572/0001-85 - AMBP PROMOCOES E EVENTOS EMPRESARIAIS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: SP | R$ 1.000.000,0000 (unitário)<br>R$ 500.000.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 1.000.000,0000 (unitário)<br>R$ 500.000.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 32.008.414/0001-53 - AUGUSTO LIMA TURISMO LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: ES | R$ 38,6000 (unitário)<br>R$ 19.300,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 55,0000 (unitário)<br>R$ 27.500,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 27.349.476/0001-99 - C2 GESTAO & PRODUCAO DE EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AP | R$ 54,5000 (unitário)<br>R$ 27.250,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 58,0000 (unitário)<br>R$ 29.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 55,0000 (unitário)<br>R$ 27.500,0000 (total) | Fornecedor habilitado |
| Valor proposta: R$ 100,0000 (unitário)<br>R$ 50.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 30.230.955/0001-04 - ELIZANGELA FONTELES GOMES<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 100,0000 (unitário)<br>R$ 50.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 500,0000 (unitário)<br>R$ 250.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 27.985.750/0001-16 - F. A. DOS SANTOS JUNIOR LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 57,0000 (unitário)<br>R$ 28.500,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 200,0000 (unitário)<br>R$ 100.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 654

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 17.094.543/0001-18 - PLANETA FOOD LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: PA | R$ 45,0000 (unitário)<br>R$ 22.500,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 45,0000 (unitário) R$ 22.500,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 14.922.715/0001-06 - RARSS RESTAURANTES LTDA<br>Benefício Me/Epp: Não<br>Equidade de gênero: Prata<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 45,0000 (unitário)<br>R$ 22.500,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 45,0000 (unitário) R$ 22.500,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 15.092.773/0001-12 - RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 40,0000 (unitário)<br>R$ 20.000,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 40,0000 (unitário) R$ 20.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 55.751.809/0001-47 - SMART SOCIEDADE LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Ouro<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 99,0000 (unitário)<br>R$ 49.500,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 99,0000 (unitário) R$ 49.500,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 37.211.813/0001-30 - V C DOS SANTOS E CIA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 150,0000 (unitário)<br>R$ 75.000,0000 (total) | - |
| Valor proposta: R$ 150,0000 (unitário) R$ 75.000,0000 (total) | Valor negociado: Não Realizado | Quantidade ofertada: 500 |
| 22.426.898/0001-05 - VALCICLEA SARKIS CELESTINO<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Não<br>UF endereço: AM | R$ 71,0000 (unitário)<br>R$ 35.500,0000 (total) | Proposta desclassificada |
| Valor proposta: R$ 150,0000 (unitário) R$ 75.000,0000 (total) | Valor negociado: R$ 60,9400 (unitário) R$ 30.470,0000 (total) | Quantidade ofertada: 500 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 655

| Fornecedor | Valor ofertado | Situação |
|---|---|---|
| 62.458.170/0001-71 - WSA SERVICOS E COMERCIO DE INFORMATICA LTDA<br>Benefício Me/Epp: Sim<br>Equidade de gênero: Nenhum<br>Programa de integridade: Sim<br>UF endereço: AM | R$ 38,5500 (unitário)<br>R$ 19.275,0000 (total) | Proposta desclassificada |

Valor proposta: R$ 200,0000 (unitário) R$ 100.000,0000 (total) Valor negociado: Não Realizado Quantidade ofertada: 500

## Lances do Item 8

| Data/hora | Participante | Lance |
|---|---|---|
| 17/03/2026 às 10:12:12 | 09.199.109/0001-74 | R$ 55,0000 |
| 17/03/2026 às 10:14:04 | 30.230.955/0001-04 | R$ 100,0000 |
| 17/03/2026 às 10:14:46 | 22.426.898/0001-05 | R$ 75,0000 |
| 17/03/2026 às 10:16:24 | 62.458.170/0001-71 | R$ 80,0000 |
| 17/03/2026 às 10:18:22 | 27.349.476/0001-99 | R$ 54,5000 |
| 17/03/2026 às 10:21:05 | 27.985.750/0001-16 | R$ 57,0000 |
| 17/03/2026 às 10:21:40 | 62.458.170/0001-71 | R$ 39,0000 |
| 17/03/2026 às 10:23:11 | 22.426.898/0001-05 | R$ 71,0000 |
| 17/03/2026 às 10:23:39 | 32.008.414/0001-53 | R$ 38,9000 |
| 17/03/2026 às 10:23:56 | 62.458.170/0001-71 | R$ 38,7000 |
| 17/03/2026 às 10:24:47 | 32.008.414/0001-53 | R$ 38,6000 |
| 17/03/2026 às 10:25:18 | 62.458.170/0001-71 | R$ 38,5500 |



Relatório Termo de Julgamento - COMPRASNET (2166377) SEI 2025.014487 / pg. 656

**MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS**
**Avenida Coronel Teixeira, 7995 - Bairro Nova Esperança - CEP 69037-473 - Manaus - AM - www.mpam.mp.br**

# RELATÓRIO DE LICITAÇÃO Nº 12.2026.CPL.2166717.2025.014487

Excelentíssimo Senhor Subprocurador-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos do Ministério Público do Estado do Amazonas,

A Pregoeira, senhora Anne Jakeline Carvalho Das Neves, designada por força da **PORTARIA N° 201/2026/SUBADM**, de 05 de março de 2026 (doc. 2084008), apresenta e submete à apreciação de Vossa Excelência o **relatório circunstanciado** d o **Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ SRP**, tipo **MENOR PREÇO POR GRUPO**, com modo de disputa "**ABERTO"**, concernente ao **Processo SEI N.º 2025.014487**, que tem por objeto a formação de *registro preços para contratação de empresa especializada na prestação de SERVIÇOS DE BUFÊ, para atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/ PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA – PGJ-AM, NA CIDADE DE MANAUS, por um período de 12 (doze) meses.*

## 1. DA EVOLUÇÃO DOS AUTOS

A evolução dos autos ocorreu conforme descrição e datas do documento **Histórico do Processo 2025.014487**, disponível no Sistema SEI, em Consultar Andamento.

## 2. DA PUBLICIDADE

Os Avisos da Licitação foram publicados a partir do dia 26/02/2026, no *Compras.gov* (doc. 2078329), no matutino local "Jornal do Commercio" (doc. 2166749), no Diário Oficial Eletrônico do Ministério Público do Estado do Amazonas – DOMPE (doc. 2166760) e no sítio institucional do MP/AM (www.mpam.mp.br), em observância ao art. 54 da Lei Federal nº 14.133/2021.

## 3. DA SESSÃO PÚBLICA

**3.1. Do Credenciamento** – As licitantes credenciaram-se na Secretaria de Gestão do Ministério da Economia (Seges/ME), através das regras do sistema *Comprasnet*, site https://www.gov.br/compras/pt-br.

**3.2. Da Proposta** – As propostas foram enviadas pelos licitantes através da internet desde 27/02/2026 até a data e hora marcada para a abertura da sessão, a saber, dia 17/03/2026, às 10h (horário de Brasília).

Iniciada a sessão, a pregoeira ressaltou pontos do edital reputados importantes e alertou os participantes para que observassem com cautela as disposições concernentes às convocações emitidas e aos prazos previstos para implementação das providências por ele requeridas, comunicando a todos que os eventos seriam devidamente informados no próprio sistema, por meio do *chat*, para o adequado acompanhamento do cotejo.

**3.3. Da Fase de Lances** – A maioria das propostas iniciais já se encontravam abaixo do valor estimado pela Administração, conforme se verifica no Termo de Julgamento da Sessão Pública do Pregão em epígrafe (doc. 2166377) e no Quadro-Resumo do Processo de Compra Nº 521.2025.SCOMS.2011263.2025.014487. No entanto, os participantes tiveram a oportunidade de melhorar seus preços na fase de disputa, o que de fato ocorreu, encerrando-se a fase com propostas mais vantajosas para a Administração.

**3.4. Da Aceitação** – Na sequência, a Pregoeira convocou as licitantes mais bem classificadas, conforme a ordem de classificação dos lances, para apresentar propostas ajustadas aos respectivos lances, acompanhada da documentação complementar necessária, para posterior análise.

Ocorre que, por diversos motivos, todos expostos no **Termo de Julgamento da Sessão** (doc. 2166377), vários licitantes foram desclassificados até a apresentação de proposta válida na sessão.

- **RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA** , inscrita no CNPJ nº **15.092.773/0001-12 (doc. 2099526)**

Na sequência, por meio do Ofício Nº 88.2026.CPL.2096529.2025.014487, a proposta e seus anexos foram prontamente submetidos à análise da Assessoria de Relações Públicas e Cerimonial - ARPC, a qual se manifestou, através do Relatório Nº 4.2026.ARPC.2097471.2025.014487 e Informação Nº 14.2026.ARPC.2098350.2025.014487, sendo a empresa diligenciada para ajuste de proposta, nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

Na sequência, diligenciado o licitante **RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ nº **15.092.773/0001-12**, para os ajustes solicitados, foi recebida a nova proposta e novamente, através do Ofício Nº **97.2026.CPL.2099522.2025.014487**, encaminhada à análise da Assessoria de Relações Públicas e Cerimonial - ARPC, a qual se manifestou, através do**,** da seguinte forma:

> **Assunto:** Aprovação de Proposta para Prestação de Serviços de Bufê e Espaço para Eventos.
>
> Cumprimentando-o cordialmente, em atenção ao Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ – SRP, cujo objeto é o registro de preços para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de bufê, destinados a atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/Procuradoria-Geral de Justiça – PGJ/AM, na cidade de Manaus/AM, pelo período de 12 (doze) meses, informa-se o que segue.
>
> Após a devida análise da proposta de preços ajustada apresentada pela licitante **RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA** , inscrita no CNPJ nº 15.092.773/0001-12, verifica-se que a mesma atende, em princípio, às exigências estabelecidas no instrumento convocatório, razão pela qual se manifesta pela **aprovação da proposta.**
>
> Com o objetivo de subsidiar avaliação técnica mais aprofundada quanto à qualidade e adequação dos serviços ofertados, solicita-se a adoção das providências necessárias para a realização de degustação do cardápio proposto, bem como o agendamento de visita técnica ao local de realização dos eventos e à cozinha do espaço, a fim de verificar as condições de infraestrutura, higiene e capacidade operacional da

empresa.

Por fim, após o cumprimento das providências acima, solicita-se a devolução dos autos com manifestação técnica conclusiva.

Atenciosamente,

**JÚLIO CÉSAR ALBUQUERQUE LIMA**
Assessoria de Relações Públicas e Cerimonial-ARPC

Na sequência, diligenciado o licitante **RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ nº **15.092.773/0001-12** para apresentação de degustação do Item 02 Serviço de Almoço/Jantar, que se realizou no dia 13 de abril de 2026, às 11h na Sala Vip do Auditório Carlos Bandeira de Araújo. Tendo a Comissão Avaliadora através do Relatório Nº 5.2026.ARPC.2123257.2025.014487**,** concluído que a degustação **NÃO ATENDEU** às especificações técnicas do Edital e do Termo de Referência.

Em consequência, considerando a conclusão da Comissão Avaliadora constante do relatório supracitado, a proposta da referida empresa foi **DESCLASSIFICADA**, nos termos dos itens 10.3 e 10.9 do Edital do Pregão Eletrônico nº 94.003/2026.

Dando seguimento ao feito, por diversos motivos, todos expostos no **Termo de Julgamento da Sessão** (doc. 2166377), vários licitantes foram desclassificados até a nova apresentação de proposta válida na sessão. Havendo necessidade de negociar a proposta, o que fora realizado no sistema, sendo apresentada a proposta após a realização da negociação a que segue:

- **VALCICLEA SARKIS CELESTINO**, inscrita no CNPJ nº **22.426.898/0001-05** (doc. 2126943)

Na sequência, por meio do Ofício Nº 143.2026.CPL.2126945.2025.014487 a proposta e seus anexos foram submetidos à análise da Assessoria de Relações Públicas e Cerimonial - ARPC, a qual se manifestou, através do Memorando Nº 45.2026.ARPC.2127860.2025.014487, da seguinte forma:

**Assunto:** Aprovação de Proposta para Prestação de Serviços de Bufê e Espaço para Eventos.

Trata-se da análise da proposta apresentada pela empresa **Valciclea Sarkis Celestino – ME (Cristalino Eventos e Buffet)**, referente ao fornecimento de serviços de buffet no âmbito do Pregão Eletrônico nº 94003/2026.

Após exame da documentação encaminhada, verifica-se que os **preços apresentados encontram-se compatíveis com o objeto do edital e do termo de Referência**, estando em conformidade com os valores praticados para os serviços especificados, totalizando o montante de **R$ 1.019.585,00**, conforme proposta apresentada.

No que se refere ao **cardápio**, observa-se que este atende integralmente às exigências do Termo de Referência, contemplando variedade, adequação ao perfil institucional e flexibilidade para ajustes conforme a natureza dos eventos, incluindo opções regionais, dietéticas e diferenciadas, conforme solicitado pela Administração.

Ressalta-se, ainda, que, conforme consta no Ofício nº 2126945, houve manifestação da Comissão Permanente de Licitação – CPL informando que:

> "o local de manipulação dos alimentos é o que consta da Licença Sanitária e que o fornecedor possui local para realização de eventos, de acordo com confirmação junto ao fornecedor."

Diante da referida informação acerca dos locais de execução dos serviços, **solicita-se a realização de visita técnica em ambos os locais informados**, bem como a **degustação dos serviços de buffet constantes na proposta**, com a finalidade de aferir e comprovar se os serviços a serem prestados ao longo do período contratual de 12 (doze) meses atendem aos padrões de qualidade exigidos por este Ministério Público do Estado do Amazonas.

Diante do exposto, **manifesto-me favoravelmente à aprovação dos preços e do cardápio apresentados**, condicionando-se, contudo, à realização das diligências acima mencionadas para validação final da qualidade dos serviços.

Atenciosamente,

J**ÚLIO CÉSAR ALBUQUERQUE LIMA**
*Assessor de Relações Públicas e Cerimonial*

Na sequência, diligenciado o licitante **VALCICLEA SARKIS CELESTINO**, inscrita no CNPJ nº **22.426.898/0001-05** para apresentação de degustação do Item 02 Serviço de Almoço/Jantar, que se realizou no dia 27 de abril de 2026, às 12h na Sala Vip do Auditório Carlos Bandeira de Araújo. Tendo a Comissão Avaliadora através do Relatório Nº 6.2026.ARPC.2140078.2025.014487**,** concluído que a degustação **NÃO ATENDEU** às especificações técnicas do Edital e do Termo de Referência.

Em consequência, considerando a conclusão da Comissão Avaliadora constante do relatório supracitado, a proposta da referida empresa foi **DESCLASSIFICADA**, nos termos dos itens 10.3 e 10.9 do Edital do Pregão Eletrônico nº 94.003/2026.

Dando seguimento ao feito, por diversos motivos, todos expostos no **Termo de Julgamento da Sessão** (doc. 2166377), vários licitantes foram desclassificados até a nova apresentação de proposta válida na sessão.

- **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** , inscrita no CNPJ nº **09.199.109/0001-74** (doc. 2146125)

Na sequência, por meio do Ofício Nº 174.2026.CPL.2143299.2025.014487 a proposta e seus anexos foram submetidos à análise da Assessoria de Relações Públicas e Cerimonial - ARPC, a qual se manifestou, através do Memorando Nº 58.2026.ARPC2146240.2025.014487**,** da seguinte forma:

> **Assunto**: Análise e manifestação acerca da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP
>
> Senhora Membra,

Trata-se da análise da proposta comercial apresentada pela empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74, referente ao fornecimento de serviços de bufê no âmbito do Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP.

Após exame da documentação e da proposta encaminhadas, verifica-se que os valores apresentados mostram-se compatíveis com o objeto previsto no edital e no respectivo Termo de Referência, observando-se consonância com os preços praticados no mercado para os serviços especificados, perfazendo o montante global de R$ 1.124.300,00 (um milhão, cento e vinte e quatro mil e trezentos reais).

No tocante ao cardápio apresentado, constata-se o atendimento às exigências estabelecidas no Termo de Referência, contemplando diversidade gastronômica, adequação ao perfil institucional dos eventos promovidos por este Ministério Público, bem como flexibilidade operacional para ajustes conforme a natureza e especificidade de cada demanda. Registra-se, ainda, a previsão de opções regionais, dietéticas e diferenciadas, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Administração.

Considerando a relevância e a natureza continuada dos serviços a serem contratados, sugere-se a **realização de visita técnica ao local** destinado à manipulação e preparação dos alimentos, bem como aos demais espaços eventualmente utilizados na execução contratual, além d a **realização de degustação** dos itens constantes da proposta apresentada. As diligências possuem a finalidade de aferir e validar os padrões de qualidade, apresentação, acondicionamento, operacionalização e execução dos serviços ofertados, visando assegurar plena adequação às exigências institucionais deste Ministério Público do Estado do Amazonas durante o período contratual de 12 (doze) meses.

Diante do exposto, manifesto-me favoravelmente à aprovação da proposta de preços e do cardápio apresentados pela empresa CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, condicionando-se, contudo, a validação final da contratação ao resultado satisfatório das diligências técnicas acima mencionadas.

Atenciosamente,

**JÚLIO CÉSAR ALBUQUERQUE LIMA**
*Assessor de Relações Públicas e Cerimonial*

Na sequência, diligenciado o licitante **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** , inscrita no CNPJ nº **09.199.109/0001-74** para apresentação de degustação do Item 02 Serviço de Almoço/Jantar, que se realizou no dia 20 de maio de 2026, às 12h na Sala Vip do Auditório Carlos Bandeira de Araújo. Tendo a Comissão Avaliadora através do Relatório Nº 7.2026.ARPC.2160402.2025.014487**,** concluído que a degustação **ATENDEU** às especificações técnicas do Edital e do Termo de Referência.

Novamente diligenciado o licitante **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** , inscrita no CNPJ nº **09.199.109/0001-74** para realização de visita técnica, que se realizou no dia 01 de junho de 2026, às 10h na no local de manipulação dos alimentos e no local de realização de eventos da empresa, indicados na proposta (doc. 2146125). A área técnica através do Memorando Nº 64.2026.ARPC.2165311.2025.014487**,** se manifestou da seguinte forma:

Assunto: Visita técnica ao espaço de eventos e instalações da empresa participante do Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP

Senhora Membra,

Em atendimento às diligências referentes ao **Pregão Eletrônico nº 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP**, informo que, nesta data, **às 10h00**, foi realizada visita técnica ao espaço de eventos e às instalações operacionais da empresa participante do certame, com o objetivo de verificar o atendimento às exigências estabelecidas no Termo de Referência.

Participaram da visita o Sr. **Júlio César Albuquerque Lima**, Assessor de Relações Públicas e Cerimonial; a Sra. **Anne Jakeline Carvalho das Neves**, Pregoeira e Membra da Comissão Permanente de Licitação; e o Sr. **Lucas Eduardo Oliveira de Souza**, Assessor de Cerimonial.

Durante a inspeção, constatou-se que o espaço destinado à realização dos eventos possui estrutura adequada para recepcionar entre 150 (cento e cinquenta) e 200 (duzentas) pessoas, atendendo à capacidade exigida no Termo de Referência. Verificou-se, ainda, que o local dispõe de condições de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

Na oportunidade, em atendimento à necessidade de verificação das condições estruturais, sanitárias e operacionais da empresa **Buffet Contemporâneo**, foram realizadas visitas às dependências da cozinha industrial e às áreas de apoio da contratada, com a finalidade de avaliar a conformidade do espaço com os padrões exigidos para a execução dos serviços de alimentação e buffet.

Durante a vistoria, constatou-se que a empresa dispõe de cozinha industrial devidamente equipada com fogões industriais, fornos, coifas, utensílios e recipientes apropriados para o preparo e acondicionamento dos alimentos. Verificou-se, ainda, a existência de área destinada ao armazenamento de insumos, devidamente organizada e com separação adequada dos materiais.

Observou-se a adoção de procedimentos compatíveis com as boas práticas de manipulação de alimentos, incluindo a utilização de equipamentos de proteção individual pelos colaboradores, disponibilização de luvas e toucas, bem como a afixação de orientações relativas à higiene e à manipulação segura dos alimentos. Também foram identificados controles internos referentes à conservação e ao prazo de validade dos produtos armazenados sob refrigeração e congelamento.

Ressalta-se que os registros fotográficos produzidos durante a visita técnica realizada nas dependências do espaço de eventos, da cozinha industrial e das áreas de apoio da empresa Buffet Contemporâneo seguem anexos ao presente expediente, com a finalidade de comprovar as condições estruturais, operacionais e sanitárias verificadas in loco pela equipe responsável pela vistoria.

Por fim, verificou-se que a empresa apresenta condições satisfatórias de limpeza, organização, armazenamento e operacionalização dos serviços, demonstrando capacidade técnica e estrutural compatível com a demanda prevista e com as exigências estabelecidas para a prestação dos serviços objeto da contratação.

Atenciosamente,

**JÚLIO CÉSAR ALBUQUERQUE LIMA**
*Assessor de Relações Públicas e Cerimonial*

Por apresentar a proposta mais vantajosa, em conformidade com o art. 11 da Lei nº 14.133/2021, atendendo aos prazos fixados e, também, a todos os aspectos técnicos e formais reclamados pela Administração, inclusive figurando dentro do valor estimado, quando comparado ao Quadro - Resumo do Processo de Compra Nº 521.2025.SCOMS.2011263.2025.014487 e Nota de Autorização de Despesas / Adjudicação -NAD Nº 46.2026.DOF - ORÇAMENTO.2067887.2025.014487, foi devidamente **ACEITA** pela Pregoeira, conforme registrado no Termo de Julgamento da Sessão Pública do Pregão em epígrafe (doc.2166377), a proposta abaixo elencada:

- **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** , inscrita no CNPJ nº **09.199.109/0001-74** (doc. 2146125), no valor total de R$ 1.124.300,00 (um milhão, cento e vinte e quatro mil e trezentos reais).

| Item | Especificação | Unidade | Qtd | Melhor Lance Unitário | Melhor Lance Total |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | SERVIÇO DE CAFÉ DA MANHÃ. | Unidade | 1.500 | R$ 69,00 | R$ 103.500,00 |
| 2 | SERVIÇO DE ALMOÇO/ JANTAR. | Unidade | 1.000 | R$ 129,00 | R$ 129.000,00 |
| 3 | SERVIÇO DE COQUETEL. | Unidade | 3.000 | R$ 119,00 | R$ 357.000,00 |
| 4 | SERVIÇO DE COFFEE BREAK. | Unidade | 2.000 | R$ 79,00 | R$ 158.000,00 |
| 5 | SERVIÇO DE BRUNCH. | Unidade | 1.200 | R$129,00 | R$ 154.800,00 |
| 6 | SERVIÇO DE REFEIÇÃO EXECUTIVA. | Unidade | 500 | R$ 89,00 | R$ 44.500,00 |
| 7 | SERVIÇO DE FINGER FOOD. | Unidade | 2.000 | R$ 75,00 | R$ 150.000,00 |
| 8 | KIT LANCHE. | Unidade | 500 | R$ 55,00 | R$ 27.500,00 |
| **Valor Total** | | | | | **R$ 1.124.300,00** |

**3.5. Da Habilitação –** Na sequência, a Pregoeira examinou a documentação de habilitação do licitante classificado.

Em análise preliminar a Pregoeira identificou vicio sanável, em atenção ao item 11.14. do edital, esta pregoeira decidiu por diligenciar o fornecedor para reenvio dos documentos, mantendo-se inalterado o conteúdo técnico. Após sanada a diligência foi anexado aos autos o documento consolidado, procedeu-se à fase de julgamento das condições de habilitação, utilizando-se, inclusive, das informações do **Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF** do Comprasnet, verificando-se, sobretudo, as condições da licitante quanto a ausência de sanções pela Administração Pública.

- **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** , inscrita no CNPJ nº **09.199.109/0001-74** (doc. 2166279)

Verificou-se a ausência de sanções pela Administração Pública, no SICAF do *Comprasnet*, bem como na Relação de Empresas com Sanção Administrativa em Vigor, do

**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS – TCE**, na Relação de Licitantes Inidôneos do **TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO – TCU,** na Lista de Empresas Suspensas/Impedidas da **COMISSÃO GERAL DE LICITAÇÃO DO ESTADO DO AMAZONAS – CGL**, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), da **CONTROLADORIA GERAL DA UNIÃO – CGU**, no Cadastro Nacional de Condenações Civis por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA) do **CONSELHO NACIONAL DE JUSTIÇA – CNJ** e na Relação de pessoas jurídicas impedidas de contratar com a Administração Pública da **SEFAZ-AM**, **não sendo constatados** registros que indiquem impedimento à contratação, nos termos do art. 14 da Lei nº 14.133/2021.

Além disso, a Pregoeira e equipe de apoio verificaram a autenticidade das certidões negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de débitos mediante SICAF, bem como da de ausência de distribuição de feitos de falência ou recuperação judicial, junto à Justiça Estadual de domicílio da licitante. De igual modo, procedeu-se com os demais documentos de habilitação da interessada que permitiam a convalidação eletrônica, conforme consta dos autos.

Cabe registrar que os documentos de habilitação apresentados gozavam da possibilidade de serem convalidados via internet, razão pela qual não foram solicitados os originais e/ou cópias autenticadas, tendo por corolário os *Princípios da Celeridade e Finalidade dos Atos Públicos.*

Ademais, importante destacar que, com o objetivo de atender aos princípios de simplificação e racionalização de serviços públicos digitais, presentes nas Leis nº 12.965/14 e nº 13.460/18, e no Decreto nº 8.638/16, o **Tribunal de Contas da União** passou a disponibilizar ferramenta que permite a consulta consolidada de pessoas jurídicas que reúne, em relatório único, as Licitantes Inidôneos do TCU, CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do CNJ; Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas ambos do Portal da Transparência. Assim, esta Pregoeira promoveu a juntada da **CONSULTA CONSOLIDADA DE PESSOA JURÍDICA** da licitante aos autos.

Isto posto, concluída a análise dos documentos habilitatórios, conforme item 11 do instrumento convocatório, procedeu-se à **HABILITAÇÃO** da seguinte licitante:

- **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ nº **09.199.109/0001-74** (doc. 2166279), no valor total de R$ 1.124.300,00 (um milhão, cento e vinte e quatro mil e trezentos reais).

| Item | Especificação | Unidade | Qtd | Melhor Lance Unitário | Melhor Lance Total |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | SERVIÇO DE CAFÉ DA MANHÃ. | Unidade | 1.500 | R$ 69,00 | R$ 103.500,00 |
| 2 | SERVIÇO DE ALMOÇO/ JANTAR. | Unidade | 1.000 | R$ 129,00 | R$ 129.000,00 |
| 3 | SERVIÇO DE COQUETEL. | Unidade | 3.000 | R$ 119,00 | R$ 357.000,00 |
| 4 | SERVIÇO DE COFFEE BREAK. | Unidade | 2.000 | R$ 79,00 | R$ 158.000,00 |
| 5 | SERVIÇO DE BRUNCH. | Unidade | 1.200 | R$129,00 | R$ 154.800,00 |
| 6 | SERVIÇO DE REFEIÇÃO EXECUTIVA. | Unidade | 500 | R$ 89,00 | R$ 44.500,00 |
| 7 | SERVIÇO DE FINGER FOOD. | Unidade | 2.000 | R$ 75,00 | R$ 150.000,00 |
| 8 | KIT LANCHE. | Unidade | 500 | R$ 55,00 | R$ 27.500,00 |

| Item | Especificação | Unidade | Qtd | Melhor Lance Unitário | Melhor Lance Total |
|---|---|---|---|---|---|
| **Valor Total** | | | | | **R$ 1.124.300,00** |

**4. DOS RECURSOS**

Passo seguinte, ao encerrar a sessão pública, a Pregoeira observou que, concedido prazo legal para registro de intenção de recurso por parte das demais licitantes, nos termos do art. 165 da Lei nº 14.133/2021, não houve manifestação nesse sentido.

**5. DA ECONOMICIDADE**

Destaque-se que o valor estimado pela Administração para a prestação do serviço ora licitado foi de **R$ 1.184.460,00 (um milhão, cento e oitenta e quatro mil quatrocentos e sessenta reais)**, ao passo que o valor total decorrente do êxito do certame em comento a ser adjudicado será de **R$ 1.124.300,00 (um milhão, cento e vinte e quatro mil e trezentos reais).**

Logo, a realização deste Pregão significou uma **economia de R$ 60.160,00 (sessenta mil cento e sessenta reais)** , ou seja, uma **redução de aproximadamente 5,08% do valor estimado pela Administração,** demonstrando a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

É o Relatório.

Manaus, 03 de junho de 2026.

**Anne Jakeline Carvalho Das Neves**
*Pregoeiro - PORTARIA* 201/2026/SUBADM

Documento assinado eletronicamente por **Anne Jakeline Carvalho das Neves**, **Membro da Comissão Permanente de Licitação - CPL**, em 03/06/2026, às 11:08, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no link http://sei.mpam.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2166717** e o código CRC **6E31AA7C**.

MINUTA



# MINUTA Nº DE DESPACHO DE ADJUDICAÇÃO/HOMOLOGAÇÃO

* MINUTA DE DOCUMENTO

PROCESSO SEI n.º 2025.014487

Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ SRP

## A D J U DI C A Ç Ã O E H O M O L O G A Ç Ã O

**C O N S I D E R A N D O** a solicitação constante do **Memorando Nº 101.2025.ARPC.1663920.2025.014487**, bem como o teor do **Termo de Referência Nº 10.2025.ARPC.2010235.2025.014487** e seus anexos;

**CONSIDERANDO** o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, nos Termos de Julgamento de realização do Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP e demais documentos pertinentes, lavrados pela Comissão Permanente de Licitação entre os dias 17/03/2026 a 02/06/2026, sobretudo, as ponderações do relatório circunstanciado de apreciação do certame de referência, tendo por objeto a formação de *registro de preços para contratação de empresa especializada na prestação de SERVIÇOS DE BUFÊ, para atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/ PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA – PGJ-AM,* na cidade de Manaus*, por um período de 12 (doze) meses*, conforme as especificações e as condições constantes do Edital do certame e seus anexos;

**CONSIDERANDO** a aceitação da proposta e habilitação da licitante, por atender às condições do edital e apresentar a proposta mais vantajosa para a Administração: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ nº **09.199.109/0001-74**, para o **GRUPO 1,** no valor total de **R$ 1.124.300,00 (um milhão, cento e vinte e quatro mil e trezentos reais)**.

**CONSIDERANDO** o **Relatório de Licitação n.º 12.2026.CPL.2166717.2025.014487**, no qual consta que a realização do Pregão significou uma **economia de R$ 60.160,00 (sessenta mil cento e sessenta reais)**, o que corresponde a uma **redução de aproximadamente 5,08% do valor estimado pela Administração**.

**CONSIDERANDO** o teor da Lei Federal n.º 14.133, de 01.04.2021, e do Ato n.º 008/2024/PGJ; e

**CONSIDERANDO** a não interposição de Recurso por parte dos interessados, no prazo e condições de que trata o art. 165, incisos I e II, da Lei Federal n.º 14.133/2021;

**R E S O L V E:**

I – **ADJUDICAR** o objeto do certame à empresa: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** , inscrita no CNPJ nº **09.199.109/0001-74**, para o **GRUPO 1,** no valor total de **R$ 1.124.300,00 (um milhão, cento e vinte e quatro mil e trezentos reais)**;

II – **HOMOLOGAR** o resultado do procedimento licitatório referente ao **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP**, em consonância com os Termos de Julgamento gerados automaticamente pelo Sistema Compras.gov, bem como o **Relatório de Licitação Nº 12.2026.CPL.2166717.2025.014487** e suas documentações complementares;

III – À **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**, para as providências cabíveis;

IV – Após, ao **SETOR DE COMPRAS E SERVIÇOS - SCOMS,** para prosseguimento do feito.

Cientifique-se. Publique-se. Cumpra-se.

GABINETE DO SUBPROCURADOR-GERAL DE JUSTIÇA PARA ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS, em Manaus (AM), XX de junho de 2026.

**ANDRÉ VIRGÍLIO BELOTA SEFFAIR**

*Subprocurador-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos*
*Ordenador de Despesas*

Documento assinado eletronicamente por **Anne Jakeline Carvalho das Neves**, **Membro da Comissão Permanente de Licitação - CPL**, em 03/06/2026, às 11:17, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no link http://sei.mpam.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2167401** e o código CRC **7B470D21**.

**MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS**
**Avenida Coronel Teixeira, 7995 - Bairro Nova Esperança - CEP 69037-473 - Manaus - AM - www.mpam.mp.br**

# DESPACHO Nº 17.2026.CPL.2167440.2025.014487

**Objeto:** Registro de preços *para contratação de empresa especializada na prestação de SERVIÇOS DE BUFÊ, para atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/ PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA – PGJ-AM, na cidade de* Manaus*, por um período de 12 (doze) meses*

**Considerando** a realização do **Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ SRP**, iniciado no dia 26 de fevereiro e encerrado no dia 02 de junho do corrente ano;

**Considerando** que, dentre os requisitos de validade, o resultado do certame necessita da adjudicação e homologação pelo Ordenador de Despesas desta Procuradoria-Geral de Justiça, nos termos da Lei Federal N.º 14.133, de 01.04.2021 e do Ato n.º 008/2024/PGJ;

**Encaminhem-se os autos** do Procedimento Interno ao Excelentíssimo Senhor **SUBPROCURADOR-GERAL DE JUSTIÇA PARA ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS**, para fins de análise, adjudicação e homologação parcial do certame licitatório em espeque, caso assim entenda.

Manaus, 03 de junho de 2026.

**Anne Jakeline Carvalho Das Neves**
*Pregoeiro - PORTARIA* 201/2026/SUBADM

Documento assinado eletronicamente por **Anne Jakeline Carvalho das Neves**, **Membro da Comissão Permanente de Licitação - CPL**, em 03/06/2026, às 11:08, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no link http://sei.mpam.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2167440** e o código CRC **15E23E4E**.

**MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS**
**Avenida Coronel Teixeira, 7995 - Bairro Nova Esperança - CEP 69037-473 - Manaus - AM - www.mpam.mp.br**

# DESPACHO Nº 568.2026.01AJ-SUBADM.2167854.2025.014487

PROCESSO SEI n.º 2025.014487

Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ SRP

## A D J U DI C A Ç Ã O E H O M O L O G A Ç Ã O

**C O N S I D E R A N D O** a solicitação constante do **Memorando Nº 101.2025.ARPC.1663920.2025.014487**, bem como o teor do **Termo de Referência Nº 10.2025.ARPC.2010235.2025.014487** e seus anexos;

**CONSIDERANDO** o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, nos Termos de Julgamento de realização do Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP e demais documentos pertinentes, lavrados pela Comissão Permanente de Licitação entre os dias 17/03/2026 a 02/06/2026, sobretudo, as ponderações do relatório circunstanciado de apreciação do certame de referência, tendo por objeto a formação de *registro de preços para contratação de empresa especializada na prestação de SERVIÇOS DE BUFÊ, para atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/ PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA – PGJ-AM,* na cidade de Manaus*, por um período de 12 (doze) meses*, conforme as especificações e as condições constantes do Edital do certame e seus anexos;

**CONSIDERANDO** a aceitação da proposta e habilitação da licitante, por atender às condições do edital e apresentar a proposta mais vantajosa para a Administração: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ nº **09.199.109/0001-74**, para o **GRUPO 1,** no valor total de **R$ 1.124.300,00 (um milhão, cento e vinte e quatro mil e trezentos reais)**.

**CONSIDERANDO** o **Relatório de Licitação n.º 12.2026.CPL.2166717.2025.014487**, no qual consta que a realização do Pregão significou uma **economia de R$ 60.160,00 (sessenta mil cento e sessenta reais)**, o que corresponde a uma **redução de aproximadamente 5,08% do valor estimado pela Administração**.

**CONSIDERANDO** o teor da Lei Federal n.º 14.133, de 01.04.2021, e do Ato n.º 008/2024/PGJ; e

**CONSIDERANDO** a não interposição de Recurso por parte dos interessados, no prazo e condições de que trata o art. 165, incisos I e II, da Lei Federal n.º 14.133/2021;

**R E S O L V E:**

I – **ADJUDICAR** o objeto do certame à empresa: **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA** , inscrita no CNPJ nº **09.199.109/0001-74**, para o **GRUPO 1,** no valor total de **R$ 1.124.300,00 (um milhão, cento e vinte e quatro mil e trezentos reais)**;

II – **HOMOLOGAR** o resultado do procedimento licitatório referente ao **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP**, em consonância com os Termos de Julgamento gerados automaticamente pelo Sistema Compras.gov, bem como o **Relatório de Licitação Nº 12.2026.CPL.2166717.2025.014487** e suas documentações complementares;

III – À **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL**, para as providências cabíveis;

IV – Após, ao **SETOR DE COMPRAS E SERVIÇOS - SCOMS,** para prosseguimento do feito.

Cientifique-se. Publique-se. Cumpra-se.

GABINETE DO SUBPROCURADOR-GERAL DE JUSTIÇA PARA ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS, em Manaus (AM), 03 de junho de 2026.

**ANDRÉ VIRGÍLIO BELOTA SEFFAIR**

*Subprocurador-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos*
*Ordenador de Despesas*

Documento assinado eletronicamente por **André Virgílio Belota Seffair**, **Subprocurador(a)-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos**, em 03/06/2026, às 15:32, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no link http://sei.mpam.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2167854** e o código CRC **900FD1E9**.

**MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS**
**Avenida Coronel Teixeira, 7995 - Bairro Nova Esperança - CEP 69037-473 - Manaus - AM - www.mpam.mp.br**

# CERTIDÃO Nº 630.2026.SUBADM.2168753.2025.014487

Certifica-se, para os devidos fins, que o Despacho Nº 568.2026.01AJ-SUBADM.2167854.2025.014487 foi encaminhado ao DOMPE para publicação, nesta data.

Documento assinado eletronicamente por **Mayra Magalhaes Coelho Bezerra**, **Agente Técnico - Jurídico**, em 08/06/2026, às 08:40, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no link http://sei.mpam.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2168753** e o código CRC **A5ECDED0**.

Administrativo, ANA HELENA DE FARIA RODRIGUES QUINTEIROS, IURY FECHINE RAMOS e LEONARDO ARAÚJO TORRES, Agente Técnico-Jurídico, sob coordenação do Exmo. Sr. Dr. CARLOS SÉRGIO EDWARDS DE FREITAS, Promotor de Justiça de Entrância Final e Coordenador do CAO-MAPH/URB, para realização de atividades administrativas, bem como análise e elaboração de manifestações em autos processuais judiciais e extrajudiciais conclusos às Promotorias de Justiça vinculadas ao CAO-MAPH/URB, conforme formulário apresentado no Memorando Nº 62.2026.CAO-MAPHURB.2164713.2026.011973;

II – FIXAR o prazo para a realização dos trabalhos no período de 01.06.2026 a 30.06.2026, e a meta individual de 120 (cento e vinte) pontos, excetuadas as manifestações de mera ciência e de mero expediente, baseada na tabela de pontuação estabelecida pela Portaria nº 179/2023/SUBADM (0990989) e alterações, ressaltando que não será admitido a execução de atividades na Promotoria/Setor no qual o servidor estiver atuando de forma ordinária, para efeitos de pontuação no GT;

III – DETERMINAR a apresentação de relatório individualizado, com cópia, em único documento PDF, das peças produzidas pelos servidores integrantes deste Grupo de Trabalho.

IV - AUTORIZAR o pagamento da gratificação estabelecida pelo § 1.º, do art. 6.º, do ATO PGJ N.º 233/2011, aos servidores integrantes do referido grupo, após a apresentação do Relatório de Atividades.

Publique-se, registre-se, cumpra-se.

SUBPROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA PARA ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS, em Manaus/AM, na data da assinatura eletrônica.

ANDRÉ VIRGÍLIO BELOTA SEFFAIR
Subprocurador-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos

**DESPACHO Nº 568.2026.01AJ-SUBADM.2167854.2025.014487**

PROCESSO SEI n.º 2025.014487
Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ SRP

ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

CONSIDERANDO a solicitação constante do Memorando Nº 101.2025.ARPC.1663920.2025.014487, bem como o teor do Termo de Referência Nº 10.2025.ARPC.2010235.2025.014487 e seus anexos;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, nos Termos de Julgamento de realização do Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP e demais documentos pertinentes, lavrados pela Comissão Permanente de Licitação entre os dias 17/03/2026 a 02/06/2026, sobretudo, as ponderações do relatório circunstanciado de apreciação do certame de referência, tendo por objeto a formação de registro de preços para contratação de empresa especializada na prestação de SERVIÇOS DE BUFÊ, para atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/ PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA – PGJ-AM, na cidade de Manaus, por um período de 12 (doze) meses, conforme as especificações e as condições constantes do Edital do certame e seus anexos;

CONSIDERANDO a aceitação da proposta e habilitação da licitante, por atender às condições do edital e apresentar a proposta mais vantajosa para a Administração: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74, para o GRUPO 1, no valor total de R$ 1.124.300,00 (um milhão, cento e vinte e quatro mil e trezentos reais).

CONSIDERANDO o Relatório de Licitação n.º 12.2026.CPL.2166717.2025.014487, no qual consta que a realização do Pregão significou uma economia de R$ 60.160,00 (sessenta mil cento e sessenta reais), o que corresponde a uma redução de aproximadamente 5,08% do valor estimado pela Administração.

CONSIDERANDO o teor da Lei Federal n.º 14.133, de 01.04.2021, e do Ato n.º 008/2024/PGJ; e

CONSIDERANDO a não interposição de Recurso por parte dos interessados, no prazo e condições de que trata o art. 165, incisos I e II, da Lei Federal n.º 14.133/2021;

RESOLVE:

I – ADJUDICAR o objeto do certame à empresa: CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA , inscrita no CNPJ nº 09.199.109/0001-74, para o GRUPO 1, no valor total de R$ 1.124.300,00 (um milhão, cento e vinte e quatro mil e trezentos reais);

II – HOMOLOGAR o resultado do procedimento licitatório referente ao PREGÃO ELETRÔNICO N.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP, em consonância com os Termos de Julgamento gerados automaticamente pelo Sistema Compras.gov, bem como o Relatório de Licitação Nº 12.2026.CPL.2166717.2025.014487 e suas documentações complementares;

III – À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL, para as providências cabíveis;

IV – Após, ao SETOR DE COMPRAS E SERVIÇOS - SCOMS, para prosseguimento do feito.

Cientifique-se. Publique-se. Cumpra-se.

GABINETE DO SUBPROCURADOR-GERAL DE JUSTIÇA PARA ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS, em Manaus (AM), 03 de junho de 2026.

ANDRÉ VIRGÍLIO BELOTA SEFFAIR
Subprocurador-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos
Ordenador de Despesas

## ATOS DOS CAOPS

**AVISO Nº 023/2026**

AVISO DE ARQUIVAMENTO

01ª Promotoria de Justiça da Comarca de Carauari/AM
NOTÍCIA DE FATO N.º 040.2024.000774

Manifestante: Anônimo
Denunciado: Elivan Alves do Nascimento

O Promotor de Justiça, Dr. Sandro Crispim Gonçalves Nóbrega Magalhães, no uso de suas atribuições legais, dá ciência da decisão de arquivamento da presente Notícia de Fato. As razões do arquivamento encontram-se expostas no Despacho n. 2026/0000089586.01PROM_CRR, disponível para consulta nesta Promotoria de Justiça, bem como do prazo recursal de 10 (dez) dias, a contar da ciência deste, nos termos do art. 18, §1º e art. 20 da Resolução nº 006/2015-CSMP.

**PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA**

**Procuradora-Geral de Justiça**:
Leda Mara Nascimento Albuquerque
**Subprocuradora-Geral de Justiça para Assuntos Jurídicos e Institucionais**:
Anabel Vitória Pereira Mendonça de Souza
**Subprocurador-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos**:
André Virgílio Belota Seffair
**Corregedora-Geral do Ministério Público**:
Silvana Nobre de Lima Cabral
**Secretária-Geral do Ministério Público**:
Wandete de Oliveira Netto

**PROCURADORES DE JUSTIÇA**

**Câmaras Cíveis**
Elvys de Paula Freitas
Sandra Cal Oliveira
Jussara Maria Pordeus e Silva
Mara Nóbia Albuquerque da Cunha
Suzete Maria dos Santos
Nilda Silva de Sousa
Delisa Olívia Vieiralves Ferreira
Jorge Michel Ayres Martins
Anabel Vitória Pereira Mendonça de Souza
Marco Aurélio Lisciotto

**Câmaras Criminais**
Carlos Lélio Lauria Ferreira
Marlene Franco da Silva
Mauro Roberto Veras Bezerra
Sarah Pirangy de Souza
Aguinelo Balbi Júnior
Liani Mônica Guedes de Freitas Rodrigues
Adelton Albuquerque Matos

**Câmaras Reunidas**
Karla Fregapani Leite
Públio Caio Bessa Cyrino
Sílvia Abdala Tuma
José Bernardo Ferreira Júnior
Neyde Regina Demósthenes Trindade
Silvana Nobre de Lima Cabral

**CONSELHO SUPERIOR**

Leda Mara Nascimento Albuquerque (Presidente)
Silvana Nobre de Lima Cabral
Mara Nóbia Albuquerque da Cunha
Adelton Albuquerque Matos
Elvys de Paula Freitas
Jorge Michel Ayres Martins
Nilda Silva de Sousa

**OUVIDORIA**
Sílvia Abdala Tuma



Publicação DOMPE PE 94003.2026 - ED. 3330 DE 08.06.2026 (2170457) SEI 2025.014487 / pg. 672

**MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS**
**Avenida Coronel Teixeira, 7995 - Bairro Nova Esperança - CEP 69037-473 - Manaus - AM - www.mpam.mp.br**

# ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 7.2026.CPL.2169158.2025.014487

**PREGÃO ELETRÔNICO N.° 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP**
**PROCEDIMENTO INTERNO N.º 2025.014487**

Pelo presente instrumento, o **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS**, órgão gerenciador deste Registro de Preços, situado na Avenida Coronel Teixeira, n.º 7995, Bairro Nova Esperança, CEP 69037-473, representado neste ato por seu Subprocurador-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos, Dr. **ANDRÉ VIRGÍLIO BELOTA SEFFAIR**, inscrito no CPF sob nº 590.287.772-53, portador da Identidade Funcional nº 239 PGJ/AM, residente e domiciliado nesta Capital, e a Empresa **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA,** inscrita no CNPJ n.º 09.199.109/0001-74, DORAVANTE denominada **Fornecedora**, firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

## CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto **REGISTRAR** os preços para *eventual prestação de SERVIÇOS DE BUFÊ, objetivando atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA – PGJ-AM, NA CIDADE DE MANAUS, por um período de 12 (doze) meses*, ofertados pela empresa vencedora do certame licitatório referente ao **Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ SRP**, na modalidade de Sistema de Registro de Preços, conforme as especificações mínimas e os quantitativos constantes do Edital do cotejo em epígrafe, descritos e qualificados na forma de seu Anexo.

**I.** Eis os itens registrados em favor da Fornecedora:

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**

CNPJ n.º 09.199.109/0001-74

**GRUPO 1**

**ITEM 1 - SERVIÇO DE CAFÉ DA MANHÃ**

**Unidade:** Por pessoa

**Quantidade registrada:** 1.500 unidades

**Valor unitário do item**: R$ 69,00

**ITEM 2 - SERVIÇO DE ALMOÇO/JANTAR**
**Unidade:** Por pessoa
**Quantidade registrada:** 1.000 unidades
**Valor unitário do item**: R$ 129,00

**ITEM 3 - SERVIÇO DE COQUETEL**
**Unidade:** Por pessoa
**Quantidade registrada:** 3.000 unidades
**Valor unitário do item**: R$ 119,00

**ITEM 4 - SERVIÇO DE COFFEE BREAK**
**Unidade:** Por pessoa
**Quantidade registrada:** 2.000 unidades
**Valor unitário do item**: R$ 79,00

**ITEM 5 - SERVIÇO DE BRUNCH**
**Unidade:** Por pessoa
**Quantidade registrada:** 1.200 unidades
**Valor unitário do item**: R$129,00

**ITEM 6 - SERVIÇO DE REFEIÇÃO EXECUTIVA**
**Unidade:** Por pessoa
**Quantidade registrada:** 500 unidades
**Valor unitário do item**: R$ 89,00

**ITEM 7 - SERVIÇO DE FINGER FOOD**
**Unidade:** Por pessoa
**Quantidade registrada:** 2.000 unidades
**Valor unitário do item**: R$ 75,00

**ITEM 8 - KIT LANCHE**
**Unidade:** Por pessoa
**Quantidade registrada:** 500 unidades
**Valor unitário do item**: R$ 55,00

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DA ATA**

A presente **Ata de Registro de Preços terá validade de 1 (um) ano**, contado a partir de sua publicação no Portal Nacional das Contratações Públicas - PNCP.

**Subcláusula Primeira.** O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado, por igual período de 1 (um) ano, desde que comprovado o preço vantajoso, **mediante conveniência da Administração e anuência das partes**, com a renovação do saldo total registrado.

**Subcláusula Segunda.** Durante o prazo de vigência desta Ata de Registro de Preço, o MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS não será obrigado a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-se-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

## CLÁUSULA TERCEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preço poderá ser usada por todos os órgãos da Administração Pública, desde que autorizados pelo **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS**.

**Subcláusula Primeira.** O preço ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o especificado nesta Ata.

**Subcláusula Segunda.** Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital referente a mesma.

**Subcláusula Terceira.** Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

## CLÁUSULA QUARTA – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

A ordem de classificação dos licitantes observará suas propostas finais ofertadas durante o certame, conforme exposto na Ata da Sessão, para fins de formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata.

## CLÁUSULA QUINTA – DO FORNECIMENTO E EXECUÇÃO

A FORNECEDORA deverá efetuar a entrega do objeto contratado dentro do prazo e de acordo com as especificações constantes do Edital da licitação e deste Instrumento, observando estreitamente as prescrições e as recomendações do fabricante, a legislação estadual ou municipal, se houver, bem como outras normas correlatas, ainda que não estejam explicitamente aqui citadas.

**Subcláusula Primeira.** Entregar os produtos embalados, de forma que não sejam danificados durante a operação de transporte, carga e descarga, assinalando na embalagem a marca e características que possibilitem a conferência.

**Subcláusula Segunda**. Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos preparados, desde o local de preparo até a sua entrega no endereço indicado pela CONTRATANTE.

**Subcláusula Terceira.** Apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, e de impedimento de execução por fato ou ato de terceiro reconhecido pela CONTRATANTE em documento contemporâneo à

sua ocorrência, quando não puder cumprir os prazos estipulados para a execução, total ou parcial, do objeto.

**Subcláusula Quarta.** Aceitar todas as decisões, métodos de inspeção, verificação e controle, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos e explicações que o MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS julgar necessários;

**Subcláusula Quinta.** Manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**Subcláusula Sexta.** A empresa vencedora, quando da solicitação do serviço, deverá retirar a nota de empenho no prazo de **24 (vinte e quatro) horas** a contar da comunicação efetivada, **sob pena de decair o direito à contratação.**

I - Como condição inafastável para que seja emitida Nota de Empenho à Fornecedora, esta deverá, também, estar cadastrada junto ao **SISTEMA DE ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA E CONTABILIDADE – CADASTRAMENTO DE CREDORES – da SECRETARIA DA FAZENDA DO ESTADO DO AMAZONAS – SEFAZ.**

II - Como condição para emissão da nota de empenho, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação, cuja confirmação será feita através de consulta ao SICAF ou através da internet nos respectivos sites dos órgãos emissores das certidões de regularidade fiscal.

III - O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

IV - Se a licitante vencedora não apresentar situação de regularidade documental, no ato da emissão da nota de empenho, ou se recusar injustificadamente a receber a nota de empenho no prazo estabelecido, os demais licitantes serão convocados para celebrar o contrato, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

**Subcláusula Sétima.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência eletrônica no e-mail constante da proposta, para que seja assinado eletronicamente pelo Sistema SEI ou aceito no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data de seu recebimento.

## CLÁUSULA SEXTA – DA ENTREGA

As solicitações de serviço serão efetuadas pela **ASSESSORIA DE RELAÇÕES PÚBLICAS E CERIMONIAL - ARPC**, com uma antecedência mínima de **24 (vinte e quatro) horas** para a sua efetiva prestação.

**Subcláusula Primeira.** O prazo para entrega, montagem e arrumação dos materiais e equipamentos no local de realização do evento deverá ocorrer com antecedência mínima de 2 (duas) horas.

**Subcláusula Segunda.** Os horários, bem como as datas para a prestação dos serviços, serão definidos pela CONTRATANTE, que se encarregará de acompanhar toda a sua execução.

**Subcláusula Terceira.** Os serviços decorrentes desta contratação serão prestados de acordo com a necessidade e conveniência da CONTRATANTE, mediante a

emissão de Nota de Empenho e Ordem de Serviço. Na Ordem de Serviço constarão, dentre outras, as seguintes informações:

a) local, data e horário da realização do evento;

b) classificação do evento e tipo de serviço;

c) número de participantes, para fins de cálculo do valor a ser pago à CONTRATADA, uma vez que os quantitativos estipulados são meramente estimativos.

**Subcláusula Quarta.** A responsabilidade pelo recebimento dos serviços, materiais e equipamentos associados ficará a cargo de funcionário designado pelo **ASSESSORIA DE RELAÇÕES PÚBLICAS E CERIMONIAL - ARPC** da CONTRATANTE, para efeito de verificação da conformidade do serviço prestado com o solicitado, bem como posterior avaliação de desempenho e atesto da nota fiscal, na forma prevista no art. 140 da Lei n.º 14.133/21.

**Subcláusula Quinta**. A execução dos serviços e a entrega do objeto contratado deverão ser realizadas, observando-se as diretrizes do Termo de Referência.

**Subcláusula Sexta**. A contratada deverá, obrigatoriamente, entregar a totalidade do produto solicitado, não sendo admitido o parcelamento, sob pena das sanções legais cabíveis.

**Subcláusula Sétima**. O Recebimento Provisório não constitui aceitação do objeto.

**Subcláusula Oitava**. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

**Subcláusula Nona**. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente esteja prevista para data posterior à do seu vencimento.

## CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

O pagamento devido à CONTRATADA será creditado em conta-corrente por meio de ordem bancária, efetuado mediante apresentação de nota fiscal/fatura atestada e visada pelos órgãos de fiscalização e acompanhamento do fornecimento do material, no prazo não superior a trinta dias, contados a partir do atesto da Administração na fatura apresentada.

I – A respectiva nota fiscal/fatura dos produtos, emitida em conformidade com o Protocolo ICMS 42/2009 (NF-e), deverá estar devidamente discriminada, em nome da **PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA, CNPJ n.º 04.153.748/0001-85**, e acompanhada das respectivas Certidões Negativas de Débito para com a Seguridade Social, para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, e ainda, Certidão Negativa de Débito Trabalhista, Certidão de regularidade junto a Fazenda Federal, Estadual e Municipal;

II – Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

**Subcláusula Primeira.** Qualquer atraso ocorrido na apresentação da nota fiscal/fatura, ou dos documentos exigidos como condição de pagamento por parte da CONTRATADA, importará em prorrogação automática do prazo de vencimento da obrigação do Contratante.

**Subcláusula Segunda.** Nenhum pagamento isentará o fornecedor das responsabilidades atinentes ao produto, nem tampouco implicará a aprovação definitiva da entrega, total ou parcialmente.

**Subcláusula Terceira.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pela CONTRATANTE, entre a data de vencimento e a do dia do efetivo pagamento da Fatura/Nota Fiscal, a serem incluídos na fatura do mês seguinte ao da ocorrência, serão calculados por meio da aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, onde:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{i}{365}$$

$$I = \frac{6/100}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

Onde i = taxa percentual anual no valor de 6%".

**Subcláusula Quarta.** Nenhum pagamento será efetivado sem que a área solicitante, emita o Termo de Recebimento Definitivo e ateste que o objeto contratado está integralmente sendo entregue/disponibilizado pela CONTRATADA.

## CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

Se a CONTRATADA, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas ou infringir preceitos legais, está sujeita a aplicação das **sanções previstas no Edital da Licitação**, segundo a gravidade da falta, observando-se os limites estabelecidos no **item 22.4 do instrumento convocatório.**

**Subcláusula Primeira.** Observado o contraditório e a ampla defesa, poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

I – **Advertência**, quando se tratar de infração de menor gravidade ou que não cause prejuízo relevante à Administração;

II – **Multa**, nas seguintes hipóteses e percentuais:

a) 5% (cinco por cento) sobre o valor total da proposta, quando, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, a licitante não mantiver a proposta apresentada na sessão pública;

b) 5% (cinco por cento) sobre o valor total da proposta, quando, sem justificativa aceita pela Contratante, a Contratada não mantiver as mesmas condições de habilitação apresentadas na sessão pública;

c) 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, em caso de atraso injustificado na execução do serviço ou descumprimento de orientação da Fiscalização, por evento;

d) 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de

inexecução parcial do objeto contratado sem justificativa aceita pela Contratante, sem prejuízo das demais sanções previstas;

e) 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto contratado sem justificativa aceita pela Contratante, sem prejuízo das demais sanções previstas;

f) 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato quando, sem justificativa aceita pela Contratante, a Contratada não retirar a Nota de Empenho ou instrumento equivalente, deixando assim de cumprir os prazos fixados;

III – **Impedimento de licitar e contratar com o Ministério Público do Estado do Amazonas**, pelo prazo de até 3 (três) anos, em caso de reincidência ou inexecução total ou parcial do serviço;

IV – **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, conforme art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

**Subcláusula Segunda.** A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão pelos motivos legais.

I – Considerar-se-á inexecução, para fins de rescisão:

a) a não realização do serviço na data e horário fixados;

b) a ausência de condições sanitárias e higiênicas adequadas;

c) a não disponibilização de pessoal em número suficiente;

d) a recusa em atender determinações do fiscal ou do gestor do contrato.

**Subcláusula Terceira.** As multas de que trata a presente cláusula serão entendidas como independentes e cumulativas;

**Subcláusula Quarta.** Caso a multa aplicada seja superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

**Subcláusula Quinta.** O Ministério Público do Estado do Amazonas poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil, quando o valor da multa não for suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da Contratada.

**Subcláusula Sexta.** Em caso de rescisão motivada, a Administração poderá convocar outro fornecedor classificado, observada a ordem de registro, para executar o serviço nas mesmas condições.

**Subcláusula Sétima.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

**Subcláusula Oitava.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**Subcláusula Nona.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular

dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Estadual resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

## CLÁUSULA NONA – DO REEQUILÍBRIO CONTRATUAL

**Subcláusula Primeira.** O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as necessárias negociações junto aos fornecedores ou, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

**Subcláusula Segunda.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá:

a) convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado; frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

b) convocar os demais fornecedores, visando igual oportunidade de negociação.

**Subcláusula Terceira.** Quando o preço de mercado torna-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

b) convocar os demais fornecedores, visando igual oportunidade de negociação.

**Subcláusula Quarta.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

## CLÁUSULA DEZ – DO REAJUSTE DOS PREÇOS

O(s) preço(s) registrado(s) nesta Ata somente poderá(ão) ser alterado(s) nos casos de prorrogação da ata de registro de preços, ocasião em que haverá o REAJUSTE com base no IPCA acumulado.

## CLÁUSULA ONZE – DA FISCALIZAÇÃO

O Ordenador de Despesas delega competência ao servidor responsável pela **ASSESSORIA DE RELAÇÕES PÚBLICAS E CERIMONIAL – ARPC** da PROCURADORIA GERAL DE JUSTIÇA, para solicitar a aquisição do objeto ora registrado e fiscalizar a execução desta Ata de Registro de Preços.

## CLÁUSULA DOZE – DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

**Subcláusula Primeira.** Compete ao órgão gerenciador:

a) Acompanhar e fiscalizar, como lhe aprouver e no seu exclusivo interesse, na forma prevista na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre a Lei de Licitações e Contratos Administrativos, o exato cumprimento das obrigações previstas neste Termo.

b) Designar servidor qualificado para acompanhar a(s) entrega(s) do objeto e o cumprimento dos termos contratuais, editalícios e seus anexos;

c) Registrar e notificar o fornecedor, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições, defeitos, vícios, vencimento do produto, fixando prazo para a sua substituição;

d) Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações deste Termo;

e) Efetuar regularmente o pagamento à Contratada, dentro dos critérios estabelecidos neste Termo, após o cumprimento das formalidades legais, por meio de Ordem Bancária, após o "atesto" das notas fiscais, bem como da apresentação pela Contratada dos demais documentos exigidos para tal fim (requerimento de pagamento, recibo de pagamento, certidões: Federal, Estadual, Municipal, Trabalhista e FGTS).

**Subcláusula Segunda.** Compete às Entidades Participantes destinatários:

a) Requisitar o fornecimento de materiais cujos preços encontram-se registrados nesta Ata.

b) Emitir Nota de Empenho a crédito do fornecedor no valor total correspondente à quantidade de material solicitado.

c) Elaborar termo contratual, quando necessário, nas situações previstas em Lei.

d) Efetuar o pagamento referente à aquisição do material nos termos previstos no edital da Licitação de Registro de Preços.

**Subcláusula Terceira.** Compete à CONTRATADA, além daquelas previstas no TERMO DE REFERÊNCIA Nº 10.2025.ARPC.2010235.2025.014487, Anexo I do Edital:

a) Fornecer, durante 1 (um) ano, a contar da publicação desta Ata de Registro de Preços no Portal Nacional de Compras Públicas - PNCP, os itens relacionados na presente Ata, na forma e condições fixadas no Edital e na proposta, mediante autorização e Nota de Empenho, devidamente assinada pelo responsável, em conformidade com o Edital e demais informações constantes da Licitação de Registro de Preços.

b) Retirar a Nota de Empenho no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas**, contadas da intimação para recebimento, nos termos do Edital, parte integrante desta Ata de Registro de Preços.

c) Prestar os serviços nos locais previstos na Ordem de Serviço, de acordo com os termos do edital;

d) Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelos órgãos e entidades referentes à forma de fornecimento dos materiais e ao cumprimento das demais obrigações assumidas nesta Ata.

e) Em havendo necessidade, assente no que preceitua o art. 124, I, c/c Art. 125 da Lei Federal nº 14.133, de 1 de abril de 2.021, aceitar os acréscimos ou supressões nos quantitativos que se fizerem indispensáveis, sempre nas mesmas condições registradas.

f) Ressarcir os prejuízos causados ao Estado do Amazonas ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas na execução das obrigações assumidas na presente Ata;

g) Cumprir as obrigações descritas no Edital e seus Anexos.

## CLÁUSULA TREZE – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Esta Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito, por iniciativa:

**I - Da Administração, quando:**

a) **o fornecedor** descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;

b) **o fornecedor** não assinar o contrato ou não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa razoável;

c) **o fornecedor** não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) **o fornecedor** sofrer sanção prevista no inciso III ou IV do caput do art. 156 da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021;

e) **o fornecedor** for condenado por algum dos crimes previstos no art. 178 da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021, por sentença transitada em julgado, em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente do registro de preços;

f) por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

**II - Da detentora, quando,** mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços em decorrência de caso fortuito ou força maior.

**Subcláusula Primeira:** a solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser dirigida ao FISCAL da Ata de Registro de Preços ou à COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO por meio do endereço eletrônico protocolo@mpam.mp.br.

**Subcláusula Segunda:** a comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste documento, e a oportunização do contraditório e ampla defesa serão feitas por correio eletrônico (preferencialmente) nos endereços de e-mails constantes da Proposta de Preços e SICAF ou por correspondência com aviso de recebimento, ou ainda, por meio de entrega pelo Setor de Transportes (no caso de empresa sediada no mesmo município da Contratante), juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços.

**Subcláusula Terceira:** no caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação na IMPRENSA OFICIAL, considerando-se cancelado o preço registrado após a publicação.

## CLÁUSULA QUATORZE – DA POSSIBILIDADE DE ADESÃO POR ÓRGÃOS OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES

**Subcláusula Primeira.** Esta Ata de Registro de Preços poderá, durante sua vigência, ser utilizada por outros órgãos ou entidades da Administração Pública que não tenham participado do processo licitatório, desde que:

a) exista solicitação formal do órgão ou entidade não participante;

b) haja anuência do órgão gerenciador e do fornecedor registrado quanto à possibilidade de atendimento da demanda adicional;

c) seja demonstrada, de forma justificada, a vantagem da adesão;

d) sejam observados os limites e condições previstos no edital e na legislação aplicável.

**Subcláusula Segunda.** A adesão dar-se-á em caráter **excepcional e pontual**, sendo **vedada sua utilização como instrumento de suprimento contínuo ao longo do exercício financeiro**, sob pena de descaracterização da finalidade do sistema de registro de preços.

**Subcláusula Terceira.** A contar da data da autorização formal para adesão, o órgão ou entidade solicitante disporá do prazo de **90 (noventa) dias corridos** para concluir o respectivo processo de contratação, com a formalização do instrumento contratual ou equivalente.

a) O não cumprimento do prazo referido nesta subcláusula implicará a **automática perda do direito à adesão**, tornando sem efeito a autorização concedida e autorizando o órgão gerenciador a dispor dos quantitativos eventualmente reservados.

b) A reiteração de pedidos de adesão não concluídos no prazo estabelecido poderá ensejar o indeferimento de futuras solicitações do mesmo órgão ou entidade, sem prejuízo da comunicação aos órgãos de controle.

**Subcláusula Quarta.** As contratações decorrentes de adesão deverão observar integralmente as condições pactuadas nesta Ata de Registro de Preços, inclusive no que se refere a preços, prazos, especificações, obrigações, penalidades e vigência.

**Subcláusula Quinta.** O órgão ou entidade aderente será responsável pela condução do respectivo processo de contratação, pela execução contratual e pela aplicação de sanções administrativas, nos termos da legislação vigente.

**Subcláusula Sexta.** É vedada ao órgão ou entidade não participante a modificação unilateral das condições constantes nesta Ata, salvo nas hipóteses previstas em lei e com a concordância expressa do fornecedor.

## CLÁUSULA QUINZE – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE FORNECIMENTO

As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo(a) Ordenador(a) de Despesas do **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS.**

**Subcláusula Primeira.** A emissão das Autorizações de Fornecimento, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, serão igualmente autorizados pelo órgão requisitante.

**Subcláusula Segunda.** Durante o prazo de validade do Registro de Preços, o **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS** poderá ou não contratar o objeto deste Pregão.

## CLÁUSULA DEZESSEIS – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E DO FORO:

**Subcláusula Primeira:** Integram esta Ata, o Edital do **Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP** e a proposta do Fornecedor.

**Subcláusula Segunda:** Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços deverão ser compatíveis com a conjuntura do mercado.

**Subcláusula Terceira:** Os pedidos de alteração de marcas e/ou modelo do objeto registrado deverão ser protocolados em até **5 (cinco) dias do recebimento da Nota de Empenho**, com a devida documentação comprobatória dos fatos alegados, sob pena de não apreciação dos pedidos por inépcia.

**Subcláusula Quarta:** Fica eleito o foro da cidade de Manaus/AM para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.

**Subcláusula Quinta:** Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as disposições constantes do Ato n.º 008/2024/PGJ e da Lei 14.133/2021, e das demais normas legais aplicáveis.

Manaus (AM), 09 de junho de 2026.

**ANDRÉ VIRGÍLIO BELOTA SEFFAIR**
**SUBPROCURADOR-GERAL DE JUSTIÇA PARA ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS**
*Ordenador de Despesas*

**CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA**
CNPJ nº 09.199.109/0001-74
*Patrícia Brelaz Valente Ferreira Braga*
CPF nº 590.020.182-15

Documento assinado eletronicamente por **André Virgílio Belota Seffair**, **Subprocurador(a)-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos**, em 09/06/2026, às 11:45, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA BRELAZ VALENTE FERREIRA BRAGA**, **Usuário Externo**, em 09/06/2026, às 13:06, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no link http://sei.mpam.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2169158** e o código CRC **9067E9B9**.

**MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS**
**Avenida Coronel Teixeira, 7995 - Bairro Nova Esperança - CEP 69037-473 - Manaus - AM - www.mpam.mp.br**

# EXTRATO Nº 6.2026.CPL.2169465.2025.014487

## EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 7.2026.CPL.2169158.2025.014487
### PREGÃO ELETRÔNICO N.° 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP
### PROCEDIMENTO INTERNO N.º 2025.014487

**INTERESSADO:** MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS.

Aos nove dias do mês de junho do ano de dois mil e vinte e seis, no Órgão Gerenciador, são **REGISTRADOS** os preços da empresa abaixo identificada para a *eventual prestação de SERVIÇOS DE BUFÊ, objetivando atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA – PGJ-AM, NA CIDADE DE MANAUS, por um período de 12 (doze) meses*, ofertados pela empresa vencedora do certame licitatório referente ao **Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ SRP**, na modalidade de Sistema de Registro de Preços, conforme as especificações mínimas e os quantitativos constantes do Edital do cotejo em epígrafe, descritos e qualificados na forma de seu Anexo.

As especificações constantes do respectivo processo, assim como os termos da proposta de preços, integram o presente registro, independentemente de transcrição. O contrato, ou instrumento hábil que o substitui, na forma do art. 95 da Lei n. ° 14.133/21 indicará o(s) local(is) de entrega dos produtos/prestação do(s) serviço(s). **O presente registro terá vigência de 1 (um) ano**, contado a partir de sua publicação no Portal Nacional de Compras Públicas - PNCP.

## ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 7.2026.CPL.2169158.2025.014487

### CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

CNPJ n.º 09.199.109/0001-74

**GRUPO 1**

**ITEM 1 - SERVIÇO DE CAFÉ DA MANHÃ**

**Unidade:** Por pessoa

**Quantidade registrada:** 1.500 unidades

**Valor unitário do item**: R$ 69,00

**ITEM 2 - SERVIÇO DE ALMOÇO/JANTAR**

**Unidade:** Por pessoa

**Quantidade registrada:** 1.000 unidades

**Valor unitário do item**: R$ 129,00

**ITEM 3 - SERVIÇO DE COQUETEL**

**Unidade:** Por pessoa

**Quantidade registrada:** 3.000 unidades

**Valor unitário do item**: R$ 119,00

**ITEM 4 - SERVIÇO DE COFFEE BREAK**

**Unidade:** Por pessoa

**Quantidade registrada:** 2.000 unidades

**Valor unitário do item**: R$ 79,00

**ITEM 5 - SERVIÇO DE BRUNCH**

**Unidade:** Por pessoa

**Quantidade registrada:** 1.200 unidades

**Valor unitário do item**: R$129,00

**ITEM 6 - SERVIÇO DE REFEIÇÃO EXECUTIVA**

**Unidade:** Por pessoa

**Quantidade registrada:** 500 unidades

**Valor unitário do item**: R$ 89,00

**ITEM 7 - SERVIÇO DE FINGER FOOD**

**Unidade:** Por pessoa

**Quantidade registrada:** 2.000 unidades

**Valor unitário do item**: R$ 75,00

**ITEM 8 - KIT LANCHE**

**Unidade:** Por pessoa

**Quantidade registrada:** 500 unidades

**Valor unitário do item**: R$ 55,00

**DA FISCALIZAÇÃO**

O Ordenador de Despesas delega competência ao servidor responsável pela **ASSESSORIA DE RELAÇÕES PÚBLICAS E CERIMONIAL – ARPC** da

PROCURADORIA GERAL DE JUSTIÇA para solicitar a aquisição do objeto ora registrado e fiscalizar a execução desta Ata de Registro de Preços.

**ANDRÉ VIRGÍLIO BELOTA SEFFAIR**
*Subprocurador-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos*
*Ordenador de Despesas*

Documento assinado eletronicamente por **André Virgílio Belota Seffair**, **Subprocurador(a)-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos**, em 09/06/2026, às 11:45, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no link http://sei.mpam.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2169465** e o código CRC **B9B5C390**.

Ministério Público do Estado do Amazonas - DOMPE, Edição n.º 3096, em 04/06/2025, e e no Portal Nacional de Compras Públicas - PNCP, sob o ID ata PNCP n.º 04153748000185-1-000009/2025-000001, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO
O presente Termo Aditivo tem por objeto:
I – a prorrogação do prazo de vigência, por mais 12 (doze) meses, da Ata de Registro de Preços n.º 9.2025.CPL.1630198.2024.019531, relativamente ao GRUPO 1, com restabelecimento dos quantitativos originalmente registrados no referido grupo, com fundamento no artigo 84 da Lei n.º 14.133/2021; e
II – a concessão de reajuste dos valores unitários registrados, no percentual de 3,61%, de acordo com a variação do Índice de Custo da Tecnologia da Informação (ICTI), conforme demonstrado no Processo Administrativo SEI N.º 2024.019531, em observância ao artigo 25, § 7º, da Lei n.º 14.133/2021 e à Cláusula Dez da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ESPECIFICAÇÕES DO ITEM
O Grupo 1 da Ata de Registro de Preços nº 9.2025.CPL.1630198.2024.019531 passa a vigorar com as seguintes especificações:

AR RP CERTIFICAÇÃO DIGITAL LTDA., inscrita no CNPJ sob N.º 21.308.480/0001-22
GRUPO 1

TEM 1 - EMISSÃO DE CERTIFICADO DIGITAL PARA PESSOA FÍSICA DO TIPO A3 (e-CPF).
Quantidade registrada: 500 unidades
Marca/Modelo: AC Soluti
Valor Unitário do Item: R$ 69,01 (sessenta e nove reais e um centavo)

ITEM 2 - EMISSÃO DE CERTIFICADO DIGITAL PARA PESSOA JURÍDICA TIPO A3 (e-CNPJ).
Quantidade registrada: 10 unidades
Marca/Modelo: AC Soluti
Valor Unitário do Item: R$ 74,60 (setenta e quatro reais e sessenta centavos)

ITEM 3 - EMISSÃO DE CERTIFICADO DIGITAL SSL WILDCARD PARA SISTEMAS WEB.
Quantidade registrada: 10 unidades
Marca/Modelo: AC Soluti
Valor Unitário do Item: R$ 999,41 (novecentos e noventa e nove reais e quarenta e um centavos)

ITEM 4 - EMISSÃO DE CERTIFICADO DIGITAL PARA PESSOA JURÍDICA TIPO A1 (e-CNPJ), NO PADRÃO ICP-BRASIL.
Quantidade registrada: 04 unidades
Marca/Modelo: AC Soluti
Valor Unitário do Item: R$ 72,53 (setenta e dois reais e cinquenta e três centavos)

ITEM 5 - VISITA EXTERNA PARA VALIDAÇÃO E EMISSÃO DE CERTIFICADOS DIGITAIS.
Quantidade registrada: 25 unidades
Marca/Modelo: -
Valor Unitário do Item: R$ 5,18 (cinco reais e dezoito centavos)

ITEM 6 - FORNECIMENTO DE MÍDIA CRIPTOGRÁFICA TIPO TOKEN USB.
Quantidade registrada: 500 unidades
Marca/Modelo: Safenet 5110
Valor Unitário do Item: R$ 89,11 (oitenta e nove reais e onze centavos)

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VALIDADE DA ATA
Por meio do presente Termo Aditivo, fica prorrogada a vigência da Ata de Registro de Preços n.º 9.2025.CPL.1630198.2024.01953 por mais 12 (doze) meses, compreendendo o período de 05 de junho de 2026 a 05 de junho de 2027.

CLÁUSULA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO
O Órgão Gerenciador publicará, à sua conta e nas condições e prazos estipulados no art. 94, I, da Lei n.º 14.133/2021, este Termo Aditivo no Diário Oficial Eletrônico do Ministério Público do Estado do Amazonas – DOMPE e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

CLÁUSULA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
Permanecem inalteradas e vigentes as demais disposições da Ata de Registro de Preços nº 9.2025.CPL.1630198.2024.01953 que não tenham sido expressamente modificadas por este instrumento.

Manaus (AM), 03 de junho de 2026.

ANDRÉ VIRGÍLIO BELOTA SEFFAIR
Subprocurador-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos
Ordenador de Despesas

AR RP CERTIFICAÇÃO DIGITAL LTDA
CNPJ N.º 21.308.480/0001-2
NIKELY GOMES FIGUEIREDO
CPF n.º 033.159.391-28

**EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

Extrato Nº 6.2026.CPL.2169465.2025.014487

EXTRATO DA Ata de Registro de Preço Nº 7.2026.CPL.2169158.2025.014487
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ-SRP
PROCEDIMENTO INTERNO N.º 2025.014487

INTERESSADO: MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS.

Aos nove dias do mês de junho do ano de dois mil e vinte e seis, no Órgão Gerenciador, são REGISTRADOS os preços da empresa abaixo identificada para a eventual prestação de SERVIÇOS DE BUFÊ, objetivando atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA – PGJ-AM, NA CIDADE DE MANAUS, por um período de 12 (doze) meses, ofertados pela empresa vencedora do certame licitatório referente ao Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ SRP, na modalidade de Sistema de Registro de Preços, conforme as especificações mínimas e os quantitativos constantes do Edital do cotejo em epígrafe, descritos e qualificados na forma de seu Anexo.

As especificações constantes do respectivo processo, assim como os termos da proposta de preços, integram o presente registro, independentemente de transcrição. O contrato, ou instrumento hábil que o substitui, na forma do art. 95 da Lei n. ° 14.133/21 indicará o(s) local(is) de entrega dos produtos/prestação do(s) serviço(s). O presente registro terá vigência de 1 (um) ano, contado a partir de sua publicação no Portal Nacional de Compras Públicas - PNCP.

Ata de Registro de Preço Nº 7.2026.CPL.2169158.2025.014487

CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA

PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA

**Procuradora-Geral de Justiça**:
Leda Mara Nascimento Albuquerque
**Subprocuradora-Geral de Justiça para Assuntos Jurídicos e Institucionais**:
Anabel Vitória Pereira Mendonça de Souza
**Subprocurador-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos**:
André Virgílio Belota Seffair
**Corregedora-Geral do Ministério Público**:
Silvana Nobre de Lima Cabral
**Secretária-Geral do Ministério Público**:
Wandete de Oliveira Netto

PROCURADORES DE JUSTIÇA

**Câmaras Cíveis**
Elvys de Paula Freitas
Sandra Cal Oliveira
Jussara Maria Pordeus e Silva
Mara Nóbia Albuquerque da Cunha
Suzete Maria dos Santos
Nilda Silva de Sousa
Delisa Olívia Vieiralves Ferreira
Jorge Michel Ayres Martins
Anabel Vitória Pereira Mendonça de Souza
Marco Aurélio Lisciotto

**Câmaras Criminais**
Carlos Lélio Lauria Ferreira
Marlene Franco da Silva
Mauro Roberto Veras Bezerra
Sarah Pirangy de Souza
Aguinelo Balbi Júnior
Liani Mônica Guedes de Freitas Rodrigues
Adelton Albuquerque Matos

**Câmaras Reunidas**
Karla Fregapani Leite
Públio Caio Bessa Cyrino
Sílvia Abdala Tuma
José Bernardo Ferreira Júnior
Neyde Regina Demósthenes Trindade
Silvana Nobre de Lima Cabral

CONSELHO SUPERIOR

Leda Mara Nascimento Albuquerque (Presidente)
Silvana Nobre de Lima Cabral
Mara Nóbia Albuquerque da Cunha
Adelton Albuquerque Matos
Elvys de Paula Freitas
Jorge Michel Ayres Martins
Nilda Silva de Sousa

**OUVIDORIA**
Silvia Abdala Tuma

Av. Cel. Teixeira, 7995 - Nova Esperança - CEP: 69037-473 - Manaus/AM - Fone: (92) 3655-0500

CNPJ n.º 09.199.109/0001-74
GRUPO 1

ITEM 1 - SERVIÇO DE CAFÉ DA MANHÃ
Unidade: Por pessoa
Quantidade registrada: 1.500 unidades
Valor unitário do item: R$ 69,00

ITEM 2 - SERVIÇO DE ALMOÇO/JANTAR
Unidade: Por pessoa
Quantidade registrada: 1.000 unidades
Valor unitário do item: R$ 129,00

ITEM 3 - SERVIÇO DE COQUETEL
Unidade: Por pessoa
Quantidade registrada: 3.000 unidades
Valor unitário do item: R$ 119,00

ITEM 4 - SERVIÇO DE COFFEE BREAK
Unidade: Por pessoa
Quantidade registrada: 2.000 unidades
Valor unitário do item: R$ 79,00

ITEM 5 - SERVIÇO DE BRUNCH
Unidade: Por pessoa
Quantidade registrada: 1.200 unidades
Valor unitário do item: R$129,00

ITEM 6 - SERVIÇO DE REFEIÇÃO EXECUTIVA
Unidade: Por pessoa
Quantidade registrada: 500 unidades
Valor unitário do item: R$ 89,00

ITEM 7 - SERVIÇO DE FINGER FOOD
Unidade: Por pessoa
Quantidade registrada: 2.000 unidades
Valor unitário do item: R$ 75,00

ITEM 8 - KIT LANCHE
Unidade: Por pessoa
Quantidade registrada: 500 unidades
Valor unitário do item: R$ 55,00

DA FISCALIZAÇÃO

O Ordenador de Despesas delega competência ao servidor responsável pela ASSESSORIA DE RELAÇÕES PÚBLICAS E CERIMONIAL – ARPC da PROCURADORIA GERAL DE JUSTIÇA para solicitar a aquisição do objeto ora registrado e fiscalizar a execução desta Ata de Registro de Preços.

ANDRÉ VIRGÍLIO BELOTA SEFFAIR
Subprocurador-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos
Ordenador de Despesas

## ATOS DA DIVISÃO DE RECURSOS HUMANOS

**PORTARIA Nº 299/2026/DRH/DRH ESTAGIO**

O CHEFE DA DIVISÃO DE RECURSOS HUMANOS, no uso de suas atribuições,

CONSIDERANDO o teor do Processo SEI nº 2026.009976,

RESOLVE:

DESLIGAR o(a) estagiário(a) KAROLINA PIMENTA TORRES, matrícula 003.329-4 A , a contar de 01/05/2026, do quadro de estagiários da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Amazonas.

Publique-se, registre-se, cumpra-se.

Manaus/AM, na data da assinatura eletrônica.

JHERALMY HASTEM SANTOS ARAÚJO DA SILVA
Chefe da Divisão de Recursos Humanos

**PORTARIA Nº 303/2026/DRH/DRH ESTAGIO**

O CHEFE DA DIVISÃO DE RECURSOS HUMANOS, no uso de suas atribuições,

CONSIDERANDO o teor do Processo SEI nº 2026.010889,

RESOLVE:

DESLIGAR o(a) estagiário(a) LÍDIA PINHEIRO DA SILVA, matrícula 0027820A, a contar de 09/05/2026, do quadro de estagiários da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Amazonas.

Publique-se, registre-se, cumpra-se.

Manaus/AM, na data da assinatura eletrônica.

JHERALMY HASTEM SANTOS ARAÚJO DA SILVA
Chefe da Divisão de Recursos Humanos

**PORTARIA Nº 304/2026/DRH/DRH ESTAGIO**

O CHEFE DA DIVISÃO DE RECURSOS HUMANOS, no uso de suas atribuições,

CONSIDERANDO o teor do Processo SEI nº 2026.011004,

RESOLVE:

DESLIGAR o(a) estagiário(a) HENRIQUE DA SILVA CABRAL, matrícula 002.873-8 A, a contar de 05/05/2026, do quadro de estagiários da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Amazonas.

Publique-se, registre-se, cumpra-se.

Manaus/AM, na data da assinatura eletrônica.

JHERALMY HASTEM SANTOS ARAÚJO DA SILVA
Chefe da Divisão de Recursos Humanos

**PORTARIA Nº 305/2026/DRH/DRH ESTAGIO**

O CHEFE DA DIVISÃO DE RECURSOS HUMANOS, no uso de suas atribuições,

CONSIDERANDO o teor do Processo SEI nº 2026.009844,

RESOLVE:

DESLIGAR o(a) estagiário(a) STHEFANY MONTEIRO DA SILVA, matrícula 0027618A, a contar de 11/05/2026, do quadro de estagiários da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Amazonas.

Publique-se, registre-se, cumpra-se.

Manaus/AM, na data da assinatura eletrônica.

JHERALMY HASTEM SANTOS ARAÚJO DA SILVA

PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA

**Procuradora-Geral de Justiça**:
Leda Mara Nascimento Albuquerque
**Subprocuradora-Geral de Justiça para Assuntos Jurídicos e Institucionais**:
Anabel Vitória Pereira Mendonça de Souza
**Subprocurador-Geral de Justiça para Assuntos Administrativos**:
André Virgílio Belota Seffair
**Corregedora-Geral do Ministério Público**:
Silvana Nobre de Lima Cabral
**Secretária-Geral do Ministério Público**:
Wandete de Oliveira Netto

PROCURADORES DE JUSTIÇA

**Câmaras Cíveis**
Elvys de Paula Freitas
Sandra Cal Oliveira
Jussara Maria Pordeus e Silva
Mara Nóbia Albuquerque da Cunha
Suzete Maria dos Santos
Nilda Silva de Sousa
Delisa Olívia Vieiralves Ferreira
Jorge Michel Ayres Martins
Anabel Vitória Pereira Mendonça de Souza
Marco Aurélio Lisciotto

**Câmaras Criminais**
Carlos Lélio Lauria Ferreira
Marlene Franco da Silva
Mauro Roberto Veras Bezerra
Sarah Pirangy de Souza
Aguinelo Balbi Júnior
Liani Mônica Guedes de Freitas Rodrigues
Adelton Albuquerque Matos

**Câmaras Reunidas**
Karla Fregapani Leite
Públio Caio Bessa Cyrino
Silvia Abdala Tuma
José Bernardo Ferreira Júnior
Neyde Regina Demósthenes Trindade
Silvana Nobre de Lima Cabral

CONSELHO SUPERIOR

Leda Mara Nascimento Albuquerque (Presidente)
Silvana Nobre de Lima Cabral
Mara Nóbia Albuquerque da Cunha
Adelton Albuquerque Matos
Elvys de Paula Freitas
Jorge Michel Ayres Martins
Nilda Silva de Sousa

**OUVIDORIA**
Silvia Abdala Tuma

| | |
|---|---|
| **Número:** | 00007/2026 |
| **Situação:** | Ativa |
| **Unidade gerenciadora da ata:** | 925849 - PGJ |
| **Tipo UASG:** | Gerenciadora |
| **Vigência inicial:** | 15/06/2026 |
| **Vigência final:** | 15/06/2027 |
| **Compra:** | 94003/2026 |
| **Número do processo:** | 2025.014487 |
| **Data da assinatura:** | 09/06/2026 |
| **Valor total:** | R$ 1.124.300,00 |
| **Autoridades:** | |
| **Modalidade da compra:** | 05 - Pregão |
| **Compra centralizada:** | Não |

**Unidade participante:**

| Código | UASG | Tipo |
|---|---|---|
| 925849 | PGJ | Gerenciadora |

**Item da ata:**

| CNPJ | Fornecedor (Classificação) | Número | Item | Quantidade Registrada | Valor unitário | Valor total | Qtd. limte adesão | Qtd. limte adesão informada na compra | Aceita adesão |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (001) | 00001 | SERVIÇO DE CAFÉ DA MANHÃ. | 1.500,00000 | 69,0000 | 103.500,0000 | 3000 | 3000 | Sim |
| 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (001) | 00002 | SERVIÇO DE ALMOÇO/ JANTAR. | 1.000,00000 | 129,0000 | 129.000,0000 | 2000 | 2000 | Sim |
| 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (001) | 00003 | SERVIÇO DE COQUETEL. | 3.000,00000 | 119,0000 | 357.000,0000 | 6000 | 6000 | Sim |
| 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (001) | 00004 | SERVIÇO DE COFFEE BREAK | 2.000,00000 | 79,0000 | 158.000,0000 | 4000 | 4000 | Sim |
| 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (001) | 00005 | SERVIÇO DE BRUNCH. | 1.200,00000 | 129,0000 | 154.800,0000 | 2400 | 2400 | Sim |
| 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (001) | 00006 | SERVIÇO DE REFEIÇÃO EXECUTIVA. | 500,00000 | 89,0000 | 44.500,0000 | 1000 | 1000 | Sim |
| 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (001) | 00007 | SERVIÇO DE FINGER FOOD. | 2.000,00000 | 75,0000 | 150.000,0000 | 4000 | 4000 | Sim |
| 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA (001) | 00008 | KIT LANCHE | 500,00000 | 55,0000 | 27.500,0000 | 1000 | 1000 | Sim |

| | |
|---|---|
| **Data da criação da ata:** | 12/06/2026, 13:16 |

**Histórico da ata:**

| Situação | Data/hora |
|---|---|
| Ata Inicial | 12/06/2026 13:16 |

**Ações**

# Relatório Ata de Registro de Preços

Unidade Gerenciadora 925849 - PROCURADORIA GERAL DE JUSTIÇA

## INFORMAÇÕES DA ATA

**Ata:**
nº 00007/2026

**Última Atualização:**
12/06/2026

**Link da ata no PNCP:**
https://pncp.gov.br/app/atas/04153748000185/2026/11/1

**Vigência**

de 15/06/2026 a 15/06/2027

**Órgão:**
PROCURADORIA GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS

**Unidade gerenciadora:**
925849 - PGJ

**Valor Contratado:**
R$ 1.124.300,00

| Fornecedor |
| --- |
| 09.199.109/0001-74 - CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA |

**Objeto:**
Eventual prestação de SERVIÇOS DE BUFÊ, objetivando atender eventos a serem realizados pelo Ministério Público do Estado do Amazonas/PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA – PGJ-AM, NA CIDADE DE MANAUS, por um período de 12 (doze) meses??, ofertados pela empresa vencedora do certame licitatório referente ao Pregão Eletrônico n.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ SRP, na modalidade de Sistema de Registro de Preços, conforme as especificações mínimas e os quantitativos constantes do Edital do cotejo em epígrafe, descritos e qualificados na forma de seu Anexo.


Relatório Relatorio PNCP ATA 007.2026.CPL (2174788) SEI 2025.014487 / pg. 691

## INFORMAÇÕES DA COMPRA

**Número da compra / Ano:**
94003/2026

**Modalidade da compra:**
05 - Pregão

**Data da assinatura:**
09/06/2026

## ITENS DA ATA

| Número | Item | Aceita Adesão | Qtd. Limite Adesão | Qtd. Limite Informado na Compra | Código | Tipo | Qtd. Homologada |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 00001 | SERVIÇO DE CAFÉ DA MANHÃ. | Sim | 3000 | 3000 | 144162 | Serviço | 1.500,0000 |
| 00002 | SERVIÇO DE ALMOÇO/ JANTAR. | Sim | 2000 | 2000 | 144162 | Serviço | 1.000,0000 |
| 00003 | SERVIÇO DE COQUETEL. | Sim | 6000 | 6000 | 144162 | Serviço | 3.000,0000 |
| 00004 | SERVIÇO DE COFFEE BREAK | Sim | 4000 | 4000 | 144162 | Serviço | 2.000,0000 |
| 00005 | SERVIÇO DE BRUNCH. | Sim | 2400 | 2400 | 144162 | Serviço | 1.200,0000 |
| 00006 | SERVIÇO DE REFEIÇÃO EXECUTIVA. | Sim | 1000 | 1000 | 144162 | Serviço | 500,0000 |
| 00007 | SERVIÇO DE FINGER FOOD. | Sim | 4000 | 4000 | 144162 | Serviço | 2.000,0000 |

| Número | Item | Aceita Adesão | Qtd. Limite Adesão | Qtd. Limite Informadona Compra | Código | Tipo | Qtd. Homologada |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 00008 | KIT LANCHE | Sim | 1000 | 1000 | 144162 | Serviço | 500,0000 |

## DETALHAMENTO DO ITEM 00001

| | |
|---|---|
| Descrição detalhada: | SERVIÇO DE CAFÉ DA MANHÃ. |
| Código do item: | 144162 |
| Tipo do item: | Serviço |
| Quantidade homologada: | 1.500,0000 |
| Vigência inicial: | 15/06/2026 |
| Vigência final: | 15/06/2027 |

## FORNECEDOR(ES) ITEM 00001:

| Classificação | CNPJ | Fornecedor | Qtd. total | Valor unitário |
|---|---|---|---|---|
| 001 | 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | 1.500,0000 | 69.0000 |

## UNIDADE(S) ITEM 00001

| Código | Unidade | Tipo da unidade | Qtd. registrada | Qtd. disponível para remanejamento/empenho |
|---|---|---|---|---|
| 925849 | PGJ | Gerenciadora | 1500.00000 | 1500.00000 |

## ADESÕES(S) ITEM 00001

| | |
|---|---|
| Qtd. máxima para adesão | 3000.00000 |
| Qtd. disponivel para adesão: | 3000.00000 |
| Quantidade aguardando análise: | 0 |
| Aceita adesão | Sim |

## DETALHAMENTO DO ITEM 00002

| | |
|---|---|
| Descrição detalhada: | SERVIÇO DE ALMOÇO/ JANTAR. |
| Código do item: | 144162 |
| Tipo do item: | Serviço |
| Quantidade homologada: | 1.000,0000 |
| Vigência inicial: | 15/06/2026 |
| Vigência final: | 15/06/2027 |

## FORNECEDOR(ES) ITEM 00002:

| Classificação | CNPJ | Fornecedor | Qtd. total | Valor unitário |
|---|---|---|---|---|
| 001 | 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | 1.000,0000 | 129.0000 |

## UNIDADE(S) ITEM 00002

| Código | Unidade | Tipo da unidade | Qtd. registrada | Qtd. disponível para remanejamento/empenho |
|---|---|---|---|---|
| 925849 | PGJ | Gerenciadora | 1000.00000 | 1000.00000 |

## ADESÕES(S) ITEM 00002

| | |
|---|---|
| Qtd. máxima para adesão | 2000.00000 |
| Qtd. disponivel para adesão: | 2000.00000 |
| Quantidade aguardando análise: | 0 |
| Aceita adesão | Sim |

## DETALHAMENTO DO ITEM 00003

| | |
|---|---|
| Descrição detalhada: | SERVIÇO DE COQUETEL. |
| Código do item: | 144162 |
| Tipo do item: | Serviço |
| Quantidade homologada: | 3.000,0000 |
| Vigência inicial: | 15/06/2026 |
| Vigência final: | 15/06/2027 |

## FORNECEDOR(ES) ITEM 00003:

| Classificação | CNPJ | Fornecedor | Qtd. total | Valor unitário |
|---|---|---|---|---|
| 001 | 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | 3.000,0000 | 119.0000 |

## UNIDADE(S) ITEM 00003

| Código | Unidade | Tipo da unidade | Qtd. registrada | Qtd. disponível para remanejamento/empenho |
|---|---|---|---|---|
| 925849 | PGJ | Gerenciadora | 3000.00000 | 3000.00000 |

## ADESÕES(S) ITEM 00003

| | |
|---|---|
| Qtd. máxima para adesão | 6000.00000 |
| Qtd. disponivel para adesão: | 6000.00000 |
| Quantidade aguardando análise: | 0 |
| Aceita adesão | Sim |

## DETALHAMENTO DO ITEM 00004

| | |
|---|---|
| Descrição detalhada: | SERVIÇO DE COFFEE BREAK |
| Código do item: | 144162 |
| Tipo do item: | Serviço |
| Quantidade homologada: | 2.000,0000 |
| Vigência inicial: | 15/06/2026 |
| Vigência final: | 15/06/2027 |

## FORNECEDOR(ES) ITEM 00004:

| Classificação | CNPJ | Fornecedor | Qtd. total | Valor unitário |
|---|---|---|---|---|
| 001 | 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | 2.000,0000 | 79.0000 |

## UNIDADE(S) ITEM 00004

| Código | Unidade | Tipo da unidade | Qtd. registrada | Qtd. disponível para remanejamento/empenho |
|---|---|---|---|---|
| 925849 | PGJ | Gerenciadora | 2000.00000 | 2000.00000 |

## ADESÕES(S) ITEM 00004

| | |
|---|---|
| Qtd. máxima para adesão | 4000.00000 |
| Qtd. disponivel para adesão: | 4000.00000 |
| Quantidade aguardando análise: | 0 |
| Aceita adesão | Sim |

## DETALHAMENTO DO ITEM 00005

| | |
|---|---|
| Descrição detalhada: | SERVIÇO DE BRUNCH. |
| Código do item: | 144162 |
| Tipo do item: | Serviço |
| Quantidade homologada: | 1.200,0000 |
| Vigência inicial: | 15/06/2026 |
| Vigência final: | 15/06/2027 |

## FORNECEDOR(ES) ITEM 00005:

| Classificação | CNPJ | Fornecedor | Qtd. total | Valor unitário |
|---|---|---|---|---|
| 001 | 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | 1.200,0000 | 129.0000 |

## UNIDADE(S) ITEM 00005

| Código | Unidade | Tipo da unidade | Qtd. registrada | Qtd. disponível para remanejamento/empenho |
|---|---|---|---|---|
| 925849 | PGJ | Gerenciadora | 1200.00000 | 1200.00000 |

## ADESÕES(S) ITEM 00005

| | |
|---|---|
| Qtd. máxima para adesão | 2400.00000 |
| Qtd. disponivel para adesão: | 2400.00000 |
| Quantidade aguardando análise: | 0 |
| Aceita adesão | Sim |

## DETALHAMENTO DO ITEM 00006

| | |
|---|---|
| Descrição detalhada: | SERVIÇO DE REFEIÇÃO EXECUTIVA. |
| Código do item: | 144162 |
| Tipo do item: | Serviço |
| Quantidade homologada: | 500,0000 |
| Vigência inicial: | 15/06/2026 |
| Vigência final: | 15/06/2027 |

## FORNECEDOR(ES) ITEM 00006:

| Classificação | CNPJ | Fornecedor | Qtd. total | Valor unitário |
|---|---|---|---|---|
| 001 | 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | 500,0000 | 89.0000 |

## UNIDADE(S) ITEM 00006

| Código | Unidade | Tipo da unidade | Qtd. registrada | Qtd. disponível para remanejamento/empenho |
|---|---|---|---|---|
| 925849 | PGJ | Gerenciadora | 500.00000 | 500.00000 |

## ADESÕES(S) ITEM 00006

| | |
|---|---|
| Qtd. máxima para adesão | 1000.00000 |
| Qtd. disponivel para adesão: | 1000.00000 |
| Quantidade aguardando análise: | 0 |
| Aceita adesão | Sim |

## DETALHAMENTO DO ITEM 00007

| | |
|---|---|
| Descrição detalhada: | SERVIÇO DE FINGER FOOD. |
| Código do item: | 144162 |
| Tipo do item: | Serviço |
| Quantidade homologada: | 2.000,0000 |
| Vigência inicial: | 15/06/2026 |
| Vigência final: | 15/06/2027 |

## FORNECEDOR(ES) ITEM 00007:

| Classificação | CNPJ | Fornecedor | Qtd. total | Valor unitário |
|---|---|---|---|---|
| 001 | 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | 2.000,0000 | 75.0000 |

## UNIDADE(S) ITEM 00007

| Código | Unidade | Tipo da unidade | Qtd. registrada | Qtd. disponível para remanejamento/empenho |
|---|---|---|---|---|
| 925849 | PGJ | Gerenciadora | 2000.00000 | 2000.00000 |

## ADESÕES(S) ITEM 00007

| | |
|---|---|
| Qtd. máxima para adesão | 4000.00000 |
| Qtd. disponivel para adesão: | 4000.00000 |
| Quantidade aguardando análise: | 0 |
| Aceita adesão | Sim |

## DETALHAMENTO DO ITEM 00008

| | |
|---|---|
| Descrição detalhada: | KIT LANCHE |
| Código do item: | 144162 |
| Tipo do item: | Serviço |
| Quantidade homologada: | 500,0000 |
| Vigência inicial: | 15/06/2026 |
| Vigência final: | 15/06/2027 |

## FORNECEDOR(ES) ITEM 00008:

| Classificação | CNPJ | Fornecedor | Qtd. total | Valor unitário |
|---|---|---|---|---|
| 001 | 09.199.109/0001-74 | CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA | 500,0000 | 55.0000 |

## UNIDADE(S) ITEM 00008

| Código | Unidade | Tipo da unidade | Qtd. registrada | Qtd. disponível para remanejamento/empenho |
|---|---|---|---|---|
| 925849 | PGJ | Gerenciadora | 500.00000 | 500.00000 |

## ADESÕES(S) ITEM 00008

| | |
|---|---|
| Qtd. máxima para adesão | 1000.00000 |
| Qtd. disponivel para adesão: | 1000.00000 |
| Quantidade aguardando análise: | 0 |
| Aceita adesão | Sim |

**MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS**
**Avenida Coronel Teixeira, 7995 - Bairro Nova Esperança - CEP 69037-473 - Manaus - AM - www.mpam.mp.br**

# OFÍCIO Nº 218.2026.CPL.2174789.2025.014487

Ao Senhor **IURY FECHINE RAMOS**
Chefe do Setor de Compras e Serviços - SCOMS

Ao Senhor **JÚLIO CÉSAR ALBUQUERQUE LIMA**
Assessor de Relações Públicas e Cerimonial

**Assunto:** Encaminhamento da **Ata de Registro de Preço Nº 7.2026.CPL.2169158.2025.014487**

Senhores,

Ao cumprimentá-los cordialmente, e em sede do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 94.003/2026-CPL/MP/PGJ SRP,** venho informar que foi finalizado o referido processo licitatório, tendo sido formalizada a **Ata de Registro de Preço n.º 7.2026.CPL.2169158.2025.014487,** em favor do Fornecedor **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA,** inscrita no CNPJ n.º 09.199.109/0001-74, **para o GRUPO 1.**

Outrossim, informo que a **ARP n.º 7.2026.CPL.2169158.2025.014487 tem vigência de 15 de junho de 2026 até 15 de junho de 2027**, cabendo ao responsável pela **ASSESSORIA DE RELAÇÕES PÚBLICAS E CERIMONIAL – ARPC,** a fiscalização da referida ata, conforme consta na cláusula onze do aludido instrumento (doc. 2169158).

Atenciosamente,

**Anne Jakeline Carvalho Das Neves**
*Pregoeiro - PORTARIA* 201/2026/SUBADM
*Membro da Comissão Permanente de Licitação*

Documento assinado eletronicamente por **Anne Jakeline Carvalho das Neves**, **Membro da Comissão Permanente de Licitação - CPL**, em 12/06/2026, às 12:28, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no link http://sei.mpam.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2174789** e o código CRC **3D6B6ADF**.

## E-mail - 2174821

**Data de Envio**:
12/06/2026 12:35:31

**De**:
MPAM/Comissão Permanente de Licitação <licitacao@mpam.mp.br>

**Para**:
CONTEMPORANEOFESTAS.ADM@GMAIL.COM

**Assunto**:
Ata de Registro de Preço Nº 7.2026.CPL.2169158.2025.014487

**Mensagem**:
Prezados,

Segue cópia da Ata de Registro de Preço Nº 7.2026.CPL.2169158.2025.014487 e a Publicação no Portal Nacional de Compras Públicas PNCP, para conhecimento.

Atenciosamente,

Anne Jakeline Carvalho Das Neves
Pregoeiro - PORTARIA 201/2026/SUBADM
Membro da Comissão Permanente de Licitação

**Anexos**:
Termo_de_Referencia_2010235.html
Ata_de_Registro_de_Preco_2169158.html
Publicacao_2172607_PUBLICACAOEXTRATO_DOMPE_PE_94003.2026___ED._3331_DE_09.06.2026.pdf
Publicacao_2174786_Publicacao_PNCP___ATA_007.2026_12.06.2026.pdf