MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

PREFEITURA UNIVERSITÁRIA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO UFPB/CPL-PU Nº 006/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

TERMO DE ABERTURA DE VOLUME

ABRE-SE, nesta data, o **4º VOLUME** dos autos do Processo Administrativo nº **23074.058505/2017-51**, que tem como assunto **o registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos campi I, II, III e IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos**, que se inicia na folha nº 596, em decorrência do encerramento do **3º volume**, à folha nº **595.**

Esta folha não será numerada, **nem assinada**.

João Pessoa, 05 de maio de 2018.

	MAR VERDE ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 06 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	Emissão:
		Revisão:
	Procedimento Operacional Padronizado	

UFPB / PU - Protocolo da CPL
Fl. nº 596

POP

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRAO

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

1. OBJETIVO:

Estabelecer os procedimentos a serem adotados para controle integrado de vetores e pragas urbanas.

PB/PU - Protocolo da CPL Fl. nº 597

2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:

- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Portaria MS Nº 1.428, DE 26 de Novembro de 1993. Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para oestabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.
- Portaria CVS 6/99, de 10 de Março de 1999
- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL, Ministério da Saúde, Portaria N° 326, de 30 de julho de 1997 – Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

EM BRANCO

3. CAMPO DE APLICAÇÃO:

Este procedimento se aplica a toda área de produção e manipulação de alimentos, estoque e áreas em geral do local

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl. nº 598

4. DEFINIÇÕES:

Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Controle de Pragas e Vetores: Sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir que vetores e as pragas ambientais possam gerar problemas significativos. Visa minimizar o uso abusivo e indiscriminado de praguicidas. É uma seleção de métodos de controle e o desenvolvimento de critérios que garantam resultados favoráveis sob o ponto de vista higiênico, ecológico e econômico.

5. RESPONSABILIDADES:

O nutricionista responsável pela unidade deve realizar a contratação de empresa especializada para realizar o controle integrado de vetores e pragas urbanas das áreas do estabelecimento.

Os funcionários e a empresa contratada ficam responsáveis pela aplicação dos procedimentos descritos neste POP.

A empresa especializada é responsável por:

- Estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento de forma a evitar a contaminação dos alimentos, ambiente, equipamentos e utensílios;

EM BRANCO

- Emitir certificado de garantia da aplicação com descrição dos produtos químicos utilizados, método de aplicação, nome e número do registro no conselho do responsável técnico.

- Aplicar periodicamente produtos químicos específicos regularizados pelo Ministério da Saúde no controle integrado de vetores e pragas urbanas em todas as áreas do Serviço de Alimentação e adjacências conforme avaliação prévia.

UFPB/PU · Protocolo CPL Fl. nº 599

O nutricionista responsável pela unidade por:

- Acompanhar e assegurar o cumprimento deste POP;
- Comunicar a empresa contratada sobre o agendamento da data para realização do controle integrado de vetores e pragas urbano, bem como seu reforço caso necessário.

6. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO:

A empresa responsável deve possuir responsável técnico e alvará de funcionamento junto á prefeitura.

Os produtos utilizados, bem como composição química do produto, concentração de uso, quantidade e métodos aplicados devem estar descritos no certificado de execução com a periodicidade mensal.

A empresa especializada contratada é responsável pela equipe que executa os trabalhos de controle de vetores e pragas urbanas quanto ao treinamento, execução das tarefas e orientação quanto à utilização de EPI's (máscaras, luvas, vestimenta adequada, exame médico, etc.), cumprimento da legislação pertinente.

EM BRANCO

URPB/PU - Protocolo da CPL
Fl nº 600

7. MONITORAÇÃO:

O monitoramento deve ser feito pelo Nutricionista responsável pela Unidade.

O QUÊ?	QUANDO?	COMO?	QUEM?
Cumprimento das medidas preventivas	Diariamente	Observação visual/ registro em check list diário	Nutricionista e equipe do Controle de Qualidade
Cumprimento do Programa de Controle de Pragas	Semanalmente	Acompanha-mento do serviço executado	Gerência ou funcionário indicado
Arquivamento do certificado de execução	Sempre que as aplicações forem realizadas	Impresso oficial fornecido pela empresa	Nutricionista
Avaliação do Mapa de consumo de Iscas	Quinzenalmente	Relatório oficial fornecido pela empresa	Nutricionista
Checagem dos procedimentos preventivos necessários ao controle de pragas (infra-estrutura)	Diariamente	Registro em check- list das não conformidades observadas	Nutricionista e equipe do Controle de Qualidade

EM BRANCO

Proteção plástica das embalagens de papelão e remoção das caixas de madeira	Recebimento de materiais.	Inspeção das áreas, registro em check-list e Relatórios Diários	Responsáveis pelos setores
Armazenamento de materiais sobre pallet's	Ao transferir os materiais para as dependências de estocagem.	Inspeção das áreas e registro em check-list	Estoquistas, auxiliares e porteiros
Higienização da área física (instalações, equipamentos, móveis e utensílios)	Diariamente ou de acordo com a periodicidade definida para cada área	Através da remoção de resíduos, com adequada limpeza e desinfecção de pisos, paredes, bancadas, superfícies, equipamentos e utensílios, afim de retirar todo e qualquer atrativo para pragas.	Colaboradores dos setores e faxina.

UFPB / PU - Protocolo da CPL Fl. nº 601

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo Geral Fl nº 602

8. AÇÃO CORRETIVA:

Caso ocorra o aparecimento de pragas antes da próxima aplicação deve ser verificado se não há desvios nos processos de boas praticas que possam propiciar o aparecimento de pragas no local, caso ainda persista, a empresa responsável deverá ser acionada a fim de promover uma nova aplicação do produto, ou até mesmo a troca do mesmo, caso sua eficácia não esteja sendo atingida.

9. VERIFICAÇÃO:

A verificação deverá ser realizada pelo Nutricionista responsável da unidade através de observação dos processos.

10. REGISTROS

Identificação: Procedimento Operacional Padronizado – Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Arquivamento: Eletrônico, na máquina do(s) responsável (s) Técnico (s)

Armazenamento: Arquivo: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Tempo de retenção: 3 meses na unidade enviando posteriormente para a matriz onde o mesmo deverá ficar retido por tempo indeterminado.

Disposição: Devem estar dispostos em tempo integral para a visualização de todos os funcionários ou para qualquer tipo de fiscalização.

EM BRANCO

UFPB / PU - Protocolo FL nº 603

Planilha:	Preenchida quando?	Assinado por?
• Planilhas e certificados	Sempre após a execução do serviço	Nutricionista responsável

Documento – Planilha do POP	Local de retenção:	Tempo de armazenamento
• Planilha 01 – Controle Integrado de Pragas • Certificado de execução dos serviços	Unidade/ Matriz	• Unidade: por 3 meses • Matriz: tempo indeterminado

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

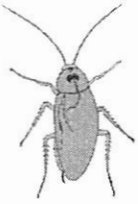
VERDE MAR	**CONTROLE DE PRAGAS**	**Nº POP:** 06 // Anexo 01
		RESPONSÁVEL: Todos
		FREQUÊNCIA: Sempre que necessário

MEDIDAS PREVENTIVAS

UFPB/PU - Protocolo de CPL
Fl. nº 604

- Vedar as janelas com telas milimétricas
- Manter os ralos fechados
- Eliminar o acúmulo de água em canaletas, ralos e caixas de inspeção
- Manter o lixo tampado e em recipientes próprios
- Descartar equipamentos e materiais em desuso
- Manter as portas fechadas e sem frestas
- Consertar buracos, rachaduras e fendas
- Eliminar caixas de papelão e embalagens que possam servir de abrigo para as pragas
- Manter a higiene de todas as áreas, equipamentos e utensílios

IMPORTANTE!



A DEDETIZAÇÃO DE PRAGAS E DESRATIZAÇÃO DEVE SER FEITA POR EMPRESA ESPECIALIZADA PERIÓDICAMENTE

UFPB/PU - Protocolo CPL FL nº 605

	NOME	ASSINATURA	DATA
Elaborado por:			
Implantado por:			
Revisado em:			
Revisado por:			

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	1
	POP 06 – Controle de desratização/desinsetização	**Ano:**

☐ desinsetização/desratização ☐ outros:

Responsável:	
Frequência:	

Mês / Ano:_____

Unidade/Local:_____

ITEM	DATA DA REALIZAÇÃO	DATA DA VALIDADE DO SERVIÇO	RESPONSABILIDADE (Contratante ou Contratada)	ASSINATURA – RESPONSÁVEL DA UNIDADE	OBSERVAÇÕES / NOVA AÇÃO

Elaborado:		**Aprovada:**

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl. nº 607

POP

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRAO

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fl. nº 608

1. OBJETIVO:

Estabelecer os procedimentos relacionados à qualificação de fornecedores prestadores de serviço, visando garantir o atendimento necessário de acordo com o serviço solicitado.

Estabelecer os procedimentos a serem adotados na aquisição da matéria prima utilizada para a garantia da qualidade na confecção das refeições.

2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:

- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Portaria MS Nº 1.428, DE 26 de Novembro de 1993. Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para oestabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.
- Portaria CVS 6/99, de 10 de Março de 1999
- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL, Ministério da Saúde, Portaria N° 326, de 30 de julho de 1997 – Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

EM BRANCO

3. CAMPO DE APLICAÇÃO:

Este procedimento aplica-se á toda área de produção e manipulação de alimentos da unidade.

4. DEFINIÇÕES:

Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Credenciamento de fornecedores: procedimento realizado para avaliação das condições de fornecimento dos candidatos ao fornecimento de matérias-primas.

Cadastro de fornecedores: relatório de vistoria que indica se o candidato a fornecimento encontra-se em condições satisfatórias de fornecimento, o que determinará se ele está APROVADO na avaliação das condições higiênico-sanitárias.

Departamento de Compras: responsável pela cotação e compras.

Visitas de Manutenção: realizadas pelo Responsável Técnico através do cronograma anual, priorizando fornecedores de alimentos perecíveis, especialmente aqueles que apresentarem maior índice de não conformidade nas conferências de recebimento

Saúde e Segurança Ocupacional:

Fornecer orientações sobre: Utilização de EPIs (equipamento de proteção individual), situações de emergência, regras para realização do trabalho conforme requisitos do cliente e/ou outras orientações pertinentes.

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl. nº 610

Segurança Alimentar:

Fornecer informações sobre: Uso de paramentação ao entrarem na cozinha como rede ou touca e avental e devem ser informados das noções mínimas de boas práticas como: não tocar os alimentos, não tossir ou espirrar sobre os mesmos, não mascar chicletes, não experimentar alimentos com as mãos, não fumar e outras orientações pertinentes quando necessário.

5. RESPONSABILIDADES:

O setor de compras deve ser o responsável pelo primeiro contato, cotação e negociação com os fornecedores, com auxílio do responsável técnico e diretoria.

O setor administrativo deve ser responsável pelo cadastro dos mesmos, onde são coletadas informações como nome, endereço, telefone e CNPJ.

O nutricionista responsável da unidade deve ser responsável pela conferência, pesagem, verificação de temperatura e avaliação das características sensoriais dos produtos e validade, de acordo com sua classe, no momento da recepção.

Os entregadores são responsáveis pelo armazenamento da mercadoria recebida.

O nutricionista deve ser responsável por acompanhar e assegurar o cumprimento deste POP.

6. DESCRIÇÃO DO PROCEDIMENTO:

- **Visita técnica**
- **Cadastramento**

O fornecedor deve apresentar Cadastro de Fornecedores para Compras preenchido com as informações comerciais e sanitárias, acompanhado de laudo de análise microbiológica dos produtos perecíveis (renovado a cada 6 meses), e cópias de documentos comprovantes de alvará de funcionamento, e

EM BRANCO

inscrição junto aos órgãos de fiscalização sanitária baseando-se nos seguintes critérios:

- ***Nível federal***

Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAA) e da Reforma Agrária (SIF)

Ministério da Saúde (MS)

- ***Nível estadual***

Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP) ou órgão correspondente local

Centro de Vigilância Sanitária (CVS)

- ***Nível municipal***

Serviço de Inspeção Municipal (SIM)

Secretaria Municipal do Abastecimento (SEMAB), para o município de São Paulo, ou Secretaria Municipal de Saúde, para os demais municípios.

O processo de recebimento é a primeira etapa de controle higiênico-sanitário no estabelecimento e é constituído por atividades de conferência da qualidade do produto alimentar recebido.

O armazenamento dos alimentos deve ocorrer em local específico, limpo, protegido, e sob temperatura adequada (resfriamento, congelamento ou à temperatura ambiente). As matérias primas são armazenadas imediatamente após recebimento.

Após verificar o peso, data de validade e temperatura as carnes e embutidos são armazenados na câmara congelada.

Os alimentos não perecíveis são direcionados ao estoque seco.

Os alimentos que são abertos e não consumidos por inteiro devem ser fechados em sacos plásticos transparentes, etiquetados com o nome do produto e sua validade, sendo que dentro do prazo de validade indicado pelo fabricante.

EM BRANCO

Os alimentos devem ser armazenados separados por barreira física dos produtos químicos, de higiene, de limpeza, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos, assim como o material descartável.

UFPB/PU - Protocolo CPL FL nº 612

7. MONITORAÇÃO:

O monitoramento deve ser feito pelo nutricionista responsável pela unidade através de observação dos processos.

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo Fl. nº 613

7.1. Fluxograma de recebimento de alimentos

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORAMENTO	AÇÕES CORRETIVAS
Recepção	Contaminação de origem	Obedecer ao horário determinado pela Empresa	Vide horário	Observar horário da entrega e anotar no RIR (Anexo 6)	Devolver o produto
Conferência das condições de entrega	Contaminação cruzada Multiplicação microbiana Contaminação pelo Manipulador	Veículo de transporte adequado Rapidez no processo Receber alimentos Com temperatura de segurança e com qualidade na apresentação Condições dos entregadores	Veículo bem Higienizado Portaria CVS-15 * Vide Anexo 4 sobre Aquisição de Alimentos Higiene pessoal Postura adequada	Avaliar condições de higiene do veículo e preencher (anexo 6) sobre recebimento de alimentos Mensurar tempo Mensurar a temperatura superficial do produto e anotar no RIR Avaliar e anotar no RIR	Devolver o produto Acelerar o processo Devolver o produto Comunicar ao fornecedor
Conferência da qualidade (PCC)	Alimento Deteriorado Contaminação cruzada Contaminação Pelo manipulador Multiplicação microbiana	Características Sensoriais adequadas Condições de acondicionamento adequadas Higienização das mãos Rapidez no processo	Análise microbiológica de matéria prima Embalagem íntegra e limpa Rótulo com informações obrigatórias, como prazo de validade, registro MA/SIF/SISP/SIM Vide instruções 2	Observar características sensoriais e anotar no RIR Observar o acondicionamento do produto e anotar no RIR Observar o processo Mensurar tempo	Devolver o produto Devolver o produto Orientar o funcionário Acelerar o processo
Troca de Recipiente	Contaminação cruzada Contaminação pelo Manipulador	Higienização das Superfícies de contato Utilização de prateleiras Higienização das Mãos	Vide instruções Estrado exclusivo Para recebimento Vide instruções 2	Observar o processo Verificar as condições das prateleiras Observar o processo	Orientar o funcionário Providenciar e substituir estrados Orientar o funcionário
Transporte Interno para Armazena-mento	Contaminação Cruzada Multiplicação microbiana	Higienização das Superfícies de contato Rapidez no processo Obedecer ordem de Remoção.	Vide instruções 1 1º)alimentos perecíveis refrigerados 2º)alimentos perecíveis congelados 3º)alimentos perecíveis em temperatura ambiente 4º)alimentos não perecíveis	Observar o processo Mensurar tempo Observar ordem de remoção	Orientar o funcionário Acelerar o processo Reordenar armazena-mento

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl. nº 614

Fluxograma de armazenamento de alimentos estocáveis

OPERAÇÃO	CONTROLE	MEDIDAS DE SEGURANÇA	CRITÉRIOS	MONITORA-MENTO	AÇÕES CORRETIVAS
Armazenamento à temperatura ambiente	Contaminação das superfícies de contato	Higienização das superfícies de contanto		Observar o processo	Orientar o funcionário
	Multiplicação Microbiana **PCC**	Temperatura e umidade relativa do ambiente.	Produtos estocáveis: limpo (2) e local seco (máximo 70% de umidade relativa do ar)	Observar condições de armazenamento	Transferir o alimento para local apropriado
	Alimentos Vencidos	Armazenar dentro dos prazos de validade	Prazos das etiquetas	Observar datas das etiquetas	Desprezar o alimento

8. AÇÃO CORRETIVA:

Caso algum alimento esteja fora dos critérios sensoriais ou de validade, deve ser imediatamente desprezado, devolvido ou solicitado troca ao fornecedor, identificando a mercadoria e a armazenando em local destinado a "mercadorias para troca".

Ações imediatas cabíveis devem ser tomadas, como, por exemplo, a suspensão do serviço.

Ações de maior amplitude, tanto corretivas como preventivas, devem ser implementadas, quando aplicáveis.

Caso o gestor julgue recomendável o descadastramento do fornecedor, este deve ser solicitado à área de Compras.

9. VERIFICAÇÃO:

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

A verificação deve ser feita pelo responsável Nutricionista da unidade.

- ***Conferência das condições de entrega***

Deverá ser verificado se o veículo está em condições adequadas de higiene e conservação.

Os entregadores devem estar adequadamente uniformizados.

Caso haja mais de um fornecedor aguardando, a ordem de recebimento segue a seguinte preferência:

1º - alimentos perecíveis resfriados e refrigerados;

2º - alimentos perecíveis congelados;

3º - alimentos perecíveis em temperatura ambiente;

4º- alimentos não perecíveis.

UFPB/PU - Protocolo de CPL
Fl. nº 615

Esta ordem é válida também para remoção dos produtos.

Toda mercadoria é retirada da embalagem original, como caixas de papelão ou madeira, para ser acondicionada em contentores de polietileno ou aço inoxidável.

Os contentores sempre são depositados sobre mesas ou prateleiras e não diretamente sobre o chão.

As diferentes mercadorias são mantidas separadas na área de recebimento.

- **NORMAS PARA O ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

1. **VERDURAS**

As verduras devem ser pré higienizadas na área de pré higienização. Devem ser lavadas em água corrente apenas para retirar as sujidades. Não há necessidade em colocar de imersão em produto clorado. (quando necessário geralmente em épocas de chuva)

EM BRANCO

Colocar em monobloco vazado em pé, para facilitar o escoamento de água. Guardar em seguida na câmara frigorífica em temperatura de +8º C.

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl. nº 616

2. LEGUMES E FRUTAS

Após, verificado as características organolépticas, colocar em monoblocos vazados e guardar na câmara à temperatura de +8º C.

3. OVOS

Guardar em câmara frigorífica à temperatura de +8º C.

Não há necessidade em fazer a pré higienização.

Deverá vir identificado com data de fabricação e validade.

4. CARNES E EMBUTIDOS

Após verificar o peso, a temperatura , e as características organolépticas guardar na câmara frigorífica na embalagem original .

5. LEITE

Após verificar a quantidade e o vencimento guardar na embalagem original na geladeira de laticínios.

6. PRODUTOS LÁCTEOS (IOGURTE, LEITE FERMENTADO, ETC)

Armazenar na geladeira à + 3º C em embalagem original.

EM BRANCO

10. REGISTROS

Identificação: Procedimento Operacional Padronizado – Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens.

Indexação: Cronológica

Arquivamento: Eletrônico, na máquina do(s) responsável (s) Técnico (s)

Armazenamento: Arquivo: xxxxxxxxxxxxxx

Tempo de retenção: 3 meses na unidade enviando posteriormente para a matriz onde o mesmo deverá ficar retido por tempo indeterminado.

Disposição: Devem estar dispostos em tempo integral para a visualização de todos os funcionários e para qualquer fiscalização.

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl. nº 617

Planilha:	Preenchida quando?	Assinado por?
• Ficha de Rastreabilidade e de não conformidade • Check list - fornecdor	• Sempre após a execução do serviço	Nutricionista responsável

Documento – Planilha do POP	Local de retenção:	Tempo de armazenamento
• Planilha 01 – Controle de Recebimento de Mercadorias (congelados e refrigerados, alimentos não perecíveis e pães industrializados, hortifrúti e padaria • Planilha 02 – Ficha não conforme	Unidade/ Matriz	• Unidade: por 3 meses • Matriz: tempo indeterminado

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

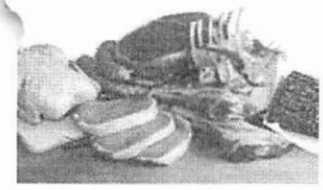
VERDE MAR	**RECEBIMENTO DE MERCADORIAS**	**Nº POP:** 07.01 // Anexo 01
		RESPONSÁVEL: Auxiliares de Cozinha
		FREQUÊNCIA: Sempre que houver recebimento de mercadorias

Qualidade

Ausência de mofos, manchas, sinais de apodrecimento.

UFRB/PU - Protocolo de CPL
FL nº 618

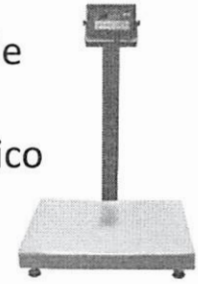
Validade, integridade da embalagem, ausência de mofo e caruncho.



Cor, odor, aspecto, integridade da embalagem.

Quantidade

Pesar ou contar TODOS os produtos recebidos e conferir se está de acordo com a nota fiscal.
Lembre-se de descontar o peso das caixas de papelão ou de plástico



Temperatura

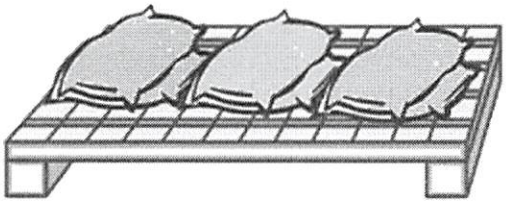
Os alimentos perecíveis que necessitam de refrigeração devem ter a temperatura aferida e registrada durante o recebimento. Elas devem estar de acordo com a tabela:

ALIMENTO	TEMPERATURA
Congelados	-18ºC até -12 °C
Resfriados	6ºC até 10ºC
Refrigerados	4ºC até 7ºC
Pescados	2ºC a 3ºC
Alimentos secos, enlatados e hortifruti	Temperatura Ambiente

EM BRANCO

	ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS	**Nº POP:** 07.01 // Anexo 02 **RESPONSÁVEL:** Auxiliares de Cozinha **FREQUÊNCIA:** DIARIAMENTE

ESTOQUE SECO: alimentos não perecíveis



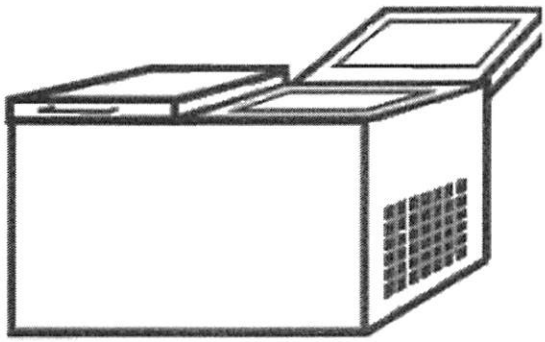
Não coloque as mercadorias no chão, mesmo quando estiverem em caixas.

Organize as prateleiras em formato de cruz para que circule ar entre os alimentos. Mantenha os alimentos afastados da parede e do teto

UFPB/PU - Protocolo CPL
Fl. nº 619

ESTOQUE FRIO: alimentos perecíveis

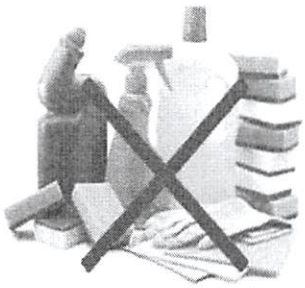
-18 ºC a -12ºC

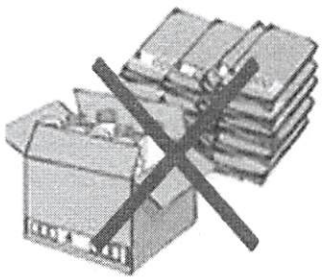


0ºC a 10ºC

ATENÇÃO!

Não guarde os produtos de limpeza junto com os alimentos, e retire todas as caixas de papelão.





EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo CPI Nº 620

	NOME	ASSINATURA	DATA
Elaborado por:			
Implantado por:			
Revisado em:			
Revisado por:			

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

AO
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.05805/2017-51

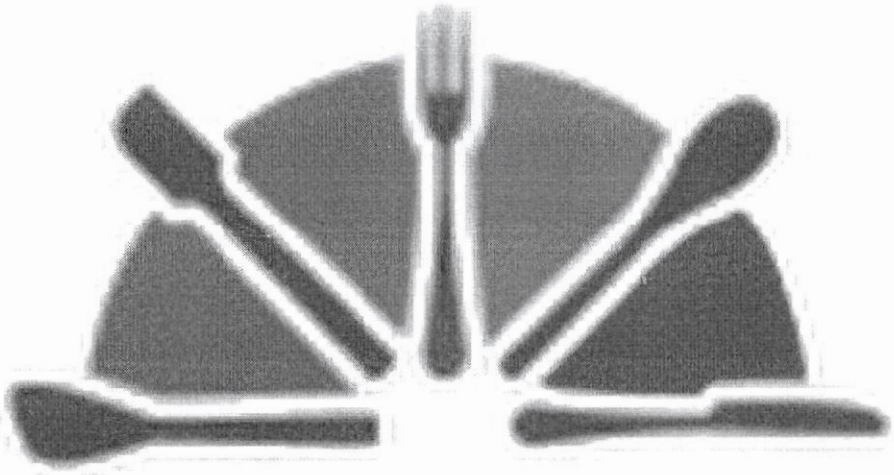
UFPB/PU - Protocolo CPL
Fl nº 621

ITEM 15.2.2

EM BRANCO

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

UFPB/PU - Protocolo
Fl nº 622



VERDE MAR

EM BRANCO

APRESENTAÇÃO

Nesta cartilha, você encontrará informações importantes sobre o trabalho do manipulador de alimentos de uma forma clara, interativa e de fácil entendimento. Tais informações contribuíram para a qualidade dos alimentos produzidos e dos serviços prestados pela empresa.

Baseado nas resoluções RDC 216/04 e RDC 275/2004 da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que regem os estabelecimentos produtores de alimentos, essa cartilha será seu material de consulta que fará parte do seu dia-a-dia.

Faça bom uso dela e tenha um bom trabalho!

UFPB/PU - Protocolo CPL
Fl. nº 623

EM BRANCO

SUMÁRIO

Boas Praticas de Manipulação ---------- 4

Higiene do Manipulador ---------- 5

Fique Atento ao comportamento ---------- 6

Higiene das Mãos ---------- 7

Higiene do Ambiente de Trabalho ---------- 10

Higiene de Equipamentos e Utensílios ---------- 11

Cuidados cm o Lixo ---------- 13

Recebimento e Armazenamento de gêneros ---------- 15

Pré-preparo, preparo e distribuição do alimento---------- 17

Controle de Qualidade ---------- 20

Referencias Bibliográfica ---------- 22

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl nº 624

EM BRANCO

BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

As Boas Praticas de Manipulação de Alimentos são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitaria e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Os manipuladores de alimentos precisam conhecer o que são Boas Praticas e como usá-las.

Elas envolvem a Higiene do Manipulador, higiene do ambiente de trabalho, higiene de equipamentos e utensílios e medidas de controle que durante processo de produção garantem a qualidade higiênico-sanitaria e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

As Boas Práticas permite que você produza um alimento seguro, sem contaminação, que não ofereça riscos a saúde das pessoas que irão consumi-lo.

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.

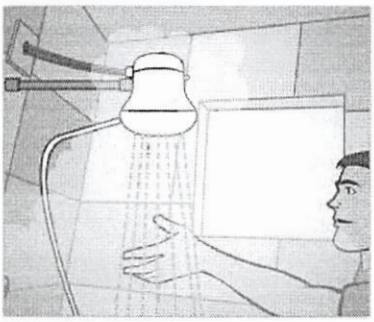
Manipuladores de Alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

EM BRANCO

HIGIENE DO MANIPULADOR

Fique atento às regras de higiene pessoal para que o alimento não seja contaminado durante a manipulação:

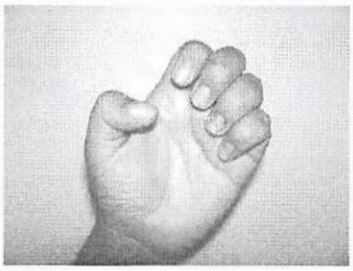
UFPB/PU - Protocolo CPL Fl nº 626



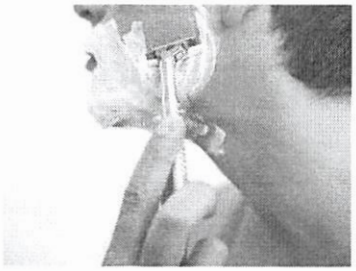
Tome banho antes e após as atividades.

Lave bem os cabelos.

freqüência.

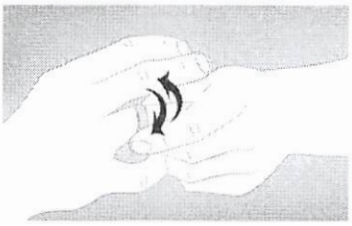


Mantenha as unhas curtas, sem esmalte nem base.



Faça barba, bigode e costeleta.

Não use maquiagem ou perfume.



Deixe as bijuterias para usar fora do trabalho.

Use o uniforme completo e sempre limpo.

EM BRANCO

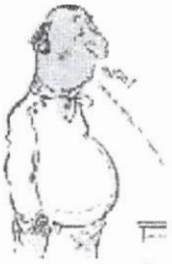
UFPB - IPU - Protocolo
Fl nº 627

FIQUE ATENTO AO COMPORTAMENTO

Alem da higiene pessoal, você precisa criar hábitos que ajudam a evitar a contaminação dos alimentos. Fique atento!

O manipulador de alimentos não deve:

Fumar



Falar ou assoviar sobre os alimentos

Tossir sobre os alimentos

Tocar no nariz

Provar ou colocar dedo na comida

Mascar chiclete

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo
FL nº 628
CPL

]

Higiene das Mãos

As mãos são o maior foco de contaminação dos alimentos. Elas possuem milhares de micróbios e por isso devem ser lavadas com freqüência. Veja em que momentos você ira higienizar as mãos:

- Antes e após manipular os alimentos, principalmente entre alimentos crus e alimentos prontos ou higienizados;
- Ao tocar qualquer objeto u superfície suja;
- Ao tocar partes do corpo como nariz, boca, cabelos, espirrar, tossir ou se coçar;
- Após utilizar os sanitários;
- Após utilizar matérias de limpeza, vassouras, rodos, baldes, entre outros;
- Antes de tocar utensílios higienizados;
- Antes e após o uso de luvas;
- Depois de qualquer interrupção do serviço;
- Sempre que as mãos estiverem sujas.

EM BRANCO

UFPB/PU · Protocolo
Nº 629

E qual a maneira correta de Higienizar as mãos?

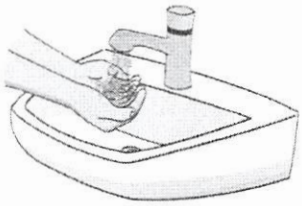
Levante bem as mangas do uniforme. Em seguida, molhe as mãos e o antebraço. Coloque sabão e siga o passo a passo:

EM BRANCO

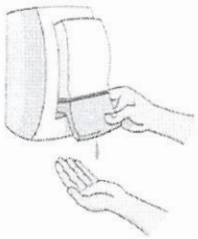
HIGIENIZE AS MÃOS: SALVE VIDAS

UFPB/PU - Protocolo de CPL
Fl. nº 630

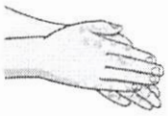
Higienização Simples das Mãos



1. Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia.



2. Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).



3. Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.

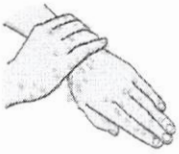
4. Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.

5. Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.

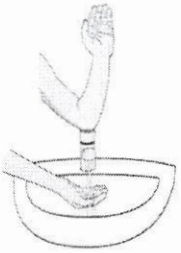
6. Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem.

7. Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.

8. Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e vice-versa), fazendo movimento circular.



9. Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.



10. Enxágue as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.

11. Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

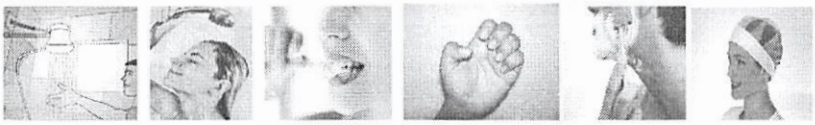
Para a técnica de Higienização Anti-séptica das mãos, seguir os mesmos passos e substituir o sabonete líquido comum por um associado a anti-séptico.

ANVISA
Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Ministério da Saúde

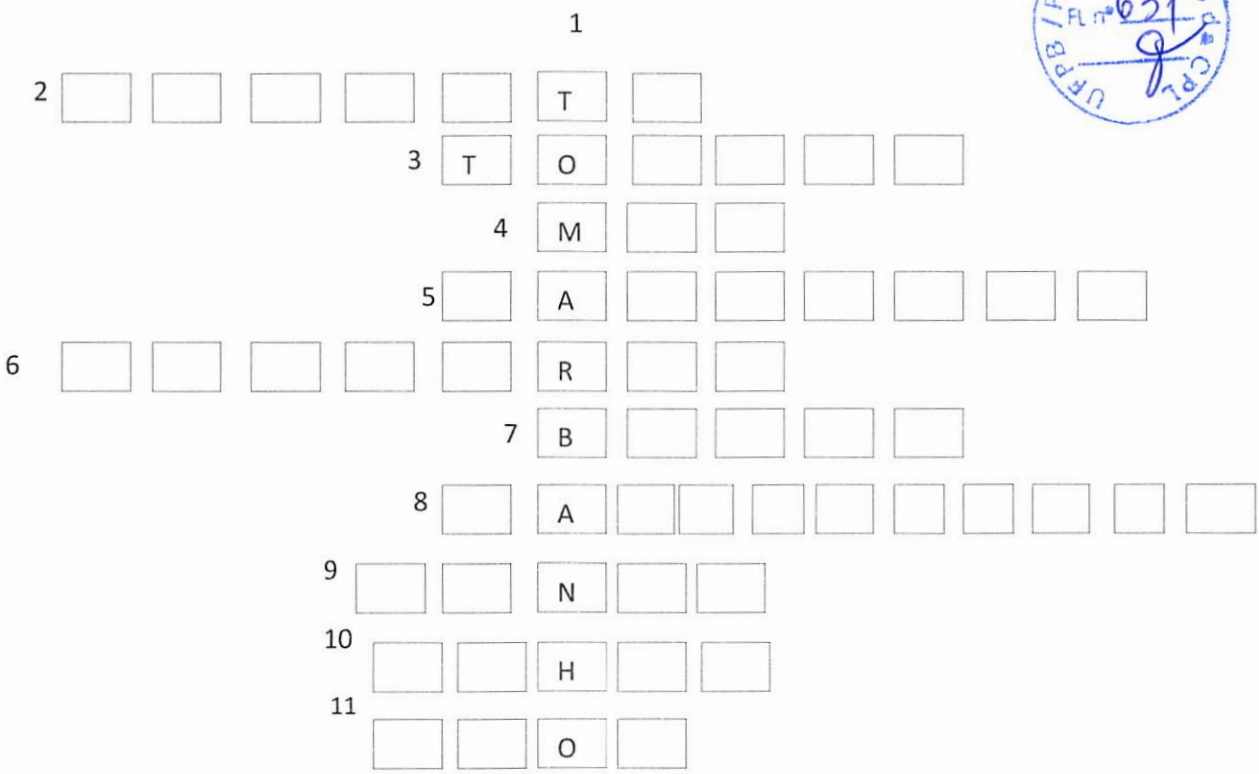
VERDE MAR

EM BRANCO



Teste seus conhecimentos sobre higiene pessoal e bons hábitos completando a cruzadinha.
Boa sorte!!!!!

UFPB/PU - Protocolo CPL
Fl nº 631



1- Preciso fazer todos os dias antes e depois de iniciar as atividades;
2- As mulheres adoram, mais não podem usar para manipular alimentos;
3- Utensílio usado para experimentar o alimento;
4- Parte d corpo que tem muita bactéria e ode contaminar o alimento;
5- Lugar muito contaminado e toda vez que vou ate ele tenho que lavar as mãos;
6- Todos os dias, uso para trabalhar e deve estar limpo e completo;
7- O homem tem, mais deve estar sempre bem feita;
8- Pessoa que manipula o alimento
9- Parte do corpo que não posso esquecer de lavar quando lavo as mãos;
10- Devem estar sempre cortadas;
11- Nos dias quentes produz mais, mais não posso secar na manga do uniforme nem em panos de cozinha.

Respostas: 1 – Tomar Banho; 2 – Esmalte; 3 – Colher; 4 – Mão; 5 – Banheiro; 6 – uniforme; 7 – barba; 8 – manipulador; 9 – punho; 10 – unhas; 11 – suor.

EM BRANCO

HIGIENE DO AMBIENTE DE TRABALHO

O ambiente de trabalho sujo contamina os alimentos. O local de trabalho deve ser limpo e organizado e a higiene ambiental deve ser antida através de técnicas de limpeza, enxágüe e desinfecção

Pisos, paredes, portas, ralos, janelas, banheiros, entre outros, devem ser higienizados seguindo os passos básicos:

UFPB/PU - Protocolo Geral
Fl. nº 632

1- Remova a sujeira;
2- Lave com detergente apropriado para a atividade;
3- Enxágue;
4- Retire o excesso com rodo;
5- Desinfete com solução clorada.

Como preparar a solução Clorada?

- 100ml de água sanitária em 10L de água

Ou

- 1 colher de sopa de água sanitária para 1L de

IMPORTANTE

Comece a limpeza sempre do alto, use rodos e buchas exclusivos para pias e bancadas e mantenha os matérias de limpeza guardados em lugar próprio.

- **Limpeza:** É a retirada da sujeira que conseguimos ver, esfregando com água e detergente apropriado para a atividade.
- **Desinfecção:** É a retirada da sujeira que na vemos, ou seja, os microrganismos. Deve ser feita depois da limpeza com solução clorada.

EM BRANCO

HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

Assim como o ambiente de trabalho, os equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento, dêem ser mantidos limpos, principalmente quando esse alimento esta pronto para ser consumido.

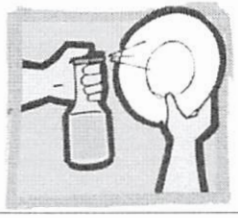
A higiene de patos, talheres, panelas, tabuleiros, entre outros, também deve seguir os conceitos de limpeza e desinfecção que você viu anteriormente. Siga os seguintes passos:

UFPB/PU - Protocolo Nº 633 CPL

Retire as sujidades

Lave com detergente Neutro

Enxágüe bem



Borrife álcool 70% e deixe secar naturalmente

IMPORTANTE:

1- As panelas, cubas, canecas e bacias devem ser guardadas emborcadas, ou seja, virados para baixo;
2- Os equipamentos devem ser desligados da tomada antes de serem higienizados e desmontados sempre que possível;
3- Depois de limpos, os equipamentos e utensílios devem ficar guardados em local limpo e protegido;
4- Se os utensílios caírem no chão, deve ser higienizados novamente.

EM BRANCO

CUIDADOS COM O LIXO:

O lixo atrai insetos e é um meio favorável a crescimento de microrganismos, deixando o ambiente contaminado. Por isso, nas áreas de manipulação de alimentos, as lixeiras devem permanecer fechadas e o lix precisa ser recolhido com freqüência. **Não espere que a lixeira transborde.**

UFPB/PU - Protocolo
Fl. nº 634

Use sempre o pedal da lixeira, ele foi feito para que você não contamine as ma encostando-se na lixeira e no lixo

Leve lixo para fora da cozinha. Não acumule caixas de papelão, embalagens vazias e plásticos na cozinha.

IMPORTANTE:

1- Não se esqueça de higienizar as mãos toda vez que manusear o lixo.

EM BRANCO

Agora vamos ver se você já esta fera em higiene do ambiente de trabalho. Ache o que tem de errado na cozinhas!

UFPB/PU - Protocolo
Fl. nº 635
CPL

EM BRANCO

RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS

Durante o recebimento de gêneros observe atentamente as características como aspecto, cor, odor, consistência, e temperatura do alimento.

As embalagens externas (caixas de papelão, caixas de madeira, sacos de fardos) devem ser retiradas para evitar o abrigo de pragas e acumulo de sujeiras.

UFPB/PU - Protocolo Fl. nº 636

IMPORTANTE

Os alimentos nunca poderão ficar em contato direto com o chão.

Armazene os alimentos rapidamente seguindo a ordem correta de recebimento e armazenamento:

1- Alimentos perecíveis resfriados;
2- Alimentos perecíveis congelados;
3- Alimentos perecíveis que pode ficar em temperatura ambiente;
4- Alimentos não perecíveis.

O armazenamento de alimentos pode ser feito de duas formas:

- **Sob temperatura ambiente:** alimentos não perecíveis;
- **Sob temperatura controlada:** alimentos perecíveis
- **Congelados:** no congelador ou freezer com temperatura abaixo de 0°C, entre -18°C e -10°C.
- **Resfriados:** na geladeira com temperatura entre 0°C e 5°C.

Organize a geladeira de forma que nas prateleiras de cima fiquem alimentos prontos para consumo, nas prateleiras do meio os alimentos higienizados ou pré-preparados e nas prateleiras de baixo os alimentos crus ou não higienizados.

EM BRANCO

Os alimentos devem ser organizados de modo que haja circulação de ar entre eles, sem encostá-los nas paredes, teto ou chão e em forma de cruz.

Respeite a vaidade dos produtos, ou seja, use o que for vencer primeiro mesmo que ele tenha sido recebido depois.

Lembre-se de etiquetar os alimentos que forem retirados de sua embalagem original com as seguintes informações:

PRODUTO MANIPULADO
PRODUTO_____
MANIPULAÇÃO:_____
VALIDADE:_____/_____/_____

637

As câmaras frias/congeladas, geladeiras e freezers devem ser bem organizados a fim de evitar a contaminação cruzada.

Contaminação Cruzada: é quando um microrganismo de um alimento cru passa ara um alimento que já foi preparado ou que vem pronto para sem consumido.

UFPB/PU - Protocolo CPL
Fl. nº 638

PRÉ-PREARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DO ALIMENTO

Pré-preparo:

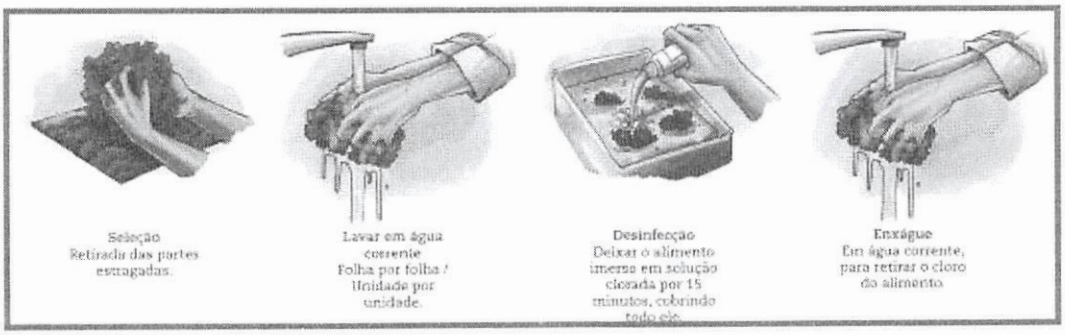
O pré-preparo é todo o processo que o alimento sofre antes de passar por cocção ou ser servido cru.

- Descongelar: deve ser feito sob refrigeração, ou seja, e temperatura inferior a 5°C.
- Dessalgar: deve ser feito em água sob refrigeração até 10°C ou fervendo ser for usado no mesmo momento.
- Catar: A catação evita com que as pessoas consumam pedras ou outras substancias presentes no feijão. Tenha muita atenção e faça em uma área limpa e iluminada.
- Moer/Fatiar: O equipamento deve ser higienizado antes e apos o processo de moer/fatiar. Tome cuidado para não se acidentar.

Higiene de frutas, verduras e Legumes:

Essa etapa é muito importante para evitar a contaminação por alimentos consumidos crus, principalmente saladas. Veja o passo a passo para evitar que ISS aconteça:

1- Selecionar: retire as partes estragadas ou amassadas do alimento;
2- Lavar: Lave em água corrente para retirar as sujidades que podemos ver;
3- Sanitizar: coloque o alimento de molho por 15 minutos e recipiente limpo contendo solução sanitizante.
4- Enxágüe: com água potável faça o enxágüe.



IMPORTANTE:

Depois de higienizados, proteja os vegetais em vasilhas com tampa ou com plástico próprio e mantenha-os refrigerados.

EM BRANCO

Cocção: o alimento recebe calor, cozinhar, fritar, assar, grelhar, entre outros.

Dessalgar: Retirar o excesso de sal de alguns alimentos como bacalhau.

Solução Sanitizante: produto próprio para desinfetar alimentos. Quando não é possível comprar esse produto usa-se a diluição de 1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água potável.

UFPB/PU - Protocolo do CPL
FL nº 639

Preparo:

- **NUNCA** use alimentos vencidos ou com embalagens danificadas;
- O óleo com excesso de espuma e formação intensa de fumaça deve ser trocado imediatamente;
- Não deixe os alimentos expostos sem necessidade;
- Não congele novamente os alimentos que já foram descongelados;
- Não misture equipamentos e utensílios e trabalhe na sua área para que na aconteça contaminação cruzada;
- Sempre que estiver preparando os alimentos mantenha-os protegidos e tampados;
- Os alimentos que passam por cocção precisam atingir uma temperatura de no mínimo 70°C para matar os microrganismos.
- Depois de prontos conserve os alimentos na temperatura adequada ara que não ocorra crescimento de microrganismos.

CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS PREPARADOS	
ALIMENTO FRIO	**ALIMENTO QUENTE**
5°C ou menos	60°C ou mais
Maximo 5 dias	Maximo 6 horas

EM BRANCO

Porcionamento e Distribuição

Nesse momento o alimento vai ficar exposto aos clientes, muitas pessoas vão conversar, assobiar, tossir, ate mesmo espirrar enquanto se servem. Por isso ainda é preciso ficar atento as boas praticas.

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl. nº 640

IMPORTANTE

O alimento já foi higienizado e cozido, ou seja, os microrganismos foram mortos e agora podem contaminar o alimento.

Siga todos os cuidados para essa etapa:

- Higiene do manipulador;
- Higiene dos utensílios e do local onde será porcionado/distribuído;
- Exposição do alimento por menor tempo e quantidade possível;
- Manutenção da temperatura adequada;
- Em caso de alimento transportado, o carro deve ser exclusivo para este fim e mantido sempre limpo.

EM BRANCO

CONTROLE DE QUALIDADE:

O controle de qualidade é um conjunto de ferramentas que nos ajuda a manter o alimento o mais longe possível do risco de contaminação, ou seja, você ira controlar todo o processo de produção. Que ferramentas são essas?

UFPB/PU - Protocolo Fl. nº 641

CONTROLE DE TEMPERATURA:

Os alimentos precisam ter as temperaturas monitoradas desde seu recebimento e sua distribuição.

1- Desinfete o termômetro antes e entre as medições.
2- Durante o cozimento meça "dentro" do alimento e nos outros casos a superfície.
3- Durante a distribuição meça primeiro os alimentos quentes, depois os frios.
4- Registrar as temperaturas.

COLETA DE AMOSTRA:

Um pouco do alimento é separado em saquinhos próprios ara esta atividade para ser analisado em laboratório o que possibilita saber se ele foi contaminado, qual é o contaminante e corrigir as falhas no processo;

1- Higienizar bem as mãos;
2- Desinfetar os utensílios que serão utilizados;
3- Usar um utensílio para cada coleta ou higienizá-lo;
4- Colocar as amostras nos saquinhos, retirar o ar e fechar bem;
5- Ser ágil e cuidadoso para o próprio manipulador na contaminar o saquinho ou a amostra;
6- Identificar a amostra;
7- Manter congelado por 72 horas.

FLUXO DA PRODUÇÃO:

As áreas de manipulação de alimentos devem ser controladas de modo que não ocorra contaminação entre áreas, entre manipuladores ou por pessoas que não trabalham na cozinha.

1- **Separação:** Cada manipulador deve trabalhar em sua área. Dessa forma não haverá mistura de utensílios, equipamentos, nem alimentos crus, cozidos ou prontos para consumo. Quando os colaboradores ficam de área em área os microrganismos se espalham com maior facilidade.
2- **Organização:** O ambiente de trabalho organizado é mais fácil de ser controlado. Deixe na área apenas o que for necessário. Não acumule lixo, embalagens ou restos.
3- **Fiscalização:** Fique atento para que fornecedores, colegas ou outros setores da empresa, ou qualquer pessoa que não trabalha na cozinha entre sem estar adequadamente vestido, com touca e sapatos fechados.

EM BRANCO

Chegamos ao final da cartilha! Agora vamos ver quanto você aprendeu sobre Boas Praticas de Manipulação de Alimentos.

UFPB / PU - Protocolo
Fl. nº 642
CPL

1- Usam as embalagens externas doas alimentos como abrigo.

2- Uma das características que deve ser observada a receber o alimento

3- Procedimento feito antes de usar o equipamento de moer ou fatiar

4- Terceiro passo do processo de higienização dos vegetais

5- Uma das formas de se conservar o alimento.

6- Pode contaminar o alimento durante o porcionamento do alimento.

7- Utensílio usado na distribuição que evita a contaminação do alimento

8- Medida de controle de qualidade.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

EM BRANCO

- BRASIL, Agencia Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. Cartilha sobre boas praticas de fabricação de alimentos. Brasília, 2004
- BRASIL, Agencia Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. Resolução RDC n° 216 de 15/09/2004
- BRASIL, Agencia Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA. Resolução RDC n° 275 de 15/09/2004
- Manual ABERC de Praticas de Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividades. ABERC, São Paulo, 2009.
- Microbiologia e parasitologia para manipuladores de alimentos. Friuli, Consultoria e serviços Técnicos. São Paulo, 2001.

643

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo Fl. nº 644

- ENTENDENDO A CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS
- AMBIENTES DE MANIPULAÇÃO E CUIDADOS COM A ÁGUA
- MANUSEIO DE LIXO E CONTROLE DE PRAGAS
- HIGIENIZAÇÃO
- MANIPULADORES E VISITANTES
- ETAPAS DA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS
- DOCUMENTAÇÃO E FUNÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO
- DECLARAÇÃO

EM BRANCO

GPB/PU - Protocolo da CPL
Fl nº 645

ENTENDENDO A CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo Fl. nº 646

Módulo 1 – Entendendo a contaminação dos alimentos

Aula 1 - O que é um Alimento Seguro?

Por que nos alimentamos? A alimentação é uma atividade básica para o indivíduo manter-se vivo.

Precisamos nos nutrir para mantermos saudáveis e não adoecermos. Para isso, além de ser nutritivo e estar com ótima aparência, odor e sabor o alimento deve ser SEGURO. Mas o que é um alimento seguro?

Um alimento seguro é aquele que não contém agentes ou substâncias nocivas em quantidades que possam causar agravos à saúde ou dano ao consumidor. Esses agentes e substâncias são conhecidos como perigos e podem ser prevenidos ou reduzidos por meio de cuidados e regras a serem adotadas durante todas as etapas do preparo dos alimentos. Por tudo isso, a função de quem manipula alimentos é tão importante.

O manipulador é responsável pelo alimento que prepara e, consequentemente, pela manutenção da saúde do consumidor. Trabalhar com alimento é trabalhar com saúde.

Aula 2 – Perigos nos Alimentos

Perigos são agentes, substâncias ou materiais, de origem biológica, química ou física, que possam causar agravos à saúde ou dano ao consumidor. Os perigos são também conhecidos como contaminantes.

Perigos físicos são materiais estranhos indesejáveis que, por falhas na manipulação e preparo, podem ser encontrados nos alimentos, podendo ser repulsivos ou causar ferimentos. Alguns exemplos conhecidos são adornos (como brincos e anéis), pedaços de plásticos ou vidro, ossos, pregos, palha de aço e fio de cabelos.

Perigos químicos são substâncias tóxicas que, ao estarem presentes no alimento, podem causar dano ao consumidor. São exemplos de perigos químicos água sanitária, detergente, inseticida, lubrificante e desengordurante. Em alguns casos, a substância química deriva de um produto utilizado regularmente no serviço de alimentação que, ao ser manuseado inadequadamente, deixa resíduos não esperados no alimento. Há outras situações onde a substância química entra em contato com o alimento acidentalmente.

Perigos biológicos são organismos vivos que estão presentes nos alimentos e podem causar doenças. Dentre esses, incluem-se os microrganismos (bactérias, vírus, fungos e alguns parasitas) que, na maioria das vezes, não podemos ver a olho nu e são as principais causas de doenças associadas ao consumo de alimentos. Também são conhecidos como germes ou micróbios.

EM BRANCO

Aula 3 – Microrganismos

Protocolo Fl. nº 647

Como vimos na lição anterior, os microrganismos são os principais causadores de doenças quando presentes nos alimentos. Então vamos apreender um pouco mais sobre eles!

Microrganismos, como o próprio nome revela, micro significa pequeno e organismo, vivo. São organismos vivos, tão pequenos que são invisíveis a olho nu, ou seja, normalmente só conseguimos enxergá-los com auxílio de um equipamento com potentes lentes de aumento chamado microscópio.

Os microrganismos incluem as bactérias, os fungos, os vírus e alguns parasitas. Dentre os microrganismos, as bactérias são os principais perigos biológicos. Mas onde eles estão? São amplamente distribuídos, estando presentes no solo, no ar, na água, nos alimentos, nos animais, como animais domésticos, insetos e pragas, no lixo e na sujeira em geral.

Podem ainda ser encontrados no homem, tanto na pele, no cabelo, nas unhas, como em áreas internas do corpo como boca e garganta. As fezes e os ferimentos apresentam grandes quantidades de microrganismos prejudiciais à saúde.

Há mais microrganismos em uma mão suja do que pessoas em todo o planeta. Por mais estranho que pareça, a maioria dos microrganismos são inofensivos. Dentro da área de alimentos, podemos dividir os microrganismos em três grandes grupos:

Aqueles que são úteis na produção de alimentos, como na fabricação de iogurtes, pães, queijos, etc. Aqueles que são deteriorantes, pois estragam o alimento, alterando a cor, o sabor, o odor, a textura etc. E tem aqueles que são prejudiciais à saúde ou patogênicos, isto é, podem causar doenças em quem os consome.

É um grande engano acreditar que os microrganismos sempre alteram a aparência, o sabor e o cheiro dos alimentos. Alguns microrganismos patogênicos multiplicam-se nos alimentos sem modificá-los, ou seja, silenciosamente.

Aula 4 – Condições para a multiplicação dos microrganismos

Para causar doenças, os microrganismos precisam se multiplicar nos alimentos até atingir números elevados. Essa multiplicação só ocorre quando os microrganismos encontram condições ideais, praticamente as mesmas condições que nós precisamos, veja abaixo quais são elas:

Oxigênio: O oxigênio é um gás essencial à vida da maioria dos seres vivos e está presente no ar. Há dois tipos de microrganismos aqueles que dependem de oxigênio para se multiplicar e outros que sobrevivem na ausência do oxigênio. Na área de alimentos, a maioria dos microrganismos de interesse precisa de oxigênio, por isso, muitas embalagens são a vácuo, ou seja, sem oxigênio, conservando por mais tempo o alimento. Entre os microrganismos que sobrevivem sem oxigênio, um exemplo é a bactéria responsável por causar uma doença chamada botulismo, que pode estar presente em enlatados e conservas com falhas na produção.

Água: Os microrganismos também necessitam de água para sua multiplicação. A maioria dos alimentos contém água ou umidade suficiente para a multiplicação dos microrganismos, é o

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl. nº 648

caso do leite, queijos, carnes, algumas frutas e legumes. Esses alimentos devem ser conservados em temperaturas especiais, sendo chamados de perecíveis. Os alimentos secos (como arroz cru, biscoito e farinha) não possuem umidade suficiente para a multiplicação dos microrganismos, sendo conservados na temperatura ambiente. Os alimentos secos são também chamados de não perecíveis.

Nutrientes: Como todo ser vivo, os microrganismos precisam de nutrientes para sobreviver. Assim como os alimentos são uma fonte de nutrientes para o nosso desenvolvimento, eles também tem essa função para os microrganismos. Por isso, a presença de restos de alimentos em bancadas e utensílios favorece a multiplicação dos microrganismos.

Temperatura: Os microrganismos podem se multiplicar em temperaturas entre 5°C a 60°C (chamada zona de perigo). Na temperatura ambiente, ocorre uma rápida multiplicação dos microrganismos.

Aula 5 – Multiplicação dos microrganismos

Como já aprendemos, há vários fatores que interferem na multiplicação dos microrganismos. Dentre eles, a temperatura tem um papel de destaque nos serviços de alimentação, pois é o fator que o manipulador de alimentos tem maior controle.

Os microrganismos se multiplicam em temperaturas entre 5°C e 60ºC, conhecida como zona de perigo. Eles preferem temperaturas de verão ou do nosso corpo, em torno de 36,5°C.
No refrigerador, abaixo de 5°C, o microrganismo reduz sua velocidade de multiplicação, lembrando que, quanto menor a temperatura, mais lentamente ocorre essa multiplicação.

Quando colocamos o alimento no congelador, abaixo de -18°C, o microrganismo pára de se multiplicar, como se ficasse congelado.

Em altas temperaturas, acima de 60°C,também há a redução da velocidade de multiplicação dos microrganismos. Mas, se quiser eliminar esses microrganismos, os alimentos precisam atingir 70°C.

Em condições ideais, umidade, nutrientes e temperatura,a velocidade de multiplicação dos microrganismos pode ser impressionante. Vamos usar como exemplo apenas 1 célula de bactéria que precisa em torno de 15 minutos para se tornar 2 células.Em mais 15 minutos, serão 4 células. Assim vai seguindo...

A cada 15 minutos, o número de células aumenta significativamente, deixando o alimento cada vez mais contaminado e perigoso para quem o consumir.
Após seis horas serão 1 milhão de células!

Aula 6 – Esporos e toxinas

Além das condições necessárias para multiplicação dos microrganismos, é preciso conhecer também algumas habilidades especiais que determinados microrganismos possuem.

Alguns tipos de microrganismos formam esporos, que não são eliminados mesmo quando o alimento é submetido a altas temperaturas, como no cozimento. Os esporos são formas de resistência que permitem os microrganismos sobreviverem em ambiente desfavorável.

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo da CPI
Fl. nº 649

Quando as condições externas melhoram, os esporos voltam a sua forma natural e as bactérias se multiplicam.

O arroz cru pode apresentar bactérias na forma esporulada, que permite a sua sobrevivência no alimento seco. Após o cozimento do arroz, se este alimento for mantido à temperatura ambiente por algum tempo, a bactéria volta a sua forma natural e pode se multiplicar rapidamente. Por isso, após o cozimento, o alimento deve ser mantido em alta temperatura (acima de 60°C) ou rapidamente refrigerado (abaixo de 5°C), ou seja, fora da zona de perigo.

As toxinas são substâncias produzidas por algumas bactérias e fungos, que ao serem ingeridas causam doenças. Um fator importante de muitas toxinas é a resistência a altas temperaturas, o que dificulta seu controle nos serviços de alimentação. Assim, para prevenir doenças associadas ao consumo de toxinas, o principal controle é evitar a multiplicação do microrganismo produtor. Assim como os microrganismos patogênicos, essas toxinas não alteram as características do alimento, ou seja, seu sabor, odor e mesmo aparência.

As toxinas mais prejudiciais à saúde são aquelas produzidas pelos fungos, também conhecidas como micotoxinas. Essas toxinas não produzem efeitos imediatos nas pessoas que as consomem, todavia, quando acumuladas no organismo podem estar associadas à ocorrência de câncer e outras doenças graves.

Assim, quem pensa que o fogo resolve tudo, está enganado. Ele é um dos maiores aliados de uma alimentação segura, mas deve estar associado a outros cuidados.

Aula 7 – Doenças transmitidas por alimentos

Olá! Você, que trabalha com a manipulação de alimentos, sabe que seus hábitos podem interferir diretamente na saúde de seus clientes. São notícias muito comuns, pessoas passando mal depois de consumirem alimentos. Mas você sabe como isso acontece?

Quando microrganismos ou substâncias prejudiciais à saúde estão presentes nos alimentos. Segundo dados da Organização Mundial de Saúde (OMS), anualmente, 2.2 milhões de pessoas morrem no mundo devido à doenças diarréicas, que na maioria dos casos, estão ligadas ao consumo de alimentos ou água contaminados.

Os sintomas mais comuns das doenças transmitidas por alimentos - as DTAs - são vômitos, diarréias, dores abdominais, náuseas, dores de cabeça, febre, dentre outros. As DTAs podem provocar efeitos mais graves como desidratação severa, diarréia sanguinolenta e insuficiência dos rins ou respiratória, deixando sequelas ou podendo levar à morte.

Crianças, idosos, gestantes e pessoas com saúde debilitada são mais suscetíveis, ficando doentes com maior frequência ou apresentando quadros mais graves.

Os sintomas podem aparecer algumas horas ou mesmo alguns dias depois que a pessoa ingeriu um alimento contaminado, dependendo do tipo de contaminação. Portanto, é um engano pensar que os sintomas aparecem logo após o consumo do alimento contaminado. Aliás, a ocorrência tardia da doença é um fator que dificulta bastante o processo de investigação das autoridades de saúde.
Embora as piores consequências sejam para quem fica doente, os serviços de alimentação sofrem muitos impactos com as DTAs: São prejuízos econômicos decorrentes da divulgação na imprensa e redes sociais, perda de clientes, ações judiciais e administrativas, custos

EM BRANCO

hospitalares, multas e até fechamento do estabelecimento e perdas de empregos.

Já deu pra ver que o assunto é muito sério, não é? Então, hora de redobrar os cuidados para evitar que os clientes fiquem doentes consumindo alimentos em seu estabelecimento. Ah, e mais uma coisa: não se esqueça que todos os casos de DTAs devem ser comunicados imediatamente à Secretaria de Saúde, dessa forma, a autoridade será acionada para investigar as causas evitando que outras pessoas adoeçam. Até o próximo vídeo e bons estudos.

UFPB/PU - Protocolo de CPL
FL nº 650

Aula 8 - A importância das Boas Práticas na prevenção das DTAs

Olá! Como vocês viram nas aulas anteriores, existem várias formas de um alimento ser contaminado. Mas e agora? Será que é necessário acontecer um problema no serviço de alimentação para que a gente melhore as nossas práticas?

Não. Com certeza não queremos que os nossos consumidores sofram com DTAs. Não podemos esquecer que trabalhar com a manipulação de alimentos é trabalhar com saúde.

Então, como podemos evitar a contaminação na manipulação de alimentos? Como prevenir os perigos nas preparações? Como evitar a multiplicação dos microrganismos?

O que fazer para não causar danos ao consumidor? A resposta de todas estas perguntas é: seguindo as boas práticas de manipulação de alimentos. No Brasil, desde 2004, Essas regras estão definidas em um regulamento federal, a RDC 214 da Anvisa. Mas o que são as boas práticas de manipulação em serviços de alimentação?

As boas práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, prevenindo, então, a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos, as DTAs.

Estas regras incluem aspectos relacionados a uma série de coisas. Vamos ver? Controle de vetores e pragas e manuseio do lixo Ambiente de manipulação de alimentos e cuidados com água; Manipuladores e visitantes; Preparação e distribuição do alimento; Documentação e função do responsável pelo serviço.

Esses temas todos farão parte dos demais módulos. Vamos lá, e bom estudo.

EM BRANCO

651

AMBIENTES DE MANIPULAÇÃO E CUIDADOS COM A ÁGUA

EM BRANCO

Módulo 2 – Módulo 2 – Ambiente de Manipulação e Cuidados com Água

UFPB/PU - Protocolo Fl. nº 652

Aula 1 – Instalações

Mantenha o ambiente de manipulação (piso, parede, teto, janelas, portas e equipamentos) bem conservado. É muito importante que o local de trabalho, bem como móveis, equipamentos e utensílios, não apresentem rachaduras, trincas, bolores, descascamentos. Esses defeitos dificultam a limpeza e acumulam microrganismos.

Sempre avise ao responsável pelo estabelecimento se encontrar algum problema nas instalações, como um ralo quebrado, uma tela furada, um equipamento com ferrugem, entre outros.

Devemos ter um cuidado especial com as caixas de gordura, que devem apresentar adequado estado de conservação, limpeza e funcionamento, para evitar a contaminação do ambiente de trabalho e imprevistos durante a manipulação, com extravasamento e cheiros desagradáveis. A caixa de gordura é a moradia de muitos insetos e microrganismos!

No ambiente de manipulação, sempre que possível, deve existir separação entre as diferentes atividades, como separar a área de preparo de carnes da área de preparo de saladas, separar a bancada de preparo de sobremesas da bancada de recepção de Frutas, Legumes e Verduras (FLV). Essa separação ajuda a evitar que os microrganismos presentes em alimentos crus ou não higienizados passem para os alimentos já prontos para o consumo. Essa transferência de microrganismos de um alimento para outro é conhecida como contaminação cruzada.

Em serviços de alimentação de pequeno porte, nem sempre a separação de ambientes é possível. Mas há outros meios de se evitar a contaminação cruzada, como a determinação de horários diferenciados para manipulação de alimentos, o uso de utensílios distintos, bem como os procedimentos de higienização. Aprenderemos mais sobre contaminação cruzada no módulo sobre preparação e distribuição do alimento.

Aula 2 – Cuidados No Ambiente De Manipulação

Tanto as áreas internas como as áreas externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, pois podem servir de abrigo (esconderijo) para pragas e dificultam a higienização. Somente devemos permitir dentro da área de manipulação, aqueles materiais, móveis e equipamentos úteis no dia-a-dia.

A iluminação da área de preparação deve proporcionar adequada visualização durante os procedimentos de higienização e de preparo. Caso o ambiente de trabalho não esteja suficientemente claro, avise o responsável pelo estabelecimento. Lembrem-se que as luminárias localizadas nas áreas de manipulação devem ter proteção contra explosão e quedas acidentais. A lâmpada exposta é um perigo físico, como já vimos no módulo anterior, e, se quebrar, pode levar a perda da produção do dia.

A ventilação é outra condição importante para o ambiente de trabalho, pois os microrganismos se multiplicam rapidamente em locais muito quentes e abafados. Além disso,

EM BRANCO

o fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos, por meio de ventiladores e janelas mal posicionadas.

653

Sempre comunique ao responsável se visualizar falhas nas instalações elétricas, como fios expostos. As instalações elétricas devem estar bem protegidas permitindo adequada higienização dos ambientes, bem como evitando acidentes no ambiente de trabalho.

Aula 3 – Equipamentos E Utensílios

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos, como bancadas, mesas, panelas, colheres, placas de corte e formas, devem: ter superfícies lisas e laváveis e estar isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições. Esses defeitos dificultam a higienização e favorecem o acúmulo de líquidos, sujeiras e restos de alimentos, possibilitando que os microrganismos se multipliquem rapidamente.

Conheça mais sobre materiais comumente utilizados na fabricação de utensílios usados em serviços de alimentação:

Madeira - Possuem superfície porosa, dificultando a ação dos produtos de higienização e favorecendo o crescimento microbiano. Por isso o uso de madeira não é indicado. No comércio há alguns utensílios de madeira que após submetidos a tratamentos minimizam os problemas. O uso desses utensílios em serviços de alimentação deve ser avaliado junto à autoridade sanitária.

Vidro - Precisam cuidados no uso, pois o material deve ser de alta qualidade e resistente, evitando a liberação de fragmentos que podem machucar o consumidor quando presentes no produto final.

Inox e polietileno – Materiais muito utilizados nos serviços por serem mais resistentes e de fácil higienização.

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

- Ter superfícies lisas e laváveis e estar isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições. Esses defeitos dificultam a higienização e favorecem o acúmulo de líquidos, sujeiras e restos de alimentos, possibilitando que os microrganismos se multipliquem rapidamente.
- É importante observar as recomendações do fabricante sobre a forma de uso dos equipamentos e utensílios a fim de garantir uma melhor conservação e evitar contaminação dos alimentos por fragmentos ou resíduos tóxicos.
- Conheça alguns exemplos de situações errôneas que são observadas em serviços de alimentação:
  - colheres de plásticas usadas em temperatura acima da recomendada;
  - uso de potes e outros recipientes em equipamentos (como forno ou microondas) não indicados.

Aula 4 – Instalações Sanitárias, Vestiários E Lavatórios Para Mãos

EM BRANCO

Mantenha as instalações sanitárias e vestiários organizados, guarde todos os seus pertences no local destinado a esse fim.

As portas das instalações sanitárias e vestiários devem ser mantidas sempre fechadas. Pequenas atitudes adotadas em casa são imprescindíveis nos serviços de alimentação:

- dar após o uso do sanitário;
- colocar o papel no lixo;
- nunca esquecer de higienizar as mãos.

Tanto na instalação sanitária, quanto dentro da área de manipulação, devemos ter uma pia exclusiva para lavar as mãos, esta pia deve sempre estar abastecida de sabonete líquido sem cheiro e toalhas de papel não reciclado. É importante utilizarmos um antisséptico após lavar as mãos com sabonete, há várias marcas de gel antisséptico disponíveis no comércio, sendo importante selecionar aqueles sem perfume. Uma alternativa é o uso de sabonete inodoro com ação antisséptica. Nunca se esqueça de comunicar o responsável sobre o funcionamento inadequado das instalações sanitárias (descargas quebradas ou lixeira com defeito no pedal) ou ausência de materiais de higiene (como sabonete, papel higiênico e gel antisséptico). Faça tudo como se você fosse o próximo a usar!

Aula 5 – Qualidade Da Água

A água é um elemento fundamental para a manipulação segura dos alimentos, pois utilizamos nas preparações como um ingrediente, nos procedimentos de higienização do ambiente, dos utensílios e equipamentos e também das mãos.

A água utilizada deve ser sempre potável, ou seja, livre de substâncias tóxicas e com características físico-químicas e microbiológicas conforme limites estabelecidos pelo Ministério da Saúde. Assim como o gelo e o vapor usados com os alimentos ou na preparação dos mesmos.

Geralmente a água da rede pública é tratada e pode ser usada no preparo dos alimentos. Mas são precisos cuidados para que ela permaneça própria para o consumo quando chegar ao reservatório. O reservatório precisa estar em boas condições e ser de material adequado.

Para higienizá-lo corretamente, devemos contratar uma empresa especializada ou contar com um colaborador capacitado. Em ambos os casos deve-se registrar no mínimo quem fez, quando fez, como fez e quais produtos foram utilizados. Esse registro deve ser mantido no estabelecimento. O ideal é que a higienização seja feita no máximo a cada seis meses ou quando notarmos algum problema com o reservatório, como uma rachadura ou uma infiltração.

Esses problemas comprometem a qualidade da água. Outro cuidado muito importante é manter sempre o reservatório tampado, para que folha, animais, poeira e outros materiais não entrem em contato com a água armazenada. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, por exemplo, poço artesiano a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.

EM BRANCO

UFPB / PU - Protocolo de CPL
FL nº 655

MANUSEIO DE LIXO E CONTROLE DE PRAGAS

EM BRANCO

UFPB/CPL - Protocolo FL nº 656

Módulo 3 – Manuseio do Lixo e Controle de Vetores e Pragas

Aula 1 – Lixo

O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de microrganismos.

As lixeiras devem ser acionadas sem contato manual, evitando que o manipulador contamine as mãos e transmita microrganismos aos alimentos. A forma mais utilizada é o sistema de pedal. Avise ao responsável se o pedal da lixeira não estiver funcionando corretamente.

O lixo deve ser retirado para fora do local de manipulação em sacos bem fechados e estocados em área externa e isolada, de forma a evitar focos de contaminação e atração de alguns animais. Essa remoção deve ocorrer nos intervalos das atividades ou dos turnos de trabalho, a fim de evitar a circulação de material contaminado durante o preparo dos alimentos.

Se as lixeiras estiverem muito cheias, avalie se o tamanho é adequado ou se a frequência da retirada do lixo está sendo suficiente. A limpeza periódica das lixeiras também é importante para não atrair insetos e evitar o crescimento dos microrganismos nesses coletores.

Quando o estabelecimento não dispor de pessoal específico para retirada do lixo, é necessário, no mínimo, o uso de avental protetor para evitar a contaminação do uniforme utilizado na manipulação dos alimentos. Após o manuseio do lixo, é preciso higienizar as mãos.

Aula 2 – Prevenção E Controle De Vetores E Pragas

As pragas e os vetores apresentam microrganismos prejudiciais à saúde espalhados em todo o corpo e, por isso, são uma ameaça à segurança dos alimentos. Os exemplos mais conhecidos são baratas, moscas, formigas e ratos.

Parece óbvio, mas vale a pena reforçar: as áreas dos serviços de alimentação devem estar livres da presença destes animais, e de animais domésticos, como cães e gatos. Para isso, devemos manter nos estabelecimentos um conjunto de ações eficazes de controle para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de vetores e pragas urbanas.

As pragas e vetores são atraídos pelo acúmulo de lixo e por restos de alimentos e água. Assim, devemos manter uma higienização adequada dos locais de trabalho, remover o lixo frequentemente e armazenar os alimentos em embalagens e recipientes fechados.

Para evitar o acesso das pragas nas áreas internas do serviço, as portas e as janelas devem ser mantidas fechadas, as aberturas externas devem apresentar telas milimétricas, inclusive o sistema de exaustão e as portas e janelas quando utilizadas para ventilação.

Os ralos devem possuir tampas com sistema de fechamento. Há outras formas de evitar o acesso, podemos usar cortina de ar e borracha de vedação nas portas externas.

Mas não esqueça: estes sistemas de vedação e proteção devem ser mantidos em adequado estado de conservação e funcionamento.

EM BRANCO

UFRGS - Protocolo CPL nº 657

Para evitar o abrigo, devemos manter os ambientes de trabalho organizados e sem objetos em desuso. Outra estratégia é a organização do estoque. Devemos armazenar os alimentos com adequado afastamento do piso, da parede e do forro, pois isso ajuda na ventilação e na higienização e dificulta o abrigo para os animais.

Além das medidas preventivas devemos verificar regularmente a presença de animais e de seus indícios, como fezes, pelos, embalagens de matérias primas roídas. E se verificarmos indícios ou a presença desses animais, devemos comunicar o responsável pelo estabelecimento. Além disso, os alimentos que possam ter sido contaminados devem ser imediatamente descartados e as áreas afetadas devem ser higienizadas.

Os vestígios de pragas e vetores mostram que as medidas preventivas não foram suficientes para manter o ambiente livre destes animais. E agora, o que fazer? Uma das ações corretivas pode ser a aplicação de produtos químicos que ajudam no controle e na eliminação das pragas. Trabalho que deve ser feito por uma empresa especializada e licenciada pelos órgãos competentes.

É importante acompanhar o serviço desta empresa e certificar-se de que os produtos utilizados são regularizados pela Anvisa. Outra coisa muito importante: devemos seguir todas as recomendações da empresa especializada, antes e depois dos procedimentos realizados, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.

Estes produtos químicos são altamente tóxicos e quando utilizados por pessoas não especializadas podem contaminar os alimentos e ainda prejudicar a saúde daqueles que trabalham no estabelecimento. E para fechar, nunca se esqueça: as pragas são atraídas por restos de alimentos. Por isso, os procedimentos de higienização são fundamentais, e esse é o tema do módulo seguinte. Até o próximo vídeo.

AULA 3 – Cuidados No Ambiente De Manipulação

Animais não podem estar dentro dos serviços de alimentação, pois podem contaminar os alimentos e ambiente. Não podemos achar normal ver animais nesses locais. Veja exemplos de pragas e vetores e os mantenha longe do estabelecimento.

- Cães e gatos
- Pássaros
- Formigas
- Baratas
- Ratos
- Moscas

EM BRANCO

UFRB/PU - Protocolo da CPL
Fl. nº 658

HIGIENIZAÇÃO

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo Nº 659

Módulo 4 – Higienização

Aula 1 – Introdução À Higienização

Olá. Como já vimos, restos de alimentos e demais sujeiras presentes nos serviços de alimentação são atrativos para pragas e focos de contaminação microbiana.

Por isso, a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios de trabalho é uma operação tão importante. Para eliminar esses perigos, a higienização deve ser feita de forma correta. O processo de higienização envolve principalmente duas etapas.

A primeira é a de limpeza. É preciso retirar as sujeiras visíveis, como restos de alimentos, usando espátulas, escovas, esponjas ou fibras. Em seguida, lavamos a superfície com produto apropriado para a retirada mais profunda da sujeira. Por fim, enxaguamos para eliminar os resíduos do produto. Quando for possível, os equipamentos devem ser desmontados antes da lavagem para permitir a completa remoção das sujidades.

A segunda etapa é a desinfecção. Hora de eliminar os microrganismos, ou seja, retirar o que não vemos. Mas atenção: esta etapa somente é eficiente se a primeira foi bem feita. Os resíduos de gordura prejudicam a ação do desinfetante, por isso, superfícies muito gordurosas requerem mais atenção durante a lavagem.

Aplique o produto e deixe agir conforme o tempo determinado pelo fabricante. Os utensílios e peças desmontáveis de equipamentos devem ficar completamente imersos no produto. Depois enxágue completamente para eliminar resíduos, quando o equipamento e utensílio entrarem em contato direto com o alimento.

Seguindo estas duas etapas (limpeza + desinfecção) temos um procedimento de higienização. Além de higienizados, os utensílios devem ser guardados em local limpo e protegido. Lembre-se, para uma correta higienização, é fundamental a seleção de produtos apropriados e o uso conforme recomendação do fabricante. Até a próxima.

Aula 2 – Produtos Para Limpeza E Desinfecção

Os produtos desinfetantes, os detergentes e outros produtos químicos são fundamentais para a higienização do ambiente de trabalho, porém contêm substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos. Assim devemos tomar todas as precauções para impedir este tipo de contaminação, observe as regras a seguir.

- Não utilizar substâncias com odor nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- Nunca guarde esses produtos junto com os alimentos. Eles devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- Não utilize produtos clandestinos, pois não há garantias de que funcionem adequadamente e, em alguns casos, podem ser mais tóxicos. Olhe o rótulo do produto e verifique se há registro e notificação da ANVISA/MS.
- Não aproveite as embalagens desses produtos, que devem ser desprezadas após o uso.

Muitas pessoas não observam as orientações dos rótulos e usam os produtos puros, mais concentrados ou mesmo misturados acreditando que o efeito será melhor. Esse é um erro que pode resultar em contaminação química dos alimentos, além de prejudicar a saúde de quem

EM BRANCO

aplica o produto, causar desgastes nos equipamentos e utensílios e desperdícios. Por isso, obedeça as instruções recomendadas pelo fabricante quanto à diluição, ao tempo de contato e ao modo de uso dos produtos.

UFPB/PU - Protocolo da CPL
Fl. nº 660

Segundo o Sistema Nacional de Informações Tóxico-Farmacológicas – SINITOX (www.fiocruz.br/sinitox), em 2011, mais de treze mil pessoas tiveram intoxicação associada a produtos domissanitários (substâncias destinadas à higienização de ambientes domiciliares, coletivos e ou públicos).

Aula 3 – Periodicidade Da Higienização

- O local de trabalho deve ser higienizado e organizado ao final do expediente. A higienização também é necessária entre atividades a fim de manter ambientes limpos ao longo do dia.

- Os equipamentos e utensílios devem ser lavados logo após o uso a fim de evitar acúmulo de material sujo e a multiplicação de microrganismos.

- Como algumas instalações, equipamentos e utensílios não são limpos e ou desinfetados diariamente, deve ser definido um cronograma de planejamento destas rotinas. Cabe ao responsável pelo estabelecimento definir esse cronograma e ao manipulador segui-lo conforme instruído.

- Para não cair no esquecimento, deve-se anotar a data de execução das higienizações realizadas com maior intervalo. São exemplos: forro e telas, filtros de ar condicionado, coifas e seus filtros, refrigeradores e congeladores, estufas e balcões expositores, entre outros.

Aula 4 – Materiais Para Limpeza E Desinfecção

Os materiais, como esponjas, escovas e fibras, utilizados na higienização devem ser de boa qualidade e próprios para a atividade, não devendo soltar fragmentos que possam representar um perigo físico para o alimento.

Devemos manter estes materiais bem conservados e limpos. Eles devem ser desinfetados rotineiramente e trocados quando apresentarem sinais de desgastes.

Os materiais utilizados nas áreas de manipulação de alimentos devem ser distintos daqueles utilizados nas demais áreas. Da mesma forma, os materiais usados na higienização de superfícies que entram em contato direto com o alimento, como bancadas, placas de corte e utensílios, devem ser diferentes daqueles usados nas instalações. Portanto, é importante tê-los disponíveis em número suficiente.

As pias da área de manipulação não devem ser usadas para a lavagem dos materiais usados na higienização das instalações (como pisos e paredes).

Superfícies higienizadas podem ser recontaminadas por meio do uso de material inapropriado. Um exemplo comum é o uso de um pano para retirada de resíduos de alimentos de uma bancada e, depois, utilizar o mesmo material para a secagem da bancada higienizada. Preferencialmente, as superfícies devem secar naturalmente ou, quando necessário, devem ser utilizados materiais novos (descartáveis) ou higienizados.

EM BRANCO

Não é recomendado varrer a área de manipulação durante as atividades, isso pode fazer com que a sujeira que estava depositada no chão fique em suspensão no ar, podendo contaminar os alimentos.

UFPB/PU - Protocolo - CPL
Fl. nº 661

Aula 5 – Responsáveis

- Para a higienização das instalações sanitárias, locais onde há grande foco de microrganismos prejudiciais à saúde, é essencial a utilização de uniformes diferenciados daqueles usados na manipulação de alimentos.

- Para a higienização da área de manipulação e também remoção do lixo, quando não for possível o uso de uniformes diferenciados, recomenda-se o uso de luvas e avental específicos, de material resistente e impermeável.

- Você deve ser capacitado para as atividades de higienização. Em caso de dúvidas, consulte o responsável pelo estabelecimento.

EM BRANCO

UFPB / PU - Protocolo
Fl. nº 662
CPL

MANIPULADORES E VISITANTES

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl. nº 663

Módulo 5 – Manipuladores e Visitantes

Aula 1 – Quem é o manipulador de alimentos?

O manipulador de alimento é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento. Ou seja, é a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, prepara os alimentos. É um engano achar que o manipulador é somente a pessoa que fica dentro da cozinha, manuseando o alimento. Aqueles que recebem as matérias primas, servem os clientes, ou até mesmo realizam a limpeza dos locais de trabalho, também são considerados manipuladores nos serviços de alimentação.

Atenção! As pessoas terceirizadas que trabalham nos serviços de alimentação também são considerados manipuladores de alimentos.

Aula 2 - Uniforme

Um aspecto muito importante para a manipulação segura dos alimentos é o uso de uniforme fornecido pelo serviço de alimentação. Agora, assista o vídeo e veja um exemplo correto de um manipulador se preparando para um dia de trabalho.

É responsabilidade do manipulador mantê-lo conservado e limpo. Verifique com o responsável como deve ser feita a lavagem do uniforme e solicite outra peça, caso esteja desgastado.

Atenção aos intervalos: procure locais adequados e limpos para o descanso, nunca sente no chão, em escadas, na grama ou pátios externos. O uniforme pode servir de transporte de microrganismos prejudiciais à saúde ou patogênicos para o interior da área de preparo dos alimentos, contaminando-os.

Além de exclusivo, o uniforme deve ser adequado para a atividade. Por exemplo: o avental plástico deve ser usado nos procedimentos de higienização; não utilizar luva plástica em processos que envolvem calor, pois podem derreter ou grudar, causando queimaduras; preferir uniformes de cor clara, assim a sujeira fica visível, indicando a necessidade de troca.

- Quando chegar no local de trabalho, guarde seus objetos pessoais em local específico. Não são permitidos materiais pessoais, como celular, chaves, guarda-chuva, bolsas, mochilas e adornos, nas áreas de manipulação. Estes objetos podem ser foco de contaminação para os alimentos.

- Em seguida, coloque o uniforme completo. É recomendável o uso de calçados confortáveis e fechados para prevenção de acidentes de trabalho. O calçado deve estar limpo e conservado. Os cabelos devem estar presos e completamente protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado, evitando assim que caiam sobre os alimentos.

- Você sabia que 1mm de cabelo pode conter até 50.000 microrganismos? E não se esqueça, o uniforme deve ser usado exclusivamente nas dependências internas do serviço de alimentação, e trocados, no mínimo, diariamente.

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo Geral
Fl. nº 664

Aula 3 – Hábitos De Higiene

Depois de tudo que aprendemos sobre microrganismos, podemos compreender o quanto é importante que o manipulador tenha bons hábitos de higiene. Esta prática inclui, higienizar frequentemente as mãos, tomar banho e realizar adequada higiene oral, escovando os dentes e passando o fio dental diariamente.

Como a grande quantidade de microrganismos patogênicos é encontrada na boca, no nariz e nos ouvidos, o manipulador não deve tossir e espirrar sobre os alimentos, cantar, assoviar ou falar desnecessariamente.

Não é permitido fumar nas dependências do serviço de alimentação. Falar ao celular e manusear o dinheiro durante a manipulação são práticas incorretas que favorecem a contaminação dos alimentos. Você imagina quantos microrganismos podem estar presentes em uma cédula de dinheiro ou moeda?

Mantenha as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base. As unhas são locais de acúmulo de microrganismos, além disso, lascas de unha e de esmalte representam um perigo físico. Durante a manipulação, não é permitido o uso de barba e maquiagem.

Os adornos pessoais, como brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio, piercing e correntes, devem ser retirados. Isso porque esses objetos acumulam sujeira e microrganismos, dificultam a higiene pessoal e podem cair nos alimentos ou enganchar em equipamentos, provocando acidentes de trabalho.

Aula 4 – Higienização Das Mãos

Higienizar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos por microrganismos patogênicos. Veja como higienizá-las corretamente. O processo feito de maneira errada ou incompleta não elimina os microrganismos.

Veja como higienizar as mãos.

1 - Molhe as mãos.

2 - Esfregue-as com sabonete líquido, tendo o cuidado para que as unhas e os espaços entre os dedos também sejam limpos. Esfregue a palma, o dorso das mãos, o polegar e o punho. Quando for iniciar as atividades também higienize o antebraço.

3 - Enxágue com água corrente retirando todo o sabonete.

4 - Seque-as com papel toalha. O manipulador não pode tocar no lixo para dispensar o papel toalha, portanto a lixeira deve estar equipada com pedal.

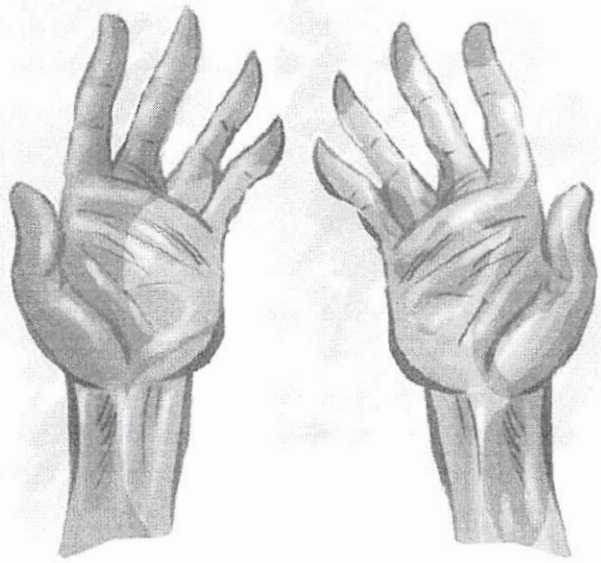
5 - Esfregue as mãos com um pouco de produto antisséptico, como álcool gel.

ATENÇÃO: Se o sabonete líquido utilizado apresentar função antisséptica esta etapa não é necessária. Pronto! Suas mãos estão limpas para manipular os alimentos.

EM BRANCO

Durante a higienização, é comum esquecer de esfregar algumas áreas das mãos. A figura abaixo ilustra essa situação.

UFPB/PU - Protocolo da CPL
FL. 665



Áreas frequentemente esquecidas durante a lavagem das mãos

Áreas poucos esquecidas durante a Lavagem das mãos

Áreas não esquecidas durante a Lavagem das mãos

Os manipuladores devem higienizar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Ao usar as mãos para proteger a boca e nariz quando tossir ou espirrar, não se esqueça de higienizá-las!

Como as fezes são altamente contaminadas, os sanitários apresentam um grande número de microrganismos. Por isso, é fundamental higienizar as mãos após usar o sanitário. Pesquisas indicam que a metade das pessoas esquece de lavar as mãos quando sai do sanitário.

Outro local que possui alta carga microbiana é o lixo. Em função disso, após o manuseio do lixo, deve- se higienizar as mãos.

Aula 5 – Saúde Dos Manipuladores

Quando apresentar qualquer alteração em sua saúde, incluindo corte ou feridas nas mãos, comunique ao responsável para que o mesmo avalie a necessidade de afastá-lo temporariamente de sua função. A pessoa doente (com diarréia, vômito, gripe, dor de garganta ou conjuntivite) apresenta um alto número de microrganismos patogênicos em seu corpo que pode facilmente contaminar os alimentos. Os machucados como cortes, feridas e arranhões também têm um alto número desses microrganismos.

EM BRANCO

Faça exames periódicos e cuide da sua saúde!

UFPB/PU - Protocolo FL nº 666

Aula 6 – Orientações E Capacitações

É responsabilidade dos serviços de alimentação oferecer aos seus manipuladores capacitações periódicas em higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. Aproveite essas oportunidades para esclarecer suas dúvidas e reavaliar suas práticas.

Caso tenha alguma dificuldade durante a rotina de trabalho, esclareça junto ao responsável pelo serviço de alimentação. Os cartazes fixados nos locais de trabalho devem servir de orientação aos manipuladores sobre hábitos adequados de higiene.

Aula 7 – Visitantes Na Área De Manipulação

O acesso à área de manipulação de alimentos deve ser restrito aos manipuladores, mas algumas pessoas externas ao estabelecimento, que não fazem parte do quadro de funcionários, podem ter interesse ou necessidade de entrar nas áreas internas.

Essas pessoas são denominadas visitantes e incluem os clientes, fiscais, consultores e fornecedores. Os visitantes, para entrar no ambiente de produção, precisam seguir as mesmas regras de quem está trabalhando lá.

Adornos como brincos e relógios precisam ser retirados. Os cabelos devem ser protegidos com touca ou rede. A roupa deve estar limpa e um avental pode ser colocado por cima delas. A empresa pode emprestar esse avental, garantindo assim sua limpeza correta.

Além disso, não devem falar desnecessariamente, tossir e espirrar sobre os alimentos. Os visitantes não podem tocar os alimentos, utensílios e equipamentos da área de manipulação, mesmo que higienizem as mãos.

Até mesmo os funcionários do setor administrativo e o dono da empresa, se quiserem entrar no local de preparo de alimentos, devem seguir todas essas regras.

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo
Fl. nº 667

ETAPAS DA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo Nº 668

Módulo 6 - Etapas da Manipulação dos Alimentos

Aula 1 – Seleção De Fornecedores, Compra E Recebimento Das Matérias-Primas, Ingredientes E Embalagens

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser de boa qualidade, por isso, selecione bem os fornecedores e faça uma avaliação criteriosa no recebimento.

Esses produtos devem ser adquiridos de estabelecimentos limpos, organizados e com alvará sanitário. É essencial que os produtos fornecidos sejam regularizados nos órgãos competentes. O veículo usado pelo fornecedor nas entregas precisa estar em boas condições de higiene, bem conservado e não pode transportar outras cargas que possam comprometer a segurança dos alimentos.

As entregas devem ser programadas para horários que possibilitem uma boa inspeção das mercadorias. O local de recepção dessas mercadorias deve ser protegido e limpo. Deve ser evitado, ao máximo, que o entregador entre na empresa, porém, se isso for inevitável, deve-se observar as condições desse entregador. Ele também deve seguir as regras de Boas Práticas.

Durante o recebimento, avalie as características das mercadorias e as condições da embalagem. Recuse alimentos com prazo de validade vencido ou que apresentem alterações na cor, odor, aparência e textura. Também devem ser rejeitados os produtos cujas embalagens encontrem-se amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito. A embalagem é uma importante proteção dos alimentos, portanto, produtos com embalagens defeituosas podem estar contaminados.

No caso de produtos refrigerados e congelados, devemos avaliar a sua temperatura no ato do recebimento. Essa é uma forma de controlar a qualidade do produto que você está recebendo. Nunca devemos aceitar um produto que esteja fora da temperatura especificada no rótulo.

Comunique ao responsável sobre os problemas identificados no recebimento. O fornecedor deverá providenciar a troca dos produtos recusados e saber claramente o motivo da troca.

Se não for possível a troca ou devolução imediata das mercadorias recusadas, essas devem ser armazenadas separadamente e devidamente identificadas. Não podemos correr o risco de alguém usar um produto que esteja fora dos critérios de qualidade que queremos.

Quando os produtos forem comprados diretamente em mercados, supermercados ou atacados, os mesmos também devem ser avaliados criteriosamente antes da aquisição, usando os mesmos critérios já explicados para o recebimento. É importante planejar as compras, conforme orientações a seguir.

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo Geral
Fl. nº 669

Aula 2 – Armazenamento De Alimentos

Cada produto precisa ser armazenado de acordo com suas características. O armazenamento adequado preserva a matéria-prima para que trabalhemos com alimentos de boa qualidade.

-Armazenamento Seco - Armazenamento à temperatura ambiente.
-Refrigeração - Refrigeração entre: 0° e 5°
-Congelamento - Congelamento: inferior a – 18°C

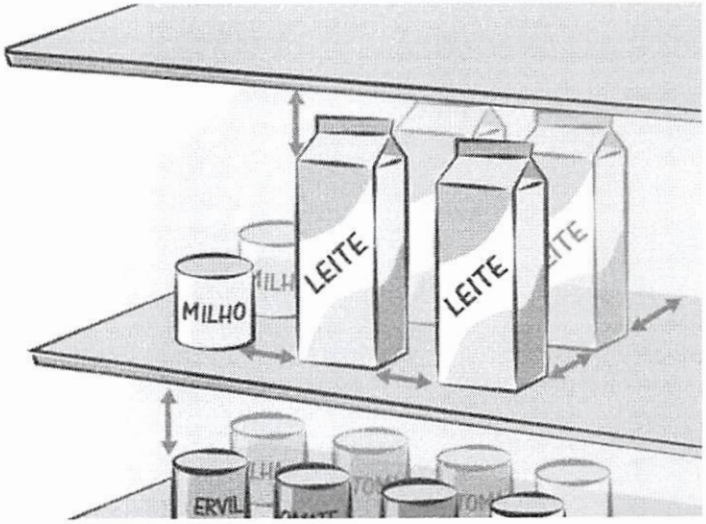
Após o recebimento, os alimentos devem ser armazenados na seguinte ordem:
1- alimentos refrigerados
2- alimentos congelados
3- alimentos não-perecíveis

As caixas de papelão ou de madeira e os sacos usados nos fardos devem ser descartados, pois servem de abrigos para vetores e pragas. Se necessário, devem ser substituídos por utensílios mais adequados, como caixas plásticas limpas.

Os alimentos devem estar bem acondicionados, em suas embalagens originais ou em recipientes limpos e protegidos. Fique atento, pois muitos produtos têm a sua validade reduzida após abertura. Por isso, quando a matéria-prima não for utilizada totalmente, feche bem a embalagem e identifique com prazo de validade após a abertura.

Se a matéria-prima for retirada da embalagem original e transferida para outro recipiente, deve ser identificado com, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, data de retirada da embalagem original e prazo de validade após a abertura. Antes da reposição, caso haja resto desse produto no recipiente, retire-o. Depois higienize esse recipiente, complete-o com o novo produto e atualize a informação de identificação.

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



EM BRANCO

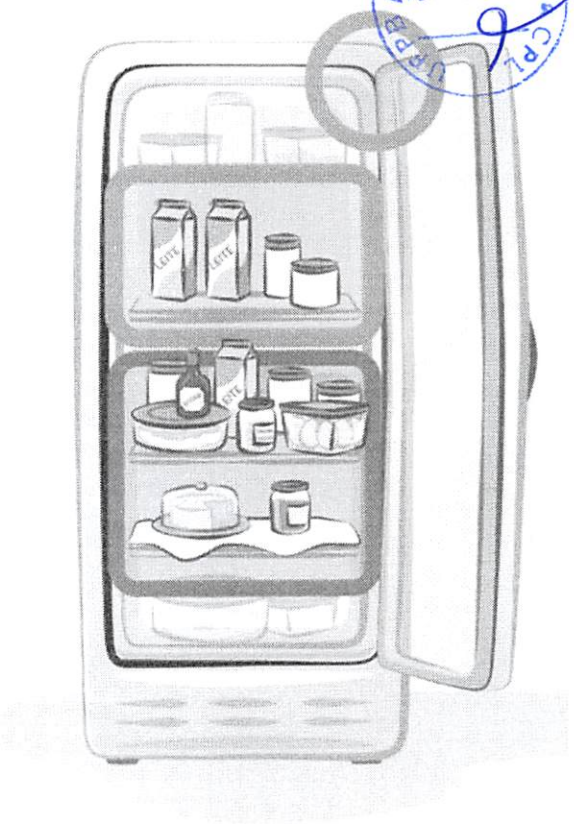
Além do recebimento, a temperatura do alimento deve ser monitorada durante o armazenamento nos equipamentos (freezers, geladeiras, câmaras, refrigeradores, etc).

A refrigeração e o congelamento são métodos muito utilizados para a conservação dos alimentos. Enquanto a refrigeração retarda a multiplicação dos microrganismos, o congelamento interrompe esse processo, por isso é importante observar as regras abaixo.

UFPB/PU - Protocolo do CPU
Fl. nº 670
9

A geladeira, o freezer, e demais equipamentos de conservação a frio, não devem ficar muito cheios. As prateleiras não podem ser cobertas por panos ou toalhas, porque isso dificulta que o ar frio circule.

Verifique regularmente o estado de conservação, limpeza e manutenção do equipamento, como por exemplo, se as borrachas das portas estão em boas condições, para que a temperatura certa seja mantida.



Abra os equipamentos de refrigeração e congelamento somente quando necessário e mantenha a porta aberta pelo menor tempo possível para evitar variações de temperatura

Nunca guarde latas abertas.

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

- Prateleiras superiores: Alimentos prontos para o consumo, incluindo produtos lácteos, embutidos e hortaliças higienizadas (coloque os hortifruti higienizados em recipientes tampados).
- Prateleiras do meio: Alimentos pré-preparados e ovos em recipiente fechado.
- Prateleiras inferiores: Alimentos crus (carnes, verduras não-higienizadas, etc.), separados entre eles e e de outros produtos.

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo Fl nº 671

Aula 3 - Preparação Do Alimento

Grande parte dos surtos de DTA está associada a falhas durante o preparo dos alimentos. E muitas dessas falhas envolvem erros de procedimentos adotados pelo manipulador. Você pode alterar essa situação com atitudes simples no seu dia-a-dia.

Para início, o manipulador deve evitar a contaminação cruzada. Mas o que é contaminação cruzada?

É a transferência de microrganismos de um alimento contaminado para outro alimento que não estava contaminado anteriormente. Essa transmissão pode ocorrer pelo contato direto de um alimento e outro pronto para o consumo ou indiretamente, por meio de superfícies, mãos, utensílios e equipamentos. Aprenda mais sobre a contaminação cruzada abaixo.

Situação 1: Pelo contato direto entre alimentos. Explicação: A contaminação cruzada pode ocorrer diretamente quando um alimento cru encosta em alimento pronto para o consumo. Por isso, esses alimentos devem ser manipulados e acondicionados separadamente. As carnes cruas e hortaliças não higienizadas são fontes comuns de contaminação cruzada.

Situação 2: Pelas mãos do manipulador. Explicação: Após tocarmos em alimentos crus, as mãos precisam ser higienizadas, pois as mesmas podem carregar microrganismos patogênicos e contaminar alimentos prontos. Esse é um exemplo de contaminação indireta.
Situação 3: Pelas superfícies e utensílios utilizados. Explicação: As bancadas, placas de cortes e facas também podem ser responsáveis pela contaminação cruzada indireta. Isso ocorre quando usamos essas superfícies e utensílios para manipular alimentos crus e, em seguida, usamos, sem substituição ou higienização, para manipular alimentos prontos.

Há outras medidas simples que ajudam a evitar a contaminação. Uma delas é limpar as embalagens das matérias-primas e dos ingredientes antes de utilizá-los na preparação dos alimentos.

As matérias-primas e os ingredientes que precisam ser mantidos refrigerados devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não propiciar condições para multiplicação de microrganismos. Na manipulação de alimentos tudo deve ser bem pensado!

Muita gente não sabe, mas o simples ato de cortar a carne crua e utilizar a mesma faca, sem higienizar, para fatiar a carne assada pode ser um risco à saúde.

Fazendo isso, levamos os microrganismos da carne crua para o alimento já pronto. Então quando for preparar os alimentos, lembre-se dos cuidados necessários:

- Manipule e armazene separadamente carnes cruas e hortaliças e frutas não higienizados de alimentos prontos. As facas e bancadas devem ser higienizadas logo após o uso com alimentos crus e hortaliças e frutas não higienizados.

EM BRANCO

- Utilize preferencialmente placas de corte distintas para alimentos altamente contaminados (alimentos crus e vegetais não higienizados) e alimentos prontos (como produtos lácteos e alimentos cozidos). Se precisar utilizar a mesma placa, faça uma completa higienização. Higienize as mãos depois de manipular alimentos crus.

IPPB/PU - Protocolo da CPL
FL nº 672

Aula 4 – Higienização De Frutas, Legumes E Verduras

Frutas, legumes e verduras (FLV) consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização para reduzir a contaminação presente na superfície destes alimentos. Você sabia que, nos Estados Unidos, os vegetais folhosos são a principal causa de DTA?

Os produtos químicos utilizados na higienização devem ser apropriados para uso em alimentos e regularizados na Anvisa. Ao contrário do que muitos acreditam, o vinagre e o limão não têm poder de eliminar microrganismos.

O produto mais utilizado na higienização de FLV é a água sanitária, cujo princípio ativo é o hipoclorito. Na rotulagem, o fabricante informa a concentração e o tempo necessários para adequada ação de desinfecção. Siga criteriosamente essas recomendações e utilize medidores para garantir que as quantidades do produto e da água estão corretas.

Quando a concentração do produto está abaixo do recomendado e ou tempo de contato for inferior ao indicado, os microrganismos podem sobreviver e causar DTAs. Por outro lado, se a concentração e tempo forem superiores ao recomendado, pode ocorrer uma contaminação química do alimento. Fique de olho!

O primeiro passo para uma boa higienização das frutas, legumes e verduras, é separar os produtos ou partes danificadas ou deterioradas. Depois lave em água corrente um a um no caso de frutas e legumes ou folha a folha no caso de vegetais folhosos, fazendo movimentos com as mãos de cima para baixo.

Essa etapa é fundamental para a eliminação das sujeiras maiores e principalmente dos ovos de parasitas.

Em seguida, meça a quantidade de água necessária para deixar todos os alimentos completamente imersos e adicione a quantidade do produto químico, conforme recomendado pelo fabricante.

Misture bem a solução. Coloque os alimentos de molho na solução pelo tempo determinado pelo fabricante. Use um timer ou cronômetro para avisar quando finalizar o tempo.

Os alimentos devem ser imersos ao mesmo tempo. Uma dica útil é usar um peso para garantir que todo o alimento fique imerso. Esta etapa é muito importante para eliminar os microrganismos.

Após o tempo recomendado, os alimentos devem ser bem enxaguados em água corrente para retirar o excesso da solução de desinfecção. E, lembre-se, essa solução de desinfecção não deve ser reaproveitada, pois os produtos químicos diluídos em água reduzem seu efeito depois de um tempo. Pronto, seus alimentos estão seguros para serem servidos!

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo da CPI
FL nº 673

Aula 5 – Descongelamento

O descongelamento antes do tratamento térmico é importante, pois permite a adequada penetração do calor. Mas, em alguns casos, o fabricante recomenda no rótulo que o alimento seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado. Siga corretamente as orientações constantes da rotulagem.

Os alimentos não devem ser descongelados à temperatura ambiente. Nessas condições, a superfície do alimento se descongela mais rápido que seu interior, podendo atingir temperaturas que permitem a multiplicação dos microrganismos.

Para um adequado descongelamento, o alimento deve ser mantido no refrigerador a temperaturas inferiores a 5°C até estar totalmente descongelado. O forno de micro-ondas também pode ser utilizado, quando o alimento for preparado imediatamente.

Para descongelamento sob refrigeração, os alimentos devem ser mantidos nas embalagens originais e dentro de um recipiente. As carnes, por exemplo, produzem sucos que ao cair sob outros alimentos podem contaminá-los com microrganismos. Quando for necessária a retirada da embalagem original, o recipiente deve ser fechado.

Após o descongelamento, os alimentos devem ficar sob refrigeração até o momento em que forem usados.

Depois do descongelamento, o prazo de validade não pode mais ser considerado, por isso, os alimentos não devem ser recongelados.

Aula 6 – Tratamento Térmico

O alimento deve ser bem cozido, utilizando altas temperaturas, de forma que todas as partes do alimento atinjam, no mínimo, 70°C. Esta temperatura destrói os microrganismos.

Como vimos no Módulo 1, existem toxinas que são resistentes a altas temperaturas, assim como alguns microrganismos que podem formar esporos. Mesmo que o alimento vá passar pelo cozimento, é fundamental manter o alimento em temperaturas adequadas ao longo da produção.

- Nas etapas anteriores do preparo, esse cuidado evita a formação de toxinas.
- Depois do cozimento, impede que os esporos germinem.
- Você se recorda do exemplo do arroz?

Há outras formas de tratamento de térmico que permitem a destruição dos microrganismos utilizando temperaturas mais baixas. Nesses casos, o tempo de cozimento precisa ser mais longo, pois tem um papel crucial. Por isso, os manipuladores devem ser orientados pelo responsável sobre os procedimentos corretos e respeitar rigorosamente a combinação de temperatura e tempo estabelecida.

EM BRANCO

Após o cozimento, é importante avaliar se a temperatura e o tempo utilizados foram suficientes. E uma das formas mais usadas e eficientes, é a medição da temperatura do alimento por meio de termômetros confiáveis.

UFPB/PRI Protocolo de CPL Fl. nº 674

A medição deve ser realizada na região central do alimento, onde normalmente demora mais tempo para atingir a temperatura desejada.

Outra forma de avaliar o correto cozimento é pela mudança na cor e textura na parte interna do alimento. Para carnes bovinas e de frango, as partes internas não podem estar cruas (vermelhas).

Os sucos dessas carnes devem ser claros e não rosados. No caso do ovo, a gema deve estar dura. Para alimentos fritos, os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC, evitando a formação de substâncias tóxicas que podem causar mal à saúde.

Mencionamos que os termômetros devem ser confiáveis. Mas o que significa isso?

Em função do uso contínuo e do desgaste ao longo do tempo, os termômetros perdem a capacidade de medirem corretamente a temperatura. Por isso, eles precisam ser calibrados por empresas especializadas ou trocados.

Como os termostatos também se desgastam com o tempo, mesmo nos equipamentos que disponham deste recurso, o termômetro deve ser utilizado para conferir se a temperatura está adequada. Essa prática ajuda a garantir que o alimento está sendo assado na temperatura esperada e, no caso das fritadeiras, evita o superaquecimento dos óleos e das gorduras.

Assim como o aquecimento acima de 180°C, o uso dos óleos e das gorduras por um longo período também pode levar à formação de substâncias tóxicas. Por isso, se forem observadas no óleo e na gordura alterações no cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça, eles devem ser trocados imediatamente.

Uma atitude comum, mas inadequada, é colocar as fritadeiras acima de 180°C para esquentar rapidamente. Mostre planejamento e organização, ligue a fritadeira mais cedo e mantenha os óleos e as gorduras na temperatura segura.

Depois do tratamento térmico, o alimento deve ser resfriado para o armazenamento sob refrigeração ou congelamento ou conservado a quente, a temperaturas acima de 60°C. Há exceções, por exemplo, pães, biscoitos e bolachas, que conseguem manter sua qualidade mesmo se mantidos em temperatura ambiente.

Aula 7 – Resfriamento Dos Alimentos

O resfriamento é um procedimento adotado com o objetivo de baixar a temperatura de alimentos quentes, reduzindo o tempo de exposição na zona de perigo.

Para um resfriamento correto, a temperatura do alimento quente deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Lembre-se de usar o termômetro para conferir se o

EM BRANCO

alimento atingiu a temperatura de 10°C e um *timer* ou cronômetro para controlar o tempo.

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl. nº 675

Depois devemos manter este alimento na refrigeração abaixo de 5°C, ou congelado a 18°C ou inferior.

Algumas dicas para auxiliar no resfriamento: após o cozimento retirar o alimento do recipiente quente, utilizar recipientes rasos, mexer o alimento algumas vezes para favorecer a perda de calor. Em determinadas situações, é necessário colocar o alimento em banho de gelo e ou em equipamentos específicos que aceleram o resfriamento como freezers, câmaras frias ou ultra resfriadores.

Aula 8 – Conservação Do Alimento Preparado

Os alimentos preparados devem ser bem conservados. A maioria das preparações necessita ser mantida em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Existem duas formas de conservação dos alimentos, a quente e a frio.

Na conservação a quente, devemos manter os alimentos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas. Lembre-se: esse período começa a contar assim que o alimento estiver pronto.

Na conservação a frio, os alimentos devem ser mantidos em temperaturas abaixo de 5°C. O alimento pode ser mantido sob refrigeração por até 5 dias, dependendo da temperatura selecionada e das características do alimento. Por isso, é fundamental indicar no recipiente ou embalagem do alimento preparado a data máxima de uso ou consumo.

É necessária a medição da temperatura dos alimentos conservados a frio ou a quente para confirmar se não houve alterações. Essa medição deve ser feita diretamente no alimento, não se restringindo apenas temperatura indicada no equipamento. Não há necessidade de medir a temperatura de todos os alimentos, então, a escolha deve ser bem cuidadosa. Peça ajuda ao responsável.

Anote em planilhas essa informação demonstrando que a empresa tem compromisso com a garantia da qualidade. E não se esqueça: os equipamentos de conservação não devem ser sobrecarregados!

Aula 9 - Transporte Do Alimento Preparado

Olá! Como já vimos, o cuidado com a temperatura em que preparamos os alimentos é muito importante. Mas essa preocupação não se limita ao preparo. A temperatura no transporte dos alimentos prontos também é relevante e merece atenção, porque pode comprometer a qualidade do alimento.

Para alimentos quentes, devemos utilizar caixas térmicas apropriadas, limpas e em bom estado de conservação. No caso de alimentos conservados a frio, podemos usar veículos com sistema de refrigeração ou caixas térmicas.

EM BRANCO

Protocolo CPL Fl. nº 676

As caixas térmicas de isopor não são indicadas, pois seu material não permite uma higienização adequada. O alimento transportado também deve ser identificado com o nome, a data de preparo e o prazo de validade. Outro cuidado que devemos ter é com a higiene do veículo utilizado no transporte do alimento.

Antes de terminar é bom lembrar que os alimentos não podem ser transportados junto com susbstâncias tóxicas, como produtos de limpeza e venenos. Também fique atento aos indícios da presença de baratas, ratos ou outros animais no veículo de transporte.

Aula 10 – Exposição Dos Alimentos Prontos

Olá! Durante o curso vimos diversos cuidados que devemos ter para podermos oferecer um produto seguro para nossos clientes, desde a compra da matéria-prima, até seu armazenamento e transporte.

No entanto, não esqueça que ainda falta entregá-lo para o consumidor, e este momento também requer muita higiene. Separe a área do serviço de alimentação onde se recebe dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas.

Funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, mesmo embalados. Mantenha as áreas de exposição do alimento pronto para o consumo, como as estufas e balcões (frios e quentes), organizados, limpos e com temperatura sempre controlada.

Coloque vidros ou outras barreiras de proteção entre os produtos e os clientes, para evitar a contaminação dos alimentos. Quem serve os clientes não pode ter contato direto com o alimento e deve utilizar utensílios como espátulas, pegadores ou luvas descartáveis.

Agora sim, o cliente recebeu seu produto e pode desfrutá-lo. E você, manipulador de alimentos, já sabe todos os cuidados necessários para ofecerer qualidade e segurança em tudo o que produz. Mantenha sempre as boas práticas que aprendeu.

Dicas

- Os balcões térmicos ou *Buffet* são utilizados para conservar os alimentos quentes e não para aquecê-los. Por isso, é fundamental manter os alimentos em temperatura acima de 60°C após sua finalização.
- Prefira cubas e recipientes rasos, para aumentar o contato do alimento com a fonte de calor ou frio.
- Em balcões térmicos ou *buffet*, a cuba deve estar imersa na água do banho-maria.
- Quando possível, mexa os alimentos para melhor distribuição do calor.
- Na reposição, é recomendável trocar integralmente a cuba e o recipiente. Evite despejar alimentos novos sob alimentos já expostos.
- Tenha cuidado na utilização de chapas para grelhar carnes. Não permita o contato de carnes cruas ou seus sucos com os alimentos prontos.

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo da CPI
Fl. nº 677

DOCUMENTAÇÃO E FUNÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo Fl. nº 678

Módulo 7 - Documentação e Função do Responsável pelo Serviço

Aula 1 - Documentação E Registro

Você aprendeu que as Boas Práticas de Manipulação (BPM) são a chave para a produção de alimentos seguros. Não bastar adotar os cuidados e procedimentos adequados, é fundamental que tudo o que se faz esteja escrito, para não ser esquecido.

Estes documentos devem estar disponíveis e auxiliam no cumprimento das regras. São eles: Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos.

Aula 2 – Manual De Boas Práticas De Manipulação

É um documento exclusivo do serviço de alimentação que descreve o trabalho executado e a forma correta de fazê-lo. Por isso, podemos consultá-lo no dia-a-dia para esclarecer as dúvidas das rotinas e dos processos.

Cada estabelecimento deve elaborar e atualizar periodicamente o seu documento. Com o Manual de Boas Práticas de Manipulação o estabelecimento que você trabalha demonstra como está cumprindo a legislação sanitária.

Aula 3 – Procedimentos Operacionais Padronizados – POP

Algumas operações do Manual de BPM requerem maior detalhamento e, para isso, é recomendável a elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados, comumente conhecidos pela sigla POP.

O POP é um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento. É como uma receita de bolo, que seguimos rigorosamente, para que tudo vá bem. Ele também indica quem é o responsável, o que precisamos para executar a tarefa e sua freqüência.

Assim como o Manual de BPM, os funcionários devem ter livre acesso aos POPs e o responsável pelo estabelecimento deve aprovar, colocar a data e assinar. Os POPs necessários são: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório; Higiene e saúde dos manipuladores.

Aula 4 – Registros

Os registros são as planilhas onde anotamos as informações sobre os controles realizados nas BPM. Estas planilhas apresentam um histórico que ajuda o estabelecimento a melhorar suas rotinas e a corrigir falhas.

As planilhas de controle são de extrema importância; devem ser cuidadosamente preenchidas, assinadas e guardadas no local indicado.

EM BRANCO

Protocolo Fl. nº 679

Aula 5 – Responsabilidade

Durante todo o curso comentamos que você deve buscar auxílio e, muitas vezes, comunicar determinadas situações ao Responsável pelo estabelecimento. De acordo com a RDC n° 216/2004, todo o serviço de alimentação deve ter um Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos que pode ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado.

Esta pessoa vai ser responsável pela supervisão dos manipuladores. E devemos respeitar e seguir as recomendações realizadas por ele, pois assim estamos colaborando com a BPM.

EM BRANCO

	PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES	1
	POP 03.02 – PLANO DE TREINAMENTO	ANO 2018

Unidade:	
MÊS/ANO:	

MÊS	TEMA A SER REALIZADO
01	BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS
02	ENTENDENDO A CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS
03	AMBIENTE DE MANIPULAÇÃO E CUIDADOS COM A ÁGUA
04	MANUSEIO DO LIXO E CONTROLE DE VETORES DE PRAGAS
05	HIGIENIZAÇÃO
06	MANIPULADORES E VISITANTES
07	ETAPAS DA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS
08	DOCUMENTAÇÃO E FUNÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO

Elaborado:	Aprovado por:

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo FL nº 681

POP

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRAO

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

1. OBJETIVO

Estabelecer capacitação a serem adotados pelos manipuladores, visando o aprimoramento em Boas Práticas em relação aos temas como: doenças transmitidas por alimentos (DTAs), higiene e saúde dos funcionários, qualidade sanitária na manipulação de alimentos, POPs para higienização das instalações e ambientes, controle integrado de vetores.

UFPB/PU - Protocolo FL nº 682 CPL

2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- Portaria MS Nº 1.428, DE 26 de Novembro de 1993. Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.
- Portaria CVS 6/99, de 10 de Março de 1999
- RESOLUÇÃO - RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL, Ministério da Saúde, Portaria N° 326, de 30 de julho de 1997 – Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

EM BRANCO

3. CAMPO DE APLICAÇÃO:

UFPB/PU · Protocolo · Fl. nº 683 · CPL

Aplica-se a esta unidade, envolvendo os Manipuladores responsáveis pelo recebimento, produção, manutenção e distribuição dos alimentos.

4. DEFINIÇÕES

Boas Práticas: Procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento e satisfazer as necessidades sensoriais e socioculturais do indivíduo.

Alimento preparado: Alimentos manipulados em serviços de alimentação.

Antissepsia: Operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, em níveis seguros.

Higienização: procedimentos de limpeza e sanitização.

Controle: Condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e do atendimento dos critérios estabelecidos.

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): Doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos.

5. RESPONSABILIDADE

Responsáveis pela execução dos procedimentos de higienização: Manipuladores de Alimentos – Auxiliares de cozinha e Cozinheira.

EM BRANCO

Responsável pelos controles de saúde: Responsável Técnico VERDE MAR ALIMENTAÇÃO- LTDA.

UFPB IPU - Protocolo Fl. nº 684

6. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

A Empresa contempla informações sobre higiene e saúde dos manipuladores através de reuniões e treinamentos.

TREINAMENTOS A SEREM REALIZADOS:

1. BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

2. ENTENDENDO A CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS.

Conteúdo programático:

- Alimento Seguro;
- Perigo Nos Alimentos;
- Microrganismos;
- Condições para Multiplicação dos Microrganismos;
- Multiplicação dos Microrganismos;
- Esporos e Toxinas;
- Doenças Transmitidas por Alimentos;
- A Importância das Boas Práticas na Prevenção das Doenças Transmitidas Por Alimentos.

3. Ambiente de Manipulação e Cuidados com a Água.

Conteúdo Programático:

- Instalações;
- Cuidados no Ambiente de Trabalho;

EM BRANCO

- Equipamentos e utensílios;
- Instalações Sanitárias, Vestiários e Lavatórios para Mãos;
- Qualidade da água.

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl. nº 685

4. **Manuseio de lixo e controle de Vetores e Pragas.**

Conteúdo Programático:

- Lixo;
- Prevenção e Controle de Vetores e Pragas;
- Cuidados no ambiente de Trabalho de Manipulação.

5. **Higienização.**

Conteúdo Programático:

- Introdução;
- Produtos para Limpeza e Desinfecção;
- Periodicidade da Higienização;
- Matérias para Limpeza e Desinfecção
- Responsáveis

6. **Manipuladores e visitantes.**

Conteúdo Programático:

- Quem é o Manipulador de Alimento;
- Uniforme;
- Hábitos de Higiene;
- Higiene das Mãos;
- Saúde dos Manipuladores;

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo CPL Fl. nº 686

- Orientações e Capacitações;
- Visitantes na área de Manipulação.

7. **Etapas da Manipulação dos Alimentos.**

Conteúdo Programático:

- Seleção de fornecedores compra e recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- Armazenamento de Alimento;
- Preparo do Alimento;
- Higienização de frutas, legumes, e verduras;
- Descongelamento;
- Tratamento Térmico;
- Resfriamento dos Alimentos;
- Conservação do Alimento Preparado;
- Transporte do Alimento Preparado;
- Exposição dos Alimentos prontos.

8. **Documentação e função do Responsável pelo serviço.**

Conteúdo Programático:

- Documentação e Registros;
- Manual de Boas Práticas de Fabricação;
- Procedimentos Operacionais Padronizados – POP;
- Registros;
- Responsabilidade.

EM BRANCO

UFPB / PU - Protocolo Fl. nº 687

7. MONITORAÇÃO

Cabe ao responsável Nutricionista a supervisão da aplicação das boas práticas e controle de saúde durante o trabalho.

As funcionárias devem ser monitoradas pelas responsáveis técnicas diariamente e o não cumprimento dos procedimentos ou atividades destinadas a funcionária responsável, acarretará advertência verbal no primeiro momento, seguindo da próxima por escrito.

8. AÇÃO CORRETIVA:

Desvios encontrados na conduta de boas práticas de produção: deve-se dar a orientação para o funcionário de acordo com a avaliação de risco que o desvio interfira na operacionalização do processo produtivo.

9. VERIFICAÇÃO:

A verificação deve ser feita pelo responsável Nutricionista da unidade.

10. REGISTROS

Identificação: Procedimento Operacional Padronizado – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES.

Os documentos pertinentes ao controle de saúde dos funcionários ficam armazenados em pasta separada na administração.

Arquivamento: Eletrônico, na máquina da administração.

Armazenamento: Arquivo: xxxxxxxxxxxxxxxxxx

Tempo de retenção: 3 meses na unidade enviando posteriormente para a matriz onde o mesmo deverá ficar retido por tempo indeterminado.

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

	VERDE MAR ALIMENTAÇÃO - LTDA	
	POP 03.02 – PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES	Emissão:
		Revisão:
	Procedimento Operacional Padronizado	

UFPB / PU - Protocolo
Fl. nº 689
CPL

	NOME	ASSINATURA	DATA
Elaborado por:			
Implantado por:			
Revisado em:			
Revisado por:			

Elaborado:		Aprovado:

EM BRANCO

690

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

DESPACHO Nº 10770 / 2018 - PU - CPL (11.01.12.17)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

João Pessoa-PB, 10 de Maio de 2018

DESPACHO FAVORÁVEL

De ordem , faz-se apensar o processo nº 23074.028612/2018-36 o processo nº023074.058505/2017-51.

(Assinado digitalmente em 10/05/2018 15:32)
GISELLE DE MOURA ARANTES
Matrícula: 2076773

Processo Associado: 23074.058505/2017-51

Para verificar a autenticidade deste documento entre em **https://sipac.ufpb.br/documentos/** informando seu número: **10770**, ano: **2018**, tipo: **DESPACHO**, data de emissão: **10/05/2018** e o código de verificação: **344e94fa22**

EDITADO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

UFPB/PU - Protocolo da CPL
Nº 691

TERMO DE JUNTADA POR APENSAÇÃO Nº 385 / 2018 - PRAPE - SRU (11.01.29.03)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

João Pessoa-PB, 10 de Maio de 2018

Em 10/05/2018 às 15:32, atendendo o despacho do(a) AUX EM ADMINISTRACAO, GISELLE DE MOURA ARANTES (2076773), faço apensar ao presente processo nº 23074.058505/2017-51 o(s) processo(s) nº(s) 23074.028612/2018-36.

(Assinado digitalmente em 10/05/2018 15:33)
GISELLE DE MOURA ARANTES
AUX EM ADMINISTRACAO
Matrícula: 2076773

Processo Associado: 23074.058505/2017-51

Para verificar a autenticidade deste documento entre em **https://sipac.ufpb.br/documentos/** informando seu número: **385**, ano: **2018**, tipo: **TERMO DE JUNTADA POR APENSAÇÃO**, data de emissão: **10/05/2018** e o código de verificação: **a9872e6f3a**

Original

Serviço Público Federal

UFPB/PU Protocolo Fls. 692

UFPB/PU Protocolo Fls. 723

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

PROCESSO 23074.028612/2018-36

Cadastrado em 08/05/2018

Processo disponível para recebimento com código de barras/QR Code

Nome(s) do Interessado(s):
ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

E-mail:
atldobrasil@uol.com.br

Identificador:
00.785.860/0001-88

Tipo do Processo:
PREGÃO

Assunto do Processo:
036.1 - REQUISIÇÃO E CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS (INCLUSIVE LICITAÇÕES)

Assunto Detalhado:
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

Unidade de Origem:
PRA - PROTOCOLO GERAL (11.01.08.02.04.03)

Criado Por:
DENISE COELI RIBEIRO HONORATO

Observação:
-

MOVIMENTAÇÕES ASSOCIADAS

Data	Destino	Data	Destino
08/05/2018	PU - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO (11.01.12.17)		

SIPAC | STI - Superintendência de Tecnologia da Informação - | Copyright © 2005-2018 - UFRN - sistemas-b.bbn.ufpb.br.sistemas-b

Entregado

ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Cabedelo, 20 de abril de 2.018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.:
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

CARTA-PROPOSTA

A empresa ATL Alimentos do Brasil Ltda., localizada à Rua das Mangueiras, nº. 182, Galpão C, BR 230, Km 09, Amazônia Park, Cabedelo/PB, CNPJ sob o nº. 00.785.860/0001-88 e Inscrição Estadual nº. 16.109.629-8, através do de seu representante legal abaixo assinado apresenta a sua proposta para o PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 027/2017, que tem por objeto o registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os anexos, conforme descrito a seguir:

Item	Campus	Especificação	Unidade	Quantidade Máxima Diária Estimada	Valor Diário Unitário Estimado	Valor Diário Máximo Total Estimado	Quantidade Total Máximo p/ o campus	Valor Total Máximo p/ o campus
				(un)	(R$)	(R$)	(un)	(R$)
5	Campus II	Desjejum Fornecimento de refeições (DESJEJUM), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.	Un/Dia	360,00	R$ 3,50	R$ 1.260,00	72.000	R$ 252.000,00
6		Almoço Fornecimento de refeições (ALMOÇO), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.	Un/Dia	720,00	R$ 5,96	R$ 4.291,20	144.000	R$ 858.240,00
7		Jantar Fornecimento de refeições (JANTAR), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB,	Un/Dia	600,00	R$ 5,90	R$ 3.540,00	120.000	R$ 708.000,00

		nas dependências do Campus II.						
8		Lanche da Noite Fornecimento de refeições (LANCHE DA NOITE), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.	Un/Dia	360,00	R$ 3,60	R$ 1.296,00	72.000	R$ 259.200,00
Estimativa do total diário máximo para o Campus II - R$ 10.387,20 (Dez mil, trezentos e oitenta e sete reais e vinte centavos).								
Estimativa do total geral máximo para o Campus II - R$ 2.077.440,00 (Dois milhões, setenta e sete mil, quatrocentos e quarenta reais).								
9		Desjejum Fornecimento de refeições (DESJEJUM), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.	Un/Dia	360,00	R$ 3,60	R$ 1.296,00	72.000	R$ 259.200,00
10	Campus III	Almoço Fornecimento de refeições (ALMOÇO), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.	Un/Dia	720,00	R$ 5,59	R$ 4.024,80	144.000	R$ 804.960,00
11		Jantar Fornecimento de refeições (JANTAR), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do	Un/Dia	600,00	R$ 5,59	R$ 3.354,00	120.000	R$ 670.800,00

		Campus III.						
12		Lanche da Noite Fornecimento de refeições (LANCHE DA NOITE), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.	Un/Dia	300,00	R$ 3,49	R$ 1.047,00	60.000	R$ 209.400,00
Estimativa do total diário máximo para o Campus III - R$ 9.721,80 (Nove mil, setecentos e vinte e um reais e oitenta centavos.								
Estimativa do total geral máximo para o Campus III - R$ 1.944.360,00 (Hum milhão, novecentos e quarenta e quatro mil, trezentos e sessenta reais).								
-	Campus IV	Desjejum Fornecimento de refeições (DESJEJUM), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus IV.	Un/Dia	-	-	-	-	-
13		Almoço Fornecimento de refeições (ALMOÇO), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus IV.	Un/Dia	360,00	R$ 6,65	R$ 2.394,00	72.000	R$ 478.800,00
14		Jantar Fornecimento de refeições (JANTAR), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos,	Un/Dia	300,00	R$ 6,60	R$ 1.980,00	60.000	R$ 396.000,00

		servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus IV.						
-		Lanche da Noite Fornecimento de refeições (LANCHE DA NOITE), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus IV.	Un/Dia	-	-	-	-	-
Estimativa do total diário máximo para o Campus IV - R$ 4.374,00 (Quatro mil, trezentos e setenta e quatro reais).								
Estimativa do total geral máximo para o Campus IV - R$ 874.800,00 (Oitocentos e setenta e quatro mil e oitocentos reais)								

ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL ANUAL MÁXIMO R$ 4.896.600,00 (QUATRO MILHÕES, OITOCENTOS E NOVENTA E SEIS MIL E SEISCENTOS REAIS.

00.785.360.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

1. **Prazo de Validade da Proposta: 60 (sessenta)** dias, contados a partir da data fixada nesta licitação, para a apresentação das propostas.

2. **Prazo para Execução dos Serviços:** O prazo para conclusão da execução dos serviços objeto desta licitação será a partir da data do recebimento da Ordem de Serviços emitida pela Prefeitura Universitária, conforme Cronograma Físico-Financeiro apresentado em anexo à presente proposta de preços.

3. Declaramos que serão de nossa responsabilidade todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto da referida licitação. Responsabilizamo-nos integralmente pelos prejuízos e danos causados à Universidade Federal da Paraíba e/ou a terceiros, decorrentes do não atendimento de tais obrigações.

4. Declaramos que recebemos todos os documentos relativos ao Edital e todos os seus anexos; visitamos os locais onde serão executados os serviços; tomamos conhecimento de todas as informações, dificuldades e demais condições para o cumprimento das obrigações inerentes ao objeto da presente licitação.

5. Declaramos que aceitamos a forma de pagamento estabelecida no presente Edital.

Referências Bancárias:

Banco do Brasil
Banco nº. 001
Agencia: 1681-0
Conta Corrente nº. 105.728-6.

00.785.360.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls 729

PROTOCOLO CERT UFPB 706

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls 698

DECLARAÇÕES

A empresa **ATL Alimentos do Brasil Ltda.**, localizada à Rua das Mangueiras, nº. 182, Galpão C, BR 230, Km 09, Amazônia Park, Cabedelo/PB, CNPJ sob o nº. 00.785.860/0001-88 e Inscrição Estadual nº. 16.109.629-8, através do de seu representante legal in fine assinado, declara para os devidos fins que:

a. Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

b. Para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, declara que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº. 9.854/99);

c. Declara, sob as penas da lei, que atende plenamente todos os requisitos de habilitação;

DECLARO ESTAR DE ACORDO COM TODAS AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES DO REFERIDO EDITAL.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Cabedelo, 20 de abril de 2.018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.:
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

1. Objeto:

1.1 Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus II:

Refeições	Preços Ofertados	Quantida de Máxima diária prevista	Quantidade Máxima total prevista	Valor total Diário previsto (R$)	Valor total global previsto (R$)
Desjejum Fornecimento de refeições (DESJEJUM), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.	R$ 3,50	360	72.000	R$ 1.260,00	R$252.000,00
Almoço Fornecimento de refeições (ALMOÇO), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.	R$ 5,96	720	144.000	R$ 4.291,20	R$858.240,00
Jantar Fornecimento de refeições (JANTAR), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.	R$ 5,90	600	120.000	R$ 3.540,00	R$708.000,00
Lanche da Noite Fornecimento de refeições (LANCHE DA NOITE), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.	R$ 3,60	360	72.000	R$ 1.296,00	R$259.200,00
Total Geral Diário Previsto - R$ 10.387,20 (Dez mil, trezentos e oitenta e sete reais e vinte centavos).					

RUA DAS MANGUEIRAS, Nº 182- GALPÃO C-LOT. AMAZONIA PARK-CABEDELO-PB-CEP: 58.106-542
CNPJ: 00.785.860/0001-88 – IE: 16.106.629-8 – FONE: (083) 3248-2055
E-MAIL: atldobrasil@uol.com.br

Desjejum
Valor ofertado unitário - R$ 3,50 (Três reais e cinquenta centavos).
Valor total diário previsto - R$ 1.260,00 (U mil, duzentos e vinte e sessenta reais).
Valor total global previsto - R$ 252.000,00 (Duzentos e cinquenta e dois mil reais).

Almoço
Valor ofertado unitário - R$ 5,96 (Cinco reais e noventa e seis centavos)
Valor total diário previsto - R$ 4.291,20 (Quatro mil, duzentos e noventa e um reais e vinte centavos).
Valor total global previsto - R$ 858.240,00 (Oitocentos e cinquenta e oito mil, duzentos e quarenta reais).

Jantar
Valor ofertado unitário - R$ 5,90 (Cinco reais e noventa centavos)
Valor total diário previsto - R$ 3.540,00 (Três mil, quinhentos e quarenta reais).
Valor total global previsto - R$ 708.000,00 (Setecentos e oito mil reais).

Lanche da noite
Valor ofertado unitário - R$ 3,60 (Três reais e sessenta centavos)
Valor total diário previsto - R$ 1.260,00 (Um mil, duzentos e sessenta reais).
Valor total global previsto - R$ 259.200,00 (Duzentos e cinquenta e nove mil, e duzentos reais).

TOTAL GERAL CAMPUS II - R$ 2.077.440,00 (DOIS MILHÕES SETENTA E SETE MIL, QUATROCENTOS E QUARENTA REAIS).

RUA DAS MANGUEIRAS, Nº 182- GALPÃO C-LOT. AMAZONIA PARK-CABEDELO-PB-CEP: 58.106-542
CNPJ: 00.785.860/0001-88 – IE: 16.106.629-8 – FONE: (083) 3248-2055
E-MAIL: atldobrasil@uol.com.br

1. Prazo de Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias, contados a partir da data fixada nesta licitação, para a apresentação das propostas.

2. Prazo para Execução dos Serviços: Após a assinatura do Contrato e o recebimento da Ordem de Serviço, emitida pela Prefeitura Universitária, conforme estabelecido no referido edital.

3. Declaramos que serão de nossa responsabilidade todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto da referida licitação. Responsabilizamo-nos integralmente pelos prejuízos e danos causados à Universidade Federal da Paraíba e/ou a terceiros, decorrentes do não atendimento de tais obrigações.

4. Local de prestação do serviço: A prestação dos serviços de produção e distribuição local de refeições será realizada integralmente nas dependências da CONTRATANTE, nos quatro Campi da Universidade Federal da Paraíba, onde, inicialmente, estão situadas as instalações de refeitório e cozinha industrial.

4.1 Campus II: Restaurante Universitário, situada no Centro de Ciências Agrárias, Rodovia BR 079 - Km 12 - Areia - PB - CEP: 58.397-000.

5. Horários de distribuição das refeições diárias:

Desjejum: segunda a domingo das 06h30min às 08h00min;
Almoço: segunda a domingo das 10h30min às 13h00min;
Jantar: segunda a domingo das 17h00min às 19h00min;
Lanche Noturno: segunda a sexta das 21h30min às 22h40min.

6. Sistema de Distribuição: A forma de distribuição será do tipo cafeteria mista, sendo servida por empregado da empresa CONTRATADA a opção proteica principal, e as demais preparações servidas pelo próprio comensal (self-service).

7. Pagamento: Em até 30 dias, contados a partir da data de recebimento do documento fiscal da empresa, conforme o estabelecido no edital.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS:

Os parâmetros nutricionais utilizados para elaboração dos cardápios destinados a alimentação dos usuários dos Restaurantes Universitários da UFPB, deverão ser calculados em relação ao Valor Energético Total – VET de aproximadamente 2000 Kcal/dia, sendo 15% de proteína, 60% de carboidrato e 25% de lipídeos. Será aceita uma variação de até 10% sobre o valor energético e os percentuais de proteínas e carboidratos.

Cada refeição principal (almoço ou jantar) deverá conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, correspondendo às faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

Os cardápios elaborados para as refeições de desjejum, almoço, jantar e lanche noturno, deverão promover uma alimentação saudável tal como preconizada pela Organização Mundial de Saúde, além de atender a composição nutricional proposta, a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária.

O cardápio mensal deverá ser submetido à apreciação e aprovação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que com prévia anuência da CONTRATANTE e mediante justificativa da CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá elaborar cardápio quantitativo, diariamente, e este poderá ser solicitado pela CONTRATANTE, através da equipe de Nutrição da UFPB, para apreciação a qualquer momento;
Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas nos mesmos padrões do cardápio contratado.

O cardápio deverá ser único para todos os Campi da UFPB, com opção vegetariana em todas as refeições e as preparações do almoço deverão ser diferentes das servidas no jantar.

Todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, inclusive os sabores dos sucos, deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas.

Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à CONTRATANTE.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.

DESJEJUM

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Fruta	**01 opção de fruta diariamente** As frutas deverão ser servidas em porções conforme per capita estabelecido, variando entre mamão, abacaxi, melancia, melão, laranja e banana. As frutas devem ser maduras, sem feridas ou machucados.
Opção proteica	**01 opção de prato proteico diariamente**, O prato proteico será uma preparação composta por um dos seguintes ingredientes: carne bovina, carne de charque, frango, salsicha, linguiça calabresa e ovo. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
Opção proteica vegetariana	**01 opção de prato proteico vegetariano diariamente** As receitas culinárias desta opção devem ter como fonte proteica: ovo ou proteína texturizada de soja. Estes ingredientes podem ser usados em combinação ou de forma isolada de acordo com a frequência estabelecida.
Acompanhamento	**01 opção de acompanhamento diariamente**, variando entre flocos de milho (cuscuz), macaxeira, inhame e batata doce. O cuscuz deverá ser servido em forma de farofa refogado com verduras e/ou outros ingredientes.
Sanduiche / Bolo	**01 opção diariamente**, variando entre os diferentes tipos de sanduiche e bolo. Os sanduiches deverão ser de pão francês, com queijo (tipo prato ou mussarela ou requeijão) ou presunto (de peru ou carne suína) ou mortadela de frango. Para os vegetarianos, os sanduiches deverão ser de queijo (tipo prato ou mussarela ou requeijão). Os bolos serão do tipo mesclado, formigueiro, milho, laranja, nata, inglês, etc. Os frios deverão ser fatiados de maneira uniforme por meio de equipamento adequado, obedecendo per capita estabelecido. O pão deve ser do dia do fornecimento, crocante, sem amassados ou deformações.
Café	O café deverá ser servido **diariamente, quente e adoçado**.
Outras Bebidas	**01 opção de bebida diariamente**, alternando entre suco de fruta e leite com achocolatado. Os sucos servidos deverão ser de polpa de frutas (pasteurizados ou não) não contendo corantes e/ou aromatizantes artificiais, variando entre os seguintes sabores: acerola, cajá, caju, graviola, goiaba, manga, tangerina e uva. Os sucos deverão ser de sabor diferente a cada refeição. Os sabores de suco não deverão se repetir no período de cinco dias consecutivos na mesma refeição. A preparação do leite com achocolatado deverá obedecer a seguinte diluição para cada 200 ml: Leite de vaca integral (pó) - 2 colheres de sopa (aproximadamente 25g) Chocolate em pó - 2 colheres de sopa (aproximadamente 20g).

ALMOÇO

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Buffet de Saladas	**01 tipo de salada diariamente**, alternando entre salada crua e cozida, conforme Anexo - Composição das saladas. Todas as saladas devem ter pelo menos três ingredientes e serem servidas temperadas. Pelo menos duas vezes na semana a salada crua deverá conter folhosos como ingrediente principal. As saladas servidas deverão ser variadas e diferentes das servidas no jantar.
Prato Principal	**02 opções de prato proteico, diariamente**, sendo uma preparação cozida e a outra, frita ou assada. O usuário deverá optar por uma delas. O prato proteico será uma preparação composta por um dos seguintes ingredientes: carne bovina, frango, pescado, carne suína (Pernil e Bisteca) e linguiça toscana. Diariamente as opções de prato proteico não poderão conter a mesma proteína animal como ingrediente principal. Os ingredientes proteicos deverão alternar entre os seguintes cortes: cubos, isca, bife, etc. As preparações deverão ser variadas, não podendo ser repetidas no período de 15 (quinze) dias. Não será permitido, para o preparo do prato proteico ou de qualquer outro item do cardápio, o uso de vísceras de qualquer animal. Não será permitido o uso de salsicha para o preparo do prato proteico. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
Prato Principal Vegetariano	**01 opção de prato proteico vegetariano diariamente** As receitas culinárias desta opção devem ter como fonte proteica pelo menos um dos seguintes ingredientes: proteína texturizada de soja, ovo, grão-de-bico e/ou lentilha. Estes ingredientes podem ser usados em combinação ou de forma isolada, sem repetição da preparação no período de uma semana e de acordo com a frequência estabelecida.
Acompanhamentos	**01 opções de arroz diariamente** As preparações de arroz deverão ser enriquecidas com legumes, verduras, milho, ervilha, passas, entre outros. 01 opção de feijão diariamente, variando entre feijão carioca, feijão preto e feijão macassar. Os feijões deverão ser acrescidos de carne de charque (per capita: 3g). Para os vegetarianos deverá ser disponibilizado opção de feijão sem charque.
Guarnição	**01 opção de guarnição diariamente** A opção de guarnição deverá ser composta por massas ou farofas ou preparações a base de legumes e verduras (purê, suflê e torta). As massas serão macarrão espaguete, parafuso, ninho e lasanha, enriquecidos com molhos e/ou outros ingredientes. As farofas deverão ser de farinha de mandioca ou flocos de milho (cuscuz) acrescidas de verduras, calabresa, charque, frutas ou outros ingredientes. Os purês deverão ser de batata inglesa, abóbora, macaxeira, e outros. NÃO PODENDO ser utilizados bases e/ou preparados e/ou purês industrializados para compor a preparação.

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 705

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 736

Suco	**01 sabor de suco diariamente** Os sucos servidos deverão ser de polpa de frutas (pasteurizados ou não) não contendo corantes e/ou aromatizantes artificiais, variando entre os seguintes sabores: acerola, cajá, caju, graviola, goiaba, manga, tangerina e uva. Os sucos deverão ser de sabor diferente a cada refeição. Os sabores de suco não deverão se repetir no período de cinco dias consecutivos na mesma refeição.
Sobremesa	**01 opção de sobremesa diariamente**, sendo composta por doce ou fruta, em dias alternados. As frutas deverão ser servidas em porções conforme per capita estabelecido, variando entre abacaxi, melancia, melão, laranja e banana. Os doces deverão variar entre goiabada, bananada, cajuada, doce de leite em barra, lanchinho e pé de moleque embalados individualmente, além de compota de frutas (banana, mamão, goiaba, etc.), doce de leite cremoso, mouses, pudins e gelatina, servidos em recipientes descartáveis com tampa e colher. Os doces preparados (compotas, doce de leite cremoso, mouses, pudins e gelatina) deverão constar no cardápio pelo menos duas vezes no mês.
Complementos	**Disponibilizar diariamente** sachê de sal, palito de dente e guardanapo.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

JANTAR

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Sopa / Mungunzá	**01 opção diariamente**, sendo o Mungunzá restrito a frequência de 01 vez/semana. As preparações de sopa deverão variar entre sopa de carne, sopa de feijão, canja de galinha e sopa de legumes. O mungunzá deverá ser servido doce.
Prato Principal	02 opções de prato proteico diariamente, sendo uma preparação cozida e outra frita ou assada. O usuário deverá optar por uma delas. O prato proteico será uma preparação composta por um dos seguintes ingredientes: carne bovina, frango, steak de frango, linguiça toscana, linguiça calabresa (preparação do mistão) e bisteca suína. Diariamente as opções de prato proteico não poderão conter a mesma proteína animal como ingrediente principal. Os ingredientes proteicos deverão alternar entre os seguintes cortes: cubos, isca, bife, etc. As preparações deverão ser variadas, não podendo ser repetidas no período de 15 (quinze) dias. Não será permitido, para o preparo do prato proteico ou de qualquer outro item do cardápio, o uso de vísceras de qualquer animal. Não será permitido o uso de salsicha para o preparo do prato proteico. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
Prato Principal Vegetariano	01 opção de prato proteico vegetariano diariamente As receitas culinárias desta opção devem ter como fonte proteica pelo menos um dos seguintes ingredientes: proteína texturizada de soja, ovo, grão-de-bico e lentilha. Estes ingredientes podem ser usados em combinação ou de forma isolada, sem repetição da preparação no período de uma semana e de acordo com a frequência estabelecida.
Acompanhamentos-I	**01 opção de acompanhamento-I** diariamente, alternando entre arroz, massa e flocos de milho (cuscuz). As observações referentes às preparações de arroz e massas são idênticas as do almoço. O cuscuz deverá ser servido em forma de farofa refogado com verduras e/ou outros ingredientes.
Acompanhamentos II	**01 opção de acompanhamento-II** diariamente, alternando entre inhame/cará, macaxeira e batata doce, servidos em pedaços ou em forma de purê.
Pão	01 unidade de pão diariamente, variando entre pão francês tradicional, pão seda e pão doce. O pão deve ser do dia do fornecimento, crocante, sem amassados ou deformações.
Café	**O café deverá ser servido diariamente**, quente e adoçado.
Suco	**01 opção de suco diariamente** -As observações referentes ao suco de fruta são idênticas as do almoço.
Complementos	**Disponibilizar diariamente** margarina, sachê de sal, palito de dente e guardanapo.

LANCHE NOTURNO

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Fruta	**01 opção de fruta diariamente** As frutas deverão ser servidas em porções conforme per capita estabelecido, variando entre mamão, abacaxi, melancia, melão, laranja e banana. As frutas devem ser maduras, sem feridas ou machucados.
Sanduiche / Bolo / Cachorro quente	**01 opção diariamente**, variando entre os diferentes tipos de sanduiche, bolo e cachorro quente. Os sanduiches deverão ser de francês ou seda, com queijo (tipo prato ou mussarela) ou presunto (de peru ou carne suína) ou patê de frango. Para os vegetarianos, os sanduiches deverão ser de queijo (tipo prato ou mussarela ou requeijão). Os frios deverão ser fatiados de maneira uniforme por meio de equipamento adequado, obedecendo per capita estabelecido. O pão deve ser do dia do fornecimento, crocante, sem amassados ou deformações. Os bolos serão do tipo mesclado, formigueiro, milho, laranja, nata, inglês, etc., O cachorro quente deverá ser composto por pelo menos, salsicha, carne moída, verduras e molhos. Para os vegetarianos, o cachorro quente deverá ser de proteína texturizada de soja.
Suco	**01 opção de suco diariamente** - As observações referentes ao suco de fruta são idênticas as do almoço.
Complementos	**Disponibilizar diariamente** palito de dente e guardanapo.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

Relação de gêneros e produtos alimentícios e Quadro de planejamento semanal de carnes:

DESJEJUM

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO	FREQUÊNCIA
Fruta	Frutas inteiras (laranja e banana)	1 unidade	1x/semana (cada)
	Frutas de corte (abacaxi, mamão e melão)	150g	1x/semana (cada)
	Frutas de corte (melancia)	200g	2x/semana
Opção proteica	Carne bovina (isca/cubo)	100g	1x/semana
	Carne moída	100g	1x/semana
	Carne de charque	100g	1x/semana
	Frango	100g	1x/semana
	Salsicha	100g	1x/semana
	Linguiça calabresa	100g	1x/semana
	Ovo mexido	1 unidade	1x/semana
Opção proteica vegetariana	Proteína texturizada de soja	80g	3x/semana
	Ovo	1 unidade	4x/semana
Acompanhamento	Flocos de milho (cuscuz)	150g	3x/semana
	Macaxeira	150g	2x/semana
	Inhame	150g	1x/semana
	Batata doce	150g	1x/semana
Sanduiche / Bolo	Sanduiche de queijo mussarela/prato	1 unidade (Queijo - 40g)	2x/semana
	Sanduiche de presunto	1 unidade (Presunto - 40g)	1x/semana
	Pão com mortadela	1 unidade (Mortadela - 40g)	1x/semana
	Pão com requeijão	1 unidade (Requeijão - 30g)	1x/semana
	Bolo	150g	2x/semana
Café	Café diluído	200 ml	Diariamente
Outras Bebidas	Suco de fruta	250 ml	4x/semana
	Leite com achocolatado	250 ml	3x/semana

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

ALMOÇO

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO	FREQUÊNCIA
Buffet de Saladas	Salada crua	120g	4x/semana
	Salada cozida	150g	3x/semana
Prato Principal	Coxão mole bovino (cubos / isca)	150g	1x/semana
	Coxão mole bovina (bife)	150g	2x/semana
	Acém bovino (cubos)	150g	1x/semana
	Peito de frango sem osso (filé, isca ou cubos)	150g	3x/semana
	Coxa / Sobrecoxa	200g	3x/semana
	Filé de peixe (pescada)	150g	1x/semana
	Pernil suíno sem osso	150g	1x/semana
	Bisteca suína	200g	1x/semana
	Linguiça toscana	150g	1x/semana
Prato Principal Vegetariano	Proteína texturizada de soja	150g	3x/semana
	Ovo	1 UNIDADE	2x/semana
	Grão-de-bico	150g	1x/semana
	Lentilha	150g	1x/semana
Acompanhamentos	Arroz parboilizado	70g	Diariamente
	Feijão carioca	70	3x/semana
	Feijão preto	70g	2x/semana
	Feijão macassar	70	2x/semana
	Charque	3g	Diariamente
Guarnição	Massa	80g	3x/semana
	Farofa (a base de farinha de mandioca)	40g	1x/semana
	Farofa (a base de flocos de milho)	60g	1x/semana
	Purê	100g	1x/semana
	Suflê / Torta	100	1x/semana
Suco	Suco de Polpa de fruta	250ml	Diariamente
Sobremesa	Frutas inteiras (laranja)	1 unidade	1x/semana
	Frutas de corte (abacaxi e melão)	150g	2x/semana
	Frutas de corte (melancia)	200g	1x/semana
	Doce	40g	3x/semana

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 710

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 711

JANTAR

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO	FREQUÊNCIA
Sopa/Mungunzá	Mungunzá	200g	1x/semana
	Sopa	200g	6x/semana
Prato Principal	Coxão mole bovino (cubos / isca/bife)	150g	2x/semana
	Acém bovino (cubos)	150g	2x/semana
	Acém bovino (preparação mistão)	75g	1x/semana
	Peito de frango sem osso (filé, isca ou cubos)	150g	3x/semana
	Coxa / Sobrecoxa	200g	3x/semana
	Steak de frango	120g	1x/semana
	Bisteca suína	200g	1x/semana
	Linguiça toscana	150g	1x/semana
	Linguiça calabresa (preparação mistão)	75g	1x/semana
Prato Principal Vegetariano	Proteína texturizada de soja	150g	3x/semana
	Ovo	1 UNIDADE	2x/semana
	Grão-de-bico	150g	1x/semana
	Lentilha	150g	1x/semana
Acompanhamento I	Arroz parboilizado	70g	3x/semana
	Massa (macarrão espaguete, parafuso, ninho e lasanha)	80g	2x/semana
	Cuscuz (flocos de milho)	70g	2x/semana
Acompanhamento II	Inhame/cará	150g	2x/semana
	Macaxeira	150g	2x/semana
	Batata doce	150g	2x/semana
Pão	Pão francês ou pão seda ou pão doce	1 unidade (50g)	Diariamente
Café	Café diluído	200 ml	Diariamente
Suco	Suco de Polpa de fruta	250 ml	Diariamente

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

LANCHE NOTURNO

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO	FREQUÊNCIA
Fruta	Laranja	1 unidade	2x/semana
	Banana	1 unidade	1x/semana
	Frutas de corte (abacaxi, mamão e melão)	150g	1x/semana (cada)
	Frutas de corte (melancia)	200g	1x/semana
Sanduiche / Bolo / Cachorro quente	Sanduiche de queijo mussarela/prato	1 unidade (Queijo - 40g)	2x/semana
	Sanduiche de presunto	1 unidade (Presunto - 40g)	1x/semana
	Sanduiche de frango	1 unidade (Recheio -50g)	1x/semana
	Cachorro quente	1 unidade (Recheio -50g)	2x/semana
	Bolo	150g	1x/semana
Suco	Suco de fruta	250 ml	Diariamente

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Protocolo da CPL 712

DECLARAÇÕES

A empresa **ATL Alimentos do Brasil Ltda.**, localizada à Rua das Mangueiras, nº. 182, Galpão C, BR 230, Km 09, Amazônia Park, Cabedelo/PB, CNPJ sob o nº. 00.785.860/0001-88 e Inscrição Estadual nº 16.109.629-8, através do de seu representante legal in fine assinado, declara para os devidos fins que:

Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

Para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, declara que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº. 9.854/99);

Declara, sob as penas da lei, que atende plenamente todos os requisitos de habilitação;

Declaramos que serão de nossa responsabilidade todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto da referida licitação. Responsabilizamo-nos integralmente pelos prejuízos e danos causados à Universidade Federal da Paraíba e/ou a terceiros, decorrentes do não atendimento de tais obrigações.

Declaramos que recebemos todos os documentos relativos ao Edital e todos os seus anexos; visitamos os locais onde serão executados os serviços; tomamos conhecimento de todas as informações, dificuldades e demais condições para o cumprimento das obrigações inerentes ao objeto da presente licitação.

Declaramos que aceitamos a forma de pagamento estabelecida no presente Edital.

DECLARO ESTAR DE ACORDO COM TODAS AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES DO REFERIDO EDITAL.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

RUA DAS MANGUEIRAS, Nº 182- GALPÃO C-LOT. AMAZONIA PARK-CABEDELO-PB-CEP: 58.106-542
CNPJ: 00.785.860/0001-88 – IE: 16.106.629-8 – FONE: (083) 3248-2055
E-MAIL: atldobrasil@uol.com.br

Alimentos do brasil Ltda.

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

1. OBJETO:

1.1. Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no forneci-mento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, trans-porte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universida-de Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus II

Planilha de Custos e formação de Preços

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS	Valor (R$)	%
Fornecimento de refeições (DESJEJUM), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.		
Cereais	R$ 0,05	1,35%
Verduras, frutas, raízes e tuberculos	R$ 0,11	3,00%
Laticínios e derivados	R$ 0,12	3,50%
Proteína animal	R$ 0,14	4,00%
Produtos panificados, biscoitos e bolachas	R$ 0,16	4,50%
Sucos	R$ 0,24	6,80%
Outros (Temperos, gorduras, doces)	R$ 0,08	2,33%
Mão e obra (higienização, separação e produção)	R$ 0,37	10,49%
Transporte / logística.	R$ 0,11	3,00%
Manutenção de equipamentos / utensílios	R$ 0,14	4,00%
Material de limpeza / gás.	R$ 0,12	3,50%
Uniformes / EPI´s	R$ 0,11	3,00%
Taxa de Administração	R$ 0,21	6,00%
Imposto / Tributos (ICMS / PIS / COFINS / IRPJ / CSSL / FGTS e outros)	R$ 0,84	23,93%
Lucro	R$ 0,72	20,60%
VALOR TOTAL	**R$ 3,50**	
Preço unitário por alimentação		**R$ 3,50**
Tres reais e cinquenta centavos.		
Quantidade máxima diária prevista		360,00
Valor total diário previsto		R$ 1.260,00
Valor total anual previsto		R$ 252.000,00
Duzentos e cinquenta e dois mil reais.		

Cabedelo (PB), 20 de Abril de 2018.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

ATL Alimentos do brasil Ltda.

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

1. OBJETO:
1.1. Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no forneci-mento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, trans-porte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universida-de Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus II

Planilha de Custos e formação de Preços

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS	Valor (R$)	%
Fornecimento de refeições (ALMOÇO), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.		
Cereais	R$ 0,08	1,35%
Verduras, frutas, raízes e tuberculos	R$ 0,18	3,00%
Laticínios e derivados	R$ 0,21	3,50%
Proteína animal	R$ 0,24	4,00%
Produtos panificados, biscoitos e bolachas	R$ 0,27	4,50%
Sucos	R$ 0,41	6,80%
Outros (Temperos, gorduras, doces)	R$ 0,14	2,33%
Mão e obra (higienização, separação e produção)	R$ 0,63	10,49%
Transporte / logística.	R$ 0,18	3,00%
Manutenção de equipamentos / utensílios	R$ 0,24	4,00%
Material de limpeza / gás.	R$ 0,21	3,50%
Uniformes / EPI´s	R$ 0,18	3,00%
Taxa de Administração	R$ 0,36	6,00%
Imposto / Tributos (ICMS / PIS / COFINS / IRPJ / CSSL / FGTS e outros)	R$ 1,43	23,93%
Lucro	R$ 1,23	20,60%
VALOR TOTAL	**R$ 5,96**	
Preço unitário por alimentação		**R$ 5,96**
Cinco reais e noventa e seis centavos		
Quantidade máxima diária prevista		720,00
Valor total diário previsto		R$ 4.291,20
Valor total anual previsto		R$ 858.240,00
Oitocento e cinquenta e oito mil, duzentos e quarenta reais.		

Cabedelo (PB), 20 de Abril de 2018.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

Alimentos do brasil Ltda.

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.058505/2017-51

1. OBJETO:
1.1. Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no forneci-mento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, trans-porte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universida-de Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus II

Planilha de Custos e formação de Preços

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS	Valor (R$)	%
Fornecimento de refeições (JANTAR), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.		
Cereais	R$ 0,08	1,35%
Verduras, frutas, raízes e tuberculos	R$ 0,18	3,00%
Laticínios e derivados	R$ 0,21	3,50%
Proteína animal	R$ 0,24	4,00%
Produtos panificados, biscoitos e bolachas	R$ 0,27	4,50%
Sucos	R$ 0,40	6,80%
Outros (Temperos, gorduras, doces)	R$ 0,14	2,33%
Mão e obra (higienização, separação e produção)	R$ 0,62	10,49%
Transporte / logística.	R$ 0,18	3,00%
Manutenção de equipamentos / utensílios	R$ 0,24	4,00%
Material de limpeza / gás.	R$ 0,21	3,50%
Uniformes / EPI´s	R$ 0,18	3,00%
Taxa de Administração	R$ 0,35	6,00%
Imposto / Tributos (ICMS / PIS / COFINS / IRPJ / CSSL / FGTS e outros)	R$ 1,41	23,93%
Lucro	R$ 1,22	20,60%
VALOR TOTAL	**R$ 5,90**	
Preço unitário por alimentação		**R$ 5,90**
Cinco reais e noventa centavos		
Quantidade máxima diária prevista		600,00
Valor total diário previsto		R$ 3.540,00
Valor total anual previsto		R$ 708.000,00
Setecentos e oito mil reais.		

Cabedelo (PB), 20 de Abril de 2018.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

ATL Alimentos do brasil Ltda.

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.058505/2017-51

1. OBJETO:
1.1. Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no forneci-mento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, trans-porte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universida-de Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus II

Planilha de Custos e formação de Preços

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS	Valor (R$)	%
Fornecimento de refeições (LANCHE DA NOITE), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.		
Cereais	R$ 0,05	1,35%
Verduras, frutas, raízes e tuberculos	R$ 0,11	3,00%
Laticínios e derivados	R$ 0,13	3,50%
Proteína animal	R$ 0,14	4,00%
Produtos panificados, biscoitos e bolachas	R$ 0,16	4,50%
Sucos	R$ 0,24	6,80%
Outros (Temperos, gorduras, doces)	R$ 0,08	2,33%
Mão e obra (higienização, separação e produção)	R$ 0,38	10,49%
Transporte / logística.	R$ 0,11	3,00%
Manutenção de equipamentos / utensílios	R$ 0,14	4,00%
Material de limpeza / gás.	R$ 0,13	3,50%
Uniformes / EPI´s	R$ 0,11	3,00%
Taxa de Administração	R$ 0,22	6,00%
Imposto / Tributos (ICMS / PIS / COFINS / IRPJ / CSSL / FGTS e outros)	R$ 0,86	23,93%
Lucro	R$ 0,74	20,60%
VALOR TOTAL	**R$ 3,60**	
Preço unitário por alimentação		**R$ 3,60**
Tres reais e sessenta centavos.		
Quantidade máxima diária prevista		360,00
Valor total diário previsto		R$ 1.296,00
Valor total anual previsto		R$ 259.200,00
Duzentos e cinquenta e move mil e duzentos reais.		

Cabedelo (PB), 20 de Abril de 2018.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Cabedelo, 20 de abril de 2.018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.:
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

1. Objeto:

1.1 Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus III:

Refeições	Preços Ofertados	Quantidade Máxima diária prevista	Quantidade Máxima total prevista	Valor total Diário previsto (R$)	Valor total global previsto (R$)
Desjejum Fornecimento de refeições (DESJEJUM), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.	R$ 3,60	360	72.000	R$ 1.296,00	R$ 259.200,00
Almoço Fornecimento de refeições (ALMOÇO), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.	R$ 5,59	720	144.000	R$ 4.024,80	R$ 804.960,00
Jantar Fornecimento de refeições (JANTAR), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.	R$ 5,59	600	120.000	R$ 3.354,00	R$ 670.800,00
Lanche da Noite Fornecimento de refeições (LANCHE DA NOITE), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.	R$ 3,49	300	60.000	R$ 1.047,00	R$ 209.400,00
Total Geral Diário Previsto - R$ 9.721,80 (Nove mil, setecentos e vinte e um reais e oitenta centavos).					

RUA DAS MANGUEIRAS, Nº 182- GALPÃO C-LOT. AMAZONIA PARK-CABEDELO-PB-CEP: 58.106-542
CNPJ: 00.785.860/0001-88 – IE: 16.106.629-8 – FONE: (083) 3248-2055
E-MAIL: atldobrasil@uol.com.br

Desjejum

Valor ofertado unitário -	R$ 3,60 (Três reais e sessenta centavos).
Valor total diário previsto	R$ 1.296,00 (Um mil, duzentos e noventa e seis reais).
Valor total global previsto -	R$ 259.200,00 (Duzentos e cinquenta e nove mil e duzentos reais).

Almoço

Valor ofertado unitário -	R$ 5,59 (Cinco reais e cinquenta e nove centavos)
Valor total diário previsto	R$ 4.024,80 (Quatro mil, vinte e quatro reais e oitenta centavos).
Valor total global previsto -	R$ 804.960,00 (Oitocentos e quatro mil, novecentos e sessenta reais).

Jantar

Valor ofertado unitário -	R$ 5,59 (Cinco reais e cinquenta e nove centavos)
Valor total diário previsto	R$ 3.354,00 (Três mil, trezentos e cinquenta e quatro reais).
Valor total global previsto	R$ 670.800,00 (Seiscentos e setenta mil e oitocentos reais).

Lanche da noite

Valor ofertado unitário -	R$ 3,49 (Três reais e quarenta e nove centavos)
Valor total diário previsto -	R$ 1.047,00 (Um mil e quarenta e sete reais).
Valor total global previsto -	R$ 209.400,00 (Duzentos e nove mil, e quatrocentos reais).

TOTAL GERAL CAMPUS III - R$ 1.944.360,00 (UM MILHÃO NOVECENTOS E QUARENTA E QUATRO MIL, TREZENTOS E SESSENTA REAIS).

RUA DAS MANGUEIRAS, Nº 182- GALPÃO C-LOT. AMAZONIA PARK-CABEDELO-PB-CEP: 58.106-542
CNPJ: 00.785.860/0001-88 – IE: 16.106.629-8 – FONE: (083) 3248-2055
E-MAIL: atldobrasil@uol.com.br

1. Prazo de Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias, contados a partir da data fixada nesta licitação, para a apresentação das propostas.

2. Prazo para Execução dos Serviços: Após a assinatura do Contrato e o recebimento da Ordem de Serviço, emitida pela Prefeitura Universitária, conforme estabelecido no referido edital.

3. Declaramos que serão de nossa responsabilidade todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto da referida licitação. Responsabilizamo-nos integralmente pelos prejuízos e danos causados à Universidade Federal da Paraíba e/ou a terceiros, decorrentes do não atendimento de tais obrigações.

4. Local de prestação do serviço: A prestação dos serviços de produção e distribuição local de refeições será realizada integralmente nas dependências da CONTRATANTE, nos quatro Campi da Universidade Federal da Paraíba, onde, inicialmente, estão situadas as instalações de refeitório e cozinha industrial.

4.1 Campus III: Restaurante Universitário, situada no Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Campus universitário III, s/n – Cidade Universitária – Bananeiras - PB - CEP: 58.220-000.

5. Horários de distribuição das refeições diárias:

Desjejum: segunda a domingo das 06h30min às 08h00min;
Almoço: segunda a domingo das 10h30min às 13h00min;
Jantar: segunda a domingo das 17h00min às 19h00min;
Lanche Noturno: segunda a sexta das 21h30min às 22h40min.

6. Sistema de Distribuição: A forma de distribuição será do tipo cafeteria mista, sendo servida por empregado da empresa CONTRATADA a opção proteica principal, e as demais preparações servidas pelo próprio comensal (self-service).

7. Pagamento: Em até 30 dias, contados a partir da data de recebimento do documento fiscal da empresa, conforme o estabelecido no edital.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 720

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 751

CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS:

Os parâmetros nutricionais utilizados para elaboração dos cardápios destinados a alimentação dos usuários dos Restaurantes Universitários da UFPB, deverão ser calculados em relação ao Valor Energético Total – VET de aproximadamente 2000 Kcal/dia, sendo 15% de proteína, 60% de carboidrato e 25% de lipídeos. Será aceita uma variação de até 10% sobre o valor energético e os percentuais de proteínas e carboidratos.

Cada refeição principal (almoço ou jantar) deverá conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, correspondendo às faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

Os cardápios elaborados para as refeições de desjejum, almoço, jantar e lanche noturno, deverão promover uma alimentação saudável tal como preconizada pela Organização Mundial de Saúde, além de atender a composição nutricional proposta, a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária.

O cardápio mensal deverá ser submetido à apreciação e aprovação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que com prévia anuência da CONTRATANTE e mediante justificativa da CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá elaborar cardápio quantitativo, diariamente, e este poderá ser solicitado pela CONTRATANTE, através da equipe de Nutrição da UFPB, para apreciação a qualquer momento;
Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas nos mesmos padrões do cardápio contratado.

O cardápio deverá ser único para todos os Campi da UFPB, com opção vegetariana em todas as refeições e as preparações do almoço deverão ser diferentes das servidas no jantar.

Todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, inclusive os sabores dos sucos, deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas.

Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à CONTRATANTE.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.

DESJEJUM

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Fruta	**01 opção de fruta diariamente** As frutas deverão ser servidas em porções conforme per capita estabelecido, variando entre mamão, abacaxi, melancia, melão, laranja e banana. As frutas devem ser maduras, sem feridas ou machucados.
Opção proteica	**01 opção de prato proteico diariamente**, O prato proteico será uma preparação composta por um dos seguintes ingredientes: carne bovina, carne de charque, frango, salsicha, linguiça calabresa e ovo. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
Opção proteica vegetariana	**01 opção de prato proteico vegetariano diariamente** As receitas culinárias desta opção devem ter como fonte proteica: ovo ou proteína texturizada de soja. Estes ingredientes podem ser usados em combinação ou de forma isolada de acordo com a frequência estabelecida.
Acompanhamento	**01 opção de acompanhamento diariamente**, variando entre flocos de milho (cuscuz), macaxeira, inhame e batata doce. O cuscuz deverá ser servido em forma de farofa refogado com verduras e/ou outros ingredientes.
Sanduiche / Bolo	**01 opção diariamente**, variando entre os diferentes tipos de sanduiche e bolo. Os sanduiches deverão ser de pão francês, com queijo (tipo prato ou mussarela ou requeijão) ou presunto (de peru ou carne suína) ou mortadela de frango. Para os vegetarianos, os sanduiches deverão ser de queijo (tipo prato ou mussarela ou requeijão). Os bolos serão do tipo mesclado, formigueiro, milho, laranja, nata, inglês, etc. Os frios deverão ser fatiados de maneira uniforme por meio de equipamento adequado, obedecendo per capita estabelecido. O pão deve ser do dia do fornecimento, crocante, sem amassados ou deformações.
Café	O café deverá ser servido **diariamente, quente e adoçado.**
Outras Bebidas	**01 opção de bebida diariamente**, alternando entre suco de fruta e leite com achocolatado. Os sucos servidos deverão ser de polpa de frutas (pasteurizados ou não) não contendo corantes e/ou aromatizantes artificiais, variando entre os seguintes sabores: acerola, cajá, caju, graviola, goiaba, manga, tangerina e uva. Os sucos deverão ser de sabor diferente a cada refeição. Os sabores de suco não deverão se repetir no período de cinco dias consecutivos na mesma refeição. A preparação do leite com achocolatado deverá obedecer a seguinte diluição para cada 200 ml: Leite de vaca integral (pó) - 2 colheres de sopa (aproximadamente 25g) Chocolate em pó - 2 colheres de sopa (aproximadamente 20g).

ALMOÇO

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Buffet de Saladas	**01 tipo de salada diariamente**, alternando entre salada crua e cozida, conforme Anexo - Composição das saladas. Todas as saladas devem ter pelo menos três ingredientes e serem servidas temperadas. Pelo menos duas vezes na semana a salada crua deverá conter folhosos como ingrediente principal. As saladas servidas deverão ser variadas e diferentes das servidas no jantar.
Prato Principal	**02 opções de prato proteico, diariamente**, sendo uma preparação cozida e a outra, frita ou assada. O usuário deverá optar por uma delas. O prato proteico será uma preparação composta por um dos seguintes ingredientes: carne bovina, frango, pescado, carne suína (Pernil e Bisteca) e linguiça toscana. Diariamente as opções de prato proteico não poderão conter a mesma proteína animal como ingrediente principal. Os ingredientes proteicos deverão alternar entre os seguintes cortes: cubos, isca, bife, etc. As preparações deverão ser variadas, não podendo ser repetidas no período de 15 (quinze) dias. Não será permitido, para o preparo do prato proteico ou de qualquer outro item do cardápio, o uso de vísceras de qualquer animal. Não será permitido o uso de salsicha para o preparo do prato proteico. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
Prato Principal Vegetariano	**01 opção de prato proteico vegetariano diariamente** As receitas culinárias desta opção devem ter como fonte proteica pelo menos um dos seguintes ingredientes: proteína texturizada de soja, ovo, grão-de-bico e/ou lentilha. Estes ingredientes podem ser usados em combinação ou de forma isolada, sem repetição da preparação no período de uma semana e de acordo com a frequência estabelecida.
Acompanhamentos	**01 opções de arroz diariamente** As preparações de arroz deverão ser enriquecidas com legumes, verduras, milho, ervilha, passas, entre outros. 01 opção de feijão diariamente, variando entre feijão carioca, feijão preto e feijão macassar. Os feijões deverão ser acrescidos de carne de charque (per capita: 3g). Para os vegetarianos deverá ser disponibilizado opção de feijão sem charque.
Guarnição	**01 opção de guarnição diariamente** A opção de guarnição deverá ser composta por massas ou farofas ou preparações a base de legumes e verduras (purê, suflê e torta). As massas serão macarrão espaguete, parafuso, ninho e lasanha, enriquecidos com molhos e/ou outros ingredientes. As farofas deverão ser de farinha de mandioca ou flocos de milho (cuscuz) acrescidas de verduras, calabresa, charque, frutas ou outros ingredientes. Os purês deverão ser de batata inglesa, abóbora, macaxeira, e outros. NÃO PODENDO ser utilizados bases e/ou preparados e/ou purês industrializados para compor a preparação.

Suco	**01 sabor de suco diariamente** Os sucos servidos deverão ser de polpa de frutas (pasteurizados ou não) não contendo corantes e/ou aromatizantes artificiais, variando entre os seguintes sabores: acerola, cajá, caju, graviola, goiaba, manga, tangerina e uva. Os sucos deverão ser de sabor diferente a cada refeição. Os sabores de suco não deverão se repetir no período de cinco dias consecutivos na mesma refeição.
Sobremesa	**01 opção de sobremesa diariamente**, sendo composta por doce ou fruta, em dias alternados. As frutas deverão ser servidas em porções conforme per capita estabelecido, variando entre abacaxi, melancia, melão, laranja e banana. Os doces deverão variar entre goiabada, bananada, cajuada, doce de leite em barra, lanchinho e pé de moleque embalados individualmente, além de compota de frutas (banana, mamão, goiaba, etc.), doce de leite cremoso, mouses, pudins e gelatina, servidos em recipientes descartáveis com tampa e colher. Os doces preparados (compotas, doce de leite cremoso, mouses, pudins e gelatina) deverão constar no cardápio pelo menos duas vezes no mês.
Complementos	**Disponibilizar diariamente** sachê de sal, palito de dente e guardanapo.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

JANTAR

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Sopa / Mungunzá	**01 opção diariamente**, sendo o Mungunzá restrito a frequência de 01 vez/semana. As preparações de sopa deverão variar entre sopa de carne, sopa de feijão, canja de galinha e sopa de legumes. O mungunzá deverá ser servido doce.
Prato Principal	02 opções de prato proteico diariamente, sendo uma preparação cozida e outra frita ou assada. O usuário deverá optar por uma delas. O prato proteico será uma preparação composta por um dos seguintes ingredientes: carne bovina, frango, steak de frango, linguiça toscana, linguiça calabresa (preparação do mistão) e bisteca suína. Diariamente as opções de prato proteico não poderão conter a mesma proteína animal como ingrediente principal. Os ingredientes proteicos deverão alternar entre os seguintes cortes: cubos, isca, bife, etc. As preparações deverão ser variadas, não podendo ser repetidas no período de 15 (quinze) dias. Não será permitido, para o preparo do prato proteico ou de qualquer outro item do cardápio, o uso de vísceras de qualquer animal. Não será permitido o uso de salsicha para o preparo do prato proteico. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
Prato Principal Vegetariano	01 opção de prato proteico vegetariano diariamente As receitas culinárias desta opção devem ter como fonte proteica pelo menos um dos seguintes ingredientes: proteína texturizada de soja, ovo, grão-de-bico e lentilha. Estes ingredientes podem ser usados em combinação ou de forma isolada, sem repetição da preparação no período de uma semana e de acordo com a frequência estabelecida.
Acompanhamentos-I	**01 opção de acompanhamento-I** diariamente, alternando entre arroz, massa e flocos de milho (cuscuz). As observações referentes às preparações de arroz e massas são idênticas as do almoço. O cuscuz deverá ser servido em forma de farofa refogado com verduras e/ou outros ingredientes.
Acompanhamentos II	**01 opção de acompanhamento-II** diariamente, alternando entre inhame/cará, macaxeira e batata doce, servidos em pedaços ou em forma de purê.
Pão	01 unidade de pão diariamente, variando entre pão francês tradicional, pão seda e pão doce. O pão deve ser do dia do fornecimento, crocante, sem amassados ou deformações.
Café	**O café deverá ser servido diariamente**, quente e adoçado.
Suco	**01 opção de suco diariamente** -As observações referentes ao suco de fruta são idênticas as do almoço.
Complementos	**Disponibilizar diariamente** margarina, sachê de sal, palito de dente e guardanapo.

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 725
PROTOCOLO GERAL UFPB
UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 756

LANCHE NOTURNO

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Fruta	**01 opção de fruta diariamente** As frutas deverão ser servidas em porções conforme per capita estabelecido, variando entre mamão, abacaxi, melancia, melão, laranja e banana. As frutas devem ser maduras, sem feridas ou machucados.
Sanduiche / Bolo / Cachorro quente	**01 opção diariamente**, variando entre os diferentes tipos de sanduiche, bolo e cachorro quente. Os sanduiches deverão ser de francês ou seda, com queijo (tipo prato ou mussarela) ou presunto (de peru ou carne suína) ou patê de frango. Para os vegetarianos, os sanduiches deverão ser de queijo (tipo prato ou mussarela ou requeijão). Os frios deverão ser fatiados de maneira uniforme por meio de equipamento adequado, obedecendo per capita estabelecido. O pão deve ser do dia do fornecimento, crocante, sem amassados ou deformações. Os bolos serão do tipo mesclado, formigueiro, milho, laranja, nata, inglês, etc., O cachorro quente deverá ser composto por pelo menos, salsicha, carne moída, verduras e molhos. Para os vegetarianos, o cachorro quente deverá ser de proteína texturizada de soja.
Suco	**01 opção de suco diariamente** - As observações referentes ao suco de fruta são idênticas as do almoço.
Complementos	**Disponibilizar diariamente** palito de dente e guardanapo.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

Relação de gêneros e produtos alimentícios e Quadro de planejamento semanal de carnes:

DESJEJUM

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO	FREQUÊNCIA
Fruta	Frutas inteiras (laranja e banana)	1 unidade	1x/semana (cada)
	Frutas de corte (abacaxi, mamão e melão)	150g	1x/semana (cada)
	Frutas de corte (melancia)	200g	2x/semana
Opção proteica	Carne bovina (isca/cubo)	100g	1x/semana
	Carne moída	100g	1x/semana
	Carne de charque	100g	1x/semana
	Frango	100g	1x/semana
	Salsicha	100g	1x/semana
	Linguiça calabresa	100g	1x/semana
	Ovo mexido	1 unidade	1x/semana
Opção proteica vegetariana	Proteína texturizada de soja	80g	3x/semana
	Ovo	1 unidade	4x/semana
Acompanhamento	Flocos de milho (cuscuz)	150g	3x/semana
	Macaxeira	150g	2x/semana
	Inhame	150g	1x/semana
	Batata doce	150g	1x/semana
Sanduiche / Bolo	Sanduiche de queijo mussarela/prato	1 unidade (Queijo - 40g)	2x/semana
	Sanduiche de presunto	1 unidade (Presunto - 40g)	1x/semana
	Pão com mortadela	1 unidade (Mortadela - 40g)	1x/semana
	Pão com requeijão	1 unidade (Requeijão - 30g)	1x/semana
	Bolo	150g	2x/semana
Café	Café diluído	200 ml	Diariamente
Outras Bebidas	Suco de fruta	250 ml	4x/semana
	Leite com achocolatado	250 ml	3x/semana

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

ALMOÇO

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO	FREQUÊNCIA
Buffet de Saladas	Salada crua	120g	4x/semana
	Salada cozida	150g	3x/semana
Prato Principal	Coxão mole bovino (cubos / isca)	150g	1x/semana
	Coxão mole bovina (bife)	150g	2x/semana
	Acém bovino (cubos)	150g	1x/semana
	Peito de frango sem osso (filé, isca ou cubos)	150g	3x/semana
	Coxa / Sobrecoxa	200g	3x/semana
	Filé de peixe (pescada)	150g	1x/semana
	Pernil suíno sem osso	150g	1x/semana
	Bisteca suína	200g	1x/semana
	Linguiça toscana	150g	1x/semana
Prato Principal Vegetariano	Proteína texturizada de soja	150g	3x/semana
	Ovo	1 UNIDADE	2x/semana
	Grão-de-bico	150g	1x/semana
	Lentilha	150g	1x/semana
Acompanhamentos	Arroz parboilizado	70g	Diariamente
	Feijão carioca	70	3x/semana
	Feijão preto	70g	2x/semana
	Feijão macassar	70	2x/semana
	Charque	3g	Diariamente
Guarnição	Massa	80g	3x/semana
	Farofa (a base de farinha de mandioca)	40g	1x/semana
	Farofa (a base de flocos de milho)	60g	1x/semana
	Purê	100g	1x/semana
	Suflê / Torta	100	1x/semana
Suco	Suco de Polpa de fruta	250ml	Diariamente
Sobremesa	Frutas inteiras (laranja)	1 unidade	1x/semana
	Frutas de corte (abacaxi e melão)	150g	2x/semana
	Frutas de corte (melancia)	200g	1x/semana
	Doce	40g	3x/semana

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

JANTAR

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO	FREQUÊNCIA
Sopa/Mungunzá	Mungunzá	200g	1x/semana
	Sopa	200g	6x/semana
Prato Principal	Coxão mole bovino (cubos / isca/bife)	150g	2x/semana
	Acém bovino (cubos)	150g	2x/semana
	Acém bovino (preparação mistão)	75g	1x/semana
	Peito de frango sem osso (filé, isca ou cubos)	150g	3x/semana
	Coxa / Sobrecoxa	200g	3x/semana
	Steak de frango	120g	1x/semana
	Bisteca suína	200g	1x/semana
	Linguiça toscana	150g	1x/semana
	Linguiça calabresa (preparação mistão)	75g	1x/semana
Prato Principal Vegetariano	Proteína texturizada de soja	150g	3x/semana
	Ovo	1 UNIDADE	2x/semana
	Grão-de-bico	150g	1x/semana
	Lentilha	150g	1x/semana
Acompanhamento I	Arroz parboilizado	70g	3x/semana
	Massa (macarrão espaguete, parafuso, ninho e lasanha)	80g	2x/semana
	Cuscuz (flocos de milho)	70g	2x/semana
Acompanhamento II	Inhame/cará	150g	2x/semana
	Macaxeira	150g	2x/semana
	Batata doce	150g	2x/semana
Pão	Pão francês ou pão seda ou pão doce	1 unidade (50g)	Diariamente
Café	Café diluído	200 ml	Diariamente
Suco	Suco de Polpa de fruta	250 ml	Diariamente

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 729

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 760

LANCHE NOTURNO

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO	FREQUÊNCIA
Fruta	Laranja	1 unidade	2x/semana
	Banana	1 unidade	1x/semana
	Frutas de corte (abacaxi, mamão e melão)	150g	1x/semana (cada)
	Frutas de corte (melancia)	200g	1x/semana
Sanduiche / Bolo / Cachorro quente	Sanduiche de queijo mussarela/prato	1 unidade (Queijo - 40g)	2x/semana
	Sanduiche de presunto	1 unidade (Presunto - 40g)	1x/semana
	Sanduiche de frango	1 unidade (Recheio -50g)	1x/semana
	Cachorro quente	1 unidade (Recheio -50g)	2x/semana
	Bolo	150g	1x/semana
Suco	Suco de fruta	250 ml	Diariamente

00.785.860/0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

DECLARAÇÕES

A empresa **ATL Alimentos do Brasil Ltda.**, localizada à Rua das Mangueiras, nº. 182, Galpão C, BR 230, Km 09, Amazônia Park, Cabedelo/PB, CNPJ sob o nº. 00.785.860/0001-88 e Inscrição Estadual nº. 16.109.629-8, através do de seu representante legal in fine assinado, declara para os devidos fins que:

Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

Para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, declara que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº. 9.854/99);

Declara, sob as penas da lei, que atende plenamente todos os requisitos de habilitação;

Declaramos que serão de nossa responsabilidade todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto da referida licitação. Responsabilizamo-nos integralmente pelos prejuízos e danos causados à Universidade Federal da Paraíba e/ou a terceiros, decorrentes do não atendimento de tais obrigações.

Declaramos que recebemos todos os documentos relativos ao Edital e todos os seus anexos; visitamos os locais onde serão executados os serviços; tomamos conhecimento de todas as informações, dificuldades e demais condições para o cumprimento das obrigações inerentes ao objeto da presente licitação.

Declaramos que aceitamos a forma de pagamento estabelecida no presente Edital.

DECLARO ESTAR DE ACORDO COM TODAS AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES DO REFERIDO EDITAL.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

Alimentos do brasil Ltda.

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

1. OBJETO:

1.1. Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus III:

Planilha de Custos e formação de Preços

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS	Valor (R$)	%
Fornecimento de refeições (DESJEJUM), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.		
Cereais	R$ 0,07	2,00%
Verduras, frutas, raízes e tuberculos	R$ 0,09	2,50%
Laticínios e derivados	R$ 0,13	3,50%
Proteína animal	R$ 0,13	3,50%
Produtos panificados, biscoitos e bolachas	R$ 0,13	3,50%
Sucos	R$ 0,24	6,80%
Outros (Temperos, gorduras, doces)	R$ 0,09	2,38%
Mão e obra (higienização, separação e produção)	R$ 0,38	10,49%
Transporte / logística.	R$ 0,14	3,80%
Manutenção de equipamentos / utensílios	R$ 0,16	4,50%
Material de limpeza / gás.	R$ 0,11	3,00%
Uniformes / EPI's	R$ 0,13	3,50%
Taxa de Administração	R$ 0,22	6,00%
Imposto / Tributos (ICMS / PIS / COFINS / IRPJ / CSSL / FGTS e outros)	R$ 0,86	23,93%
Lucro	R$ 0,74	20,60%
VALOR TOTAL	R$ 3,60	

Preço unitário por alimentação	R$ 3,60
Três reais e sessenta centavos.	
Quantidade máxima diária prevista	360,00
Valor total diário previsto	R$ 1.296,00
Valor total anual previsto	R$ 259.200,00
Duzentos e cinquenta e nove mil e duzentos reais.	

Cabedelo (PB), 20 de abril de 2018.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

ATL Alimentos do brasil Ltda.

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.058505/2017-51

1. OBJETO:
1.1. Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus III:

Planilha de Custos e formação de Preços

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS	Valor (R$)	%
Fornecimento de refeições (ALMOÇO), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.		
Cereais	R$ 0,11	2,00%
Verduras, frutas, raízes e tuberculos	R$ 0,14	2,50%
Laticínios e derivados	R$ 0,20	3,50%
Proteína animal	R$ 0,20	3,50%
Produtos panificados, biscoitos e bolachas	R$ 0,20	3,50%
Sucos	R$ 0,38	6,80%
Outros (Temperos, gorduras, doces)	R$ 0,13	2,38%
Mão e obra (higienização, separação e produção)	R$ 0,59	10,49%
Transporte / logística.	R$ 0,21	3,80%
Manutenção de equipamentos / utensílios	R$ 0,25	4,50%
Material de limpeza / gás.	R$ 0,17	3,00%
Uniformes / EPI's	R$ 0,20	3,50%
Taxa de Administração	R$ 0,34	6,00%
Imposto / Tributos (ICMS / PIS / COFINS / IRPJ / CSSL / FGTS e outros)	R$ 1,34	23,93%
Lucro	R$ 1,15	20,60%
VALOR TOTAL	R$ 5,59	

Preço unitário por alimentação	R$ 5,59
Cinco reais e cinquenta e nove centavos.	
Quantidade máxima diária prevista	720,00
Valor total diário previsto	R$ 4.024,80
Valor total anual previsto	R$ 804.960,00
Oitocentos e quatro mil, novecentos e sessenta reais.	

Cabedelo (PB), 20 de abril de 2018.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

Alimentos do brasil Ltda.

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.058505/2017-51

1. OBJETO:

1.1. Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus III:

Planilha de Custos e formação de Preços

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS	Valor (R$)	%
Fornecimento de refeições (JANTAR), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.		
Cereais	R$ 0,11	2,00%
Verduras, frutas, raízes e tuberculos	R$ 0,14	2,50%
Laticínios e derivados	R$ 0,20	3,50%
Proteína animal	R$ 0,20	3,50%
Produtos panificados, biscoitos e bolachas	R$ 0,20	3,50%
Sucos	R$ 0,38	6,80%
Outros (Temperos, gorduras, doces)	R$ 0,13	2,38%
Mão e obra (higienização, separação e produção)	R$ 0,59	10,49%
Transporte / logística.	R$ 0,21	3,80%
Manutenção de equipamentos / utensílios	R$ 0,25	4,50%
Material de limpeza / gás.	R$ 0,17	3,00%
Uniformes / EPI's	R$ 0,20	3,50%
Taxa de Administração	R$ 0,34	6,00%
Imposto / Tributos (ICMS / PIS / COFINS / IRPJ / CSSL / FGTS e outros)	R$ 1,34	23,93%
Lucro	R$ 1,15	20,60%
VALOR TOTAL	R$ 5,59	
Preço unitário por alimentação		R$ 5,59
Cinco reais e cinquenta e nove centavos.		
Quantidade máxima diária prevista		600,00
Valor total diário previsto		R$ 3.354,00
Valor total anual previsto		R$ 670.800,00
Seiscentos e setenta mil e oitocentos reais.		

Cabedelo (PB), 20 de abril de 2018.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

Alimentos do brasil Ltda.

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 734

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 765

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.058505/2017-51

1. OBJETO:
1.1. Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus III:

Planilha de Custos e formação de Preços

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS	Valor (R$)	%
Fornecimento de refeições (LANCHE DA NOITE), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.		
Cereais	R$ 0,07	2,00%
Verduras, frutas, raízes e tuberculos	R$ 0,09	2,50%
Laticínios e derivados	R$ 0,12	3,50%
Proteína animal	R$ 0,12	3,50%
Produtos panificados, biscoitos e bolachas	R$ 0,12	3,50%
Sucos	R$ 0,24	6,80%
Outros (Temperos, gorduras, doces)	R$ 0,08	2,38%
Mão e obra (higienização, separação e produção)	R$ 0,37	10,49%
Transporte / logística.	R$ 0,13	3,80%
Manutenção de equipamentos / utensílios	R$ 0,16	4,50%
Material de limpeza / gás.	R$ 0,10	3,00%
Uniformes / EPI's	R$ 0,12	3,50%
Taxa de Administração	R$ 0,21	6,00%
Imposto / Tributos (ICMS / PIS / COFINS / IRPJ / CSSL / FGTS e outros)	R$ 0,84	23,93%
Lucro	R$ 0,72	20,60%
VALOR TOTAL	R$ 3,49	
Preço unitário por alimentação		R$ 3,49
Três reais e quarenta e nove centavos.		
Quantidade máxima diária prevista		300,00
Valor total diário previsto		R$ 1.047,00
Valor total anual previsto		R$ 209.400,00
Duzentos e nove mil e quatrocentos reais.		

Cabedelo (PB), 20 de abril de 2018.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Cabedelo, 20 de abril de 2.018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.:
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

1. Objeto:

1.1 Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus IV:

Refeições	Preços Ofertados	Quantidade Máxima diária prevista	Quantidade Máxima total prevista	Valor total Diário previsto (R$)	Valor total global previsto (R$)
Almoço Fornecimento de refeições (ALMOÇO), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus IV.	R$ 6,65	360	72.000	R$ 2.394,00	R$ 478.800,00
Jantar Fornecimento de refeições (JANTAR), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus IV.	R$ 6,60	300	60.000	R$ 1.980,00	R$ 396.000,00
Total Geral Diário Previsto - R$ 4.374,00 (Quatro mil, trezentos e setenta e quatro reais).					

Almoço
Valor ofertado unitário - R$ 6,65 (Seis reais e sessenta e cinco centavos)
Valor total diário previsto - R$ 2.394,00 (Dois mil, trezentos e noventa e quatro reais).
Valor total global previsto - R$ 478.800,00 (Quatrocentos e setenta e oito mil e oitocentos reais).

Jantar
Valor ofertado unitário - R$ 6,60 (Seis reais e sessenta centavos)
Valor total diário previsto - R$ 1.980,00 (Um mil, novecentos e oitenta reais).
Valor total global previsto - R$ 396.000,00 (Trezentos e noventa e seis mil).

TOTAL GERAL CAMPUS IV - R$ 874.800,00 (OITOCENTOS E SETENTA E QUATRO MIL, OITOCENTOS REAIS).

RUA DAS MANGUEIRAS, Nº 182- GALPÃO C-LOT. AMAZONIA PARK-CABEDELO-PB-CEP: 58.106-542
CNPJ: 00.785.860/0001-88 – IE: 16.106.629-8 – FONE: (083) 3248-2055
E-MAIL: atldobrasil@uol.com.br

1. Prazo de Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias, contados a partir da data fixada nesta licitação, para a apresentação das propostas.

2. Prazo para Execução dos Serviços: Após a assinatura do Contrato e o recebimento da Ordem de Serviço, emitida pela Prefeitura Universitária, conforme estabelecido no referido edital.

3. Declaramos que serão de nossa responsabilidade todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto da referida licitação. Responsabilizamo-nos integralmente pelos prejuízos e danos causados à Universidade Federal da Paraíba e/ou a terceiros, decorrentes do não atendimento de tais obrigações.

4. Local de prestação do serviço: A prestação dos serviços de produção e distribuição local de refeições será realizada integralmente nas dependências da CONTRATANTE, nos quatro Campi da Universidade Federal da Paraíba, onde, inicialmente, estão situadas as instalações de refeitório e cozinha industrial.

4.1 Campus IV: Restaurante Universitário, situado no Centro de Ciências Aplicadas e Educação, Av. Santa Elizabete, s/n - Centro - Rio Tinto - PB - CEP 58.297-000

4.2 A CONTRATANTE poderá, também, solicitar fornecimento de refeições para Unidade Acadêmica de Mamanguape. O serviço dar-se-á por produção e distribuição no Restaurante Universitário de Mamanguape, ou por refeições transportadas, produzidas no Restaurante Universitário do Campus IV - Unidade Acadêmica de Rio Tinto.

4.3 Unidade Acadêmica de Mamanguape – CCAE – Centro de Ciências Aplicadas e Educação, situada na Coxilha Comunitária Engenho Novo - s/n – Mamanguape – PB - 58280-990.

5. Horários de distribuição das refeições diárias:

Desjejum: segunda a domingo das 07h00min às 08h00min;
Almoço: segunda a sexta das 11h00min às 13h30min;
Jantar: segunda a sexta das 17h30min às 19h00min;
Lanche Noturno: segunda a sexta das 21h00min às 22h00min.

6. Sistema de Distribuição: A forma de distribuição será do tipo cafeteria mista, sendo servida por empregado da empresa CONTRATADA a opção proteica principal, e as demais preparações servidas pelo próprio comensal (self-service).

7. Pagamento: Em até 30 dias, contados a partir da data de recebimento do documento fiscal da empresa, conforme o estabelecido no edital.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 737
UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 768

CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS:

Os parâmetros nutricionais utilizados para elaboração dos cardápios destinados a alimentação dos usuários dos Restaurantes Universitários da UFPB, deverão ser calculados em relação ao Valor Energético Total – VET de aproximadamente 2000 Kcal/dia, sendo 15% de proteína, 60% de carboidrato e 25% de lipídeos. Será aceita uma variação de até 10% sobre o valor energético e os percentuais de proteínas e carboidratos.

Cada refeição principal (almoço ou jantar) deverá conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, correspondendo às faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

Os cardápios elaborados para as refeições de desjejum, almoço, jantar e lanche noturno, deverão promover uma alimentação saudável tal como preconizada pela Organização Mundial de Saúde, além de atender a composição nutricional proposta, a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária.

O cardápio mensal deverá ser submetido à apreciação e aprovação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que com prévia anuência da CONTRATANTE e mediante justificativa da CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá elaborar cardápio quantitativo, diariamente, e este poderá ser solicitado pela CONTRATANTE, através da equipe de Nutrição da UFPB, para apreciação a qualquer momento;
Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas nos mesmos padrões do cardápio contratado.

O cardápio deverá ser único para todos os Campi da UFPB, com opção vegetariana em todas as refeições e as preparações do almoço deverão ser diferentes das servidas no jantar.

Todas as preparações que estiverem dispostas no Buffet para visualização pelo usuário, inclusive os sabores dos sucos, deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas.

Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à CONTRATANTE.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.

DESJEJUM

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Fruta	**01 opção de fruta diariamente** As frutas deverão ser servidas em porções conforme per capita estabelecido, variando entre mamão, abacaxi, melancia, melão, laranja e banana. As frutas devem ser maduras, sem feridas ou machucados.
Opção proteica	**01 opção de prato proteico diariamente**, O prato proteico será uma preparação composta por um dos seguintes ingredientes: carne bovina, carne de charque, frango, salsicha, linguiça calabresa e ovo. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
Opção proteica vegetariana	**01 opção de prato proteico vegetariano diariamente** As receitas culinárias desta opção devem ter como fonte proteica: ovo ou proteína texturizada de soja. Estes ingredientes podem ser usados em combinação ou de forma isolada de acordo com a frequência estabelecida.
Acompanhamento	**01 opção de acompanhamento diariamente**, variando entre flocos de milho (cuscuz), macaxeira, inhame e batata doce. O cuscuz deverá ser servido em forma de farofa refogado com verduras e/ou outros ingredientes.
Sanduiche / Bolo	**01 opção diariamente**, variando entre os diferentes tipos de sanduiche e bolo. Os sanduiches deverão ser de pão francês, com queijo (tipo prato ou mussarela ou requeijão) ou presunto (de peru ou carne suína) ou mortadela de frango. Para os vegetarianos, os sanduiches deverão ser de queijo (tipo prato ou mussarela ou requeijão). Os bolos serão do tipo mesclado, formigueiro, milho, laranja, nata, inglês, etc. Os frios deverão ser fatiados de maneira uniforme por meio de equipamento adequado, obedecendo per capita estabelecido. O pão deve ser do dia do fornecimento, crocante, sem amassados ou deformações.
Café	O café deverá ser servido **diariamente, quente e adoçado**.
Outras Bebidas	**01 opção de bebida diariamente**, alternando entre suco de fruta e leite com achocolatado. Os sucos servidos deverão ser de polpa de frutas (pasteurizados ou não) não contendo corantes e/ou aromatizantes artificiais, variando entre os seguintes sabores: acerola, cajá, caju, graviola, goiaba, manga, tangerina e uva. Os sucos deverão ser de sabor diferente a cada refeição. Os sabores de suco não deverão se repetir no período de cinco dias consecutivos na mesma refeição. A preparação do leite com achocolatado deverá obedecer a seguinte diluição para cada 200 ml: Leite de vaca integral (pó) - 2 colheres de sopa (aproximadamente 25g) Chocolate em pó - 2 colheres de sopa (aproximadamente 20g).

RUA DAS MANGUEIRAS, Nº 182- GALPÃO C-LOT. AMAZONIA PARK-CABEDELO-PB-CEP: 58.106-542
CNPJ: 00.785.860/0001-88 – IE: 16.106.629-8 – FONE: (083) 3248-2055
E-MAIL: atldobrasil@uol.com.br

ALMOÇO

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Buffet de Saladas	**01 tipo de salada diariamente**, alternando entre salada crua e cozida, conforme Anexo - Composição das saladas. Todas as saladas devem ter pelo menos três ingredientes e serem servidas temperadas. Pelo menos duas vezes na semana a salada crua deverá conter folhosos como ingrediente principal. As saladas servidas deverão ser variadas e diferentes das servidas no jantar.
Prato Principal	**02 opções de prato proteico, diariamente**, sendo uma preparação cozida e a outra, frita ou assada. O usuário deverá optar por uma delas. O prato proteico será uma preparação composta por um dos seguintes ingredientes: carne bovina, frango, pescado, carne suína (Pernil e Bisteca) e linguiça toscana. Diariamente as opções de prato proteico não poderão conter a mesma proteína animal como ingrediente principal. Os ingredientes proteicos deverão alternar entre os seguintes cortes: cubos, isca, bife, etc. As preparações deverão ser variadas, não podendo ser repetidas no período de 15 (quinze) dias. Não será permitido, para o preparo do prato proteico ou de qualquer outro item do cardápio, o uso de vísceras de qualquer animal. Não será permitido o uso de salsicha para o preparo do prato proteico. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
Prato Principal Vegetariano	**01 opção de prato proteico vegetariano diariamente** As receitas culinárias desta opção devem ter como fonte proteica pelo menos um dos seguintes ingredientes: proteína texturizada de soja, ovo, grão-de-bico e/ou lentilha. Estes ingredientes podem ser usados em combinação ou de forma isolada, sem repetição da preparação no período de uma semana e de acordo com a frequência estabelecida.
Acompanhamentos	**01 opções de arroz diariamente** As preparações de arroz deverão ser enriquecidas com legumes, verduras, milho, ervilha, passas, entre outros. 01 opção de feijão diariamente, variando entre feijão carioca, feijão preto e feijão macassar. Os feijões deverão ser acrescidos de carne de charque (per capita: 3g). Para os vegetarianos deverá ser disponibilizado opção de feijão sem charque.
Guarnição	**01 opção de guarnição diariamente** A opção de guarnição deverá ser composta por massas ou farofas ou preparações a base de legumes e verduras (purê, suflê e torta). As massas serão macarrão espaguete, parafuso, ninho e lasanha, enriquecidos com molhos e/ou outros ingredientes. As farofas deverão ser de farinha de mandioca ou flocos de milho (cuscuz) acrescidas de verduras, calabresa, charque, frutas ou outros ingredientes. Os purês deverão ser de batata inglesa, abóbora, macaxeira, e outros. NÃO PODENDO ser utilizados bases e/ou preparados e/ou purês industrializados para compor a preparação.

RUA DAS MANGUEIRAS, Nº 182- GALPÃO C-LOT. AMAZONIA PARK-CABEDELO-PB-CEP: 58.106-542
CNPJ: 00.785.860/0001-88 – IE: 16.106.629-8 – FONE: (083) 3248-2055
E-MAIL: atldobrasil@uol.com.br

Suco	**01 sabor de suco diariamente** Os sucos servidos deverão ser de polpa de frutas (pasteurizados ou não) não contendo corantes e/ou aromatizantes artificiais, variando entre os seguintes sabores: acerola, cajá, caju, graviola, goiaba, manga, tangerina e uva. Os sucos deverão ser de sabor diferente a cada refeição. Os sabores de suco não deverão se repetir no período de cinco dias consecutivos na mesma refeição.
Sobremesa	**01 opção de sobremesa diariamente**, sendo composta por doce ou fruta, em dias alternados. As frutas deverão ser servidas em porções conforme per capita estabelecido, variando entre abacaxi, melancia, melão, laranja e banana. Os doces deverão variar entre goiabada, bananada, cajuada, doce de leite em barra, lanchinho e pé de moleque embalados individualmente, além de compota de frutas (banana, mamão, goiaba, etc.), doce de leite cremoso, mouses, pudins e gelatina, servidos em recipientes descartáveis com tampa e colher. Os doces preparados (compotas, doce de leite cremoso, mouses, pudins e gelatina) deverão constar no cardápio pelo menos duas vezes no mês.
Complementos	**Disponibilizar diariamente** sachê de sal, palito de dente e guardanapo.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

JANTAR

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Sopa / Mungunzá	**01 opção diariamente**, sendo o Mungunzá restrito a frequência de 01 vez/semana. As preparações de sopa deverão variar entre sopa de carne, sopa de feijão, canja de galinha e sopa de legumes. O mungunzá deverá ser servido doce.
Prato Principal	02 opções de prato proteico diariamente, sendo uma preparação cozida e outra frita ou assada. O usuário deverá optar por uma delas. O prato proteico será uma preparação composta por um dos seguintes ingredientes: carne bovina, frango, steak de frango, linguiça toscana, linguiça calabresa (preparação do mistão) e bisteca suína. Diariamente as opções de prato proteico não poderão conter a mesma proteína animal como ingrediente principal. Os ingredientes proteicos deverão alternar entre os seguintes cortes: cubos, isca, bife, etc. As preparações deverão ser variadas, não podendo ser repetidas no período de 15 (quinze) dias. Não será permitido, para o preparo do prato proteico ou de qualquer outro item do cardápio, o uso de vísceras de qualquer animal. Não será permitido o uso de salsicha para o preparo do prato proteico. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
Prato Principal Vegetariano	01 opção de prato proteico vegetariano diariamente As receitas culinárias desta opção devem ter como fonte proteica pelo menos um dos seguintes ingredientes: proteína texturizada de soja, ovo, grão-de-bico e lentilha. Estes ingredientes podem ser usados em combinação ou de forma isolada, sem repetição da preparação no período de uma semana e de acordo com a frequência estabelecida.
Acompanhamentos-I	**01 opção de acompanhamento-I** diariamente, alternando entre arroz, massa e flocos de milho (cuscuz). As observações referentes às preparações de arroz e massas são idênticas as do almoço. O cuscuz deverá ser servido em forma de farofa refogado com verduras e/ou outros ingredientes.
Acompanhamentos II	**01 opção de acompanhamento-II** diariamente, alternando entre inhame/cará, macaxeira e batata doce, servidos em pedaços ou em forma de purê.
Pão	01 unidade de pão diariamente, variando entre pão francês tradicional, pão seda e pão doce. O pão deve ser do dia do fornecimento, crocante, sem amassados ou deformações.
Café	**O café deverá ser servido diariamente**, quente e adoçado.
Suco	**01 opção de suco diariamente** -As observações referentes ao suco de fruta são idênticas as do almoço.
Complementos	**Disponibilizar diariamente** margarina, sachê de sal, palito de dente e guardanapo.

LANCHE NOTURNO

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO
Fruta	**01 opção de fruta diariamente** As frutas deverão ser servidas em porções conforme per capita estabelecido, variando entre mamão, abacaxi, melancia, melão, laranja e banana. As frutas devem ser maduras, sem feridas ou machucados.
Sanduiche / Bolo / Cachorro quente	**01 opção diariamente**, variando entre os diferentes tipos de sanduiche, bolo e cachorro quente. Os sanduiches deverão ser de francês ou seda, com queijo (tipo prato ou mussarela) ou presunto (de peru ou carne suína) ou patê de frango. Para os vegetarianos, os sanduiches deverão ser de queijo (tipo prato ou mussarela ou requeijão). Os frios deverão ser fatiados de maneira uniforme por meio de equipamento adequado, obedecendo per capita estabelecido. O pão deve ser do dia do fornecimento, crocante, sem amassados ou deformações. Os bolos serão do tipo mesclado, formigueiro, milho, laranja, nata, inglês, etc., O cachorro quente deverá ser composto por pelo menos, salsicha, carne moída, verduras e molhos. Para os vegetarianos, o cachorro quente deverá ser de proteína texturizada de soja.
Suco	**01 opção de suco diariamente** - As observações referentes ao suco de fruta são idênticas as do almoço.
Complementos	**Disponibilizar diariamente** palito de dente e guardanapo.

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

Relação de gêneros e produtos alimentícios e Quadro de planejamento semanal de carnes:

DESJEJUM

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO	FREQUÊNCIA
Fruta	Frutas inteiras (laranja e banana)	1 unidade	1x/semana (cada)
	Frutas de corte (abacaxi, mamão e melão)	150g	1x/semana (cada)
	Frutas de corte (melancia)	200g	2x/semana
Opção proteica	Carne bovina (isca/cubo)	100g	1x/semana
	Carne moída	100g	1x/semana
	Carne de charque	100g	1x/semana
	Frango	100g	1x/semana
	Salsicha	100g	1x/semana
	Linguiça calabresa	100g	1x/semana
	Ovo mexido	1 unidade	1x/semana
Opção proteica vegetariana	Proteína texturizada de soja	80g	3x/semana
	Ovo	1 unidade	4x/semana
Acompanhamento	Flocos de milho (cuscuz)	150g	3x/semana
	Macaxeira	150g	2x/semana
	Inhame	150g	1x/semana
	Batata doce	150g	1x/semana
Sanduiche / Bolo	Sanduiche de queijo mussarela/prato	1 unidade (Queijo - 40g)	2x/semana
	Sanduiche de presunto	1 unidade (Presunto - 40g)	1x/semana
	Pão com mortadela	1 unidade (Mortadela - 40g)	1x/semana
	Pão com requeijão	1 unidade (Requeijão - 30g)	1x/semana
	Bolo	150g	2x/semana
Café	Café diluído	200 ml	Diariamente
Outras Bebidas	Suco de fruta	250 ml	4x/semana
	Leite com achocolatado	250 ml	3x/semana

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

UFPB/PU - Protocolo de CPL Fls. 744
52
UFPB/PU - Protocolo de CPL Fls. 775

ALMOÇO

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO	FREQUÊNCIA
Buffet de Saladas	Salada crua	120g	4x/semana
	Salada cozida	150g	3x/semana
Prato Principal	Coxão mole bovino (cubos / isca)	150g	1x/semana
	Coxão mole bovina (bife)	150g	2x/semana
	Acém bovino (cubos)	150g	1x/semana
	Peito de frango sem osso (filé, isca ou cubos)	150g	3x/semana
	Coxa / Sobrecoxa	200g	3x/semana
	Filé de peixe (pescada)	150g	1x/semana
	Pernil suíno sem osso	150g	1x/semana
	Bisteca suína	200g	1x/semana
	Linguiça toscana	150g	1x/semana
Prato Principal Vegetariano	Proteína texturizada de soja	150g	3x/semana
	Ovo	1 UNIDADE	2x/semana
	Grão-de-bico	150g	1x/semana
	Lentilha	150g	1x/semana
Acompanhamentos	Arroz parboilizado	70g	Diariamente
	Feijão carioca	70	3x/semana
	Feijão preto	70g	2x/semana
	Feijão macassar	70	2x/semana
	Charque	3g	Diariamente
Guarnição	Massa	80g	3x/semana
	Farofa (a base de farinha de mandioca)	40g	1x/semana
	Farofa (a base de flocos de milho)	60g	1x/semana
	Purê	100g	1x/semana
	Suflê / Torta	100	1x/semana
Suco	Suco de Polpa de fruta	250ml	Diariamente
Sobremesa	Frutas inteiras (laranja)	1 unidade	1x/semana
	Frutas de corte (abacaxi e melão)	150g	2x/semana
	Frutas de corte (melancia)	200g	1x/semana
	Doce	40g	3x/semana

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

JANTAR

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO	FREQUÊNCIA
Sopa/Mungunzá	Mungunzá	200g	1x/semana
	Sopa	200g	6x/semana
Prato Principal	Coxão mole bovino (cubos / isca/bife)	150g	2x/semana
	Acém bovino (cubos)	150g	2x/semana
	Acém bovino (preparação mistão)	75g	1x/semana
	Peito de frango sem osso (filé, isca ou cubos)	150g	3x/semana
	Coxa / Sobrecoxa	200g	3x/semana
	Steak de frango	120g	1x/semana
	Bisteca suína	200g	1x/semana
	Linguiça toscana	150g	1x/semana
	Linguiça calabresa (preparação mistão)	75g	1x/semana
Prato Principal Vegetariano	Proteína texturizada de soja	150g	3x/semana
	Ovo	1 UNIDADE	2x/semana
	Grão-de-bico	150g	1x/semana
	Lentilha	150g	1x/semana
Acompanhamento I	Arroz parboilizado	70g	3x/semana
	Massa (macarrão espaguete, parafuso, ninho e lasanha)	80g	2x/semana
	Cuscuz (flocos de milho)	70g	2x/semana
Acompanhamento II	Inhame/cará	150g	2x/semana
	Macaxeira	150g	2x/semana
	Batata doce	150g	2x/semana
Pão	Pão francês ou pão seda ou pão doce	1 unidade (50g)	Diariamente
Café	Café diluído	200 ml	Diariamente
Suco	Suco de Polpa de fruta	250 ml	Diariamente

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

LANCHE NOTURNO

COMPONENTES	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO	FREQUÊNCIA
Fruta	Laranja	1 unidade	2x/semana
	Banana	1 unidade	1x/semana
	Frutas de corte (abacaxi, mamão e melão)	150g	1x/semana (cada)
	Frutas de corte (melancia)	200g	1x/semana
Sanduiche / Bolo / Cachorro quente	Sanduiche de queijo mussarela/prato	1 unidade (Queijo - 40g)	2x/semana
	Sanduiche de presunto	1 unidade (Presunto - 40g)	1x/semana
	Sanduiche de frango	1 unidade (Recheio -50g)	1x/semana
	Cachorro quente	1 unidade (Recheio -50g)	2x/semana
	Bolo	150g	1x/semana
Suco	Suco de fruta	250 ml	Diariamente

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

DECLARAÇÕES

A empresa **ATL Alimentos do Brasil Ltda.**, localizada à Rua das Mangueiras, nº. 182, Galpão C, BR 230, Km 09, Amazônia Park, Cabedelo/PB, CNPJ sob o nº. 00.785.860/0001-88 e Inscrição Estadual nº. 16.109.629-8, através do de seu representante legal in fine assinado, declara para os devidos fins que:

Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

Para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, declara que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal de 1998 (Lei nº. 9.854/99);

Declara, sob as penas da lei, que atende plenamente todos os requisitos de habilitação;

Declaramos que serão de nossa responsabilidade todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto da referida licitação. Responsabilizamo-nos integralmente pelos prejuízos e danos causados à Universidade Federal da Paraíba e/ou a terceiros, decorrentes do não atendimento de tais obrigações.

Declaramos que recebemos todos os documentos relativos ao Edital e todos os seus anexos; visitamos os locais onde serão executados os serviços; tomamos conhecimento de todas as informações, dificuldades e demais condições para o cumprimento das obrigações inerentes ao objeto da presente licitação.

Declaramos que aceitamos a forma de pagamento estabelecida no presente Edital.

DECLARO ESTAR DE ACORDO COM TODAS AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES DO REFERIDO EDITAL.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

Alimentos do brasil Ltda.

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

1. OBJETO:

1.1. Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus IV:

Planilha de Custos e formação de Preços

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS	Valor (R$)	%
Fornecimento de refeições (ALMOÇO), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus IV.		
Cereais	R$ 0,13	2,00%
Verduras, frutas, raízes e tubérculos	R$ 0,17	2,50%
Laticínios e derivados	R$ 0,23	3,50%
Proteína animal	R$ 0,23	3,50%
Produtos panificados, biscoitos e bolachas	R$ 0,23	3,50%
Sucos	R$ 0,45	6,80%
Outros (Temperos, gorduras, doces)	R$ 0,16	2,38%
Mão e obra (higienização, separação e produção)	R$ 0,70	10,49%
Transporte / logística.	R$ 0,25	3,80%
Manutenção de equipamentos / utensílios	R$ 0,30	4,50%
Material de limpeza / gás.	R$ 0,20	3,00%
Uniformes / EPI´s	R$ 0,23	3,50%
Taxa de Administração	R$ 0,40	6,00%
Imposto / Tributos (ICMS / PIS / COFINS / IRPJ / CSSL / FGTS e outros)	R$ 1,59	23,93%
Lucro	R$ 1,37	20,60%
VALOR TOTAL	R$ 6,65	

Preço unitário por alimentação	R$ 6,65
Seis reais e sessenta e cinco centavos.	
Quantidade máxima diária prevista	360,00
Valor total diário previsto	R$ 2.394,00
Valor total anual previsto	R$ 478.800,00
Quatrocentos e setenta e oito mil e oitocentos reais.	

Cabedelo (PB), 20 de abril de 2018.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

Alimentos do brasil Ltda.

A
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU N° 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 23074.058505/2017-51

1. OBJETO:

1.1. Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

Campus IV:

Planilha de Custos e formação de Preços

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS	Valor (R$)		%
Fornecimento de refeições (JANTAR), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus IV.			
Cereais	R$	0,13	2,00%
Verduras, frutas, raízes e tuberculos	R$	0,17	2,50%
Laticínios e derivados	R$	0,23	3,50%
Proteína animal	R$	0,23	3,50%
Produtos panificados, biscoitos e bolachas	R$	0,23	3,50%
Sucos	R$	0,45	6,80%
Outros (Temperos, gorduras, doces)	R$	0,16	2,38%
Mão e obra (higienização, separação e produção)	R$	0,69	10,49%
Transporte / logística.	R$	0,25	3,80%
Manutenção de equipamentos / utensílios	R$	0,30	4,50%
Material de limpeza / gás.	R$	0,20	3,00%
Uniformes / EPI's	R$	0,23	3,50%
Taxa de Administração	R$	0,40	6,00%
Imposto / Tributos (ICMS / PIS / COFINS / IRPJ / CSSL / FGTS e outros)	R$	1,58	23,93%
Lucro	R$	1,36	20,60%
VALOR TOTAL	R$	6,60	
Preço unitário por alimentação			R$ 6,60
Seis reais e sessenta centavos.			
Quantidade máxima diária prevista			300,00
Valor total diário previsto			R$ 1.980,00
Valor total anual previsto			R$ 396.000,00
Trezentos e noventa e seis mil reais.			

Cabedelo (PB), 20 de abril de 2018.

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Cabedelo, 20 de abril de 2.018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.:
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS
(ESPECIFICAÇÃO, QUANTIDADE, DETALHAMENTO E PREÇOS)

Item	Campus	Especificação	Unidade	Quantida de Máxima Diária Estimada (un)	Valor Diário Unitário Estimado (R$)	Valor Diário Máximo Total Estimado (R$)
5	Campus II	Desjejum Fornecimento de refeições (DESJEJUM), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.	Un/Dia	360,00	R$ 3,50	R$ 1.260,00
6		Almoço Fornecimento de refeições (ALMOÇO), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.	Un/Dia	720,00	R$ 5,96	R$ 4.291,20
7		Jantar Fornecimento de refeições (JANTAR), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.	Un/Dia	600,00	R$ 5,90	R$ 3.540,00
8		Lanche da Noite Fornecimento de refeições (LANCHE DA NOITE), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus II.	Un/Dia	360,00	R$ 3,60	R$ 1.296,00
ESTIMATIVA DO TOTAL DIÁRIO MÁXIMO PARA O CAMPUS II - DEZ MIL, TREZENTOS E OITENTA E SETE REAIS E VINTE CENTAVOS.						**R$ 10.387,20**
9	Campus III	Desjejum Fornecimento de refeições (DESJEJUM), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.	Un/Dia	360,00	R$ 3,60	R$ 1.296,00
10		Almoço Fornecimento de refeições (ALMOÇO), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.	Un/Dia	720,00	R$ 5,59	R$ 4.024,80
11		Jantar Fornecimento de refeições (JANTAR), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da	Un/Dia	600,00	R$ 5,59	R$ 3.354,00

ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

		UFPB, nas dependências do Campus III.				
12		Lanche da Noite Fornecimento de refeições (LANCHE DA NOITE), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus III.	Un/Dia	300,00	R$ 3,49	R$ 1.047,00
ESTIMATIVA DO TOTAL DIÁRIO MÁXIMO PARA O CAMPUS III - NOVE MIL, SETECENTOS E VINTE E UM REAIS E OITENTA CENTAVOS.						**R$ 9.721,80**
-	Campus IV	Desjejum Fornecimento de refeições (DESJEJUM), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus IV.	Un/Dia	-	-	-
13		Almoço Fornecimento de refeições (ALMOÇO), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus IV.	Un/Dia	360,00	R$ 6,65	R$ 2.394,00
14		Jantar Fornecimento de refeições (JANTAR), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus IV.	Un/Dia	300,00	R$ 6,60	R$ 1.980,00
-		Lanche da Noite Fornecimento de refeições (LANCHE DA NOITE), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências do Campus IV.	Un/Dia	-	-	-
ESTIMATIVA DO TOTAL DIÁRIO MÁXIMO PARA O CAMPUS IV - (QUATRO MIL, TREZENTOS E SETENTA E QUATRO REAIS).						R$ 4.374,00
ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL DIÁRIO MÁXIMO (VINTE E QUATRO MIL, QUATROCENTOS E OITENTA E TRÊS REAIS).						R$ 24.483,00
ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL ANUAL MÁXIMO - QUATRO MILHÕES, OITOCENTOS E NOVENTA E SEIS MIL E SEISCENTOS REAIS.						R$ 4.896.600,00

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.360.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Cabedelo, 20 de abril de 2.018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
PREFEITURA UNIVERSITÁRIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.:
PREGÃO ELETRÔNICO SRP UFPB/CPL-PU Nº 006/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

OBJETO:
Registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos.

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

CARNES (PRATO PRINCIPAL)

NOME	UND	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL MÁXIMA	PER CAPITA LÍQUIDO
Almôndega	Kg	Almôndega bovina congelada	2	60 g
Bacon	Kg	Carne suína defumada	1	2 g
Bife de contrafilé	Kg	Bife de carne bovina	6	80 g
Bife de patinho	Kg	Bife de carne bovina	6	80 g
Bisteca bovina	Kg	Bisteca de contrafilé, carne bovina.	6	80 g
Carne moída	Kg	Patinho moído único ou preparado	8	60 g
Fraldinha	Kg	Carne bovina em peça	5	60 g
Copa lombo	Kg	Carne suína em peça	5	60 g
Costela suína	Kg	Costela suína com osso	1	110 g
Coxão duro	Kg	Carne bovina em peça	4	60 g
Cupim	Kg	Carne bovina em peça	2	60 g
Filé de frango sem osso	Kg	Carne de frango, filé desossado e sem pele.	6	80 g
Filé de sobrecoxa	Kg	Carne de frango, filé, sem osso.	5	60 g
Filé de pescada	Kg	Filé de peixe congelado, sem pele e espinha.	2	60 g
Filé de cação	Kg	Filé de peixe congelado, sem escamas e espinha.	2	60 g
Lagarto	Kg	Carne bovina em peça, sem coxão duro e sem gordura na cobertura, lagarto redondo.	4	60 g
Lombo/ Lombinho	Kg	Carne suína s/ osso em peça	2	60 g
Coxão duro ou coxão mole	Kg	Carne bovina em peça	6	60 g

Patinho	Kg	Carne bovina em peça	3	60 g
Pernil	Kg	Carne suína sem osso em peça	2	60 g
Pertences para feijoada	Kg	Carne suína	2	50 g
Linguiça	Kg	Carne mista	6	50g
Quibe	Kg	Quibe bovino congelado	2	60 g

FRUTAS

NOME	UND	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA SEMANAL MÁXIMA	PER CAPITA LÍQUIDO
Abacaxi	un	Tipo A graúdo	2	120 g
Banana Pacovan	Kg	Climatizada	4	100 g
Goiaba	Un	Vermelha ou Branca	2	1 ud
Laranja	Dz	Pera tipo A	4	115 g
Limão	cx	Taiti tipo A com 25 Kg	2	5 ml
Maçã Nacional	cx	Vermelha (Gala ou Fuji)	3	90 g
Mamão comum	cx	Tipo A – formosa	2	100 g
Manga	ud	Haden, Palmer ou Tommy	2	1 ud
Maracujá	cx	Azedo tipo A	1	10 g
Melancia	Kg	Graúda tipo A	2	170 g
Melão	cx	Amarelo cx com 8 unidades	2	120 g

GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIGRANJEIROS

NOME	UND	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA SEMANAL MÁXIMA	PER CAPITA LÍQUIDO
Abóbora	cx	Tipo seca	2	160 g
Abobrinha	cx	Brasileira ou italiana extra AA	2	100 g
Batata doce	cx	Rosada extra AA	2	120 g
Batata comum	cx	Extra AA	4	120 g
Berinjela	cx	Extra AA	2	110 g
Beterraba	cx	Extra AA	4	80 g
Inhame	cx	Extra AA	2	120 g
Cará	cx	Extra AA	1	120 g
Cenoura	cx	Extra AA	4	100 g
Chuchu	cx	Extra AA	4	100 g
Cogumelo	pct	Paris ou em Conserva	2	6 g

Gengibre	Kg	Cru ou conserva	1	0,02 g
Mandioca (macaxeira)	Kg	Graúda	4	120 g
Pepino	Kg	Comum ou japonês	4	50 g
Pimenta vermelha	Kg	Extra AA (molho)	30	0,5 g
Pimentão verde	Kg	Graúdo	11	0,5 g
Quiabo	Kg	Liso extra AA	1	90 g
Tomate molho	Kg	Maduro	6	30 g
Tomate salada	Kg	Extra AA ou cereja	6	130 g
Vagem	Kg	Macarrão Extra AA	2	72 g
Acelga	Kg	Extra	4	65 g
Agrião	mç	Extra	2	60 g
Alface	mç	Crespa, lisa, romana, roxa ou americana.	12	70 g
Alho porró	mç	Extra	1	6 g
Cebolinha	mç	Extra	20	1 g
Coentro	mç	Extra	2	0,5 g
Couve flor	mç	Extra	2	120 g
Couve manteiga	mç	Extra	2	100 g
Escarola	mç	Extra	4	50 g
Espinafre	mç	Extra	1	30 g
Hortelã	mç	Extra com 300 g	1	0,02 g
Louro	mç	Maço com 500 g	10	0,03 g
Milho verde	Kg	Extra na palha, congelado ou enlatado	2	40 g
Brócolis	mç	Extra	6	80 g
Repolho	Kg	Liso ou roxo	4	60 g
Salsa	mç	Extra	20	5
Alho	Kg	Tipo 4	20	2 g
Batata beneficiada	Kg	lisa	3	150 g
Cebola	Kg	Graúda	20	20 g
Cebola miúda	Kg	Do estado	1	100 g
Ovos	Dz	Branco médio extra	10	100 g

OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

NOME	UND	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA SEMANAL MÁXIMA	PER CAPITA LÍQUIDO
Açúcar	Kg	De cana, refinado.	s/n	20 g
Ameixa em calda	lt	Lata	1	10 g

Amido de milho	Kg	Caixa	4	5 g
Arroz	Kg	Agulhinha, longo, fino, tipo 1, beneficiado, inteiro	50	95 g
Azeite de oliva	Lt	Extra virgem	30	3 ml
Azeitona verde	bd	Tamanho médio, tipo verde em conserva.	2	4g
Café em pó	Lt	Comum	20	14g
Canela em pau	Kg	Em pó, 1 qualidade	1	0,01g
Catchup	lt	Industrializado	2	5 g
Chocolate em pó	Kg	Tradicional, 1 qualidade	1	7 g
Coco ralado	Kg	Seco, ralado e sem açúcar.	1	5 g
Cravo da índia	Kg	Pacotes de 500 g	2	5 g
Ervilha	lt	Em conserva	4	12 g
Essência de baunilha	Kg	Industrializado	1	0,03g
Extrato de tomate	lt	Extrato de tomate simples.	5	15 g
Farinha de mandioca	Kg	Mandioca crua, fina.	4	40 g
Farinha de milho	Kg	Milho amarelo	5	20 g
Farinha de rosca	Kg	Rosca de pão	2	20 g
Farinha de trigo	Kg	Trigo especial	2	10 g
Feijão carioca	Kg	Tipo 1 extra novo	50	60 g
Feijão preto	Kg	Tipo 1, extra novo	4	60 g
Feijão branco	Kg	Tipo 1	1	60 g
Fermento em pó	lt	Químico	1	1,4g
Fubá	Kg	Fubá de milho	1	20 g
Goma	Kg	Goma de Mandioca	2	60 g
Gelatina	Kg	Em pó, sabores diversos.	3	20 g
Goiabada	cx	Para corte ou cremosa	2	50 g
Groselha	Kg	Industrializado	4	5g
Leite de coco	vd	Em vidro	1	4 ml
Leite tipo B	lt	Integral – em preparações	7	150 ml
Macarrão	Kg	Industrializado com ovos qualidade superior	2	100 g
Massa recheada	Kg	Massa fresca ou seca recheada com carne, frango ou queijo.	2	100 g
Massa para lasanha	Kg	Massa fresca ou pré-cozida para lasanha	1	40 g
Massa para panqueca	Kg	Massa fresca	1	40 g
Margarina	Lt	Vegetal	6	7g
Molho de soja	FR	Industrializado (shoyu)	4	1 ml
Molho inglês	FR	Industrializado	4	1 ml
Mostarda	Bd	Molho de mostarda	2	8,8 ml

ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Mousse em pó	Kg	Preparo para mousse em pó, sabores diversos.	2	150g
Noz moscada	Kg	Em amêndoas secas	1	0,001
Óleo de soja	lt	Soja refinado	30	34 ml
Orégano	Kg	Condimentos em pacotes	4	0,01g
Pó para flan	Kg	Sem leite, com açúcar, sabores diversos.	4	15 g de pó
Pó para pudim	Kg	Sem leite com açúcar, sabores diversos.	4	20 g de pó
Sal	Kg	Refinado	30	8g
Soja em grão	Kg	Grão seco	5	50 g
Sorvete	Lt	Massa de leite pasteurizado	1	200 ml
Trigo para quibe	Kg	Grão seco	1	20 g
Uva passa	Kg	Sem semente, preta.	4	2,5 g
Vinagre	fr	Vinagre de vinho	20	6,5 ml

Agildo Villar Trindade
R.G 1.234.790 SSP/PB
Representante Legal

00.785.860.0001 88
ATL - Alimentos do Brasil Ltda.
Rua das Mangueiras, 182 C - BR 230 KM 9
Lot. Amazonia Parque - Estrada de Cabedelo
Praia do Jacaré - CEP 58310-000 - CABEDELO-PB

EM BRANCO

UFPB/PU - Protocolo da CPF Fls. 758

PROTOCOLO GERAL UFPB

UFPB/PU - Protocolo da CPF 757

ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

PROCURACÃO

Ao 28º (Vigésimo oitavo) dia do mês de Novembro do ano de 2.017 (Dois mil e Dezessete) a **ATL Alimentos do Brasil Ltda**, com sede à Rua das Mangueiras, nº. 182 Galpão C, BR 230 km 09, Loteamento Amazônia Park, Cabedelo/PB, CNPJ/MF sob o nº. 00.785.860/0001-88 e Inscrição Estadual nº. 16.109.629-8, representada pelo seu proprietário o Senhor **Alexandre Trindade Leite**, brasileiro, casado, empresário, portador do CPF/MF nº. 726.286.184-00, e da Carteira de Identidade Nº. 1.273.047-SSP/PB, residente e domiciliado em João Pessoa - PB. Aos que confere amplos e gerais poderes para ao Senhor **Agildo Villar Trindade**, brasileiro, portador do CPF/MF Nº 840.546.464-68 e do RG. Nº 1.234.790 SSP/PB, residente e domiciliado na Rua José Simões de Araújo, 681 apt. 302, Bessa, Cep: 58.035-070, João Pessoa - PB, a representá-lo junto aos Conselhos de Classes, Órgãos Públicos, sejam Federais, Estaduais e Municipais ou Autarquias em geral em todo território nacional, com a finalidade de requerer documentos, renovar certidões, participar e/ou requerer editais de Concorrências, Tomada de Preços, Pesquisas de Preços, Carta Convite, Pregão Presencial e /ou eletrônico ou quaisquer modalidade de compra e venda, podendo para tanto no exercício do presente mandato, negociar preços, formular ofertas, propor lances eletrônicos e verbais de preços, conceder descontos e decidir sobre interposição de recursos, assinar; atas, termo de responsabilidade, declarações de quaisquer naturezas solicitadas no Edital e outros documentos relativos ao desenvolvimento de reunião de licitação, bem como assinar a celebração de contrato proveniente de processos licitatórios e outros documentos caso a outorgante seja vencedora. Entregar e solicitar amostras, interpor ou desistir de recursos inclusive administrativos, solicitar entrega de documentos para cadastramento, assinar ficha cadastral, entregar propostas, assinar e rubricar propostas, rubricar documentos de terceiros, receber documentos, receber pagamentos, transigir, desistir, representar junto à Receita Federal do Brasil, INSS (Instituto Nacional de Seguridade Social), Previdência Social, Detran, enfim praticar mais todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento do presente mandato, dando tudo por bom, firme e valioso. O Presente instrumento terá validade por 01 (Um) Ano.

CARTÓRIO M. DA FRANCA

MONTEIRO DA FRANCA SERVIÇOS 5º Ofício de Notas Tel. 3244-8000

Alexandre Trindade Leite
RG. 1.273.047-SSP/PB
Sócio Proprietário

MONTEIRO DA FRANCA
Serviço Notarial e Ofício
DAMÁSIO FRANCA JUNIOR
HERÓFILO MACIEL FRANCA

Reconheco, por semelhanca, a(s) Firma(s) de:
ALEXANDRE TRINDADE LEITE
Em test.da verdade. Joao Pessoa-PB 18/12/2017 15:38:30
Claudiana de Miranda Dornelas - Escrevente
[2017-066493]EMOL:R$ 9,23 FARPEN:R$ 0,27 FEPJ:R$ 1,85 ISS:R$ 0,46
SELO DIGITAL: AGC15163-BBRI

ÃO C-LOT. AMAZONIA PARK-CABEDELO-PB-CEP: 58.106-542
-88 - IE: 16.106.629-8 - FONE: (083) 3248-2055
IAIL: atldobrasil@uol.com.br

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS - Código CNJ 06.870-0
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 71061812171611260304-1; Data: 18/12/2017 16:19:47
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGE63022-0OQ1; Valor Total do Ato: R$ 4,12
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br

Cartório Azevêdo Bastos
Fundado em 1888

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 758
UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 759

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*[1] ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes[2].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: ***Selo Digital: ABC12345-X1X2***) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **21/12/2017 15:39:35 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://autdigital.azevedobastos.not.br e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 871232

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **18/12/2018 17:12:02 (hora local)**.

[1]**Código de Autenticação Digital:** 71061812171611260304-1
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05beabc6423cc04c13230f53498e197e0c0ff1dd6dae9568e7175ef6ab6d7dc05b0a9d34fb66d81367590fdd533732
4233a1f4eddb7eed89f4f49a5a509af361a6a

Certisign - Autoridade Certificadora
Credenciada pelo Instituto Nacional de Tecnologia da Informática (ITI)
Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória N.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.
ICP Brasil

UFPB/PU - Protocolo de CPF
Fls. 759

UFPB/PU - Protocolo de CPF
Fls. 790

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DAS CIDADES
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

NOME
AGILDO VILLAR TRINDADE

DOC. IDENTIDADE / ORG. EMISSOR / UF
1234790 SSP PB

CPF
840.546.464-68

DATA NASCIMENTO
07/07/1969

FILIAÇÃO
ALUIZIO TRINDADE
TEREZINHA VILLAR TRINDADE

PERMISSÃO | ACC | CATEGORIA
D

Nº REGISTRO
04689977952

VALIDADE
24/07/2019

1ª HABILITAÇÃO
16/12/1987

OBSERVAÇÕES

Agildo Villar Trindade
ASSINATURA DO PORTADOR

LOCAL
JOÃO PESSOA, PB

DATA EMISSÃO
25/07/2014

Rodrigo Carvalho
ASSINATURA DO EMISSOR

04556249514
PB028973437

DETRAN PB (PARAÍBA)

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
904443468

PROIBIDO PLASTIFICAR
904443468

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-002 www.azevedobastos.net.br - Tel.: (83) 3244-6404 - Fax: (83) 3244-6404

Autenticação Digital

De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.

Cód. Autenticação: 71062802181358160016-1; Data: 28/02/2018 14:15:51

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58300-16SR;
Valor Total do Ato: R$ 4,23

Bel. Válber de Miranda Cavalcanti
Titular

Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

ESTADO DA PARAÍBA
SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE POLÍCIA CIENTÍFICA
DEPARTAMENTO DE IDENTIFICAÇÃO
P-02
ASSINATURA DO TITULAR
CARTEIRA DE IDENTIDADE
1.234.790 2ªvia 08.03.1990
AGILDO VILLAR TRINDADE
Aluizio Trindade
Terezinha Villar Trindade
Campina Grande-PB 07.07.1969
Cert.Nasc.Nº18.014,Fls.132,Liv. A-30,Cart. Taperoá-PB.
ASSINATURA DO DIRETOR
LEI Nº 7.116 DE 29/08/83

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 791
PROTOCOLO GERAL UFPB 68
UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 760

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.876-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-000 www.azevedobastos.net.br - Tel.: (83) 3244-5404 - Fax: (83) 3244-5404
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 9.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé
Cód. Autenticação: 71062802181358160016-2; Data: 28/02/2018 14:15:51
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58299-IT8H;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*[1] ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes[3].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: ***Selo Digital: ABC12345-X1X2***) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **08/03/2018 07:59:20 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://autdigital.azevedobastos.not.br e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 923650

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **01/03/2019 07:34:54 (hora local)**.

[1]**Código de Autenticação Digital:** 71062802181358160016-1 a 71062802181358160016-2
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05be09a57c0cb9bd620e0aea8a59c678759f30773015f64658bb59affa7549b98d7a9d34fb66d81367590fdd533732
4233a7540688b12a9225222291bd4c8689767

Certisign - Autoridade Certificadora
Credenciada pelo Instituto Nacional de Tecnologia da Informática (ITI)
Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória N.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.
ICP Brasil

9º ALTERAÇÃO CONTRATUAL DA SOCIEDADE LIMITADA SOB O NOME EMPRESARIAL: ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

ALEXANDRE TRINDADE LEITE, brasileiro, natural de Campina Grande – PB, casado sob o regime de comunhão parcial de bens, empresário, nascido em 04/02/1971, portador do **CPF nº. 726.286.184-00** e **RG nº. 1.273.047 – 2º VIA – SSP/PB**, residente e domiciliado à Av. João Câncio da Silva, nº. 758, Apto 1500, Edifício Príncipe de Gales, Manaíra, João Pessoa – Estado da Paraíba, CEP 58.038-341. **MARIA ALICE ASSIS ALENCAR TRINDADE**, brasileira, casada sob o regime de comunhão de parcial de bens, empresária, nascida 18/04/1973, natural de Recife – PE, portadora do **CPF nº. 899.390.694-72**, e **RG nº. 4.141.866 – SSP/PB**, residente e domiciliado à Avenida João Câncio da Silva, nº 758, Apto 1500, Edifício Príncipe de Gales, Manaíra, João Pessoa – Estado da Paraíba, CEP 58.038-341, únicos sócios da sociedade limitada denominada **ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA**, com sede na Rua das Mangueiras, 182, Galpão – C, loteamento Amazônia Park, KM 09, BR 230, Jacaré, Cabedelo – PB, CEP 58.320-000, inscrita no **CNPJ nº. 00.785.860/0001-88**, devidamente arquivada na Junta Comercial do Estado da Paraíba, **sob nº. 25200280105**, por despacho de 30/08/1995. Resolvem de comum acordo alterar o referido contrato e o fazem mediante as seguintes cláusulas

CLAUSULA PRIMEIRO - O endereço que é na Rua das Mangueiras, 182, Galpão – C, loteamento Amazônia Park, Km 09, BR 230, Cabedelo – PB, CEP 58.320-000, passará a ser na Rua das Mangueiras, 182, Galpão – C, loteamento Amazônia Park, Km 09, BR 230, Cabedelo – PB, CEP 58.106-542

CLAUSULA SEGUNDA - A sociedade que tem por Objeto Social o Comércio atacadista de mercadorias em geral, sem predominância de alimentos ou insumos agropecuários (46.93-1/00). Comércio atacadista de mercadorias em geral,

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V e 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 9.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O reconheço a veracidade. Dou fé
Cód. Autenticação: 7106280218135816010 6-1; Data: 28/02/2018 14:15:57
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58307-XY7O;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

UFPB/PU - Protocolo Geral
Fls. 763

UFPB/PU - Protocolo Geral
Fls. 794

Junta Comercial do Estado da Paraíba
Certifico o Registro em 27/05/2016 Sob Nº 20160092086
Protocolo : 160092086 de 19/05/2016 NIRE: 25200280105
A T L ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
Chancela : 199891CC8154AB2689A0CD3ED974A65CFAC165E0
João Pessoa - PB, 27/05/2016

Maria de Fátima Ventura Venâncio
Secretário(a) Geral

Junta Comercial do Estado da Paraíba
Certifico o Registro em 27/05/2016 Sob Nº 25900226677
Protocolo : 160407966 de 19/05/2016 NIRE: 25900226677
A T L ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
Chancela : 6DFDE5046C3D3FD3F06DE7880E9954CB72504E52
João Pessoa - PB, 27/05/2016

Maria de Fátima Ventura Venâncio

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-003 www.azevedobastos.com.br - Tel.: (83) 3246-5404 - Fax: (83) 3246-5404

Autenticação Digital

De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.

Cód. Autenticação: 71062802181358160106-2; Data: 28/02/2018 14:15:57

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58306-OZRJ;
Valor Total do Ato: R$ 4,23

Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular

Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

com predominância de produtos alimentícios (46.91-5/00); Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos (46.33-8/01); Comércio atacadista de carnes bovinas e suínos e derivados (46.34-6/01); Comércio atacadista de aves abatidas e derivadas (46.34-6/02); Comércio atacadista de pescados e frutos do mar (46.34-6/03); Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente (46.35-4/99); Lanchonete, casas de chá, de sucos e similares (56.11-2/03); Restaurantes e similares (56.11-2/01), passa a ter neste ato a atividade o Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para a empresa (56.20-1/01); Comércio atacadista de mercadorias em geral, sem predominância de alimentos ou insumos agropecuários (46.93-1/00); Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios (46.91-5/00); Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos (46.33-8/01); Comércio atacadista de carnes bovinas e suínos e derivados (46.34-6/01); Comércio atacadista de aves abatidas e derivadas (46.34-6/02); Comércio atacadista de pescados e frutos do mar (46.34-6/03); Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente (46.35-4/99); Lanchonete, casas de chá, de sucos e similares (56.11-2/03); Restaurantes e similares (56.11-2/01); Locação de automóveis sem condutor (77.11-0/00); Serviço de transporte de passageiros – locação de automóveis com motorista (49.23-0/02).

CLAUSULA TERCEIRA - Fica criada neste ato nossa Filial, localizada na cidade de João Pessoa - PB, no Parque Sólon de Lucena, nº 468, Bairro Centro – CEP 58.013-131 – João Pessoa – PB.

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.375-0
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V e 9º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 9 inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 7106280218135816010 6-3; Data: 28/02/2018 14:15:57
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58305-VZU9:
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

UFPB/PU - Protocolo Geral
Fls. 765

UFPB/PU - Protocolo Geral
Fls. 796

Junta Comercial do Estado da Paraíba
Certifico o Registro em 27/05/2016 Sob N° 20160092085
Protocolo : 160092086 de 19/05/2016 NIRE: 25200280105
A T L ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
Chancela : 199891CC6154A62669A0CD3ED974A65CFAC155E0
João Pessoa - PB, 27/05/2016

Maria de Fátima Ventura Venâncio
Secretário(a) Geral

Junta Comercial do Estado da Paraíba
Certifico o Registro em 27/05/2016 Sob N° 25900226677
Protocolo : 160407966 de 19/05/2016 NIRE: 25900226677
A T L ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
Chancela : 6DFDE5046C3D3FD3F66DE78B9E9954CB72504E52
João Pessoa - PB, 27/05/2016

Maria de Fátima Ventura Venâncio

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-000 www.azevedobastos.com.br - Tel.: (83) 3244-5484 - Fax: (83) 3246-5484

Autenticação Digital

De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º Inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé

Cód. Autenticação: 7106280218135816010 6-4; Data: 28/02/2018 14:15:57

Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58304-SGLJ;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 766

PROTOCOLO 74

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls. 797

9º ALTERAÇÃO CONTRATUAL DA SOCIEDADE LIMITADA SOB O NOME EMPRESARIAL: ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

CLAUSULA QUARTA - As demais cláusulas e condições que não foram modificadas pela expressa neste documento, permanecem em plena vigência.

E por estarem assim juntos e contratados, assinam o presente instrumento em uma via para o arquivamento na Junta Comercial do Estado da Paraíba e demais repartições competentes.

João Pessoa, 12 de Maio de 2016.

ALEXANDRE TRINDADE LEITE

MARIA ALICE ASSIS ALENCAR TRINDADE

JUCEP

Junta Comercial do Estado da Paraíba
Certifico o Registro em 27/05/2016 Sob Nº 20160092086
Protocolo : 160092086 de 19/05/2016 NIRE: 25200280105
A T L ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
Chancela : 199891CC8154A82689A0CD3ED974A65CFAC155E0
João Pessoa - PB, 27/05/2016

Maria de Fátima Ventura Venâncio
Secretario(a) Geral

JUCEP

Junta Comercial do Estado da Paraíba
Certifico o Registro em 27/05/2016 Sob Nº 25900226677
Protocolo : 160407966 de 19/05/2016 NIRE: 25900226677
A T L ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
Chancela : 6DFDE5046C3D3FD3F06DE78B0E9954CB72504E52
João Pessoa - PB, 27/05/2016

Maria de Fátima Ventura Venâncio

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 9.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 71062802181358160106-5; Data: 28/02/2018 14:15:57
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58303-UPB0;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular

UFPB/PU - Protocolo da CPU
Fls. 767

75

UFPB/PU - Protocolo da CPU
Fls. 798

Figueirêdo Dornelas Serviço Notarial e Registro
1º Ofício de Notas e Primeiro de Registro Imobiliário
Rua Nicolau Pinagina, 35 - Centro - CEP 58010-000 - Cabedelo - PB
Fone / Fax: (021) 3226 1142

Reconheco, por semelhança, a(s) Firma(s) de:.....
ALEXANDRE TRINDADE LEITE
MARIA ALICE ASSIS ALENCAR TRINDADE
Em test.da verdade. Cabedelo-PB 18/05/2016 10:14:58
Roberto Regio de Melo Andrade - Substituto
[2016-005839]EMOL:R$ 16,98 FAMPEN:R$ 0,50 FEP3:R$ 3,40 ISS:R$ 0,84
SELO DIGITAL: AD092344-3678, AD092345-41HJ
Confira a autenticidade em https://selodigital.tjpb.jus.br

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS - Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1143 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-003 - www.azevedobastos.net.br - Tel.: (83) 3244-5404 - Fax: (83) 3244-5404

Autenticação Digital

De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé

Cód. Autenticação: 71062802181358160106-6; Data: 28/02/2018 14:15:57

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58302-T7XW;
Valor Total do Ato: R$ 4,23

Bel. Válber de Miranda Cavalcanti
Titular

Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*[1] ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes[3].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: ***Selo Digital: ABC12345-X1X2***) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **08/03/2018 07:57:53 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://autdigital.azevedobastos.not.br e informe o *Código de Consulta desta Declaração.*

Código de Consulta desta Declaração: 923649

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **01/03/2019 07:34:54 (hora local).**

[1]**Código de Autenticação Digital:** 71062802181358160106-1 a 71062802181358160106-6
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05be09a57c0cb9bd620e0aea8a59c678759f978e9dd331b051e2833c31d5fa35275a9d34fb66d81367590fdd53373
24233abfdff863cfccab30e422dc033937d996

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória N.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

ICP Brasil

8ª Alteração Contratual da Sociedade Limitada

"ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA".

769

ALEXANDRE TRINDADE LEITE, brasileira, natural de Campina Grande Estado da Paraíba, casado sob o regime de comunhão parcial de bens, empresário, nascido em 04/02/1971, portador do **CPF nº 726.286.184-00** e **RG nº 1.273.047 – 2ª Via - SSP-PB**, residente e domiciliado à Avenida João Câncio da Silva, nº 758, Apto 1500, Edifício Príncipe de Gales, Manaíra, João Pessoa - Estado da Paraíba, CEP: 58.038-341;

MARIA ALICE ASSIS ALENCAR TRINDADE, brasileira, casada no regime de comunhão parcial de bens, empresária, nascida 18/04/1973, natural de Recife – PE, portadora da **RG nº 4.141.866 – SSP – PB**, e **CPF nº 899.390.694-72**, residente na Avenida João Câncio da Silva, nº 758, Apto 1500, Edifício Príncipe de Gales, Manaíra, João Pessoa - Estado da Paraíba, CEP: 58.038-341, únicos sócios da sociedade limitada denominada **"ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA"**, com sede na Rua das Mangueiras, 182, Galpão-C, Loteamento Amazônia Park, KM 09, BR 230, Jacaré, Cabedelo – PB, CEP 58310-000, inscrita no CNPJ nº 00.785.860/0001-88, devidamente arquivada na Junta Comercial do Estado da Paraíba, sob n.º 25200280105, por despacho de 30/08/1995, RESOLVEM de comum acordo alterar o referido contrato e o fazem mediante as seguintes cláusulas:

Cláusula Primeira: – Fica criado neste ato **nossa Filial**, localizada na cidade de Joao Pessoa - PB, na Rua Francisco Pereira de Souza, SN, – Mangabeira – João Pessoa – PB, CEP: 58055-440.

Cláusula Segunda: - As demais cláusulas e condições que não foram modificadas permanecem em plena vigência.

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58035-000 www.azevedobastos.not.br - Tel.: (83) 3244-5404 - Fax: (83) 3244-5404
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 8 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato, O referido é verdade. Dou fé
Cód. Autenticação: 710628021813581601204-1; Data: 28/02/2018 14:16:02
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58311-VQLL;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

770

78

Junta Comercial do Estado da Paraíba
Certifico o Registro em 02/07/2014 Sob Nº 25900212935
Protocolo : 140183426 de 25/06/2014 NIRE: 25900212935
A T L ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
Chancela : 4539AF5E85D8A705DD0CA375B1DCE124BA470033
João Pessoa - PB, 02/07/2014

Maria da Fátima Ventura Venâncio
Secretário(a) Geral

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1143 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-000 - www.azevedobastos.not.br - Tel.: (83) 3244-5494 - Fax: (83) 3244-5494

Autenticação Digital

De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 8 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé

Cód. Autenticação: 71062802181358160204-2; Data: 28/02/2018 14:16:02

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58310-0QTA;
Valor Total do Ato: R$ 4,23

Bel. Válber de Miranda Cavalcanti
Titular

Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

8ª Alteração Contratual da Sociedade Limitada
"ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA".

E por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento na em 03 (três) vias de igual teor para arquivamento na Junta Comercial do Estado da Paraíba e demais repartições competentes.

João Pessoa, 13 de Junho de 2014.

ALEXANDRE TRINDADE LEITE

MARIA ALICE ASSIS ALENCAR TRINDADE

JUCEP

Junta Comercial do Estado da Paraíba
Certifico o Registro em 02/07/2014 Sob.Nº 25900212935
Protocolo : 140108420 de 25/06/2014 NIRE: 25900212935
A T L ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
Chancela : 4999AF6E85D8A705DD0CA375B1DCE124BA470033
João Pessoa - PB, 02/07/2014

Maria de Fátima Ventura Venâncio
Secretária(a) Geral

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58035-000 www.azevedobastos.not.br - Tel.: (83) 3244-5494 - Fax: (83) 3244-5496
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé
Cód. Autenticação: 71062802181358160204-3; Data: 28/02/2018 14:16:02
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58309-MONC;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Válber de Miranda Cavalcanti
Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*[1] ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes[2].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: ***Selo Digital: ABC12345-X1X2***) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **08/03/2018 07:58:09 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://autdigital.azevedobastos.not.br e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 923648

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **01/03/2019 07:34:54 (hora local)**.

[1]**Código de Autenticação Digital:** 71062802181358160204-1 a 71062802181358160204-3
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05be09a57c0cb9bd620e0aea8a59c678759450d3e27935908234e0f9f29a58ad5bca9d34fb66d81367590fdd53373
24233ab1502d2d82ebc042deb0c2a1bcc25e95

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória N.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

ICP Brasil

7ª Alteração Contratual da Sociedade Empresaria Limitada
"ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA."

ALEXANDRE TRINDADE LEITE, *brasileiro, natural de Campina Grande/PB, casado no regime comunhão parcial de bens, nascido em 04/02/1971, empresário, portador da carteira de identidade nº. 1.273.047 SSP/PB e C.P.F nº. 726.286.184-00 domiciliado a Rua João Cancio da Silva, nº. 758, apto. 1500, Manaira, CEP: 58038-341, João Pessoa/PB, e* ***JOÃO BATISTA DO NASCIMENTO FILHO****, brasileiro, natural de Patos/PB, casado no regime comunhão parcial de bens, nascido em 06/05/1978, empresário, portador da carteira de identidade nº. 1.701.617 – 2ª via SSDS/PB e C.P.F nº. 026.133.044-64, domiciliado na Avenida Oceano Pacífico, nº. 500, apto. 501, Bloco B, Intermares, CEP 58310-000, Cabedelo/PB. Únicos sócios da sociedade limitada sob a denominação* ***"ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA"****, estabelecida à Rua da Mangueira, nº. 182, Galpão-C, Loteamento Amazônia Park, KM 09, BR 230, Jacaré, Cabedelo - PB, CEP: 58310-000, inscrita no CNPJ sob nº. 00.785.860/0001-88 e registrada na Junta Comercial do Estado da Paraíba – JUCEP sob nº. 25200280105 por despacho em 30 de Agosto de 1995, resolvem de comum acordo alterar o seu contrato de constituição de acordo com as cláusulas e condições seguintes;*

Cláusula 1ª: *A sociedade passa a ter o nome de fantasia* ***ATACADÃO DA BR.***

Cláusula 2ª: *Fica admitida na sociedade* ***MARIA ALICE ASSIS ALENCAR TRINDADE,*** *brasileira, casada no regime comunhão parcial de bens, empresária, natural de Recife/PE, nascida em 18/04/1973, inscrita no CPF sob nº. 899.390.694-72, portadora da carteira de identidade nº. 4.141.866 - SSP/PB, residente e domiciliada a Rua João Cancio, nº. 762, apto. 1.500, Manaira, João Pessoa/PB, CEP: 58038-341.*

Clausula 3ª: *Retira-se da sociedade, livre e desembaraçado de qualquer compromisso o sócio* ***JOÃO BATISTA DO NASCIMENTO FILHO,*** *que possui suas quotas de capital no valor de R$ 100.000,00, que cede e transfere suas quotas de capital no valor de R$ 2.000,00 (Dois Mil Reais) para a sócia ora admitida* ***MARIA ALICE ASSIS ALENCAR TRINDADE,*** *e cede e transfere R$ 98.00,00 (Noventa e Oito Mil Reais) para o sócio remanescente* ***ALEXANDRE TRINDADE LEITE,*** *dando aos sócios plena e geral quitação das mesmas, ficando o mesmo sem direito a fazer qualquer reclamação, que no presente, no futuro em juízo ou fora dele.*

Cláusula 4ª: *O capital social que é R$ 200.000,00 (Duzentos mil reais), divididos em 200.000(Duzentos mil), quotas no valor nominal de R$ 1,00(um real) cada, passar a ser R$400.000,00(Quatrocentos mil reais), divididos em 400.000 (quatrocentos mil) quotas nominais de R$ 1,00 (um real), integralizado neste ato em moeda corrente e legal deste País, sendo divido da seguinte forma:*

Sócios	*Quotas*	*%*	*Total R$*
ALEXANDRE TRINDADE LEITE	*396.000*	*99%*	*R$ 396.000,00*
MARIA ALICE ASSIS ALENCAR TRINDADE	*4.000*	*1%*	*R$ 4.000,00*
TOTAL	*400.000*	*100*	*R$ 400.000,00*

Cláusula 5ª: *O objetivo da sociedade é serviço de alimentação, comércio atacadista de gêneros alimentícios em geral, cereais, estivas, hortifrutigranjeiros, de carnes e seus derivados, aves, peixes, bebidas alcoólicas e mercadorias em geral* ***fica acrescido*** *a atividade de lanchonetes, restaurantes e similares.*

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 71062802181358160252-1; Data: 28/02/2018 14:16:09
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58314-6JA9; Valor Total do Ato: R$ 4,23
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br
Bel. Válber de Miranda Cavalcanti
Titular

7ª Alteração Contratual da Sociedade Empresaria Limitada
"ATL ALIMENTOS DO BRASIL."

*Cláusula 6ª: A administração da sociedade será exercida pelo sócio **ALEXANDRE TRINDADE LEITE**, com poderes e atribuição de administrador autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, em atividades estranhas ao interesse social ou empresarial, vedado, no entanto, em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio.*

Cláusula 7ª: O administrador declara sob as penas da lei, de que não está impedido de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos público; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

Cláusula 8ª: Todas as demais cláusulas do seu contrato primitivo, por este instrumento não alterado permanecem em pleno vigor.

E por estarem assim justos e contratados assinam o presente instrumento em 3 vias de igual teor com a primeira destinado o registro na Junta Comercial do Estado da Paraíba.

João Pessoa/PB, 12 de maio de 2010.

ALEXANDRE TRINDADE LEITE

MARIA ALICE ASSIS ALENCAR TRINDADE

JOÃO BATISTA DO NASCIMENTO FILHO

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DA PARAÍBA
CERTIFICO O REGISTRO EM: 25/05/2010 SOB Nº
Protocolo: 10/022293-5, DE 25/05/2010
Empresa: 25 2 0028010 5
ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
NEUCYR CHAV
SECRETARIA

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 71062802181358160252-2; Data: 28/02/2018 14:16:09
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58313-S2RP; Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Válber de Miranda Cavalcanti Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*[1] ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes[2].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: ***Selo Digital: ABC12345-X1X2***) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **08/03/2018 07:58:29 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://autdigital.azevedobastos.not.br e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 923647

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **01/03/2019 07:34:54 (hora local)**.

[1]**Código de Autenticação Digital:** 71062802181358160252-1 a 71062802181358160252-2
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05be09a57c0cb9bd620e0aea8a59c678759205fe2757c9448a1cbb67d61be6641aca9d34fb66d81367590fdd53373
24233a20d39c4599563c7e995020aea43a819e

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória N.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

ICP Brasil

6ª Alteração Contratual da Sociedade Empresaria Limitada
"ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA."

ALEXANDRE TRINDADE LEITE, brasileiro, natural de Campina Grande/PB, casado no regime comunhão parcial de bens, nascido em 04/02/1971, empresário, portador da carteira de identidade nº. 1.273.047 SSP/PB e C.P.F nº. 726.286.184-00 domiciliado a Rua João Cancio da Silva, nº. 758, apto. 1500, Manaíra, CEP: 58038-341, João Pessoa/PB, e **AGILDO VILLAR TRINDADE**, brasileiro, natural de Campina Grande/PB, solteiro, nascido em 07/07/1969, empresário, portador da carteira de identidade nº. 1.234.790 SSP/PB e C.P.F nº. 840.546.464-68, domiciliado na Avenida Juarez Távora, n. º 466, Torre, CEP 58020-040, João Pessoa/PB. Únicos sócios da sociedade limitada sob a denominação **"ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA"**, estabelecida á Rua da Mangueira, nº. 182, Galpão-C, Loteamento Amazônia Park, KM 09, BR 230, Jacaré, Cabedelo-PB, CEP: 58310-000, inscrita no CNPJ sob nº. 00.785.860/0001-88 e registrada na Junta Comercial do Estado da Paraíba – JUCEP sob nº. 25200280105 por despacho em 30 de Agosto de 1995, resolvem de comum acordo alterar o seu contrato de constituição de acordo com as cláusulas e condições seguintes;

Cláusula 1ª: Fica admitido na sociedade **JOÃO BATISTA DO NASCIMENTO FILHO**, brasileiro, casado no regime comunhão parcial de bens, empresário, natural de Patos/PB, nascido em 06/05/1978, inscrito no CPF sob nº. 026.133.044-64, portador da carteira de identidade nº. 1.701.617- 2ª via, SSDS/PB, residente e domiciliado a Avenida Oceano Pacifico, nº. 500, apto. 501, Bloco B, Intermares, Cabedelo/PB, CEP: 58310-000.

Clausula 2ª: Retira-se da sociedade, livre e desembaraçado de qualquer compromisso o sócio **AGILDO VILLAR TRINDADE**, que cede e transfere suas quotas de capital no valor de R$ 20.000,00 (Vinte Mil Reais) para o sócio ora admitido **JOÃO BATISTA DO NASCIMENTO FILHO**, dando ao sócio pleno e geral quitação das mesmas, ficando o mesmo sem direito a fazer qualquer reclamação, que no presente, no futuro em juízo ou fora dele.

Cláusula 3ª: O sócio **ALEXANDRE TRINDADE LEITE**, transfere quotas de capital no valor de R$ 80.000,00 (Oitenta Mil Reais) para o sócio ora admitido **JOÃO BATISTA DO NASCIMENTO FILHO.**

Cláusula 4ª: O capital social que é R$ 200.000,00 (Duzentos Mil Reais), dividido em 200.000 (Duzentas Mil) quotas de valor nominal de 1,00 (Um Real), já totalmente integralizados anteriormente, permanece inalterado dividido e distribuído entre os sócios da seguinte forma:

Sócios	Quotas	%	Total R$
ALEXANDRE TRIDADE LEITE	100.000	50	R$ 100.000,00
JOÃO BATISTA DO NASCIMENTO FILHO	100.000	50	R$ 100.000,00
TOTAL	200.000	100	R$ 200.000,00

Cláusula 5ª: O objeto social que é serviço de alimentação, comércio atacadista de gêneros alimentícios em geral, cereais, estivas e mercadorias em geral, fica acrescido o comércio atacadista de hortifrutigranjeiros, comércio atacadista de carnes e derivados, aves e peixes, e o comércio atacadista de bebidas alcoólicas.

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58035-000 www.cartorioazevedobastos.not.br - Tel.: (83) 2244-5494 - Fax: (83) 2244-5494
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º Inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido nesse ato. O reconheço a verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 7106280218135816026 5-1; Data: 28/02/2018 14:16:14
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58316-PZAH; Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

6ª Alteração Contratual da Sociedade Empresaria Limitada
"ATL ALIMENTOS DO BRASIL."

Cláusula 6ª: A administração da sociedade será exercida pelos sócios **ALEXANDRE TRINDADE LEITE e JOÃO BATISTA DO NASCIMENTO FILHO**, isoladamente, com poderes e atribuições de administradores autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, em atividades estranhas ao interesse social ou empresarial, vedado, no entanto, em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio.

Cláusula 7ª: Os administradores declaram sob as penas da lei, de que não estão impedidos de exercerem a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos público; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

Cláusula 8ª: Todas as demais cláusulas do seu contrato primitivo, por este instrumento não alterado permanecem em pleno vigor.

E por estarem assim justos e contratados assinam o presente instrumento em 3 vias de igual teor com a primeira destinado o registro na Junta Comercial do Estado da Paraíba.

João Pessoa/PB, 19 de março de 2009.

ALEXANDRE TRINADADE LEITE

AGILDO VILLAR TRINDADE

JOÃO BATISTA DO NASCIMENTO FILHO

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DA PARAÍBA
CERTIFICO O REGISTRO EM: 06/04/2009 SOB Nº: 20090111336
Protocolo: 09/011133-8, DE 06/04/2009
Empresa:25 2 0028010 5
MELICYR CHAVES ROLIM
SECRETÁRIO GERAL

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.878-4
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58035-000 www.azevedobastos.not.br - Tel.: (83) 2144-5494 - Fax: (83) 3244-5494
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 8 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 7106280218135816026 5-2; Data: 28/02/2018 14:16:14
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58315-STUX; Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*[1] ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes[3].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: ***Selo Digital: ABC12345-X1X2***) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **08/03/2018 08:00:23 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://autdigital.azevedobastos.not.br e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 923646

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **01/03/2019 07:34:54 (hora local)**.

[1]**Código de Autenticação Digital:** 71062802181358160265-1 a 71062802181358160265-2
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05be09a57c0cb9bd620e0aea8a59c678759d5e379922781c27159b0c8317590484ea9d34fb66d81367590fdd5337324233a5f673d565cc96e9636cc375f3a3b5706

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória N.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.
ICP Brasil

QUINTA ALTERAÇÃO CONTRATUAL DA SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA DA SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA, ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA.

ALEXANDRE TRINDADE LEITE, brasileiro, casado, Regime parcial de bens, empresário, CPF nº 726.286.184-00, identidade 1.273.047 SSP-PB, residência e domicilio na Av. João Câncio Silva, 780 apto 1500- Edifício Príncipe de Gales, Manaira, João Pessoa/PB, CEP: 58038-341 e **AGILDO VILLAR TRINDADE**, brasileiro, solteiro, nascido em 07/07/1969, empresário, CPF nº 840.546.464-68, identidade 1.234.790 SSP-PB, residência e domicilio na Av. Juarez Távora, 466, Torre, João Pessoa/PB, CEP: 58020-040, únicos sócios da "ATL Alimentos do Brasil Ltda.", com sede na Rua Projetada 03 nº 182 C Loteamento Amazônia Park Km 09, BR 230, Praia do Jacaré, Estrada de Cabedelo, Cabedelo/PB, registrada na Junta Comercial da Paraíba, sob o NIRE 25200280105 em 30/08/1995 e inscrita no CNPJ sob o nº 00.785.860/0001-88 resolvem, assim, alterar o contrato social:

CLAUSULA PRIMEIRA: O capital social que era de R$: 100.000,00 (cem mil reias).Tem aumento de R$: 100.000,00 (cem mil reais), proveniente de lucros acumulados constando no balanço patrimonial de 2003 (dois mil e três), passando a ser de R$: 200.000,00 (duzentos mil reais), dividido em 200.000 quotas de valor nominal R$ 1,00 (um real), integralizadas pelos sócios:

ALEXANDRE TRINDADE LEITE.....180.000 quotas..... R$ 180.000,00
AGILDO VILLAR TRINDADE .....20.000 quotas..... R$ 20.000,00

CLAUSULA SEGUNDA: Todas as demais cláusulas e condições do contrato de Constituição, aqui não expressamente alteradas por este instrumento, permanecem em pleno vigor.

E por estarem assim justos e contratados assinam a presente alteração em 03 vias de igual teor, com a primeira via destinada ao registro e arquivamento na Junta Comercial do Estado da Paraíba.

Cabedelo/PB, 31 de Dezembro de 2004.

Alexandre Trindade Leite

Agildo Villar Trindade

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DA PARAIBA
CERTIFICO O REGISTRO EM: 14/04/2005
SOB Nº: 25600100435
Protocolo: 05/009104-2
Empresa: 25 2 0028010 5
A T L ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
JOSÉ PETRÔNIO QUEIROGA GADELHA

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Bos Fabiano - João Pessoa/PB - CEP 58.035-002 www.cartorioazevedobastos.net.br - Tel.: (83) 3246-5454 - Fax: (83) 3246-5454
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé
Cód. Autenticação: 7106280218135816030 5-1; Data: 28/02/2018 14:16:17
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58317-DYDT; Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*[1] ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes[3].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: ***Selo Digital: ABC12345-X1X2***) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **08/03/2018 07:55:04 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://autdigital.azevedobastos.not.br e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 923645

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **01/03/2019 07:34:54 (hora local)**.

[1]Código de Autenticação Digital: 71062802181358160305-1
[2]Legislações Vigentes: Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05be09a57c0cb9bd620e0aea8a59c678759e8d52fd34f44d0b93eaf5496cdc261fda9d34fb66d81367590fdd533732
4233a25fa44c3336eff13dfeefa72234c6da4

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória N.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

ICP Brasil

QUARTO ADITIVO CONTRATUAL DA SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA DENOMINADA " ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA."

Pelo presente instrumento de alteração e na melhor forma os abaixo assinados: **ALEXANDRE TRINDADE LEITE,** casado, regime parcial de bens, empresário, CPF nº 726.286.184-00, identidade 1.273.047 SSP-PB, residente e domiciliado na Av. João Câncio Silva, nº 780 apto 1500 – Edifício Príncipe de Gales, Manaira, João Pessoa/PB, CEP: 58038-341 e **AGILDO VILAR TRINDADE,** brasileiro, solteiro, nascido em 07/07/1969, empresário, CPF nº 840.546.464-68, identidade 1.234.790 SSP-PB, residente e domiciliado na Av. Juarez Távora, 466, Torre, João Pessoa/PB, CEP: 58020-040, únicos sócios da "ATL Alimentos do Brasil Ltda." , com sede na Rua das Mangueiras, nº 182 C Loteamento Amazônia Park KM 09, BR 230, Praia do Jacaré, Estrada de Cabedelo, Cabedelo-PB, registrada na Junta Comercial da Paraíba, sob o NIRE 25200280105 em 30/08/1995 e inscrita no CNPJ sob o nº 00.785.860/0001-88 resolvem, assim, consolidar o contrato social de acordo com o novo Código Civil Brasileiro, lei nº10.406/2002, com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA: A sociedade gira sob o nome empresarial de **ATL – ALIMENTOS DO BRASIL LTDA.**

CLÁUSULA SEGUNDA: A sociedade tem sua sede na Rua das Mangueiras, nº 182 C Loteamento Amazônia Park KM 09, BR 230, Praia do Jacaré, estrada de Cabelo, Cabedelo-PB.

CLÁUSULA TERCEIRA: O objeto social permanece sendo a exploração por conta própria da atividade comercial de **"SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E COMERCIO ATACADISTA DE CEREAIS, ESTIVAS E MERCADORIAS EM GERAL".**

CLÁUSULA QUARTA: O capital social é de R$ 100.000,00 (cem mil reais), dividido em 100.000 quotas de valor nominal R$ 1.00 (hum real), integralizadas, neste ato em moeda corrente do País, pelos sócios:

ALEXANDRE TRINDADE LEITE.....90.000 quotas.....R$ 90.000,00
AGILDO VILAR TRINDADE..... 10.000 quotas.....R$ 10.000,00

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.670-0
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 7106280218135816035 7-1; Data: 28/02/2018 14:16:23
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58328-X7ZS; Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

QUARTO ADITIVO CONTRATUAL DA SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA DENOMINADA " ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA."

782

CLÁUSULA QUINTA: As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento do outro sócio, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preço direito de preferência para a sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente. (art. 1.056, art. 1.057 do CC/2002)

CLÁUSULA SEXTA: A sociedade iniciou suas atividades em 30/08/1995, e seu prazo de duração é indeterminado.

CLÁUSULA SÉTIMA: A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social. (art. 1.052, CC/2002)

CLÁUSULA OITAVA: A administração da sociedade caberá ao sócio **ALEXANDRE TRINDADE LEITE,** com poderes e atribuições de administrador autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, em atividades estranhas ao interesse social ou assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio. (artigos 997, VI; 1.013, 1.015, 1.064, CC/2002)

CLÁUSULA NONA: Ao término do exercício social que encerra em 31 de dezembro de cada ano, quando será feito o balanço geral, sendo os lucros ou prejuízos distribuídos na proporção do capital social de cada sócio.

CÁUSULA DÉCIMA: Nos quatro primeiros meses seguintes ao término do exercício social deverá ser realizado o balanço anual.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: A retirada do sócio no uso da **GERÊNCIA,** a título de pró-labore, será levado a débito da conta de despesas gerais até o limite máximo permitido pela legislação do imposto de renda.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: O sócio que por qualquer motivo desejar retirar-se da sociedade deverá comunicar tal liberação com prazo mínimo de (60) sessenta dias.

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé
Cód. Autenticação: 71062802181358160357-2; Data: 28/02/2018 14:16:23
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58327-INOS; Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Válber de Miranda Cavalcanti Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

QUARTO ADITIVO CONTRATUAL DA SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA DENOMINADA " ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA."

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: A nenhum dos sócios será permitida alienar, ceder, transferir ou onerar, por qualquer forma de razão as suas cotas de capital na sociedade, sem a permissão antecipada e por escrito de outro sócio, que terá sempre preferência na aquisição das mesmas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: Os sócios estipulam que, ocorrendo o falecimento de qualquer um dos sócios, a sociedade continuará com o remanescente e os herdeiros do pré-morto, não sofrendo assim, solução de continuidade. Em caso de retirada, insolvência ou declaração de interdição, a sociedade não dissolverá, desde que promova simultaneamente qualquer dos eventos, a admissão de um novo sócio, procedendo de imediato a um balanço especial para apuração dos deveres e direitos, e pagar a quem de direito em moeda corrente do país, em 10 (dez) prestações mensais iguais e sucessivas, vencendo-se a primeira após 120(cento e vinte dias) da data do balanço especial.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: O Administrador, declara, sob as penas da lei, de que não está impedido de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade. (art. 1.011, § 1º, cc/2002)

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: O sócio **AGILDO VILLAR TRINDADE**, não faz nenhuma retirada de pró-labore, faz parte da sociedade tão somente como sócio cotista.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: Fica eleito o foro de Cabedelo – PB, para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato.

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.879-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58035-000 www.cartorioazevedobastos.net.br - Tel.: (83) 3244-5494 - Fax: (83) 3244-5494
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V e 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido nesta ato, O refiando a verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 7106280218135816035 7-3; Data: 28/02/2018 14:16:23
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58326-1G4I;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Válber de Miranda Cavalcanti
Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

QUARTO ADITIVO CONTRATUAL DA SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA DENOMINADA " ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA."

E, por estarem assim, justos e combinados, assinam a presente alteração contratual em 03 vias de igual teor, na presença de duas testemunhas abaixo, com a primeira via destinada ao registro e arquivamento na Junta Comercial do Estado da Paraíba.

Cabedelo, 15 de dezembro de 2003.

.....

ALEXANDRE TRINDADE LEITE

.....

AGILDO VILLAR TRINDADE

TESTEMUNHAS:

.....

Luciana Trindade Soares (RG nº 1.236.401-SSP/PB)

.....

Maria de Fátima Alves da Silva (RG nº 1.701.516-SSP/PB)

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato, O referido é verdade. Dou fé
Cód. Autenticação: 7106280218135816035 7-4; Data: 28/02/2018 14:16:23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti Titular
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58325-PZEG; Valor Total do Ato: R$ 4,23
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DA PARAÍBA
CERTIFICO O REGISTRO EM 16/02/2004
SOB Nº 25800084412
Protocolo: 030303494
JOSÉ PETRONIO QUEIROGA CADELLI
SECRETÁRIO GERAL

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*[1] ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes[3].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: ***Selo Digital: ABC12345-X1X2***) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **08/03/2018 07:55:37 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://autdigital.azevedobastos.not.br e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 923644

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **01/03/2019 07:34:54 (hora local)**.

[1]**Código de Autenticação Digital:** 71062802181358160357-1 a 71062802181358160357-4
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05be09a57c0cb9bd620e0aea8a59c6787599bb1b01d9baf287821f7795689f14ce2a9d34fb66d81367590fdd53373
24233aec171314031ade727a9559bfdaf7cc3a

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória N.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

TERCEIRA ALTERAÇÃO CONTRATUAL DA SOCIEDADE LIMITADA.

ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA.

1. ALEXANDRE TRINDADE LEITE, brasileiro, casado, Regime parcial de bens, empresário, CPF nº 726.286.184-00, identidade 1.273.047 SSP-PB, residência e domicilio na Av. João Câncio Silva, 780 apto 1500- Edificio Príncipe de Gales, Manaira, João Pessoa/PB, CEP: 58038-341 e,

2. AGILDO VILLAR TRINDADE, brasileiro, solteiro, nascido em 07/07/1969, empresário, CPF nº 840.546.464-68, identidade 1.234.790 SSP-PB, residência e domicilio na Av. Juarez Távora,466, Torre, João Pessoa/PB, CEP: 58020-040, únicos sócios da "ATL Alimentos do Brasil Ltda.", com sede na Rua Projetada 03 nº 182 C Loteamento Amazônia Park Km 09, BR 230, Praia do Jacaré, Estrada de Cabedelo, Cabedelo/PB, registrada na Junta Comercial da Paraíba, sob o NIRE 25200280105 em 30/08/1995 e inscrita no CNPJ sob o nº 00.785.860/0001-88 resolvem, assim, alterar o contrato social:

CLAUSULA PRIMEIRA: O capital social que era de R$: 50.000,00 (cinquenta mil reais), passa a ser de R$: 100.000,00 (cem mil reais), dividido em 100.000 quotas de valor nominal R$ 1,00 (um real), integralizadas, neste ato em moeda corrente do País, pelos sócios:

ALEXANDRE TRINDADE LEITE.....90.000 quotas..... R$ 90.000,00
AGILDO VILLAR TRINDADE .....10.000 quotas..... R$ 10.000,00

CLAUSULA SEGUNDA: O endereço da sociedade que era na Rua Projetada 03 nº 182 C Loteamento Amazônia Park Km 09, BR 230, Praia do Jacaré, Estrada de Cabedelo, Cabedelo/PB. Passa para a Rua das Mangueiras, 182 C, Bairro de Jacaré, Cabedelo/PB.

CLAUSULA TERCEIRA: O objeto social permanece sendo a Exploração por conta própria da atividade comercial de Serviços de alimentação e o comercio atacadista de cereais, estivas e mercadorias em geral.

CLAUSULA QUARTA: A sociedade iniciou suas atividades em 30/08/1995, e seu prazo de duração é indeterminado.

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFICIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS - Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1140 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-002 www.azevedobastos.net.br - Tel.: (83) 3244-5454 - Fax: (83) 3244-5454
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 7106280218135816041 5-1; Data: 28/02/2018 14:16:27
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58332-IK0F;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 148 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-200 www.azevedobastos.net.br - Tel.: (83) 3244-5404 - Fax: (83) 3244-5404
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º Inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 6.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 7106280218135816041 5-2; Data: 28/02/2018 14:16:27
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58331-HOIX;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

Continuação da Terceira alteração contratual da sociedade "ATL Alimentos do Brasil Ltda."

E por estarem assim justos e contratados assinam a presente alteração em 03 vias de igual teor, na presença de duas testemunhas abaixo, com a primeira via destinada ao registro e arquivamento na Junta Comercial do Estado da Paraíba.

Cabedelo/PB, 28 de Fevereiro de 2003

Alexandre Trindade Leite

ALEXANDRE TRINDADE LEITE

Agildo Villar Trindade

AGILDO VILLAR TRINDADE

Testemunhas:

Maria da Penha de Morais Gomes

Maria da Penha de Morais Gomes (RG nº 2.166.125- SSP/PB)

José Fabio Silva de Lima

Jose Fabio Silva de Lima (RG nº2424643 SSP/PB)

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DA PARAIBA
CERTIFICO O REGISTRO EM 11/03/2003
SOB Nº 25600065483
Protocolo: 03/003874-0
Empresa: 25 2 0028010 5
A T L ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
DARLAN PIRES DE LACERDA
SECRETARIO GERAL

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé
Cód. Autenticação: 71062802181358160415-3; Data: 28/02/2018 14:16:27
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58330-DXWV; Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Válber de Miranda Cavalcanti Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1543 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-308 - www.azevedobastos.net.br - Tel.: (83) 3244-5404 - Fax: (83) 3244-5404
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º Inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido nesse ato. O referido é verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 7106280218135816041 5-4; Data: 28/02/2018 14:16:27
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58329-S97R;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*[1] ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes[2].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: ***Selo Digital: ABC12345-X1X2***) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **08/03/2018 07:57:38 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://autdigital.azevedobastos.not.br e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 923643

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **01/03/2019 07:34:54 (hora local)**.

[1]**Código de Autenticação Digital:** 71062802181358160415-1 a 71062802181358160415-4
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05be09a57c0cb9bd620e0aea8a59c678759dd2a075e017931fb4485ebbdd43ca76fa9d34fb66d81367590fdd53373
24233a1d9a94eee282b3452142ef6e3ecd98ee

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória N.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

ICP Brasil

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé
Cód. Autenticação: 71062802181358160448-1; Data: 28/02/2018 14:16:32
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58336-KM7A; Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Válber de Miranda Cavalcanti Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

99

SEGUNDA ALTERAÇÃO CONTRATUAL DA SOCIEDADE POR QUOTAS DE RESPONSABILIDADE LIMITADA SOB A DENOMINAÇÃO "ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA"

791

Pelo presente instrumento particular de alteração do contrato social, os sócios ALEXANDRE TRINDADE LEITE, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade n.º 1.273.047 SSP-PB e C.P.F. n.º726.286.184-00, residente à Rua Sidney Clemente Dore, 295, Apto. 402, João Pessoa - PB e Julio Savio Trindade Martins, brasileiro, solteiro, portador da cédula de identidade n.º 1.574.939 SSP-PB e C.P.F. n.º 841.705.654-87, residente à Rua Leonel Coelho, n.º 247, no Conjunto Pedro Godim, João Pessoa - PB únicos sócios componentes da sociedade por cota de responsabilidade limitada, sob a denominação social de "ATL Alimento do Brasil Ltda.", conforme contrato social devidamente arquivado na Junta Comercial do Estado da Paraíba sob o n.º 25200280105, em 30/08/95, inscrito no CNPJ sob o n.º 00.785.860/0001-88, resolvem entre si, alterarem o contrato social:

CLÁUSULA PRIMEIRA – O Sr. JULIO SAVIO TRINDADE MARTINS, que participa da sociedade com 5.000 (cinco mil) cotas num total de R$ 5.000,00 (cinco mil reais) totalmente integralizados em moeda corrente do país, retira-se da sociedade e transfere as cotas supra mencionadas para o Sr. AGILDO VILLAR TRINDADE, que lhe pagou no presente ato, em moeda corrente do país, a citada importância, tendo recebido todos os seus direitos e haveres na sociedade, nada mais tendo a declarar, em qualquer época e seja a que título for.

CLÁUSULA SEGUNDA – Fica admitida como sócio na sociedade o Sr. AGILDO VILLAR TRINDADE, brasileiro, solteiro, portadora da cédula de identidade n.º 1.234.790 SSP-PB e C.P.F. n.º 840.546.464-68, residente à Av. Juarez Tavora, n.º 466, Torre, João Pessoa – PB.

PARÁGRAFO ÚNICO – o sócio ora admitido declara que não estar incurso em nenhum dos crimes previstos em lei.

CLÁUSULA TERCEIRA – O capital social é de R$ 50.000,00 (cinqüenta mil reais) totalmente integralizado, dividido em 50.000 (cinqüenta mil) cotas de R$ 1,00 (hum real) cada uma, passando a ser distribuído entre os sócios da seguinte maneira:

ALEXANDRE TRINDADE LEITE – 45.000 (quarenta mil) cotas, com um montante de R$ 45.000,00 (quarenta e cinco mil reais), integralizados em moeda corrente do país; e
AGILDO VILLAR TRINDADE– 5.000 (Cinco mil) cotas, com um montante de R$ 5.000,00 (Cinco mil reais), integralizados em moeda corrente do país.

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1149 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58010-000 - www.azevedobastos.not.br - Tel.: (83) 3244-5494 - Fax: (83) 3244-5494
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 5 inc. XII da Lei Estadual 8.721/2006 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé
Cód. Autenticação: 71062802181358160448-2; Data: 28/02/2018 14:16:32
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58335-M22Z;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br
Bel. Válber de Miranda Cavalcanti
Titular

PROTOCOLO DE PESSOAS
100

UFPB / PU - Protocolo de CPL
FL nº 792

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-000 www.cartorioazevedobastos.not.br - Tel.: (83) 3244-5494 - Fax: (83) 3244-5494
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 5 Inc. XII da Lei Estadual 9.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 7106280218135816044 8-3; Data: 28/02/2018 14:16:32
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58334-U09I;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

...TRATUAL DA SOCIEDADE POR QUOTAS DE ...OB A DENOMINAÇÃO "ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA"

CLAUSULA QUARTA – Todas as demais cláusulas e condições estabelecidas nos atos constitutivos da sociedade e suas alterações contratuais, não alcançadas pelo presente instrumento, são ratificadas, permanecendo em vigor.

E, por estarem assim de perfeito acordo e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias, de igual teor, na presença de duas testemunhas abaixo, com a primeira via destinada ao registro e arquivamento na Junta Comercial do Estado da Paraíba.

João Pessoa, 10 de maio de 2000.

ALEXANDRE TRINDADE LEITE

AGILDO VILLAR TRINDADE

JULIO SAVIO TRINDADE MARTINS

TESTEMUNHAS:

JOÃO PEREIRA ALVES JÚNIOR
RG n.º 1.411.989 SSP-PB

GEOVANA REGIA R. AMORIM
RG n.º 1.402.047 SSP-PB

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DA PARAÍBA
CERTIFICO O REGISTRO EM 11/05/2000.
SOB O NÚMERO:
25 6 0004471 2
Protocolo: 00/007916-2
Odaci Araujo de Queiroz
SECRETÁRIA GERAL

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-089 (9) www.cartorioazevedobastos.not.br - Tel.: (83) 3244-5494 - Fax: (83) 3244-5494

Autenticação Digital

De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.

Cód. Autenticação: 7106280218135816044 8-4; Data: 28/02/2018 14:16:32

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58333-FAEN;
Valor Total do Ato: R$ 4,23

Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular

Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

194

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*[1] ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes[2].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: ***Selo Digital: ABC12345-X1X2***) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **08/03/2018 07:57:21 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **ATL ALIMENTOS DO BRAISL LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://autdigital.azevedobastos.not.br e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 923642

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **01/03/2019 07:34:54 (hora local)**.

[1]**Código de Autenticação Digital:** 71062802181358160448-1 a 71062802181358160448-4
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ N° 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05be09a57c0cb9bd620e0aea8a59c678759b7d7cad35c9002ee285945d66b2a98efa9d34fb66d81367590fdd53373
24233a5b93a32c46063ec6a2d7f1bfbac6daf7

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória N.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

ICP Brasil

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-003 www.cartorioazevedobastos.not.br - Tel.: (83) 3244-5404 - Fax: (83) 3244-5404
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé.
Cód. Autenticação: 7106280218135816053 7-1; Data: 28/02/2018 14:16:37
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58340-04XX; Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

ALTERAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL DE ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA

Os abaixo assinados, Alexandre Trindade, brasileiro, solteiro, empresário, residente e domiciliado à Rua Oceano Índico, s/nº, Edifício Atol das rocas, Apartamento 501, no bairro de Intermares, na cidade de Cabedelo-Pb, portador da Identidade nº 1.273.047 SSP/Pb e CPF nº 726.286.184-00 e Julio Savio Trindade Martins, brasileiro, solteiro, empresário, residente e domiciliado à Rua Leonel Coelho, nº 247, no conjunto Pedro Gondim, João Pessoa-Pb, portador da Identidade nº 1.574.939 SSP/Pb e CPF 841.705.654-87, sócios componentes da firma ATL Alimentos do Brasil Ltda., sociedade por cotas de responsabilidade limitada devidamente registrada na Junta Comercial do Estado da Paraíba, sob nº 252 0028010 5, por despacho de 30 de agosto de 1995, de comum acordo resolveram alterar as cláusulas *primeira, segunda e terceira* de seu contrato primitivo, pelas modificações seguintes:

primeira: O endereço da sede, que era na rua Juiz José Alfredo da Nóbrega, nº 86, no Bairro do Bessa, em João Pessoa, Paraíba, passa a ser na Rua Projetada 03, nº 182C, Loteamento Amazônia Park, Km 09, BR 230, Praia do Jacaré, Estrada de Cabedelo, no município de Cabedelo-Pb.

segunda: A *cláusula segunda* do contrato primitivo (que trata da atividade principal da sociedade) vigorará com a seguinte redação: "O objeto da sociedade será a exploração, por conta própria da atividade comercial de Serviços de Alimentação; Comércio atacadista; Importação e exportação de cereais, estivas, materiais de expediente de escritório, materiais de limpezas, eletro e eletrônicos, móveis, utensílios de cozinha, computadores, barcos, maquinas e mercadorias em geral.

terceira: O capital social da empresa, que era de R$ 5.000,00 (cinco mil reais), passa a ser de R$ 50.000,00 (cinqüenta mil reais), distribuídos da seguinte forma:

-O sócio Alexandre Trindade Leite.....(90%) R$ 45.000,00
-O sócio Julio Savio Trindade Martins.....(10%) R$ 5.000,00
TOTAL.....(100%) R$ 50.000,00

A responsabilidade dos sócios é na forma da Lei, limitada ao total do capital social.

quarta: As alterações acima entrarão em vigor na data do presente instrumento e todas as demais cláusulas do contrato de constituição que não foram alcançadas pela presente alteração, permanecem em pleno vigor.

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1143 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-000 www.azevedobastos.net.br - Tel.: (83) 3244-5404 - Fax: (83) 3244-5404
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2006 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé
Cód. Autenticação: 71062802181358160537-2; Data: 28/02/2018 14:16:37
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58339-NXDK;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

105

UFPB / PUI Protocolo de CPL
Nº 797

AUG - 6 1996

JUDEP 25600017175
REG. 500.000

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Autenticação Digital
De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2006 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé
Cód. Autenticação: 71062802181358160537-3; Data: 28/02/2018 14:16:37
Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58338-1O46; Valor Total do Ato: R$ 4,23
Bel. Valber de Miranda Cavalcanti
Titular
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

E por assim terem justo e contratado, obrigando-se a cumprir fielmente as modificações constantes no presente instrumento, que passam a fazer parte integrante do primitivo contrato, os abaixo assinados fizeram lavrar o presente instrumento em 3 (três) vias, de igual teor e forma, uma das quais será arquivada na Junta Comercial do Estado da Paraíba, o qual vai pelos mesmos e por mais duas testemunhas assinado em todas as vias.

Cabedelo, 29 de julho de 1996

Alexandre Trindade Leite

Julio Savio Trindade Martins

Testemunhas:

Alessandra de Morais Medeiros

Maria das Dores de Araújo

UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls 799
UFPB/PU - Protocolo da CPL Fls 798

CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS – Código CNJ 06.870-0
Av. Presidente Epitácio Pessoa, 1145 - Bairro Dos Estados - João Pessoa/PB - CEP 58030-000 www.azevedobastos.not.br - Tel.: (83) 3244-5404 - Fax: (83) 3244-5404

Autenticação Digital

De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé

Cód. Autenticação: 71062802181358160537-4; Data: 28/02/2018 14:16:37

Bel. Válber de Miranda Cavalcanti
Titular

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AGN58337-RIG2;
Valor Total do Ato: R$ 4,23
Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br

800

799

AUG - 6 1996

256.000171 75

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

PREFEITURA UNIVERSITÁRIA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

UFPB/PU - Protocolo da CPL
Fls. 800

PREGÃO ELETRÔNICO UFPB/CPL-PU Nº 006/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23074.058505/2017-51

TERMO DE ENCERRAMENTO

Nesta data, **É ENCERRADO O 4º VOLUME** dos autos do Processo Administrativo nº **23074.058505/2017-51**, que tem como assunto **o registro de preços para eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições (desjejum, almoço, jantar e lanche da noite), incluindo produção, transporte e distribuição para os alunos, servidores e autorizados da UFPB, nas dependências dos Campi I, II, III, IV, e/ou unidades isoladas, para atender às necessidades da Universidade Federal da Paraíba, conforme especificidades, exigências, quantidades e condições de execução constantes em Edital e todos os seus anexos**, iniciando na folha número 596 e findando na folha número 800 (esta), não podendo mais nada lhe ser acrescentado.

João Pessoa, 14 de maio de 2018.

UFPB-PU-CPL

Augusto César Temóteo de Oliveira
SIAPE 1655398

EM BRANCO