



TERMO DE AUTUAÇÃO

PROTOCOLO DO PROCESSO
047770/2025

Este processo pode ser consultado por meio digital através da URL:
<https://gpi18.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=008D9DCE8EF2707B45F47C2AD10B38E2>

Chave de acesso: fbe0e4ab-8c4f-4c3c-8a6d-66e476bdd439

AUTUADO EM	Quinta-feira, 18 de Dezembro de 2025
LOCAL DA AUTUAÇÃO	LICITAÇÕES E PLANEJAMENTO - COMISSAO DE PREGAO I
AUTUADO POR	CINTIA MAYER BRITO
INTERESSADO (S)	
MNJ COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	

RESUMO

RECURSO - PE 90.135/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 15.684/2025

EMPRESAS RECORRENTES: MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA e INFINITY REFEIÇÕES LTDA

EMPRESAS RECORRIDAS: LMS ATACADISTA LTDA e O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

DATA: 18/12/2025

Assinado digitalmente. Acesse:

<https://gpi18.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=008D9DCE8EF2707B45F47C2AD10B38E2&idFunc=B5B41FAC0361D157D9673ECB926AF5AE> Chave: 75bb53cc-3a85-45af-a0e8-2465c9013119

Termo de Autuação Nº 047770/2025



MNJ Comercio de Alimentos LTDA

Rua Adelino Pereira Valente, 146 - Vila Amélia – Cooperfeira.
Nova Friburgo - RJ - Cep: 28.625-510 CNPJ: 36.089.746/0001-60 - Inscr.: 83991682
Tel.: (22) 2522-9619 / (22)2523-2497.

A

Prefeitura Municipal de Nova Friburgo

Ref.: Pregão Eletrônico n.º 90135/2025 - UASG 985867

Processo Administrativo nº 15.684/2025

A/c: Ilustríssimo Senhor Pregoeiro

RECURSO ADMINISTRATIVO

A Empresa **MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº **36.089.746/0001-60**, com sede na Rua Adelino Pereira Valente, 146 - Cidade: Nova Friburgo, Estado: RJ - CEP: 28.625-535, neste ato representada por seu Representante Legal, o Sr Jorge Martins, portador da Carteira de Identidade nº 2.620.934-6 DETRAN/RJ, inscrito no CPF sob o nº 235.501.717-4, vem, respeitosamente, na forma do Edital de Pregão Eletrônico nº 90135/2025, bem como na forma da legislação vigente, conforme a Lei nº 14.133 de 2021, com aplicação subsidiária, da Lei Complementar nº 123/06, Decreto Federal nº 11.462/2023, em tempo hábil, à presença de Vossa Senhoria a fim de **IMPETRAR RECURSO ADMINISTRATIVO** nos termos do Edital em referência, pelo que expõe para ao final requerer o seguinte:

I- DA TEMPESTIVIDADE:

Cumpre aduzir que, o presente Recurso Administrativo apresenta-se manifestamente tempestivo, visto que, a decisão que declarou a Empresa **LMS ATACADISTA LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº **32.819.341/0001-80**, tendo sua proposta aceita no dia 26/11, passando assim para a fase do envio das amostras, o certame teve seu início no dia 05/11/2025, tendo esta Recorrente o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar as razões do recurso a contar da data da divulgação da decisão, conforme o item **19 RECURSOS** do Edital de Licitação:

MNJ Comercio de Alimentos LTDA

Rua Adelino Pereira Valente, 146 - Vila Amélia – Cooperfeira.
Nova Friburgo - RJ - Cep: 28.625-510 CNPJ: 36.089.746/0001-60 - Inscr.: 83991682
Tel.: (22) 2522-9619 / (22)2523-2497.

LOTE 01 - HORTIFRUTIGRANJEIROS

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, CEREAIS, CARNES, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO) PARA CONFECÇÃO DA MERENDA ESCOLAR nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026, conforme condições, especificações, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas nas Requisições de compras, bem como nas demais cláusulas presentes no Termo de Referência correlato.

Considerando o prazo legal para apresentação do presente Recurso Administrativo, segue abaixo as razões ora formuladas plenamente tempestivas, uma vez que o termo final do prazo recursal são de 3 dias úteis, razão pela qual deve conhecer e julgar o presente instrumento.

II– DOS FATOS:

Entende a Recorrente que a Empresa **LMS ATACADISTA LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº **32.819.341/0001-80**, participante do LOTE 01 – HORTIFRUTIGRANJEIRO, descumpriu o subitem 18.2.6 do edital quando não comprovou por meio de documentos como:

18.2.6 - A empresa poderá comprovar possuir vínculo permanente com um responsável técnico, através da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa ou documento congêneres. O Responsável Técnico (RT), deverá estar regularmente inscrito no Conselho Regional competente

A LMS, apresentou o contrato de prestação de serviço, o relatório técnico e a carteira do conselho, logo estas comprovações só comprovam o vínculo com a empresa e não se o Responsável técnico está autorizado a exercer a função de nutricionista, visto que, a mera apresentação da carteira de nutricionista, não implica dizer que a ilustre senhora Patrícia Rosi, está autorizada em situação regular com o conselho, necessitando de certidão daquele órgão informado a situação vigente.

MNJ Comercio de Alimentos LTDA

Rua Adelino Pereira Valente, 146 - Vila Amélia – Cooperfeira.
Nova Friburgo - RJ - Cep: 28.625-510 CNPJ: 36.089.746/0001-60 - Inscr.: 83991682
Tel.: (22) 2522-9619 / (22)2523-2497.

Diante do exposto, deixou de comprovar por meio de documentos necessários, tais como:

Boleto de anuidade e ou

Certidão de Registro e Regularidade – CRR, referente ao Conselho Federal de Nutrição, onde mencionam se a nutricionista e a empresa encontram-se registradas, em situação cadastral regular e sem pendência financeira neste Conselho, nos termos da Lei nº Federal nº 6.583/1978, do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980.

Contudo sem a apresentação da certidão ou do comprovante de anuidade paga não há comprovação de que o Responsável Técnico está em situação regular perante o conselho Federal de Nutrição e a este ilustre Órgão.

III– DO DIREITO:

Com a devida vénia, a empresa **LMS ATACADISTA LTDA** e a Dra. Patrícia Rosi deixaram de apresentar a Certidão de Registro e Regularidade – CRR, que os vincula ao Conselho Federal de Nutrição, documento esse necessário ao regular trâmite do certame.

Frise-se:

Deixou a empresa **LMS ATACADISTA LTDA** de apresentar a CRR - Certidão de Registro e Regularidade, documento necessário, a fim de demonstrar que a pessoa jurídica e física, encontram-se registradas, em situação regular e sem pendências financeiras junto ao Conselho Regional de Nutrição, nos termos determinados pela da Lei nº Federal nº 6.583/1978, do Decreto nº 84.444/1980 e da Lei Federal nº 6.839/1980.

IV– DOS PEDIDOS:

Assim, em face do presente recurso e argumentos aqui expostos, requer-se ao Exmo. Sr. Pregoeiro, que **INFORMAR OBJETIVO DO RECURSO**.

MNJ Comercio de Alimentos LTDA

Rua Adelino Pereira Valente, 146 - Vila Amélia – Cooperfeira.
Nova Friburgo - RJ - Cep: 28.625-510 CNPJ: 36.089.746/0001-60 - Inscr.: 83991682
Tel.: (22) 2522-9619 / (22)2523-2497.

Outrossim, amparada nas razões recursais, requer-se que essa Douta Comissão de Licitação reconsidere sua decisão e, na hipótese não esperada disso não ocorrer, faça este subir à Autoridade Superior.

Nestes termos,

P. deferimento.

Nova Friburgo, 09 de dezembro de 2025.

Jorge Martins
RG nº 2.620.934-6 Detran/RJ
CPF nº 235.501.717-49
Procurador

À SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NOVA FRIBURGO-RJ

Pregão Eletrônico número 90.135/2025

LMS ATACADISTA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o número 32.819.341/0001-80, estabelecida na AE Zona Rural, Galpão Sítio Reforçado, Garrafão, Santa Maria de Jetibá-ES, CEP: 29.645-000, assinado eletronicamente por meio de certificado digital padrão ICP-Brasil, vem à presença de Vossa Senhoria apresentar **CONTRARRAZÕES AO RECURSO ADMINISTRATIVO** oposto por **MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**, já qualificada, pelos fatos e fundamentos que passa a expor.

1. INTRODUÇÃO

A empresa LMS ATACADISTA LTDA., participou do pregão eletrônico 90.135/2025 realizado por esta Municipalidade, que teve por desiderato a aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar, sendo sagrada vencedora.

Ocorre que a licitante, MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, apresentou recurso administrativo, no qual, em resumo sustenta que a licitante deve ser inabilitada por não ter apresentado documentação da profissional em nutrição.

Dante disto, a licitante LMS ATACADISTA LTDA., vem apresentar suas contrarrazões, na forma abaixo.

2. DOCUMENTAÇÃO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO

A recorrente sustenta, em síntese, que a recorrida deixou de apresentar documentação essencial para o certame, qual seja certidão de regularidade da nutricionista responsável ou o boleto de quitação da anuidade.

Em absoluto desarrazoada a alegação da recorrente.

Primeiramente é importante estabelecer que a documentação exigida dos licitantes deve ser aquela expressamente descrita no edital, sob pena de ferir princípios basilares que norteiam as disputas públicas.

Não tomaremos muito tempo a discutir tais premissas, eis que basilares a qualquer interpretação que deva ser feita quando da análise de procedimento licitatório, mas a fim de calcar a fundamentação citamos o artigo 5º da Lei de Licitações (14.133/2021).

Tal dispositivo estabelece, dentro outros, os seguintes princípios que devem ser observados: legalidade, impensoalidade, transparência, vinculação ao edital, segurança jurídica, estes só para citar alguns dos princípios que, se provido o recurso, serão frontalmente inobservados.

Isso porque a fim de garantir a devida lisura do certame é essencial que se determine de forma expressa no edital quais são os documentos exigidos dos licitantes.

Realizar qualquer exigência extra de documentação revela ilegalidade, conforme verificamos no seguinte julgado:

EMENTA: REMESSA NECESSÁRIA. APELAÇÃO CÍVEL.
MANDADO DE SEGURANÇA. PROCEDIMENTO
LICITATÓRIO. FASE DE HABILITAÇÃO. EXIGÊNCIAS

DEVIDAMENTE CUMPRIDAS. INABILITAÇÃO AFASTADA. SEGURANÇA CONCEDIDA. SENTENÇA MANTIDA. 1. Não se pode inabilitar empresa por excesso de formalismo, se a documentação por ela carreada comprovou a regularidade exigida no edital. 2. No caso, a licitante vitoriosa cumpriu integralmente as determinações contidas no edital, mormente quanto à apresentação válida e atempada dos documentos que comprovam a prestação de serviço de transporte de alunos da região, em estrita observância as diretrizes previstas no pregão e por prazo superior ao almejado no edital. 3. Assim, a concessão da segurança é medida impositiva, conforme decidido na instância singular, visto que cumpridas as exigências previstas na lei do certame, de modo que a inabilitação da impetrante/apelada no procedimento de licitação revelou-se equivocada e ilegal. DUPLO GRAU DE JURISDIÇÃO E APELAÇÃO CÍVEL CONHECIDOS E DESPROVIDOS. (Tribunal de Justiça do Estado de Goiás, 5351488-55.2017.8.09.0051, DESEMBARGADOR KISLEU DIAS MACIEL FILHO, 5^a Câmara Cível, julgado em 25/08/2023 13:48:01)

Com isso, da análise do item invocado pelo recorrente (18.2.6), exige-se somente a apresentação de contrato de prestação de serviço com responsável técnico regularmente inscrito no Conselho Regional competente.

O documento exigido é o contrato, este que foi apresentado pelo recorrido. Portanto, não há se falar em falta de documentação, uma vez que o edital não exige em nenhum de seus itens a apresentação de certidão de regularidade do profissional ou, ainda, boleto de quitação de anuidade.

Com efeito, se a Administração exigisse a apresentação da certidão de regularidade do profissional, tal documento deveria estar expressamente

mencionado no edital, sendo impossível à garantia dos princípios basilares do Direito Administrativo realizar interpretações extensivas que criam exigências documentais sem expressa previsão em edital.

Neste sentido, o que a Administração exige é que seja apresentada prova de vínculo contratual com profissional legalmente habilitado, o contrato sim é documento exigido expressamente pelo edital e foi apresentado.

O licitante fez mais, e ainda apresentou a carteira de inscrição da profissional junto ao Conselho Regional de Nutrição, mesmo não havendo tal exigência no ato convocatório do pregão.

Isso porque o que se exige em termos de documentação é a apresentação de contrato firmado com profissional habilitado. A regularidade da habilitação do profissional pode ser conferida diretamente no *site* do conselho competente, sendo diligência que o pregoeiro deve sempre realizar, inclusive quando da verificação da validade de todas as certidões fiscais apresentadas no certame, por exemplo.

Até mesmo a própria certidão de regularidade, deveria ser validada no portal do Conselho, uma vez que emitida de forma eletrônica. Certidões estas que a recorrida faz juntar neste ato, conforme anexo.

Realizamos tais inferências lógicas a fim de demonstrar o completo absurdo das alegações do recorrente, que tenta excluir do certame licitante vencedor sob argumento de exigir documento não exigido pelo Edital.

Não obstante, vale lembrar, ainda, que a recorrida apresentou diligentemente e a fim de complementar a documentação, a Carteira de Identidade Profissional da Nutricionista contratada, documento este suficiente à garantia do livre exercício da profissão, na forma dos artigos 15 e 16 da Lei 6.583/1978, vejamos:

Art. 15 - O livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, somente é permitido ao

portador de Carteira de Identidade Profissional expedida pelo Conselho Regional competente.

Parágrafo único - É obrigatório o registro nos Conselhos Regionais das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição, na forma estabelecida em regulamento.

Art. 16 - Para o exercício da profissão na administração pública ou exercício de cargo, função ou emprego em empresas públicas e privadas, de assessoramento, chefia ou direção, será exigida, como condição essencial, a apresentação da Carteira de Identidade Profissional de Nutricionistas.

Desta forma, além de tentar afastar do certame licitante devidamente habilitada, ainda busca prejudicar o livre exercício da profissão de nutricionista, em afronta às garantias legais.

3. CONCLUSÃO

Isto posto, a recorrida requer sejam conhecidas as presentes contrarrazões e, no mérito, negado provimento ao recurso, mantendo-se a habilitação da licitante LMS ATACADISTA LTDA.

Nestes termos,

Pede deferimento.

Santa Maria de Jetibá-ES, 12 de dezembro de 2025.

LMS ATACADISTA LTDA



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 4º REGIÃO
Av. Almirante Barroso, nº 22, 14º andar, Centro – Rio de Janeiro/RJ, CEP 20031-000
Telefone (21) 2517-8178 - <https://www.crm4.org.br/> - E-mail: crm4@crm4.org.br

DECLARAÇÃO DIGITAL DE INSCRIÇÃO

Processo nº:

Documento nº 59955/2025

Declaramos, para os devidos fins, que o(a) profissional **PATRICIA ROSI**, portador do CPF nº 074.903.317-73, é devidamente cadastrado como NUTRICIONISTA DEFINITIVO no Conselho Regional de Nutrição – 4ª Região, sob o nº **09101127**.

Momentaneamente, a presente Declaração Digital de Inscrição é considerada como documento de identificação fornecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, comprovante de regularidade para fins de desempenho das atividades profissionais.

O(A) profissional encontra-se em situação cadastral, financeira, e ética regular perante este órgão, até a presente data, estando apto(a) ao exercício profissional, nas prerrogativas de sua categoria.

Declaração válida por 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de expedição.

Rio de Janeiro/RJ, 10 de dezembro de 2025.

Samara Gomes Silva Crancio
Coordenadora de Fiscalização – CRN4
CRN4 – 03101058



A autoria, a autenticidade e a integridade dos documentos e da assinatura foram obtidas por meio de assinatura eletrônica avançada, admitida pela Lei n. 14.063/2020 e regulamentada pelo Decreto n. 10.543/2020. A autenticidade deste pode ser conferida no QR CODE ao lado ou link:
<https://cn-04.implanta.net.br/servicosonline/Publico/ValidarDocumentos/>
Chave de autenticidade: c944374b-0b3b-48a0-b452-d0d829d113e0



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 4º REGIÃO
Av. Almirante Barroso, nº 22, 14º andar, Centro – Rio de Janeiro/RJ, CEP 20031-000
Telefone (21) 2517-8178 - <https://www.crm4.org.br/> - E-mail: crm4@crm4.org.br

CERTIDÃO DE REGULARIDADE

Certifico e dou fé que o(a) Nutricionista PATRICIA ROSI, inscrito(a) sob o número **09101127**, não está sob alcance ético ou infração, apresentando situação financeira regular, encontrando-se, ainda, em pleno gozo de seus direitos profissionais. Fica ressalvado, porém, o direito do Conselho Regional de Nutrição – 4ª Região, cobrar qualquer débito que eventualmente venha a ser apurado. Essa certidão tem validade de 60 dias, não prevalecendo sobre certidões emitidas posteriormente.

Rio de Janeiro/RJ, 10 de dezembro de 2025

Maria Arlette Saddy
Coordenadora Técnica – CRN4
CRN4 – 80100313



A autoria, a autenticidade e a integridade dos documentos e da assinatura foram obtidas por meio de assinatura eletrônica avançada, admitida pela Lei n. 14.063/2020 e regulamentada pelo Decreto n. 10.543/2020. A autenticidade deste pode ser conferida no QR CODE ao lado ou link:
<https://crm-04.implanta.net.br/servicosonline/Publico/ValidarDocumentos/>
Chave de autenticidade: fedadff7b-9c07-4a47-95cb-b8d706271f28

INFINITY REFEIÇÕES

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES

Ref: Edital de Licitação nº 90.135/2025

INFINITY REFEIÇÕES LTDA., empresa inscrita no CNPJ sob o nº 57.837.190/0001-13, por intermédio do seu sócio administrador, o Sr. Antonio Carlos Oliveira Monteiro, RG.: 08988537-0 IFPRJ e inscrito no CPF sob o nº 003.232.607-64, vem respeitosamente, com fulcro no art. 165, inciso I da Lei 14.133/2021 e no item 19 do Edital, apresentar **RECURSO ADMINISTRATIVO** em face das decisões proferidas pelo Pregoeiro no Pregão Eletrônico relativo ao Edital de Licitação nº 90.135/2025.

1. DA TEMPESTIVIDADE

É o presente Recurso Administrativo plenamente tempestivo, uma vez que, em 09/12/2025 fora concedido prazo para manifestação de qualquer dos Licitantes interessados em recorrer apresentarem suas intenções de recurso e, após três dias, apresentarem suas razões recursais, cujo termo final se dará em 12/12/2025, razão pela qual deve este ser conhecido e julgado.

2. SÍNTESE DOS FATOS

Trata-se de Pregão Eletrônico para aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiro, cereais, carnes, laticínios e panificação) para confecção da merenda escolar nas unidades escolares da rede pública de ensino, em atendimento ao Programa Nacional De Alimentação Escolar – PNAE, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria De Educação

INFINITY REFEIÇÕES

(SEDUC) no ano letivo de 2026, nos moldes do preconizado nas legislações pertinentes na forma estabelecida em Edital e seus anexos.

A ora Recorrente foi inabilitada após análise feita pelo corpo técnico da Coordenação de Nutrição Escolar, sob o fundamento de que a documentação anexada para o Lote 3 referente às Fichas Técnicas ou Catálogos dos produtos estariam em desconformidade com o Edital. Na sequência, procedeu-se à convocação da empresa classificada em ordem subsequente, a qual veio a ser habilitada.

Essa decisão não se mostra consentânea com as normas legais aplicáveis à espécie e aos princípios das licitações devendo ser reformada, como ficará demonstrado adiante.

3. DAS RAZÕES DO RECURSO

Cumpre esclarecer que a inabilitação da empresa ocorreu apenas em virtude das fichas técnicas, ressaltando que a proposta e documentos de habilitação foram contemplados e aceitos.

Após envio de toda documentação solicitada, as fichas técnicas foram encaminhadas ao Departamento de Nutrição para uma Análise Técnica e posteriormente desclassificadas sob a argumentação de não cumprimento ao exigido no Termo de Referência.

Se cumpridos os princípios da legalidade, vinculação ao edital, eficiência e todos os princípios que norteiam o certame, resta indubioso que a mera análise da ficha técnica/declaração/catálogo não consta como requisito desclassificatório e nem prevê essa possibilidade.

Outrossim, não houve nenhum contato prévio a desclassificação por parte da Comissão de Apoio do Pregão, ou do Pregoeiro, a fim de esclarecer dúvidas que não foram totalmente sanadas pelas Fichas Técnicas.

INFINITY REFEIÇÕES

Em situações dessa natureza, impõe-se que os agentes responsáveis pelo processo licitatório exerçam juízo de razoabilidade e flexibilidade procedural, sempre observando as normas legais aplicáveis, de modo a assegurar a otimização do certame, a economicidade e a efetiva maximização do custo-benefício em favor da coletividade.

Ademais, ao analisarmos a decisão proferida no memorando de análise técnica resta evidente que todas as considerações feitas pelo Departamento de Nutrição, afrontam aos princípios que devem reger o certame licitatório.

3.1 DA DECISÃO DE MEMORANDO DA ANÁLISE TÉCNICA QUE INABILITOU A EMPRESA INFINITY REFEIÇÕES LTDA

Em primeiro plano, no que concerne da **análise feita para o item 26 - Pão Careca De Batata Doce Artesanal**, a decisão fundamenta a desclassificação sob o argumento de que a Ficha Técnica apresentada indicaria apenas 18,3% de batata-doce, apontando na justificativa que o cálculo deveria considerar o peso total da formulação da massa crua.

Contudo, a interpretação aplicada não encontra respaldo no Termo de Referência, vez que o edital não especifica a fórmula de cálculo da porcentagem de batata-doce. Não há, em nenhuma cláusula editalícia, a determinação sobre como deve ser realizada a aferição da porcentagem de batata-doce na massa.

Na ausência de critério objetivo definido, o cálculo adotado pela empresa segue o padrão técnico da indústria de panificação. O cálculo da proporção de batata-doce foi feito considerando a relação direta entre o ingrediente e a farinha, que é o elemento base da formulação da massa e o principal ingrediente. Trata-se de prática técnica amplamente utilizada por fabricantes, inclusive por se tratar da proporção que afeta textura, umidade e características do produto final. Sendo assim, utilizando-se do cálculo comum das panificadoras, seguindo a Ficha Técnica apresentada, o pão possui 40% de batata doce, respeitando o mínimo exigido.

INFINITY REFEIÇÕES

Além do fato de que somos os fabricantes do item e podemos ajustar a formulação. Por sermos fabricantes, temos capacidade imediata de ajustar a composição caso seja entendimento da Administração.

Assim, a desclassificação não poderia ter se dado diante da ausência de critério claro previsto no edital. Acerca da matéria, a jurisprudência do Tribunal de Contas da União é massiva ao afirmar da necessidade de se estabelecer critérios objetivos e específicos.

Veja-se:

**NO CASO DE EXIGÊNCIA DE AMOSTRA DE PRODUTO,
DEVEM SER ESTABELECIDOS CRITÉRIOS OBJETIVOS,
DETALHADAMENTE ESPECIFICADOS, DE
APRESENTAÇÃO E AVALIAÇÃO, BEM COMO DE
JULGAMENTO TÉCNICO E DE MOTIVAÇÃO DAS DECISÕES
RELATIVAS ÀS AMOSTRAS APRESENTADAS. ACÓRDÃO
2077/2011-PLENÁRIO | RELATOR: AUGUSTO SHERMAN
ÁREA: LICITAÇÃO | TEMA: PROPOSTA | SUBTEMA:
AMOSTRA**

**AS EXIGÊNCIAS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DEVEM SER
OBJETIVAMENTE DEFINIDAS NO EDITAL, SOB PENA DE
VIOLAÇÃO DO PRINCÍPIO DA VINCULAÇÃO AO
INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO. ACÓRDÃO 2630/2011-
PLENÁRIO | RELATOR: AUGUSTO SHERMAN ÁREA:
LICITAÇÃO | TEMA: QUALIFICAÇÃO TÉCNICA | SUBTEMA:
EXIGÊNCIA**

Como visto, considerando que o Edital não apresenta fórmula, parâmetro técnico ou qualquer detalhamento acerca do método de cálculo a ser realizado pela empresa licitante, não é possível desclassificá-la sob o fundamento de suposta inadequação desse cálculo, uma vez que não se pode exigir o cumprimento de critérios não previamente estabelecidos no instrumento convocatório.

Reforça-se que a todo momento, é permitido ao pregoeiro e equipe da licitação, realizar diligências para sanar eventuais dúvidas, o que não foi feito. A desclassificação não poderia ter se dado por falha sanável, ainda mais diante da

INFINITY REFEIÇÕES

ausência de critério claro previsto no edital. Dessa forma, o item deve ser reclassificado.

Quanto da análise do Item 28 – PÃO CARECA BISNAGUINHA 100% INTEGRAL, a desclassificação se fundamentou na suposta "ausência de ficha técnica". Entretanto, no próprio Termo de Referência, em sua parte dispositiva, estabelece que:

4.2.1 O interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar junto a proposta, ficha técnica **OU** declaração **OU** catálogo de todos os itens da aquisição, de acordo com a marca apresentada na proposta, devendo conter a descrição do produto, tabela nutricional, composição nutricional e ingredientes, como forma de garantir a verificação dos produtos conforme descrição editalícia, exceto para os itens 01 à 17 do LOTE 01.

Assim, o edital determina expressamente que Ficha técnica OU Declaração OU Catálogo são documentos equivalentes e aceitos para atendimento ao requisito.

A empresa apresentou declaração, contendo a descrição do produto, tabela nutricional, composição nutricional e lista de ingredientes. Ou seja, exatamente o que o edital exige.

Logo, a justificativa de desclassificação por ausência de ficha técnica não se sustenta, pois o edital permite documentos alternativos, e a exigência foi integralmente atendida. A não manutenção da decisão que gerou a desclassificação violaria os princípios da vinculação ao edital, legalidade e razoabilidade.

Por fim, na análise do Item 29 – PÃO CARECA BISNAGUINHA ARTESANAL, a desclassificação baseou-se no fato de que a Ficha Técnica teria informado "100 g de fermento biológico", sem especificação do tipo de fermento. Quanto a isso, o edital NÃO exige especificação do tipo de fermento biológico. Não há, no instrumento convocatório, exigência quanto à descrição do tipo de fermento (se seco, fresco, instantâneo, etc.).

INFINITY REFEIÇÕES

Ao desclassificar com base em requisito não previsto no edital, incorre em violação direta ao princípio da legalidade, princípio da vinculação ao edital e vedação a critérios subjetivos ou criados após a publicação.

Ademais, não houve qualquer prejuízo à verificação técnica do produto. A ausência de detalhamento do fermento não impede o julgamento e, se houvesse dúvida, poderia ter sido solicitada diligência, conforme autorizado pela Lei de Licitações (Lei 14.133/21, art. 64, I). A rigidez na aplicação dos critérios, sem considerar a possibilidade de esclarecimentos, resulta em consequências prejudiciais para a Prefeitura de Nova Friburgo.

É imperioso salientar que, ao proceder à imediata inabilitação da empresa, há uma inobservância da possibilidade de aprimoramento do procedimento licitatório, em afronta aos princípios da eficiência, da seleção da proposta mais vantajosa e do julgamento objetivo previstos na Lei nº 14.133/2021.

A contratação de licitante com preço bastante superior evidencia potencial impacto financeiro desfavorável à Administração. Tal conduta tende a gerar dispêndios desnecessários, afastando-se da obrigação legal de buscar a proposta mais vantajosa para o interesse público.

Em situações dessa natureza, impõe-se que os agentes responsáveis pelo processo licitatório exerçam juízo de razoabilidade e flexibilidade procedural, sempre observando as normas legais aplicáveis, de modo a assegurar a otimização do certame, a economicidade e a efetiva maximização do custo-benefício em favor da coletividade.

4. DO DIREITO

A presente licitação, como procedimento administrativo que é reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133/21 e traz em seu bojo os princípios norteadores da licitação, insculpidos em seu artigo 5º, “in verbis”:

INFINITY REFEIÇÕES

"Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da imparcialidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro)."

4.1. DA VIOLAÇÃO AO PRINCÍPIO DA LEGALIDADE

O princípio da legalidade, em um Estado Democrático de Direito, valoriza as normas legais como norteadoras das atividades administrativas, devendo o Estado, inclusive no que diz respeito à sua organização, criteriosamente obedecê-las.

O princípio da legalidade, previsto no art. 37, caput, da Constituição Federal e reforçado no art. 5º da Lei 14.133/2021, é a pedra angular de todo ato administrativo, especialmente no âmbito das licitações. Ele estabelece que a Administração Pública somente pode agir conforme a lei e dentro dos limites por ela definidos, não lhe sendo permitido criar obrigações, critérios ou requisitos que não estejam expressamente previstos no ordenamento jurídico ou no instrumento convocatório. Nas licitações, esse princípio garante que o edital funcione como a lei interna do certame.

No caso concreto, o princípio da legalidade assume papel ainda mais relevante porque fundamentou-se a desclassificação em exigências não previstas no edital. Ao inovar nos critérios durante o julgamento, a Administração ultrapassa os limites impostos pela lei e pelo edital, incorrendo em violação direta ao princípio da legalidade. Isso compromete a validade do ato, relembrando Celso Antônio Bandeira De Mello, ao fazer considerações sobre o princípio da legalidade:

CNPJ nº 57.837.190/0001-13
Estrada do Tindiba, nº 316 – Pechincha
E-mail: infinityrefeicoeslicitacao@gmail.com

INFINITY REFEIÇÕES

“O princípio da legalidade, no brasil, significa que a administração nada pode fazer senão o que a lei determina. Ao contrário dos particulares, os quais podem fazer tudo o que a lei não proíbe, a administração só pode fazer o que a lei antecipadamente autorize. Donde, administrar é prover aos interesses públicos, assim caracterizados em lei, fazendo-o na conformidade dos meios e formas nela estabelecidos ou particularizados segundo suas disposições.”

4.2. DA VIOLAÇÃO AO PRINCÍPIO DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

Conforme o art. 5º da Lei 14.133/21, a Administração está estritamente vinculada ao edital, sendo vedada a criação de critérios de avaliação não previstos no instrumento convocatório, sob pena de violação ao princípio da legalidade e do julgamento objetivo.

No caso em análise, não poderá haver nenhuma exigência que não esteja estritamente clara no Edital e em seus anexos. Assim, a desclassificação com base em critérios não previstos é juridicamente inválida.

4.3. DA VIOLAÇÃO AO PRINCÍPIO DO JULGAMENTO OBJETIVO

Em regra, deverá todo o certame licitatório seguir os princípios estabelecidos, no qual determina que o julgamento das propostas deve observar critérios estritamente objetivos, previamente estabelecidos no edital. A introdução de critérios técnicos não previstos afronta esse dispositivo e compromete a transparência do certame.

4.4. DA VIOLAÇÃO AO PRINCÍPIO DA RAZOABILIDADE E PROPORCIONALIDADE

INFINITY REFEIÇÕES

A desclassificação por inconsistências formais mínimas, especialmente quando sanáveis, viola os princípios da razoabilidade e proporcionalidade previstos no art. 5º da Lei 14.133/21.

A razoabilidade exige obediência a critérios aceitáveis na prática dos atos administrativos. Os atos e a atividade da Administração Pública devem ser norteados pela prudência, lógica e congruência, sob pena de serem invalidados por não atingir as finalidades legais e o interesse público.

Já o princípio da proporcionalidade tem a finalidade de equilibrar os direitos individuais e os direitos coletivos, ou de se manter o equilíbrio que se espera na tomada das decisões administrativas, coibindo medidas drásticas para acontecimentos irrelevantes e vice-versa. Significar guardas as devidas proporções para cada ato a ser praticado, sob pena de ferir o espírito da lei.

Assim, importante destacar que os processos licitatórios conduzidos pela Administração Pública não podem ter o formalismo como um fim, mas tão somente como um meio para o atingimento do objetivo da licitação: a contratação da proposta mais vantajosa para a Administração, impondo-se a observância ao chamado princípio do formalismo moderado.

Nesse sentido, já é sólida a jurisprudência do TCU, que há muito já vem assim decidindo:

“FALHAS FORMAIS, SANÁVEIS DURANTE O PROCESSO LICITATÓRIO, NÃO DEVEM LEVAR À DESCLASSIFICAÇÃO DA LICITANTE. NO CURSO DE PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS, A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DEVE PAUTAR-SE PELO PRINCÍPIO DO FORMALISMO MODERADO, QUE PRESCREVE A ADOÇÃO DE FORMAS SIMPLES E SUFICIENTES PARA PROPICIAR ADEQUADO GRAU DE CERTEZA, SEGURANÇA E RESPEITO AOS DIREITOS DOS

INFINITY REFEIÇÕES

ADMINISTRADOS, PROMOVENDO, ASSIM, A PREVALÊNCIA DO CONTEÚDO SOBRE O FORMALISMO EXTREMO, RESPEITADAS, AINDA, AS PRAXES ESSENCEIAS À PROTEÇÃO DAS PRERROGATIVAS DOS ADMINISTRADOS." (TCU, ACÓRDÃO 357/15-PLENÁRIO, ENUNCIADO, RELATOR MINISTRO: BRUNO DANTAS)

A aplicação dos princípios da proporcionalidade e da razoabilidade pode ser observada em diversas situações no processo licitatório. Na definição dos requisitos técnicos para participação na licitação, a administração deve estabelecer exigências que sejam compatíveis com a complexidade e a natureza do objeto contratado, evitando restrições excessivas que possam limitar indevidamente a competição.

4.5. DA VIOLAÇÃO AO PRÍCIPIO DA ECONOMICIDADE

Em regra, a Licitação é compreendida como um procedimento administrativo formal em que o Poder Público deve selecionar a melhor proposta para o interesse público.

É importante observar diversos aspectos que cercam a gestão do dinheiro público, como ser efetiva, mas para isso é indispensável o uso seja eficaz em seus objetivos. Para ser eficaz é necessário que seja eficiente ao utilizar os recursos, assim como para ter eficiência é necessário que seja econômico, atendendo o princípio da economicidade.

Justamente por ter como finalidade precípua a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, o procedimento licitatório não pode, em nenhuma hipótese, ser onerado ou obstaculizado por exigências desarrazoadas ou desconformes aos princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade, sob pena de frustrar o interesse público e afastar a obtenção do melhor resultado para a Administração Pública.

INFINITY REFEIÇÕES

Mediante o exposto, no presente certame, verifica-se que a proposta apresentada pela empresa Infinity Refeições possui valor substancialmente inferior ao da empresa atualmente classificada, circunstância que, caso desconsiderada, implicaria evidente prejuízo e potencial dano irreparável aos cofres públicos.

Impende destacar que a discrepância do valor ofertado pela empresa Infinity Refeições para a empresa classificada representa uma **diferença significativa de R\$ 240.365,80 (duzentos e quarenta mil, trezentos e sessenta e cinco reais e oitenta centavos)**. Isso representa **um gasto maior para a Administração Pública de 14.42%**.

A contratação de licitante com preço bastante superior evidencia potencial impacto financeiro desfavorável à Administração. Tal conduta tende a gerar dispêndios desnecessários, afastando-se da obrigação legal de buscar a proposta mais vantajosa para o interesse público. Ressalta-se que, ao proceder à imediata inabilitação da empresa, sem ao menos realizar diligência a fim de esclarecimento ou por erros sanáveis, gera danos para a Administração e fere jurisprudência já consolidada pelo TCU que afirma:

É IRREGULAR A DESCLASSIFICAÇÃO DE PROPOSTA VANTAJOSA À ADMINISTRAÇÃO POR ERRO DE BAIXA MATERIALIDADE QUE POSSA SER SANADO MEDIANTE DILIGÊNCIA, POR AFRONTAR O INTERESSE PÚBLICO.
ACÓRDÃO 2239/2018-PLENÁRIO | RELATOR: ANA ARRAES|
ÁREA: LICITAÇÃO |

5. DA DECISÃO QUE HABILITOU A EMPRESA O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

INFINITY REFEIÇÕES

Posteriormente, em razão da indevida inabilitação da empresa Infinity Refeições, procedeu-se à convocação da licitante subsequente, O. Maroti Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda. Ocorre que, além de ser equivocada a inabilitação da empresa Infinity Refeições, também não poderia ter sido realizada a habilitação da empresa O. Maroti, uma vez que não foram observadas as disposições expressamente previstas no edital, afrontando novamente aos princípios que regem o certame e a legislação aplicável.

5.1. DA AUSÊNCIA DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA NO EDITAL

Em primeiro plano, conforme expressamente previsto no edital e em consonância com a Lei nº 14.133/2021, a habilitação das licitantes deve observar rigorosamente os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório. O edital dispõe que, uma vez atendidas as condições de participação, dar-se-á início ao procedimento de habilitação, ocasião em que a documentação apresentada pelas licitantes será analisada para fins de verificação do cumprimento das exigências previstas nos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021.

O pregoeiro招招了 a empresa para apresentar a documentação exigida no edital, a qual foi encaminhada dentro do prazo estabelecido. Ocorre, entretanto, que a licitante não atendeu às exigências referentes à habilitação fiscal, uma vez que o edital dispõe de forma expressa que a empresa deverá apresentar prova de regularidade perante a Fazenda Municipal, por meio da Certidão de Regularidade de Tributos Municipais (ISS), emitida pela Secretaria Municipal de Fazenda, bem como a Certidão da Dívida Ativa Municipal, comprovando a inexistência de débitos inscritos, ou documento equivalente, como a certidão positiva com efeitos de negativa, nos termos da legislação aplicável.

Todavia, a empresa O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA não logrou comprovar sua regularidade fiscal, pois a única certidão apresentada pela empresa, de dívida ativa municipal, foi emitida positiva,

INFINITY REFEIÇÕES

evidenciando a existência de débitos junto ao Município. Dessa forma, não cumpriu o requisito editalício indispensável para sua habilitação.

Veja-se:



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO
AVE ALBERTO BRAUNE, 255, CENTRO - NOVA FRIBURGO - RIO DE JANEIRO
CNPJ: 28.606.630/0001-23 Telefone: 22225259100
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS, PLANEJAMENTO,
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E GESTÃO

CERTIDÃO POSITIVA DE DÉBITOS Nº 45320/2025

Contribuinte O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ 11.572.577/0001-94

Inscrição Municipal

Endereço Avenida ANTONIO MARIO DE AZEVEDO Nº1520, GALPÃO 1 - CORREGO D'ANTAS - Nova Friburgo-RJ CEP: 28630-310

Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Municipal cobrar e inscrever quaisquer dívidas que vierem a ser apuradas, é certificado que constam dívidas, referente O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA acima especificado(o), relativas a créditos tributários administrativos pela Secretaria de Fazenda do Município de Nova Friburgo e/ ou pela Procuradoria Geral do Município de Nova Friburgo.

A aceitação desta certidão será condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, pelo site oficial da Prefeitura Municipal de Nova Friburgo

Validade: 27/11/2025

Observação: **null**

O Prazo de validade da Certidão é de 30 (trinta) dias, a contar da data da sua emissão.

Chave de Validação WEB: 2fbeae80

Emitido em: Terça-feira, 28 de Outubro de 2025

*DOCUMENTO RETIRADO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO FORNECIDA PELA EMPRESA NO COMPRAS.GOV

Diante do exposto, é evidente que a empresa não poderia ter sido considerada habilitada no certame, visto que não atende aos requisitos mínimos de habilitação estabelecidos no edital.

CNPJ nº 57.837.190/0001-13

Estrada do Tindiba, nº 316 – Pechincha

E-mail: infinityrefeicoeslicitacao@gmail.com

INFINITY REFEIÇÕES

5.2. DA DECISÃO DO MEMORANDO DA ANÁLISE TÉCNICA

Quanto a análise da ficha técnica, a empresa O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA foi considerada apta pelo Departamento de Nutrição. Entretanto, ao se examinar as fichas técnicas por ela apresentada, verifica-se que não há qualquer especificação referente ao fermento biológico utilizado. Ressalta-se que o mesmo órgão técnico utilizou idêntico critério para inabilitar a empresa Infinity Refeições.

Conforme já demonstrado, não há qualquer exigência editalícia determinando a especificação do tipo de fermento biológico a ser utilizado. Diante disso, causa estranhamento que o Departamento de Nutrição utilize exatamente essa ausência de especificação como fundamento para desclassificar a empresa Infinity, ao mesmo tempo em que desconsidera integralmente quando se trata da empresa vencedora, que igualmente deixou de apresentar tal informação.

Resta, então, a indagação inevitável: **por qual razão a falta de especificação, irrelevante e inexistente no edital, transforma-se em motivo de desclassificação apenas para a empresa Infinity?**

A adoção de critérios divergentes para situações idênticas afronta diretamente o princípio da isonomia e evidencia a inconsistência no julgamento. Ao que parece, tal princípio foi completamente violado, vez que, para a empresa Infinity a ausência de especificações sobre o fermento biológico configurou motivo para inabilitação, já para a empresa vencedora, a mesma ausência, coincidentemente idêntica, deixou de ter qualquer relevância técnica.

Assim, conclui-se que a isonomia, no presente certame, foi tratada quase como um privilégio facultativo, aplicado rigorosamente a uns e gentilmente flexibilizado para outros. Uma verdadeira demonstração de que, embora o edital determine critérios uniformes, sua aplicação pode, aparentemente, variar conforme a conveniência da análise.

INFINITY REFEIÇÕES

5.3. DO LAUDO APRESENTADO

O edital estabelece, de forma expressa, que havendo o aceite da proposta, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar no respectivo lote deverá apresentar amostra e toda a documentação técnica dos produtos ofertados. Dentre essa documentação, exige-se:

- i. Ficha técnica ou declaração ou catálogo de todos os itens da aquisição, devendo conter a descrição do produto, tabela nutricional, composição nutricional e ingredientes, **com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos** como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos e servidores atendidos, e, ainda, estabelecerem;
- ii. Os laudos apresentados deverão retratar a qualidade do produto ofertado e da amostra apresentada, **através de análises microscópicas, microbiológicas, físico-química e sensoriais**, por meio de laboratórios autorizados ou oficiais do Ministério da Saúde e/ou Agricultura e de Universidades Federais ou Estaduais, autorizadas a procederem à análise de gêneros alimentícios.
- iii. A responsabilidade dos fornecedores dos gêneros alimentícios pela qualidade físico-química, sanitária dos produtos licitados, declarando em papel timbrado e assinado pelo responsável ou procurador da empresa licitante.

Entretanto, ao se proceder à análise da documentação apresentada pela empresa licitante considerada habilitada, verifica-se que esta entregou exclusivamente laudo com análise microbiológica, não atendendo às demais análises exigidas pelo edital (microscópicas, físico-químicas e sensoriais).

Utilizaremos, a fins demonstrativos e explicativos, exemplo comparativo do laudo apresentado pela empresa O. Maroti Industria, Comercio E Distribuicao De Alimentos Ltda e laudo do mesmo laboratório com todas as exigências que são solicitadas no Edital.

Veja-se:

INFINITY REFEIÇÕES

LAUDO APRESENTADO PELA EMPRESA O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA:

Resultados						
Parâmetros	Resultados Analíticos	Un Trab	Res. RDC 724/2022 - G19	Un	L.Q./Faixa	Início Ensaio
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<0,3	NMP/mL	até 10,0	NMP/g ou mL	0,3	27/10/2025
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<100	UFC/mL est.	até 100	UFC/g	1	27/10/2025
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	Ausência	Aus/Pres em 25g	Ausência	Aus/Pres em 25g	-	27/10/2025

Referência metodológica	
Parâmetros	Metodologia
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	CMMF 5ª Edição - 32
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	CMMF 5ª Edição - 36
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	CMMF 5ª Edição - 9

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: Os parâmetros avaliados apresentam-se em ACORDO com a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, a qual estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos (RDC nº 724/2022)

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº. 724, de 1º de julho de 2022

Imagens Relacionadas da Amostra

Legenda

Software Ultra Lims - Versão: 1 - Amostra: 40521.2025 | Data Emissão:03/11/2025 - Página:1/2

Relatório N.:40521.2025.A- V.0 - Lab de Ensaio Acreditado pela Cgcre, ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005 Sob CRL 1201
 NMP/g ou mL - Número mais provável por g ou mL, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g - Presença ou Ausência em 25g L.Q. - Limite de Quantificação, VMP - Valor Máximo Permitido, N.A. - Não Aplicável
 Relatório de Ensaios tipo A - Ensaios Acreditados conforme ABNT NBR ISO/IEC 17025:2005

Notas

- 1.Os resultados reportados neste relatório se referem somente às amostras analisadas.
- 2.Este relatório só deve ser reproduzido por completo.
- 3.A incerteza expandida (U) foi calculada utilizando um fator de abrangência K=2, que dá um nível de confiança de aproximadamente 95%.
4. Os resultados confrontados com a legislação, não consideram as incertezas dos métodos de análise.
5. O símbolo de acreditação aplica-se apenas aos ensaios analíticos não considerado as amostragens.

Mônica Silva de Sousa
CRQ 3ª Reg.:03212269
Supervisor(a)

Código de Verificação: 019a4b5e-7cd9-7349-ac97-8c6d65ba4425

Nota-se que o único resultado obtido no relatório é em referência a análise microbiológica. O que difere do resultado do relatório com todas as análises exigidas.

Constata-se:

CNPJ nº 57.837.190/0001-13
 Estrada do Tindiba, nº 316 – Pechincha
 E-mail: infinityrefeicoeslicitacao@gmail.com

INFINITY REFEIÇÕES

LAUDO QUE ATENDE AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL COM AS ANÁLISES MICROSCÓPICAS, MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAIS:

Resultados						
Parâmetros	Resultados Analíticos	Un Trab	Res. RDC 724/2022 - G19	Un	L.Q./Faixa	Início Ensaio
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<0,3	NMP/g	até 10,0	NMP/g ou mL	0,3	19/11/2025
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<100	UFC/g est.	até 100	UFC/g ou mL	1	19/11/2025
Contagem de <i>Estafilococos coagulase positiva</i>	<100	UFC/g est.	até 100	UFC/g	-	19/11/2025
Contagem de bolores e leveduras	<10	UFC/g est.	até 500	UFC/g	10	19/11/2025
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	Ausência	Aus/Pres em 25g	Aus/Pres em 25g	Aus/Pres em 25g	-	19/11/2025

Referência metodológica	
Parâmetros	Metodologia
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	CMMF 5ª Edição - 32
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	CMMF 5ª Edição - 36
Contagem de <i>Estafilococos coagulase positiva</i>	CMMF 5ª Edição - 39
Contagem de bolores e leveduras	CMMF 5ª Edição - 6.331
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	CMMF 5ª Edição - 9

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: Os parâmetros avaliados apresentam-se em ACORDO com a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, a qual estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos (RDC nº 724/2022)

Software Ultra Lims - Versão: 1 - Amostra: 42614.2025 | Data Emissão:09/12/2025 - Página.:1/2

Resultados						
Parâmetros	Resultados Analíticos	Un Trab	Res. RDC 724/2022 - G19	Un	L.Q./Faixa	Início Ensaio
Ácaros mortos	ausência	N.A	N.A	N.A	-	19/11/2025
Cinzas insolúveis em ácido	<0,3	g/100g	N.A	g/100g	0,3000 g / 100g	19/11/2025
Fragments de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	Ausência	un	N.A	un	-	19/11/2025
Acidez	Ausente	mL NaOH 0,1N/g	N.A	mL NaOH 0,1N/g	-	27/11/2025
Aparência	Seco, firme e homogêneo.	-	N.A	-	-	27/11/2025
Odor e aroma	Odor Característico		N.A		-	27/11/2025
pH	8,5	Adi	N.A	Adi	-	27/11/2025
Sabor e gosto	Doce e suave	-	N.A	-	-	27/11/2025
Sensação bucal	Crocante	-	N.A	-	-	27/11/2025
Textura	Firme e seca.	-	N.A	-	-	27/11/2025
Umidade	95,50	g/100g	N.A	g/100g	-	27/11/2025

Referência metodológica	
Parâmetros	Metodologia
Umidade	IAL 012

Software Ultra Lims - Versão: 1 - Amostra: 42614.2025 | Data Emissão:09/12/2025 - Página.:1/2

Relatório N.:42614.2025	
Parâmetros	Metodologia
Aparência, Odor e aroma, Sabor e gosto, Sensação bucal, Textura	IAL 154
Acidez	IAL 453/IV
pH	LANARA I-2
Parâmetros do provedor externo	Metodologia
Cinzas insolúveis em ácido	AOAC 941.12
Ácaros mortos, Fragments de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	MACRO:MB-PA08/MICRO:AOAC

CNPJ nº 57.837.190/0001-13

Estrada do Tindiba, nº 316 – Pechincha

E-mail: infinityrefeicoeslicitacao@gmail.com

INFINITY REFEIÇÕES

Quando respeitadas todas as análises exigíveis, percebe-se que o número de parâmetros utilizados pelo laboratório aumenta e consequentemente os resultados apresentados.

Dessa forma, resta evidenciado novamente o descumprimento das exigências editalícias, o que jamais poderia gerar a habilitação da empresa O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA.

6. CONCLUSÃO

Em primeiro plano, diante de todo exposto acima, a inabilitação da empresa recorrente não se sustenta, pois decorre de evidente formalismo excessivo por parte da Administração, em afronta aos princípios da razoabilidade, proporcionalidade, competitividade e, principalmente, da busca do melhor interesse público, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Além disso, a desclassificação se baseia somente no julgamento das fichas técnicas apresentadas. Ocorre que não há, no Edital ou Termo de Referência, qualquer previsão expressa que estabeleça a desclassificação automática por esse motivo, tampouco indicação de que tais elementos seriam eliminatórios. Assim, a decisão carece de respaldo nas regras do próprio instrumento convocatório, o que viola o princípio da vinculação ao edital.

Vale asseverar que o Tribunal de Contas da União, em casos que ocorrem a desclassificação de empresa licitante quando possível a realização de diligências para se obter a proposta mais vantajosa para a Administração, tem determinado a anulação de tais atos, conforme pode ser comprovado abaixo:

“EM RELAÇÃO AO ITEM 9.12.1 DO EDITAL: CONSIDERANDO QUE A EMPRESA CONSEGUIU DEMONSTRAR TER CUMPRIDO A EXIGÊNCIA POR MEIO DE DILIGÊNCIA; CONSIDERANDO QUE A INABILITAÇÃO DA LICITANTE SE REVESTIU DE FORMALISMO EXAGERADO, UMA VEZ QUE O PROCEDIMENTO DE DILIGÊNCIA ESTAVA PREVISTO NO

INFINITY REFEIÇÕES

EDITAL; CONSIDERANDO QUE, NA CONDUÇÃO DE UMA LICITAÇÃO PÚBLICA, NÃO PODE A ADMINISTRAÇÃO PERDER DE VISTA SEU OBJETIVO PRINCIPAL, QUE É OBTER A PROPOSTA MAIS VANTAJOSA; RESTOU CARACTERIZADA AFRONTA AO ART. 3º, CAPUT, DA LEI 8.666/93, AO DISPOSTO NO ITEM 9.5 DO EDITAL, AO PRINCÍPIO DO FORMALISMO MODERADO E À JURISPRUDÊNCIA DO TCU"; ACÓRDÃO 3094/2020 PLENÁRIO, REPRESENTAÇÃO, RELATOR MINISTRO-SUBSTITUTO AUGUSTO SHERMAN. (*Grifo nosso*)

Impende destacar, ainda, que a recorrente é a própria fabricante dos produtos ofertados, fato que confere plena capacidade técnica e autoridade para ajustar, aperfeiçoar ou alterar a fórmula de preparo antes da produção e entrega da amostra. Assim, qualquer divergência apontada na fase de análise documental jamais poderia ensejar desclassificação imediata, já que não representa vício irreparável nem impossibilidade técnica do cumprimento do objeto.

Reforça-se que no Edital, Anexos e Termo de Referência NÃO há previsão de desclassificação por conta das Fichas Técnicas, nem consta as mesmas previstas como documentos necessários para habilitação. Evidencia-se ainda o fato de que a empresa nem teve a chance de apresentar suas amostras com os laudos.

Ademais, diante de toda a fundamentação anteriormente exposta, verifica-se que a inabilitação da empresa INFINITY REFEIÇÕES ocorreu de maneira indevida, em desconformidade com as exigências editalícias e com os princípios que regem a Administração Pública.

Outrossim, a habilitação da empresa O. MAROTI igualmente não poderia ter sido proclamada, considerando-se as diversas inconsistências identificadas em sua documentação, incluindo, dentre outras, a ausência de apresentação de documentos obrigatórios relativos à habilitação fiscal, requisito indispensável à regular participação no certame. A habilitação da empresa fere diretamente os princípios que regem a licitação e a legislação aplicável.

INFINITY REFEIÇÕES

7. DOS PEDIDOS

Diante do exposto, requer a Vossa Senhoria:

1. O conhecimento e provimento do presente recurso administrativo, para que no mérito seja julgado procedente, reconhecendo-se a desclassificação injusta da empresa INFINITY REFEIÇÕES LTDA, e posteriormente, seja dada sua habilitação.
2. Como consequência, a reforma da decisão de classificação e/ou habilitação da empresa O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA, declarando-a desclassificada e/ou inabilitada, por não ter comprovado sua habilitação de acordo com o edital e Lei nº 14.133/2021;

Dessa forma, reiteramos a necessidade da reconsideração da inabilitação da nossa empresa, com o consequente reconhecimento de nossa plena habilitação, uma vez que todas as exigências editalícias foram integralmente cumpridas. Ressaltamos, ainda, que o valor por nós ofertado proporciona economia à Prefeitura e atende plenamente às necessidades dos usuários do serviço, em conformidade com as especificações de qualidade previstas no edital.

Caso essa D. Comissão mantenha a decisão inicial, submeter-se-á essa Administração aos órgãos de controle direto da Administração Pública, e, se for caso aos Ilustres Ministério Público e Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro para apreciação e decisão, inclusive para apuração da responsabilidade dos agentes administrativos que participaram do certame.

A INFINITY REFEIÇÕES LTDA reitera seu compromisso com a lisura, transparência e regularidade do processo licitatório, confiando que a revisão da decisão garantirá o fiel cumprimento dos princípios que regem a Administração Pública.

INFINITY REFEIÇÕES

Rio de Janeiro, 12 de dezembro de 2025.

*INFINITY REFEIÇÕES LTDA
CNPJ Nº 57.837.190/0001-13
ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO
SÓCIO ADMINISTRADOR*



Citrangulo &de Marco

ADVOGADOS

Processo	15.684/2025 – Pregão 90.135/2025
Peça	Contrarrazões
Recorrente	Infinity Refeições
Recorrida	O. Maroti Indústria, Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda.

À PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SETOR DE LICITAÇÕES

Pregão Eletrônico: 90.135/2025

Processo Administrativo: 15.684/2025

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios para confecção da merenda escolar (PNAE) – ano letivo 2026

O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA., pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob o n. 11.572.577/0001-94, sita à Av. Antônio Mário de Azevedo, 1520, Galpão 1, Córrego Dantas, Nova Friburgo, CEP: 28.630-310, vem, por seus advogados, apresentar as presentes **CONTRARRAZÕES AO RECURSO ADMINISTRATIVO** interposto por **INFINITY REFEIÇÕES**, pelos fundamentos a seguir.

I – SÍNTESE DO RECURSO

¹. O recurso administrativo interposto pela empresa Infinity Refeições Ltda. pretende, em linhas gerais, (i) reverter a sua própria inabilitação/desclassificação no certame e, simultaneamente, (ii) infirmar a habilitação/classificação da empresa O. Maroti Indústria, buscando a alteração do resultado do Pregão Eletrônico nº 90.135/2025.

². Para tanto, a Recorrente sustenta que teria atendido às exigências do edital quanto à documentação técnica, afirmando que a reprovação decorreu de “mera divergência” ou “formalidade”, defendendo a aplicação do formalismo moderado e a possibilidade de saneamento/diligência, especialmente quanto a aspectos de fichas técnicas/declarações/catálogos e informações de composição/descrição dos produtos ofertados, inclusive em itens do lote de panificação.

³. Paralelamente, intenta afastar a habilitação/classificação da recorrida, alegando suposta irregularidade fiscal municipal (por referência a “certidão positiva”), bem como suposta insuficiência de documentação técnica e/ou de laudos para comprovação de conformidade dos produtos — procurando sustentar, ainda, que haveria tratamento desigual na análise técnica e que sua proposta seria mais vantajosa sob o prisma econômico.

⁴. Em suma, o recurso busca reabrir discussão já examinada na fase própria do pregão, substituindo a avaliação técnica realizada pela Administração por interpretações favoráveis à recorrente, ao mesmo

tempo em que levanta questionamentos sobre a documentação da concorrente classificada, com o objetivo de alterar a decisão originalmente proferida.

II – DO MÉRITO

A. Da regularidade fiscal municipal da Recorrida (CPEN) e do regime favorecido de EPP

Conforme dispõe o Edital, a prova de regularidade perante a Fazenda Municipal pode ser demonstrada não apenas por certidões negativas, mas também por “outra equivalente, tal como certidão positiva com efeito de negativa, na forma da lei”.

No caso concreto, a recorrida apresenta e junta aos autos a Certidão Positiva Com Efeito De Certidão Negativa nº 52311/2025, emitida pela Secretaria Municipal de Finanças de Nova Friburgo em 16/12/2025, com validade até 16/03/2026, na qual o próprio Fisco Municipal certifica que, embora existam pendências, estas se encontram “com exigibilidade suspensa”.

Assim, resta objetivamente demonstrado que **não há irregularidade fiscal impeditiva da participação/habilitação** da recorrida, pois a CPEN produz os mesmos efeitos práticos da certidão negativa, conforme reconhecido pelo próprio sistema de certidões tributárias (inclusive na esfera federal, que expressamente registra que, nos termos dos arts. 205 e 206 do CTN, a certidão com efeitos de negativa “tem os mesmos efeitos da certidão negativa”).

Registre-se, ainda, que eventual alegação de “certidão positiva” anterior (como a Certidão Positiva de Débitos nº 45320/2025, com validade até 27/11/2025) encontra-se superada pela apresentação da CPEN municipal vigente, que é documento expressamente aceito pelo edital e suficiente para a comprovação da regularidade fiscal municipal. Diante disso, o fundamento relativo à suposta ausência de regularidade fiscal municipal não subsiste, devendo ser mantida a decisão que preservou a habilitação/classificação da Recorrida no certame.

Ademais, é indispensável registrar que a recorrida é empresa de pequeno porte (EPP), fazendo jus ao tratamento diferenciado assegurado às ME/EPP nas licitações, havendo expressa previsão editalícia do tratamento favorecido às ME/EPP na habilitação fiscal, quais sejam: [a] regularidade fiscal completa somente é exigida para assinatura do contrato/nota de empenho; [b] ermissão da apresentação de documentação com restrição; e, [c] havendo restrição, dever de garantir prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável, para regularização, inclusive com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

Ou seja: ainda que exista certidão municipal positiva em determinado momento procedural, isso não implica inabilitação automática quando se trata de EPP — ao contrário, o edital disciplina a forma de saneamento e também autoriza diligência para aferir condições preexistentes e/ou apresentação de documentos em hipóteses de regularização/atualização, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, o que prestigia o formalismo moderado e a finalidade do certame (seleção da proposta mais vantajosa sem sacrificar competitividade por vício sanável).

Nos termos dos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das ME/EPP deve observar regime próprio: é **admitida a participação e a manutenção da licitante na fase de habilitação mesmo havendo restrição fiscal, assegurando-se, quando declarada vencedora, prazo legal para a regularização, mediante pagamento, parcelamento ou obtenção de certidão válida, sob pena de decadência do direito e convocação dos remanescentes.**

Portanto, ainda que se cogitasse, por hipótese, a existência de certidão municipal “positiva” em momento anterior do certame, tal circunstância não autorizaria, por si só, a inabilitação imediata da recorrida, pois: **(i)** a condição de EPP atrai o regime de regularização posterior; e **(ii)** a Administração dispõe de instrumentos procedimentais adequados (prazo e diligência) para assegurar que a contratação somente se perfectibilize após a efetiva regularização, sem prejuízo à isonomia ou à seleção da proposta mais vantajosa.

Em outras palavras: a tese da recorrente, ao pretender transformar eventual restrição fiscal pretérita em causa automática de exclusão, contraria o regime jurídico protetivo das ME/EPP e a própria lógica do edital, devendo ser rejeitada também por esse fundamento subsidiário e autônomo.

B. Da manutenção da desclassificação/inabilitação da Recorrente (itens 26, 28 e 29 – Lote 03)

A decisão administrativa que concluiu pela desclassificação/inabilitação da Recorrente no Lote 03 deve ser integralmente mantida, porque se apoia em requisitos materiais do objeto — e não em meras formalidades — todos expressamente previstos no Termo de Referência, que é o parâmetro vinculante do julgamento.

No Lote 03 (panificação), o edital não trata essas características como “detalhes”: **ele define composição mínima, integralidade do produto e método/vedações de ingredientes**, precisamente porque se trata de fornecimento para alimentação escolar, em que a conformidade nutricional e a padronização do produto são parte do próprio interesse público. É nesse contexto que se deve ler o debate: não se discute “método alternativo de cálculo” criado pelo licitante nem “promessa de ajuste posterior”; discute-se o atendimento objetivo ao que o Município exigiu.

Cumpre consignar, ainda, um ponto relevante para a compreensão do próprio recurso: a recorrente sustenta que seria “fabricante” dos itens e, inclusive, afirma possuir “capacidade imediata de ajustar a composição/formulação” do produto, como se isso pudesse afastar as desconformidades detectadas.

Ocorre que, no âmbito do CNPJ efetivamente licitante, **a recorrente não ostenta CNAE compatível com a fabricação/industrialização de produtos de panificação, concentrando-se em atividades relacionadas ao preparo/fornecimento de refeições**, o que fragiliza a premissa recursal de “fabricação” e reforça a correção do juízo técnico da Administração ao exigir comprovação objetiva e atual de aderência do produto às especificações do Termo de Referência (itens 26, 28 e 29 do Lote 03).

No mesmo sentido, soma-se a informação de que a recorrente teria se valido, na habilitação econômico-financeira, de índices de liquidez pertencentes a pessoa jurídica diversa, o que é incompatível com a natureza personalíssima da qualificação econômico-financeira no certame. O edital exige balanço/demonstrações e a aferição dos índices (LG/SG/LC) da própria licitante, mediante declaração de profissional contábil. Assim, caso confirmada a utilização de indicadores de CNPJ distinto, trata-se de irregularidade que, por si, compromete a higidez da habilitação econômico-financeira da recorrente.

No **item 26**, o Termo de Referência é categórico ao exigir “no mínimo 30% de batata-doce na composição” e que tal informação seja, inclusive, indicada na embalagem. A recorrente tenta afastar a consequência do descumprimento argumentando que o edital não teria definido uma “fórmula” de cálculo e que a Administração teria considerado a totalidade da massa crua, quando ela preferiria calcular batata-doce apenas em relação à farinha. Esse raciocínio não se sustenta. A expressão “na composição” remete ao produto como um todo, isto é, ao conjunto de ingredientes que formam a massa final; não autoriza o licitante a escolher um denominador parcial (batata *versus* farinha) para artificialmente inflar o percentual.

Além disso, o próprio discurso recursal evidencia a improriedade do pedido: ao defender que, por ser fabricante, poderia “ajustar a formulação”, a recorrente transforma a licitação em etapa de prototipagem posterior ao julgamento, o que é incompatível com isonomia e julgamento objetivo. Licitação não premia quem não comprova atendimento no tempo próprio; não substitui prova técnica por promessa de adequação futura. **E, para demonstrar o contraste, registe-se que a recorrente atendeu exatamente ao que o Termo de Referência exige: na ficha técnica do pão careca de batata-doce artesanal consta expressamente “composição de 30% de batata-doce na receita” e a formulação apresentada indica a batata-doce (17,37 kg) integrada ao conjunto de ingredientes, permitindo aferição objetiva do atendimento ao mínimo exigido.**

No **item 28**, o Termo de Referência exige “bisnaguinha 100% integral” e determina que se informe na embalagem a porcentagem total do alimento integral. Por isso, não basta ao licitante apresentar “qualquer arquivo” sob o rótulo de “declaração” ou “catálogo” e pretender que isso seja suficiente: o documento precisa ser apto a comprovar, de forma objetiva, que o produto ofertado é efetivamente 100% integral e que atende às condições de identificação/rotulagem exigidas. Quando o requisito é específico e material — “100% integral” —, a Administração deve exigir documentação que permita verificação do atendimento, e a ausência de comprovação não pode ser tratada como mero vício formal. **Novamente, a recorrente cumpriu: apresentou ficha técnica específica descrevendo o produto como “Pão careca bisnaguinha 100% integral”, com formulação baseada em farinha de trigo integral e demais insumos, além de informações de embalagem/identificação compatíveis com fornecimento regular.**

No **item 29**, o Termo de Referência é igualmente direto: “bisnaguinha artesanal com fermentação natural, sem adição de açúcar e conservantes”. A recorrente tenta deslocar o debate para um suposto detalhe (“tipo do fermento biológico”), mas **esse recorte é inadequado, porque o requisito central do item 29 é o modo de fermentação (natural) e a vedação de aditivos (açúcar e conservantes)**. A Administração não estava obrigada a aceitar uma documentação que não demonstrasse, de maneira clara, o cumprimento dessas exigências essenciais, sob pena de violar a própria vinculação ao edital. E **aqui, mais uma vez, a recorrida apresenta prova técnica completa e aderente: a ficha técnica detalha o preparo do levain (fermentação natural, com parâmetros de tempo e temperatura) e declara expressamente que o produto é de “fermentação natural, sem adição de açúcar e conservantes”, exatamente como exige o Termo de Referência.**

Por fim, é importante assentar que a invocação de diligência pela Recorrente não altera esse cenário. **Diligência serve para esclarecer informação preexistente ou sanar falha que não altere a substância do que foi apresentado; não serve para permitir que o licitante reformule o produto, reestruture a prova técnica ou “ajuste a composição” depois de encerrada a fase competitiva, pois isso equivaleria a dar uma segunda chance material, incompatível com isonomia e julgamento objetivo.** O arremate é simples: preço menor não compra dispensa de Termo de Referência. A proposta mais vantajosa é a que, além de competitiva, é efetivamente conforme ao objeto licitado — e essa conformidade não se presume, se comprova no momento próprio, com documentação idônea, como fez a recorrida, e não com cálculos alternativos e promessas de adequação posterior, como pretende a recorrente.

C. Do mérito técnico da Recorrida (aderência documental e técnica)

Para além da regularidade documental e fiscal já enfrentada, é importante destacar que a proposta técnica da recorrida (marca “Gula Pura” / fabricante “Família Correa Alimentos”) se mostra aderente ao Termo de Referência e às exigências de controle de qualidade do próprio edital, o qual exige ficha técnica/declaração/catálogo com descrição, composição/ingredientes e documentação correlata, justamente para permitir a avaliação nutricional e sensorial pelo corpo técnico da Secretaria.

No caso concreto, as fichas técnicas apresentadas pela recorrida não são genéricas: elas descrevem processo produtivo, matéria-prima, método e parâmetros de fermentação, o que dialoga diretamente com os pontos trazidos pela recorrente (especialmente quanto a “fermentação natural/levain” e qualidade do produto). Há previsão expressa de preparo de levain, inclusive com detalhamento do “dia 1” e “dia 2” do processo (com controle de temperatura), reforçando que não se trata de mera alegação publicitária: “Em uma tigela grande junte os ingredientes e mexa... deixar o levain em um local com temperatura aproximada de 27°C”. As próprias fichas registram a fermentação por levain no fluxo de produção (“Fermentação em Bloco (com Levain”), além de etapas e tempos (ex.: sova, descanso, congelação, forneamento e embalagem), indicando padrão técnico e rastreabilidade do processo.

Ainda, as fichas apontam insumos e formulação compatíveis com panificação, incluindo fermento biológico em quantidade indicada (ex.: “Fermento Biológico 600 gramas”) — o que reforça que a licitante apresentou documentação técnica real e coerente com o objeto, afastando ilações genéricas de “não cumprimento” sem demonstração objetiva.

No item sensível do debate (pães com apelo “artesanal” e “saudabilidade”), as fichas também registram, de forma expressa, característica de fermentação natural e ausência de aditivos indevidos (“Fermentação Natural, sem adição de açúcar e conservantes”), o que, além de coadunar com a especificação do lote, é o tipo de informação esperada pela Administração para fins de análise nutricional e de qualidade.

Além do conteúdo técnico do produto, a documentação de suporte demonstra estrutura e responsabilidade técnica: há declaração/registro de nutricionista responsável (CRN-4) assumindo “responsabilidade e direção” das atividades técnicas de nutrição e alimentação na pessoa jurídica da recorrida, bem como Procedimentos Operacionais Padronizados e registros correlatos de boas práticas, reforçando a capacidade de execução com segurança e padronização. Isso converge com o objetivo do edital de assegurar qualidade e conformidade sanitária/rotulagem, com avaliação por setor técnico.

Por fim, os próprios elementos das fichas trazem informações operacionais típicas do fornecimento regular ao PNAE (ex.: identificação de produto/embalagem/validade/peso), como “Peso: 300g”,

“Validade: 07 dias”, “embalagem... plástico BOPP”, com indicação de fabricante e distribuição, o que evidencia aderência à lógica de controle e recebimento do Termo de Referência.

Em síntese: a recorrida não apenas “diz” que atende; ela documenta tecnicamente como atende, com fichas que descrevem método (incluindo levain/fermentação), parâmetros do processo e suporte de responsabilidade técnica — de modo que as alegações da recorrente, quando confrontadas com os documentos, ficam no campo da suposição, sem força para derrubar a avaliação técnica do certame e a classificação da proposta.

D. Do atendimento aos princípios invocados (legalidade, vinculação ao edital, julgamento objetivo, proporcionalidade e economicidade)

A Recorrente tenta invalidar a habilitação/classificação da recorrida sob o argumento de que o edital exigiria, cumulativamente, laudos microscópicos, microbiológicos, físico-químicos e sensoriais, afirmando que a Recorrida teria apresentado “somente” laudo microbiológico. Ocorre que essa leitura é parcial e descontextualizada.

Em primeiro lugar, o próprio instrumento convocatório, ao tratar da documentação técnica para fins de controle, prevê “laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária”, o que revela, de forma inequívoca, que **o edital não engessou a prova de qualidade em um único formato exclusivo, mas admitiu alternativas e composições probatórias equivalentes, desde que suficientes para demonstrar a adequação do produto às especificações do Termo de Referência.**

Em segundo lugar, a mesma sistemática do edital/Termo de Referência desenha um fluxo em que o controle de conformidade não se dá apenas por “papéis”, mas também — e principalmente — pela avaliação técnica especializada da Administração, por meio de análise nutricional e sensorial das amostras, com emissão de manifestação/relatório técnico a ser encaminhado ao pregoeiro para subsidiar o julgamento. Assim, **não cabe ao concorrente substituir, por interpretação unilateral, o juízo técnico do órgão competente, sobretudo quando o procedimento administrativo possui etapa própria para análise e motivação técnica.**

Em terceiro lugar, cumpre lembrar que licitação se rege por julgamento objetivo e formalismo moderado: **o que se busca é verificar se o produto atende ao objeto licitado e se a documentação apresentada é idônea para permitir essa aferição, não sendo razoável converter a exigência de controle de qualidade em armadilha burocrática que desconsidere a literalidade do “e/ou” do edital, nem a avaliação técnica já realizada pela Administração.**

De toda forma, por cautela e máxima colaboração com a Administração, caso V. Sa. entenda necessária complementação pontual acerca de algum aspecto técnico específico (sem que isso represente reconhecimento de insuficiência), a medida adequada é a adoção de diligência para esclarecimento/complementação documental, preservando-se o resultado do certame enquanto não demonstrada qualquer desconformidade material do produto. Essa diligência, contudo, jamais pode ser utilizada como via indireta para reverter automaticamente a decisão administrativa ou reclassificar a Recorrente, pois o rito do edital prevê que eventuais ajustes e verificações ocorram sem violação à isonomia, mantendo-se o julgamento objetivo e a autoridade técnica do setor responsável.

Em suma: [i] o edital admite prova por laudo laboratorial e/ou inspeção sanitária; [ii] a conformidade é aferida também por avaliação técnica (nutricional e sensorial) pela Administração; e [iii] eventual complementação, se reputada necessária, deve ocorrer por diligência sem nulidade do procedimento e sem reversão automática do resultado, preservando a segurança jurídica e o interesse público.

E. Do atendimento aos Princípios

A Recorrente procura revestir seu inconformismo com uma invocação genérica a princípios (legalidade, vinculação ao edital, julgamento objetivo, proporcionalidade e economicidade), como se isso, por si só, tivesse o condão de afastar requisitos técnicos expressamente previstos no Termo de Referência.

Pelo princípio da legalidade, o procedimento licitatório deve observar o regime jurídico aplicável e as regras do instrumento convocatório, que vincula Administração e licitantes. Nesse sentido, a vinculação ao edital não é uma “cláusula de conveniência” invocável apenas quando favorece o recorrente: ela impõe que o certame seja decidido conforme as especificações técnicas previamente estabelecidas, sem flexibilizações casuísticas. Em outras palavras, se o Termo de Referência exige composição mínima, integralidade do produto e características específicas de preparo/ingredientes, a Administração não pode, sob pretexto de proporcionalidade, “abrir exceção” para quem não comprovou o atendimento.

O julgamento objetivo, por sua vez, é exatamente o que legitima a atuação administrativa aqui impugnada. Os requisitos debatidos no Lote 03 são passíveis de verificação técnica e documental (por fichas técnicas, rotulagem, composição e análise de amostras) — e a Administração estruturou procedimento próprio de avaliação por setor técnico, evitando subjetivismos. Assim, não procede a tentativa de transformar descumprimento (ou ausência de comprovação) de requisito material do produto em “mero formalismo”, porque o objeto licitado — gêneros alimentícios destinados à merenda escolar — exige controle de qualidade e conformidade como parte intrínseca do interesse público.



Quanto à proporcionalidade, é preciso afastar o equívoco de utilizá-la como autorização para “convalidar” produto desconforme ou prova técnica insuficiente. Proporcionalidade significa evitar rigor inútil; não significa renunciar ao padrão mínimo do Termo de Referência. Quando a exigência é essencial ao objeto (v.g., composição mínima, integralidade, fermentação), a medida proporcional é exigir o cumprimento, pois flexibilizar o núcleo técnico implicaria risco à qualidade do fornecimento e ofensa à isonomia, premiando quem não apresentou documentação apta a permitir verificação.

Por fim, a economicidade deve ser compreendida de forma sistemática: proposta mais vantajosa não é apenas a de menor preço, mas a que conjuga preço com aderência integral ao objeto licitado. Em licitação de merenda escolar, a Administração não está autorizada a contratar produto fora do padrão sob o argumento de “economia”, porque eventual barateamento não compensa o comprometimento da qualidade, do atendimento nutricional e da segurança do fornecimento. Em síntese: preço menor não compra dispensa de Termo de Referência; e a melhor proposta é, necessariamente, a que atende às especificações técnicas no tempo próprio do certame, com prova idônea e verificável.

Diante disso, os princípios invocados pela Recorrente não a socorrem: ao contrário, reforçam a correção do julgamento administrativo e a necessidade de preservação do resultado, mantendo-se a desclassificação da Recorrente e a classificação/habilitação da recorrida.

III – PEDIDOS

Diante do exposto, requer: [1] o não provimento do recurso interposto; [2] a manutenção da habilitação/classificação da O. Maroti; [3] a confirmação de regularidade fiscal (CPEN nº 52311/2025), válida até 16/03/2026; e [4] o prosseguimento do procedimento licitatório, nos termos do edital.



São os termos em que
Requer provimento jurisdicional.

Em Nova Friburgo, no dia 17 de dezembro de 2025.

Christiano **Citrangulo**
OAB/RJ 181.020

Carolinsk **de Marco**
OAB/RJ 197.121



PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: O. Maroti Indústria, Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ:11.572.577/0001-94, com sede à Antônio Mário de Azevedo, 1520 – Córrego Dantas, bairro Córrego Dantas, CEP 28630-310, cidade de Nova Friburgo/RJ, neste ato representado por **Leonardo Ribeiro Maroti**, portador do RG número 091540229 IFP/RJ e inscrito no CPF sob o número 043.876.577-55.

OUTORGADOS: CHRISTIANO CITRANGULO, brasileiro, em união estável, advogado, inscrito na OAB/RJ sob o número 181.020, CAROLINSK DE MARCO, brasileira, em união estável, advogada inscrita na OAB/RJ sob o número 197.121 e NATHÁLIA FERREIRA GOMES, brasileira, solteira, advogada, inscrita na OAB/RJ sob o número 168.286, todos com escritório na Rua Nossa Senhora de Fátima, 18, Centro, Nova Friburgo/RJ.

PODERES: para o foro em geral, com cláusula ad-judicia et extra, para agir em Juízo ou fora dele, em todas as repartições públicas Federais, Estaduais, Municipais, Autárquicas ou paraestatais e em qualquer Juízo, Instância ou Tribunal, podendo propor as ações, apresentar defesa e quaisquer recursos legais, acompanhando todos os atos até final decisão; especiais para intimar, revogar mandato, substabelecer está a outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, para agir em conjunto ou separadamente com o substabelecido, confessar, conhecer a procedência do pedido, desistir, renunciar ao direito sobre que se funda a ação, transigir, declarar, firmar compromissos, obrigações ou acordos, levantar alvarás, receber valores ou coisas apreendidas, dar quitação, pleitear todo direito em qualquer processo ou procedimento policial/administrativo em que figure o outorgante como acusado ou indiciado, poderes estes in solidum ou cada um em per si.

Em Nova Friburgo, 17 de dezembro de 2025.

O. Maroti Indústria, Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda

Relatório de Assinaturas

Datas e horários em UTC-0300 (America/Sao_Paulo)
 Última atualização em 17 Dezembro 2025, 14:37:28

Status: Assinado

Documento: [A] Procuracao Leonardo.Pdf

Número: ce3ce277-5bd9-4d7f-a72d-20e2aea3a41c

Data da criação: 17 Dezembro 2025, 14:05:30

Hash do documento original (SHA256): 3f077f490d57f51141ccc1f110df4ad69e6e69ab6dfba221d5ed4a95dceffccf



Assinaturas

1 de 1 Assinaturas

Assinado ✓ via ZapSign by Truora	Assinatura  Leonardo Ribeiro Maroti
LEONARDO RIBEIRO MAROTI Data e hora da assinatura: 17/12/2025 14:37:28 Token: 1be95508-e6fb-4091-ab08-4cbf13954c0f	Localização aproximada: -22.250383, -42.539961 IP: 187.70.246.57 Dispositivo: Mozilla/5.0 (Linux; Android 10; K) AppleWebKit/537.36 (KHTML, like Gecko) Chrome/143.0.0.0 Mobile Safari/537.36

Pontos de autenticação:

Telefone: + 5522997741333

E-mail: leo.gulapura@hotmail.com

INTEGRIDADE CERTIFICADA - ICP-BRASIL

Assinaturas eletrônicas e físicas têm igual validade legal, conforme MP 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.

[Confirme a integridade do documento aqui.](#)



Este Log é exclusivo e parte integrante do documento número ce3ce277-5bd9-4d7f-a72d-20e2aea3a41c, segundo os [Termos de Uso da ZapSign](#), disponíveis em zapsign.com.br

ZapSign ce3ce277-5bd9-4d7f-a72d-20e2aea3a41c. Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.



PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: O. Maroti Indústria, Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ:11.572.577/0001-94, com sede à Antônio Mário de Azevedo, 1520 – Córrego Dantas, bairro Córrego Dantas, CEP 28630-310, cidade de Nova Friburgo/RJ, neste ato representado por **Otacílio Maroti**, inscrito no CPF sob o número 278.803.897-68.

OUTORGADOS: CHRISTIANO CITRANGULO, brasileiro, em união estável, advogado, inscrito na OAB/RJ sob o número 181.020, CAROLINSK DE MARCO, brasileira, em união estável, advogada inscrita na OAB/RJ sob o número 197.121 e NATHÁLIA FERREIRA GOMES, brasileira, solteira, advogada, inscrita na OAB/RJ sob o número 168.286, todos com escritório na Rua Nossa Senhora de Fátima, 18, Centro, Nova Friburgo/RJ.

PODERES: para o foro em geral, com cláusula ad-judicia et extra, para agir em Juízo ou fora dele, em todas as repartições públicas Federais, Estaduais, Municipais, Autárquicas ou paraestatais e em qualquer Juízo, Instância ou Tribunal, podendo propor as ações, apresentar defesa e quaisquer recursos legais, acompanhando todos os atos até final decisão; especiais para intimar, revogar mandato, substabelecer está a outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, para agir em conjunto ou separadamente com o substabelecido, confessar, conhecer a procedência do pedido, desistir, renunciar ao direito sobre que se funda a ação, transigir, declarar, firmar compromissos, obrigações ou acordos, levantar alvarás, receber valores ou coisas apreendidas, dar quitação, pleitear todo direito em qualquer processo ou procedimento policial/administrativo em que figure o outorgante como acusado ou indiciado, poderes estes in solidum ou cada um em per si.

Em Nova Friburgo, 17 de dezembro de 2025.

*O. Otacílio
Maroti*

O. Maroti Indústria, Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda

Relatório de Assinaturas

Datas e horários em UTC-0300 (America/Sao_Paulo)
 Última atualização em 17 Dezembro 2025, 14:47:40

Status: Assinado

Documento: [A] Procuracao Otacilio.Pdf

Número: 4f2a65fa-09e2-4a0e-9c6a-c1a45943ffe8

Data da criação: 17 Dezembro 2025, 13:56:55

Hash do documento original (SHA256): fd87e1b01e9230a5033b784334c700644569e2066405da621c5b7b0356f3f2cd



Assinaturas

1 de 1 Assinaturas

 Assinado  via ZapSign by Truora	OTACÍLIO MAROTI Data e hora da assinatura: 17/12/2025 14:47:40 Token: cf2a8ec5-37ac-4e65-b237-91ae3ee7f3ed	Assinatura  Otacilio Maroti
Pontos de autenticação: Telefone: + 5522981625600 E-mail: saco.gulaura@hotmail.com	Localização aproximada: -22.250152, -42.539870 IP: 191.57.12.252 Dispositivo: Mozilla/5.0 (Linux; Android 10; K) AppleWebKit/537.36 (KHTML, like Gecko) Chrome/143.0.0.0 Mobile Safari/537.36	

INTEGRIDADE CERTIFICADA - ICP-BRASIL

Assinaturas eletrônicas e físicas têm igual validade legal, conforme MP 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.
[Confirme a integridade do documento aqui.](#)



Este Log é exclusivo e parte integrante do documento número 4f2a65fa-09e2-4a0e-9c6a-c1a45943ffe8, segundo os [Termos de Uso da ZapSign](#), disponíveis em zapsign.com.br

ZapSign 4f2a65fa-09e2-4a0e-9c6a-c1a45943ffe8. Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.



PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: O. Maroti Indústria, Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ:11.572.577/0001-94, com sede à Antônio Mário de Azevedo, 1520 – Córrego Dantas, bairro Córrego Dantas, CEP 28630-310, cidade de Nova Friburgo/RJ, neste ato representado por **Leonardo Ribeiro Maroti**, portador do RG número 091540229 IFP/RJ e inscrito no CPF sob o número 043.876.577-55.

OUTORGADOS: CHRISTIANO CITRANGULO, brasileiro, em união estável, advogado, inscrito na OAB/RJ sob o número 181.020, CAROLINSK DE MARCO, brasileira, em união estável, advogada inscrita na OAB/RJ sob o número 197.121 e NATHÁLIA FERREIRA GOMES, brasileira, solteira, advogada, inscrita na OAB/RJ sob o número 168.286, todos com escritório na Rua Nossa Senhora de Fátima, 18, Centro, Nova Friburgo/RJ.

PODERES: para o foro em geral, com cláusula ad-judicia et extra, para agir em Juízo ou fora dele, em todas as repartições públicas Federais, Estaduais, Municipais, Autárquicas ou paraestatais e em qualquer Juízo, Instância ou Tribunal, podendo propor as ações, apresentar defesa e quaisquer recursos legais, acompanhando todos os atos até final decisão; especiais para intimar, revogar mandato, substabelecer está a outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, para agir em conjunto ou separadamente com o substabelecido, confessar, conhecer a procedência do pedido, desistir, renunciar ao direito sobre que se funda a ação, transigir, declarar, firmar compromissos, obrigações ou acordos, levantar alvarás, receber valores ou coisas apreendidas, dar quitação, pleitear todo direito em qualquer processo ou procedimento policial/administrativo em que figure o outorgante como acusado ou indiciado, poderes estes in solidum ou cada um em per si.

Em Nova Friburgo, 17 de dezembro de 2025.

O. Maroti Indústria, Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda

Relatório de Assinaturas

Datas e horários em UTC-0300 (America/Sao_Paulo)
 Última atualização em 17 Dezembro 2025, 14:37:28

Status: Assinado

Documento: [A] Procuracao Leonardo.Pdf

Número: ce3ce277-5bd9-4d7f-a72d-20e2aea3a41c

Data da criação: 17 Dezembro 2025, 14:05:30

Hash do documento original (SHA256): 3f077f490d57f51141ccc1f110df4ad69e6e69ab6dfba221d5ed4a95dceffccf



Assinaturas

1 de 1 Assinaturas

Assinado  via ZapSign by Truora	LEONARDO RIBEIRO MAROTI Data e hora da assinatura: 17/12/2025 14:37:28 Token: 1be95508-e6fb-4091-ab08-4cbf13954c0f	Assinatura  Leonardo Ribeiro Maroti
Pontos de autenticação: Telefone: + 5522997741333 E-mail: leo.gulapura@hotmail.com	Localização aproximada: -22.250383, -42.539961 IP: 187.70.246.57 Dispositivo: Mozilla/5.0 (Linux; Android 10; K) AppleWebKit/537.36 (KHTML, like Gecko) Chrome/143.0.0.0 Mobile Safari/537.36	

INTEGRIDADE CERTIFICADA - ICP-BRASIL

Assinaturas eletrônicas e físicas têm igual validade legal, conforme MP 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.
[Confirme a integridade do documento aqui.](#)



Este Log é exclusivo e parte integrante do documento número ce3ce277-5bd9-4d7f-a72d-20e2aea3a41c, segundo os [Termos de Uso da ZapSign](#), disponíveis em zapsign.com.br

ZapSign ce3ce277-5bd9-4d7f-a72d-20e2aea3a41c. Documento assinado eletronicamente, conforme MP 2.200-2/2001 e Lei 14.063/2020.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 11.572.577/0001-94 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL		DATA DE ABERTURA 09/02/2010
NOME EMPRESARIAL O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) GULA PURA		PORTE EPP	
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 10.96-1-00 - Fabricação de alimentos e pratos prontos			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 46.37-1-04 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares (Dispensada *) 46.37-1-05 - Comércio atacadista de massas alimentícias			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada			
LOGRADOURO AV ANTONIO MARIO DE AZEVEDO	NÚMERO 1520	COMPLEMENTO GALPAO1	
CEP 28.630-310	BAIRRO/DISTRITO CORREGO DANTAS	MUNICÍPIO NOVA FRIBURGO	UF RJ
ENDEREÇO ELETRÔNICO SAC.GULAPURA@HOTMAIL.COM	TELEFONE (22) 2523-1220		
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 09/02/2010		
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
SITUAÇÃO ESPECIAL *****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****		

(*) A dispensa de alvarás e licenças é direito do empreendedor que atende aos requisitos constantes na Resolução CGSIM nº 51, de 11 de junho de 2019, ou da legislação própria encaminhada ao CGSIM pelos entes federativos, não tendo a Receita Federal qualquer responsabilidade quanto às atividades dispensadas.

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

Emitido no dia **30/10/2025 às 10:59:12** (data e hora de Brasília).

Página: **1/1**

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Secretaria de Comércio e Serviços
Departamento Nacional de Registro do Comércio
JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO RIO JANEIRO



2291738

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE EPP

Ilmo. Sr. Presidente da Junta Comercial DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

A Sociedade **O MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA EPP**, estabelecida em Nova Friburgo/RJ na Rua São Paulo, nº 1.067, 1º andar – Bela Vista, CEP: 28.623-200, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 11.572.577/0001-94, requer a Vossa Senhoria o arquivamento do presente instrumento e declara, sob as penas da Lei, que se enquadra da condição de EMPRESA DE PEQUENO PORTE, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Código do Ato: 305

Descrição do Ato: ENQUADRAMENTO DE EMPRESA DE PEQUENO PORTE

NOVA FRIBURGO – RJ, 02 de JUNHO de 2015.

Octacilio Maroti

Leonardo Ribeiro Maroti

DEFERIDO EM ___/___/___

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro
Empresa: O MAROTI INDUSTRIA COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA EPP
Nire: 33209989324
Protocolo: 0020152022392 - 19/06/2015
CERTIFICO O DEFERIMENTO EM 22/06/2015, E O REGISTRO SOB O NIRE E DATA ABAIXO.
Autenticação: CAC4DA690577B2AE025754ED267979D00D497DEFFE45B37C9B74F6592122D823
Arquivamentos: 33209989324, 00002777449 - 22/06/2015

Bernardo F. S. Berwanger
Secretário Geral

**SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA**

Sistema Integrado de Cadastro de Contribuintes do ICMS do Estado do Rio de Janeiro

Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral**CNPJ/CPF**

11.572.577/0001-94

Inscrição Estadual

78.989.220

Data da concessão da inscrição

26/02/2010

Nome empresarial

O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

Título do estabelecimento**Natureza Jurídica**

Sociedade Empresária Limitada

Tipo de unidade principal

Unidade Operacional

Regime de apuração

Simples nacional - Não Optante Simei

Situação do Sublimite do Simples Nacional

ICMS no Simples Nacional

Endereço do estabelecimento

AVN ANTÔNIO MÁRIO DE AZEVEDO, 1520 GALPAO: 1

CORREGO DANTAS - NOVA FRIBURGO RJ 28.630-310

Situação cadastral

Habilitada

Data da situação cadastral

26/02/2010

Atividades econômicas (CNAE)**Principal**

10.96-1/00 - FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E PRATOS PRONTOS

Secundárias

46.37-1/04 - COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES

46.37-1/05 - COMÉRCIO ATACADISTA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS

Unidade de cadastro

AFR 34.01 - AFR 34.01 - Serrana

Unidade de fiscalização

AFR 34.01 - AFR 34.01 - Serrana

Observação

Contribuinte optante do Simples Nacional desde 26/02/2010. Em regra, documentos fiscais emitidos não geram crédito de ICMS.



33.2.0998932-4

Tipo Jurídico

Sociedade empresária limitada

Porte Empresarial

Empresa de Pequeno Porte

Nome

TERMO DE AUTENTICAÇÃO

O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

Código Ato Eventos

CERTIFICO O DEFERIMENTO POR CLAUDIO DA CUNHA VALLE SOB O NÚMERO E DATA ABAIXO:

Deferido em 26/03/2020 e arquivado em 26/03/2020

Bernardo Feijó Sampaio Berwanger

SECRETÁRIO GERAL

Observação:

Nº de Páginas Capa Nº Páginas

1/1

7

1/1

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

EMPRESA: O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

NIRE: 332-0998932-4 Protocolo: 06-2020/062330-3 Data do protocolo: 26/03/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 26/03/2020 SOB O NÚMERO 00003867139 e demais constantes do termo de

CERTIFICO O A
autenticação

Autenticação: EC1C0FC87360E79D4C7B297F40E26B362C3F0D304B17EFAE16514FFBAEC7970C

Para validar o documento acesse <http://www.juiceri.jus.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo. Pág. 1/7

Faça validar o documento acessando <http://www.judicial.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o N.º de protocolo. Pág. 17.





Presidência da República
Secretaria de Micro e Pequena Empresa
Secretaria de Racionalização e Simplificação
Departamento de Registro Empresarial e Integração
Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

NIRE (DA SEDE OU DA FILIAL QUANDO A SEDE FOR EM OUTRA LÍNGUA)

33.2.0998932-4

Tipo Jurídico

Sociedade empresária limitada

Porte Empresarial

Empresa de Pequeno Porte

Nº do Protocolo

Sincomércio Nova Friburgo

Data de criação do protocolo na web: 23/03/2020
15:15:34

06 - 2020 / 062330 - 3

REQUERIMENTO

Ilmo Sr. Presidente da Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

requer a v. sa o deferimento do seguinte ato:

Código do Ato	Código Evento	Qtde.	Descrição do ato / Descrição do evento
002	021	1	Alteração / Alteração de Dados (Exceto Nome Empresarial)
	XXX	XXX	XX

Representante legal da empresa

Local	Nome:	OCTACILIO MAROTI
	Assinatura:	
	Telefone de contato:	22 2523-7950
Data	E-mail:	TRILEON@GMAIL.COM
	Tipo de documento:	Híbrido
	Data de criação:	23/03/2020
	Data da 1ª entrada:	



06-2020/062330-3

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

NIRE: 332.0998932-4 Protocolo: 06-2020/062330-3 Data do protocolo: 26/03/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 26/03/2020 SOB O NÚMERO 00003867139 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: EC1C0FC87360E79D4C7B297F40F26B362C3F0D304B17EFCAF16514FFBAEC79700

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo. Pag. 2/7



assinado digitalmente ✓

TERCEIRA ALTERAÇÃO CONTRATUAL DA SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA
O MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

OCTACILIO MAROTI, brasileiro, casado sob o regime de comunhão universal de bens, empresário, nascido em 15/01/1944, filho de José Maroti e Rosa Marini Maroti, residente e domiciliado na cidade de Nova Friburgo/RJ, na Rua Paula Castro, nº 05 – bairro: Centro, CEP: 28.625-070, portador da carteira de identidade nº 900.260 expedida pelo IPF/RJ e carteira nacional de habilitação nº 00501913960 expedida pelo Detran/RJ, inscrito no CPF sob o nº 278.803.897-68; e,

LEONARDO RIBEIRO MAROTI, brasileiro, casado sob o regime da comunhão parcial de bens, empresário, natural Nova Friburgo/RJ, nascido em 29/01/1975, filho de Octacílio Maroti e Maria de Lourdes Ribeiro Maroti, residente e domiciliado na cidade de Nova Friburgo/RJ, na Rua Barão de Lucena, nº 104, bairro: Cônego, CEP: 28.621-020, portador da carteira nacional de habilitação nº 00272882825 expedida pelo Detran/RJ e do CPF nº 043.876.557-55, **únicos sócios** da sociedade empresária limitada que gira sob a denominação social de **O MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA**, com sede na cidade de Nova Friburgo - RJ, Avenida Antônio Mário de Azevedo, nº 1520 - Galpão:1, bairro: Córrego Dantas – cidade de Nova Friburgo/RJ - CEP: 28.630-310, devidamente registrada e arquivada na **JUCERJA - JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO** sob o nº 33.2.0998932-4 em 22/06/2015 e inscrita no CNPJ sob o nº **11.572.577/0001-94**, **resolvem** de comum acordo, **alterar** o seu contrato social, de conformidade com as cláusulas e condições seguintes:

I – OBJETO SOCIAL:

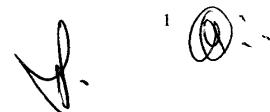
A sociedade resolver **alterar** seu objeto social para exploração de:

- 10.96-1-00 - Fabricação de alimentos e pratos prontos**
- 46.37-1-04 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares**
- 46.37-1-05 - Comércio atacadista de massas alimentícias**

II – Em consequência das **alterações** ocorridas, os sócios resolvem **consolidar** o seu contrato social, passando portanto a sociedade a reger-se pelas cláusulas e condições a seguir redigidas, ficando revogadas todas as cláusulas anteriores:

CONTRATO SOCIAL

CLÁUSULA 1ª - DA DENOMINAÇÃO E FORO: A sociedade tem sede e foro na cidade de Nova Friburgo – RJ, na Avenida Antônio Mário de Azevedo, nº 1520 - Galpão:1, bairro: Córrego Dantas - CEP: 28.630-310, para qualquer ação fundada no presente, gira sob a denominação de **O MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA.**



SEGUNDA ALTERAÇÃO CONTRATUAL DA SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA
O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

CLÁUSULA 2^a - DO OBJETO SOCIAL: A sociedade tem por objeto social a exploração de:

- 10.96-1-00 - Fabricação de alimentos e pratos prontos
- 46.37-1-04 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares
- 46.37-1-05 - Comércio atacadista de massas alimentícias

CLÁUSULA 3^a - DO CAPITAL SOCIAL: O capital social é de R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais) divididos em 200.000 (duzentos mil) quotas de R\$ 1,00 (um real) cada uma, totalmente subscrito e integralizado em moeda corrente do país e dividido da seguinte forma:

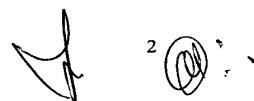
NOMES	QUOTAS	VALOR R\$
Octacilio Maroti	100.000	R\$ 100.000,00
Leonardo Ribeiro Maroti	100.000	R\$ 100.000,00
Total	200.000	R\$ 200.000,00

CLÁUSULA 4^a - DA RESPONSABILIDADE: A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos os sócios respondem solidariamente pela integralização do capital social, nos exatos termos do artigo 1052 da Lei 10.406/2002.

CLÁUSULA 5^a - DA DURAÇÃO: A sociedade iniciou suas atividades tão logo esteve devidamente regularizada em todos os federais, estaduais, municipais e autárquicos e seu tempo de duração é indeterminado.

CLÁUSULA 6^a - DA INDIVISIBILIDADE E TRANSFERÊNCIA DE QUOTAS: 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 sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

CLÁUSULA 7^a - DA ADMINISTRAÇÃO: A administração da sociedade bem como o uso da firma cabe aos sócios **OCTACILIO MAROTI** e **LEONARDO RIBEIRO MAROTI**, com amplos poderes de decisão, sendo 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 móveis e imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio. Nas operações comerciais e financeiras, no uso de direito e obedecendo ao que determina o presente instrumento os sócios administradores assinam sempre individualmente.



SEGUNDA ALTERAÇÃO CONTRATUAL DA SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA
O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

CLÁUSULA 8ª - DA RETIRADA PRÓ-LABORE: Os sócios **OCTACILIO MAROTI** e **LEONARDO RIBEIRO MAROTI** percebem mensalmente, a título de “**pró-labore**”, importância combinada entre a sociedade e em caso de divergência o limite de isenção previsto na Tabela Única de Imposto de Renda na Fonte e os sócios terão mensalmente lucros efetivamente pagos ou distribuídos, dentro dos limites estabelecidos pela Legislação do Imposto de Renda vigente.

CLÁUSULA 9ª - DO EXERCÍCIO SOCIAL: O exercício social coincidirá com o ano civil, encerrando-se em 31 de dezembro e ao término de cada exercício, o(s) administrador(es) prestarão contas justificadas de sua administração, com elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico.

Parágrafo Primeiro: A sociedade deliberará em reunião dos sócios devidamente convocada, a respeito da distribuição dos resultados, desproporcional aos percentuais de participação do quadro societário, segundo autoriza o artigo 1.007 da Lei nº 10.406/2002.

Parágrafo Segundo: Fica a sociedade autorizada a distribuir antecipadamente lucros do exercício, com base em levantamento de balanço intermediário, observada a reposição de lucros quando a distribuição afetar o capital social, conforme estabelece o artigo 1.059 da Lei nº 10.406/2002.

Parágrafo Terceiro: Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e designarão administradores quando for o caso.

CLÁUSULA 10ª - DO FALECIMENTO DOS SÓCIOS: Falecendo ou interditado qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s), o valor de seus haveres será apurado e liquidado com base na situação patrimonial da sociedade, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado.

Parágrafo Único: O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seus sócios.

CLAÚSULA 12ª – DO FORO: Fica eleito o foro da Comarca de Nova Friburgo - RJ para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato.

CLAÚSULA 13ª DECLARAÇÃO DE DESEMPEDIMENTO: Os sócios declaram sob as penas da Lei, que não estão impedidos de exercer a administração da sociedade, por lei especial ou em virtude de condenação criminal, ou por encontrarem sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crime falimentar, prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra as normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

SEGUNDA ALTERAÇÃO CONTRATUAL DA SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA
O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

E por estarem assim justos e contratados, obrigam-se por si, seus herdeiros ou mesmo sucessores a cumprir fielmente este contrato que assinam em 01 (uma) via, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Nova Friburgo – RJ, 19 de março de 2020


Octacilio Maroti


Leonardo Ribeiro Maroti

4



CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA - CNPJ

PROTOCOLO DE TRANSMISSÃO DO CNPJ

A análise e o deferimento deste documento serão efetuados pelo seguinte órgão:

- Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

PROTOCOLO REDESIM
RJP2000058636

01. IDENTIFICAÇÃO

NOME EMPRESARIAL (firma ou denominação)	Nº DE INSCRIÇÃO NO CNPJ
O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA	11.572.577/0001-94

02. MOTIVO DO PREENCHIMENTO

RELAÇÃO DOS EVENTOS SOLICITADOS / DATA DO EVENTO

- 244 Alteracao de atividades economicas (principal e secundarias)
232 Alteracao do contabilista ou da empresa de contabilidade
218 Alteracao de correio eletronico

Número de Controle: RJ92276165 - 11572577000194

03. IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE DA PESSOA JURÍDICA

NOME OCTACILIO MAROTI	CPF 278.803.897-68
LOCAL	DATA 23/03/2020

04. CÓDIGO DE CONTROLE DO CERTIFICADO DIGITAL

Este documento foi assinado com o Certificado digital do NI: 11.572.577/0001-94

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

[Imprimir](#)

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

NIRE: 332.0998932-4 Protocolo: 06-2020/062330-3 Data do protocolo: 26/03/2020

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 26/03/2020 SOB O NÚMERO 00003867139 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: EC1C0FC87360E79D4C7B297F40F26B362C3F0D304B17EFAF16514FFBAEC79700

Para validar o documento acesse <http://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo. Pag. 7/7



JUCERJA
assinado digitalmente ✓

**Prefeitura Municipal de Nova Friburgo***Secretaria Municipal de Finanças, Planejamento,
Desenvolvimento Econômico e Gestão***ALVARÁ DEFINITIVO****LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO**

Nome da Empresa O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA	Nome Fantasia	
Endereço da Empresa AV ANTÔNIO MÁRIO DE AZEVEDO, 1520 , GALPAO: 1 – CORREGO DANTAS – CEP: 28630310		
Número da Inscrição Municipal 0620200623303	Data do Início da Atividade 22/06/2015	Número do Processo 0620200623303
Número da Inscrição Municipal 0620200623303	CNPJ da Empresa 11.572.577/0001-94	
Atividade Econômica Principal		
Atividades Secundárias 4637104 – COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES 4637105 – COMÉRCIO ATACADISTA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS		
Observação		



Este alvará foi gerado automaticamente nos termos da resolução do COGIRE 04/2019.



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

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

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A Prefeitura Municipal de Nova Friburgo, inscrita no CNPJ sob o nº 28.606.630/0001-23, situada na Avenida Alberto Braune, nº 225, Centro, Nova Friburgo/RJ, atesta para os devidos fins que a empresa **O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 11.572.577/0001-94, sediada á Avenida Antônio Mario de Azevedo, nº 1520, Córrego Dantas, Nova Friburgo/RJ, CEP: 28.630-310, **forneceu os gêneros alimentícios pão careca, pão bisnaguinha e biscoito de polvilho, dentro das condições de entrega, em atendimento ao processo nº 12.392/2020, executando entregas até a presente data no valor de R\$ R\$ 1.221.470,45. No presente ano letivo, forneceu 25.960,70 kg de pão careca, 24.070,20 kg de pão bisnaguinha e 29.451 unidades de 200g de biscoito de polvilho, dentro das condições de entrega.**

Atestamos ainda que o fornecimento foi executado satisfatoriamente, não existindo em nossos registros, até a presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

Nova Friburgo/RJ, 06 de Novembro de 2024.

Bruno Valverde
Coordenador de Nutrição
CRN 2003100769
PMNR - Mat. 107.315



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

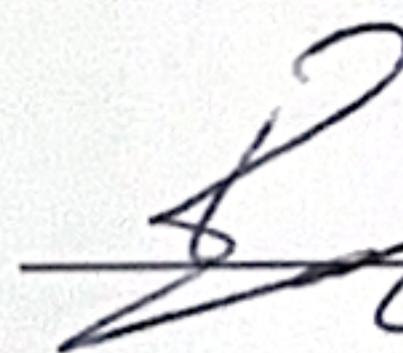
S E C R E T A R I A
D E E D U C A Ç Ã O

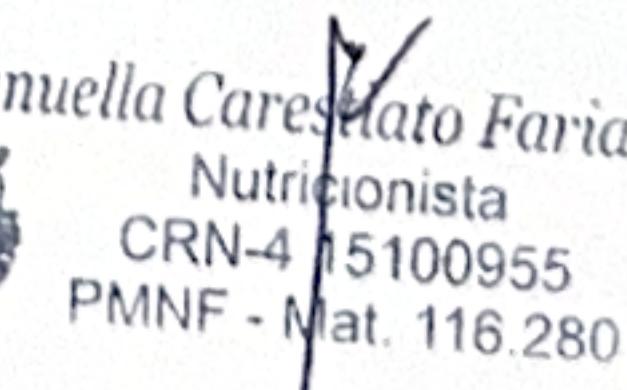
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A Prefeitura Municipal de Nova Friburgo, inscrita no CNPJ sob o nº 28.606.630/0001-23, situada na Avenida Alberto Braune, nº 225, Centro, Nova Friburgo/RJ, atesta para os devidos fins que a empresa **O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 11.572.577/0001-94, sediada á Avenida Antônio Mario de Azevedo, nº 1520, Córrego Dantas, Nova Friburgo/RJ, CEP: 28.630-310, forneceu os gêneros alimentícios, através do contrato 019/2024, pão careca 29.520 kg, pão bisnaguinha 29.520 kg e biscoito de polvilho 28.900 pacotes de 200g, dentro das condições de entrega, em atendimento ao processo nº 15.887/2023, executando entregas no valor de R\$ R\$ 1.615.572,34. No presente ano letivo, a empresa forneceu 25.337,40 kg de pão careca, 21.466,50 kg de pão bisnaguinha, 6.292,15 kg de pão bisnaguinha artesanal sem açúcar e 15.270 pacotes de 200g de biscoito de polvilho, dentro das condições de entrega, executando entregas até a presente data no valor de R\$ R\$ 1.359.919,13, através do contrato 019/2025, dentro das condições de entrega, em atendimento ao processo nº 13.993/2024.

Atestamos ainda que o fornecimento foi executado satisfatoriamente, não existindo em nossos registros, até a presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

Nova Friburgo/RJ, 29 de Outubro de 2025.


Bruno Valverde
Coordenador de Nutrição
CRN-2009100769
PMNF - Mat. 107.315


Manuella Carestato Faria
Nutricionista
CRN-4 15100955
PMNF - Mat. 116.280



**NOVA
FRIBURGO**
PREFEITURA

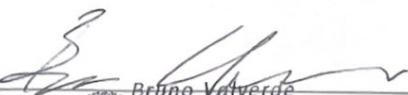
SECRETARIA
DE EDUCAÇÃO

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A Prefeitura Municipal de Nova Friburgo, inscrita no CNPJ sob o nº 28.606.630/0001-23, situada na Avenida Alberto Braune, nº 225, Centro, Nova Friburgo/RJ, atesta para os devidos fins que a empresa **O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 11.572.577/0001-94, sediada á Avenida Antônio Mario de Azevedo, nº 1520, Córrego Dantas, Nova Friburgo/RJ, CEP: 28.630-310, **no ano de 2021, forneceu os gêneros alimentícios pão careca, pão bisnaguinha e biscoito de polvilho, dentro das condições de entrega, em atendimento ao processo nº 12.392/2020, executando entregas no valor de R\$ 887.548,55.** No ano de 2022, forneceu os gêneros alimentícios pão careca, pão bisnaguinha e biscoito de polvilho, dentro das condições de entrega, em atendimento ao processo administrativo 24.499/2021, executando entregas no valor de R\$ 1.122.853,70.

Atestamos ainda que o fornecimento foi executado satisfatoriamente, não existindo em nossos registros, até a presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas.

Nova Friburgo/RJ, 31 de Agosto de 2023.



Bruno Valverde
Coordenador de Nutrição
CRN 2003100769
PMNF - Mat. 107.315



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

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

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

O. MAROTI INDUSTRIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 11.572.577/0001-94, sediada na AV ANTÔNIO MÁRIO DE AZEVEDO, 1520, CORREGO DANTAS, NOVA FRIBURGO/RJ, CEP: 28.630-310, nos forneceu no ano de 2020 os produtos abaixo relacionados, cumprindo sempre e pontualmente com as obrigações assumidas no período determinado, mantendo preços e demais condições estipuladas, consequentemente não constando em sua ficha de fornecimento nada que a desabone. Sendo como comprobatório as Notas Fiscais: 022148, 022198, 022362, 022681, 023713, 024025, 024133, 024277, 024388, que juntas contabilizam as seguintes quantidades abaixo discriminadas.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UN
PÃO BISNAGUINHA GULA PURA	20899,45	KG
BISCOITO DE POLVILHO FRANK 100 GR	34930	UNID
PÃO CARECA GULA PURA	3150,95	KG

OBS.: Fornecimento no período de 06/02/2020 até 14/12/2020.

Nova Friburgo, 23 de março de 2021.

Bruno Valverde
DR. BRUNO VALVERDE
Nutricionista Escolar
CRN 2003100769
CRN 2003100769 – Matricula PMNF 107.315



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

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

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A Prefeitura Municipal de Nova Friburgo, inscrita no CNPJ sob número 28.606.630/0001-23, situada na Av. Alberto Braune, nº225, Centro, Nova Friburgo, RJ, sendo este o endereço da entidade executora do serviço prestado, atesta para os devidos fins que a empresa O. MAROTI INDUSTRIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 11.572.577/0001-94, sediada na AV ANTÔNIO MÁRIO DE AZEVEDO,1520, CORREGO DANTAS, NOVA FRIBURGO/RJ, CEP: 28.630-310, forneceu gêneros alimentícios, ponto a ponto, em todas unidades escolares da rede municipal de ensino de Nova Friburgo, por meio do Contrato nº 016/20, processo administrativo nº 16.769/2019, cumprindo com as obrigações assumidas e executando entregas no período de 07/02/2020 a 14/12/2020, não constando em nossos registros nada que desabone o bom desempenho de sua capacidade técnica. Sendo demonstrado o fornecimento na relação de Notas Fiscais Eletrônica do quadro abaixo:

Nº da Nota	Data de emissão	Descrição	Quantidade	Unid de Medida	Chave de acesso
024.025	24/10/2020	BISCOITO POLVILHO FRANK (PCTS 0,100KG)	9.280,00	Unid	3320 1011 5725 7700 0194 5500 1000 0240 2512 4454 9089
024.133	09/11/2020	BISCOITO POLVILHO FRANK (PCTS 0,100KG)	8.166,00	Unid	3320 1111 5725 7700 0194 5500 1000 0241 3319 2823 3750
024.277	04/12/2020	BISCOITO POLVILHO FRANK (PCTS 0,100KG)	11.881,00	Unid	3320 1211 5725 7700 0194 5500 1000 0242 7714 2822 1005
024.388	14/12/2020	BISCOITO POLVILHO FRANK (PCTS 0,100KG)	5.603,00	Unid	3320 1211 5725 7700 0194 5500 1000 0243 8815 0768 4686
34.930,00				Unid	
022.198	07/02/2020	PAO BISNAGUINHA GULA PURA	821,15	kg	3320 0211 5725 7700 0194 5500 1000 0221 9812 9338 3021
022.681	06/03/2020	PAO BISNAGUINHA GULA PURA	866,80	Kg	3320 0311 5725 7700 0194 5500 1000 0226 8117 3699 8406
024.025	24/10/2020	PAO BISNAGUINHA GULA PURA	5.104,00	Kg	3320 1011 5725 7700 0194 5500 1000 0240 2512 4454 9089
024.133	09/11/2020	PAO BISNAGUINHA GULA PURA	4.491,30	Kg	3320 1111 5725 7700 0194 5500 1000 0241 3319 2823 3750
024.277	04/12/2020	PAO BISNAGUINHA GULA PURA	6.534,55	Kg	3320 1211 5725 7700 0194 5500 1000 0242 7714 2822 1005
024.388	14/12/2020	PAO BISNAGUINHA GULA PURA	3.081,65	Kg	3320 1211 5725 7700 0194 5500 1000 0243 8815 0768 4686
20.899,45				kg	
022.362	13/02/2020	PAO CARECA GULA PURA	861,30	kg	3320 0211 5725 7700 0194 5500 1000 0223 6214 4868 5199
022.681	06/03/2020	PAO CARECA GULA PURA	866,80	Kg	3320 0311 5725 7700 0194 5500 1000 0226 8117 3699 8406
023.713	27/07/2020	PAO CARECA GULA PURA	858,00	Kg	3320 0711 5725 7700 0194 5500 1000 0237 1314 1127 3571
022.148	06/10/2020	PAO CARECA GULA PURA	564,85	Kg	3320 0211 5725 7700 0194 5500 1000 0221 4811 1246 3778
3.150,95				kg	

Nova Friburgo, 30 de março de 2021.

Bruno Valverde
L.R. BRUNO VALVERDE
Nutricionista
CRN 2003100769

Bruno Valverde – Coordenador de Nutrição

CRN 2003100769 – Matrícula PMNF 107.315

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO**

Estado do Rio de Janeiro

28.606.630/0001-23

Secretaria Municipal de Saúde

Subsecretaria de Vigilância em Saúde

Vigilância e Fiscalização Sanitária

BOLETIM DE OCUPAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Processo: 585-14/2018

O.MAROTI INDUSTRIA COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS

Sito

Logradouro: ANTONIO MARIO DE AZEVEDO
Número: 1520
Complemento: GALPÃO 1
Bairro: CÓRREGO DANTAS
Município: NOVA FRIBURGO - RJ
CEP: 28630310

como COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
de propriedade ou responsabilidade LEONARDO RIBEIRO MAROTI

Observadas as disposições regulamentares,
quanto à parte: HIGIÉNICO - SANITÁRIA DO IMÓVEL.

OBS: Este documento não substitui a Licença Sanitária de renovação anual.

Nova Friburgo, 22/10/2018

Dr. Ricardo Fazoli Danetra
MAT. 207395
COORDENADOR VIGILÂNCIA E
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA - NOVA FRIBURGO
Ricardo Fazoli Danetra

Coordenador de Vigilância e Fiscalização Sanitária



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO
AVE ALBERTO BRAUNE, 255, CENTRO - NOVA FRIBURGO - RIO DE JANEIRO
CNPJ: 28.606.630/0001-23 Telefone: 22225259100
**SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS, PLANEJAMENTO,
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E GESTÃO**

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITO DE CERTIDÃO NEGATIVA
Nº 52311/2025**

Contribuinte O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA *CNPJ* 11.572.577/0001-94

Inscrição Municipal 0090217924-5

Endereço Avenida ANTONIO MARIO DE AZEVEDO Nº1520, GALPAO: 1 - CORREGO DANTAS - Nova Friburgo-RJ CEP: 28630-310

Ressalvado o direito de a Fazenda Municipal cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, de acordo com o artigo 355 do Código Tributário Municipal, LCM n.o 124, de 28/09/2018, é certificado que constam pendências em nome do sujeito passivo, relativas aos créditos de natureza tributária e inscritos em dívida ativa, administrados pela Secretaria Municipal de Finanças, Planejamento, Desenvolvimento Econômico e Gestão, porém, com exigibilidade suspensa, nos termos dos artigos 41 e 356, ambos do CTM.

A aceitação desta certidão será condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, pelo site oficial da Prefeitura Municipal de Nova Friburgo

Validade: 16/03/2026

O Prazo de validade da Certidão é de 90 (noventa) dias, a contar da data da sua emissão.

Chave de Validação WEB: 2757a04d

Emitido em: Terça-feira, 16 de Dezembro de 2025



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 11.572.577/0001-94

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

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

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

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

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

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 08:23:18 do dia 07/10/2025 <hora e data de Brasília>.

Válida até 05/04/2026.

Código de controle da certidão: **45C5.29D0.421A.E495**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS EM DÍVIDA ATIVA

Certifico que, em consulta ao Sistema da Dívida Ativa no dia 10/09/2025 , em referência ao pedido 240116/2025 , NÃO CONSTA DÉBITO INSCRITO em Dívida Ativa para o CPF ou CNPJ informado abaixo:

RAZÃO SOCIAL:

O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE AL

CNPJ:

11.572.577/0001-94

INSCRIÇÃO ESTADUAL:

78.98922.0

A certidão negativa de Dívida Ativa e a certidão negativa de ICMS ou a certidão para não contribuinte do ICMS somente terão validade quando apresentadas em conjunto.

Os dados apresentados nesta certidão baseiam-se em pesquisa realizada a partir do CPF ou CNPJ fornecido no momento da apresentação do requerimento.

Fica ressalvado o direito da Fazenda Estadual de inscrever e cobrar débitos que vierem a ser apurados posteriormente à emissão da presente certidão.

A aceitação desta certidão está condicionada a verificação de sua autenticidade na INTERNET, no endereço: <https://pge.rj.gov.br/divida-ativa/certidao-de-regularidade-fiscal>

CÓDIGO CERTIDÃO: 43VE.2110.22A1.5085

PESQUISA CADASTRAL realizada em: 10/09/2025 às 14:00:21.4

Esta certidão tem validade até 09/03/2026 , considerando 180 (cento e oitenta) dias após a pesquisa cadastral realizada na data e hora acima, conforme artigo 11 da Resolução nº 2690 de 05/10/2009.

Para maiores informações: <https://pge.rj.gov.br/divida-ativa>

Emitida em 10/09/2025 às 15:38:56.1



CERTIDÃO DE REGULARIDADE FISCAL Nº: 10-2025/3128791

Código de verificação de autenticidade: a03d690e6ce7e30cfa5a53ff1226be83

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS - CND

IDENTIFICAÇÃO DO REQUERENTE	
RAZÃO SOCIAL: O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA	Raiz de CNPJ: 11.572.577 CAD-ICMS: Ativo
<p>CERTIFICAMOS, para os fins de direito, e de acordo com as informações registradas nos Sistemas Corporativos da Secretaria de Estado de Fazenda e Planejamento, que, até a presente data, NÃO CONSTAM DÉBITOS perante a RECEITA ESTADUAL para o requerente acima identificado, ressalvado o direito de a Receita Estadual cobrar e inscrever as dívidas de sua responsabilidade, que vierem a ser apuradas.</p>	
<p>EMITIDA EM: 14/10/2025 ÀS 17:03:54 VÁLIDA ATÉ: 12/01/2026</p>	
<p>Certidão emitida com base na Resolução SEFAZ nº 109 de 04/08/2017</p>	
OBSERVAÇÕES	
<p>De acordo com o § 2º, do Art. 3º da Resolução SEFAZ 109/2017, esta certidão abrange a regularidade fiscal de todos os estabelecimentos do requerente que possuam a mesma raiz de CNPJ, inscritos ou não no Cadastro de Contribuintes do ICMS do Estado do Rio de Janeiro.</p>	
<p>Esta certidão deve estar acompanhada da Certidão Negativa da Dívida Ativa, emitida pelo órgão próprio da Procuradoria Geral do Estado, nos termos da Resolução Conjunta PGE/SER nº 33/2004.</p>	
<p>A autenticidade desta certidão pode ser confirmada pela Internet (https://fisco-facil.fazenda.rj.gov.br/SATI-FiscoFacil/publico/autenticidadeHashCertidao/consultaAutenticidadeHash.xhtml).</p>	
<p>A verificação de débitos é efetuada pelo CNPJ do requerente, abrangendo sua regularidade fiscal e de estabelecimentos que porventura possuir com mesma raiz de CNPJ. A razão social, quando indicada, é informação apenas ilustrativa.</p>	
<p>O campo CAD-ICMS atesta a situação do CNPJ do requerente no Cadastro Estadual de Contribuintes do ICMS: ATIVO - estabelecimento inscrito e ativo; DESATIVADO - estabelecimento inscrito e desativado; NÃO INSCRITO - estabelecimento sem qualquer inscrição. No caso de estabelecimento inscrito no CAD-ICMS, sua identificação deverá ser obtida pelo Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral (www.fazenda.rj.gov.br).</p>	
<p>A condição de não-inscrito ou desativado não desobriga o requerente de possuir inscrição ativa no Cadastro de Contribuintes do ICMS do Estado do Rio de Janeiro caso exerça atividade relacionada no artigo 20 do Anexo I da Parte II da Resolução SEFAZ nº 720/2014.</p>	



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 11.572.577/0001-94

Certidão nº: 61757677/2025

Expedição: 15/10/2025, às 07:44:08

Validade: 13/04/2026 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **11.572.577/0001-94**, NÃO CONSTA como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.



PODER JUDICIÁRIO

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

NOVA FRIBURGO DCP

Avenida Euterpe Friburguense, 201

CEP: 28.605-130 - NOVA FRIBURGO (TODOS OS SETORES) - NOVA
FRIBURGO - RJ

Poder Judiciário - TJERJ
 Corregedoria Geral da Justiça
 Código Identificador de Certidão
CABY32763-SPX
 Consulte a validade do CIC em:
<https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico/>

**CERTIDÃO**

2025.5446198.303-1

Modelo Falência e Concordata

O Responsável pelo gerenciamento do Distribuidor Oficializado desta Comarca, designado na forma da lei, CERTIFICA com referência aos assuntos mencionados, e DÁ FÉ QUE, revendo em seu poder e Cartório os livros e/ou assentamentos abrangendo todo o inciso IV do Artigo 21 da CNCJ - Parte Judicial, das distribuições em curso relativos a:

I - Ações privativas das Varas Empresariais, como Falências, Concordatas, Recuperações Judiciais e Extrajudiciais e demais ações e precatórias distribuídas às varas com competência Empresarial, desde:

vinte e três de outubro de dois mil e cinco até vinte e três de outubro de dois mil e vinte e cinco,

NADA CONSTA no(s) nome(s) de O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA e CNPJ: 11.572.577/0001-94, pesquisado(s) por semelhança, dados esses fornecidos pelo requerente, conforme pedido de certidão nº 2025.5446198.303-1, arquivado eletronicamente neste Serviço Registral.

Finalidade declarada pelo requerente: Licitação - Licitação.

MONICA DE SOUZA PIMENTEL - Matr. 27547 - TECNICO DE ATIVIDADE JUDICIARIA deu as buscas para esta Certidão, que segue assinada eletronicamente pelo Oficial Registrador deste Ofício.

Emitida em 23/10/2025 17:36:17

NOVA FRIBURGO, 23 de outubro de 2025.

Emolumentos
Gratuito/Isento

SOLICITADO POR
CPF/CNPJ
11.572.577/0001-94

- ✓ Certidão válida por 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.
- ✓ Válido somente com Código Identificador de Certidão - CIC.
- ✓ A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada na página <https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico/>
- ✓ Certidão Emitida nos termos Art. 31 da Consolidação Normativa da Corregedoria Geral da Justiça do Rio de Janeiro – Parte Extrajudicial.
- ✓ Provimento CGI nº 51/2018 regulamenta a emissão e o uso de certidões eletrônicas pelos serviços extrajudiciais do Estado do Rio de Janeiro.
- ✓ Documento emitido por processamento Eletrônico. Qualquer emenda ou rasura será considerada como indício de adulteração ou tentativa de fraude.
- ✓ Esta Certidão Eletrônica estará disponível para download pelo período de 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.
- ✓ Senhor usuário, se necessário, é possível obter certidão que abrange outros períodos de consulta para além do pesquisado. Informe-se com o cartório do distribuidor.
- ✓ Os feitos da Justiça Militar Estadual tramitam, exclusivamente, na Comarca da Capital, não sendo abrangidos por esta certidão. A certidão referente à Auditoria da Justiça Militar do Estado do Rio de Janeiro deve ser solicitada aos distribuidores da Capital, selecionando COMARCA DA CAPITAL.

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

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 11.572.577/0001-94

Razão Social: O MAROTI IND COM E DISTR DE ALIMENTOS

Endereço: RUA SAO PAULO 1067 1 ANDAR / BELA VISTA / NOVA FRIBURGO / RJ / 28623-200

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 24/10/2025 a 22/11/2025

Certificação Número: 2025102405321627491249

Informação obtida em 28/10/2025 12:06:54

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO
AVE ALBERTO BRAUNE, 255, CENTRO - NOVA FRIBURGO - RIO DE JANEIRO
CNPJ: 28.606.630/0001-23 Telefone: 22225259100
**SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS, PLANEJAMENTO,
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E GESTÃO**

CERTIDÃO POSITIVA DE DÉBITOS
Nº 45320/2025

Contribuinte O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA *CNPJ* 11.572.577/0001-94

Inscrição Municipal

Endereço Avenida ANTONIO MARIO DE AZEVEDO Nº1520, GALPÃO 1 - CORREGO D'ANTAS - Nova Friburgo-RJ CEP: 28630-310

Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Municipal cobrar e inscrever quaisquer dívidas que vierem a ser apuradas, é certificado que constam dívidas, referente O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA acima especificado(o), relativas a créditos tributários administrativos pela Secretaria de Fazenda do Município de Nova Friburgo e/ ou pela Procuradoria Geral do Município de Nova Friburgo.

A aceitação desta certidão será condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, pelo site oficial da Prefeitura Municipal de Nova Friburgo

Validade: 27/11/2025

Observação: null

O Prazo de validade da Certidão é de 30 (trinta) dias, a contar da data da sua emissão.

Chave de Validação WEB: 2fbeae80

Emitido em: Terça-feira, 28 de Outubro de 2025



PODER JUDICIÁRIO

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

NOVA FRIBURGO DCP

Avenida Euterpe Friburguense, 201

CEP: 28.605-130 - NOVA FRIBURGO (TODOS OS SETORES) - NOVA
FRIBURGO - RJ

Poder Judiciário - TJERJ
Corregedoria Geral da Justiça
Código Identificador de Certidão
CABY31911-DZM
Consulte a validade do CIC em:
<https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico/>

**CERTIDÃO**

2025.5393747.821-1

Modelo Cível

O Responsável pelo gerenciamento do Distribuidor Oficializado desta Comarca, designado na forma da lei, CERTIFICA com referência aos assuntos mencionados, e DÁ FÉ QUE, revendo em seu poder e Cartório os livros e/ou assentamentos abrangendo todo o inciso I do Artigo 21 da CNCJ - Parte Judicial, das distribuições em curso relativos a:

- I - Ações privativas das Varas Cíveis, tais como Medidas Cautelares (arrestos, sequestros, buscas e apreensões, notificações e outros), Ordinárias, Sumárias, Despejos, Consignatórias, Execuções, reservas de domínio, anulação ou apreensão ou substituição de títulos, renovatórias e outras ações e precatórias;
- II - Ações privativas das Varas de Família, como separação, divórcio, alimentos e outras ações e precatórias;
- III - Ações privativas das Varas Empresariais, como Falências, Concordatas, Recuperações Judiciais e Extrajudiciais e demais ações e precatórias distribuídas às varas com competência Empresarial;
- IV - Ações privativas das Varas de Órfãos e Sucessões, como inventários, testamentos, arrolamentos, arrecadações, administrações provisórias, tutelas, interdições, curatelas, declarações de ausência e outras ações e precatórias distribuídas às varas com competência em Órfãos e Sucessões;
- V - Ações Acidentárias;
- VI - Ações privativas das Varas de Registro Público, como retificações, averbações, cancelamentos de procurações ou registro de títulos imobiliários e outras ações e precatórias;
- VII - Ações privativas das Varas de Infância, da Juventude e do Idoso, tais como ações cíveis fundadas em interesses individuais, difusos ou coletivos afetos à criança e ao adolescente, ações decorrentes de irregularidades em entidades de atendimento, ações referentes às infrações contra norma de proteção à criança ou adolescente, ações de alimentos, embargos de terceiro, mandados de segurança, perda suspensão ou restabelecimento do poder familiar, prestação de constas, remoção, modificação e dispensa de tutor ou curador, revisão judicial de decisão do Conselho Tutelar, cumprimento de sentença e impugnação ou cumprimento de sentença, e, execuções de alimentos, execução de multa e/ou execução de título judicial;
- VIII - Ações e Prebatórias de competência de Juizados Especiais Cíveis, desde:

quatorze de outubro de dois mil e cinco até quatorze de outubro de dois mil e vinte e cinco,

NADA CONSTA no(s) nome(s) de O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA e CNPJ:

11.572.577/0001-94, pesquisado(s) por semelhança, dados esses fornecidos pelo requerente, conforme pedido de certidão nº 2025.5393747.821-1, arquivado eletronicamente neste Serviço Registral.

Finalidade declarada pelo requerente: Outros Ação Cível - CONCORRÊNCIA E LICITAÇÃO.

MONICA DE SOUZA PIMENTEL - Matr. 27547 - TECNICO DE ATIVIDADE JUDICIARIA deu as buscas para esta Certidão, que segue assinada eletronicamente pelo Oficial Registrador deste Ofício.

Emitida em 14/10/2025 14:09:09

NOVA FRIBURGO, 14 de outubro de 2025.

Emolumentos
Gratuito/Isento

-
- ✓ Certidão válida por 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.
 - ✓ Válido somente com Código Identificador de Certidão - CIC.
 - ✓ A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada na página <https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico/>
 - ✓ Certidão Emitida nos termos Art. 31 da Consolidação Normativa da Corregedoria Geral da Justiça do Rio de Janeiro – Parte Extrajudicial.
 - ✓ Provimento CGI nº 51/2018 regulamenta a emissão e o uso de certidões eletrônicas pelos serviços extrajudiciais do Estado do Rio de Janeiro.
 - ✓ Documento emitido por processamento Eletrônico. Qualquer emenda ou rasura será considerada como indício de adulteração ou tentativa de fraude.
 - ✓ Esta Certidão Eletrônica estará disponível para download pelo período de 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.
 - ✓ Senhor usuário, se necessário, é possível obter certidão que abrange outros períodos de consulta para além do pesquisado. Informe-se com o cartório do distribuidor.
 - ✓ Os feitos da Justiça Militar Estadual tramitam, exclusivamente, na Comarca da Capital, não sendo abrangidos por esta certidão. A certidão referente à Auditoria da Justiça Militar do Estado do Rio de Janeiro deve ser solicitada aos distribuidores da Capital, selecionando COMARCA DA CAPITAL.



PODER JUDICIÁRIO
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
NOVA FRIBURGO DCP
Avenida Euterpe Friburguense, 201
CEP: 28.605-130 - NOVA FRIBURGO (TODOS OS SETORES) - NOVA
FRIBURGO - RJ

Poder Judiciário - TJERJ
Corregedoria Geral da Justiça
Código Identificador de Certidão
CABY31946-IXJ
Consulte a validade do CIC em:
<https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico/>



CERTIDÃO

2025.5393761.569-1

Modelo Fazendário

O Responsável pelo gerenciamento do Distribuidor Oficializado desta Comarca, designado na forma da lei, CERTIFICA com referência aos assuntos mencionados, e DÁ FÉ QUE, revendo em seu poder e Cartório os livros e/ou assentamentos abrangendo todo o inciso III do Artigo 21 da CNCJ - Parte Judicial, das distribuições em curso relativos a:

- I - Ações privativas das Varas de Fazenda Pública;
- II - Ações privativas das Varas de Dívida Ativa Municipal;
- III - Ações privativas das Varas de Dívida Ativa Estadual, desde:

quatorze de outubro de dois mil e cinco até quatorze de outubro de dois mil e vinte e cinco,

NADA CONSTA no(s) nome(s) de O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA e CNPJ: 11.572.577/0001-94, pesquisado(s) por semelhança, dados esses fornecidos pelo requerente, conforme pedido de certidão nº 2025.5393761.569-1, arquivado eletronicamente neste Serviço Registral.

Finalidade declarada pelo requerente: Concorrência e Licitação - .

MONICA DE SOUZA PIMENTEL - Matr. 27547 - TECNICO DE ATIVIDADE JUDICIARIA deu as buscas para esta Certidão, que segue assinada eletronicamente pelo Oficial Registrador deste Ofício.

Emitida em 14/10/2025 16:07:13

NOVA FRIBURGO, 14 de outubro de 2025.

Emolumentos
Gratuito/Isento

**SOLICITADO POR
CPF/CNPJ
11.572.577/0001-94**

-
- ✓ Certidão válida por 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.
 - ✓ Válido somente com Código Identificador de Certidão - CIC.
 - ✓ A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada na página <https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico/>
 - ✓ Certidão Emitida nos termos Art. 31 da Consolidação Normativa da Corregedoria Geral da Justiça do Rio de Janeiro – Parte Extrajudicial.
 - ✓ Provimento CGI nº 51/2018 regulamenta a emissão e o uso de certidões eletrônicas pelos serviços extrajudiciais do Estado do Rio de Janeiro.
 - ✓ Documento emitido por processamento Eletrônico. Qualquer emenda ou rasura será considerada como indício de adulteração ou tentativa de fraude.
 - ✓ Esta Certidão Eletrônica estará disponível para download pelo período de 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.
 - ✓ Senhor usuário, se necessário, é possível obter certidão que abranja outros períodos de consulta para além do pesquisado. Informe-se com o cartório do distribuidor.
 - ✓ Os feitos da Justiça Militar Estadual tramitam, exclusivamente, na Comarca da Capital, não sendo abrangidos por esta certidão. A certidão referente à Auditoria da Justiça Militar do Estado do Rio de Janeiro deve ser solicitada aos distribuidores da Capital, selecionando COMARCA DA CAPITAL.



PODER JUDICIÁRIO
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
NOVA FRIBURGO DCP
Avenida Euterpe Friburguense, 201
CEP: 28.605-130 - NOVA FRIBURGO (TODOS OS SETORES) - NOVA
FRIBURGO - RJ

Poder Judiciário - TJERJ
Corregedoria Geral da Justiça
Código Identificador de Certidão
CABY31911-DZM
Consulte a validade do CIC em:
<https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico/>



CERTIDÃO

2025.5393747.821-1

Modelo Cível

O Responsável pelo gerenciamento do Distribuidor Oficializado desta Comarca, designado na forma da lei, CERTIFICA com referência aos assuntos mencionados, e DÁ FÉ QUE, revendo em seu poder e Cartório os livros e/ou assentamentos abrangendo todo o inciso I do Artigo 21 da CNCJ - Parte Judicial, das distribuições em curso relativos a:

- I - Ações privativas das Varas Cíveis, tais como Medidas Cautelares (arrestos, sequestros, buscas e apreensões, notificações e outros), Ordinárias, Sumárias, Despejos, Consignatórias, Execuções, reservas de domínio, anulação ou apreensão ou substituição de títulos, renovatórias e outras ações e precatórias;
- II - Ações privativas das Varas de Família, como separação, divórcio, alimentos e outras ações e precatórias;
- III - Ações privativas das Varas Empresariais, como Falências, Concordatas, Recuperações Judiciais e Extrajudiciais e demais ações e precatórias distribuídas às varas com competência Empresarial;
- IV - Ações privativas das Varas de Órfãos e Sucessões, como inventários, testamentos, arrolamentos, arrecadações, administrações provisórias, tutelas, interdições, curatelas, declarações de ausência e outras ações e precatórias distribuídas às varas com competência em Órfãos e Sucessões;
- V - Ações Acidentárias;
- VI - Ações privativas das Varas de Registro Público, como retificações, averbações, cancelamentos de procurações ou registro de títulos imobiliários e outras ações e precatórias;
- VII - Ações privativas das Varas de Infância, da Juventude e do Idoso, tais como ações cíveis fundadas em interesses individuais, difusos ou coletivos afetos à criança e ao adolescente, ações decorrentes de irregularidades em entidades de atendimento, ações referentes às infrações contra norma de proteção à criança ou adolescente, ações de alimentos, embargos de terceiro, mandados de segurança, perda suspensão ou restabelecimento do poder familiar, prestação de constas, remoção, modificação e dispensa de tutor ou curador, revisão judicial de decisão do Conselho Tutelar, cumprimento de sentença e impugnação ou cumprimento de sentença, e, execuções de alimentos, execução de multa e/ou execução de título judicial;
- VIII - Ações e Prebatórias de competência de Juizados Especiais Cíveis, desde:

quatorze de outubro de dois mil e cinco até quatorze de outubro de dois mil e vinte e cinco,

NADA CONSTA no(s) nome(s) de O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA e CNPJ: 11.572.577/0001-94, pesquisado(s) por semelhança, dados esses fornecidos pelo requerente, conforme pedido de certidão nº 2025.5393747.821-1, arquivado eletronicamente neste Serviço Registral.

Finalidade declarada pelo requerente: Outros Ação Cível - CONCORRÊNCIA E LICITAÇÃO.

MONICA DE SOUZA PIMENTEL - Matr. 27547 - TECNICO DE ATIVIDADE JUDICIARIA deu as buscas para esta Certidão, que segue assinada eletronicamente pelo Oficial Registrador deste Ofício.

Emitida em 14/10/2025 14:09:09

NOVA FRIBURGO, 14 de outubro de 2025.

Emolumentos
Gratuito/Isento

-
- ✓ Certidão válida por 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.
 - ✓ Válido somente com Código Identificador de Certidão - CIC.
 - ✓ A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada na página <https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico/>
 - ✓ Certidão emitida nos termos Art. 31 da Consolidação Normativa da Corregedoria Geral da Justiça do Rio de Janeiro – Parte Extrajudicial.
 - ✓ Provimento CGI nº 51/2018 regulamenta a emissão e o uso de certidões eletrônicas pelos serviços extrajudiciais do Estado do Rio de Janeiro.
 - ✓ Documento emitido por processamento Eletrônico. Qualquer emenda ou rasura será considerada como indício de adulteração ou tentativa de fraude.
 - ✓ Esta Certidão Eletrônica estará disponível para download pelo período de 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.
 - ✓ Senhor usuário, se necessário, é possível obter certidão que abrange outros períodos de consulta para além do pesquisado. Informe-se com o cartório do distribuidor.
 - ✓ Os feitos da Justiça Militar Estadual tramitam, exclusivamente, na Comarca da Capital, não sendo abrangidos por esta certidão. A certidão referente à Auditoria da Justiça Militar do Estado do Rio de Janeiro deve ser solicitada aos distribuidores da Capital, selecionando COMARCA DA CAPITAL.



PODER JUDICIÁRIO
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
NOVA FRIBURGO DCP
Avenida Euterpe Friburguense, 201
CEP: 28.605-130 - NOVA FRIBURGO (TODOS OS SETORES) - NOVA
FRIBURGO - RJ

Poder Judiciário - TJERJ
Corregedoria Geral da Justiça
Código Identificador de Certidão
CABY31946-IXJ
Consulte a validade do CIC em:
<https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico/>



CERTIDÃO

2025.5393761.569-1

Modelo Fazendário

O Responsável pelo gerenciamento do Distribuidor Oficializado desta Comarca, designado na forma da lei, CERTIFICA com referência aos assuntos mencionados, e DÁ FÉ QUE, revendo em seu poder e Cartório os livros e/ou assentamentos abrangendo todo o inciso III do Artigo 21 da CNCJ - Parte Judicial, das distribuições em curso relativos a:

- I - Ações privativas das Varas de Fazenda Pública;
- II - Ações privativas das Varas de Dívida Ativa Municipal;
- III - Ações privativas das Varas de Dívida Ativa Estadual, desde:

quatorze de outubro de dois mil e cinco até quatorze de outubro de dois mil e vinte e cinco,

NADA CONSTA no(s) nome(s) de O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA e CNPJ: 11.572.577/0001-94, pesquisado(s) por semelhança, dados esses fornecidos pelo requerente, conforme pedido de certidão nº 2025.5393761.569-1, arquivado eletronicamente neste Serviço Registral.

Finalidade declarada pelo requerente: Concorrência e Licitação - .

MONICA DE SOUZA PIMENTEL - Matr. 27547 - TECNICO DE ATIVIDADE JUDICIARIA deu as buscas para esta Certidão, que segue assinada eletronicamente pelo Oficial Registrador deste Ofício.

Emitida em 14/10/2025 16:07:13

NOVA FRIBURGO, 14 de outubro de 2025.

Emolumentos
Gratuito/Isento

**SOLICITADO POR
CPF/CNPJ
11.572.577/0001-94**

-
- ✓ Certidão válida por 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.
 - ✓ Válido somente com Código Identificador de Certidão - CIC.
 - ✓ A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada na página <https://www3.tjrj.jus.br/sitepublico/>
 - ✓ Certidão Emitida nos termos Art. 31 da Consolidação Normativa da Corregedoria Geral da Justiça do Rio de Janeiro – Parte Extrajudicial.
 - ✓ Provimento CGI nº 51/2018 regulamenta a emissão e o uso de certidões eletrônicas pelos serviços extrajudiciais do Estado do Rio de Janeiro.
 - ✓ Documento emitido por processamento Eletrônico. Qualquer emenda ou rasura será considerada como indício de adulteração ou tentativa de fraude.
 - ✓ Esta Certidão Eletrônica estará disponível para download pelo período de 90 (noventa) dias a contar de sua emissão.
 - ✓ Senhor usuário, se necessário, é possível obter certidão que abrange outros períodos de consulta para além do pesquisado. Informe-se com o cartório do distribuidor.
 - ✓ Os feitos da Justiça Militar Estadual tramitam, exclusivamente, na Comarca da Capital, não sendo abrangidos por esta certidão. A certidão referente à Auditoria da Justiça Militar do Estado do Rio de Janeiro deve ser solicitada aos distribuidores da Capital, selecionando COMARCA DA CAPITAL.



O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E
DISTRIBUIÇÃO
DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 11.572.577/0001-94 – I.E: 78989220

A

Prefeitura Municipal de Nova Friburgo
UASG 985867

Ref.: Pregão Eletrônico n.º 90135/2025
Processo Administrativoº 15.684/2025

DECLARAÇÃO UNIFICADA

Ao pregoeiro e equipe de apoio

Prefeitura Municipal de Nova Friburgo, Estado do Rio de Janeiro
PREGÃO ELETRÔNICO N° 90.135/2025

Pelo presente instrumento, a empresa:

Razão Social: O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 11.572.577/0001-94

Endereço:

Av. Antônio Mário de Azevedo, 1520 – Córrego Dantas - cidade: Nova Friburgo - Estado: RJ - CEP:28.630-310

Contatos:

Leonardo Ribeiro Maroti – Tel.: (22) 99774-1333

Representante:

Jorge Martins – Tel.: (21) 99488-1017
CPF 235.501.717-49

1) Declaro ter ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concordo com suas condições, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

2) Declaro que minha proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1988, nas leis



O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E
DISTRIBUIÇÃO
DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 11.572.577/0001-94 – I.E: 78989220

trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sua entrega em definitivo.

3) Declaro, para os devidos fins, atender aos requisitos de habilitação previstos em lei e no instrumento convocatório.

4) Declaramos, para os fins que até a presente data inexiste impedimento à minha habilitação e comunicarei a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade contratante.

5) Declaro, par aos devidos fins, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

6) Declaro, para os devidos fins, ter ciência em relação a todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7) Declaro, para os devidos fins, cumprir o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, conforme estabelecido na consolidação das Leis do Trabalho – CLT aprovadas pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e alterações posteriores; .

8) Declaro, para os devidos fins, que observo os incisos III e IV do art. 1º e cumpre o disposto no inciso III do art. 5º, todos da Constituição Federal de 1988, que veda o tratamento desumano ou degradante.

9) Declaro, para os devidos fins, que cumpre a reserva de cargos prevista em lei para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, quando cabíveis.

10) Comprometo-me a manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11) Declaramos, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o responsável legal da empresa é o Sr. **Leonardo Ribeiro Maroti**, Portador do RG sob nº 091540229 IFP/RJ e CPF nº 043.876.577-55, cuja função/cargo é sócio proprietário, responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços/Contrato.

12) Declaramos, para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente e este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concordo que a Ata de Registro de Preços/Contrato seja encaminhado para o seguinte endereço:



O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E
DISTRIBUIÇÃO
DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 11.572.577/0001-94 – I.E: 78989220

E-mail: sac.gulapura@hotmail.com jorgemartins5@yahoo.com.br

Telefone: (22) 2523-1220 ou – Tel.: (21) 99488-1017

Endereço: Av. Antônio Mário de Azevedo, 1520 – Córrego Dantas - cidade: Nova Friburgo - Estado: RJ - CEP:28.630-310

13) Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Sistema de Protocolo deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

14) Nomeamos e constituímos o senhor **Jorge Martins**, portador do CPF/MF sob n.º 235.501.717-49, para ser o responsável para acompanhar a execução da Ata de Registro de Preços/contrato, referente ao **Pregão Eletrônico n.º 90.135/2025**, e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus Anexos e na Ata de Registro de Preços/Contrato.

Nova Friburgo, 17 de novembro de 2025.

Jorge Martins
RG nº 2.620.934-6 Detran/RJ
CPF nº 235.501.717-49
Procurador

**O. MAROTTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E
DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA**
CNPJ: 11.572.577/0001-94 – I.E: 78989220

DECLARAÇÃO

Eu, Isabella Pinheiro Gallo, nutricionista, número de inscrição CRN4 25104393/P, atesto para os devidos fins que a empresa O. MAROTTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA - EPP, estabelecida na Av. Antônio Mário de Azevedo, 1520 – Córrego Dantas – Nova Friburgo/RJ, CEP: 28630-110, inscrito no CNPJ/MF nº 11.577.900/0001-94, apresenta estrutura adequada e treinada equipe técnica de profissionais, e possui o Manual de Boas Práticas e respeita as normas exigidas pelos órgãos fiscalizadores e as demais legislações.

A edificação e as instalações existentes possibilitam um fluxo ordenado – sem cruzamentos – e facilitam as operações de manutenção, limpeza e controle de pragas e vetores.

Na área de recebimento de mercadorias há quatro docas, o que permite um melhor fluxo desde a área de recebimento até a área de armazenamento, sendo realizado o descarregamento direto dos baús dos caminhões sem maiores riscos de contaminação. Os alimentos são armazenados em condições que possibilitam sua proteção contra contaminações, adulterações, deteriorações e ações deletérias, de acordo com a Lei 1.531/1989 e portarias subsequentes. O local é um ambiente com temperatura, umidade, ventilação, luminosidade e higiene controlados.

O produto final fornecido pela empresa é acondicionado em embalagem com a designação do produto e de todos os ingredientes, fornecedores, lote, peso líquido e data de validade.

A empresa apresenta certificado de potabilidade e limpeza de caixa d'água dentro do prazo de validade de seis meses.

O transporte do produto final é adequado, todos os produtos são transportados longe do chão dos veículos, em condições climáticas que não comprometam a qualidade dos mesmos até o destino final.

Os veículos utilizados para o transporte são higienizados, adotando-se medidas que garantem a ausência de vetores e pragas e são utilizados, apenas, para o transporte de alimentos.

Nova Friburgo, 16 de setembro de 2025.

Documento assinado digitalmente

 ISABELLA PINHEIRO GALLO
Data: 16/09/2025 12:20:32-0300
Verifique em <https://validar.itd.gov.br>

Isabella



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 4º REGIÃO
 Av. Almirante Barroso, nº 22, 14º andar, Centro – Rio de Janeiro/RJ, CEP 20031-000
 Telefone (21) 2517-8178 - <https://www.crn4.org.br/> - E-mail: crn4@crn4.org.br

**CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO
 CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO - 4ª REGIÃO**

CERTIDÃO DE REGISTRO E REGULARIDADE – CRR

VÁLIDA ATÉ: 30/04/2026 UF DO CADASTRO: RJ

REGISTRADA NO CRN-4 EM: 27/11/2017 SOB O Nº 17200285

DADOS DA PESSOA JURÍDICA

Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA	
Nome Fantasia: GULA PURA	
Endereço da Matriz: AV ANTONIO M DE AZEVEDO, Nº 1520 - GALPAO 1 - CÓRREGO D'ANTAS - NOVA FRIBURGO - RJ - CEP: 28630-310	CNPJ Matriz: 11.572.577/0001-94
Capital Social da Matriz: R\$ 200.000,00 (Duzentos mil reais)	
Objeto Social: FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E PRATOS PRONTOS; COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES; COMÉRCIO ATACADISTA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS.	
Ramo de atividade relacionado ao registro: 1010 - Indústria de alimentos	

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

Nome: ISABELLA PINHEIRO GALLO
Inscrito(a) em 13/02/2025, no CRN-4 sob o nº 25104393/P
Responsabilidade Técnica concedida em: 04/09/2025

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

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

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

Certidão emitida em: 24 de outubro de 2025.



A autoria, a autenticidade e a integridade dos documentos e da assinatura foram obtidas por meio de assinatura eletrônica avançada, admitida pela Lei n. 14.063/2020 e regulamentada pelo Decreto n. 10.543/2020. A autenticidade deste pode ser conferida no QR CODE ao lado ou link:
<https://crn-04.implanta.net.br/servicosonline/Publico/ValidarDocumentos/>
 Chave de autenticidade: 125a19c9-193f-43f0-8da0-1aed68e462a4

Documento assinado eletronicamente por JEFERSON JUNIOR KOPROWSKI, ASSISTENTE ADMINISTRATIVO, em 24/10/2025, às 14:08:28, conforme horário oficial de Brasília. Com fundamento na Lei nº 14.063, de 23 de setembro de 2020.



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 4º REGIÃO
 Av. Almirante Barroso, nº 22, 14º andar, Centro – Rio de Janeiro/RJ, CEP 20031-000
 Telefone (21) 2517-8178 - <https://www.crn4.org.br/> - E-mail: crn4@crn4.org.br

ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (ART) N.º 45992/2025

NUTRICIONISTA ISABELLA PINHEIRO GALLO	CRN Nº 25104393/P
---	-----------------------------

PESSOA JURÍDICA	ÁREA DE ATUAÇÃO E SEGMENTO	CARGA HORÁRIA SEMANAL
Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA Unidade: CNPJ: 11.572.577/0001-94 Endereço: AV ANTÔNIO M DE AZEVEDO, Nº 1520 - GALPAO 1 - Córrego D'Antas - Nova Friburgo - RJ - CEP: 28630-310	Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos -Indústria de alimentos, Indústria de bebidas, Comércio de alimentos	10 HORAS

O(A) Nutricionista supracitado(a) encontra-se apto(a) a assumir a Responsabilidade pelas Atividades de Alimentação e Nutrição dessa Pessoa Jurídica ou pessoa física equiparada à pessoa jurídica, de acordo com a Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 que regulamenta a atuação profissional do nutricionista e a Resolução CFN nº 795, de 16 de setembro de 2024, que dispõe sobre procedimentos para Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) e Anotação de Responsabilidade pelas Atividades de Alimentação e Nutrição (ARAAN) para o nutricionista e dá outras providências.

Considerar-se-á nula de pleno direito a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) que deixar de corresponder à situação atualizada da Responsabilidade pelas Atividades de Alimentação e Nutrição do Nutricionista no CRN (Resolução CFN nº 795/2024, Art.12, §2º).

Obs: Este documento não substitui a Certidão de Registro e Regularidade (CRR), Certidão de Regularidade da Unidade (CRU), Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços ou Acervo Técnico

Certidão emitida em: 05 de setembro de 2025.

	A autoria, a autenticidade e a integridade dos documentos e da assinatura foram obtidas por meio de assinatura eletrônica avançada, admitida pela Lei n. 14.063/2020 e regulamentada pelo Decreto n. 10.543/2020. A autenticidade deste pode ser conferida no QR CODE ao lado ou link: https://crn-04.implanta.net.br/servicosonline/Publico/ValidarDocumentos/ Chave de autenticidade: a6eb66-963e-4898-bbdb-d375d01c047e
--	---

Documento assinado eletronicamente por **Julia Lopes da Silva, ESTAGIÁRIO**, em 05/09/2025, às 08:41:38, conforme horário oficial de Brasília.
 Com fundamento na Lei nº 14.063, de 23 de setembro de 2020.

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

O. MAROTI INSDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS

LTDA - EPP, estabelecida na Av. Antônio Mário de Azevedo, 1520 – Córrego de Dantas - Nova Friburgo/RJ, CEP: 28630-310, inscrita no CNPJ/MF nº 11.572.577/0001-94, doravante denominada CONTRATANTE.

ISABELLA PINHEIRO GALLO, CPF nº 167.193.537-30, CRN4 - 25104393/P, doravante denominada CONTRATADA.

CLÁUSULA PRIMEIRA: Do objeto do contrato

O presente contrato tem por objetivo a prestação de serviços, de acordo com as especificações aqui contidas.

CLÁUSULA SEGUNDA: Da prestação de serviços

A CONTRATADA deverá, durante a vigência deste contrato e, em contrapartida ao pagamento especificado na cláusula terceira, atender as solicitações da CONTRATANTE, compreendendo os seguintes serviços:

1 - Gerenciar a qualidade do produto e serviço através de ações que privilegiam o controle higiênico-sanitário estabelecendo critérios, normas e rotinas de trabalho com ênfase na Segurança Alimentar, na prevenção e minimização de desperdícios de recursos;

2 - Adequação da estrutura física dos ambientes, controlando e monitorando a higiene operacional e ambiental e definindo ações corretivas, fluxogramas operacionais e implantando técnicas seguras de manipulação de alimentos, insumos e produtos finais;

3 - Racionalizar e otimizar o fluxo de produção, reduzindo custos e aprimorando etapas de trabalho;

4 - Promover a Formação Continuada de Manipuladores (FCM), que consiste na implementação e garantia da capacitação operacional instruindo sobre a definição das Boas Práticas de Produção e atendimento para a qualificação dos produtos e serviços oferecidos;

5 - Identificar e controlar as situações de riscos de contaminação alimentar, definindo metas que possibilitem fornecer a segurança alimentar;

6 - Implantar a qualidade assegurada com fornecedores: definindo normas para a compra e a recepção de matérias-primas, sejam elas: alimentos, produtos de higiene, descartáveis, equipamentos e utensílios;

7 - Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo e distribuição de preparações culinárias;

- 8 - Implantar planilhas de controle de estoque;
- 9 - Estabelecer e implantar os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e métodos de controle de qualidade de alimentos;
- 10 - Treinar e capacitar os manipuladores de alimentos;
- 11 - Estabelecer regras de conduta para higiene pessoal;
- 12 - Seguir e respeitar as Normas Reguladoras (NR) de Vigilância Sanitária;
- 13 - Estabelecer e cumprir as normas de segurança alimentar;
- 14 - Ativar e monitorar o controle integrado de pragas;
- 15 - Planejar, coordenar, supervisionar e executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de funcionários - através de palestras e encontros interativos.

CLÁUSULA TERCEIRA: Da remuneração dos serviços

Pela prestação dos serviços supradescritos, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância de R\$ 500,00 (quinhentos reais) mensais, com vencimento até o décimo dia útil do mês vencido.

CLÁUSULA QUARTA: Dos deveres e responsabilidades da contratada

- 1 - A CONTRATADA é obrigada a atuar de acordo com o Código de Ética do Nutricionista, zelando pela saúde e bem-estar dos indivíduos e da sociedade, atuando de forma ética e respeitosa perante o Conselho Regional de Nutricionistas e perante a sociedade;
- 2 - A CONTRATADA fica, ainda, obrigada a cumprir as normas regulamentadoras da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), durante toda a execução dos itens citados na cláusula segunda;
- 3 - A CONTRATADA compromete-se a manter o caráter sigiloso das informações a que terá acesso.

CLÁUSULA QUINTA: Dos deveres e responsabilidades da contratante

- 1 - A CONTRATANTE deve fazer com que a CONTRATADA exerça sua profissão com ampla autonomia, não sendo esta, obrigada a prestar serviços incompatíveis com sua profissão;
- 2 - A CONTRATANTE deverá dar à CONTRATADA as condições necessárias para a realização do serviço, bem como comprometer-se a realizar as mudanças necessárias para que sejam cumpridas todas as exigências da ANVISA.

CLÁUSULA SEXTA: Do prazo do contrato

O prazo do contrato é de um ano, podendo ser renovado ou cancelado, de acordo com as partes.

CLÁUSULA SÉTIMA: Da rescisão

Este contrato poderá ser rescindido por qualquer uma das partes, desde que a outra parte seja devidamente notificada com, pelo menos, um mês de antecedência.

CLÁUSULA OITAVA: Da eleição do foro

Fica eleito o foro da cidade de Nova Friburgo para qualquer discussão judicial acerca do contrato em questão.

Estando juntos e contratados, firmam o presente em duas vias de igual teor e forma.

Nova Friburgo, 01 de setembro de 2025.

O. Maroti Indústria, Comercio e Distribuicao
de Alimentos Ltda
11.572.577/0001-94

Isabella Pinheiro Gallo
167.193.537-30

DECLARAÇÃO

Eu, **Isabella Pinheiro Gallo**, nutricionista, inscrita no CRN-4 sob o nº **25104393/P**, responsável técnica pela empresa **O. Maroti Indústria, Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda. - EPP**, declaro que realizei **visita técnica** à empresa **Família Corrêa Alimentos Ltda.**, inscrita no CNPJ sob o nº **37.695.265/0001-61**, fornecedora de **pães careca e bisnaguinha artesanal**.

A edificação e as instalações apresentam **fluxo operacional ordenado**, sem cruzamentos, e **facilitam as operações de manutenção, limpeza e controle de pragas e vetores**.

Os produtos são armazenados de forma adequada, **afastados do piso e das paredes**, atendendo à legislação sanitária vigente, em local com as seguintes condições:

- Piso liso, lavável e impermeável;
- Paredes lisas e laváveis;
- Telas de proteção instaladas no teto.

O produto final é acondicionado em embalagem contendo **a designação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade**, conforme exigido pela legislação.

A empresa apresenta **certificados válidos de dedetização, limpeza de caixa d'água e alvará sanitário**.

O transporte do produto final é realizado de forma adequada, **mantendo os alimentos afastados do piso do veículo** e em **condições que preservam a qualidade higiênico-sanitária**. Os veículos são **higienizados regularmente**, livres de vetores e pragas e **utilizados exclusivamente para o transporte de alimentos**.

Nova Friburgo, 01 de outubro de 2025

Isabella
Nutricionista
CRN4: **25104393/P**

DECLARAÇÃO

Eu, **Isabella Pinheiro Gallo**, nutricionista, inscrita no **CRN-4 sob o nº 25104393/P**, responsável técnica pela empresa **O. Maroti Indústria, Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda. - EPP**, declaro que realizei **visita técnica** à empresa **Líder de Minas Indústria Alimentícia Ltda.**, inscrita no **CNPJ sob o nº 42.961.888/0001-79**, fornecedora de **polvilho tradicional**.

A edificação e as instalações apresentam **fluxo operacional ordenado**, sem cruzamentos, e **facilitam as operações de higienização e controle de pragas e vetores**.

As **condições estruturais** encontram-se em **conformidade com a legislação sanitária vigente**.

Os **manipuladores demonstram asseio pessoal e são devidamente treinados em Boas Práticas de Fabricação**.

Os produtos são armazenados de forma adequada, **afastados do piso e das paredes**, atendendo à legislação vigente, em local com as seguintes condições:

- Piso liso, lavável e impermeável;
- Paredes lisas e laváveis;
- Acesso restrito a pessoas não autorizadas.

O produto final é acondicionado em embalagem contendo **a designação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade**, conforme determina a legislação.

A empresa apresenta **certificados válidos de dedetização, limpeza de caixa d'água e alvará sanitário**.

O transporte do produto final é realizado de forma adequada, **mantendo os alimentos afastados do piso do veículo e em condições que preservam a qualidade higiênico-sanitária**.

Os veículos são **higienizados regularmente**, livres de vetores e pragas e **utilizados exclusivamente para o transporte de alimentos**.

Nova Friburgo, 10 de outubro de 2025

Isabella
Nutricionista
CRN4: 25104393/P

DECLARAÇÃO

Eu, **Isabella Pinheiro Gallo**, nutricionista, inscrita no CRN-4 sob o nº 25104393/P, atesto para os devidos fins que a empresa **O. Maroti Indústria, Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda. - EPP**, estabelecida na Av. Antônio Mário de Azevedo, nº 1520 – Córrego de Dantas – Nova Friburgo/RJ, CEP: 28630-310, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 11.572.577/0001-94, apresenta estrutura física e de equipamentos adequadas ao exercício de suas atividades.

A empresa possui **Manual de Boas Práticas** e cumpre as **normas exigidas pelos órgãos fiscalizadores**, bem como as **demais legislações sanitárias vigentes**.

A edificação e as instalações apresentam **fluxo operacional ordenado**, sem cruzamentos, e **facilitam as operações de manutenção, limpeza e controle de pragas e vetores**.

Na área de **recebimento de mercadorias**, há **quatro docas**, o que permite um **melhor fluxo de recebimento e liberação de produtos**.

Os produtos são **movimentados dos paletes diretamente para o interior dos baús dos caminhões**, sem riscos significativos de contaminação.

O armazenamento é realizado de forma adequada, **com os produtos afastados do piso e das paredes**, em conformidade com a legislação vigente.

A capacidade de armazenamento do local é de **1.531 posições de estocagem (paletes)**, com **1 m³ de volume em cada posição**, em uma área aproximada de **802 m²**.

O produto final fornecido pela empresa, **Gula Pura**, é acondicionado em **embalagens contendo a designação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade**, conforme determina a legislação.

A empresa apresenta **certificados válidos de dedetização e limpeza de caixa d'água**.

O transporte do produto final é realizado de forma adequada: todos os produtos são **mantidos afastados do piso do veículo** e transportados em **condições climáticas que preservam a qualidade higiênico-sanitária**.

Os veículos utilizados para o transporte são **higienizados regularmente, livres de vetores e pragas e utilizados exclusivamente para o transporte de alimentos**.

Nova Friburgo, 20 de outubro de 2025

Isabella
Nutricionista
CRN4: 25104393/P



CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – 4º REGIÃO
Av. Almirante Barroso, nº 22, 14º andar, Centro – Rio de Janeiro/RJ, CEP 20031-000
Telefone (21) 2517-8178 - <https://www.crn4.org.br/> - E-mail: crn4@crn4.org.br

Á(Ao) Senhora(o)

ISABELLA PINHEIRO GALLO - CRN-4 nº 25104393/P

ASSUNTO: Deferimento de Inscrição Provisória Nutricionista

Prezada(o) Nutricionista,

Seja muito bem-vinda(o) ao CRN-4!

É com satisfação que informamos a ativação de sua inscrição provisória CRN-4 25104393/P, válida até 13/02/2027, habilitando você a iniciar suas atividades conforme previsto na Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de nutricionista.

Atenção!

Conforme a Resolução CFN nº 786, de 10 de setembro de 2024, a inscrição provisória é prorrogável por 12 (doze) meses, desde que solicitado antes do vencimento, mediante requerimento. Ao término do prazo, a inscrição provisória ficará em situação de baixa temporária, impedindo a atuação profissional.

Quando seu diploma estiver em mãos, antes do vencimento da inscrição provisória, lembre-se de solicitar a alteração para inscrição definitiva. As orientações para esse processo estão disponíveis em nosso site.

Para acessar nossos serviços, acesse “**Serviços Online**” no nosso site (crn4.org.br).

Solicite a emissão da Carteira de Identidade Profissional Digital, acesse o link <https://crn-04.implanta.net.br/servicosonline/> faça o login, clique em requerimentos e conclua o requerimento de Carteira de Identidade Profissional Digital.

Caso deseje mais informações, visite nosso site: crn4.org.br > Serviços Online, ou entre em contato conosco pelo e-mail: crn4@crn4.org.br.

Estamos à disposição.

	<h1>Manual de Boas Práticas</h1> <p>GULA PURA</p>	Data: 01/10/2025
---	---	------------------

Página 1 de 18

RELATÓRIO DE APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS REFERENTES AO DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DA EMPRESA

Os estabelecimentos que atuam na área de Alimentação Coletiva estão frequentemente envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Assim, faz-se necessária a implantação das Boas Práticas de Fabricação com o intuito de aumentar a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos para a clientela da Gula Pura. Com este fim, foi aplicado um check-list para identificação das não conformidades, apresentadas a seguir com as medidas corretivas a serem tomadas.

Os pisos e as portas estão de acordo com a legislação e em perfeito estado. As janelas e as basculantes estão devidamente teladas e a unidade apresenta ralo sifonado. Os descascamentos da parede já foram retirados, estando em adequado estado.

As exigências a serem cumpridas são: a compra de paletes de polietileno (para a retirada dos de madeira ainda restantes), a separação entre a pia de higienização de utensílios e a pia de higienização de hortifruti, a colocação de porta e de um equipamento de exaustão na nova área de fabricação de farinha de rosca e a colocação de porta na área de depósito de embalagens. Todas essas solicitações já foram apresentadas ao responsável financeiro da empresa.

	Manual de Boas Práticas GULA PURA	Data: 01/10/2025
---	---	------------------

Página **2** de **18**

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

1. Razão Social: O. Maroti Indústria, Comércio e Distribuição de Alimentos LTDA - EPP;

2. Endereço: Av. Antônio Mário de Azevedo, nº 1520, Nova Friburgo/RJ, CEP: 28630-310 / CNPJ/MF nº 11.572.577/0001-94

3. Responsável técnica: Isabella Pinheiro Gallo - CRN-4 sob o nº 25104393/P

4. Autorização de funcionamento:

4.1: Alvará

4.2: Licença Sanitária

5. Caracterização do serviço de alimentação:

5.1 : Clientela atendida: padarias, mercearias, mercados e hortifrutis das regiões serrana, dos lagos e metropolitana do estado do Rio de Janeiro.

5.2: Número de salgados/dia: 3.000 unidades, quando assado, e 8.000, quando frito.



Manual de Boas Práticas

GULA PURA

Data: 01/10/2025

Pág. 94
047770/2025

Página 3 de 18

CONDIÇÕES AMBIENTAIS

Condições Ambientais Externas

O estabelecimento está situado em dois andares de um prédio comercial num bairro residencial da cidade de Nova Friburgo. A produção localiza-se no primeiro andar e o setor administrativo no segundo. Não há histórico de desabamentos no local e nos arredores. As vias de acesso ao estabelecimento são pavimentadas, adequadas ao trânsito sobre rodas e dispõem de um escoamento adequado, assim como controle de meios de limpeza.

Condições Ambientais Internas

O layout do estabelecimento encontra-se anexo ao MBP. Os setores e respectivos subsetores produtivos com as características à ambiência são:

a) Área de recepção de matéria-prima:

Tendo em vista que esta área é localizada no pavimento térreo, externamente à área de produção, a ventilação é natural, a temperatura e umidade são iguais às do ambiente, a iluminação é natural e não há poluição sonora. As aberturas são protegidas por telas.

b) Estoque:

A área não possui abertura nas paredes e nenhum sistema de exaustão. Não há poluição sonora oriunda de equipamentos e os alimentos ficam armazenados sobre paletes e estantes de ferro galvanizado.

c) Área de armazenamento sob refrigeração:

A câmara de congelados é equipada por 2 motores e dotada de estantes de inox, onde ficam armazenados os produtos prontos e embalados, os salgados em processo de congelamento e as matérias-primas congeladas. Eles ficam armazenados com separação física para que não haja contaminação cruzada.

d) Armazenamento do lixo:

O lixo é armazenado em lixeira com pedal de acionamento e quando a mesma se encontra com quantidade limítrofe de resíduos, estes são levados à lixeira externa ao local de produção.



Manual de Boas Práticas

GULA PURA

Data: 01/10/2025

Página 4 de 18

e) Vestiários e sanitários dos manipuladores de alimentos: Os vestiários são localizados no térreo e separados por sexo.

O sanitário é localizado no mesmo andar do local de produção dos salgados, separados por sexo, possui porta de fechamento automático, dispenser para papel-toalha descartável e sabão. Em cada um há um vidro com álcool 70%.

f) Produção:

A área de cocção possui um exaustor e os basculantes, telados, permanecem abertos para assegurar o conforto térmico do estabelecimento. A iluminação é natural e artificial, através de lâmpadas de LED.

g) Área de armazenamento de embalagens:

A área não possui janelas e/ou basculantes, apenas a abertura para a passagem.

h) Área de produção de farinha de rosca:

A área não possui janelas e/ou basculantes, apenas a abertura para a passagem.



Manual de Boas Práticas

GULA PURA

Data: 01/10/2025

Página 5 de 18

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Descrição de equipamentos e utensílios

A cozinha conta com os seguintes equipamentos e utensílios:

1 amassadeira inox

1 amassadeira inox G-Paniz AR 25

1 máquina de salgado inox Maxiform Baby

1 liquidificador inox Fundiferro 6L

1 geladeira Bosch Ecoplus, 315L

1 balança digital Filizola BP15, com capacidade máxima de 15Kg

1 balança digital com capacidade máxima de 40Kg

1 moedor de carne Eccel MCIE09

1 fritadeira elétrica inox 20L

1 fritadeira elétrica inox 42L

1 seladora de embalagem Panoran PSB

1 fogão industrial inox, 4 bocas

1 carrinho inox para 18 tabuleiros

2 carrinhos inox para 10 tabuleiros

3 carrinhos inox para 12 tabuleiros

2 estantes de ferro com 5

prateleiras

1 bancada de mármore

2 bancadas inox



Manual de Boas Práticas

GULA PURA

Pág. 97
047770/2025

Data: 01/10/2025

Página **6** de **18**

1 peneira

2 bacias plásticas 36L

12 baldes de polietileno 20L

31 tabuleiros furados

127 tabuleiros

160 caixas plásticas

1 lixeira de pedal 200L

6 monoblocos 14L



Manual de Boas Práticas

GULA PURA

Data: 01/10/2025

Pág. 98
047770/2025

Página 7 de 18

RECURSOS HUMANOS

Quadro de pessoal

CARGO	QUANTITATIVO	
	Masculino	Feminino
Cozinheiro	01	
Auxiliar de produção	03	01

Processo de seleção dos manipuladores de alimentos

Os candidatos recrutados são selecionados mediante entrevista. Nesta são feitas perguntas referentes à escolaridade do candidato, cursos que o mesmo tenha feito e experiência na área. São apresentadas, também, situações de manipulação de alimentos que possam colocá-los em risco e os candidatos são questionados quanto aos procedimentos que adotariam. Na seleção, ainda é avaliada, pelo entrevistador (responsável técnico), a aparência referente ao asseio pessoal.

Programa de capacitação dos manipuladores de alimentos

O responsável pelo planejamento dos treinamentos é a nutricionista responsável. Estes são desenvolvidos totalizando uma carga horária anual de, no mínimo, 12 horas, as quais são distribuídas de acordo com o tema abordado. A eficácia do treinamento é avaliada através de relatos da supervisão e testes orais após o treinamento. O conteúdo programático aborda temas como: Higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, Noções de microbiologia, Doenças transmitidas por alimentos, Saúde do trabalhador e Combate a pragas e vetores urbanos. Os treinamentos são registrados em um formulário com a relação nominal dos participantes, incluindo data, carga horária, instrutor e conteúdo programático.

Controle de saúde dos manipuladores de alimentos

São realizados exames clínicos e complementares (EAS, coproparasitológico, hemograma completo e outros que forem necessários conforme avaliação médica) pela empresa Holos Serviços Médicos, CNPJ: 02.999.576/0001-30, conforme estabelecido na Norma Regulamentadora (NR) 7.



Manual de Boas Práticas

GULA PURA

Data: 01/10/2025

Página **8** de **18**

TECNOLOGIA EMPREGADA

As categorias de preparações realizadas na UAN são divididas em:

GRUPO A: Hortifrutigranjeiro utilizados na preparação dos salgados; Cheiro-verde e ovos

GRUPO B: Grãos, farináceos e massas secas;

Massas de risole, coxinha, bolinha de queijo, empadas, churros, nhoque, quibe e proteína texturizada de soja

GRUPO C: Alimentos de origem animal tratados termicamente; Carne bovina e de frango cozidas, queijo minas



Manual de Boas Práticas

GULA PURA

Data: 01/10/2025

Pág. 100
047770/2025

Página **9** de **18**

Fluxograma das preparações

Grupo A





Manual de Boas Práticas

GULA PURA

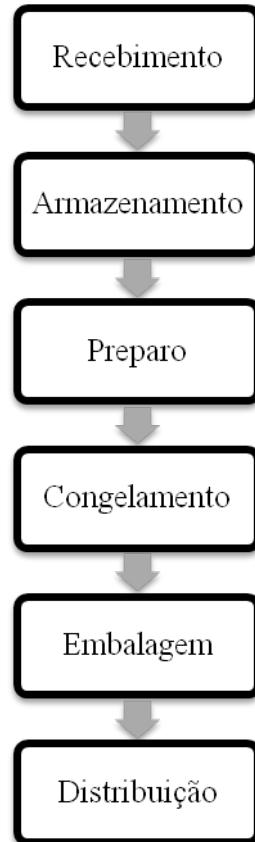
Data: 01/10/2025

Pág. 101

047770/2025

Página 10 de 18

Grupo B





Manual de Boas Práticas

GULA PURA

Data: 01/10/2025

Pág. 102

047770/2025

Página 11 de 18

Grupo C



Descri莽茫o das atividades que constituem os processos tecnol贸gicos

a) Aquisi莽茫o da mat茅ria-prima:

As mat茅rias-primas s茫o adquiridas atrav茅s do respons谩vel financeiro da empresa. Os crit茅rios utilizados para a sele莽茫o dos fornecedores s茫o: inscri莽茫o junto aos 茅rgaos de fiscaliza莽茫o sanit谩ria, idoneidade, qualidade dos produtos e pre莽o.

b) Re却bimento:

Toda a mercadoria recebida s茫o conferida qualitativamente (itens listados abaixo) e quantitativamente e, em seguida, as embalagens dos fornecedores s茫o substitu铆das pela embalagem da unidade e transportadas at茅 o armazenamento. As mercadorias devem estar com odor e textura caracter韘sticos, na temperatura adequada (congelados: at茅 -18°C, resfriados: at茅 5°C) e com as



Manual de Boas Práticas

GULA PURA

Data: 01/10/2025

Página 12 de 18

embalagens intactas. Caso algum desses requisitos não seja atingido, o produto é devolvido.

*Critérios qualitativos:

- As condições de limpeza dos veículos e higiene dos entregadores devem ser satisfatórias;
- A data de validade deve estar dentro do prazo e de acordo com a utilização e o tempo de estocagem médio do produto;
- As embalagens devem estar limpas e íntegras - as latas não podem estar estufadas, amassadas e/ou enferrujadas e os ovos não devem ser recebidos caso a casca esteja rachada;
- No rótulo deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, selo de inspeção (quando aplicável), número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- Os alimentos congelados não podem ter cristais de gelo ou líquido dentro da embalagem e devem apresentar-se duros.

Tabela: Características sensoriais solicitadas para o recebimento dos produtos

Produto	Características sensoriais		
	Aparência	Odor	Consistência
Carne bovina	Cor vermelha brilhante (internamente), vermelha púrpura. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida, nem pegajosa
Aves	Cor amarelo-rosado. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida, nem pegajosa



Manual de Boas Práticas

GULA PURA

Data: 01/10/2025

Pág. 104

047770/2025

Página 13 de 18

Embutidos	Cor característica de cada produto, sem manchas pardas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas	Característico, sem odor de ranço	Firme e não pegajosa
Queijo mussarela	Cor branca a amarela. Não possuir crosta e oleaduras, podendo apenas apresentar aberturas irregulares	Láctico, pouco perceptível	Semi dura e semisuave. Textura fibrosa, elástica e fechada
Queijo minas frescal	Cor esbranquiçada e homogênea. Crosta inexistente ou fina	Suave e característico	Branda e macia
Ricota	Cor branca ou branco creme. Crosta rugosa não formada ou pouco nítida	Característico	Mole, não pastosa e friável. Textura fechada ou com poucos olhos mecânicos

***Procedimento para devolução:** caso o produto não atenda aos pré-requisitos citados acima, de forma a comprometer ou lançar dúvidas quanto à sua qualidade higiênico-sanitária, o mesmo deverá ser devolvido imediatamente ou na impossibilidade, deverá ser separado, identificado com etiqueta escrita como devolução e armazenado separadamente, sob condições adequadas, para ser devolvido ou substituído posteriormente.

c) Armazenamento:

As matérias-primas recebidas são armazenadas de acordo com as temperaturas necessárias ao seu acondicionamento, os congelados a -18°C, os resfriados a, no máximo, 5°C e os estocáveis à temperatura ambiente. Os primeiros são armazenados na câmara frigorífica, separados fisicamente dos salgados prontos para distribuição, já os segundos em geladeira vertical localizada na área de produção e os últimos, no estoque, em paletes e aramados. Alimentos refrigerados e congelados são mantidos devidamente organizados de forma a prevenir a contaminação cruzada. A saída dos produtos obedece ao sistema PVPS (o primeiro que vence é o primeiro que sai), no qual alimentos com menor prazo de validade são utilizados primeiro. Já os produtos químicos e de limpeza são mantidos em suas embalagens



Manual de Boas Práticas

GULA PURA

Data: 01/10/2025

Página 14 de 18

originais e quando é necessário dividi-los, em embalagens menores, como no caso do uso de pulverizadores, estes são identificados.

***Prazo de validade dos produtos manipulados:** O prazo de validade dos alimentos manipulados é determinado conforme descrito a seguir. Produtos que forem retirados da embalagem são armazenados em recipientes tampados e identificados, sob as condições de temperatura e pelo prazo indicado pelo fabricante. Para alimentos secos a empresa estabelece validade, máxima, de 30 dias após serem abertos ou retirados da embalagem original, desde que não se ultrapasse a validade estipulada pelo fabricante. Alimentos manipulados e todos os demais que necessitam de baixas temperaturas para sua conservação, possui o prazo de validade descrito em sua identificação, com prazo máximo variando conforme a temperatura do armazenamento e o tipo de produto, de acordo com as tabelas abaixo:

PRODUTOS REFRIGERADOS	ARMAZENAMENTO	
	Temperatura máxima	Tempo
Carnes (bovina, suína, aves e etc.)	4°C	72 horas
Frios e laticínios manipulados	8°C	24 horas
	6°C	24 horas
	4°C	72 horas
Folhosos	10°C	72 horas
Alimentos pós cocção	4°C	72 horas
Ovos	10°C	14 dias

PRODUTOS CONGELADOS	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
0 a -5°C	10 dias
-5 a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
< -18°C	90 dias
PRODUTOS	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO
Alho triturado no óleo	5 dias
Alimentos prontos congelados	10 dias
Alimentos prontos refrigerados	3 dias
Carne moída	1 dia
Carne dessalgada (lombo, carne seca e etc.)	3 dias
Carnes e aves (crus e cozidos)	3 dias
Champignon, ervilha e milho	2 dias
Condimentos (açafrão, orégano, pimenta e etc.)	30 dias
Creme de leite	2 dias
Preparação com carne moída (quibe, kafta)	2 dias
Folhas higienizadas	3 dias
Frios fatiados ou ralados	3 dias



Manual de Boas Práticas

GULA PURA

Data: 01/10/2025

Página 15 de 18

Margarina em uso	7 dias
Óleo / Azeite / Vinagre	30 dias
Ovo cru	14 dias
Ovo cozido	1 dia
Passas	30 dias
Produtos secos (açúcar, caldo de carne, farinhas, sal e etc.)	30 dias
Vegetais manipulados (alho, cebola etc.)	2 dias

d) Descongelamento:

Algumas matérias-primas são recebidas resfriadas e mantidas sob refrigeração, à temperatura inferior a 5 °C, até o momento do pré-preparo. Já as recebidas congeladas são mantidas em temperatura de congelamento (-18°C) e seu descongelamento é realizado sob refrigeração - temperatura inferior a 5°C, ou durante o processo de cozimento, quando recomendado pelo fabricante.

e) Pré-preparo:

O pré-preparo de hortifrutis e carnes é realizado em bancada de inox, cada um em uma separada, e os alimentos são colocados em baldes de polietileno, devidamente tapados, até sua utilização. A pia utilizada é de louça, por haver apenas uma, a mesma é utilizada em horários diferentes para cada pré-preparo. As bancadas, os utensílios e a pia são devidamente higienizados anteriormente e posteriormente a cada pré-preparo.

f) Preparo:

O preparo das massas é realizado em uma bancada de inox e em uma de mármore, após serem processadas na masseira. Posteriormente a massa e o recheio são unidos na máquina de salgados. O tratamento térmico das carnes é monitorado diariamente para que a temperatura de cozimento atinja, pelo menos, 70 °C. O óleo utilizado nas frituras é controlado visualmente e trocado sempre que apresentar alterações nas características organolépticas e formação intensa de espuma e/ou fumaça; sua temperatura não deve ultrapassar 180°C. A temperatura do forno também é controlada a 180°C.

g) Congelamento:

Após assados/fritos, os salgados são colocados na câmara fria (separados fisicamente dos demais produtos) e, posteriormente, são embalados.

	Manual de Boas Práticas GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	---	------------------

Página 16 de 18

h) Embalagem:

Os tabuleiros com os salgados, assim que saem da câmara de congelamento, são colocados em uma mesa de mármore e os mesmos são pesados e separados nas porções específicas de cada pacote, colocados em embalagens plásticas e, posteriormente, seladas.

i) Armazenamento:

Os salgados embalados são armazenados em caixas plásticas nas estantes de inox, separados por tipo, na câmara frigorífica até a distribuição.

j) Distribuição/Transporte:

Os salgados são transportados em caixas de isopor para a manutenção da temperatura, em caminhões com cobertura para proteção da carga, devidamente limpos.

	Manual de Boas Práticas GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	---	------------------

Página 17 de 18

CONTROLE DE QUALIDADE

Recebimento de matéria-prima (anexo)

	<h1>Manual de Boas Práticas</h1> <p>GULA PURA</p>	Data: 15/10/2025
---	---	------------------

Página 18 de 18

DESINFECÇÃO/DESINFESTAÇÃO

Descrição, frequência e responsabilidade

A unidade mantém os ralos sifonados limpos e não há abertura entre as paredes e o teto.

Durante o recebimento de matéria-prima, as caixas de madeira retornáveis não entram no local de produção e os produtos recebidos em caixas de papelão são transferidos para caixas plásticas assim que conferidos, também fora do local de produção. Além disso, o armazenamento de matéria-prima, ingredientes e embalagens é controlado de modo a não fornecer alimento nem abrigo a pragas e vetores. Há paletes de madeira, mas a troca por polietileno já foi solicitada.

Os resíduos gerados são removidos diariamente e levados até a lixeira da rua para que sejam coletados pela EBMA.

A empresa realiza treinamento para a sensibilização dos funcionários sobre a importância da participação de todos no controle de pragas, com atitudes como: não comer fora dos locais designados para esse fim; não guardar alimentos nos armários; não jogar lixo fora do local indicado e relatar quando, durante alguma atividade, encontrar determinada praga.

A unidade possui um programa de limpeza e sanitização de equipamentos, utensílios e instalações que garante a eficiência do mesmo. Ela contrata, semestralmente, o serviço de dedetização e desratização da empresa Pest Service Dedetização (Schimidt e Silva Desentupidora, Desinsetização e Comércio LTDA - ME), CNPJ: 14.944.275/0001-98, com licença ambiental INEA: LAS IN 020997 / UN 027345/55.61.10. Após a aplicação dos produtos químicos, a prestadora do serviço fornece os seguintes dados:

- Certificado dos serviços prestados com a descrição das áreas onde foram executados, os produtos químicos utilizados, a composição e a forma de aplicação, que ficam arquivados na pasta de documentos da unidade.

Cabe ressaltar que a frequência pode ser alterada e que, durante o semestre, há a possibilidade de pedido de reforço, se necessário.

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	---	------------------

Página 1 de 18

Tarefa: **Higiene de utensílios (talheres, pratos, facas, peneiras e demais utensílios)**

Executante: Auxiliar de produção

RESULTADOS ESPERADOS

- Remover resíduos alimentares dos utensílios;
- Garantir que os utensílios possam ser reutilizados com segurança.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Água;
- Detergente neutro;
- Esponja de limpeza;
- Álcool 70%.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- Retirar os excessos de alimentos dos utensílios, colocando no lixo;
- Enxaguar o utensílio em água corrente;
- Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- Enxaguar em água corrente até retirar todo o resíduo de detergente;
- Colocar em recipiente limpo e higienizado;
- Borifar álcool 70% e deixar secar naturalmente;
- Garantir a secagem completa antes de guardar os utensílios (se necessário, utilizar um pano limpo e seco).

CUIDADOS ESPECIAIS

- Evitar a presença de resíduos alimentares nos utensílios higienizados.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Fazer nova lavagem dos utensílios se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

PERIODICIDADE

- Após o uso do utensílio;
- Nas trocas de tarefas;
- Se ocorrer contaminação;
- No final da produção.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo

Aprovado por: Leonardo Maroti

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	--	------------------

Página 2 de 18

Tarefa: **Higiene de equipamentos (liquidificador, fatiador, moedor, batedor)**

Executante: Auxiliar de produção

RESULTADOS ESPERADOS

- Remover resíduos alimentares dos equipamentos utilizados;
- Garantir que os equipamentos possam ser reutilizados com segurança;
- Evitar a contaminação cruzada.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Água;
- Detergente neutro;
- Esponja de limpeza;
- Álcool 70%.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- Retirar as partes soltas dos equipamentos para que possam ser higienizadas separadamente;
- Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- Enxaguar em água corrente até retirar todo o resíduo de detergente;
- Colocar em recipiente limpo e higienizado;
- Borifar álcool 70% e deixar secar naturalmente;
- Passar um pano úmido em toda a superfície do equipamento para retirar a sujidade, com muito cuidado para não molhar o motor;
- Esfregar com uma esponja com detergente, mas com pouca água para não molhar o motor;
- Retirar o excesso de sabão com um pano úmido, até que fique sem resíduos de detergente;
- Borifar álcool 70% em toda a superfície e deixar secar naturalmente;
- Remontar o equipamento, garantindo a secagem completa antes da remontagem (se necessário, utilizar um pano limpo e seco).

CUIDADOS ESPECIAIS

- Evitar a presença de resíduos alimentares nos equipamentos utilizados;
- Nunca banhar o motor do equipamento diretamente em água corrente, para não fundir o mesmo.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Fazer nova lavagem dos equipamentos se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

PERIODICIDADE

- Após o uso do equipamento;
- Nas trocas de tarefas;
- Se ocorrer contaminação;
- No final da produção.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo

Aprovado por: Leonardo Maroti

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	--	------------------

Página 3 de 18

Tarefa: **Higiene de piso e ralos**

Executante: Auxiliar de produção

RESULTADOS ESPERADOS

- Remover resíduos de alimentos e outras sujidades do piso;
- Garantir que a área de manipulação de alimentos seja segura.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Água;
- Detergente neutro;
- Hipoclorito de sódio;
- Pano de limpeza de chão;
- Rodo.

DESCRÍÇÃO DAS ATIVIDADES

- Retirar a sujidade grossa (resto de alimentos) do chão com o auxílio de um pano úmido;
- Lavar o chão com detergente neutro e hipoclorito de sódio e deixar agir por 5 minutos;
- Jogar água e puxar com rodo.

CUIDADOS ESPECIAIS

- Evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Fazer nova lavagem do piso sempre que este estiver sujo;
- Nunca devemos varrer a área de manipulação para não elevar o pó que pode contaminar o alimento;
- Durante o processamento fazer a higienização quando necessário com o auxílio de um pano úmido.

PERIODICIDADE

- Se estiver sujo ou molhado, promovendo riscos aos funcionários;
- No final da produção.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo

Aprovado por: Leonardo Maroti

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	--	------------------

Página 4 de 18

Tarefa: Higiene de paredes, portas e interruptores

Executante: Auxiliar de produção

RESULTADOS ESPERADOS

- Remover resíduos alimentares das paredes, portas e interruptores;
- Garantir que os alimentos possam ser manipulados com segurança.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Água;
- Detergente neutro;
- Esponja de limpeza;
- Álcool 70%;
- Hipoclorito de sódio;
- Pano específico para esta atividade.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) das paredes, portas e interruptores com o auxílio de um pano úmido, específico para esta atividade.
- Cuidado para não molhar as tomadas e interruptores;
- Esfregar com uma esponja com detergente neutro e hipoclorito de sódio até que toda a superfície esteja limpa;
- Retirar todo o resíduo de detergente com um pano úmido;
- Borifar álcool 70% em toda a superfície e deixar secar naturalmente.

CUIDADOS ESPECIAIS

- Evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Fazer nova lavagem das paredes, portas e interruptores, sempre que os mesmos estiverem sujos.

PERIODICIDADE

- Sempre que estiver sujo;
- Semanalmente, de acordo com a tabela em anexo.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo

Aprovado por: Leonardo Maroti

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	--	------------------

Página 5 de 18

Tarefa: **Higiene de lixeiras**

Executante: Auxiliar de produção

RESULTADOS ESPERADOS

- Remover sujidades da lixeira, mantendo o ambiente de trabalho seguro;
- Garantir que os alimentos possam ser manipulados com segurança.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Água quente;
- Detergente neutro;
- Esponja de limpeza específica para a higienização de lixeiras;
- Hipoclorito de sódio.

DESCRÍÇÃO DAS ATIVIDADES

- Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) da lixeira.
- Enxaguar com água corrente na área externa do departamento;
- Esfregar com uma esponja específica para tal atividade com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- Enxaguar com bastante água corrente até retirar todo o resíduo de detergente;
- Deixar de molho com hipoclorito de sódio até o dia seguinte;
- Enxaguar com água e borrifar álcool 70%;
- Deixar secar naturalmente antes de recolocar o saco de lixo.

CUIDADOS ESPECIAIS

- Evitar a contaminação cruzada dos alimentos.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Nova lavagem das lixeiras se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

PERIODICIDADE

- Diariamente, após o fim das tarefas.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo

Aprovado por: Leonardo Maroti

Tarefa: **Manipulação de hortifrutigranjeiros**

Executante: Cozinheiro e Auxiliar de produção

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	--	------------------

Página 6 de 18

RESULTADOS ESPERADOS

- A correta higienização elimina os microorganismos patogênicos e os parasitas, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus, além de eliminar resíduos químicos da superfície do alimento.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Água;
- Hipoclorito de sódio a 1% (10mL para 1L de água);
- Caixas plásticas higienizadas;
- Hortifrutigranjeiros.

DESCRÍÇÃO DAS ATIVIDADES

- Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;
- Lavar em água corrente vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- Colocar de molho em hipoclorito de sódio a 1% durante 10 a 15 minutos;
- Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados;
- Manter sob refrigeração até a hora de servir.

CUIDADOS ESPECIAIS

- Conferência do material;
- Condição das embalagens.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Informação à responsável técnica;
- Troca da matéria-prima.

PERIODICIDADE

- Ao trabalhar com hortifrutigranjeiros.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo**Aprovado por:** Leonardo MarotiTarefa: **Controle de vetores e pragas urbanas**

Executante: Cozinheiro, Auxiliar de produção e Nutricionista

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	--	------------------

Página 7 de 18

MATERIAIS NECESSÁRIOS (necessária aquisição pela empresa)

- Telas nas janelas;
- Ralos sifonados e com fechamento;
- Portas com molas e ajustadas ao batente.

DESCRÍÇÃO DAS ATIVIDADES

- Manter as telas das janelas ou portas sempre fechadas para evitar a entrada de pragas;
- Manter as portas sempre fechadas, para evitar a entrada de pragas;
- Não armazenar lixo, caixas de papelão e outros resíduos dentro da cozinha ou almoxarifado, evitando a formação de abrigos;
- A área externa deve ser mantida limpa, sem entulho ou resíduos e cuidado para não servir de abrigo para ratos e outras pragas;
- Deve ser efetuado serviço de desinsetização, semestralmente, por empresa especializada (relatório anexo).

CUIDADOS ESPECIAIS

- Assegurar a área de manipulação esteja limpa;
- Assegurar que os resíduos não permaneçam na área de manipulação;
- Assegurar que as portas e janelas permaneçam fechadas ou teladas, para que não ocorra a entrada de insetos.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Comunicar ao responsável técnico se verificar a presença de pragas na área de manipulação.

PERIODICIDADE

- Desinsetização semestral.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo

Aprovado por: Leonardo Maroti

Tarefa: **Higiene das geladeiras e freezer**

Executante: Auxiliar de produção

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	--	------------------

Página 8 de 18

RESULTADOS ESPERADOS

- Remover possíveis resíduos alimentares dos equipamentos;
- Garantir que os equipamentos possam ser utilizados com segurança;
- Evitar a contaminação cruzada.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Água;
- Detergente neutro;
- Esponja de limpeza;
- Álcool 70%.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- Esvaziar a geladeira antes de desligá-la;
- Descongelar a geladeira;
- Limpar interna e externamente com pano úmido com água e sabão;
- Realizar após a limpeza a desinfecção com álcool 70%;
- Deixar secar;
- Ligar e reabastecê-la.

CUIDADOS ESPECIAIS

- A presença de resíduos alimentares nos equipamentos utilizados;
- Nunca banhar o motor do equipamento em água corrente;

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Fazer nova lavagem dos equipamentos se os resíduos permanecerem em contato com sua superfície.

PERIODICIDADE

- Semanal ou quando necessário.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo

Aprovado por: Leonardo Maroti

Tarefa: **Higiene pessoal**

Executante: Cozinheiro, Auxiliar de produção e Nutricionista

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	--	------------------

Página 9 de 18

RESULTADOS ESPERADOS

- Evitar a contaminação dos produtos manipulados;
- Manter um ambiente de convívio agradável.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Produtos utilizados em banho e higiene pessoal diária (shampoo, sabonete, creme dental e outros);
- Desodorante;
- Cortador e lixas de unhas;
- Uniformes limpos.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- Chegar à cozinha limpo e de banho tomado;
- Vestir o uniforme completo e adequadamente limpo;
- Retirar adornos;
- Fazer a lavagem das mãos de acordo com rotina específica;
- Escovar os dentes após as refeições.

CUIDADOS ESPECIAIS

- Tomar banho diariamente;
- Utilizar desodorante sem perfume;
- Manter unhas aparadas e sem esmalte;
- Trazer uniforme completo diariamente,
- Não será permitida a entrada na cozinha sem o uniforme completo, nem tampouco com adornos, esmalte e unhas longas.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Informar à responsável técnica se, por qualquer motivo, necessitar apresentar-se ao trabalho com uniforme usado e se verificar o não cumprimento de qualquer procedimento supracitado.

PERIODICIDADE

- Diária.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo**Aprovado por:** Leonardo Maroti

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	--	------------------

Página 10 de 18

Tarefa: Higiene pessoal – lavagem de mãos

Executante: Cozinheiro, Auxiliar de produção e Nutricionista

RESULTADOS ESPERADOS

- Evitar a contaminação dos produtos manipulados;
- Manter um ambiente de convívio agradável.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Sabonete bactericida;
- Papel toalha descartável, não reciclado.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- Umedecer as mão e antebraços com água; aplicar o sabonete bactericida;
- Esfregar por, no mínimo, 45 segundos, as mãos e o antebraço, não esquecendo os dedos e as unhas;
- Enxaguar em água corrente;
- Secar as mãos com papel-toalha.

CUIDADOS ESPECIAIS

- Não esquecer de retirar adornos;
- Lavar as mãos a cada troca de tarefa;
- Utilizar a pia específica para lavagem de mãos.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Informar à responsável técnica se verificar alguma não conformidade.

PERIODICIDADE

- Ao entrar na área de manipulação;
- Em toda a troca de tarefa;
- Ao espirrar, tossir, coçar a cabeça ou o corpo;
- Sempre que necessário.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo

Aprovado por: Leonardo Maroti

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	--	------------------

Página 11 de 18

Controle de potabilidade da água

Executante: Empresa especializada

RESULTADOS ESPERADOS

- Remover possíveis resíduos no reservatório de água;
- Garantir que a água possa ser utilizada com segurança;
- Evitar a contaminação dos alimentos por meio da água.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- A higienização da caixa d'água é realizada pela empresa Pest Service Dedetização (Schimidt e Silva Desentupidora, Desinsetização e Comércio LTDA - ME), CNPJ: 14.944.275/0001-98, com licença ambiental INEA: LAS IN 020997 / UN 027345/55.61.10.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Informar à responsável técnica da unidade ou ao responsável financeiro;
- Fazer nova lavagem caso a análise da água indique contaminação.

PERIODICIDADE

- Semestral ou quando necessário.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo

Aprovado por: Leonardo Maroti

Controle de pragas e vetores

Executante: Todos os funcionários da unidade e Empresa especializada

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	--	------------------

Página 12 de 18

RESULTADOS ESPERADOS

- Remover possíveis focos de praga e vetores;
- Garantir que a unidade esteja livre de pragas e vetores urbanos.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

- A dedetização e desratização são realizadas pela empresa Pest Service Dedetização (Schimidt e Silva Desentupidora, Desinsetização e Comércio LTDA - ME), CNPJ: 14.944.275/0001-98, com licença ambiental INEA: LAS IN 020997 / UN 027345/55.61.10.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Informar à responsável técnica da unidade ou ao responsável financeiro;
- Solicitar o reforço.

PERIODICIDADE

- Semestral ou quando necessário.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo**Aprovado por:** Leonardo Maroti

Tarefa: Seleção/recebimento de matéria-prima, ingrediente e embalagem

Executante: Nutricionista, Leonardo e João Victor



**PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
PADRONIZADOS**
GULA PURA

Data: 15/10/2025

Página 13 de 18

RESULTADOS ESPERADOS

- Evitar o recebimento de matéria-prima de baixa qualidade;
- Manter a qualidade do produto.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Termômetro;
- Ficha de recebimento de matéria-prima.

DESCRÍÇÃO DAS ATIVIDADES

- As condições de limpeza dos veículos e higiene dos entregadores devem ser satisfatórias;
- A data de validade deve estar dentro do prazo e de acordo com a utilização e o tempo de estocagem médio do produto;
- As embalagens devem estar limpas e íntegras - as latas não podem estar estufadas, amassadas e/ou enferrujadas e os ovos não devem ser recebidos caso a casca esteja rachada;
- No rótulo deve constar nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, selo de inspeção (quando aplicável), número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- Os alimentos resfriados devem estar em temperatura até 5°C e os congelados não podem ter cristais de gelo ou líquido dentro da embalagem, devem apresentar-se duros e com temperatura até -18 °C.

AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

- Informar à responsável técnica se verificar alguma não conformidade;
- Devolver o produto que estiver em não conformidade.

PERIODICIDADE

- Sempre que receber matéria-prima.

Elaborado por: Isabella Pinheiro Gallo

Aprovado por: Leonardo Maroti

FICHA DE AVALIAÇÃO DE HIGIENE PESSOAL

CONTROLE DE TROCA DE ÓLEO		
DATA DA TROCA	EXECUTANTE	OBSERVAÇÕES



PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

GULA PURA

Data: 15/10/2025

Página 14 de 18

OBS.: -



PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

GULA PURA

Data: 15/10/2025

Página 15 de 18

AVALIADOR: _____

REGISTRO DE PARTICIPAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS EM TREINAMENTOS

Razão social: _____

Nome fantasia: _____

Responsável técnico: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Município: _____ UF: _____

Nome do instrutor: _____

Conteúdo programático: _____

Data: _____ Carga horária: _____

Nome do funcionário	Assinatura



**PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
PADRONIZADOS**
GULA PURA

Data: 15/10/2025

Página 16 de 18

1. O uniforme se encontra em bom estado de conservação, limpo e devidamente passado?

() Bom

() Regular

() Ruim

2. O avental está sendo usado corretamente?

() Bom

() Regular

() Ruim

3. Está usando sapatos fechados ou botas?

() Bom

() Regular

() Ruim

4. Uso correto de rede ou toca?

() Bom

() Regular

() Ruim

5. As mãos limpas e com as unhas bem aparadas, sem esmaltes, anéis e outros adornos?

() Bom

() Regular

() Ruim

6. Uso de adornos como anéis, alianças, pulseiras, brincos, piercings e relógios de pulso?

	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS GULA PURA	Data: 15/10/2025
---	--	------------------

Página 17 de 18

<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Ruim
7. Uso de barba?		
<input type="checkbox"/> Bom	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Ruim

REGISTRO DE RECEBIMENTO DE EPI

Declaro para os devidos fins, ter recebido da empresa O. Maroti Indústria, Comércio e Distribuição de Alimentos LTDA - EPP os seguintes Equipamentos de Proteção Individual (EPI):

DATA: ___/___/___



PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

GULA PURA

Data: 15/10/2025

Página 18 de 18

Equipamento	Nome do funcionário	Assinatura
		



**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS - 4^a
REGIÃO**

**TERMO DE COMPROMISSO DO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL
TÉCNICO**

Eu, Isabella Pinheiro Gallo,

(Nome do Nutricionista)

inscrito(a) no CRN-4 sob nº 25104393/P, declaro que, a partir desta data, assumo a responsabilidade e a direção das atividades ou serviços técnicos especializados nas áreas de nutrição e alimentação humana, com PARTICIPAÇÃO REAL E EFETIVA, estejam eles em desenvolvimento ou que venham a se desenvolver na vigência desta declaração, sob qualquer regime contratual com a Pessoa Jurídica:

Razão Social: O. MAROTI INSDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA - EPP

CNPJ: 11.572.577/0001-94

Na Unidade/Filial: _____ CNPJ da filial, se houver:

Situada à: Av. Antônio Mário de Azevedo, 1520

Bairro: Córrego Dantas

Município: Nova Friburgo UF:RJ CEP: 28630-310

Telefone: (22)2523-1220 E-mail: sac.gulapura@hotmail.com

Vínculo do nutricionista com a empresa: Estatutário Celetista Contratado Concursado Celetista

Outro (especificar) _____

Data de admissão na empresa: 01/09/2025

Carga Horária semanal de 10 hora(s)

Plantão 12x36 Plantão 12x60

Outro tipo de escala, descrever: _____

Cumprimento da carga horária sem dia da semana fixo (preencher nos dias e horários mais habituais)

Distribuição da carga horária semanal:

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
____ às ____	08 ____ às 00	____ às ____	08 ____ às 00	____ às ____	____ às ____	____ às ____
____ às ____	13 ____ às 00	____ às ____	13 ____ às 00	____ às ____	____ às ____	____ às ____

Declaro ainda que me comprometo a cumprir e fazer cumprir o estabelecido na regulamentação do exercício profissional do nutricionista, através de leis, decretos e resoluções, e não permitirei que quaisquer atividades de serviços técnicos de alimentação e nutrição humana, sob minha responsabilidade, sejam exercidas por pessoas físicas ou pessoas jurídicas que não possuam habilitação legal nos termos da legislação vigente. A presente declaração será válida até a data da minha comunicação, ou desta pessoa jurídica, expressando o término do compromisso, de acordo com a Resolução CFN vigente. Declaro também estar ciente da legislação que rege a minha profissão, incluindo o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Estas declarações são expressão da verdade e por elas respondo integralmente, na forma da lei.

Nova Friburgo ,01 /09 /2025

Local e Data

Assinatura do nutricionista responsável técnico

Declaramos estar cientes do presente Termo de Compromisso firmado pelo(a) nutricionista responsável técnico citado(a) nesse documento, e que o(a) referido(a) profissional terá plena e integral autonomia em suas atividades e serviços técnicos a cargo desta pessoa jurídica, ficando-lhe assegurados todos os recursos necessários para o exercício da sua profissão, assim como sua dignidade ético-profissional. Qualquer violação aos seus direitos trabalhistas obrigar-nos-á às responsabilidades legais.

____, / /
Local e Data

Assinatura do representante legal da pessoa jurídica

Pão Careca (55 grs)



Cliente: O. Maroti Indústria Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda -
CNPJ: 11.572.577/0001-94 I.E: 78989220

Consultor(a): Isabella Pinheiro Gallo **E-mail:** isabellapgallo@gmail.com

Responsável Técnico: Isabella Pinheiro Gallo **Código:** 3752

CRN: 25104393/P

Fator de Correção: 1 **Índice de Cocção:** 1

Peso Bruto: 42.8Kg **Peso Líquido:** 42.8Kg

Ingredientes

Ingrediente	Peso Bruto	Fator de Correção	Peso Líquido
Farinha de Trigo	27kg	1	27kg
Água	11.3l	1	11.3l
Açúcar	3.2kg	1	3.2kg
Fermento Biológico	600g	1	600g
Sal	400g	1	400g
Melhorador de Farinha	300g	1	300g

Modo de Preparo: Massa

1. Pesar todos os ingredientes, incluindo água, conforme a formulação da receita.
2. Na masseira industrial, misturar todos os ingredientes secos, exceto o sal, que deve ser adicionado por último.
3. Incorporar a água gradualmente, batendo até a obtenção do ponto de véu de glúten adequado.
4. Retirar a massa da masseira, realizar um rápido boleamento e colocar sobre a bancada levemente untada com óleo. Cobrir com plástico filme e deixar descansar até dobrar de volume.
5. Quando a massa estiver crescida, sovar ou passar pelo cilindro industrial, conforme necessidade.

Modo de Preparo: Montagem

Porcionamento e Modelagem

1. Dividir a massa em porções de **55 g** utilizando divisora industrial.
2. Passar cada porção pela modeladora de pães.
3. Dispor os pães modelados em assadeiras, cobrindo-os com plástico filme para evitar ressecamento

Modo de Preparo

Cocção e Resfriamento

1. Assar em forno industrial pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 20 minutos, até atingir core textura ideais.
2. Retirar as assadeiras do forno e transferir os pães para armários de resfriamento protegidos de circulação de ar externo.
3. Aguardar até atingir temperatura ambiente antes do empacotamento e armazenamento final.

Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10			
Porção: 55 g (1 unidade)			
	100 g	55 g	%VD*
Valor energético (kcal)	254	139	7
Carboidratos (g)	55	30	10
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,4	3,5	7
Gorduras totais (g)	0,9	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	0,8	3
Sódio (mg)	221	121	6
Não contém quantidades significativas de açúcares totais e açúcares adicionados.			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Alérgicos	Características Nutricionais
Alérgicos: Contém derivados de trigo.	Contém Glúten.
Descrição	
Pão Careca, tradicional. Porção de 55 g (1 unidade). Embalagem com 10 unidades, totalizando 550 g. Isento de gordura trans.	
Observação	
Embora a receita contenha açúcar entre os ingredientes, a quantidade utilizada é muito pequena em relação ao total da formulação, resultando em valor não significativo por porção. Dessa forma, conforme estabelecido pela RDC nº 429/2020 e pela IN nº 75/2020, não há obrigatoriedade de declarar o açúcar nos campos de "açúcares totais" e "açúcares adicionados" da tabela nutricional.	
Embalagem	
Os pães são embalados em sacos plásticos e identificados de acordo com a legislação em vigor. As embalagens contendo 10 unidades de Pão Careca Gula Pura – 55 g são lacradas com arame ou com seladora.	
Informações Adicionais	
Estocagem	
Os pães embalados são acondicionados em grades plásticas, com capacidade para 10 pacotes e transferidos para o setor de estoque, em temperatura ambiente, onde permanecem até o momento da distribuição.	
Armazenamento	
As embalagens devem ser armazenadas em local seco, arejado e longe de produtos de limpeza. O produto pode ser mantido no congelador ou geladeira, uma vez descongelado, não o congele novamente Consumir dentro do prazo de validade (15 dias).	
Validade	
15 dias após a data de fabricação.	
Marca / Fabricação	
Distribuído: O. Maroti Ind, Com e Distrib de Alimentos - CNPJ: 11.572.577/0001-94 Fabricado: Família Correa Alimentos - CNPJ: 37.489.407/0001-34	

Pão Careca Batata Doce

Artesanal (55 grs)



Cliente: O. Maroti Indústria Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda -
CNPJ: 11.572.577/0001-94 I.E: 78989220

Consultor(a): Isabella Pinheiro Gallo **E-mail:** isabellapgallo@gmail.com

Responsável Técnico: Isabella Pinheiro Gallo **Código:** 2526

CRN: 25104393/P

Fator de Correção: 1.03 **Índice de Cocção:** 0.96

Peso Bruto: 60.13Kg **Peso Líquido:** 56.04Kg

Ingredientes

Ingrediente	Peso Bruto	Fator de Correção	Peso Líquido
Farinha de Trigo	27kg	1	27kg
Batata Doce	19.63kg	1.13	17.37 Kg
Água	9L	1	9L
Açúcar	3.2kg	1	3.2kg
Fermento Biológico	600g	1	600g
Sal	400g	1	400g
Melhorador de Farinha	300g	1	300g

Modo de Preparo: Massa

1. Pesar todos os ingredientes, incluindo água, conforme a formulação da receita.
2. Na masseira industrial, misturar todos os ingredientes secos, exceto o sal, que deve ser adicionado por último.
3. Incorporar a água gradualmente, batendo até a obtenção do ponto de véu de glúten adequado.
4. Retirar a massa da masseira, realizar um rápido boleamento e colocar sobre a bancada levemente untada com óleo. Cobrir com plástico filme e deixar descansar até dobrar de volume.
5. Quando a massa estiver crescida, sovar ou passar pelo cilindro industrial, conforme necessidade.

Modo de Preparo: Montagem

Porcionamento e Modelagem

1. Dividir a massa em porções de **55 g** utilizando divisora industrial.
2. Passar cada porção pela modeladora de pães.
3. Dispor os pães modelados em assadeiras, cobrindo-os com plástico filme para evitar ressecamento

Modo de Preparo

Cocção e Resfriamento

1. Assar em forno industrial pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 20 minutos, até atingir core textura ideais.
2. Retirar as assadeiras do forno e transferir os pães para armários de resfriamento protegidos de circulação de ar externo.
3. Aguardar até atingir temperatura ambiente antes do empacotamento e armazenamento final.

Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10			
Porção: 55 g (1 unidade)			
	100 g	55 g	%VD*
Valor energético (kcal)	232	127	6
Carboidratos (g)	51	28	9
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,3	2,9	6
Gorduras totais (g)	0,7	0,4	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	1,1	4
Sódio (mg)	171	94	5
Não contém quantidades significativas de açúcares totais e açúcares adicionados.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Alérgicos

Alérgicos: Contém derivados de trigo.

Características Nutricionais

Contém Glúten.

Descrição

Pão Careca de Batata Doce, tradicional. Porção de 55 g (1 unidade). Embalagem com 10 unidades, totalizando 550 g. Composição de 30% de batata doce na receita. Isento de Gordura Trans.

Observação

Embora a receita contenha açúcar entre os ingredientes, a quantidade utilizada é muito pequena em relação ao total da formulação, resultando em valor não significativo por porção. Dessa forma, conforme estabelecido pela RDC nº 429/2020 e pela IN nº 75/2020, não há obrigatoriedade de declarar o açúcar nos campos de "açúcares totais" e "açúcares adicionados" da tabelanutricional.

Embalagem

Os pães são embalados em sacos plásticos e identificados de acordo com a legislação em vigor. As embalagens contendo 10 unidades de Pão Careca Batata Doce Gula Pura – 55 g são lacradas com arame ou com seladora.

Informações Adicionais

Estocagem

Os pães embalados são acondicionados em grades plásticas, com capacidade para 10 pacotes e transferidos para o setor de estoque, em temperatura ambiente, onde permanecem até o momento da distribuição.

Armazenamento

As embalagens devem ser armazenadas em local seco, arejado e longe de produtos de limpeza. O produto pode ser mantido no congelador ou geladeira, uma vez descongelado, não o congele novamente. Consumir dentro do prazo de validade (15 dias).

Validade

15 dias após a data de fabricação.

Marca / Fabricação

Distribuído: O. Maroti Ind, Com e Distrib de Alimentos - CNPJ: 11.572.577/0001-94

Fabricado: Família Correa Alimentos - CNPJ: 37.489.407/0001-34

Pão Careca Bisnaguinha (30 grs)



Cliente: O. Maroti Indústria Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda -
CNPJ: 11.572.577/0001-94 I.E: 78989220

Consultor(a): Isabella Pinheiro Gallo **E-mail:** isabellapgallo@gmail.com

Responsável Técnico: Isabella Pinheiro Gallo **Código:** 2429

CRN: 25104393/P

Fator de Correção: 1 **Índice de Cocção:** 1

Peso Bruto: 42.8Kg **Peso Líquido:** 42.8Kg

Ingredientes

Ingrediente	Peso Bruto	Fator de Correção	Peso Líquido
Farinha de Trigo	27kg	1	27kg
Água	11.3l	1	11.3l
Açúcar	3.2kg	1	3.2kg
Fermento Biológico	600g	1	600g
Sal	400g	1	400g
Melhorador de Farinha	300g	1	300g

Modo de Preparo: Massa

1. Pesar e adicionar farinha e reforçador de farinha na masseira industrial, misturando até homogeneizar.
2. Adicionar o sal e continuar a mistura até a incorporação completa.
3. Gradualmente, incorporar a água, batendo até atingir ponto de véu de glutén adequado
4. Retirar a massa da masseira, realizar um rápido boleamento e colocar sobre a bancada levemente untada com óleo. Cobrir com plástico filme e deixar descansar até dobrar de volume.
5. Quando a massa estiver crescida, sovar ou passar pelo cilindro industrial, conforme necessidade.

Modo de Preparo: Montagem

Porcionamento e Modelagem

1. Dividir a massa em porções de **30 g** utilizando divisora industrial.
2. Passar cada porção pela modeladora de pães.
3. Dispor os pães modelados em assadeiras, cobrindo-os com plástico filme para evitar ressecamento

Modo de Preparo

Cocção e Resfriamento

1. Assar em forno industrial pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 20 minutos, até atingir cores ideais.
2. Retirar as assadeiras do forno e transferir os pães para armários de resfriamento protegidos de circulação de ar externo.
3. Aguardar até atingir temperatura ambiente antes do empacotamento e armazenamento final.

Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 18			
Porção: 30 g (1 unidade)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	254	74	4
Carboidratos (g)	55	16	5
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,4	1,9	4
Gorduras totais (g)	0,9	0,3	0
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,5	0,5	2
Sódio (mg)	221	66	3
Não contém quantidades significativas de açúcares totais e açúcares adicionados.			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Alérgicos

Alérgicos: Contém derivados de trigo.

Características Nutricionais

Contém Glúten.

Descrição

Pão Careca Bisnaguinha, tradicional. Porção de 30 g (1 unidade). Embalagem com 18 unidades, totalizando 540 g. Isento de gordura trans.

Observação

Embora a receita contenha açúcar entre os ingredientes, a quantidade utilizada é muito pequena em relação ao total da formulação, resultando em valor não significativo por porção. Dessa forma, conforme estabelecido pela RDC nº 429/2020 e pela IN nº 75/2020, não há obrigatoriedade de declarar o açúcar nos campos de "açúcares totais" e "açúcares adicionados" da tabelanutricional.

Embalagem

Os pães são embalados em sacos plásticos e identificados de acordo com a legislação em vigor.
As embalagens contendo 18 unidades de Pão Careca Bisnaguinha Gula Pura – 30 g são lacradas com arame ou com seladora.

Informações Adicionais**Estocagem**

Os pães embalados são acondicionados em grades plásticas, com capacidade para 10 pacotes e transferidos para o setor de estoque, em temperatura ambiente, onde permanecem até o momento da distribuição.

Armazenamento

As embalagens devem ser armazenadas em local seco, arejado e longe de produtos de limpeza.
O produto pode ser mantido no congelador ou geladeira, uma vez descongelado, não o congele novamente
Consumir dentro do prazo de validade (15 dias).

Validade

15 dias após a data de fabricação.

Marca / Fabricação

Distribuído: O. Maroti Ind, Com e Distrib de Alimentos - CNPJ: 11.572.577/0001-94
Fabricado: Família Correa Alimentos - CNPJ: 37.489.407/0001-34

Pão Careca Bisnaguinha

100% Integral (30 grs)



Cliente: O. Maroti Indústria Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda -
CNPJ: 11.572.577/0001-94 I.E: 78989220

Consultor(a): Isabella Pinheiro Gallo **E-mail:** isabellapgallo@gmail.com

Responsável Técnico: Isabella Pinheiro Gallo **Código:** 2385

CRN: 25104393/P

Fator de Correção: 1 **Índice de Cocção:** 1

Peso Bruto: 43.4Kg **Peso Líquido:** 43.4Kg

Ingredientes

Ingrediente	Peso Bruto	Fator de Correção	Peso Líquido
Farinha de Trigo Integral	27Kg	1	27Kg
Água	15.4L	1	15.4L
Fermento Biológico	600g	1	600g
Sal	400g	1	400g

Modo de Preparo: Massa

1. Pesar todos os ingredientes, incluindo água, conforme a formulação da receita.
2. Na masseira industrial, misturar todos os ingredientes secos, exceto o sal, que deve ser adicionado por último.
3. Incorporar a água gradualmente, batendo até a obtenção do ponto de véu de glúten adequado.
4. Retirar a massa da masseira, realizar um rápido boleamento e colocar sobre a bancada levemente untada com óleo. Cobrir com plástico filme e deixar descansar até dobrar de volume.
5. Quando a massa estiver crescida, sovar ou passar pelo cilindro industrial, conforme necessidade.

Modo de Preparo: Montagem

Porcionamento e Modelagem

1. Dividir a massa em porções de **30 g** utilizando divisora industrial.
2. Passar cada porção pela modeladora de pães.
3. Dispor os pães modelados em assadeiras, cobrindo-os com plástico filme para evitar ressecamento

Modo de Preparo

Cocção e Resfriamento

1. Assar em forno industrial pré-aquecido a 160 °C por aproximadamente 20 minutos, até atingir core textura ideais.
2. Retirar as assadeiras do forno e transferir os pães para armários de resfriamento protegidos de circulação de ar externo.
3. Aguardar até atingir temperatura ambiente antes do empacotamento e armazenamento final.

Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 18			
Porção: 30 g (1 unidade)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	228	67	3
Carboidratos (g)	45	13	4
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,5	2,5	5
Gorduras totais (g)	1,6	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	6,7	2	8
Sódio (mg)	218	66	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Alérgicos

Alérgicos: Contém derivados de trigo.

Características Nutricionais

Contém Glúten.

Descrição

Pão Careca Bisnaguinha 100% Integral. Porção de 30 g (1 unidade). Embalagem com 18 unidades, totalizando 540 g. Isento de gordura trans.

Observação

Embora a receita contenha açúcar entre os ingredientes, a quantidade utilizada é muito pequena em relação ao total da formulação, resultando em valor não significativo por porção. Dessa forma, conforme estabelecido pela RDC nº 429/2020 e pela IN nº 75/2020, não há obrigatoriedade de declarar o açúcar nos campos de "açúcares totais" e "açúcares adicionados" da tabelanutricional.

Embalagem

Os pães são embalados em sacos plásticos e identificados de acordo com a legislação em vigor.

As embalagens contendo 18 unidades de Pão Careca Bisnaguinha 100% Integral Gula Pura – 30 g são lacradas com arame ou com seladora.

Informações Adicionais**Estocagem**

Os pães embalados são acondicionados em grades plásticas, com capacidade para 10 pacotes e transferidos para o setor de estoque, em temperatura ambiente, onde permanecem até o momento da distribuição.

Armazenamento

As embalagens devem ser armazenadas em local seco, arejado e longe de produtos de limpeza.

O produto pode ser mantido no congelador ou geladeira, uma vez descongelado, não o congele novamente. Consumir dentro do prazo de validade (15 dias).

Validade

15 dias após a data de fabricação.

Marca / Fabricação

Distribuído: O. Maroti Ind, Com e Distrib de Alimentos - CNPJ: 11.572.577/0001-94

Fabricado: Família Correa Alimentos - CNPJ: 37.489.407/0001-34

Pão Careca Bisnaguinha

Artesanal (30 grs)



Cliente: O. Maroti Indústria Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda -
CNPJ: 11.572.577/0001-94 I.E: 78989220

Consultor(a): Isabella Pinheiro Gallo **E-mail:** isabellapgallo@gmail.com

Responsável Técnico: Isabella Pinheiro Gallo **Código:** 2328

CRN: 25104393/P

Fator de Correção: 1 **Índice de Cocção:** 1

Peso Bruto: 38.7Kg **Peso Líquido:** 38.7Kg

Ingredientes

Ingrediente	Peso Bruto	Fator de Correção	Peso Líquido
Farinha de Trigo	27kg	1	27kg
Água	11.3l	1	11.3l
Sal	400g	1	400g

Modo de Preparo

Preparo do Levain

1. Preparar o levain com **50% de farinha (3,375 kg) e 50% de água (3,375 kg)**.
2. Deixar fermentar a **24–26 °C** por **6 a 10 horas**, até dobrar de volume.
3. O levain estará maduro quando:
 - ° tiver crescido bem
 - ° apresentar muitas bolhas
 - ° afundar lentamente após o pico de fermentação.

Modo de Preparo

Mistura e Autólise

1. **Pesar todos os ingredientes**, incluindo a água e o levain maduro.
2. Na masseira industrial, **misturar apenas**:
 - ° **23,625 kg de farinha**
 - ° **7,925 L de água**
3. Deixar em autólise por **20 a 30 minutos**.

Modo de Preparo

Mistura Final

1. Após a autólise, adicionar:
 - ° **6,75 kg de levain maduro**
 - ° **400 g de sal** (adicionar por último)
2. Misturar até a massa ficar homogênea.
3. Continuar batendo até obter o **ponto de véu de glúten** adequado.

Modo de Preparo

Fermentação em Bloco (com Levain)

1. Retirar a massa da masseira, realizar um **boleamento rápido** e colocar sobre a bancada levemente untada com óleo.
2. Cobrir com plástico filme para evitar ressecamento.
3. Deixar fermentar por **2h a 2h30 a 24–26 °C**, realizando:
 - ° **1ª dobra aos 45 minutos**
 - ° **2ª dobra aos 90 minutos**
4. Ao final da fermentação, a massa deve estar aerada e ligeiramente expandida.

Modo de Preparo

Porcionamento e Modelagem

1. Dividir a massa em porções de **30 g** utilizando a divisória industrial.
2. Passar cada porção pela **modeladora de pães**.
3. Dispor os pães modelados em assadeiras e cobrir com plástico filme para evitar ressecamento.

Modo de Preparo

Fermentação Final

Fermentar por **2 a 4 horas** em ambiente controlado a **26–28 °C**, até os pães ficarem leves visivelmente expandidos.

Modo de Preparo

Cocção e Resfriamento

1. Assar em forno industrial pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 8 a 12 minutos, até atingir cor e textura ideais.
2. Retirar as assadeiras do forno e transferir os pães para armários de resfriamento protegidos do ar externo.
3. Aguardar até atingir temperatura ambiente antes do empacotamento e armazenamento final.

Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 18

Porção: 30 g (1 unidade)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	244	75	4
Carboidratos (g)	52	16	5
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,8	2,1	4
Gorduras totais (g)	1	0,3	0
Gorduras saturadas (g)	0,2	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,6	0,5	2
Sódio (mg)	243	73	4

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Alérgicos

Alérgicos: Contém derivados de trigo.

Características Nutricionais

Contém Glúten.

Descrição

Pão Careca Bisnaguinha Artesanal, Fermentação Natural, sem adição de açúcar e conservantes. Porção de 30 g (1 unidade). Embalagem com 18 unidades, totalizando 540 g Isento de Gordura Trans.

Embalagem

Os pães são embalados em sacos plásticos e identificados de acordo com a legislação em vigor.

As embalagens contendo 18 unidades de Pão Careca Bisnaguinha Artesanal Gula Pura – 30 g são lacradas com arame ou com seladora.

Informações Adicionais
Estocagem

Os pães embalados são acondicionados em grades plásticas, com capacidade para 10 pacotes e transferidos para o setor de estoque, em temperatura ambiente, onde permanecem até o momento da distribuição.

Armazenamento

As embalagens devem ser armazenadas em local seco, arejado e longe de produtos de limpeza.
O produto pode ser mantido no congelador ou geladeira, uma vez descongelado, não o congele novamente
Consumir dentro do prazo de validade (15 dias).

Validade

15 dias após a data de fabricação.

Marca / Fabricação

Distribuído: O. Maroti Ind, Com e Distrib de Alimentos - CNPJ: 11.572.577/0001-94
Fabricado: Família Correa Alimentos - CNPJ: 37.489.407/0001-34

Biscoito de Polvilho Trad (200 grs)

Cliente: O. Maroti Indústria Comércio e Distribuição de Alimentos Ltda -
CNPJ: 11.572.577/0001-94 I.E: 78989220

Consultor(a): Isabella Pinheiro Gallo **E-mail:** isabellapgallo@gmail.com

Responsável Técnico: Isabella Pinheiro Gallo **Código:** 0102

CRN: 25104393/P

Fator de Correção: 1 **Índice de Cocção:** 0.83

Peso Bruto: 467.80Kg **Peso Líquido:** 386.44Kg

Ingredientes

Ingrediente	Peso Bruto	Fator de Correção	Peso Líquido
Polvilho	192kg	1	192kg
Água	153.6 kg	1	153.6 kg
Óleo	100L	1	100L
Ovo	19.2kg	1.13	16.99 Kg
Sal	3kg	1	3kg

Modo de Preparo: Pesagem e Preparação

- 1 - Pesar com precisão todos os itens de acordo com a formulação.
- 2 - Transferir a água, o óleo e o sal para um tanque de aquecimento ou caldeira.
- 3 - Aquecer a mistura até atingir o ponto de ebulição.

Modo de Preparo: Escaldamento do Polvilho**Escaldamento do Polvilho**

- 1 - Na masseira adicionar o polvilho azedo.
- 2 - Com a masseira em baixa rotação, despejar cuidadosamente a mistura líquida fervente sobre o polvilho.
- 3 - Misturar rapidamente até que o polvilho esteja completamente hidratado e a massa apresente aparência granulada, semelhante a uma farofa.

Modo de Preparo: Resfriamento de Massa**Resfriamento de Massa**

- 1 - Deixar a massa descansar até atingir temperatura adequada para manuseio e para adição dos ovos.

Modo de Preparo: Adição e Incoporação de Ovos**Adição e Incoporação de Ovos**

- 1 - Adicionar os ovos gradualmente à massa resfriada na masseira.
- 2 - Aumentar a rotação da masseira e bater a massa por 5 a 10 minutos, até que a massa se torne homogênea, lisa, brilhante e pegajosa, atingindo o ponto ideal conhecido com "ponto de bico"

Modo de Preparo: Modelagem**Modelagem**

- 1 - Transferir a massa para a modeladora no formato desejado.
- 2 - Dispor a massa em assadeiras perfuradas, garantindo espaçoamento suficiente para expansão durante o cozimento.

Modo de Preparo: Resfriamento e Embalagem**Resfriamento e Embalagem**

- 1 - Retirar os biscoitos do forno e transferir para resfriamento em temperatura ambiente.
- 2 - Pesar o produto final em porções de 200 g e embalar em embalagens plásticas apropriadas.

Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 47			
Porção: 200 g (1 unidade)			
	100 g	200 g	%VD*
Valor energético (kcal)	408	825	41
Carboidratos (g)	43	86	29
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0,6	1,1	2
Gorduras totais (g)	26	53	82
Gorduras saturadas (g)	4	8,1	41
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,3	0,7	3
Sódio (mg)	190	380	19

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Alérgicos

Alérgicos: Contém ovos. Contém derivados de soja.

Características Nutricionais

Não Contém Glúten.

Descrição

Biscoito de Polvilho, tradicional. Embalagem com 200 grs. Sem Glúten, Sem Lactose. Isento de gordura trans.

Embalagem

Os biscoitos são embalados em sacos plásticos e identificados de acordo com a legislação em vigor. As embalagens contendo 200g de biscoito de polvilho serão fechadas com seladora.

Informações Adicionais**Estocagem**

Os biscoitos embalados são acondicionados em paletes de plástico, com capacidade para 15 pacotes e transferidos para o setor de estoque, em temperatura ambiente, onde permanecem até o momento da distribuição.

Armazenamento

As embalagens devem ser armazenadas em local seco, arejado, longe de produtos de limpeza e abrigados de luz solar.

Validade

120 dias após a data de fabricação.

Marca / Fabricação

Fabricado e Distribuído: Serra Minas Industria Alimenticia LTDA
CNPJ: 07.855.252/0001-41



NIRE (DA SEDE OU DA FILIAL QUANDO A SEDE FOR EM OUTRA UF)

33.2.1358572-1

Tipo Jurídico

Sociedade empresária limitada

Porte Empresarial

Normal

Nº do Protocolo

2025 / 00694458 - 8

09/07/2025 13:48:51

JUCERJA

Último arquivamento:

00007049435 - 26/06/2025

NIRE: 33.2.1358572-1

Orgão	Calculado	Pago
Junta	600,00	600,00
DREI	0,00	0,00

INFINITY REFEICOES LTDA

Boleto(s): 105134587

Hash: 250EA4D3-8719-4AEC-812D-6A80D605D4B0

REQUERIMENTO

Ilmo Sr. Presidente da Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

INFINITY REFEICOES LTDA

requer a v. sa o deferimento do seguinte ato:

Código do Ato	Código Evento	Qtde.	Descrição do ato / Descrição do evento
002	021	1	Alteração / Alteração de Dados (Exceto Nome Empresarial)
	xxx	xxx	xx

Requerente

Rio de Janeiro	Nome: Fábio Abreu da Silva
Local	Assinatura: ASSINADO DIGITALMENTE O Requerente DECLARA, sob sua responsabilidade pessoal, sem prejuízo das sanções administrativas, cíveis e penais, a veracidade dos documentos e assinaturas apresentados no presente processo
09/07/2025	Telefone de contato: 21964920227
Data	E-mail: abreugarra19@gmail.com
	Tipo de documento: Digital
	Data de criação: 09/07/2025
	Data da 1ª entrada:



2025/00694458-8

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: INFINITY REFEICOES LTDA

NIRE: 332.1358572-1 Protocolo: 2025/00694458-8 Data do protocolo: 09/07/2025

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 10/07/2025 SOB O NÚMERO 00007049436 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: 739FDA33FC12A539AE936207459F21F21845F58BD4AB4CFE788FEB729FC84E0A

Para validar o documento acesse <https://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



Pag. 02/11

1^a ALTERAÇÃO CONTRATO SOCIAL DE INFINITY REFEICOES LTDA.

INFINITY MULTISERVICOS LTDA., pessoa jurídica de direito privado, sediada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, estabelecida na Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, Inscrita no CNPJ/ME Sob o nº 40.494.483/0001-42, inscrita na Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro sob o NIRE nº 3321122435-6, única sócia da empresa **INFINITY REFEICOES LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, sediada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, estabelecida na Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, Inscrita no CNPJ/ME Sob o nº 57.837.190/0001-13, inscrita na Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro sob o NIRE nº 33.2.1358572-1 , neste ato representada conforme seu contrato social, por seu representante legal **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado em separação total de bens, empresário, residente e domiciliado na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Avenida Lúcio Costa, nº 3600, bloco 1, apt. 802, Barra da Tijuca, portador da carteira de identidade nº 08988537-3 expedida pelo DETRAN-RJ e CPF sob nº 003.232.607-64.

Resolve alterar o contrato social da sociedade **INFINITY REFEICOES LTDA**, mediante as seguintes cláusulas e condições:

Cláusula 1^a – A Sociedade passará a ser administrada por **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, o qual detém a plenitude dos poderes de administração, sem qualquer restrição, inclusive com a capacidade de delegar seus poderes de representação, isoladamente, perante terceiros, permanecendo em seu cargo por tempo indeterminado, destituível a qualquer tempo pelos sócios em sede de Reunião de Sócios

Cláusula 2^a – As demais cláusulas e condições do Contrato de constituição não alteradas por este instrumento, continuam em pleno vigor.

CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

INFINITY MULTISERVICOS LTDA., pessoa jurídica de direito privado, sediada na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, estabelecida na Estrada do Tindiba, 316, Pechincha, CEP 22740-360, Inscrita no CNPJ/ME Sob o nº 40.494.483/0001-42, inscrita na Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro sob o NIRE nº 3321122435-6, neste ato representada conforme seu contrato social, por seu representante legal **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado em separação total de bens, empresário, residente e domiciliado na cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, na Avenida Lúcio Costa, nº 3600, bloco 1, apt. 802, Barra da Tijuca, portador da carteira de identidade nº 08988537-3 expedida pelo DETRAN-RJ e CPF sob nº 003.232.607-64.

Resolve constituir uma sociedade limitada UNIPESSOAL, nos termos do Art. 1.052 a 1087 do Código Civil, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CAPÍTULO I

Denominação, Sede, Objeto Social e Duração

Cláusula 1^a - A sociedade possui a denominação social de **INFINITY REFEIÇÕES LTDA**. E é regida pelo presente Contrato Social e pelas disposições legais aplicáveis.

Cláusula 2^a – A Sociedade tem sede, foro e administração na Cidade e Estado do Rio de Janeiro, na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha – Rio de Janeiro, RJ, CEP: 22725-422.

Cláusula 3^a – A Sociedade tem por objeto social:

- (i) 5620-1/01 Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas;
- (ii) 5611-2/01 Restaurantes e similares;

Parágrafo Primeiro – A Sociedade desenvolve seus negócios contratando com clientes privados e públicos, participando de licitações privadas e com administração pública, tais como, entre outras, autorizações, concessões e parcerias público privadas – PPP.

Parágrafo Segundo – A Sociedade, para execução do seu objeto social, está autorizada a utilizar capacidade técnica, expertise (know-how) e capacidade profissional própria e de empresas coligadas, e, autoriza sociedade controladas e coligadas a fazerem uso de sua capacitação.

Cláusula 4^a – A Sociedade terá prazo de duração indeterminado.

CAPÍTULO II

Capital Social e Quotas

Cláusula 5^a – O capital social é de R\$ 4.000.000,00 (quatro milhões de reais), dividido em 4.000.000 (quatro milhões) de quotas, no valor de R\$1,00 (um real) cada uma, subscrito e integralizada em moeda corrente do país, pela sócia única:

<u>Sócio</u>	<u>Quotas Subscritas</u>	<u>Quotas Integralizadas</u>
INFINITY MULTISERVICOS LTDA.	4.000.000	4.000.000
TOTAL	4.000.000	4.000.000

Parágrafo Primeiro – A responsabilidade do sócio único é, na forma da lei, restrita ao valor de suas quotas, respondendo, no entanto pela integralização do capital social, nos termos do Artigo 1.052, do Código Civil.

Parágrafo Segundo – As quotas são indivisíveis em relação à Sociedade e cada quota confere ao seu titular o direito a um voto nas deliberações dos sócios.

CAPÍTULO III **Cessão e Transferência de Quotas**

Cláusula 6^a – A sócia única pode alienar suas quotas a terceiros, indicando claramente o preço, forma e condição de pagamento, e neste caso, mediante alteração e adequação do contrato social.

CAPÍTULO IV **Administração**

Cláusula 7^a – A Sociedade será administrada por **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, o qual detém a plenitude dos poderes de administração, sem qualquer restrição, inclusive com a capacidade de delegar seus poderes de representação, isoladamente, perante terceiros, permanecendo em seu cargo por tempo indeterminado, destituível a qualquer tempo pelos sócios em sede de Reunião de Sócios.

Parágrafo Primeiro – A Sociedade poderá ter administradores não sócios, os quais serão designados e investidos na forma dos Artigos 1.061 e 1.062 do Código Civil.

Parágrafo Segundo – O administrador da Sociedade, desde logo, declara, sob as penas da lei, que não está impedido de exercer a administração da Sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação em 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 as normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, a fé pública, ou a propriedade, na forma prevista em lei.

Parágrafo Terceiro – O Administrador poderá receber uma remuneração, a título de pro-labore, que será levada à conta de despesas gerais da Sociedade, ficando expressamente dispensado da prestação de caução ou fiança pelo exercício de suas funções.

Cláusula 8^a – Observando o disposto neste Contrato Social, caberá ao Diretor, isoladamente, a prática de todos os atos em nome da Sociedade, os atos de representação perante as instituições financeiras, tais como, assinar e endossar cheques, contratos, letras de câmbio, duplicatas, abrir, encerrar e movimentar contas bancárias, fazer retiradas, emitir, endossar para quaisquer fins e descontar duplicatas, dar ordem de pagamento, bem como os de admitir e demitir empregados, constituir procuradores, representar a Sociedade em juízo ou fora dele e perante os poderes públicos e terceiros em geral, adquirir, alienar ou onerar bens sociais, móveis e imóveis, transigir e renunciar a direitos.

Parágrafo Primeiro – A representação da Sociedade perante terceiros e em juízo por um procurador especialmente constituído para esse fim, deverá ser mediante instrumento de mandato outorgado pela Sociedade a ser assinado pelo Diretor isoladamente, especificando expressamente os poderes conferidos ao respectivo procurador e, com exceção daqueles com poderes da cláusula “ad judicia”, terão prazo de validade determinado não superior a 1 (um) ano.

Parágrafo Segundo – São expressamente vedados, sendo nulos e inoperantes com relação à Sociedade, atos praticados pelos sócios, procuradores ou empregados da Sociedade, fora dos limites previstos neste Contrato Social e/ou instrumentos de mandato, ou, ainda, aqueles atos que envolvam a Sociedade em operações ou negócios estranhos ao seu objeto social.

Cláusula 9^a – A Sociedade não tem Conselho Fiscal, salvo temporariamente pelo prazo de 1 (um) ano, por deliberação escrita do sócio único lavrada em ata própria da Sociedade que possui poderes de dissolver o Conselho Fiscal a qualquer tempo.

CAPÍTULO V **Deliberações Sociais**

Cláusula 10^a – Cabe à única sócia, sempre que os interesses sociais assim os exigirem e, ordinariamente, nos primeiros 4 (quatro) meses que se seguem ao término do exercício social para deliberar as seguintes matérias:

- (i) Tomar as contas dos administradores, examinar, discutir de deliberar sobre as demonstrações financeiras;
- (ii) Deliberar sobre a destinação do lucro líquido;
- (iii) Designar administradores, quando for o caso, e fixar-lhe a remuneração; e
- (iv) Tratar de qualquer outro assunto constante da ordem do dia.

Parágrafo Primeiro - Qualquer matéria que demande a manifestação da única sócia poderá ser tida como validamente decidida, independentemente da realização da reunião de sócios, se expressa a decisão por instrumento escrito firmado pela sócia única.

Parágrafo Segundo – A única sócia pode fazer-se representar nas deliberações sociais, mediante outorga de mandato com especificação dos atos autorizados, devendo a procuração ser levada a registro juntamente com a ata.

Parágrafo Terceiro – Na hipótese de a única sócia indicar mais de um procurador ou representante legal para as convocações previstas nesta cláusula, será considerada válida a comunicação efetivada na pessoa de qualquer um dos indicados, salvo se a procuração expressamente vedar isso.

Parágrafo Quarto – As deliberações da única sócia são lavradas, em ata constante de livro próprio da Sociedade, assinada pela única sócia e demais membros convidados da mesa. Para validade da ata é suficiente assinatura do único sócio.

CAPÍTULO VI

Transformação da Sociedade

Cláusula 11^a - A única sócia poderá transformar a Sociedade em companhia ou outro tipo societário, observadas as exigências previstas em lei.

Parágrafo único: A sociedade pode, a qualquer tempo, abrir, alterar e extinguir filiais e outros estabelecimentos no país ou fora dele, mediante alteração do contrato social.

CAPÍTULO VII

Exercício Social e Lucros

Cláusula 12^a – O exercício social encerra-se em 31 de dezembro de cada ano, quando serão elaboradas as demonstrações financeiras previstas em lei, as quais serão submetidas à apreciação dos sócios. O lucro apurado poderá ser distribuído, no todo ou em parte, por deliberação dos sócios. Os prejuízos serão acumulados para compensação futura.

Parágrafo Primeiro – A Sociedade poderá levantar balanços semestrais ou de períodos inferiores, para fins de apuração e destinação do resultado do período neles compreendido, podendo eventual lucro, por deliberação dos sócios, ser distribuído aos sócios ou capitalizado.

Parágrafo Segundo – Fica a sociedade unipessoal autorizada a levantar balanços ou balancetes intermediários em qualquer período do ano calendário, observadas as disposições legais, podendo inclusive, distribuir os resultados se houver e se for de

interesse do titular, inclusive a obrigação de reposição dos lucros, se os mesmos forem distribuídos com prejuízo do capital.

CAPÍTULO VIII

Dissolução da Sociedade

Cláusula 13^a – A Sociedade pode ser dissolvida por iniciativa da única sócia, que, nessa hipótese, realizará diretamente a liquidação ou indicará um liquidante, ditando-lhe a forma de liquidação. Solvidas as dívidas e extintas as obrigações da Sociedade, o patrimônio remanescente será integralmente incorporado ao patrimônio do titular.

CAPÍTULO IX

Pagamento dos haveres na dissolução da Sociedade

Cláusula 14^a – A Sociedade somente poderá ser dissolvida nas hipóteses previstas em lei ou mediante decisão da única sócia. Neste caso, proceder-se-á à liquidação de seu ativo e passivo e o remanescente do patrimônio social será atribuído à única sócia. Havendo a dissolução, o sócio quotista estabelecerá o modo de liquidação e nomeará o liquidante dentre pessoas físicas ou jurídicas de ilibada reputação residentes e domiciliados na cidade do Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Parágrafo Primeiro – Os haveres apurados serão pagos da seguinte forma: 20% (vinte por cento) em dinheiro, na data da assinatura do instrumento de alteração contratual; e o restante em 10 (dez) parcelas iguais, mensais e sucessivas, atualizadas , desde a data do balanço especial, pela mesma taxa aplicada às cadernetas de poupança e corrigidas monetariamente, vencendo-se a primeira 90 (noventa) dias após a data do primeiro pagamento.

Parágrafo Segundo – Na hipótese de falecimento, incapacidade ou interdição, o(s) herdeiro(s) do falecido ou o curador legalmente autorizado sucede (em) na Sociedade, na forma da partilha de bens que se realizar no inventário respectivo ou no ato legal que ordenar a curatela.

Parágrafo Terceiro – Havendo dissolução da sociedade conjugal do sócio, serão pagos os haveres na forma prevista na Cláusula 13^a acima, se, na partilha dos bens, as quotas do sócio forem distribuídas aos seus ex-cônjuges.

CAPÍTULO X

Arbitragem

Cláusula 15^a – Para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste Contrato Social, bem como toda e qualquer gestão, controvérsia, conflito ou reclamação proveniente ou relacionada às obrigações, execução, condições e/ou

interpretações deste Contrato Social, incluindo assuntos relacionados à existência, validade, eficácia ou nulidade de qualquer de suas disposições, ou, ainda, relacionados a qualquer disposição sobre remuneração de seus administradores, é solucionada por meio de arbitragem, obrigatoriamente, conduzida de acordo com o regulamento da câmara da FGV de Conciliação e Arbitragem vigente à época da realização da arbitragem (“Regulamento da Arbitragem”), e em observância à Lei 9.307/96. A Câmara FGV de Conciliação e Arbitragem (“CCA”) ficará encarregada de administrar e conduzir a arbitragem.

Parágrafo Primeiro – O tribunal Arbitral será composto por 3 (três) árbitros, devendo um deles ser nomeado pela requerente, no requerimento de arbitragem, e outro pela requerida, na resposta ao requerimento de arbitragem. Se a disputa envolver múltiplas partes, seja como requerentes ou requeridas, os requerentes, em conjunto, nomearão 1 (um) árbitro, no requerimento de arbitragem, e os requeridos, em conjunto, nomearão o outro árbitro na resposta ao requerimento de arbitragem. Os árbitros nomeados deverão indicar, no prazo de 15 (quinze) dias, o terceiro árbitro, que será o Presidente do Tribunal Arbitral.

Parágrafo Segundo – No caso de uma das partes, ou conjunto de partes, não nomear um árbitro ou no caso de árbitros nomeados por elas não chegarem a um consenso quanto à nomeação do terceiro árbitro dentro do prazo acima estipulado, caberá ao Diretor da CCA realizar tal nomeação, no prazo de 15 (quinze) dias a contar do pedido, por escrito, de qualquer uma das partes.

Parágrafo Terceiro – A arbitragem será realizada na Cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, onde o laudo arbitral deverá ser emitido, e será conduzida em língua portuguesa. O Tribunal Arbitral deve decidir com base na legislação brasileira e nos termos deste Contrato Social.

Parágrafo Quarto – O Tribunal Arbitral é competente para conceder medidas urgentes de acordo com os termos deste Contrato Social e a lei aplicável, incluindo, sem limitações, liminares permanentes ou provisórias e execução específica de qualquer das obrigações aqui criadas. Sem prejuízo à validade da cláusula compromissória, as Partes podem, se e quando necessário, requerer assistência e/ou medidas judiciais ao Judiciário com o intuito de (a) executar obrigações que admitem imediata execução específica; (b) para instauração do procedimento arbitral; e (c) obter medidas coercitivas ou cautelares, ou procedimentos de natureza preventiva ou provisória antes da constituição do Tribunal Arbitral, restando entendido que após a apreciação destas medidas pelo Poder Judiciário, a competência total e exclusiva de decidir sobre todas e quaisquer questões, tanto as relacionadas ao procedimento cautelar, quanto às relacionadas ao mérito, que deram ensejo ao requerimento de tais medidas, deverá retornar ao Tribunal Arbitral a ser instituído. O requerimento de qualquer medida concernente a esta cláusula não representará qualquer renúncia à cláusula de arbitragem ou à absoluta jurisdição do Tribunal Arbitral. Para os fins deste Parágrafo Quarto, fica eleito o foro da comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro.

Parágrafo Quinto – O Tribunal Arbitral fica desde já autorizado a decidir sobre questões que se relacionem com esse contrato social, mas cujas obrigações constem de outros instrumentos, podendo, conforme o caso, proceder à consolidação de procedimentos de arbitragem que tenham sido instaurados posteriormente com

fundamento nesses instrumentos. A competência para a consolidação de procedimentos caberá ao Tribunal Arbitral que for constituído primeiramente, o qual deverá, ao decidir sobre a conveniência da consolidação, levar em consideração os seguintes requisitos: (i) a nova disputa possua questões de fato e de direito em comum com a disputa pendente; (ii) nenhuma das partes da nova disputa ou da disputa pendente seja indevidamente prejudicada; e (iii) a consolidação não resulte em atrasos injustificados para a disputa pendente. Qualquer determinação de consolidação emitida por um Tribunal Arbitral será vinculante às partes envolvidas nos procedimentos em questão.

Parágrafo Sexto – Todos os custos e despesas da arbitragem, incluindo custas da arbitragem e honorários do Tribunal Arbitral, serão arcados em partes iguais, por cada um dos envolvidos na arbitragem, na forma e prazos determinados pelo Tribunal Arbitral.

Parágrafo Sétimo – Qualquer decisão do Tribunal Arbitral é final e vinculante para cada parte na disputa, sendo que o laudo arbitral pode ser executado em qualquer foro que tenha jurisdição, incluindo o foro que tenha jurisdição sobre a parte ou seus bens.

CAPÍTULO XI

Disposições Gerais

Cláusula 16^a – Os casos e omissões do presente contrato social são regidos pelas disposições contidas no Código Civil e, subsidiariamente, no que for aplicável, pela Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, além de outras leis e normativos em vigor, pertinentes à matéria.

E por se acharem em perfeito acordo, em tudo quanto antes neste instrumento particular foi lavrado obrigam-se a cumprir o presente contrato em todos os seus termos e condições, assinando-o em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Rio de Janeiro, 9 de julho de 2025.

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO
INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA.



IDENTIFICAÇÃO DOS ASSINANTES

CERTIFICO QUE O ATO DA INFINITY REFEICOES LTDA, NIRE 33.2.1358572-1, PROTOCOLO 2025/00694458-8, ARQUIVADO EM 10/07/2025, SOB O NÚMERO (S) 00007074736, FOI ASSINADO DIGITALMENTE.

CPF/CNPJ	Nome
<input checked="" type="checkbox"/> 035.484.477-67	FABIO ABREU DA SILVA
<input checked="" type="checkbox"/> 003.232.607-64	ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO
<input checked="" type="checkbox"/> 167.636.637-73	MATHEUS DOS SANTOS DE ANDRADE
<input checked="" type="checkbox"/> . . / -	INFINITY MULTISERVICOS LTDA

10 de julho de 2025.

Gabriel Oliveira de Souza Voi
Secretário Geral

1/1

Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro

Empresa: INFINITY REFEICOES LTDA

NIRE: 33.2.1358572-1 Protocolo: 2025/00694458-8 Data do protocolo: 09/07/2025

CERTIFICO O ARQUIVAMENTO em 10/07/2025 SOB O NÚMERO 00007074736 e demais constantes do termo de autenticação.

Autenticação: 739FDA33FC12A539AE936207459F21F21845F58BD4AB4CFE788FEB729FC84E0A

Para validar o documento acesse <https://www.jucerja.rj.gov.br/servicos/chanceladigital>, informe o nº de protocolo.



Pág. 11/11

**Secretaria de Estado de Fazenda**

Sistema Integrado de Cadastro de Contribuintes do ICMS do Estado do Rio de Janeiro

Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral**CNPJ/CPF**

57.837.190/0001-13

Inscrição Estadual

15.093.54-4

Data da concessão da inscrição

25/10/2024

Nome empresarial

INFINITY REFEICOES LTDA

Título do estabelecimento

INFINITY REFEICOES

Natureza Jurídica

Sociedade Empresária Limitada

Tipo de unidade principal

Unidade Operacional

Regime de apuração

Regime normal de tributação - Confronto débito e crédito

Endereço do estabelecimento

ESTRADA Do Tindiba, 00316 PECHINCHA - RIO DE JANEIRO RJ 22.740-360

Situação cadastral

Habilitada

Data da situação cadastral

22/04/2025

Atividades econômicas (CNAE)**Principal**

56.20-1/01 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS

Secundárias

56.11-2/01 - RESTAURANTES E SIMILARES

Unidade de cadastro

AFR 64.09 - Capital

Tipo da Inscrição

Contribuinte Pessoa Jurídica do RJ - obrigatória

Observação

Regime normal desde 25/10/2024. Documentos fiscais emitidos podem gerar crédito.



COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL

NOME OU NOME EMPRESARIAL:	INFINITY REFEICOES LTDA
NOME FANTASIA:	INFINITY REFEICOES
CPF OU CNPJ:	57.837.190/0001-13
GERÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO DO ISS:	0
GERÊNCIA REGIONAL DE LICENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO:	4
ENDEREÇO COMPLETO:	ETR DO TINDIBA, 316, PECHINCHA, 22740-360
SITUAÇÃO CADASTRAL:	ATIVO
DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL:	23/04/2025
ATIVIDADES ECONÔMICAS:	433276 - FORNECIMENTO DE REFEICOES P/CONSUMO EXTERNO 433390 - FORNECIMENTO DE CAFE PARA CONSUMO EXTERNO 433470 - FORNECIMENTO DE LANCHES PARA CONSUMO EXTERNO 433594 - RESTAURANTE (SEM O PREPARO DAS REFEICOES NO LOCAL)
RESTRIÇÕES:	VEDADOS INCOMODOS E PREJUIZOS A VIZINHANCA

Aprovado pela Resolução SMF Nº 2829 de 09 de dezembro de 2014

Emitido no dia 18/09/2025 às 12:05

Consulta Quadro de Sócios e Administradores - QSA

CNPJ:

57.837.190/0001-13

NOME EMPRESARIAL:

INFINITY REFEICOES LTDA

CAPITAL SOCIAL:

R\$4.000.000,00 (Quatro milhões de reais)

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

Nome/Nome Empresarial:

INFINITY MULTISERVICOS LTDA

Qualificação:

22-Sócio

Nome/Nome Empresarial:

ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO

Qualificação:

05-Administrador

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

Emitido no dia 20/10/2025 às 10:13 (data e hora de Brasília).

Relatório de Ensaio Nº: 40516.2025.A- V.0

Dados Contratação:

Identificação do Laboratório:

Laboratório: Baktron Microbiologia Ltda

Endereço: Rua São Januário 116 3 e 4 andar, Polo MASBIO São Cristovão - Rio de Janeiro/RJ **CEP:** 20921003

E-mail: baktron@baktron.com.br **Fone:** +55 (21) 3867-5800

Contratante:

Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA

Endereço: Rua Antônio Mário Azevedo,1520 Corrego D Antas - Nova Friburgo/RJ **CEP:** 28630310

Proposta Comercial: 1963.2025.V0

Contato: Leonardo

E-mail: leo.gulapura@hotmail.com

Fone:

Solicitante:

Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA

Contato: Joyse **E-mail:** sac.gulapura@hotmail.com **Fone:**

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Descrição Ponto Coleta: PÃO CARECA, TRADICIONAL, 50g - ISENTO DE GORDURA TRANS (PCT COM 550grs)

Endereço Amostragem: Rua Antônio Mário Azevedo,1520 , Corrego D Antas **Cidade:** Nova Friburgo/RJ **CEP:** 28630310

Informações Adicionais: FAB.: 24/10/2025 - VAL.: 06/11/2025

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Cereais, farinhas, massas e produtos panificação

Plano / Ficha Amostragem: 3466.2025.V0 **Característica da Amostra:** Simples

Data de Amostragem: 27/10/2025 11:50:00 **Data Recebimento:** 27/10/2025 16:58:00

Responsável pela Amostragem: Cliente

Data Início Amostra: 27/10/2025 17:07:56 **Data Conclusão Amostra:** 03/11/2025 12:39:13

Responsável pela Conferência: Danielle Vidal **Data Conferência:** 03/11/2025 17:06:22

Resultados

Parâmetros	Resultados Analíticos	Un Trab	Res. RDC 724/2022 - G19	Un	L.Q./Faixa	Início Ensaio
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<0,3	NMP/g	até 10,0	NMP/g ou mL	0,3	27/10/2025
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<100	UFC/g est.	até 100	UFC/g	1	27/10/2025
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	Ausência	Aus/Pres em 25g	Ausênci	Aus/Pres em 25g	-	27/10/2025

Referência metodológica

Parâmetros	Metodologia
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	CMMF 5ª Edição - 32
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	CMMF 5ª Edição - 36
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	CMMF 5ª Edição - 9

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: Os parâmetros avaliados apresentam-se em ACORDO com a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, a qual estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos (RDC nº 724/2022)

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº. 724, de 1º de julho de 2022

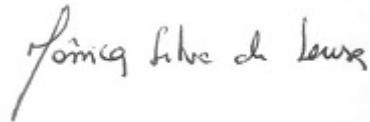
Imagens Relacionadas da Amostra

Legenda

NMP/g ou mL - Número mais provável por g ou mL, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g -

Notas

- 1.Os resultados reportados neste relatório se referem somente às amostras analisadas.
- 2.Este relatório só deve ser reproduzido por completo.
- 3.A incerteza expandida (U) foi calculada utilizando um fator de abrangência K=2, que da um nível de confiança de aproximadamente 95%.
4. Os resultados confrontados com a legislação, não consideram as incertezas dos métodos de análise.
5. O símbolo de acreditação aplica-se apenas aos ensaios analíticos não considerado as amostragens.



Mônica Silva de Sousa
CRQ 3ºReg.:03212269
Supervisor(a)

Código de Verificação: 019a4b5e-912c-73c3-a8a0-81e8851d1baa

Relatório de Ensaio Nº: 40517.2025.A- V.0

Dados Contratação:

Identificação do Laboratório:

Laboratório: Baktron Microbiologia Ltda

Endereço: Rua São Januário 116 3 e 4 andar, Polo MASBIO São Cristovão - Rio de Janeiro/RJ **CEP:** 20921003

E-mail: baktron@baktron.com.br **Fone:** +55 (21) 3867-5800

Contratante:

Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA

Endereço: Rua Antônio Mário Azevedo,1520 Corrego D Antas - Nova Friburgo/RJ **CEP:** 28630310

Proposta Comercial: 1963.2025.V0

Contato: Leonardo

E-mail: leo.gulapura@hotmail.com

Fone:

Solicitante:

Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA

Contato: Joyse **E-mail:** sac.gulapura@hotmail.com **Fone:**

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Descrição Ponto Coleta:	PÃO CARECA DE BATATA DOCE, TRADICIONAL, 50g - COMPOSIÇÃO DE 30% DE BATATA DOCE - ISENTO DE GORDURA TRANS (PCT COM 550grs)				
Endereço Amostragem:	Rua Antônio Mário Azevedo,1520 , Corrego D Antas Cidade: Nova Friburgo/RJ CEP: 28630310				
Informações Adicionais:	FAB.: 24/10/2025 - VAL.: 06/11/2025				
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - Cereais, farinhas, massas e produtos panificação				
Plano / Ficha Amostragem:	3466.2025.V0	Característica da Amostra:	Simples		
Data de Amostragem:	27/10/2025 13:30:00	Data Recebimento:	27/10/2025 16:58:00		
Responsável pela Amostragem:	Cliente				
Data Início Amostra:	27/10/2025 17:07:56	Data Conclusão Amostra:	03/11/2025 12:39:53		
Responsável pela Conferência:	Danielle Vidal	Data Conferência:	03/11/2025 17:06:32		

Resultados

Parâmetros	Resultados Analíticos	Un Trab	Res. RDC 724/2022 - G19	Un	L.Q./Faixa	Início Ensaio
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<0,3	NMP/g	até 10,0	NMP/g ou mL	0,3	27/10/2025
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<100	UFC/g est.	até 100	UFC/g	1	27/10/2025
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	Ausência	Aus/Pres em 25g	AusÊncia	Aus/Pres em 25g	-	27/10/2025

Referência metodológica

Parâmetros	Metodologia
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	CMMF 5ª Edição - 32
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	CMMF 5ª Edição - 36
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	CMMF 5ª Edição - 9

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: Os parâmetros avaliados apresentam-se em ACORDO com a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, a qual estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos (RDC nº 724/2022)

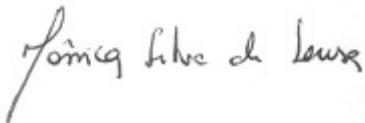
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº. 724, de 1º de julho de 2022

Imagens Relacionadas da Amostra

Legenda

Notas

- 1.Os resultados reportados neste relatório se referem somente às amostras analisadas.
- 2.Este relatório só deve ser reproduzido por completo.
- 3.A incerteza expandida (U) foi calculada utilizando um fator de abrangência K=2, que dá um nível de confiança de aproximadamente 95%.
4. Os resultados confrontados com a legislação, não consideram as incertezas dos métodos de análise.
5. O símbolo de acreditação aplica-se apenas aos ensaios analíticos não considerado as amostragens.



Mônica Silva de Sousa
CRQ 3ºReg.:03212269
Supervisor(a)

Código de Verificação: 019a4b5e-8d5f-708c-9453-33d97ffca5fe

Relatório de Ensaio Nº: 40518.2025.A- V.0

Dados Contratação:

Identificação do Laboratório:

Laboratório: Baktron Microbiologia Ltda

Endereço: Rua São Januário 116 3 e 4 andar, Polo MASBIO São Cristovão - Rio de Janeiro/RJ **CEP:** 20921003

E-mail: baktron@baktron.com.br **Fone:** +55 (21) 3867-5800

Contratante:

Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA

Endereço: Rua Antônio Mário Azevedo,1520 Corrego D Antas - Nova Friburgo/RJ **CEP:** 28630310

Proposta Comercial: 1963.2025.V0

Contato: Leonardo

E-mail: leo.gulapura@hotmail.com

Fone:

Solicitante:

Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA

Contato: Joyse **E-mail:** sac.gulapura@hotmail.com **Fone:**

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Descrição Ponto Coleta: PÃO CARECA BISNAGUINHA, TRADICIONAL, 30g - ISENTO DE GORDURA TRANS (PCT COM 550grs)

Endereço Amostragem: Rua Antônio Mário Azevedo,1520 , Corrego D Antas **Cidade:** Nova Friburgo/RJ **CEP:** 28630310

Informações Adicionais: FAB.: 24/10/2025 - VAL.: 06/11/2025

Matriz e Origem Amostra: Alimento - Cereais, farinhas, massas e produtos panificação

Plano / Ficha Amostragem: 3466.2025.V0 **Característica da Amostra:** Simples

Data de Amostragem: 27/10/2025 14:00:00 **Data Recebimento:** 27/10/2025 16:58:00

Responsável pela Amostragem: Cliente

Data Início Amostra: 27/10/2025 17:07:56 **Data Conclusão Amostra:** 03/11/2025 12:40:33

Responsável pela Conferência: Danielle Vidal **Data Conferência:** 03/11/2025 17:06:43

Resultados

Parâmetros	Resultados Analíticos	Un Trab	Res. RDC 724/2022 - G19	Un	L.Q./Faixa	Início Ensaio
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<0,3	NMP/g	até 10,0	NMP/g ou mL	0,3	27/10/2025
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<100	UFC/g est.	até 100	UFC/g	1	27/10/2025
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	Ausência	Aus/Pres em 25g	Ausênci	Aus/Pres em 25g	-	27/10/2025

Referência metodológica

Parâmetros	Metodologia
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	CMMF 5ª Edição - 32
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	CMMF 5ª Edição - 36
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	CMMF 5ª Edição - 9

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: Os parâmetros avaliados apresentam-se em ACORDO com a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, a qual estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos (RDC nº 724/2022)

Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº. 724, de 1º de julho de 2022

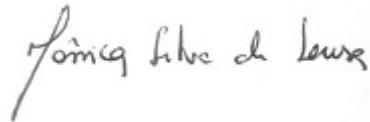
Imagens Relacionadas da Amostra

Legenda

NMP/g ou mL - Número mais provável por g ou mL, UFC/g - Unidade Formadora de Colônia por Grama, Aus/Pres em 25g -

Notas

- 1.Os resultados reportados neste relatório se referem somente às amostras analisadas.
- 2.Este relatório só deve ser reproduzido por completo.
- 3.A incerteza expandida (U) foi calculada utilizando um fator de abrangência K=2, que da um nível de confiança de aproximadamente 95%.
4. Os resultados confrontados com a legislação, não consideram as incertezas dos métodos de análise.
5. O símbolo de acreditação aplica-se apenas aos ensaios analíticos não considerado as amostragens.



Mônica Silva de Sousa
CRQ 3ºReg.:03212269
Supervisor(a)

Código de Verificação: 019a4b5e-88ef-7e0b-96bd-da12ddcd945b

Relatório de Ensaio Nº: 40519.2025.A- V.0

Dados Contratação:

Identificação do Laboratório:

Laboratório: Baktron Microbiologia Ltda

Endereço: Rua São Januário 116 3 e 4 andar, Polo MASBIO São Cristovão - Rio de Janeiro/RJ **CEP:** 20921003

E-mail: baktron@baktron.com.br **Fone:** +55 (21) 3867-5800

Contratante:

Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA

Endereço: Rua Antônio Mário Azevedo,1520 Corrego D Antas - Nova Friburgo/RJ **CEP:** 28630310

Proposta Comercial: 1963.2025.V0

Contato: Leonardo

E-mail: leo.gulapura@hotmail.com

Fone:

Solicitante:

Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA

Contato: Joyse **E-mail:** sac.gulapura@hotmail.com **Fone:**

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Descrição Ponto Coleta:	PÃO CARECA BISNAGUINHA 100% INTEGRAL, 30g - ISENTO DE GORDURA TRANS (PCT COM 550grs)				
Endereço Amostragem:	Rua Antônio Mário Azevedo,1520 , Corrego D Antas Cidade: Nova Friburgo/RJ CEP: 28630310				
Informações Adicionais:	FAB.: 24/10/2025 - VAL.: 06/11/2025				
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - Cereais, farinhas, massas e produtos panificação				
Plano / Ficha Amostragem:	3466.2025.V0	Característica da Amostra:	Simples		
Data de Amostragem:	27/10/2025 14:20:00	Data Recebimento:	27/10/2025 16:58:00		
Responsável pela Amostragem:	Cliente				
Data Início Amostra:	27/10/2025 17:07:56	Data Conclusão Amostra:	03/11/2025 12:41:07		
Responsável pela Conferência:	Danielle Vidal	Data Conferência:	03/11/2025 17:06:54		

Resultados

Parâmetros	Resultados Analíticos	Un Trab	Res. RDC 724/2022 - G19	Un	L.Q./Faixa	Início Ensaio
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<0,3	NMP/g	até 10,0	NMP/g ou mL	0,3	27/10/2025
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<100	UFC/g est.	até 100	UFC/g	1	27/10/2025
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	Ausência	Aus/Pres em 25g	Ausênci a	Aus/Pres em 25g	-	27/10/2025

Referência metodológica

Parâmetros	Metodologia
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	CMMF 5ª Edição - 32
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	CMMF 5ª Edição - 36
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	CMMF 5ª Edição - 9

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: Os parâmetros avaliados apresentam-se em ACORDO com a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, a qual estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos (RDC nº 724/2022)

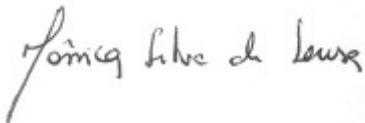
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº. 724, de 1º de julho de 2022

Imagens Relacionadas da Amostra

Legenda

Notas

- 1.Os resultados reportados neste relatório se referem somente às amostras analisadas.
- 2.Este relatório só deve ser reproduzido por completo.
- 3.A incerteza expandida (U) foi calculada utilizando um fator de abrangência K=2, que dá um nível de confiança de aproximadamente 95%.
4. Os resultados confrontados com a legislação, não consideram as incertezas dos métodos de análise.
5. O símbolo de acreditação aplica-se apenas aos ensaios analíticos não considerado as amostragens.



Mônica Silva de Sousa
CRQ 3ºReg.:03212269
Supervisor(a)

Código de Verificação: 019a4b5e-8505-7f17-8d6c-0db1e21dc7a3

Relatório de Ensaio Nº: 40520.2025.A- V.0

Dados Contratação:

Identificação do Laboratório:

Laboratório: Baktron Microbiologia Ltda

Endereço: Rua São Januário 116 3 e 4 andar, Polo MASBIO São Cristovão - Rio de Janeiro/RJ **CEP:** 20921003

E-mail: baktron@baktron.com.br **Fone:** +55 (21) 3867-5800

Contratante:

Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA

Endereço: Rua Antônio Mário Azevedo,1520 Corrego D Antas - Nova Friburgo/RJ **CEP:** 28630310

Proposta Comercial: 1963.2025.V0

Contato: Leonardo

E-mail: leo.gulapura@hotmail.com

Fone:

Solicitante:

Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA

Contato: Joyse **E-mail:** sac.gulapura@hotmail.com **Fone:**

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:

Descrição Ponto Coleta:	PÃO CARECA BISNAGUINHA ARTESANAL, FERMENTAÇÃO NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES, 30g - ISENTO DE GORDURA TRANS (PCT COM 550grs)				
Endereço Amostragem:	Rua Antônio Mário Azevedo,1520 , Corrego D Antas Cidade: Nova Friburgo/RJ CEP: 28630310				
Informações Adicionais:	FAB.: 24/10/2025 - VAL.: 06/11/2025				
Matriz e Origem Amostra:	Alimento - Cereais, farinhas, massas e produtos panificação				
Plano / Ficha Amostragem:	3466.2025.V0	Característica da Amostra:	Simples		
Data de Amostragem:	27/10/2025 14:40:00	Data Recebimento:	27/10/2025 16:58:00		
Responsável pela Amostragem:	Cliente				
Data Início Amostra:	27/10/2025 17:07:56	Data Conclusão Amostra:	03/11/2025 12:41:58		
Responsável pela Conferência:	Danielle Vidal	Data Conferência:	03/11/2025 17:07:04		

Resultados

Parâmetros	Resultados Analíticos	Un Trab	Res. RDC 724/2022 - G19	Un	L.Q./Faixa	Início Ensaio
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<0,3	NMP/mL	até 10,0	NMP/g ou mL	0,3	27/10/2025
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<100	UFC/mL est.	até 100	UFC/g	1	27/10/2025
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	Ausência	Aus/Pres em 25g	AusÊncia	Aus/Pres em 25g	-	27/10/2025

Referência metodológica

Parâmetros	Metodologia
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	CMMF 5ª Edição - 32
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	CMMF 5ª Edição - 36
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	CMMF 5ª Edição - 9

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: Os parâmetros avaliados apresentam-se em ACORDO com a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, a qual estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos (RDC nº 724/2022)

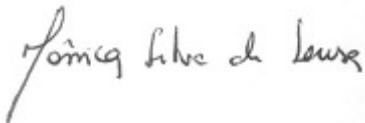
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº. 724, de 1º de julho de 2022

Imagens Relacionadas da Amostra

Legenda

Notas

- 1.Os resultados reportados neste relatório se referem somente às amostras analisadas.
- 2.Este relatório só deve ser reproduzido por completo.
- 3.A incerteza expandida (U) foi calculada utilizando um fator de abrangência K=2, que dá um nível de confiança de aproximadamente 95%.
4. Os resultados confrontados com a legislação, não consideram as incertezas dos métodos de análise.
5. O símbolo de acreditação aplica-se apenas aos ensaios analíticos não considerado as amostragens.



Mônica Silva de Sousa
CRQ 3ºReg.:03212269
Supervisor(a)

Código de Verificação: 019a4b5e-8146-7f0c-a9ca-326a29bdff7d

Dados Contratação:
Identificação do Laboratório:
Laboratório: Baktron Microbiologia Ltda
Endereço: Rua São Januário 116 3 e 4 andar, Polo MASBIO São Cristovão - Rio de Janeiro/RJ CEP: 20921003
E-mail: baktron@baktron.com.br Fone: +55 (21) 3867-5800
Contratante:
Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: Rua Antônio Mário Azevedo,1520 Corrego D Antas - Nova Friburgo/RJ CEP: 28630310
Proposta Comercial: 1963.2025.V0
Contato: Leonardo
E-mail: leo.gulapura@hotmail.com
Fone:
Solicitante:
Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA
Contato: Joyse E-mail: sac.gulapura@hotmail.com Fone:

Dados da Amostra fornecida pelo Cliente:						
Descrição Ponto Coleta: BISCOITO DE POLVILHO, TRADICIONAL, 200g - SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - BAIXO TEOR DE SÓDIO - ISENTO DE GORDURA TRANS (PCT COM 200grs) - LIDER DE MINAS						
Endereço Amostragem: Rua Antônio Mário Azevedo,1520 , Corrego D Antas Cidade: Nova Friburgo/RJ CEP: 28630310						
Informações Adicionais: FAB.: 24/10/2025 - VAL.: 06/11/2025						
Matriz e Origem Amostra: Alimento - Cereais, farinhas, massas e produtos panificação						
Plano / Ficha Amostragem: 3466.2025.V0	Característica da Amostra:			Simples		
Data de Amostragem: 27/10/2025 15:30:00	Data Recebimento:			27/10/2025 16:58:00		
Responsável pela Amostragem: Cliente						
Data Início Amostra: 27/10/2025 17:07:56	Data Conclusão Amostra:			03/11/2025 12:42:43		
Responsável pela Conferência: Danielle Vidal	Data Conferência:			03/11/2025 17:07:15		

Resultados						
Parâmetros	Resultados Analíticos	Un Trab	Res. RDC 724/2022 - G19	Un	L.Q./Faixa	Início Ensaio
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	<0,3	NMP/mL	até 10,0	NMP/g ou mL	0,3	27/10/2025
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	<100	UFC/mL est.	até 100	UFC/g	1	27/10/2025
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	Ausência	Aus/Pres em 25g	Ausênci a	Aus/Pres em 25g	-	27/10/2025

Referência metodológica	
Parâmetros	Metodologia
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	CMMF 5ª Edição - 32
Pesquisa de <i>Salmonella</i> sp.	CMMF 5ª Edição - 36
Contagem de <i>Escherichia coli</i>	CMMF 5ª Edição - 9

As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

Opiniões e Interpretações: Os parâmetros avaliados apresentam-se em ACORDO com a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022, a qual estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos (RDC nº 724/2022)

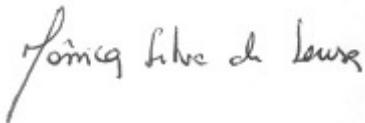
Legislação: Valores de referência estabelecidos conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº. 724, de 1º de julho de 2022

Imagens Relacionadas da Amostra

Legenda

Notas

- 1.Os resultados reportados neste relatório se referem somente às amostras analisadas.
- 2.Este relatório só deve ser reproduzido por completo.
- 3.A incerteza expandida (U) foi calculada utilizando um fator de abrangência K=2, que dá um nível de confiança de aproximadamente 95%.
4. Os resultados confrontados com a legislação, não consideram as incertezas dos métodos de análise.
5. O símbolo de acreditação aplica-se apenas aos ensaios analíticos não considerado as amostragens.



Mônica Silva de Sousa
CRQ 3ºReg.:03212269
Supervisor(a)

Código de Verificação: 019a4b5e-7cd9-7349-ac97-8c6d65ba4425



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA
Rua Augusto Cardoso nº 62, Centro – Nova Friburgo/RJ CEP: 28610-050 Tel: (22) 2523-1958.



RELATÓRIO DE VISITA

O. MAROTI INDUSTRIA COMERCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.

Av. Antônio Mário de Azevedo, 1520 galpão 1.

Nova Friburgo – RJ.

CNPJ: 11.572.577/0001-94

Motivo da Inspeção: Renovação de Licença Sanitária

Edificação e Instalações:

Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros. Vias de acesso interno com superfície pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas Acesso Direto, não comum a outros usos (habitação).

Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros). Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros) Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.

Tetos, paredes, divisórias, portas, janelas e outras aberturas com Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e fácil desinfecção.

Instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores:

Localizados isolados da área de produção, Independentes para cada sexo. Instalações sanitárias com vasos sanitários e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados. Instalações sanitárias servidas de água corrente e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.

Lavatórios na área de produção:

Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico e toalhas de papel não reciclado e coletor de papel acionados sem contato manual.

Illuminação e Instalação Elétrica:

Illuminação artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.

Ventilação e Climatização:

Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA
Rua Augusto Cardoso nº 62, Centro – Nova Friburgo/RJ CEP: 28610-050 Tel: (22) 2523-1958.



Higienização das Instalações:

Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitada. E com a frequência de higienização das instalações adequada.

Controle de Vetores e pragas Urbanas e o Controle de limpeza de reservatórios dentro da validade.

Água de abastecimento de fonte pública.

Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Recipientes tampados com acionamento não manual.

Com a retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.

Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. Em adequado estado de conservação e funcionamento.

Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento. Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.

Manipuladores:

Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção. Limpos e em adequado estado de conservação. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.

Transporte do produto Final:

O produto é transportado na temperatura especificada no rótulo. Em veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas em veículo devidamente licenciado.

Considerações Finais:

A empresa encontra-se em boas condições de higiene e com sua licença sanitária liberada sem restrições. Apresentação dos POP'S e do Manual de Boas Práticas de Fabricação atualizados foi realizado no ato da fiscalização.

Jra. Soraya Campos Babo
Fiscal Sanitário - Matr: 299182
Vigilância Sanitária
Nova Friburgo-RJ

SORAYA CAMPOS BABO

299132 - FISCAL SANITÁRIO

30/10/2025

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBUGO**

AVENIDA ALBERTO BRAUNE, 225, CENTRO - NOVA FRIBURGO - RIO DE JANEIRO
CNPJ : 28606630/0001-23 TELEFONE : 2225259100

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
VIGILÂNCIA E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA

Validade: 03 / 12 / 2025

Processo : 585-14/2024

Número Certidão : 436/2025

Dados do Contribuinte

Contribuinte: O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

Nome Fantasia :

CPF/CNPJ : 11.572.577/0001-94

Endereço : Avenida, Antônio Mário de Azevedo nº 1520, GALPAO: 1 - CORREGO DANTAS - Nova Friburgo - RJ cep: 28630-310

A Vigilância Sanitária do Município de Nova Friburgo concede à empresa supra mencionada, conforme preconizado na legislação em vigor, licença para exercer a seguinte atividade:

FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL; FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E PRATOS PRONTOS; COMÉRCIO ATACADISTA DE PAES, BOLOS BISCOITOS E SIMILARES; COMÉRCIO ATACADISTA DE MASSAS ALIMENTICIAS; COMÉRCIO ATACADISTA DE LEITE E LATICINIOS.

RESPONSÁVEL:

LEONARDO RIBEIRO MAROTI

NOVA FRIBURGO - RIO DE JANEIRO, 05 de Junho de 2025

Alicia Siqueira Emeric.
Subsecretaria Vigilância em Saúde
PMNF Mat. 063.219

Coordenador Vigilância e Fiscalização

Chave de Validação : 986717a9

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBUGO**

AVENIDA ALBERTO BRAUNE, 225, CENTRO - NOVA FRIBURGO - RIO DE JANEIRO
CNPJ : 28606630/0001-23 TELEFONE : 2225259100

SECRETARIA DE FAZENDA**ALVARÁ PROVISÓRIO
LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO**

Validade até: 31/12/2025

Data de Emissão : 26 de Setembro de 2025

Número : 25/2025

DADOS CONTRIBUINTE :

Razão Social : O. MAROTI INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

Nome Fantasia :

Endereço : Antônio Mário de Azevedo nº 1520, GALPAO: 1 - CORREGO DANTAS - Nova Friburgo - RJ cep: 28630-310

IDENTIFICAÇÃO :

Inscrição Municipal :	Área Ocupada :	Inicio da Atividade	Processo Abertura
CPF/CNPJ : 11.572.577/0001-94	800.000000		4256/2010

DADOS DA LICENÇA :**Atividade Principal :**

FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E PRATOS PRONTOS

Atividades Secundárias :

INDUSTRIA COM OU SEM POSTOS DE VENDA EM SUA SEDE; COMÉRCIO ATACADISTA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS; COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES

PATRICK DE AZEVEDO RISSO
Secretário Municipal de Fazenda
Matrícula : 63789

Chave: 39f5ae37

Pagina 1 de 1

MANIFESTO DE TRANSPORTE DE RESÍDUOS E REJEITOS

MTR nº 2115404206



Identificação do Gerador

Razão Social: 178507 - MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA	CPF/CNPJ: 11.572.577/0001-94
Endereço: avenida antonio mario de azevedo, n°.S/N	Telefone:
Municipio: Nova Friburgo	Fax/Tel:
Nome do Responsável pela Emissão Joyce	Cargo: Aux adm

data da emissão: 04/11/2025

nome e assinatura do responsável

Identificação do Transportador

Razão Social: 46781 - Fontes Renováveis Soluções Tecnológicas e Ambientais Ltda	CPF/CNPJ: 10.790.942/0001-74
Endereço: Rua Periantã, n°.109	Telefone: (21) 3226-2441
Municipio: Rio de Janeiro	Fax/Tel:
Nome do Motorista	Placa do Veículo

data do transporte:

nome e assinatura do responsável

Identificação do Destinador

Razão Social: 46781 - Fontes Renováveis Soluções Tecnológicas e Ambientais Ltda	CPF/CNPJ: 10.790.942/0001-74
Endereço: Rua Periantã, n°.109	Telefone : (21) 3226-2441
Municipio: Rio de Janeiro	Fax/Tel :
Nome do Responsável pelo Recebimento	Cargo:

data do recebimento:

nome e assinatura do responsável

Observações do Gerador

Residuo	Justificativa
Observações Gerais do Destinador	

Identificação dos Resíduos.

Item. Código IBAMA e Denominação	Estado Físico	Classe	Acondicionamento	Qtde	Unidade	Tecnologia
1. 200125 - Óleos e gorduras vegetais alimentares ONU 0	Líquido	IIA	E08 - Bombona Plástica	0,00900	Tonelada	Reciclagem

Observação do Recebimento dos Resíduos

Residuo	Justificativa
Observações Gerais do Destinador	

Este MTR não substitui o CERTIFICADO DE DESTINAÇÃO FINAL - CDF correspondente aos resíduos e rejeitos aqui relacionados

Uma via física deste MTR deve acompanhar o Transportador

Vias eletrônicas automaticamente estarão disponibilizadas para o Gerador, o Transportador, o





**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

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

MEMORANDO	
Data:	05 de dezembro de 2025
Memo GAB nº:	204 /2025
De:	Departamento de Nutrição
Para:	Comissão de Apoio do Pregão
Assunto:	Ref. Pregão Eletrônico n. 90.135/2025 - Lote/Grupo 1, 2, 3 , 4 e 5 – Análise de Amostra
PA	Processo n. 15.684/2025

ANÁLISE DE AMOSTRA

Cumprimentando-o cordialmente, vimos por meio deste, informar que as amostras do objeto solicitadas no Edital referente ao processo nº 15.684/2025, Pregão Eletrônico Nº 90.135/2025, entregues até a presente data pela empresa LMS ATACADISTA LTDA - LOTE 01, COMERCIAL MILANO BRASIL LTDA - LOTE 02 e LOTE 04, O. MAROTI COMERCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA – LOTE 03, ERMAR ALIMENTOS LTDA – LOTE 05, **ATENDEM** a descrição do objeto da respectiva aquisição, constando que foram **APROVADAS** pelos profissionais técnicos deste Departamento, após análise nutricional e sensorial, em conformidade com a descrição do objeto e exigências do Termo de Referência, parte integrante do Edital.

Dando prosseguimento e apreciação do processo de aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, LATICÍNIOS, PANIFICAÇÃO, CARNES E CEREAIS) PARA CONFECÇÃO DA MERENDA ESCOLAR** nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026.



NOVA FRIBURGO

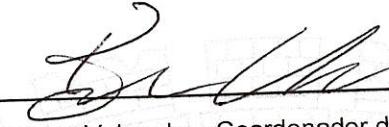
P R E F E I T U R A

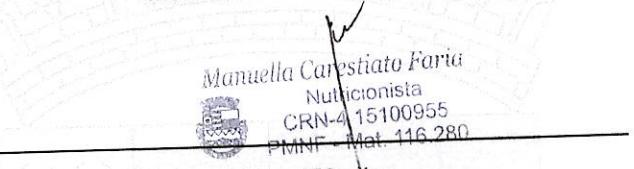
S E C R E T A R I A
D E E D U C A Ç Ã O

Na certeza da melhor acolhida, despeço-me renovando os votos da mais elevada estima
e consideração.

Bruno Valverde – Coordenador de Nutrição Escolar

Matricula PMNF nº 107.315


Bruno Valverde
Coordenador de Nutrição
CRN 2003100769
PMNF - Mat. 107.315


Manuella Carestato Faria
Nutricionista
CRN-4 15100955
PMNF - Mat. 116.280

Corpo Técnico





MEMORANDO

Data:	27 de novembro de 2025
Memo GAB nº:	191 /2025
De:	Departamento de Nutrição
Para:	Comissão de Apoio do Pregão
Assunto:	Ref. Pregão Eletrônico n. 90.135/2025 - Lote/Grupo 02 – Análise Técnica
PA	Processo n. 15.684/2025

Trata-se do pedido de Análise Técnica em face aos procedimentos de julgamento do Lote/Grupo 02 – inabilitação técnica, Pregão Eletrônico n 90.135/2025, cujo objeto é a Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, LATICÍNIOS, PANIFICAÇÃO, CARNES E CEREAIS) PARA CONFECÇÃO DA MERENDA ESCOLAR nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026.

No que concerne ao Lote/Grupo 02, LATICÍNIOS, a empresa LIMA TERRA COMERCIO E SERVIÇO LTDA apresentou documentação do item 21, IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE fora das especificações descritas do objeto. A Ficha Técnica do produto apresenta lista de ingredientes incompatíveis com a denominação iogurte natural, segundo a Instrução Normativa MAPA nº 46/2007 que define os ingredientes permitidos para o uso da identificação iogurte natural, fato corroborado pela própria descrição do produto pelo fabricante, onde não menciona a expressão iogurte natural em sua rotulagem.

Em análise à documentação apresentada para o item 22, MANTEIGA, verifica-se que o produto é “manteiga de primeira qualidade”, enquanto o edital exige a apresentação de “manteiga extra”. Conforme a Instrução Normativa MAPA nº 68/2006, que estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Manteiga, define que a manteiga extra é a categoria de melhor qualidade prevista na legislação, não cabendo interpretação ampliativa, substituição ou aceitação de produto de categoria inferior. Portanto, não é possível aceitar o produto ofertado devido a incompatibilidade com as exigências estabelecidas na descrição do item.

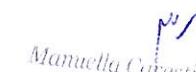


**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

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

Cumpre destacar que uma das formas iniciais de garantir celeridade a aquisição e o fiel cumprimento do edital, se dá pela exigência da entrega das Fichas Técnicas ou Catálogos dos produtos, cabendo ao licitante observar todos os itens exigidos em respeito aos princípios da legalidade, vinculação ao edital, eficiência e todos os princípios que norteiam o certame, porém, pelas Fichas/Documentação analisadas, restaram comprovadas as suas desconformidades e consequentes reprovações.


Bruna Valverde
Coordenador de Nutrição Escolar
CRN 2003100169
PMNF Mat. 107.315


Manoella Caixotato Faru
Nutricionista
CRN 4 15100955
PMNF Mat. 116.281

Corpo Técnico



MEMORANDO	
Data:	24 de novembro de 2025
Memo GAB nº:	187 /2025
De:	Departamento de Nutrição
Para:	Comissão de Apoio do Pregão
Assunto:	Ref. Pregão Eletrônico n. 90.135/2025 - Lote/Grupo 02 – Análise Técnica
PA	Processo n. 15.684/2025

Trata-se do pedido de Análise Técnica em face aos procedimentos de julgamento do Lote/Grupo 02 – inabilitação técnica, Pregão Eletrônico n 90.135/2025, cujo objeto é a Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, LATICÍNIOS, PANIFICAÇÃO, CARNES E CEREAIS) PARA CONFECÇÃO DA MERENDA ESCOLAR nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026.

Em tempo, quanto da análise técnica que concerne ao Lote/Grupo 02, LATICÍNIOS, a empresa NOVA PIX COMERCIO E SERVIÇO LTDA apresentou documentação do item 21, IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE fora das especificações descritas do objeto. Como não foi apresentado Ficha Técnica do produto, o corpo técnico do Departamento de Nutrição, após simples consulta do produto no site do fabricante de marca nacionalmente conhecida, <https://www.itambe.com.br/portal/produto/iogurte-liquido-zero-batido-170g>, pode constatar que o item apresenta lista de ingredientes incompatíveis com a denominação iogurte natural, segundo a IN MAPA nº 46/2007 que define os ingredientes permitidos para o uso da identificação iogurte natural, fato corroborado pela própria descrição do produto pelo fabricante, onde não menciona a expressão iogurte natural em sua rotulagem.

Em análise à documentação apresentada para o item 22, MANTEIGA, verifica-se que o produto é “manteiga de primeira qualidade”, enquanto o edital exige a apresentação de “manteiga extra”. Conforme a IN MAPA nº 68/2006, que estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade da Manteiga, define que a manteiga extra é a categoria de melhor qualidade prevista na legislação, não cabendo interpretação ampliativa, substituição ou aceitação de produto de categoria inferior. Portanto, não é possível aceitar o produto ofertado devido a incompatibilidade com as exigências estabelecidas na descrição do item.



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

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

Cumpre destacar que uma das formas iniciais de garantir celeridade a aquisição e o fiel cumprimento do edital, se dá pela exigência da entrega das Fichas Técnicas ou Catálogos dos produtos, cabendo ao licitante observar todos os itens exigidos em respeito aos princípios da legalidade, vinculação ao edital, eficiência e todos os princípios que norteiam o certame, porém, pelas Fichas/Documentação analisadas, restaram comprovadas as suas desconformidades e consequentes reprovações.


Bruno Valverde
Coordenador de Nutrição
CRN 2003100269
PMNF - Mat. 107.315

Coordenador de Nutrição Escolar


Elisa Rodrigues Bastos
Nutricionista
CRN 4-24102636
PMNE-Mat. 301346

Corpo Técnico


Manuela Carestato Faria
Nutricionista
CRN 4 15100955
PMNF Mat. 116.28



MEMORANDO	
Data:	17 de novembro de 2025
Memo GAB nº:	186 /2025
De:	Departamento de Nutrição
Para:	Comissão de Apoio do Pregão
Assunto:	Ref. Pregão Eletrônico n. 90.135/2025 - Lote/Grupo 03 – Análise Técnica
PA	Processo n. 15.684/2025

Trata-se do pedido de Análise Técnica em face aos procedimentos de julgamento do Lote/Grupo 3 – inabilitação técnica, Pregão Eletrônico n 90.135/2025, cujo objeto é a Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, LATICÍNIOS, PANIFICAÇÃO, CARNES E CEREAIS) PARA CONFECÇÃO DA MERENDA ESCOLAR nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026.

No que concerne a Análise Técnica da documentação apresentada pela empresa INFINITY REFEIÇÕES LTDA, Lote/Grupo 03 – Panificação, para o item 26 - PÃO CARECA DE BATATA DOCE ARTESANAL apresentou informações fora das especificações descritas do objeto. Para declarar que um pão de batata doce apresente no mínimo 30% de batata doce na composição, o calculo deve seguir os critérios de composição do produto, ou seja, a porcentagem é calculada sobre a soma de todos os ingredientes do produto (formulação total da massa crua). Na Ficha Técnica do item, somando todos os ingredientes obtivemos 4.380g como peso total da formulação e destes 800g presente do ingrediente batata doce, sendo assim a receita tem aproximadamente 18,3% de batata doce, portanto não atende a especificação do item no Edital.

Quanto da análise do item 28 - PÃO CARECA BISNAGUINHA 100% INTEGRAL apresentou apenas parte da documentação solicitada (ausência da ficha técnica), gerando informações inconclusivas em relação as especificações descritas do objeto.

Na análise do item 29 - PÃO CARECA BISNAGUINHA ARTESANAL a Ficha Técnica apresentou informações inconclusivas em relação as especificações descritas do objeto.



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

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

Apresentou em sua lista de ingredientes 100 gramas de fermento biológico, não especificando qual o tipo do fermento biológico utilizado.

Cabe frisar que uma das formas iniciais de garantir celeridade a aquisição e o fiel cumprimento do edital, se dá pela exigência da entrega das Fichas Técnicas ou Catálogos dos produtos, cabendo ao licitante observar todos os itens exigidos em respeito aos princípios da legalidade, vinculação ao edital, eficiência e todos os princípios que norteiam o certame, porém, pelas Fichas/Documentação analisadas, restaram comprovadas as suas desconformidades e consequentes reprovações.


Bruno Valverde
Coordenador de Nutrição Escolar
CRN 2003100769
PMNF Mat. 315

Corpo Técnico


Elisa Rodrigues Bastos
Nutricionista
CRN 4 -24102636
PMNF-Mat. 301346


Manuella Carestiao Faria
Nutricionista
CRN-4 15100955
PMNF - Mat. 116.286



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

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

MEMORANDO	
Data:	11 de novembro de 2025
Memo GAB nº:	183 /2025
De:	Departamento de Nutrição
Para:	Comissão de Apoio do Pregão
Assunto:	Ref. Pregão Eletrônico n. 90.135/2025 - Lote/Grupo 1, 2, 3 e 4 – Análise Técnica
PA	Processo n. 15.684/2025

Trata-se do pedido de Análise Técnica em face aos procedimentos de julgamento do Lote/Grupo 1, 2, 3 e 4 – inabilitação técnica, pregão Pregão Eletrônico n 90.135/2025, cujo objeto é a Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, LATICÍNIOS, PANIFICAÇÃO, CARNES E CEREAIS) PARA CONFECÇÃO DA MERENDA ESCOLAR nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026.

No que concerne ao Lote/Grupo 2, LATICÍNIOS, a empresa HORTO CENTRAL MARATAÍZES LTDA não apresentou na documentação ou Ficha Técnica para o item 19, IOGURTE, POLPA DE FRUTAS o peso do produto contido na embalagem e não aparece a descrição solicitada da embalagem em garrafa plástica, não foi possível verificar o Certificado de Inspeção dos Produtos de Origem Animal. Também não apresentou a documentação ou Ficha Técnica para o item 22 MANTEIGA. Já para o item 24, QUEIJO MUSSARELA, a Ficha Técnica não descreve o produto como fatiado e descreve como peça de 3,4 kg, divergente do objeto solicitado.

Em face a Análise Técnica da documentação apresentada pela empresa SH SERVIÇOS E NEGÓCIOS LTDA, Lote/Grupo 3 – Panificação, não apresentou documentação ou Ficha Técnica para o item 25 PÃO CARECA e item 29 – PÃO CARECA BISNAGUINHA artesanal e para o item 26 PÃO CARECA DE BATATA DOCE ARTESANAL apresentou informações fora das especificações descritas do objeto, portanto não atende o Edital.



No que compete a análise da documentação do Lote/Grupo 4, CARNES, apresentada pela empresa HORTO CENTRAL MARATAÍZES LTDA, vale destacar que para o item 35 PEIXE PANGA e para o item 36 PEIXE PESCADA da marca MEIRELES, a referida marca é produzida no Município de Macaé e a marca não possui SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), apenas o SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), que permite que a marca em questão comercialize somente intermunicipal.

Apesar da empresa, apresentar alteração contratual, indicando que possui filiais em diversos municípios do Estado do Rio de Janeiro, os laudos de vistorias sanitárias apresentados, indicam como local de armazenagem, qual seja, na cidade de Itapemirim, no estado do Espírito Santo, à Rodovia Safra X Marataizes, s/nº, Duas Barras, CEP 21.330-000 com atos constitutivos devidamente registrados na Junta Comercial do Estado do Espírito Santo sob o nº 32900688561, inscrita no CNPJ sob o nº 39.818.737/0025-29.)

Sendo assim, a empresa não apresentou laudos de vistorias sanitárias referentes às filiais localizadas no Estado do Rio de Janeiro para a distribuição do produto no Estado.

Por fim, a Ficha Técnica apresentada do item 38 CARNE SUÍNA LOMBO informa peso do produto de 2kg a 5 kg, divergente do objeto descritivo editalício.

Vale frisar que uma das formas iniciais de garantir celeridade a aquisição e o fiel cumprimento do edital, se dá pela exigência da entrega das Fichas Técnicas ou Catálogos dos produtos, cabendo ao licitante observar todos os itens exigidos em respeito aos princípios da legalidade, vinculação ao edital, eficiência e todos os princípios que norteiam o certame, porém, pelas Fichas/Documentação analisadas, restaram comprovadas as suas desconformidades e consequentes reprovações.

 <p>Bruno Valverde – Coordenador de Nutrição Escolar Matrícula PMNF nº 107.315</p> <p><i>Bruno Valverde Coordenador de Nutrição PMNF - Matr. 107.315</i></p>	 <p>Manuela Carela Faria Nutricionista CRN-4/1510955 PMNF - Mat. 116.280</p> <p>Corpo Técnico</p>
--	--



**O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E
DISTRIBUIÇÃO
DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: 11.572.577/0001-94 – I.E: 78989220

A

Prefeitura Municipal de Nova Friburgo
UASG 985867

Ref.: Pregão Eletrônico n.º 90135/2025
Processo Administrativoº 15.684/2025

PROPOSTA DE PREÇOS

A empresa **O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA**, estabelecida na Av. Antônio Mário de Azevedo, 1520 – Córrego Dantas - cidade: Nova Friburgo - Estado: RJ– CEP28.630-310 - Telefones para contato: (22) 2523-1220- (21) 99488-1017 E-mail: sac.gulapura@hotmail.com / marilenerepresentacao@gmail.com, inscrita no CNPJ sob nº 11.572.577/0001-94, neste ato representado por seu procurador o Sr. Jorge Martins, portador da carteira de identidade sob o nº 2.620.934-6 DETRAN/RJ e CPF nº 235.501.717-49, residente e domiciliado a Rua dos Artistas nº 225, cobertura – Vila Isabel – Rio de Janeiro/RJ, CEP 20541-035, vem por meio desta, apresentar Proposta de Preços ao Edital de Pregão Eletrônico nº 90.135/2025, em epígrafe, que tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, CEREAIS, CARNES, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO) PARA CONFECÇÃO DA MERENDA ESCOLAR** nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026, conforme segue:

LOTE03-PANIFICAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UF	MARCA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
25 CÓDIGO 470690	PÂOCARECA tradicional, em embalagem plástica original, com peso mínimo de 50g a unidade. Isento degordura trans. Marca: Gula Pura - Fabricante: Família Correa Alimentos Ltda	KG	Gula Pura	14.240	21,64	308.153,60



**O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E
DISTRIBUIÇÃO
DE ALIMENTOS LTDA**

CNPJ: 11.572.577/0001-94 – I.E: 78989220

26 CÓDIGO 460395	PÃO CARECA DE BATATA DOCE ARTESANAL , em embalagem plástica original, com no mínimo 30% de batata doce na composição e informado na embalagem, com peso mínimo de 50g a unidade. Isento de gordura trans. Validade mínima de sete dias. Marca: Gula Pura - Fabricante: Família Correa Alimentos Ltda	KG	Gula Pura	14.240	24,65	351.016,
27 CÓDIGO 460392	PÃO CARECA, BISNAGUINHA , em embalagem plástica original com peso mínimo de 300g o pacote, com peso máximo de 30g a unidade. Isento de gordura trans. Marca: Gula Pura - Fabricante: Família Correa Alimentos Ltda	KG	Gula Pura	14.240	22,59	321.681,60
28 CÓDIGO 460393	PÃO CARECA BISNAGUINHA 100% INTEGRAL , devendo informar na embalagem a porcentagem total do alimento integral, em embalagem plástica original com peso mínimo de 300g o pacote, com peso máximo de 30g a unidade. Isento de gordura trans. Marca: Gula Pura - Fabricante: Família Correa Alimentos Ltda	KG	Gula Pura	14.240	22,59	321.681,60
29 CÓDIGO 460386	PÃO CARECA BISNAGUINHA ARTESANAL , fermentação natural, sem adição de açúcar e conservantes, em embalagem plástica original com peso mínimo de 300g o pacote, com peso máximo de 30g a unidade. Isento de gordura trans. Validade mínima de sete dias. Marca: Gula Pura - Fabricante: Família Correa Alimentos Ltda	KG	Gula Pura	8.240	28,30	233.192,00
30 CÓDIGO 240574	BISCOITO POLVILHO , tradicional, sem glúten, sem lactose, tipo peta ou rosquinha ou corujinha, não devendo apresentar em sua composição alto teor de sódio e gordura saturada, conforme legislação, em embalagem plástica original com 200g, contendo a descrição das características do produto. Isento de gordura trans. Marca: Líder de Minas - Fabricante: Serra Minas Ind. Alimentos Ltda	UND	Líder de Minas	26.940	13,80	371.772,00



O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E
DISTRIBUIÇÃO
DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 11.572.577/0001-94 – I.E: 78989220

Total da Proposta: R\$ 1.907.496,80 (HUM MILHÃO NOVECENTOS E SETE MIL QUATROCENTOS E NOVENTA E SEIS REIS E OITENTA CENTAVOS).

Dados Bancários:

BANCO: ITAU AGÊNCIA: 6025
CONTACORRENTE: 15186-8

A validade desta proposta é de 90 (noventa) dias corridos, contados da data da abertura da sessão pública de PREGÃO ELETRÔNICO.

Nova Friburgo, 17 de novembro de 2025.

Jorge Martins
RG nº 2.620.934-6 Detran/RJ
CPF nº 235.501.717-49
Procurador



O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E
DISTRIBUIÇÃO
DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 11.572.577/0001-94 – I.E: 78989220

A

Prefeitura Municipal de Nova Friburgo
UASG 985867

Ref.: Pregão Eletrônico n.º 90135/2025
Processo Administrativo nº 15.684/2025

DECLARAÇÃO UNIFICADA

Ao pregoeiro e equipe de apoio

Prefeitura Municipal de Nova Friburgo, Estado do Rio de Janeiro
PREGÃO ELETRÔNICO N° 90.135/2025

Pelo presente instrumento, a empresa:

Razão Social: O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 11.572.577/0001-94

Endereço:

Av. Antônio Mário de Azevedo, 1520 – Córrego Dantas - cidade: Nova Friburgo - Estado: RJ - CEP:28.630-310

Contatos:

Leonardo Ribeiro Maroti – Tel.: (22) 99774-1333

Representante:

Jorge Martins – Tel.: (21) 99488-1017
CPF 235.501.717-49

1) Declaro ter ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concordo com suas condições, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

2) Declaro que minha proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1988, nas leis



O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E
DISTRIBUIÇÃO
DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 11.572.577/0001-94 – I.E: 78989220

trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sua entrega em definitivo.

3) Declaro, para os devidos fins, atender aos requisitos de habilitação previstos em lei e no instrumento convocatório.

4) Declaramos, para os fins que até a presente data inexiste impedimento à minha habilitação e comunicarei a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade contratante.

5) Declaro, par aos devidos fins, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

6) Declaro, para os devidos fins, ter ciência em relação a todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7) Declaro, para os devidos fins, cumprir o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, conforme estabelecido na consolidação das Leis do Trabalho – CLT aprovadas pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e alterações posteriores; .

8) Declaro, para os devidos fins, que observo os incisos III e IV do art. 1º e cumpre o disposto no inciso III do art. 5º, todos da Constituição Federal de 1988, que veda o tratamento desumano ou degradante.

9) Declaro, para os devidos fins, que cumpre a reserva de cargos prevista em lei para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, quando cabíveis.

10) Comprometo-me a manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11) Declaramos, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o responsável legal da empresa é o Sr. **Leonardo Ribeiro Maroti**, Portador do RG sob nº 091540229 IFP/RJ e CPF nº 043.876.577-55, cuja função/cargo é sócio proprietário, responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços/Contrato.

12) Declaramos, para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente e este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concordo que a Ata de Registro de Preços/Contrato seja encaminhado para o seguinte endereço:



O. MAROTI INDÚSTRIA COMÉRCIO E
DISTRIBUIÇÃO
DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 11.572.577/0001-94 – I.E: 78989220

E-mail: sac.gulapura@hotmail.com jorgemartins5@yahoo.com.br

Telefone: (22) 2523-1220 ou – Tel.: (21) 99488-1017

Endereço: Av. Antônio Mário de Azevedo, 1520 – Córrego Dantas - cidade: Nova Friburgo - Estado: RJ - CEP:28.630-310

13) Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Sistema de Protocolo deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

14) Nomeamos e constituímos o senhor **Jorge Martins**, portador do CPF/MF sob n.º 235.501.717-49, para ser o responsável para acompanhar a execução da Ata de Registro de Preços/contrato, referente ao **Pregão Eletrônico n.º 90.135/2025**, e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus Anexos e na Ata de Registro de Preços/Contrato.

Nova Friburgo, 17 de novembro de 2025.

Jorge Martins
RG nº 2.620.934-6 Detran/RJ
CPF nº 235.501.717-49
Procurador



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

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

Dados do Fornecedor

CNPJ: 11.572.577/0001-94 DUNS®: 94*****92
Razão Social: O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA
Nome Fantasia: GULA PURA
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 13/11/2025
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA
MEI: Não
Porte da Empresa: Empresa de Pequeno

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Nada Consta
Impedimento de Litar: Nada Consta

Níveis cadastrados:

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

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN	Validade:	05/04/2026	Automática
FGTS	Validade:	22/11/2025	Automática
Trabalhista (http://www.tst.jus.br/certidao)	Validade:	26/04/2026	Automática

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital	Validade:	09/12/2025
Receita Municipal	Validade:	28/11/2025

V - Qualificação Técnica

VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade: 30/06/2026

Esta declaração é uma simples consulta e não tem efeito legal



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

S E C R E T A R I A D E
L I C I T A Ç Õ E S E
P L A N E J A M E N T O

Comissão Permanente de Pregão I

À Secretaria Municipal de Educação

Processo Licitatório nº 15.684/2025, referente ao Edital do Pregão Eletrônico nº 90.135/2025, cujo objeto é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, CEREAIS, CARNES, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO) PARA CONFECÇÃO DA MERENDA ESCOLAR** nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026.

Trata-se o presente processo administrativo de **RECURSOS** interpostos, tempestivamente, pelas empresas **MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº **36.089.746/0001-60**, e **INFINITY REFEIÇÕES LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº **57.837.190/0001- 13**, com fulcro no artigo 165, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, por intermédio de seus respectivos representantes legais, contra os termos da decisão de habilitação das empresas **LMS ATACADISTA LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº **32.819.341/0001-80**, e **O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº **11.572.577/0001-94**, no bojo do Pregão Eletrônico nº **90.135/2025**.

I. DO RELATÓRIO

I.a. DOS FATOS



Comissão Permanente de Pregão I

Encerrada a fase de habilitação do Pregão Eletrônico em referência, foi aberto o prazo para manifestação de intenção de recursos, tendo sido apresentada intenção/proposição, tempestivamente, pelas empresas **MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA** e **INFINITY REFEIÇÕES LTDA**, doravante denominadas Recorrentes, contra a decisão que classificou as empresas **LMS ATACADISTA LTDA** e **O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA**, doravante denominadas Recorridas, como provisoriamente vencedoras. A intenção é aceita de forma automática pelo Sistema ComprasGov.br, sem a necessidade de juízo de admissibilidade.

I.b. DOS RECURSOS

As Recorrentes, também de forma tempestiva, interpuseram, por meio do Sistema, recursos objetivando a modificação da decisão de habilitação, alegando, em síntese, o que segue:

- i.) Recorrente **MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**: Registra que a empresa Recorrida "apresentou o contrato de prestação de serviço, relatório técnico e carteira do conselho, logo estas comprovações só comprovam o vínculo com a empresa e não se o Responsável técnico está autorizado a exercer a função de nutricionista" e se "está autorizada em situação regular com o conselho".
- ii.) Recorrente **INFINITY REFEIÇÕES LTDA**: Consigna que na "análise feita para o item 26 - Pão Careca De Batata Doce Artesanal, a

*Comissão Permanente de Pregão I*

decisão fundamenta a desclassificação sob o argumento de que a Ficha Técnica apresentada indicaria apenas 18,3% de batata doce, apontando na justificativa que o cálculo deveria considerar o peso total da formulação da massa crua. Contudo, a interpretação aplicada não encontra respaldo no Termo de Referência, vez que o edital não especifica a fórmula de cálculo da porcentagem de batata-doce". Ressalta que "quanto da análise do Item 28 – PÃO CARECA BISNAGUINHA 100% INTEGRAL, a desclassificação se fundamentou na suposta "ausência de ficha técnica", entretanto "a empresa apresentou declaração, contendo a descrição do produto, tabela nutricional, composição nutricional e lista de ingredientes. Ou seja, exatamente o que o edital exige." Registra que "na análise do Item 29 – PÃO CARECA BISNAGUINHA ARTESANAL, a desclassificação baseou-se no fato de que a Ficha Técnica teria informado "100 g de fermento biológico", sem especificação do tipo de fermento. Quanto a isso, o edital NÃO exige especificação do tipo de fermento biológico." Assevera que "a empresa O. MAROTI INDUSTRIA, COMERCIO E DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS LTDA não logrou comprovar sua regularidade fiscal, pois a única certidão apresentada pela empresa, de dívida ativa municipal, foi emitida positiva". Aduz que "ao se examinar as fichas técnicas por ela apresentadas, verifica-se que não há qualquer especificação referente ao fermento biológico utilizado" e que "entregou exclusivamente laudo com análise microbiológica, não atendendo às demais análises exigidas pelo edital (microscópicas, físico-químicas e sensoriais)."



Comissão Permanente de Pregão I

I.c. DAS CONTRARRAZÕES

As Recorridas, tempestivamente, por meio do Sistema, apresentaram suas contrarrazões rebatendo as alegações dos recursos interpostos, conforme as seguintes considerações, em síntese:

- i.) Recorrida **LMS ATACADISTA LTDA**: Registra que "da análise do item invocado pelo recorrente (18.2.6), exige-se somente a apresentação de contrato de prestação de serviço com responsável técnico regularmente inscrito no Conselho Regional competente. O documento exigido é o contrato, este que foi apresentado pelo recorrido." Ressalta que "apresentou a carteira de inscrição da profissional junto ao Conselho Regional de Nutrição, mesmo não havendo tal exigência no ato convocatório do pregão" e que "A regularidade da habilitação do profissional pode ser conferida diretamente no site do conselho competente".
- ii.) Recorrida **O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA**: Consigna que "resta objetivamente demonstrado que não há irregularidade fiscal impeditiva da participação/habilitação da recorrida, pois a CPEN [Certidão Positiva Com Efeito de Negativa] produz os mesmos efeitos práticos da certidão negativa" e que "é indispensável registrar que a recorrida é empresa de pequeno porte (EPP), fazendo jus ao tratamento diferenciado assegurado às ME/EPP nas licitações, havendo expressa previsão editalícia do tratamento favorecido às ME/EPP na habilitação fiscal, quais sejam: [a] regularidade fiscal



Comissão Permanente de Pregão I

completa somente é exigida para assinatura do contrato/nota de empenho; [b] emissão da apresentação de documentação com restrição; e, [c] havendo restrição, dever de assegurar prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável, para regularização, inclusive com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativa." Ressalta que "a recorrente não ostenta CNAE compatível com a fabricação/industrialização de produtos de panificação, concentrando-se em atividades relacionadas ao preparo/fornecimento de refeições, o que fragiliza a premissa recursal de "fabricação" e reforça a correção do juízo técnico da Administração ao exigir comprovação objetiva e atual de aderência do produto às especificações do Termo de Referência (itens 26, 28 e 29 do Lote 03)." Assevera que "No item 26, o Termo de Referência é categórico ao exigir "no mínimo 30% de batata-doce na composição" e que tal informação seja, inclusive, indicada na embalagem", sendo que "a recorrente atendeu exatamente ao que o Termo de Referência exige: na ficha técnica do pão careca de batata-doce artesanal consta expressamente "composição de 30% de batata-doce na receita" e a formulação apresentada indica a batata-doce (17,37 kg) integrada ao conjunto de ingredientes, permitindo aferição objetiva do atendimento ao mínimo exigido." Aduz que "No item 28, o Termo de Referência exige "bisnaguinha 100% integral" e determina que se informe na embalagem a porcentagem total do alimento integral" e que "apresentou ficha técnica específica descrevendo o produto como "Pão careca bisnaguinha 100% integral", com formulação baseada em farinha de trigo integral e

*Comissão Permanente de Pregão I*

demais insumos, além de informações de embalagem/identificação compatíveis com fornecimento regular." Consigna que "No item 29, o Termo de Referência é igualmente direto: "bisnaguinha artesanal com fermentação natural, sem adição de açúcar e conservantes", sendo que "a recorrida apresenta prova técnica completa e aderente: a ficha técnica detalha o preparo do levain (fermentação natural, com parâmetros de tempo e temperatura) e declara expressamente que o produto é de "fermentação natural, sem adição de açúcar e conservantes", exatamente como exige o Termo de Referência."

II. DAS CONSIDERAÇÕES DO PREGOEIRO

A discussão gira em torno da habilitação das empresas recorridas como provisoriamente vencedoras do certame.

Registra-se que a sessão do Pregão em tela seguiu estritamente os termos legais e foram enviados todos os documentos solicitados de modo a comprovar que as empresas Recorridas possuem condições de cumprir as obrigações decorrentes do Edital em comento.

Registra-se que a documentação complementar extraída do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF – permitiu o pleno atendimento das exigências editalícias, inclusive com a substituição de eventual envio de certidão com validade expirada ou de documento faltante.

Cabe ressaltar que a habilitação das empresas Recorridas guardou atendimento integral ao Princípio da Vinculação ao Instrumento Convocatório.

*Comissão Permanente de Pregão I*

Assim, as especificações técnicas detalhadas no Edital foram observadas através das análises realizadas pelo corpo técnico da Secretaria Municipal requisitante do certame que, por meio de seu Departamento de Nutrição, divulgou Memorandos com a averiguação e resultados no Portal Eletrônico deste Município no link: <https://pmnf.rj.gov.br/licitacao/view/1352/pregao-eletronico-n-901352025>

As análises técnicas e divulgação dos laudos ocorreram de forma a garantir a isonomia, a segurança jurídica, a imparcialidade e o julgamento objetivo, com o fim de evitar discricionariedades, favorecimentos ou mudanças de critério no decorrer do procedimento.

A vinculação ao instrumento convocatório é a garantia de que todos os licitantes devem observar rigorosamente as normas, exigências, especificações técnicas e particularidades trazidas pelo Edital. Dessa forma, as Recorrentes foram desclassificadas por não atenderem plenamente as exigências editalícias, enquanto, por outro lado, as Recorridas comprovaram atender a todos os detalhamentos do documento convocatório.

Consigna-se, ainda, que há a possibilidade de apresentação posterior de documentos referentes à comprovação dos requisitos de habilitação, que contempla os documentos necessários para apuração de fatos e atualização de documentos, conforme o art. 64 da Lei n. 14.133/2021.

Insta consignar, por fim, que a autoridade que requisitou o certame detém competência para prover os subsídios técnicos necessários, eis que as especificações técnicas contidas no processo licitatório, inclusive quanto ao detalhamento do objeto da contratação, suas características, modalidade, requisitos e avaliação do preço estimado são de inteira responsabilidade da Secretaria Municipal requisitante do certame, a qual detém o conhecimento técnico para definir as exigências essenciais que melhor se adequam ao objeto licitado.



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

S E C R E T A R I A D E
L I C I T A Ç Õ E S E
P L A N E J A M E N T O

Comissão Permanente de Pregão I

III. DAS DILIGÊNCIAS

Diante do exposto, considerando que o teor dos recursos aborda questões técnicas, encaminhamos o presente processo à Secretaria Municipal de Educação, pasta requisitante do certame, para análise e manifestação quanto aos aspectos técnicos recorridos, nos termos do Artigo 168 da Lei 14.133/2021 e do subitem **23.12** do Edital do Pregão Eletrônico nº **90.135/2025**, a fim de subsidiar a decisão desta Comissão de Pregão.

Após, retornem os autos devidamente instruídos com vistas à adoção de decisão fundamentada em atendimento aos Princípios da Legalidade, Vinculação ao Edital e Segurança Jurídica.

Nova Friburgo, 18 de dezembro de 2025.

Eveline Câmara da Fonseca
Pregoeira Substituta – Comissão Permanente de Pregão I
Matrícula nº 206.900



MEMORANDO	
Data:	18/12/2025
Memorando Nº:	SEDUC 001541/2025
De:	Secretaria de Educação
Para:	Comissão Permanente de Licitação I
Assunto:	Resposta aos Recursos da MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA e a contrarrazão apresentada pela empresa LMS ATACADISTA LTDA (Lote 1) e o Recurso da empresa INFINITY REFEIÇÕES LTDA e a contrarrazão apresentada pela empresa O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA (Lote 3) - Pregão Eletrônico nº 90.135/2025 - PROCESSO: nº 15.684/2025

Prezada Pregoeira,

Em resposta ao Recurso da empresa MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA e a contrarrazão apresentada pela empresa LMS ATACADISTA LTDA (Lote 1) e o Recurso da empresa INFINITY REFEIÇÕES LTDA e a contrarrazão apresentada pela empresa O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA (Lote 3) vimos nos manifestar no que se segue, reiterando o parecer técnico quanto à apresentação de itens em desconformidade com a previsão editalícia prestado na Representação de nº 244463-4/2025 do TCE/RJ que versa sobre o mesmo assunto.

Primeiramente, corroboramos com as considerações do Pregoeiro no presente processo administrativo sob a análise de conformidade sob sua responsabilidade do LOTE 1 e LOTE 3 e passamos nos manifestar pela Análise Técnica da documentação apresentada pela empresa INFINITY REFEIÇÕES LTDA, e a contrarrazão apresentada pela empresa O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA - Lote/Grupo 03.



O item 26 - PÃO CARECA DE BATATA DOCE ARTESANAL apresentou informações fora das especificações descritas no objeto. Para declarar que um pão de batata doce apresente no mínimo 30% de batata doce na composição, o cálculo deve seguir os critérios de composição do produto, ou seja, a porcentagem é calculada sobre a soma de todos os ingredientes do produto (formulação total da massa crua).

Na Ficha Técnica do item, somando todos os ingredientes obtivemos 4.380g como peso total da formulação e destes, 800g presente do ingrediente batata doce, sendo assim a receita tem aproximadamente 18,3% de batata doce, portanto não atende a especificação do item no Edital.

Cálculo Realizado

- Fórmula: (massa de ingrediente / massa total da formulação) × 100
- Aplicação: (800g de batata doce / 4.380g de formulação total) × 100 = 18,26%

O resultado é um dado matemático preciso, não sujeito a interpretação subjetiva.

A diferença entre a especificação mínima (30%) e o percentual encontrado (18,26%) no produto do licitante é de 11,74% de deficiência.

A margem de tolerância padrão em panificação, conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF), geralmente não excede ±2% para variações de ingredientes principais.

O déficit apresentado pela empresa é de 11,74%, o que representa aproximadamente 5,87 vezes superior à tolerância máxima aceitável.



Não existe método de cálculo alternativo ou interpretação técnica que possa resultar em conformidade para a proposta apresentada. Qualquer tentativa de reinterpretação dos dados ou do edital para justificar a conformidade violaria os princípios da transparência, objetividade e vinculação ao instrumento convocatório.

Não há que se falar em percentual de batata doce calculado sobre a farinha, posto que o edital não faz qualquer exceção ou menção a cálculo sobre a farinha. O edital estabelece que o item apresente, no mínimo 30% de batata doce na composição do produto, isto é, na composição da totalidade de todos os ingredientes.

A especificação do edital é sobre o peso do ingrediente batata doce na formulação, não sobre sua concentração proporcional à farinha.

Embora produtos artesanais possam apresentar alguma variabilidade, esta não pode ser utilizada como justificativa para o não atendimento de uma especificação mínima obrigatória e claramente definida em edital. "Artesanal" não significa "impreciso" ou "fora de conformidade". A especificação mínima de 30% é um requisito não negociável que visa garantir a qualidade e a característica desejada do produto.

Na análise do item 28 - PÃO CARECA BISNAGUINHA 100% INTEGRAL - a empresa apresentou apenas a documentação denominada ficha rótulo, sem imagem, cujas características descrevem apenas “pão integral”, sem contudo especificar qual o tipo de pão, quais sejam, forma, francês, bisnaguinha, cada um com características distintas e ausência de composição total do produto, demonstrando-se incompleta para a identificação da descrição do item a ser adquirido.



Verifica-se, não ser suficiente ao licitante apresentar um arquivo cujo documento não esteja apto para informar objetivamente que o produto ofertado é efetivamente 100% integral e que preenche às condições de identificação do Pão Careca Bisnaguinha 100% integral, não se tratando apenas de mero vício formal.

Vale destacar que o licitante apresentou ficha técnica contendo a composição total do produto com imagem e ficha rótulo para todos os outros itens, exceto o item 28.

Na análise do item 29 - PÃO CARECA BISNAGUINHA ARTESANAL a Ficha Técnica apresentou informações fora das especificações descritas do objeto. Apresentou em sua lista de ingredientes 100 gramas de fermento biológico, caracterizando assim o uso de fermento biológico industrial.

Pela legislação brasileira (RDC 90/2000 – Padrões de Identidade e Qualidade de Pão), Fermento biológico natural é aquele obtido a partir de uma auto seleção natural de cepas de leveduras e lactobacilos presentes na farinha de trigo.

Para um pão ser genuinamente de fermentação natural, o fermento natural (lavain) deve ser produzido com a cultura de leveduras e bactérias presente na farinha e no ambiente, sem adição de fermento biológico industrial, ou seja, a fermentação natural acontece somente da mistura de farinha e água cuja sua atividade fermentativa varia com o regime de alimentação (refrescamentos), hidratação, tempo de maturação e temperatura, tornando inviável a padronização de sua “força” ou “teor de fermento ativo” em termos fixos de peso (gramas).

Em razão do exposto, a documentação apresentada pela proponente de “100g de fermento biológico” é incompatível com o conceito técnico de fermentação natural (levain) e indica de modo inequívoco, o uso de fermento biológico industrial (seco ou fresco). Comumente na produção de pães a quantidade de fermento biológico industrial utilizada varia entre 1% e 3% do peso



da farinha total da receita, compatível com a ficha técnica apresentada pela empresa.

Tal incompatibilidade técnica constitui descumprimento do requisito editalício. Importa informar que a aquisição do item será destinada a crianças atendidas nas creches da municipalidade, atendendo a Resolução CD/FNDE N°06/2020, priorizando alimentos menos processados, mais naturais e saudáveis para este segmento.

A Resolução CD/FNDE nº 06/2020 estabelece diretrizes específicas para a alimentação escolar, incluindo:

"Artigo 17: "Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo Responsável Técnico - RT, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada."

"Artigo 18, § 1º: "A elaboração dos cardápios deverá considerar a utilização de alimentos variados que atendam às necessidades nutricionais por faixa etária, conforme estabelecido nas recomendações nutricionais previstas no Anexo II desta Resolução."

O mesmo diploma normativo estabelece em seu artigo 11:

"Compete ao RT do PNAE: I - realizar o diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos estudantes; II - elaborar o Plano Anual de Trabalho do PNAE; III - elaborar os cardápios da alimentação escolar, com utilização de gêneros alimentícios básicos e regionais; [...] IX - coordenar e realizar ações



de educação alimentar e nutricional, com apoio dos gestores de EEx."

A responsabilidade técnica não é meramente formal ou protocolar, mas responsabilidade efetiva sobre a qualidade nutricional e segurança alimentar.

O Pregão Eletrônico nº 90.135/2025 destina-se à aquisição de itens de panificação, quantidade que atenderá milhares de estudantes durante todo o ano letivo de 2026.

A magnitude da contratação impõe dever de cautela reforçado na verificação da adequação dos produtos, pois eventual inadequação nutricional impactará grande contingente de crianças e adolescentes.

Contudo, reiteramos que as análises técnicas realizadas: 1) basearam-se em conhecimento científico atualizado e normas técnicas vigentes; 2) observaram os parâmetros do PNAE estabelecidos pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020; 3) Visaram exclusivamente à proteção do direito à alimentação adequada dos estudantes; 4) foram aplicadas uniformemente a todos os licitantes, sem discriminações.

É importante esclarecer que a ficha técnica apresentada do Pão Careca Bisnaguinha Artesanal pela empresa O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA, não deixa dúvidas quanto a fermentação natural do produto descrito pelo seu modo de preparo, agindo assim, o Departamento de Nutrição com o mesmo zelo e cautela para todas as empresas, independentemente de suas aprovação ou não.

Por fim, por se tratar de análise descritiva que não abre margem para interpretação ampliativa, substituição ou aceitação de produto de categoria inferior, após encerrada a fase competitiva, abrindo margem para excesso de



prazo para um licitante, sem garantia de igual tratamento aos demais e também, não é o caso de abrir diligências para esclarecimentos de informações preexistentes ou sanar falhas que não modifiquem a substância do que foi apresentado.

Portanto, não é possível aceitar o produto ofertado devido a incompatibilidade com as exigências estabelecidas na descrição do item, não sendo excesso de formalismo, mas acuidade técnica.

As inconformidades apontadas para a empresa recorrente não se configuram como meras falhas formais, mas sim como deficiências substantivas e intrínsecas à formulação e características do produto, elementos essenciais para a garantia da qualidade e segurança alimentar exigidas pelo edital e pela legislação vigente. Tratam-se, portanto, de deficiências que inviabilizam a aceitação das propostas, e não de 'technicalidades' ou 'formalismos' passíveis de flexibilização, pois impactam diretamente a natureza e o objetivo da alimentação fornecida.

O parecer técnico demonstra que não se trata de "informação incompleta" que possa ser complementada, mas de produtos cuja composição/processos já estão definidos e não atendem à especificação, não havendo que se falar em diligências e aceitar produto inadequado de um licitante após desclassificar outros prejudicaria aqueles que atenderam integralmente ao edital e nem prevalência de economicidade em detrimento da qualidade.

A proposta da recorrente, embora possa apresentar um aspecto de menor custo, demonstrou falhas cruciais na conformidade com os requisitos mínimos de qualidade, composição e processamento. Nesse contexto, o princípio da economicidade não pode, sob hipótese alguma, sobrepor-se ao dever de zelar pela saúde e nutrição dos estudantes, que são a finalidade primordial desta contratação. Um preço mais baixo, portanto, não justifica a não conformidade com



as regras editalícias que visam a proteção do beneficiário final, especialmente quando tais normas são fundamentais para a qualidade e segurança alimentar.

DA DECISÃO QUE HABILITOU A EMPRESA O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA - amostra

No Termo de Referência são exigidas amostras de todos produtos ofertados, exceto para os itens 01 à 17 do LOTE 01, bem como documentação dos produtos a serem adquiridos, destinados à alimentação dos beneficiários, que deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade.

A empresa O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA apresentou os seguintes documentos para análise da amostra: a) ficha técnica ou equivalente. b) análise laboratorial com resultado microbiológico e c) declaração de responsabilidade.

Quanto a análise da amostra o Termo de Referência prevê que testes serão efetuados pelo corpo técnico com avaliação sensorial e nutricional do produto, seguindo os seguintes critérios, a saber:

- “4.3.7 (...) a) Análise nutricional: verificação dos produtos conforme descrição editalícia, verificação contendo em sua embalagem a marca conforme proposta de preço apresentada na licitação, informação nutricional, data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos, a exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor;
- b) Análise sensorial: verificação das características sensoriais (odor, cor, textura, sabor e aspecto geral), além de condições satisfatórias da embalagem (não estar furada, rasgada, amassada ou enferrujada);
- c) A área técnica, com laudo devidamente motivado nos critérios de qualidade, durabilidade, funcionalidade e desempenho, descritos nas análises nutricionais e sensoriais previstas nos itens “a” e “b”, comunicará



ao Pregoeiro se a amostra foi aprovada, se obedecer a todos os critérios ou reprovada, na falta de pelo menos um deles;"

Sendo assim, no contexto geral da apresentação da documentação e principalmente, da análise pelo corpo técnico do Departamento de Nutrição da SEDUC da amostra ofertada do Lote 3 pela empresa O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA que foi plenamente suficiente para concluir que atende às especificações técnicas e de qualidade definidas no edital.

Esta aprovação reflete a rigorosa aderência da O. MAROTI a todos os critérios e exigências estabelecidos no Termo de Referência, demonstrando a aplicação uniforme e objetiva dos parâmetros de avaliação a todos os licitantes. Tal constatação reforça a validade da decisão que habilitou a empresa O. Maroti, em conformidade com os princípios da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo, que não permite a aceitação de propostas que não atendam plenamente aos requisitos técnicos e nutricionais.

Cumpre esclarecer que durante a execução do contrato o Departamento de Nutrição poderá realizar novos testes, inclusive laboratoriais, de todos os gêneros alimentícios ofertados para garantir a manutenção da qualidade e segurança dos alimentos ofertados.

Colocamo-nos à disposição para eventuais esclarecimentos que se fizerem necessários.



**NOVA
FRIBURGO**
PREFEITURA

SECRETARIA DE
LICITAÇÕES E
PLANEJAMENTO

Comissão Permanente de Pregão I

DECISÃO DE RECURSO

Processo Licitatório nº 15.684/2025, referente ao Edital do Pregão Eletrônico nº 90.135/2025, cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (HORTIFRUTIGRANJEIRO, CEREAIS, CARNES, LATICÍNIOS E PANIFICAÇÃO) PARA CONFECÇÃO DA MERENDA ESCOLAR nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o alunado da rede municipal de educação, para atender as necessidades da Secretaria de Educação (SEDUC) no ano letivo de 2026.

Trata-se o presente processo administrativo de **RECURSOS** interpostos, tempestivamente, pelas empresas MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 36.089.746/0001-60, e INFINITY REFEIÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 57.837.190/0001- 13, com fulcro no artigo 165, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, por intermédio de seus respectivos representantes legais, contra os termos da decisão de habilitação das empresas LMS ATACADISTA LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 32.819.341/0001-80, e O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 11.572.577/0001-94, no bojo do Pregão Eletrônico nº 90.135/2025.

I. DO RELATÓRIO



Comissão Permanente de Pregão I

I.a. DOS FATOS

Encerrada a fase de habilitação do Pregão Eletrônico em referência, foi aberto o prazo para manifestação de intenção de recursos, tendo sido apresentada intenção/proposição, tempestivamente, pelas empresas **MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA** e **INFINITY REFEIÇÕES LTDA**, doravante denominadas Recorrentes, contra a decisão que classificou as empresas **LMS ATACADISTA LTDA** e **O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA**, doravante denominadas Recorridas, como provisoriamente vencedoras. A intenção é aceita de forma automática pelo Sistema ComprasGov.br, sem a necessidade de juízo de admissibilidade.

I.b. DOS RECURSOS E CONTRARRAZÕES

As Recorrentes, também de forma tempestiva, interpuseram, por meio do Sistema, recursos objetivando a modificação da decisão de habilitação.

As Recorridas, tempestivamente, por meio do Sistema, apresentaram suas contrarrazões rebatendo as alegações dos recursos interpostos, sustentando a manutenção de suas habilitações.

As sínteses dos recursos e contrarrazões foram apresentadas no encaminhamento para diligência técnica constante de fls. 192 e seguintes deste processo administrativo digital, protocolizado sob o nº 47.770/2025.



Comissão Permanente de Pregão I

II. DAS CONSIDERAÇÕES DO PREGOEIRO E DAS DILIGÊNCIAS

A discussão girou em torno da habilitação das empresas recorridas como provisoriamente vencedoras do certame.

Destaca-se, primeiramente, que a habilitação se deu em atendimento ao Princípio da Vinculação ao Instrumento Convocatório, elencado no Art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2025, abaixo colacionado:

Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparéncia, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do [Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 \(Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro\)](#).

Nesse sentido, cabe registrar que o ato convocatório vincula tanto o ente público quanto os licitantes, sendo imprescindível que o julgamento ocorra em harmonia com os critérios especificados no Edital, conforme assevera a doutrina de Hely Lopes Meirelles:

"Nem se compreenderia que a Administração fixasse no edital a forma e o modo de participação dos licitantes e no decorrer do procedimento ou na realização do julgamento se afastasse do estabelecido, ou admitisse documentação e propostas em



Comissão Permanente de Pregão I

desacordo com o solicitado. O edital é a lei interna da licitação, e, como tal, vincula aos seus termos tanto os licitantes como a Administração que o expediu". (MEIRELLES, H. L. Direito administrativo brasileiro. 25. ed. São Paulo: Malheiros, 2000.p. 257.) (Grifou-se)

Este entendimento doutrinário se reflete na jurisprudência do STJ, reforçando a necessidade de respeito às previsões do Edital, tal como ocorreu na condução do presente certame.

PROCESSUAL CIVIL E ADMINISTRATIVO. AGRAVO INTERNO NO RECURSO EM MANDADO DE SEGURANÇA. (...) VINCULAÇÃO ÀS REGRAS EDITALÍCIAS. PRECEDENTES. 1. Tendo o recurso sido interposto contra decisão publicada na vigência do Código de Processo Civil de 2015, devem ser exigidos os requisitos de admissibilidade na forma nele previsto, conforme Enunciado Administrativo n. 3/2016/STJ. 2. A jurisprudência dominante nesta Corte Superior é pacífica no sentido de que as regras editalícias, consideradas em conjunto como verdadeira lei interna do certame, vinculam tanto a Administração como os candidatos participantes. Impositivo, portanto, o respeito ao princípio da vinculação ao edital. 3. Ausente impugnação ao edital de instrumento convocatório no momento oportuno, inviável a presente via para contestar as regras ali estabelecidas, ainda mais quando o foram com respaldo na legislação aplicável à espécie. 4. Agravo interno não provido. (STJ - AgInt no RMS: 70491 SC 2023/0006675-7, Relator.: Ministro BENEDITO GONÇALVES, Data de Julgamento: 11/12/2023, T1 - PRIMEIRA TURMA, Data de Publicação: DJe 14/12/2023.) (Grifou-se)



Comissão Permanente de Pregão I

Ademais, observa-se que as desclassificações ocorridas no decurso das sessões da licitação em tela se deram em estrita obediência ao Art. 59 da Lei 14.133/2021, transcrito abaixo:

Art. 59. Serão desclassificadas as propostas que:

- I - contiverem vícios insanáveis;
- II - não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- III - apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- IV - não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- V - apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

Neste ínterim, a manifestação de fls. 192 e seguintes do presente processo ventilou todos os esclarecimentos que cabiam à Comissão de Pregão responsável pela condução das sessões, a qual remeteu os autos à Secretaria Municipal de Educação, pasta requisitante do certame, para análise quanto aos aspectos técnicos recorridos, nos termos do Artigo 168 da Lei 14.133/2021 e do subitem **23.12** do Edital, a fim de subsidiar a decisão de recurso.

Insta consignar que a autoridade que requisitou o certame detém a competência para prover os subsídios técnicos necessários, eis que as especificações técnicas contidas no processo licitatório, inclusive quanto ao detalhamento do objeto da contratação, suas características, modalidade, requisitos e avaliação do preço estimado, eis que são de inteira responsabilidade da Secretaria Municipal requisitante, a qual possui o conhecimento técnico para definir as exigências essenciais que melhor se adequam ao objeto licitado.



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

S E C R E T A R I A D E
L I C I T A Ç Õ E S E
P L A N E J A M E N T O

Comissão Permanente de Pregão I

Por conseguinte, a equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação se manifestou às fls. 200 e seguintes do presente processo, discorrendo pormenorizadamente sobre as especificações técnicas trazidas pelo Edital do Pregão Eletrônico nº **90.135/2025** e constatando seu pleno atendimento. Por fim, o órgão técnico reafirmou seu posicionamento anterior, de forma a manter a decisão de habilitação das empresas recorridas.

III. DA DECISÃO

Isto posto, com fulcro no art. 165 da Lei Federal nº 14.133 de 2021, e sem nada mais evocar, CONHEÇO dos Recursos Administrativos interpostos pelas empresas **MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA** e **INFINITY REFEIÇÕES LTDA** e, subsidiado pelo parecer do corpo técnico da Secretaria Municipal requisitante do certame (fls. 200 a 208), no mérito, **NEGO PROVIMENTO**, pugnando pela manutenção da habilitação das empresas **LMS ATACADISTA LTDA** e **O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA** no processo licitatório referente ao Edital do Pregão Eletrônico nº **90.135/2025**.

Diante do indeferimento do recurso interposto, nos termos do § 2º do Artigo 165 da Lei nº 14.133/2021, encaminho o presente processo à autoridade superior para apreciação e decisão final sobre o recurso administrativo relativo ao Pregão Eletrônico em tela, a qual deverá integrar o presente processo e constar no Sistema Compras.gov.br, observando o prazo legal de 10 (dez) dias úteis.



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

S E C R E T A R I A D E
L I C I T A Ç Õ E S E
P L A N E J A M E N T O

Comissão Permanente de Pregão I

Por fim, informamos que esta decisão será publicada na íntegra em www.pmnf.rj.gov.br/licitacao e seu extrato em <https://www.gov.br/compras>.

Nova Friburgo, 19 de dezembro de 2025.

Eveline Câmara da Fonseca
Pregoeira Substituta – Comissão Permanente de Pregão I
Matrícula nº 206.900



MEMORANDO	
Data:	19/12/2025
Memorando Nº:	SEDUC 001545/2025
De:	Gabinete SEDUC
Para:	Comissão Permanente de Pregão I
Assunto:	Ref.: Despacho de decisão final do Recurso - Pregão Eletrônico nº 90.135/2025 - INFINITY REFEIÇÕES e MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

Prezada Pregoeira,

Trata-se de Recurso da empresa MNJ COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA e a contrarrazão apresentada pela empresa LMS ATACADISTA LTDA (Lote 1) e o Recurso da empresa INFINITY REFEIÇÕES LTDA e a contrarrazão apresentada pela empresa O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA (Lote 3), após a ciência do despacho de decisão final da Comissão Permanente de Pregão I que concluiu pela improcedência dos Recursos e pela manutenção da habilitação da empresa LMS ATACADISTA LTDA (Lote 1) e da empresa O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA (Lote 3), esta Secretaria concorda integralmente com tal entendimento e subsidia a decisão final do Pregoeira.

Diante disso, a Secretaria de Educação manifesta-se favoravelmente à manutenção da habilitação, classificação e declaração de vencedora da empresa LMS ATACADISTA LTDA (Lote 1) e da empresa O. MAROTI COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS LTDA (Lote 3), em conformidade com os princípios da legalidade, moralidade, legalidade e eficiência que regem à Administração Pública.

Assinado digitalmente. Acesse:

<https://gpi18.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=008D9DCE8EF2707B45F47C2AD10B38E2&idFunc=B5B41FAC0361D157D9673ECB926AF5AE> Chave: aaad05e4-42ee-4caa-9f2f-f3cf921f2de7
Memorando Secretaria de Educação Nº 001545/2025





**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

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

Colocamo-nos à disposição para eventuais esclarecimentos que se fizerem necessários.

Assinado digitalmente. Acesse:

<https://gpi18.cloud.el.com.br/ServerExec/acessoBase/?idPortal=008D9DCE8EF2707B45F47C2AD10B38E2&idFunc=B5B41FAC0361D157D9673ECB926AF5AE> Chave: aaad05e4-42ee-4caa-9f2f-f3cf921f2de7
Memorando Secretaria de Educação Nº 001545/2025

