



Ao Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Sabará/MG

Impugnação Ao Edital De Licitação Nº 008/2025
Modalidade: Pregão Eletrônico – Registro De Preços
Objeto: Aquisição De Marmitex

MARIA’S E JOSÉ’S RESTAURANTE, LANCHONETE E PADARIA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 49.460.435/0001-08, com sede na Rua Lindonor Ribeiro, nº 186, Letra A, Bairro Santa Cruz, Confins/MG, neste ato representada por seu advogado, com fundamento no artigo 164 da Lei nº 14.133/2021, bem como no art. 5º, inciso XXXIV, alínea “a” da Constituição da República, vem, tempestivamente, apresentar **IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**, em face de exigência editalícia ilegal e restritiva, conforme passa a expor.

I – DOS FATOS

A Prefeitura Municipal de Sabará/MG publicou o Edital do Pregão Eletrônico nº 008/2025, cujo objeto é a aquisição de refeições tipo marmitex, prevendo em seu item 7.6 o seguinte requisito de habilitação:

“7.6.– Alvará sanitário ou documento de licença sanitária para veículos de transporte de alimentos, expedidos pela Vigilância Sanitária Municipal da sede do licitante, em vigência.”



A mencionada exigência, contudo, não encontra amparo na legislação sanitária vigente do Estado de Minas Gerais, tendo sido revogada e substituída pela Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos, nos termos da Resolução SES/MG nº 6.458, de 05 de novembro de 2018, que regulamenta as boas práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos em todo o território estadual.

Assim, exigir “alvará sanitário municipal para veículo de transporte de alimentos” configura exigência inexistente no ordenamento jurídico estadual, e, portanto, indevida, ilegal e restritiva à competitividade, em violação direta aos princípios da legalidade, isonomia e razoabilidade que regem os certames licitatórios.

II – DO DIREITO

1. Da legislação sanitária estadual vigente

A Resolução SES/MG nº 6.458/2018, publicada pela Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais, revogou integralmente a exigência de vistoria ou licenciamento municipal de veículos de transporte de alimentos, substituindo-a pela Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos, a ser emitida pelo responsável técnico do estabelecimento.

Conforme o art. 3º, inciso XVI, da referida Resolução:

Art. 3º – Para os efeitos desta Resolução serão adotadas as seguintes definições:

XVI – Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos: o documento emitido pelo responsável técnico dos estabelecimentos declarando que se encontra ciente das exigências sanitárias estabelecidas para o transporte de alimentos segundo as diretrizes desta Resolução e que o veículo encontra-se em conformidade com as normas sanitárias para o transporte de alimentos segundo as diretrizes desta Resolução, conforme formulário constante do Anexo I deste Regulamento;



No mesmo sentido, o **art. 36** do Regulamento Técnico dispõe que:

Art. 36 – Os motoristas dos veículos de transporte de alimentos de que tratam este Regulamento Técnico deverão portar Declaração de Conformidade para o Transporte de Alimentos, conforme Anexo I deste Regulamento Técnico, com prazo de validade de 1 (um) ano.

Portanto, a Resolução SES/MG nº 6.458/2018 não prevê nem autoriza a emissão de alvará sanitário municipal para veículos transportadores de alimentos, tampouco determina a realização de vistoria veicular pela Vigilância Sanitária Municipal.

A fiscalização sanitária municipal, conforme o ordenamento estadual vigente, restringe-se à sede do estabelecimento, cabendo-lhe apenas verificar as condições estruturais, operacionais e higiênico-sanitárias da empresa, não se estendendo à emissão de licenças ou alvarás específicos para cada veículo de transporte.

Esse entendimento decorre diretamente das disposições da Resolução SES/MG nº 6.458/2018, que é expressa ao estabelecer que o documento hábil para comprovação da regularidade sanitária do transporte de alimentos é a Declaração de Conformidade, emitida pelo responsável técnico do estabelecimento.

Dessa forma, não há previsão legal no Estado de Minas Gerais para vistoria veicular ou expedição de laudo sanitário municipal, sendo certo que as normas e legislações locais não podem sobrepor-se às determinações da legislação estadual, sob pena de violação ao princípio da hierarquia normativa e da legalidade administrativa.



Além disso, a própria Secretaria de Estado de Saúde, ao interpretar e aplicar a Resolução nº 6.458/2018, orienta que a regularidade do transporte deve ser comprovada exclusivamente pela Declaração de Conformidade ou de Qualificação de Transporte, devidamente assinada pelo responsável técnico ou proprietário do estabelecimento.

Assim, a empresa transportadora é quem deve manter controle e responsabilidade técnica sobre os veículos utilizados, enquanto à Vigilância Sanitária cabe apenas fiscalizar o cumprimento das condições gerais de higiene e armazenamento, e não emitir alvarás de circulação.

Tal diretriz é coerente com o disposto também na Resolução SES/MG nº 5.815/2017, que trata da competência técnica e dos procedimentos uniformes de vigilância sanitária no Estado, reforçando que as ações municipais não podem contrariar ou extrapolar os limites fixados pela legislação estadual.

Em síntese, a exigência editalícia de alvará sanitário municipal para veículos carece de base legal e contraria o regime jurídico vigente, uma vez que o instrumento correto e suficiente para comprovação da conformidade sanitária é a Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos, emitida sob responsabilidade técnica, conforme os arts. 3º, XVI, e 36 da Resolução SES/MG nº 6.458/2018.

2. Da hierarquia normativa e da prevalência da norma estadual

A Constituição Federal, em seu art. 24, XII, confere competência concorrente aos Estados para legislar sobre proteção e defesa da saúde, e, portanto, sobre vigilância sanitária. Assim, a Resolução SES/MG nº 6.458/2018, por ser norma estadual específica e vigente, prevalece sobre eventuais regulamentos municipais que imponham obrigações adicionais ou contraditórias.



A exigência editalícia de “alvará sanitário municipal para veículos” viola frontalmente:

- O princípio da legalidade administrativa (art. 37, caput, CF);
- O princípio da vinculação à legislação vigente, previsto no art. 5º da mesma lei.

Logo, o Município não pode criar requisito de habilitação sem base normativa específica e vigente, sob pena de nulidade do edital.

3. Da suficiência da Declaração de Conformidade apresentada

A impugnante irá comprovar atendimento integral às exigências da Resolução SES/MG nº 6.458/2018, mediante Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos, assinada por responsável técnico habilitado, conforme o modelo constante do Anexo I da referida norma.

O documento atesta que o veículo apresentado pela empresa, encontra-se em perfeitas condições higiênico-sanitárias, estando apto ao transporte de alimentos, conforme demonstrado nos registros fotográficos.

A referida Declaração possui validade legal em todo o Estado de Minas Gerais e substitui o antigo “alvará sanitário de veículo”, sendo reconhecida como o instrumento oficial de comprovação da conformidade sanitária, nos termos dos arts. 3º, XVI, e 36 da Resolução SES/MG nº 6.458/2018.

Portanto a empresa irá a apresentar a referida declaração como comprovação para o item 7.6 do edital.

III – DOS PEDIDOS

Diante de todo o exposto, considerando a ilegalidade e a desatualização da exigência contida no item 7.6 do Edital, que requer “alvará sanitário ou licença municipal para veículo de transporte de



alimentos”, em afronta direta à legislação sanitária estadual vigente, especialmente à Resolução SES/MG nº 6.458/2018, requer a impugnante o que segue:

1. O recebimento e o regular processamento da presente impugnação, com fundamento no art. 164 da Lei nº 14.133/2021, por ser medida de direito e de estrito controle da legalidade administrativa;
2. O acolhimento integral da impugnação, com o conseqüente reconhecimento da ilegalidade da exigência constante do item 7.6 do edital, tendo em vista que:
 - não existe previsão legal, no âmbito do Estado de Minas Gerais, para vistoria veicular ou emissão de alvará sanitário municipal para veículos de transporte de alimentos;
 - a comprovação da regularidade sanitária se dá exclusivamente pela Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos, conforme estabelecido nos arts. 3º, XVI, e 36 da Resolução SES/MG nº 6.458/2018;

3. **A retificação do edital**, para que o item 7.6 passe a ter a seguinte redação, em conformidade com a legislação vigente:

“7.6. Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos, emitida nos termos da **Resolução SES/MG nº 6.458/2018**, devidamente assinada por responsável técnico habilitado, atestando que o veículo encontra-se em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.”

4. A imediata suspensão do certame, caso necessária, até que seja promovida a devida correção do edital, de modo a garantir a observância dos princípios da legalidade, isonomia e ampla competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021;

-
5. O reconhecimento da plena validade da Declaração de Conformidade apresentada pela impugnante, como documento hábil e suficiente para o cumprimento do item 7.6 do edital, em substituição ao indevido “alvará sanitário municipal”.

Nestes termos,
Pede deferimento.

Belo Horizonte/MG, 31 de outubro de 2025.

HERNANDES PURIFICAÇÃO DE ALECRIM
OAB/MG 143.843

IV – DOS DOCUMENTOS ANEXOS

1. Cópia da **Resolução SES/MG nº 6.458/2018**;
2. Contrato Social e Procuração.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6458, DE 05 DE NOVEMBRO DE 2018.

Divulga o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

O **SECRETÁRIO DE ESTADO DE SAÚDE**, no uso das suas atribuições legais, que lhe confere o inciso III do §1º do art. 93 da Constituição Estadual, os incisos I e II do art. 39 da Lei Ordinária nº 22.257, de 27 de julho de 2016 e, considerando:

- a Lei Complementar Federal nº 141, de 13 de janeiro de 2012, que regulamenta o §3º do art. 198 da Constituição Federal para dispor sobre os valores mínimos a serem aplicados anualmente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios em ações e serviços públicos de saúde; estabelece os critérios de rateio dos recursos de transferências para a saúde e as normas de fiscalização, avaliação e controle das despesas com saúde nas 3 (três) esferas de governo; revoga dispositivos das Leis nos 8.080, de 19 de setembro de 1990, e 8.689, de 27 de julho de 1993; e dá outras providências;

- a Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes;

- a Lei Federal nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, que dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde/SUS e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

- o Decreto Federal nº 7.508, de 28 de junho de 2011, que regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências;:

- a Lei Estadual n. 13.317, de 24 de setembro de 1999, que contém o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais; e

- a Resolução CESMG nº 016, de 12 de dezembro de 2016, que aprova o Plano Estadual de Saúde de Minas Gerais para o quadriênio 2016-2019;

RESOLVE:

Art. 1º – Divulgar o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, neles incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais, nos termos do Anexo Único desta Resolução.

Art. 2º – Os estabelecimentos terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação desta Resolução, para promoverem as adequações necessárias ao cumprimento das disposições do Regulamento Técnico.

Art. 3º – A inobservância ou desobediência ao disposto no Regulamento Técnico configura infração de natureza sanitária, na forma do Código de Saúde do Estado de Minas Gerais, sujeitando-se o infrator às penalidades nela previstas.

Art. 4º – Fica revogada a Resolução SES/MG nº 532, de 12 de abril de 1993.

Art. 5º – Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Belo Horizonte, 05 de Novembro de 2018.

DANIEL GUIMARÃES MEDRADO DE CASTRO

Secretário de Estado Adjunto de Saúde



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

**ANEXO ÚNICO DA RESOLUÇÃO SES/MG Nº. 6458, DE 05 DE NOVEMBRO
DE 2018**

REGULAMENTO TÉCNICO

Seção I

Objetivo

Art. 1º – Este Regulamento Técnico objetiva estabelecer requisitos mínimos e diretrizes gerais para o cumprimento das Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, incluindo bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

Seção II

Abrangência

Art. 2º – Este Regulamento Técnico se aplica a estabelecimentos que realizam, diretamente ou por meio de terceirização, transporte e/ou suas atividades relacionadas de armazenamento e distribuição de alimentos, neles incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

Parágrafo único – As disposições deste Regulamento não se aplicam aos seguintes casos:

I – veículos automotores, bicicletas, carrinhos ou tabuleiros tracionados ou carregados pela força humana, utilizados para a comercialização com preparo e/ou finalização de alimentos para oferta direta e imediata ao consumidor; e

II – ao transporte de alimentos destinado ao consumo humano realizado por estabelecimentos que realizam atividades industriais de produtos de origem animal.



Seção III

Definições

Art. 3º – Para os efeitos desta Resolução serão adotadas as seguintes definições:

I – alimento: substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos;

II – alimento embalado: o alimento que esteja contido em uma embalagem pronto para ser oferecido ao consumidor;

III – aditivo alimentar: qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto implicará que, direta ou indiretamente, o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Excluem-se dessa definição contaminantes ou substâncias com função de nutrição que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais;

IV – agregação de veículos: a contratação de veículos de particulares, como um prestador de serviços, por empresas que realizam o transporte de produtos sujeitos à vigilância sanitária;

V – água envasada: a água para consumo humano, obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas, caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes, considerando as flutuações naturais – água mineral natural; ou água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas, caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes, em níveis inferiores aos mínimos estabelecidos para água mineral natural, sendo que o conteúdo dos constituintes pode ter flutuações naturais – água natural; ou



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

ainda água preparada e envasada, contendo um ou mais compostos, previstos na norma vigente, sem adição de açúcares, adoçantes, aromas ou outros ingredientes – água adicionada de sais;

VI – água potável: a água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido nas normas vigentes, e que não ofereça riscos à saúde;

VII – água para consumo humano: a água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independentemente da sua origem;

VIII – alvará sanitário: documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário;

IX – alimento a granel: os alimentos armazenados ou transportados em grandes quantidades, que poderão ser utilizados no processo de indústrias ou fracionados para revenda no comércio, medidos e embalados na presença do consumidor;

X – armazenamento: o procedimento que possibilita o estoque ordenado e racional de alimentos, incluindo bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, de que trata esta Resolução;

XI – autoridade sanitária: o agente público ou o servidor legalmente empossado a quem são conferidas as prerrogativas e os direitos do cargo, da função ou do mandato para o exercício das ações de vigilância à saúde, no âmbito de sua competência;

XII – bebidas: produto industrializado ou artesanal, destinado à ingestão humana, em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

XIII – coadjuvante de tecnologia: é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou fabricação. Deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços de substância, ou seus derivados;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

XIV – contaminação cruzada: a transferência direta ou indireta da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros;

XV – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;

XVI – Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos: o documento emitido pelo responsável técnico dos estabelecimentos declarando que se encontra ciente das exigências sanitárias estabelecidas para o transporte de alimentos segundo as diretrizes desta Resolução e que o veículo encontra-se em conformidade com as normas sanitárias para o transporte de alimentos segundo as diretrizes desta Resolução, conforme formulário constante do Anexo I deste Regulamento;

XVII – desinfecção: a operação de redução do número de microrganismos por método físico e/ou químico em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

XVIII – distribuidoras de alimentos: os estabelecimentos que atuam como intermediários entre a indústria e os estabelecimentos comerciais, exercendo as atividades de armazenamento, expedição e transporte de alimentos, bebidas, matérias primas alimentares, produtos dietéticos, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia e água para consumo humano, excluindo-se a de fornecimento ao consumidor final;

XIX – equipamentos de refrigeração: os equipamentos destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados ou congelados;

XX – estabelecimento: todo complexo de bens organizado, para exercício da empresa, por empresário, ou por sociedade empresária;

XXI – higienização: a operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção;

XXII – limpeza: a operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, como terra, poeira, gordura e outras sujidades;

XXIII – matéria prima alimentar: a substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

XXIV – material sanitário: o material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;

XXV – órgãos sanitários: os órgãos do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, composto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais e laboratórios oficiais de controle de qualidade em saúde;

XXVI – órgãos da agricultura: os órgãos que realizam a inspeção sanitária na fabricação dos produtos de origem animal, de acordo com o âmbito de comércio, o qual pode ser nacional, estadual ou municipal.

XXVII – Procedimento Operacional Padronizado – POP: o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas;

XXVIII – produtos perecíveis: os produtos alimentícios, alimentos *in natura*, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação;

XXIX – produto avariado/alterado/adulterado: o produto que apresenta alterações indesejáveis das características sensoriais e/ou físicas, e/ou químicas devido à ação de microrganismos e/ou por reações químicas e/ou alterações físicas, ou que tiver modificadas a natureza, composição, as propriedades ou características propositalmente;

XXX – rastreabilidade: o conjunto de procedimentos que permite detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto ao longo das etapas da cadeia produtiva, mediante dados e registros de informações;

XXXI – refeições prontas para o consumo imediato: as refeições porcionadas com recomendação de consumo logo após o preparo;

XXXII – responsável técnico: o profissional qualificado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos sanitários;

XXXIII – romaneio: o documento de embarque que discrimina todas as mercadorias embarcadas ou todos os componentes de uma carga em quantas partes estiver fracionada;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

XXXIV – selo de garantia ou lacre destrutível: o artefato que se removido ou violado deixe visível ou evidencie que a embalagem foi aberta; e

XXXV – transportadora de alimentos: os estabelecimentos que exercem a atividade de transporte de alimentos, incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, excluindo-se a atividade de fornecimento ao público.

Seção IV

Das condições gerais

Art. 4º – Os estabelecimentos que realizam o transporte dos alimentos de que trata este Regulamento Técnico e/ou suas operações relacionadas de armazenamento e distribuição somente poderão exercer suas atividades se possuírem alvará sanitário, conforme determina o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais.

§1º– Os estabelecimentos de que trata este Regulamento deverão se abastecer somente de produtos devidamente regularizados junto aos órgãos sanitários ou junto aos órgãos da agricultura, conforme o caso.

§2º – Os estabelecimentos para os quais haja distribuição dos produtos deverão estar licenciados junto aos órgãos sanitários competentes.

Art. 5º – A agregação de veículos de outros estabelecimentos ou a terceirização do transporte será permitida desde que os veículos estejam de acordo com as disposições deste Regulamento desde o momento da contratação.

Art. 6º – Os estabelecimentos que realizam o transporte diretamente ou por meio de terceiros deverão possuir relação de seus veículos e dos veículos agregados e respectivos proprietários.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 7º – Nos veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, deverá ser garantida a integridade e a qualidade dos alimentos transportados, evitando-se a contaminação e deterioração dos produtos.

Parágrafo único – Os tipos de alimentos que podem ser transportados em cada modelo de veículo e as exigências específicas para os veículos de acordo com o produto constam no Anexo II deste Regulamento Técnico.

Art. 8º – O veículo de transporte de alimentos deverá ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene e não apresentar evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e/ou odores que possam comprometer a qualidade dos produtos transportados.

Art. 9º – O veículo de transporte de alimentos e todos os equipamentos e acessórios utilizados deverão ser higienizados de acordo com as características dos alimentos transportados e os procedimentos de higienização deverão ser descritos em forma de Procedimento Operacional Padronizado – POP – e utilizados somente produtos de limpeza regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Art. 10 – É vedado o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo e de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

Art. 11 – O transporte compartilhado entre alimentos e outros produtos sujeitos ao controle sanitário somente poderá ser realizado se não houver risco de comprometimento da segurança sanitária e da qualidade dos alimentos.

§1º – A análise e a aprovação do transporte compartilhado entre alimentos e outros produtos sujeitos ao controle sanitário é de responsabilidade do Responsável Técnico, devendo ser consideradas as especificidades dos alimentos e produtos.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

§2º – É vedado o transporte de alimentos, conjuntamente, de pessoas e/ou animais, e produtos tóxicos.

Art. 12 – A cabine do motorista do veículo deverá ser isolada da parte utilizada para o transporte dos alimentos.

Parágrafo único – É vedado repousar, transportar pessoas e manter objetos pessoais no compartimento de carga.

Art. 13 – Deverão ser garantidas as condições necessárias de temperatura e umidade para cada tipo de alimento de acordo com as especificações dos fabricantes durante todo o transporte e armazenamento.

Seção V

Do Armazenamento, Distribuição e Transporte de Produtos que necessitam de condições especiais de conservação

Art. 14 – Os equipamentos de refrigeração e congelamento deverão apresentar perfeitas condições de conservação, higiene e funcionamento sem riscos de contaminação para o produto, garantindo, durante o armazenamento e transporte, temperatura adequada para o mesmo, devendo ser observada a temperatura informada pelo fabricante.

Art. 15 – Os equipamentos de refrigeração, inclusas as câmaras de resfriamento/congelamento e os sistemas de refrigeração de caminhões, deverão ser dimensionados conforme volume e os tipos de produtos.

Art. 16 – A estocagem de produtos perecíveis, de diferentes tipos, em um mesmo equipamento de refrigeração, só poderá ocorrer com justificativa técnica elaborada pelo responsável técnico e de forma que um produto não represente risco de contaminação para o outro.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 17 – A estocagem deverá respeitar os limites de armazenamento definidos pelos fabricantes dos equipamentos de refrigeração, bem como a organização dos produtos deverá favorecer a circulação do ar frio.

Art. 18 – Deverão ser mantidos registros das manutenções preventivas e corretivas de todos os equipamentos de refrigeração.

Art. 19 – Os equipamentos de refrigeração no armazenamento e transporte deverão possuir termômetros calibrados, instalados corretamente com vistas a monitorar a temperatura máxima e mínima atingida pelo equipamento.

Art. 20 – O responsável técnico deverá estabelecer a periodicidade de verificação e registro das temperaturas dos equipamentos de refrigeração no armazenamento e transporte, bem como as medidas a serem adotadas nos casos de inconformidades.

Art. 21 – No momento do carregamento, os compartimentos refrigerados dos veículos deverão se apresentar à temperatura sob a qual os alimentos serão transportados.

Art. 22 – A tomada, ou conexão com a fonte de energia elétrica, deve ser exclusiva para o equipamento de refrigeração, evitando-se assim a sobrecarga na rede elétrica e desconexão acidental da tomada.

Art. 23 – No caso de falta de energia elétrica, os estabelecimentos deverão adotar as medidas para sua normalização o mais rápido possível, provendo sistema de geração de energia de emergência, se necessário.

Art. 24 – As instruções sobre o empilhamento, quando existentes, deverão ser rigorosamente respeitadas, inclusive nos equipamentos de refrigeração dos estabelecimentos e veículos, a fim de garantir a adequada circulação do ar frio.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 25 – É vedado o acondicionamento dos produtos diretamente sobre o piso dos veículos.

Art. 26 – As operações de carga e descarga do veículo deverão ser executadas em local protegido e observadas as condições de conservação específicas do alimento, evitando-se riscos de contaminação, dano ou deterioração das embalagens e do produto.

Seção VI

Da rastreabilidade

Art. 27 – A rastreabilidade de produtos deve ser assegurada em todas as etapas da cadeia produtiva.

Parágrafo único - Os estabelecimentos envolvidos no transporte de alimentos devem manter, no mínimo, registros que permitam identificar as empresas imediatamente anterior e posterior na cadeia produtiva e os produtos recebidos e entregues.

Seção VII

Das Boas Práticas de Armazenamento para Distribuidoras

Art. 28 – As distribuidoras deverão possuir POP estabelecido de forma a garantir que, no recebimento dos alimentos, sejam avaliadas as condições dos veículos utilizados no transporte, as características físicas das embalagens e as informações presentes nas notas fiscais.

Art. 29 – Os estabelecimentos para os quais haja distribuição dos produtos deverão estar licenciados junto à Vigilância Sanitária competente.

Art. 30 – Os edifícios e as instalações das distribuidoras deverão ser localizados, construídos, adaptados e mantidos de forma que sejam adequados às operações a serem executadas.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

§1º – Deverão ser previstas áreas administrativas, sanitários diferenciados por sexo, se for o caso, e em número suficiente de acordo com normas do Ministério do Trabalho e Emprego (TEM).

§2º – Os edifícios e as instalações deverão ter espaço adequado para a disposição ordenada de insumos gerais, de equipamentos e materiais de modo a evitar a contaminação e facilitar a limpeza.

§3º – Os edifícios e as instalações deverão possuir:

I – áreas cobertas para carga e descarga de mercadorias;

II – áreas distintas para armazenamento de perecíveis e não perecíveis;

III – área delimitada e com acesso restrito para produtos refugados e/ou devolvidos;

IV – local para lanche/refeição de trabalhadores;

V – Depósito de Material de Limpeza;

VI – local adequado para estocagem temporária dos resíduos;

VII – lavatório de mãos dotado de acessórios localizado em local próximo ao acesso dos carregadores; e

VIII – reservatório de água com capacidade suficiente para atender as demandas do local.

§4º – As instalações deverão ser projetadas e equipadas de forma a impedir a entrada de insetos e outros animais.

§5º – Para as instalações deverá haver programa de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas e ser mantidos registros das operações preventivas e corretivas. Caso seja necessário o combate químico deverá ser prestado por empresa licenciada pelos órgãos sanitários.

§6º – As instalações deverão ser mantidas em bom estado de conservação, higiene e limpeza, assegurando que as operações de manutenção e reparo não representem riscos à qualidade dos alimentos.

§7º – As áreas de recebimento, armazenamento e expedição das distribuidoras deverão ser mantidas limpas e secas.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 31 – As áreas de armazenamento deverão ser compatíveis com os volumes de alimentos, de forma a garantir sua qualidade, a integridade das embalagens e possibilitar o estoque ordenado, permitindo a identificação da real localização dos alimentos a qualquer momento.

§1º – Os produtos armazenados deverão ser organizados de acordo com suas categorias/naturezas, de forma preservar a segurança e qualidade dos alimentos.

§2º – O estabelecimento deverá possuir procedimento descrito para a segregação nos casos de comprometimento da qualidade ou integridade de alimentos.

Art. 32 – Deverá ser obedecido o empilhamento máximo permitido de volumes, conforme orientação do fabricante, respeitando os espaços entre unidades e paletes de forma a propiciar ventilação adequada.

Parágrafo único – Os paletes utilizados deverão ser de material sanitário e apresentar bom estado de conservação.

Art. 33 – No armazenamento deverão ser garantidas as condições adequadas de conservação, conforme as especificações dos alimentos.

Art. 34 – As distribuidoras deverão possuir Manual de Boas Práticas referentes às operações realizadas.

Art. 35 – As distribuidoras deverão possuir procedimentos escritos e implantados para as operações e manter os registros destas operações, tais como:

- I – controle e monitoramento de vetores e pragas;
- II – inspeção e higienização dos veículos;
- III – limpeza e manutenção dos locais de armazenagem;
- IV – recepção dos alimentos;
- V – avaliação das condições de recebimento, armazenamento, transporte e entregas;
- VI – retirada de produtos do mercado decorrentes de devolução ou recolhimento;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

VII – higienização dos reservatórios de água de abastecimento, incluindo as responsabilidades, que deverá ser realizada a cada seis meses e quando ocorrer manutenção na rede interna de distribuição;

VIII – manutenção preventiva e calibração dos equipamentos de refrigeração; e

IX – destinação final de produtos vencidos ou alvo de recolhimento.

Seção VIII

Das Boas Práticas de Transporte

Art. 36 – Os motoristas dos veículos de transporte de alimentos de que tratam este Regulamento Técnico deverão portar Declaração de Conformidade para o Transporte de Alimentos, conforme Anexo I deste Regulamento Técnico, com prazo de validade de 1 (um) ano.

Art. 37 – Os estabelecimentos responsáveis pelo transporte de alimentos deverão:

I – manter os veículos utilizados para o transporte de alimentos em condições adequadas de conservação e higienização;

II - prever rotinas escritas e implantadas para higienização dos veículos e a manutenção dos registros de realização deste procedimento;

III – manter registro dos procedimentos periódicos de higienização dos veículos que utiliza para o transporte dos produtos; e

IV – possuir um plano de emergência, caso ocorra algum defeito mecânico que coloque em risco a carga transportada.

Art. 38 – Os motoristas deverão ser treinados quanto aos cuidados durante o transporte de alimentos, incluindo:

I – verificação e separação das cargas, confrontando com as informações presentes no romaneio e nas notas fiscais;

II – inspeção das unidades para verificar a integridade das embalagens;

III – realização de pilotagem cuidadosa evitando danos à carga;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

IV – avaliação constante das condições dos veículos e comunicação imediata ao estabelecimento em caso de irregularidades constatadas; e

V – manejo adequado dos equipamentos de refrigeração.

Seção IX

Do transporte de água potável para consumo humano não envasada

Art. 39 – O transporte de água potável para consumo humano não envasada deverá ser realizado em caminhão cujo tanque seja de uso exclusivo para esse fim e que não tenha sido usado anteriormente para transporte de outros produtos.

§1º – O tanque deverá ser revestido de material anticorrosivo, atóxico, liso de fácil higienização e que não altere a qualidade da água.

§2º – O tanque deverá ser provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização.

§3º – O tanque deverá ser provido de indicador de nível de água, bocal de alimentação com tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contido no seu interior.

§4º – A mangueira para transferência de água do tanque para o reservatório do usuário deverá ser utilizada exclusivamente para esse fim e possuir proteção nas extremidades e apresentar bom estado de higiene e conservação.

§5º – A higienização do tanque deverá ser realizada sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada seis meses.

§6º – Para desinfecção deverá ser utilizado produto regularizado junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e observada sempre a concentração e o tempo de contato recomendado pelo fabricante.

Art. 40 – O estabelecimento responsável pelo transporte da água potável para consumo humano não envasada deverá manter registros dos seguintes itens:

I – higienização do tanque;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

II – dos dados atualizados sobre o fornecedor e a fonte de água;

III – das análises de controle de qualidade da água, previstas nas normas vigentes; e

IV – autorização para o fornecimento de água tratada emitida pela autoridade municipal de saúde pública, conforme legislação vigente.

Art. 41 – É obrigatória a inscrição “ÁGUA POTÁVEL” no veículo transportador, de forma visível, nas laterais e traseiras do tanque, com letras de 20 (vinte) centímetros, e os dados de endereço e telefone para contato.

Seção X

Do transporte de alimentos a granel destinados ao consumo humano quando em caminhões tanque

Art. 42 – O tanque utilizado para o transporte de alimento à granel, em qualquer estado físico, deverá ser de uso exclusivo para esse fim e não ter sido usado anteriormente para transporte de produtos não alimentícios.

§1º – A higienização do tanque deverá ser realizada antes do carregamento de novo lote do mesmo produto e de produtos alimentícios diferentes.

§2º – Para desinfecção deverá ser utilizado produto regularizado junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e observada a concentração e o tempo de contato recomendado pelo fabricante.

§3º – O tanque deverá ser revestido de material anticorrosivo, atóxico, liso de fácil higienização e que não altere a qualidade dos alimentos nele transportado.

Art. 43 – O estabelecimento responsável pelo transporte dos produtos de que trata esta seção deverá manter registros dos seguintes itens:

I – higienização do tanque; e

II – identificação do produto, destino e fabricante.



Seção XI

Transporte de refeições prontas para o consumo humano

Art. 44 – O transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto.

Art. 45 – As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato.

Parágrafo único – O lacre utilizado deverá ser destrutível e estar acompanhado da informação de que, se estiver violado, o produto não deverá ser consumido.

Art. 46 – O equipamento para conservação a quente ou a frio utilizado no transporte deverá ser de material adequado, em bom estado de conservação e higiene, com tampa ou outro sistema de fechamento perfeitamente ajustado.

Art. 47 – Os veículos que realizam entrega em domicílio de refeições prontas para o consumo humano não necessitam de Declaração de Conformidade para Transporte de Alimentos.

Seção XII

Das Disposições Finais

Art. 48 – A avaliação do cumprimento deste Regulamento Técnico dar-se-á por intermédio da Lista de Verificação de Boas Práticas em Transportes de Alimentos, constante no Anexo III.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 49 – O cumprimento das disposições deste Regulamento Técnico não exime os estabelecimentos de observarem outros Regulamentos que tratem da matéria.

ANEXO I DO REGULAMENTO TÉCNICO

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

O estabelecimento <RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA CONTRATANTE / PROPRIETÁRIO>, CNPJ / CPF n°. <N°. DO CNPJ DO ESTABELECIMENTO CONTRATANTE OU N°. DO CPF DO PROPRIETÁRIO>, situada a <ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO>, Alvará Sanitário n°. <N° DO ALVARÁ SANITÁRIO>, declara que encontra-se ciente das exigências sanitárias estabelecidas para o transporte de alimentos (<TIPO TRANSPORTE>) segundo as diretrizes da Resolução Estadual SES/MG n°. XXX, de XX/XX/XXXX, e que o veículo <TIPO DE VEÍCULO>, marca <NOME DA MARCA>, placa <NÚMERO DA PLACA>, RENAVAM n°. <N° DO RENAVAM> preenche os requisitos sanitários que o habilitam a exercer o transporte de alimentos, sob responsabilidade do(s) motorista(s) <NOME DO(S) MOTORISTA(S)>, CPF n°. <N°. DO CPF>, CNH n°. <N°. DA CNH>, o qual foi devidamente treinado, conforme exigências desta Resolução.

<Local>, <data>

Assinatura do Responsável Técnico / Proprietário



ANEXO II DO REGULAMENTO TÉCNICO

REQUISITOS MÍNIMOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Características mínimas necessárias aos meios de transportes, de acordo com o tipo de produto:

Características do Transporte	Tipo do Produto	Exigências
Transporte aberto com proteção	- Biscoitos, balas e chocolates; cereais e grãos embalados, seus derivados farináceos e alimentos processados à base de grãos e cereais; condimentos, temperos e especiarias; café; doces em pasta; água envasada; massas alimentícias secas; óleos; pós para o preparo de alimentos e alimentos desidratados; sal; açúcar e adoçantes dietéticos; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (ex.: latas, vidros, filmes plásticos, tetra Pack etc.); similares.	<ul style="list-style-type: none">- Devem possuir lonas de cobertura e forrações de piso da carroceria impermeáveis, isentas de furos e rasgos que permitam a passagem de água ou sujeira, devendo estar limpas, secas e sem odores ou resíduos que possam contaminar a carga ou sujar as embalagens;- A totalidade da carga deve ser envelopada, revestida e coberta com lona impermeável por fora das guardas da carroceria, bem esticadas para evitar eventual acúmulo de água em sua superfície;- O emblocamento deve ser firme e a amarração bem feita, usando cantoneiras para evitar danos ocasionais pelas cordas, que devem se encontrar íntegras e não devem constituir fonte de contaminação;- Os estrados, se utilizados, devem ser de material sanitário e estar secos, limpos e isentos de odores e de infestações.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

<p>Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, tanque, containers e outros)</p>	<p>- Pão e produtos de panificação; produtos cárneos salgados, curados, defumados; pescado salgado; defumado; produtos de confeitaria; similares, além dos anteriormente citados.</p>	<p>- Constituído de material atóxico, resistente, de fácil higienização; impermeável e desinfecção; - Imobilidade dos recipientes para garantia de integridade dos produtos.</p>
<p>Transporte fechado, isotérmico, refrigerado e/ou congelado.</p>	<p>- Carnes e produtos cárneos, creme vegetal e margarina, alimentos congelados, gelados comestíveis (sorvetes, picolés); gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições pronta para o consumo e similares.</p>	<p>- Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. - Possuir sistema gerador de frio. - Deve possuir o piso e as laterais da carroceria isentos de frestas ou buracos impedindo a passagem de umidade e/ou poeira para a carga. - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeça o derrame em vias públicas de alimentos e/ou de resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.</p>

ANEXO III DO REGULAMENTO TÉCNICO

LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS EM TRANSPORTES DE ALIMENTOS

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:

Nome Fantasia:

C.N.P.J.:

Inscrição Estadual:

CNAE:

Fone: ()

Fax: ()

Rua/Av.:

Bairro:

Cidade/UF:

CEP:

E-mail:

Nº de Alvará de Localização:

Validade:

Nº do alvará sanitário:

Validade:

Número de Funcionários:

Número de turnos:

Responsável Legal/Proprietário:

CPF:

Responsável Técnico:

CPF:

Categorias dos alimentos estocados/transportados:

IDENTIFICAÇÃO DOS VEÍCULOS PRÓPRIOS

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

IDENTIFICAÇÃO DOS VEÍCULOS AGREGADOS:

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

Marca: _____ Modelo: _____ Placa: _____

RELAÇÃO COMERCIAL DE AGREGAÇÃO DOS VEÍCULOS (Ex. contrato, etc.):

MOTIVO DA INSPEÇÃO:

() Solicitação de Licença Sanitária () Verificação ou apuração de denúncia () Reinspeção

1.0 ÁREA EXTERNA					
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
1.1	I	Área externa livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, animais, água estagnada?			
1.2	N	As operações de carga e descarga são realizadas em área coberta, que proteja os alimentos da ação das intempéries?			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.0		ÁREA INTERNA/EDIFICAÇÕES			
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
2.1	I	As áreas de armazenamento são compatíveis com os volumes de alimentos?			
2.2	N	Os edifícios e as instalações têm espaço adequado para organização de equipamentos e materiais?			
2.3	I	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos à atividade?			
2.4	N	Piso, paredes e tetos dotados de revestimento liso, impermeável e lavável?			
2.5	N	Piso, paredes e tetos sem rachaduras, infiltrações, mofos, descascamentos?			
2.6	N	Portas e janelas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes?			
2.7	N	Portas externas com fechamento automático (mola, sistema elétrico, etc) e com barreiras adequadas que impeçam a entrada de vetores e pragas?			
2.8	N	Todas as aberturas são dotadas de telas milimétricas?			
2.9	N	As telas milimétricas são removíveis (facilita a lavagem)?			
2.10	N	As instalações dispõem de rede coletora de esgoto?			
2.11	N	Todos os ralos são sifonados e dispõem de grelha e tampa escamoteável?			
2.12	N	Iluminação suficiente para proporcionar a execução das atividades de preparo do alimento sem comprometer a higiene?			
2.13	N	As luminárias são protegidas contra quebras e explosões acidentais?			
2.14	N	Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras permitindo higienização?			
2.15	N	Ventilação e renovação do ar são suficientes para garantir o conforto térmico e temperaturas adequadas para a conservação dos alimentos estocados?			
2.16	R	Os equipamentos e filtros para climatização estão limpos e com registro de manutenção preventiva e corretiva atualizados?			
2.17	R	Existe lavabo, específico para lavagem das mãos, dotados de sabão líquido inodoro e antisséptico, ou sabão líquido inodoro antisséptico, papel toalha de material não reciclado, acionamento automático da torneira, localizados estrategicamente para uso dos motoristas e outros profissionais envolvidos no			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		carregamento e descarregamento das cargas?			
2.18	R	Existem cartazes informando sobre a correta lavagem de mãos, afixados em locais estratégicos?			
2.19	N	Existe Depósito de Materiais de Limpeza – DML, localizados em locais estratégicos, dotados de tanque, acessórios para higienização das mãos e estante ou armário para guarda dos materiais utilizados na limpeza?			
2.20	N	Existe local adequado para a realização das refeições ou lanches de funcionários?			
3.0	ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS (Obs. Equipamentos de refrigeração incluem câmaras frias)				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
3.1	N	São garantidas as condições adequadas de conservação conforme as especificações dos alimentos?			
3.2	N	Os produtos são organizados de acordo com a categoria/natureza?			
3.3	N	A estocagem dos alimentos segue o sistema PVPS (primeiro que vence primeiro que sai)?			
3.4	I	Os paletes ou prateleiras utilizados são de material higiênico e lavável e se encontram em bom estado de conservação?			
3.5	N	Os paletes possuem afastamento de 30 cm entre si e 20 cm do piso?			
3.6	N	Os paletes ou prateleiras se encontram com afastamento mínimo de 50 cm das paredes para evitar umidade e facilitar a limpeza, amostragem e movimentações, controle de pragas e ações em caso de incêndio?			
3.7	N	O empilhamento máximo seguem as orientações dos fabricantes dos alimentos?			
3.8	N	Alimentos refugados, devolvidos, com data de validade expirada, ou com outras inconformidades estão adequadamente segregados?			
3.9	I	Existe segregação adequada de alimentos com ingredientes alergênicos, com glúten, lactose, dos demais de forma a evitar a contaminação cruzada?			
3.10	R	Existe termo-higrômetro para monitorar temperatura e umidade da área de			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		estocagem?			
3.11	N	Todos os equipamentos de refrigeração estão em perfeitas condições de funcionamento e íntegros (ver registros de manutenções, observar acúmulo de gelo, borrachas de vedação, corrosão, etc.)?			
3.12	N	Há frequentes checagens da temperatura conduzidas, preferencialmente, com termógrafos ou dispositivos que monitorem continuamente a temperatura de estocagem nos equipamentos de refrigeração?			
3.13	N	Os produtos estão armazenados nos equipamentos de refrigeração de modo a facilitar a circulação de ar?			
3.14	N	Os equipamentos de refrigeração estão limpos?			
3.15	N	Existe um programa de manutenção corretiva e preventivas e comprovantes dessas manutenções do equipamentos de refrigeração?			
3.16	N	Há um programa de descongelamento de modo a evitar o acúmulo de gelo e obstrução dos difusores de ar?			
3.17	R	Há roupas apropriadas para a manipulação de alimentos nas câmaras frias?			
3.18	N	As portas e acessos das câmaras frias são providas de cortinas de ar ou de cortinas plásticas?			
3.19	N	As portas das câmaras frias possuem dispositivo de segurança que permitem sua abertura pela parte interna, caso alguma pessoa fique presa?			
3.20	R	As câmaras frias possuem dispositivo de segurança nas portas, que alarmam quando estas não forem corretamente fechadas favorecendo a fuga do ar frio?			
3.21	N	Existem geradores de energia ou outro sistema, ou plano de contingência, que garanta o funcionamento dos equipamentos caso ocorra falta de energia?			
3.22	INF	O sistema de armazenamento nas câmaras frias é automatizado (robôs, empilhadeiras?)			
3.23	N	Há registros das manutenções preventivas e corretivas dos sistemas de refrigeração por amônia?			
3.24	N	Há termômetro disponível e calibrado para as verificações das temperaturas no ato do recebimento, antes da entrada dos alimentos para estocagem?			
4.0	HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS				



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
4.1	I	As instalações são mantidas em bom estado de conservação, higiene e limpeza?			
4.2	N	Existem rotinas padronizadas e implantadas para o processo de higienização? (Verificar procedimento para limpeza dos sanitários, não devendo ser utilizados os mesmos materiais para as áreas de estocagem, câmaras frias)?			
4.3	INF	Os funcionários responsáveis pelo serviço de limpeza realizam exclusivamente esta atividade?			
4.4	N	Os funcionários responsáveis pelo serviço de limpeza recebem treinamentos periódicos?			
4.5	N	Existem registros dos treinamentos?			
4.6	R	Funcionários fazem uso de EPI's?			
4.7	I	São utilizados somente produtos (saneantes, desinfetantes) com regularidade nos órgãos competentes, com rótulos completos e dentro do prazo de validade, armazenado fora da área de armazenamento dos alimentos?			
4.8	N	Existem POP's que discriminem a diluição, tempo de contato, modo de uso e aplicação dos produtos utilizados na higienização?			
5.0	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
5.1	N	Instalações sanitárias para funcionários, separados por sexo, em número suficiente, dotados de duchas higiênicas, acessórios para lavagem e secagem das mãos, bacias sanitárias com tampa?			
5.2	R	Vestiários e armários para guarda de pertences pessoais?			
5.3	N	Apresentam-se organizados e em bom estado de limpeza e conservação?			
5.4	N	Não possuem vínculo direto com área de armazenamento dos alimentos?			
5.5	R	Existem cartazes informando sobre a correta lavagem de mãos?			
6.0	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.1	N	Existe procedimento escrito e implantado?			
6.2	N	Inexistem vestígios de insetos e roedores (fezes, asas de barata, moscas, teias de aranhas)?			
6.3	N	Existem registros dos combates químicos e outras ações adotadas para o controle de vetores e pragas realizados por terceiros? (Se ocorrer combate químico, verificar qual produto utilizado e condutas pré e pós- tratamento, se há contrato com empresa de pragas ou comprovante da prestação de serviço e se a prestadora possui alvará sanitário)			
7.0	ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
7.1	I	Instalações abastecidas com água corrente e potável?			
7.2	INF	Utiliza água de fonte de abastecimento público?			
7.3	INF	Utiliza água de fonte alternativa "poço, cisterna"? (Se sim apresentar outorga, laudos laboratoriais da potabilidade, registros de aferição diária do nível residual de cloro e outros controles exigidos pela norma vigente).			
7.4	R	Existe mais de um reservatório (um de reserva para emergências)?			
7.5	N	Mantém registros das operações de limpeza (produto utilizado, periodicidade mínima de 6 meses e sempre quando houver manutenção na linha de distribuição, responsável devidamente capacitado para desinfecção)?			
7.6	N	Existem registros das trocas dos elementos filtrantes dos bebedouros?			
8.0	MANEJO DE RESÍDUOS				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
8.1	N	Existe área específica para armazenamento temporário de resíduos, dotados de ponto de água para higienização e descontaminação das lixeiras, com ralo para escoamento de água, protegidos contra insetos, roedores e outros animais?			
8.2	N	As lixeiras dispõem de tampa, são acionadas sem contato manual e revestidas com saco plástico?			
8.3	R	Existe rotina padronizada e implantada para o esvaziamento das lixeiras?			
8.4	INF	Existe política de reciclagem adotada pela empresa?			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

9.0 FUNCIONÁRIOS					
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
9.1	N	Existe supervisão por responsável técnico qualificado para implantação das boas práticas de armazenamento e transporte?			
9.2	R	Os operadores das empilhadeiras possuem habilitação específica para a referida atividade?			
9.3	N	A habilitação dos motoristas é compatível com os veículos que conduzem (categorias de Carteira Nacional de Habilitação)?			
9.4	N	Existe controle de saúde dos trabalhadores realizado de acordo com legislação específica do Ministério do Trabalho e Emprego? Permanecem cópias disponíveis para consulta?			
9.5	R	Há uniformização padronizada para os trabalhadores conforme atividade realizada?			
9.6	N	Os uniformes estão limpos, em boas condições de uso?			
9.7	N	Existem registros de capacitação para todos os trabalhadores, desenvolvidas conforme atividades que realiza e nos temas previstos nesta Resolução?			
10.0 TRANSPORTE DO ALIMENTO					
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
10.1	I	Os alimentos transportados se encontram devidamente regulares junto aos órgãos sanitários ou órgãos da agricultura?			
10.2	I	Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, garantem a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto?			
10.3	N	O transporte ocorre com monitoramento da temperatura durante todo o trajeto da entrega, caso se aplique?			
10.4	N	O veículo é exclusivo para o transporte de alimentos?			
10.5	N	No caso de transporte compartilhado entre alimentos e de outros produtos sujeitos ao controle sanitário, não há comprometimento da segurança e qualidade dos alimentos?			
10.6	N	O compartimento de carga é compatível com o alimento transportado?			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

10.7	N	O volume de carga transportada é compatível com a capacidade do veículo?			
10.8	N	Tratando-se de carga perecível a geração de frio é compatível com a temperatura indicada pelo fabricante?			
10.9	N	O armazenamento dos alimentos nos compartimentos de carga está adequado e seguindo as orientações do fabricante e ocorrem de forma a evitar a contaminação cruzada e deterioração?			
10.10	N	Há registro das temperaturas de transporte (ver padronização da periodicidade definida pelo responsável técnico)?			
10.11	N	Antes do carregamento é verificada as condições de higiene do veículo, e outros requisitos, sobretudo quando se tratar de veículos agregados, registrando-se as observações e medidas adotadas em caso de inconformidades?			
10.12	N	Há rotinas escritas, padronizadas e implantadas para a garantia das manutenções preventivas e corretivas dos veículos (cavalo mecânico, compartimento de carga, sistema de geração de frio, calor, etc.)?			
10.13	N	Há registros das manutenções preventivas e corretivas?			
10.14	N	A condição de higienização do veículo está adequada?			
10.15	N	Inexistem pragas, insetos, e outros vetores de contaminação e seus vestígios no compartimento de carga?			
10.16	I	Os produtos utilizados na higienização do veículo são regulares junto à ANVISA e não representam risco de contaminação para os alimentos transportados?			
10.17	N	Os materiais utilizados para proteção e fixação de carga são desinfetados juntamente com o veículo de transporte?			
10.18	N	A cabine do condutor é isolada do compartimento de carga dos alimentos?			
10.19	N	Existe dispositivo de segurança que impeça o derramamento em vias públicas dos alimentos transportados?			
10.20	N	Os veículos de cargas perecíveis possuem equipamento de monitoramento contínuo da temperatura?			
11.0	TRANSPORTE DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO NÃO ENVASADA				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

11.1	I	O caminhão tanque é de uso exclusivo para o transporte de água?			
11.2	I	O tanque é revestido de material anticorrosivo, atóxico, liso de fácil higienização e que não altere a qualidade da água?			
11.3	N	O tanque é provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para inspeção e higienização?			
11.4	N	O tanque é provido de indicador de nível de água?			
11.5	N	O bocal de alimentação do tanque possui tampa hermética?			
11.6	N	O sistema de drenagem permite o total escoamento da água contido no interior do tanque?			
11.7	I	A mangueira para transferência de água do tanque para o reservatório do usuário possui proteção nas extremidades e se encontra em bom estado de higiene e conservação?			
11.8	N	Possui registros de limpeza e higienização?			
11.9	N	Possui registros dos dados atualizados sobre o fornecedor e a fonte de água?			
11.10	N	Possui registros das análises de controle de qualidade da água?			
11.11	N	No caso de caminhões tanque para transporte de água potável consta nos lados direito e esquerdo do veículo de forma visível, os dizeres "ÁGUA POTÁVEL" no tamanho de 20 cm?			
12.0	TRANSPORTE DE PRODUTOS À GRANEL QUANDO EM CAMINHÕES TANQUE				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
12.1	I	O caminhão tanque é de uso exclusivo para o transporte de alimentos?			
12.2	I	O tanque é revestido de material anticorrosivo, atóxico, liso de fácil higienização e que não altere a qualidade da água?			
12.3	N	Possui registros de limpeza e higienização?			
12.4	N	Possui registros de identificação do produto, destino e fabricante?			
13.0	TRANSPORTE DE PRODUTOS À GRANEL				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

13.1	N	O transporte à granel de grãos, e outros vegetais são transportados de forma a evitar a exposição à ação das intempéries? (lonados, contaneirs, ou outro sistema de proteção)			
13.2	N	O compartimento de carga é compatível com o alimento transportado?			
13.3	N	Há definição dos critérios para transporte de alimentos e outros produtos (exceto em caminhões tanques), desde que estes não representem risco de contaminação aos alimentos? Esse compartilhamento deverá ser validado pelo responsável técnico.			
13.4	N	As condições gerais de conservação dos veículos e compartimentos de carga são satisfatórias?			
13.5	N	As condições gerais de higienização dos veículos e compartimentos de carga são satisfatórias (verificar registros de higienização de lonas, cordas, integridade dos paletes, entre outros)?			
14.0	TRANSPORTE DE REFEIÇÕES PRONTAS AO CONSUMO				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
14.1	I	O transporte ocorre em recipiente isotérmico ou em compartimento com sistema de aquecimento?			
14.2	N	Há controles estabelecidos entre o tempo de preparo e a entrega ao consumidor?			
14.3	N	As refeições são transportadas em embalagens lacradas, de material adequado e com identificação mínima (nome, endereço, data da fabricação e prazo para consumo e conservação)? (Quando se aplicar o uso do lacre, este deve propiciar que o consumidor identifique sua violação, tendo o direito de devolver o alimento para o fabricante, neste caso)			
14.4	N	Há monitoramento da temperatura durante o transporte (ao menos temperatura inicial e final, nos casos de transporte em grande quantidade)?			
15.0	DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
15.1	N	Dispõe de Manual de Boas Práticas que contemplem todas as operações realizadas pelo estabelecimento e Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's para todas as atividades realizadas, conforme definidos nesta norma?			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

15.2	N	Esses documentos são revisados periodicamente e estão aprovados e assinados pelo responsável técnico do estabelecimento?			
15.3	N	Esses documentos estão acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido?			
15.4	N	As instruções descritas nos POP's (sequencias das operações, frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades) condizem com as operações realizadas?			
15.5	N	Possui os POP's de controle e monitoramento de vetores e pragas; de inspeção e higienização dos veículos; de limpeza e manutenção dos locais de armazenagem; de recepção dos alimentos; de avaliação das condições de recebimento, armazenamento, transporte e entregas; de retirada de produtos do mercado decorrentes de devolução ou recolhimento; de higienização dos reservatórios de água de abastecimento; de manutenção preventiva e calibração dos equipamentos de refrigeração; e de destinação final de produtos vencidos ou alvo de recolhimento?			
15.6	N	O programa de capacitação dos trabalhadores está descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários?			
16.0	RASTREABILIDADE				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
16.1	N	As rotinas escritas foram elaboradas e implantadas de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos em todas as etapas da cadeia produtiva?			
17.0	RESPONSABILIDADES				
Nº	Qualif.	Itens	Sim	Não	NA
17.1	N	O responsável pelas atividades de armazenamento, distribuição e transporte é qualificado, apresentando comprovante de capacitação com os temas contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos; e Boas Práticas?			
17.2	N	Há critérios formalmente estabelecidos para a emissão do certificado de conformidade para transporte de alimentos?			
INF – Informativa I – Imprescindível N – Necessário R – Recomendável					



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

- GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens
- GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens
- GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens

RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome

Doc.:

Nome

Doc.:

RESPONSÁVEL LEGAL PELA EMPRESA

Nome:

Doc.:

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA

Nome:

Doc.:

Local: _____/MG, ___ de _____ de 20__.

PROCURAÇÃO

Pelo presente instrumento particular de mandato, a empresa **MARIA'S E JOSÉ'S RESTAURANTE, LANCHONETE E PADARIA LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 49.460.435/0001-08, com sede na Rua Lindonor Ribeiro, nº 186, Letra A, Bairro Santa Cruz, Confins/MG, neste ato representada por sua sócia-administradora, Sra. Lúcia de Fátima Coelho Carvalho – CPF: 427.394.036-15, nomeia e constituem como seus procuradores, o escritório de advocacia **HERNANDES PURIFICACAO DE ALECRIM SOCIEDADE INDIVIDUAL DE ADVOCACIA**, Sociedade Unipessoal de Advocacia registrada na OAB/MG sob o nº 8.763, com registro no CNPJ nº 34.599.413/0001-56, com endereço na Rua. da Bahia, 1345, sala 606, Centro - Belo Horizonte - MG, CEP 30160-017 e o advogado, **HERNANDES P. DE ALECRIM** – OAB/MG 143.843, CPF nº 960.584.551-20, a quem confere amplos poderes da cláusula “*ad judicium*”, em geral, e, em especial, para representar a outorgante em processos licitatórios nas esferas municipal, estadual e federal, bem como perante fundações públicas, autarquias, empresas públicas e demais entidades da Administração Pública direta e indireta.

Fica o(s) mandatário(s) autorizado(s) a apresentar impugnações, pedidos de esclarecimento, recursos administrativos, representações, manifestações, requerimentos e demais documentos, inclusive junto a Tribunais de Contas, Ministérios Públicos e órgãos de controle, bem como a propor, recorrer, desistir, transigir, firmar compromissos, receber e dar quitação, praticando todos os atos necessários à defesa dos direitos e interesses da outorgante no âmbito administrativo e judicial.

Confins/MG, 31 de outubro de 2025.

MARIA S E JOSE S
RESTAURANTE LANCHONETE E PADARIA:49460435000108
E PADARIA:49460435000108
Assinado de forma digital por MARIA S
E JOSE S RESTAURANTE LANCHONETE
E PADARIA:49460435000108
Dados: 2025.10.31 14:09:23 -03'00'

MARIA'S E JOSÉ'S RESTAURANTE, LANCHONETE E PADARIA LTDA

CNPJ: 49.460.435/0001-08

Lúcia de Fátima Coelho Carvalho – CPF: 427.394.036-15

(Sócia Administradora)



Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

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

Código da Natureza Jurídica

2062

Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR.(A) PRESIDENTE DA Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Nome: MARIA'S E JOSE'S RESTAURANTE, LANCHONETE E PADARIA LTDA
(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

Nº FCN/REMP



MGP2300004297

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	090			CONTRATO
		315	1	ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA

CONFINES

Local

10 JANEIRO 2023

Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: _____

Assinatura: _____

Telefone de Contato: _____

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

DECISÃO SINGULAR

DECISÃO COLEGIADA

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

SIM

SIM

Processo em Ordem À decisão

_____/_____/_____
Data

NÃO

_____/_____/_____
Data

Responsável

NÃO

_____/_____/_____
Data

Responsável

Responsável

DECISÃO SINGULAR

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

_____/_____/_____
Data

Responsável

DECISÃO COLEGIADA

Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

Processo deferido. Publique-se e archive-se.

Processo indeferido. Publique-se.

_____/_____/_____
Data

Vogal

Vogal

Vogal

Presidente da _____ Turma

OBSERVAÇÕES



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 31213813144 em 03/02/2023 da Empresa MARIA'S E JOSE'S RESTAURANTE, LANCHONETE E PADARIA LTDA, Nire 31213813144 e protocolo 230472346 - 25/01/2023. Autenticação: F8AF6A4A2AA5A84B014C972CBB87BA9DA729F9. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 23/047.234-6 e o código de segurança iBTY. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/02/2023 por Marinely de Paula Bomfim Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Registro Digital

Capa de Processo

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
23/047.234-6	MGP2300004297	25/01/2023

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
427.394.036-15	LUCIA DE FATIMA COELHO CARVALHO

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais



CONTRATO DE CONSTITUIÇÃO DE MARIA'S E JOSE'S RESTAURANTE, LANCHONETE E PADARIA LTDA

1. LUCIA DE FATIMA COELHO CARVALHO, nacionalidade BRASILEIRA, EMPRESARIA, Casado(a), regime de bens Comunhao Universal, nº do CPF 427.394.036-15, documento de identidade 2281791, SSP, MG, com domicílio / residência a RUA LINDONOR RIBEIRO, número 186, LETRA A, bairro / distrito SANTA CRUZ, município CONFINS - MINAS GERAIS, CEP 33.500-000.

Constituem uma sociedade empresária limitada, mediante as seguintes cláusulas:

Cláusula Primeira - A sociedade adotará o nome empresarial de MARIA'S E JOSE'S RESTAURANTE, LANCHONETE E PADARIA LTDA.

Parágrafo Único: A sociedade tem como nome fantasia MARIA'S E JOSE'S.

Cláusula Segunda - O objeto social será A EMPRESA EXERCERA AS ATIVIDADES DE VENDER E SERVIR COMIDA PREPARADA, COM OU SEM BEBIDAS ALCOOLICAS AO PUBLICO, COM SERVICO COMPLETO, SENDO RESTAURANTE SELF SERVICE OU DE COMIDA A QUILO. TAMBEM COMO LANCHONETE, FAST-FOOD, PASTELARIA, CASA DE CHA, CASA DE SUCO, COM CONSUMO NO LOCAL, DE FABRICACAO PROPRIA OU NAO. REALIZARA A REVENDA E FABRICACAO DE ITENS DE PADARIA E CONFEITARIA, COMO PAES E ROSCAS, BOLOS, TORTAS, E OUTROS PRODUTOS.

Cláusula Terceira - A sede da sociedade é na RUA LINDONOR RIBEIRO, número 186, LETRA A, bairro / distrito SANTA CRUZ, município CONFINS - MG, CEP 33.500-000.

Cláusula Quarta - A sociedade iniciará suas atividades em 10/01/2023 e seu prazo de duração é indeterminado.

Cláusula Quinta - O capital social é R\$ 20.000,00 (VINTE MIL reais) dividido em 20.000 quotas no valor nominal R\$ 1,00 (UM real), integralizadas, neste ato em moeda corrente do País, pelos sócios:

NOME	Nº DE QUOTAS	VALOR R\$
LUCIA DE FATIMA COELHO CARVALHO	20.000	20.000,00
TOTAL	20.000	20.000,00

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

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

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

MÓDULO INTEGRADOR: 15 MGP2300004297



MG87663471

1/2



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 31213813144 em 03/02/2023 da Empresa MARIA'S E JOSE'S RESTAURANTE, LANCHONETE E PADARIA LTDA, Nire 31213813144 e protocolo 230472346 - 25/01/2023. Autenticação: F8AF6A4A2AA5A84B014C972CBB87BA9DA729F9. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 23/047.234-6 e o código de segurança iBTY. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/02/2023 por Marinely de Paula Bomfim Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA-GERAL

pág. 3/7

CONTRATO DE CONSTITUIÇÃO DE MARIA'S E JOSE'S RESTAURANTE, LANCHONETE E PADARIA LTDA

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

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

Cláusula Décima Primeira - O(s) signatário(s) do presente ato declara(m) que o movimento da receita bruta anual da empresa não excederá o limite fixado no inciso I do art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, e que não se enquadra(m) em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas no § 4º do art. 3º da mencionada lei.

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

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

Cláusula Décima Quarta - Falecendo ou sendo interditado qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s), o valor de seus haveres será apurado e liquidado com base na situação patrimonial da sociedade, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado. Parágrafo único - O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seu sócio.

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

Cláusula Décima Sexta - Fica eleito o foro de CONFINS - MG para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato.

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

CONFINS, 10 de Janeiro de 2023.

LUCIA DE FATIMA COELHO CARVALHO
Sócio/Administrador





JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Registro Digital

Documento Principal

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
23/047.234-6	MGP2300004297	25/01/2023

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
427.394.036-15	LUCIA DE FATIMA COELHO CARVALHO

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais



Página 1 de 1



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 31213813144 em 03/02/2023 da Empresa MARIA'S E JOSE'S RESTAURANTE, LANCHONETE E PADARIA LTDA, Nire 31213813144 e protocolo 230472346 - 25/01/2023. Autenticação: F8AF6A4A2AA5A84B014C972CBB87BA9DA729F9. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 23/047.234-6 e o código de segurança iBTY. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/02/2023 por Marinely de Paula Bomfim Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETARIA GERAL

pág. 5/7



TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

A Secretaria Geral da JUCEMG, no uso de suas atribuições de chancelar os instrumentos submetidos ao registro público de empresas, certifica, para fins de autenticidade, e, em atendimento ao disposto no ART. 1º, I DA LEI 8.934/1994, que o ato empresarial protocolado sob o número 23/047.234-6, em 25/01/2023 da empresa: MARIA'S E JOSE'S RESTAURANTE, LANCHONETE E PADARIA LTDA, nire: 3121381314-4, foi deferido digitalmente sob o número 31213813144, em 03/02/2023, nos termos da medida provisória Nº 876, de 13 de março de 2019.

Assina o presente termo, mediante certificado digital, Marinely de Paula Bomfim. Para sua validação, deverá ser acessado o site eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (<https://portalservicos.jucemg.mg.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf>) e informar o número de protocolo e chave de segurança.

Capa de Processo

Assinante(s)	
CPF	Nome
427.394.036-15	LUCIA DE FATIMA COELHO CARVALHO

Documento Principal

Assinante(s)	
CPF	Nome
427.394.036-15	LUCIA DE FATIMA COELHO CARVALHO

Belo Horizonte. sexta-feira, 03 de fevereiro de 2023



Documento assinado eletronicamente por Vinicius Barbosa Mourão, Servidor(a) Público(a), em 03/02/2023, às 14:02 conforme horário oficial de Brasília.



A autenticidade desse documento pode ser conferida no [portal de serviços da jucemg](http://www.jucemg.mg.gov.br) informando o número do protocolo 23/047.234-6.





JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Registro Digital

O ato foi deferido e assinado digitalmente por :

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
873.638.956-00	MARINELY DE PAULA BOMFIM

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais



Belo Horizonte. sexta-feira, 03 de fevereiro de 2023



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 31213813144 em 03/02/2023 da Empresa MARIA'S E JOSE'S RESTAURANTE, LANCHONETE E PADARIA LTDA, Nire 31213813144 e protocolo 230472346 - 25/01/2023. Autenticação: F8AF6A4A2AA5A84B014C972CBB87BA9DA729F9. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 23/047.234-6 e o código de segurança iBTY. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 03/02/2023 por Marinely de Paula Bomfim Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA-GERAL