GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

RELATÓRIO

Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social – SEAS/RO
Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN
Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional – GSAN
ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA PRATO FÁCIL

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	
Processo nº: 0026.071385/2022-15	
Nome/Razão Social: NA BRASA ESPETARIA LTDA	
CNPJ nº: 45.474.615/0001-98	
Endereço: Rua Abunã, 3275	Bairro: Embratel
Município: Porto Velho Fone: (69) 9 9237-1296	CEP: 76.820-862
Responsável: Raika da Silva Souto	
Área de Abrangência:	
( ) Residencial (x) Comercial	
( ) Industrial ( ) Rural	

2. ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA DE ATENDIMENTO				
ITEM	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**			
	BOM	**REGULAR**	**RUIM**	**OBSERVAÇÃO**
2.1 Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado.		X		
2.2 Ventilação e iluminação adequadas.	X			
2.3 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações.			X	
2.4 Instalações sanitárias não se comunicam com área de produção ou armazenamento de alimentos.	X			
2.5 Acessibilidade das áreas de uso comum aos usuários.	X			

Acessibilidade						
Item	**Parâmetro**	**Referência**	**ATENDE**	**PARCIALMENTE**	**NÃO ATENDE**	**NÃO SE APLICA**
Acesso à Edifícação						
2.6 Rampa de acesso	Inclinação ≤ 8,33%	NBR 9050			X	
2.7 Porta de Entrada	Largura ≥ 80cm	NBR 9050	X			
2.8 Elevador ou plataforma elevatória	-	-				X
Instalação Sanitária Acessível						
2.9 Porta	Largura ≥ 80cm	NBR 9050	X			
2.10 Acesso Livre	Largura ≥ 120cm	NBR 9050			X	
2.11 Área de transferência livre	Diâmetro livre ≥ 150cm	NBR 9050		X		
2.12 Barras de apoio		NBR 9050			X	

2.13 Capacidade Efetiva e Declarada					
Item	**Parâmetro**	**Referência**	**Dimensões**	**Área**	**Capacidade Efetiva**
Refeitório	1 pessoa por m² de área	IN n.11 do CBM/RO			52
Quantidade de Assentos Declarados	**Tempo Médio da Refeição**		**Horário de Funcionamento**	**Capacidade Declarada**	
100				350	
Capacidade Efetiva Verificados	**Tempo Médio da Refeição**		**Horário de Funcionamento**	**Capacidade Avaliada**	

52	20 minutos	11h as 15h	624 pessoas/dia

OBSERVAÇÕES

2.3 - Possui instalações elétricas expostas;
2.6 - Necessária instalação de rampa de acesso;
2.10 - Entrada para acesso aos banheiros com largura inferior à 80cm;
2.12 - Não possui barras de apoio.

3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
3.1 Áreas devidamente higienizadas.		X		
3.2 Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis.	X			
3.2 A CREDENCIADA deverá disponibilizar, gratuitamente, água mineral e banheiro para os beneficiários do programa, conforme item 15.1.31 do Termo de Referência.	X			
3.4 Instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.		x		Em desconformidade com a RDC2016.
3.5 Possui alvará da vigilância sanitária.	X			
CONCLUSÃO DO ITEM 2 e 3.:				
Os requisitos avaliados permitem indicar que a credenciante atende o disposto no item 16.1.7. do Termo de Referência.				

4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
4.1 Edificações, instalações, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.		X		Realizar sempre que necessário a dedetização contra vetores e pragas urbanas, para manter o estabelecimento em condições higiênico-sanitárias apropriadas.
4.2 Realiza controle de vetores e pragas urbanas	X			

5. DOS COMPUTADORES

ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
5.1 Possui computador para operacionalização do Sistema	X			
5.1.1 **Se Windows:** sistema operacional Windows 7, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10 ou versão posterior. Processador Intel Pentium 4 ou posterior compatível com SSE.	X			
5.1.2 **Se Mac:** OS X: Yosemite 10.10 ou versão posterior.			X	
5.1.3. **Se Linux:** Debian 8+, openSUSE 13.3+, Fedora Linux 24+ ou Ubuntu 14.04+ de 64 bits: Processador Intel Pentium 4 ou posterior compatível com SSE2.			X	
CONCLUSÃO DO ITEM 5.:				
Possui equipamento de informática (computador) compatível para processar programa online desenvolvido pela SEAS para gerir o credenciamento conforme item 16.1.8. do Edital.	X			

OBSERVAÇÕES

Sobre os apontamentos realizados pela equipe de vistoria, tem-se o seguinte:

- Não foi possível verificar a autenticidade do alvará de funcionamento. Portanto, providenciar documento comprovatório de autenticidade.
- Quanto a higienização de Instalações, móveis e utensílios deve atentar-se as normas da RDC 216/2004.
- Realizar sempre que necessário a dedetização contra vetores e pragas urbanas, para manter o estabelecimento em condições higiênico-sanitárias apropriadas.
- Providenciar bebedouro para que possa atender ao item 15.1.31 A CREDENCIADA deverá disponibilizar, gratuitamente, água mineral e banheiro para os beneficiários do programa, do Termo de Referência 0034061146.

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Conforme visita realizada no dia 17 de fevereiro de 2023, as 10h45min, pela equipe de vistoria, fora constatado que a empresa habilitada no certame licitatório NA BRASA ESPETARIA LTDA , atende de forma PARCIAL aos pré-requisitos do Edital CHP N° 032/2022/SEAS/PRATO FÁCIL (0034699963), desde que sejam observados e sanados os apontamentos realizados por esta equipe.

Insta salientar, que conforme consta no Edital de Chamamento Público, a presente vistoria foi realizada para verificação de conformidade em relação ao cumprimento das exigências elencadas no item 16.1.5:

> 16.1.5. A SEAS poderá realizar verificação in loco das acomodações da interessada, por meio de visita técnica, a fim de verificar sua capacidade técnica e operacional, da qual será lavrado relatório de visitação, contendo recomendação favorável, ou não, ao seu credenciamento. Alguns dos critérios de análise são:
>
> **a) Quantidade de demanda versus quantidade de assentos, avaliados como critério o tempo médio de 20 minutos por consumo unitário;**
>
> **b) Local de acomodação dos usuários, de forma ventilada, compatível com o número de usuários e condições de salubridade;**
>
> **c) Disponibilização de equipamento de informática (computador) compatível para processar programa online desenvolvido pela SEAS para gerir o credenciamento.** (Original sem grifo).

Serve o presente Relatório como instrumento de Notificação à empresa.

Enviar a documentação pendente (no caso de algum documento ausente) para o e-mail seas.pratofacil@gmail.com, bem como realizar as adequações necessárias no prazo máximo de 05 dias úteis, a contar da ciência deste relatório e/ou do envio por endereço eletrônico em caso de ausência do responsável no ato da notificação presencial.

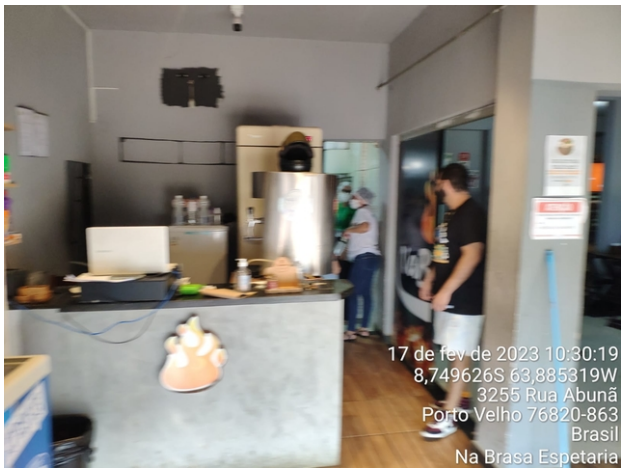
Para maiores informações: seas.pratofacil@gmail.com / (69) 9 8448-1847

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

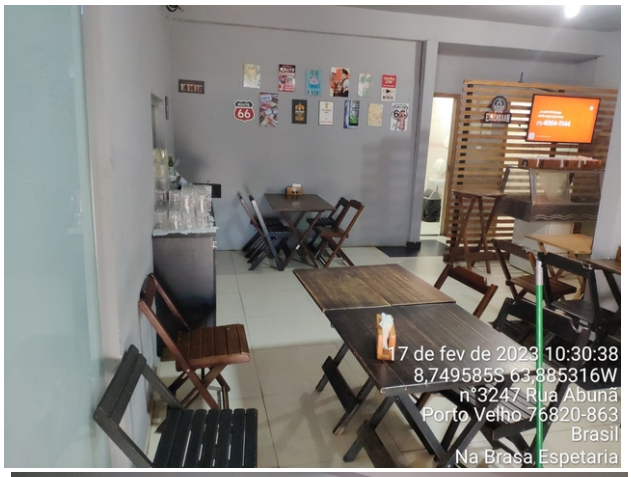
IMAGEM	DESCRIÇÃO
IMAGEM 1 - FACHADA	



IMAGENS 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 E 10 - SALÃO DE ATENDIMENTO













RESOLUÇÃO N° 216: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, 2004.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.







RESOLUÇÃO N° 216: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, 2004.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

IMAGENS 11 E 12 - CALÇAMENTO DE PASSEIO

ABNT **NBR**



9050: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos, 2020.

6.3.4 Desníveis

6.3.4.1 Desníveis de qualquer natureza devem ser evitados em rotas acessíveis. Eventuais desníveis no piso de até 5 mm dispensam tratamento especial. Desníveis superiores a 5 mm até 20 mm devem possuir inclinação máxima de 1:2 (50 %). Desníveis superiores a 20 mm, quando inevitáveis, devem ser considerados como degraus.

6.3.4.2 Em reformas, pode-se considerar o desnível máximo de 75 mm, tratado com inclinação máxima de 12,5 %, conforme Tabela 5, sem avançar nas áreas de circulação transversal, e protegido lateralmente com elemento construído ou vegetação.

6.6 Rampas

6.6.2.1 As rampas devem ter inclinação de acordo com os limites estabelecidos abaixo.

- Para o desnível máximo de 1,50m adota-se a inclinação admissível de 5,00% (1:20);
- Para o desnível máximo de



IMAGENS 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 E 23 - COZINHA

1,00m adota-se a inclinação admissível de 5,00% (1:20) < i ≤ 6,25% (1:16);

- Para o desnível máximo 0,80m adota-se a inclinação admissível de 6,25% (1:16) < i ≤ 8,33% (1:12).

6.12 Circulação externa

6.12.7.3 Rebaixamento de calçadas Os rebaixamentos de calçadas devem ser construídos na direção do fluxo da travessia de pedestres. A inclinação deve ser preferencialmente menor que 5 %, admitindo-se até 8,33 % (1:12), no sentido longitudinal da rampa central e nas abas laterais. Recomenda-se que a largura do rebaixamento seja maior ou igual a 1,50 m, admitindo-se o mínimo de 1,20 m. O rebaixamento não pode diminuir a faixa livre de circulação da calçada de, no mínimo, 1,20 m





Em desconformidade com a **RESOLUÇÃO N° 216**: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, 2004.





4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com freqüência que garanta a manutenção

dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.











Em desconformidade com a **RESOLUÇÃO N° 216**: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, 2004.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidosíntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.9 As instalações

	elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.
	
IMAGENS 24, 25 E 26 - BANHEIRO	
	ABNT **NBR 9050**: Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos, 2020. **4.3 Área de circulação e manobra** **4.3.4** Área para manobra de cadeiras de rodas sem deslocamento As medidas necessárias para a manobra de cadeira de rodas sem deslocamento, são: □ a) para rotação de 90° = 1,20 m × 1,20 m; □ b) para rotação de 180° = 1,50 m × 1,20 m; □ c) para rotação de 360° = círculo





com diâmetro de 1,50 m

7.7.2.2 Barras de apoio na bacia sanitária

7.7.2.2.1 Junto à bacia sanitária, quando houver parede lateral, devem ser instaladas barras para apoio e transferência. Uma barra reta horizontal com comprimento mínimo de 0,80 m, posicionada horizontalmente, a 0,75 m de altura do piso acabado (medidos pelos eixos de fixação) a uma distância de 0,40 m entre o eixo da bacia e a face da barra e deve estar posicionada a uma distância de 0,50 m da borda frontal da bacia. Também deve ser instalada uma barra reta com comprimento mínimo de 0,70 m, posicionada verticalmente, a 0,10 m acima da barra horizontal e 0,30 m da borda frontal da bacia sanitária.

7.7.2.2.2 Junto à bacia sanitária, na parede do fundo, deve ser instalada uma barra reta com comprimento mínimo de 0,80 m, posicionada horizontalmente, a 0,75 m de altura do piso acabado (medido pelos eixos de fixação), com uma distância máxima de 0,11 m da sua face externa à parede e estendendo-se 0,30 m além do eixo da bacia em direção à parede lateral.



IMAGENS 27 E 28 - EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS LIVRES DA PRESENÇA DE ANIMAIS, INCLUINDO VETORES E PRAGAS URBANAS.

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

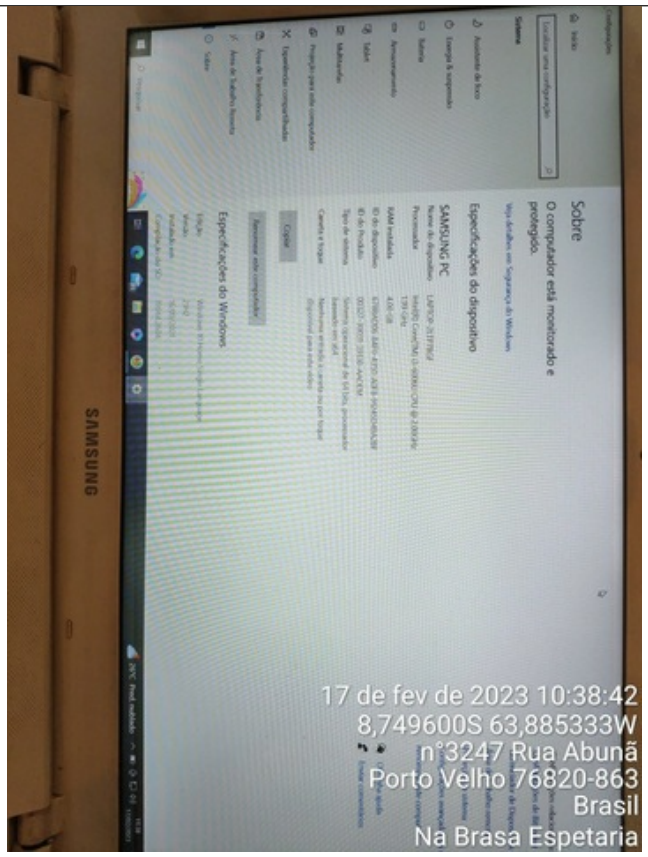


IMAGEM 29 - EQUIPAMENTO DE INFORMÁTICA (COMPUTADOR)

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.



IMAGENS 30 E 31 - ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE (SEMUSA) /
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA, LICENCIAMENTO E
RISCO SANITÁRIO - (DVISA)

EMPRESA FÁCIL RO

ALVARÁ DE SAÚDE SIMPLIFICADO

CVISA Nº 14108 VALIDO ATÉ: sábado, 18 de março de 2023

O presente Alvará de Saúde Simplificado está sendo expedido em conformidade com o § 4º do Art.7º do Código de Defesa Sanitária do Município Lei 1.562 de 29 de dezembro de 2004 alterada pela Lei Nº 2.309 de 20 de junho de 2016, e com o Decreto Municipais nº 16.466 de 19 de dezembro 2019 e IN 01/2020/GAB/SEMUSA.

Razão Social: NA BRASA ESPETARIA LTDA

CNPJ: 45.474.615/0001-98

Nome Fantasia: NA BRASA ESPETARIA

Nome do Proprietário: raika da silva souto

CPF do Proprietário: 027.619.482-97

Nome do Responsável Técnico

CPF

Conselho de Classe Nº de Registo no Conselho:

Hora inicio das atividades comerciais: 19:00 **Hora termino das atividades comerciais:** 23:00

Área ocupada: 100.00

Município: Porto Velho **Endereço:** RUA Abunã, 3275, , Embratel CEP: 76820862

Atividade CNAE: 5611-2/01Restaurantes e similares5611-2/05Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, com entretenimento

Local e data: Porto Velho, terça, 22 de março de 2022

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA, LICENCIAMENTO E RISCO SANITÁRIO
Secretaria Municipal de Saúde (SEMUSA) / Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário - (DVISA)

CONDICIONANTES GERAIS:
1 Havendo mudança no Objeto Social, a Empresa deverá comunicar e passar por nova inspeção sanitária.

2 A emissão deste Alvará está condicionada a manutenção de boas condições sanitárias.

3 - A renovação do Alvará de Saúde Simplificado deve ser requerido até 90 dias antes do seu vencimento (§ 2º do Art. 7º da Lei 1.562/2004)

4 Este documento deve permanecer exposto em local visível e de fácil acesso ao público.

5 - Para Certificação de Autenticidade deste documento acesse com o código de autenticidade abaixo, no portal http://www.empresafacil.ro.gov.br

Código de Autenticidade: **22IHVVMPXW**

EMITIDO PELO FUNCIONÁRIO NATÁLIA ANDRADE DE FREITAS

Este Alvará Sanitario foi disponibilizado para essa empresa com Atividades de Baixo risco Sanitário

COMBATE PEST CONTROL

CERTIFICADO
Controle de Pragas Urbanas

Cliente: NA BRASA ESPETARIA LTDA
End: R ABUNÃ, Nº 3275, EMBRATEL – PORTO VELHO / RO
CPF/CNPJ: 45.474.615/0001-98

Nº: 364
Alvará Nº: 1995/2022

Certificamos que este estabelecimento realizou serviços de:

[X] Desinsetização [X] Cupim [X] Barata [X] Mosca [X] Formiga

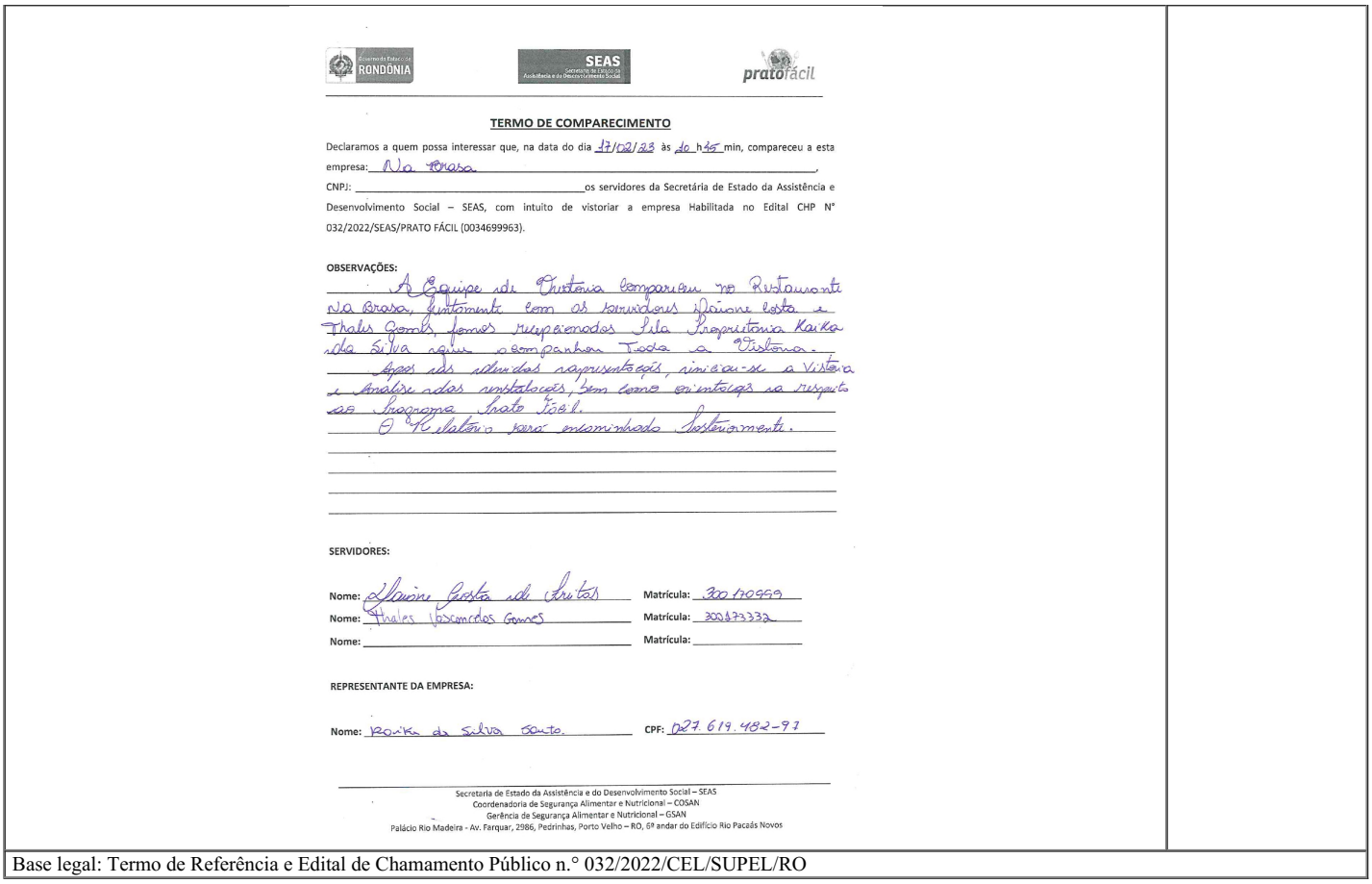
Produto: TENOPA
Composição Química: Alfa-cipermetrina: (1)-cianо-3-fenoxibenzil (1s, 3s)-cis-3-(2,2-diclorovinil)-2,2-dimetilciclopropano carboxilato.
Quantidade: 50 ml/10 litro.
Grupo Químico: Piretróide e benzoilureia
Fórmula empírica: C22H19Cl2NO3 (alfa-cipermetrina) e C21H11ClF8N2O3 (flufenoxurom).
Classe: Piretróide e Benzoil fenil ureia.
Nome Comum: Alfa-cipermetrina e flufenoxurom.
Número do CAS: 67375-30-8
Concentração: Alfa-cipermetrina (3% m/v); Flufenoxurom (3% m/v).
Registro no Ministério da Saúde: 3.0494.0035
Modo de Ação: A Alfa-cipermetrina inibe a transmissão dos impulsos nervosos, já o Flufenoxurom inibe a síntese de quitina.
Antídoto/tratamento: Tratamento sintomático e de suporte.
Formulação: Suspensão concentrada (SC).
Telefone de emergência: 08000 11 2273 / 0800-0192 500
Indicação/Controle de: Baratas; moscas; formigas; aranha; barbeiros; carrapatos; escorpiões; mosquitos; pulgas; percevejo.

[X] Desratização [X] Ratos [X] Camundongos

Nome Comercial: RIGON
Classe: Broadifacoum - Classe III
Formulação: Pellets (iscas granuladas), blocos parafinados e grãos integrais. Coloração esverdeada, prontos para uso.
Grupo Químico: Cumarínico
Composição: Brodifacoum 0,005% (p/p)
Princípio Ativo: Brodifacoum.
Ação tóxica: Fragilidade capilar e hemorragias (acúmulo de efeito)
Antídoto: Tratamento sintomático e vitamina K1
Registro no MS: 3.0425.0110.001-8 (blocos parafinado); 3.0425.0111.001-3 (isca granulada); 3.0425.0080.001-6 (isca grãos integrais).
Tel. Emergência: 0800-0141149.

Início da Garantia: 21 / 11 /2022 Fim da Garantia: 20 /03 / 2023

(69) 3221-0506 combate.pvh Av. Abunã,1784 - São João Bosco CEP: 76803-750 - Porto Velho/RO



TERMO DE COMPARECIMENTO

Declaramos a quem possa interessar que, na data do dia 17/02/23 às 10 h 45 min, compareceu a esta empresa: Na Brasa,
CNPJ: _____os servidores da Secretária de Estado da Assistência e Desenvolvimento Social – SEAS, com intuito de vistoriar a empresa Habilitada no Edital CHP Nº 032/2022/SEAS/PRATO FÁCIL (0034699963).

OBSERVAÇÕES:
A Equipe de Vistoria compareceu no Restaurante Na Brasa, juntamente com os servidores Daiane Costa e Thales Gomes, fomos recepcionados pela Proprietária Kaika da Silva, que acompanhou Toda a Vistoria.
Após as devidas apresentações, iniciou-se a Vistoria e Análise das instalações, bem como orientações no respeito ao Programa Prato Fácil.
O Relatório será encaminhado posteriormente.

SERVIDORES:

Nome: Daiane Costa de Freitas Matrícula: 300170999
Nome: Thales Vasconcelos Gomes Matrícula: 300173332
Nome: _____ Matrícula: _____

REPRESENTANTE DA EMPRESA:

Nome: Kaika da Silva Santo. CPF: 027.619.482-97

Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social – SEAS
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN
Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional – GSAN
Palácio Rio Madeira - Av. Farquar, 2986, Pedrinhas, Porto Velho – RO, 6º andar do Edifício Rio Pacaás Novos

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n.° 032/2022/CEL/SUPEL/RO

O objetivo da visita foi alcançado:
SIM (x)
NÃO ( ) Motivo:
_____.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	**Matrícula**
Daiane Costa de Freitas	300170999
Thales Vasconcelos Gomes	300173332

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo 0026.071385/2022-15.

Documento assinado eletronicamente por **Lais Cristina Nemeth Santos**, **Gerente**, em 24/02/2023, às 10:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

Documento assinado eletronicamente por **Daiane costa de freitas**, **Assessor(a)**, em 24/02/2023, às 10:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

Documento assinado eletronicamente por **Thales Vasconcelos Gomes**, **Assessor(a)**, em 24/02/2023, às 17:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site portal do SEI, informando o código verificador **0035980716** e o código CRC **C4352F6A**.