



RONDÔNIA
Governo do Estado

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
Gerência de Infraestrutura - SEAS-GINFRA

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
Coordenadoria Estadual 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: 0026.006627/2023-81

Nome/Razão Social: QUEBEC DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS LTDA

CNPJ nº: 11.824.823/0001-58

Endereço: RUA MARECHAL DEODORO, 3205 Bairro: OLARIA

Município: Porto Velho CEP: 76.801-266 Fone: 3221-7015

Responsável:

Área de Abrangência:

(x) Residencial

() Industrial

() Rural

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO RDC 216/2004	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservados;	Item 4.1.3		X	Ver relatório fotográfico.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	Item 4.1.4	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	Item 4.1.5		X	Ver relatório fotográfico.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	Item 4.1.7		X	Ver relatório fotográfico.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras (item 4.1.9 RDC 216/04).	Item 4.1.9	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas (itens 4.1.10 e 4.1.11 RDC 216/04).	RDC 216/04	X		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m. (item 6.11.2.4 - NBR 9050/20).	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampa com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes. (item 6.6 - NBR 9050/20).	NBR 9050/20		X	Ver relatório fotográfico.

3. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático. (Item 4.1.12 RDC 2016/04).	RDC 216/04	X		
3.2 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos comacionamento da tampa sem contato manual (Item 4.1.13 RDC 2016/04).	RDC 216/04	X		
3.3 - Instalação PCD: Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora (itens 6.11.2.1; 6.11.2.7 e 7.5 NBR 9050/20).	NBR 9050/20	X		
3.4 - Instalação PCD: Área de acesso à instalação considerando o espaço necessário para manobra de cadeiras com largura mínima igual ou maior que 1,20m (item 4.3.4 NBR 9050/20).	NBR 9050/20	X		
3.5 - Instalação PCD: Bacia sanitária e assento sem abertura frontal (item 7.7 NBR 9050/20).	NBR 9050/20		X	Ver relatório fotográfico.

3.6 - Instalação PCD: Área de transferência e manobra, considerado o módulo de referência a projeção de 0,80m X 1,20m no piso a ser ocupado pela cadeira de rodas (item 4.2.2 e 7.5 NBR 9050/20).	NBR 9050/20	X	Ver relatório fotográfico.
3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação.	NBR 9050/20	X	Ver relatório fotográfico.

4. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/2004	X		
4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/2004		X	Ver relatório fotográfico.
4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/2004	X		
4.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/2004	X		
4.5 Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/2004	X		
4.6 Iluminação adequada para a realização das atividades;	RDC 216/2004	X		
4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas integrais;	RDC 216/2004	X		
4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/2004	X		
4.9 Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/2004	X		
4.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo.	RDC 216/2004	X		
4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições.	RDC 216/2004		X	Ver relatório fotográfico.
4.12 Recipientes de GLP situados em ambiente externo e ventilável.	IT 28/2023 CBMRO	X		

5. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA

Item	Parâmetro	Referência	Dimensões	Área	Lotação Máxima Área de Refeitório
Refeitório	1 pessoa por m ² de área	IT n. 11 do CBM/RO	3,89m x 19,78m	76,94m ²	77
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento			Capacidade Avaliada
	20min	11h00min às 15h00min			924 pessoas/dia

6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
6.1 Áreas devidamente higienizadas		X		
6.2 Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis		X		Pia/lavatório somente no banheiro
6.3 Disponibiliza gratuitamente água mineral e banheiro para os clientes.		X		
6.4 Instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	X			Na cozinha as instalações, móveis e utensílios estão mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.

7. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
7.1 Edificações, instalações, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.	X			
7.2 Realiza controle de vetores e pragas urbanas.	X			

8. DOS COMPUTADORES

ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
8.1 Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo dois computadores)	X			

8.1.1 Se Windows:				
<ul style="list-style-type: none"> • Acesso à internet. () • Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. () • Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. () • Memória RAM de 8 GB. () 	x			

9. DO LEITOR BIOMÉTRICO

ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
9.1 Possui leitor biométrico		x		

10. DOCUMENTAÇÃO

ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
10.1 Possui alvará vigente da vigilância sanitária.	x			
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	x			
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	x			
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	x			

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 12.1.3 do **INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 072/2024/CEL/SUPEL/RO**, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Prato Fácil. Ademais, em concordância com os subitens, é informado previamente que serão analisados, entre outros, critérios relacionados a conformidade das instalações aos parâmetros da RDC 216/2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), assim como Áreas com parâmetros técnicos de acessibilidade, conforme NBR 9050/2020 (Dispõe sobre Acessibilidade a Edificações, Mobiliário, Espaços e Equipamentos urbanos).

De modo semelhante o item 2.14. Dos critérios de infraestrutura - Instrumento Convocatório, estabelece que os critérios de infraestrutura a serem considerados no ato da vistoria, referem-se aos estabelecidos no item 33 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, a saber:

- 33.1 Eventual contratação fica condicionada ao cumprimento, por parte do estabelecimento credenciado, dos parâmetros técnicos elencados
- 33.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO N° 216/04;
- 33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20;
- 33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico: CBM RO INSTRUÇÕES TÉCNICAS.

Ademais, o item 23.3.3 dispõe sobre outras verificações a serem realizadas pela equipe de vistoria, conforme segue:

23.3.3. Ocorrerá, ainda, a verificação de:

I - Comprovação de boas práticas de manipulação de alimentos.

II - Existência de, no mínimo, dois computadores para atendimento aos beneficiários;

III - Ambiente com equipamento(s) de ar(es)-condicionado(s) suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento;

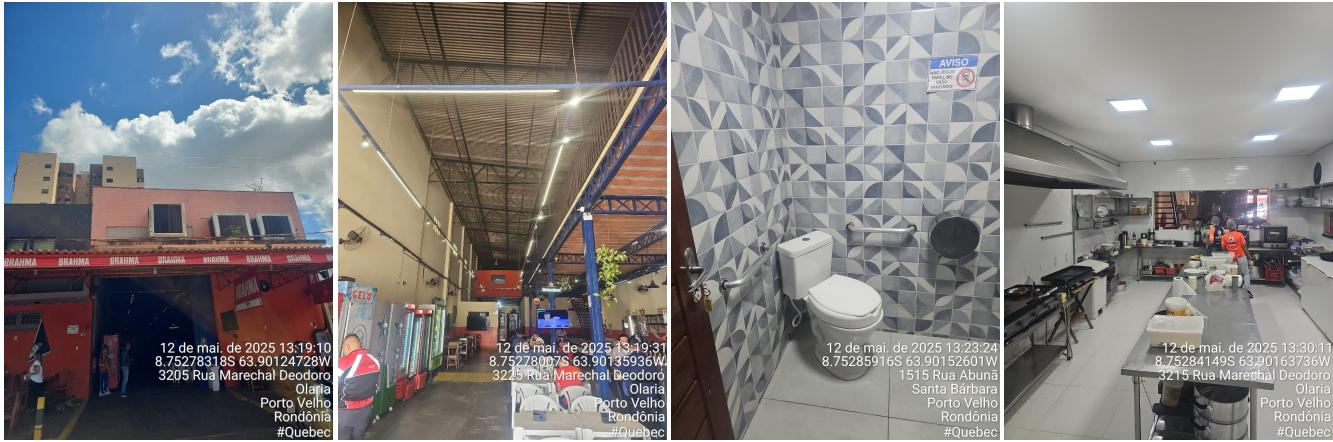
IV - Estrutura física em alvenaria, com acessibilidade e banheiros adaptados.

Isto posto, considerando que os aspectos avaliados durante vistoria "in loco" estão em harmonia com o INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, bem como levaram em consideração os parâmetros das normativas acima mencionadas, visando garantir a segurança alimentar, proteção contra incêndio e pânico, bem como a acessibilidade dos ambientes a todos os beneficiários. Considerando ainda o conteúdo do Relatório Fotográfico, no aspecto de instalações prediais, a empresa QUEBEC DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS LTDA, **NÃO ATENDE** aos requisitos estabelecidos no edital.

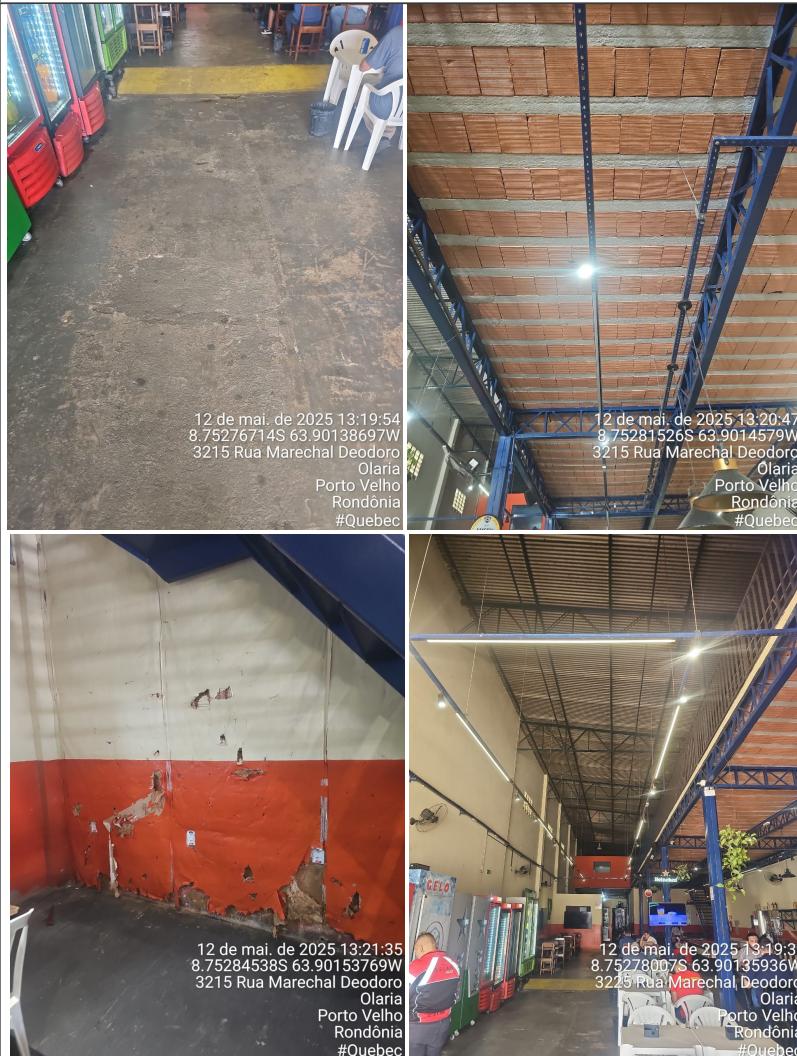
É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO

ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO



Imagens 01, 02, 03 e 04 - áreas gerais do estabelecimento



Imagens 05, 06, 07 e 08 - área de refeitório

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: A área do refeitório não possuía revestimento de forro; as paredes apresentavam descascamento, e o piso não era constituído por material lavável, em desacordo com as exigências da RDC nº 216/2004:

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

Solução: Realizar inspeções periódicas para identificar desgastes, rachaduras ou infiltrações; Efetuar reparos com materiais adequados, como pintura antifúngica e rejantes resistentes à umidade; Substituir revestimentos danificados conforme necessário.



Imagen 09 - área de refeitório

2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento: Durante a visita, verificou-se que o ralo na área de refeitório não possuía fechamento automático, em desacordo com o estabelecido pela RDC nº 216/2004:

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Solução: Instalar ralos sifonados adequados, garantindo que tenham grelhas removíveis e com tampas de vedação.



Imagenes 10, 11 e 12 - área de refeitório

2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais: Observou-se que nas dependências do estabelecimento havia objetos em desuso, indo em desacordo com as exigências da RDC nº 216/2004:

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.

Solução: Realizar rotina de limpeza eliminando materiais sem utilidade; Manter controle de pragas e evitar a presença de animais no ambiente.



Imagen 13 - rampa de acesso ao banheiro acessível

2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes. (item 6.6 - NBR 9050/20): Observou-se que a rampa de acesso ao banheiro acessível encontra-se fora do padrão estabelecido pela NBR 9050:2020, apresentando inclinação superior a 12,5%, o que compromete a acessibilidade conforme a norma:

Tabela 4 – Dimensionamento de rampas

Desniveis máximos de cada segmento de rampa h m	Inclinação admissível em cada segmento de rampa i %	Número máximo de segmentos de rampa
1,50	5,00 (1:20)	Sem limite
1,00	5,00 (1:20) < i ≤ 6,25 (1:16)	Sem limite
0,80	6,25 (1:16) < i ≤ 8,33 (1:12)	15

6.6.2.2 Em reformas, quando esgotadas as possibilidades de soluções que atendam integralmente à Tabela 4, podem ser utilizadas inclinações superiores a 8,33 % (1:12) até 12,5 % (1:8)

Solução: Adequar rampa conforme inclinação desejável na NBR 9050/20.



Imagen 14 - instalação sanitária acessível

3.5 - Instalação PCD: Bacia sanitária e assento sem abertura frontal (item 7.7 NBR 9050/20): Observou-se que o assento possuía abertura frontal e altura de 50 cm, em desacordo com a norma de acessibilidade NBR 9050/2020:

7.7 Bacia sanitária As bacias e assentos em sanitários acessíveis não podem ter abertura frontal.

As bacias e assentos sanitários acessíveis não podem ter abertura frontal e devem estar a uma altura entre 0,43 m e 0,45 m do piso acabado, medida a partir da borda superior sem o assento.

Solução: Substituir o assento por um modelo sem abertura frontal, conforme exigido pela norma; Garantir que a altura da bacia esteja dentro dos padrões estabelecidos (entre 0,43m e 0,45m).

3.6 - Instalação PCD: Área de transferência e manobra, considerado o módulo de referência a projeção de 0,80m X 1,20m no piso a ser ocupado pela cadeira de rodas (item 4.2.2 e 7.5 NBR 9050/20): O banheiro acessível não possuía módulo de referência adequado, uma vez que a distribuição atual das peças sanitárias impossibilita a disponibilidade do espaço necessário definido pela norma como área de transferência, conforme NBR 9050/2020:

4.2.2 Módulo de referência (M.R.) Considera-se o módulo de referência a projeção de 0,80 m por 1,20 m no piso, ocupada por uma pessoa utilizando cadeira de rodas motorizadas ou não, conforme a Figura 3

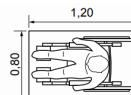


Figura 3 – Dimensões do módulo de referência (M.R.)

Solução: Ajustar a posição dos elementos do banheiro para que essa área fique livre de obstruções.

3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação: Do mesmo modo, as barras de apoio estavam com seus tamanhos e alturas em desacordo com a NBR 9050/2020:

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 (medida pelos eixos de fixação), a uma distância de 0,40 m entre o eixo da bacia e a face da barra, 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 a 0,30 m da borda frontal da bacia sanitária.

7.7.2.2.3 Para bacias sanitárias com caixa acoplada que possuam altura que não permita a instalação da barra descrita em 7.7.2.2.2, esta pode ser instalada a uma altura de até 0,89 m do piso acabado (medida pelos eixos de fixação), devendo ter uma distância máxima de 0,11 m da sua face externa à parede e uma distância mínima de 0,04 m da superfície superior da tampa da caixa acoplada, e estar a 0,30 m além do eixo da bacia em direção à parede lateral.

Solução: Instalar barras de apoio laterais e traseiras próximas à bacia sanitária, conforme medidas da norma.



Imagen 15 - instalação sanitária acessível



12 de mai. de 2025 13:28:12
8.75286719S 63.90164901W
3215 Rua Marechal Deodoro
Olaria
Porto Velho
Rondônia
#Québec



12 de mai. de 2025 13:28:40
8.75286063S 63.90164587W
1485 Rua Abuná
Santa Bárbara
Porto Velho
Rondônia
#Québec



Imagens 16, 17 e 18 - área de preparo

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: A porta de entrada da cozinha não possuía fechamento automático e encontrava-se desalinhada em relação ao batente, apresentando uma abertura na parte superior que pode permitir a entrada de vetores. Da mesma forma, os exaustores estavam desprovidos de telas milimetradas, configurando não conformidade com a RDC nº 216/2004

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.

Solução: Instalar molas hidráulicas ou dobradiças com fechamento automático em portas e janelas; Colocar telas milimetradas (máx. 2mm) em todas as aberturas para evitar a entrada de insetos e roedores; Manter os exaustores em bom funcionamento e protegidos com telas adequadas.



Imagem 19 - área de preparo

4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Na Área de Preparo foram observadas equipamentos com ferrugem, como é possível observar nas imagens, portanto, estando em divergência ao estipulado pela RDC 216/2004:

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 frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

Solução: Realizar inspeções frequentes para identificar desgastes, rachaduras ou ferrugem; Substituir ou reformar equipamentos e móveis que apresentem superfícies irregulares ou danificadas.



12 de mai. de 2025 13:21:26
3215 Rua Marechal Deodoro
Olaria
Porto Velho
Rondônia



12 de mai. de 2025 13:23:43
3215 Rua Marechal Deodoro
Olaria
Porto Velho
Rondônia



12 de mai. de 2025 13:28:03
8.75287284S 63.90165253W
3215 Rua Marechal Deodoro
Olaria
Porto Velho
Rondônia
#Quebec



12 de mai. de 2025 13:23:28
3215 Rua Marechal Deodoro
Olaria
Porto Velho
Rondônia

6.4 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- Instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas dentro da cozinha, precisando somente de ajustes em organização.

Porém as áreas internas e externas estabelecimento não estavam livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, muito objeto em desuso guardado ao redor da cozinha.

 <p>CAPITAL EXTINTORES E IMUNIZADORA</p>	<p>LICENÇA ALVARÁ NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA N° 11005/2013</p> <p>Certificado de Dedetização</p> <p>ALVARÁ NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA N° 11005/2013</p> <p>EMPRESA CAPITAL EXTINTORES E IMUNIZADORA - CNPJ: 22.871.546/0001-61, certificada pelo devidamente autorizado QUEIROZ, DISTRIBUIDORA DE INSECTICIDOS, LTDA. MARCIAL DEODOROS TMS, OLARIA - CEP 76.801-266, na cidade de Porto Velho de Estado Rondonia, foi executado os Serviços de IMUNIZAÇÃO PARA OS ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO, PRAGAS E PESTES COM SUBSTÂNCIAS DOMÉSTICAS/ANITÍFATAS DE BAIXA TOXICIDADE SEM EFEITOS ALÉRGICOS AO SER HUMANO OU ANIMAIS DOMÉSTICOS, provenientes da sua aplicação.</p> <p>USO DEDETIZAÇÃO: (X) BARATA (X) CUPIM (X) LACRAIA</p> <p>Produtos: CIPERBUTEROL 0,05% E CF Concentragão de Cip: DILUÇÃO 50ml/ULTRAVIBRAÇÃO MANUAL Quantidade Aplicada: 100 - GRUPO QUÍMICO - PIRETRÓIDES Nome Comum: CIPERBUTEROL Ação Tóxica: Inibidor da enzima CTS-1 que impede a síntese de hidrocarbonetos (SÍNTESI DE CERA). Análise / Tratamento: ANTI-HISTAMÍNICO E TRAT. SINTOMÁTICO</p> <p>USO DESINFECTANTE: (X) BARATA (X) CAMUNDONGOS</p> <p>Produtos: RODOLIN BLOCO EXTRUSADO (RAYER) Concentragão do Ius: RATO A CADA 5-10m Concentragão: A CADA 5-10m Grupo: INSECTICIDA/ANTIPARASITÁRIO/ANTRÓPONAS Nome Comum: DIFETALALONA Análise / Tratamento: VITAMINA K1 E TRATAMENTO SINTOMÁTICO Número de Emergência: 0800-771733</p> <p>15/01/2025 Data da Realização do Serviço</p> <p>15/07/2025 Validade do Serviço</p> <p style="text-align: center;">Depois Cesar Vieira Av. Presidente Vargas, 1000 Cuiabá - MT - 78000-000</p> <p style="text-align: center;">Registros Legal de Empresa Depois Cesar Vieira Lacerda CNPJ: 041.125.300-72</p> <p style="text-align: right;">  2025 </p>
--	--

Item 10

Item 10

- Alvará de funcionamento Prefeitura
 - Alvará expedido pelo Corpo de Bombeiros
 - Alvará Controle de Pragas
 - Alvará Vigilância Sanitária

Documento Técnico de Referência - Edital de Chamamento - PÚBLICO - 072/2024/CEI/SUPER/PO

O objetivo da visita foi alcançado:

O objetivo SIM (X)

SIM (X)

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula

Tainá Cristina Borges de Lima	*****743
Cristiano Silveira Nobre	*****405
Fabrício Brito dos Santos	*****601

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 829 de 29 de abril de 2025 0059694746.

Porto Velho, data e hora do sistema.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Silveira Nobre, Assessor(a)**, em 28/05/2025, às 14:40, 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 **TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA , Assessor(a)**, em 28/05/2025, às 14:41, 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 **FABRICIO BRITO DOS SANTOS, Assessor(a)**, em 29/05/2025, às 09:10, 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 **0060160853** e o código CRC **916FC555**.

Referência: Caso responda este(a) Relatório de Fiscalização, indicar expressamente o Processo nº 0026.006627/2023-81

SEI nº 0060160853