

78	RODRIGO MARCELO RODRIGUES DA PAZ	*****967	40
79	DANIEL VITORINO SAMPAIO COELHO	*****082	28
80	EDER FERNANDO MACHADO	*****832	12
81	EDIVALDO PACÍFICO DANTAS FILHO	*****928	24
82	FELIPE TIAGO BEZERRA DO NASCIMENTO NUNES	*****310	40
83	GESUEL SOARES DOS SANTOS	*****292	24
84	JAIS PEDRAÇA LEOCÁDIO	*****903	28
85	JULIO CÉSAR ROQUE DA COSTA	*****867	36
86	MÉNIAS SILVANO GOMES DE SOUZA	*****867	16

Porto Velho, 10 de julho de 2025.

ANTÔNIO FRANCISCO GOMES SILVA
PRESIDENTE-FEASE

Protocolo 0062100977

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA - SEAGRI

EDITAL Nº 16/2025/SEAGRI-GEPROJE

REGULAMENTO DE INSCRIÇÃO DO 5º- CONCURSO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DO CACAU DE RONDÔNIA - CONCACAU

Este documento tem por objetivo regulamentar a realização do 5º Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia - CONCACAU, promovendo a valorização da cacauicultura no estado por meio da premiação de amêndoas que se destaquem nos critérios de qualidade e sustentabilidade.

Objetivo

Artigo 1. Os objetivos do Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia são identificar, premiar, promover e incentivar a melhoria contínua da qualidade e da sustentabilidade na produção de cacau no Estado de Rondônia, contribuindo para a valorização dos sistemas produtivos locais. Busca-se, com isso, agregar valor ao produto final, ampliar a competitividade da produção rondoniense, proporcionar melhores oportunidades de comercialização e maiores ganhos econômicos aos produtores, além de fortalecer a imagem do cacau rondoniense em mercados especializados e estratégicos, configurando-se como um importante instrumento de promoção do desenvolvimento territorial sustentável.

DA Participação

Artigo 2. Poderão se inscrever no Concurso os cacauicultores que produzirem lotes de **Cacau (*Theobroma cacao*)** no Estado de Rondônia, na safra de 2025.

Parágrafo Primeiro - É vedada a participação os membros das comissões organizadora e avaliadores do concurso, bem como dos patrocinadores, promotores e produtores que tenham parentesco de até o 3º grau civil, afim ou consanguíneo com alguma dessas pessoas, vínculo de parceria agrícola, com funcionários das promotoras ou patrocinadores do concurso e comerciante de cacau que não seja o produtor do lote do cacau inscrito.

Parágrafo Segundo - Somente serão premiados os participantes inscritos que atingirem os requisitos mínimos nas avaliações físico-química e que atenderem os critérios na avaliação de sustentabilidade da propriedade.

Parágrafo Terceiro - O participante que deixar de cumprir algum critério na avaliação de sustentabilidade será desclassificado e não terá direito a premiação do Concurso.

REALIZAÇÃO E Coordenação

Artigo 3. ConCacau é uma iniciativa conjunta da cadeia produtiva do cacau, realizado pelo Governo do Estado de Rondônia, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura - SEAGRI, do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Rondônia - Sebrae RO, Entidade Autárquica de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Rondônia - EMATER-RO, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR-RO, Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia - IDARON, Câmara Setorial do Cacau de Rondônia, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira - CEPLAC, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e Sociedade Brasileira de Ciência do Solo - (Núcleo Regional Noroeste) - SBCS.

Parágrafo Primeiro - Cada instituição realizadora ou parceira indicará representantes para compor a Comissão Organizadora do CONCACAU, conforme previsto no artigo 30 do Decreto nº 70.951, de 9 de agosto de 1972.

Inscrições

Artigo 4. A inscrição no concurso é isenta de taxas ou qualquer ônus para o participante, e será realizada apenas nos escritórios locais da EMATER-RO, em todos os Municípios do Estado de Rondônia, até a data prevista no cronograma.

Artigo 5. Da documentação exigida:

- No ato da inscrição o participante deverá entregar cópia do RG, CPF, documentos que comprovem a posse da propriedade, ficha de inscrição integralmente preenchida e assinada.

Parágrafo Primeiro. A ficha de inscrição segue anexa a esse regulamento. E para a sua inscrição está disponível no site: <http://www.rondonia.ro.gov.br/seagri/> através do link de inscrição <https://forms.gle/Tr3ojjEQsAG68ckz5> e poderá ser solicitada o preenchimento da inscrição aos técnicos nos escritórios Locais da EMATER-RO.

Parágrafo Segundo. O participante que deixar preencher integralmente a ficha de inscrição, que inclui as questões de avaliação de sustentabilidade, será desclassificado do Concurso e não terá direito a premiação.

Artigo 6. Para efetivar a inscrição no Concurso Estadual, o produtor deverá apresentar uma amostra do lote que deseja submeter à avaliação. Essa amostra deve conter, obrigatoriamente, **6 kg de amêndoas de cacau fermentadas e secas**, devidamente acondicionadas em embalagens apropriadas, como sacos plásticos transparentes, bem vedados e lacrados, de modo a garantir a conservação e integridade do produto até o momento da análise.

Parágrafo Primeiro - O produtor poderá, ainda, participar do Concurso Nacional, desde que utilize o mesmo lote de cacau inscrito no Concurso Estadual e entregue uma quantidade adicional de amêndoas. Nesse caso, **será necessário apresentar um total de 11 kg de amêndoas fermentadas e secas, sendo 6 kg destinados ao Concurso Estadual e 5 kg ao Concurso Nacional.** A entrega separada por concurso é fundamental para garantir a organização do processo e a rastreabilidade das amostras durante as etapas de avaliação.

Parágrafo Segundo - Cada embalagem deverá estar devidamente identificada, contendo as seguintes informações do produtor: nome completo, número do CPF, telefone para contato e município de origem. Esses dados são indispensáveis para o controle e rastreamento das amostras, assegurando a correta vinculação do produto ao respectivo produtor e ao concurso ao qual a amostra está sendo destinada, seja Estadual ou Nacional.

Artigo 7. O participante deverá manter disponível em sua propriedade ou armazém um lote contendo no mínimo 60 kg de cacau, homogêneo e equivalente à amostra inscrita neste concurso. O não cumprimento deste item implicará a desclassificação do participante. Recomendamos também a reserva de lotes das amostras para possíveis compradores na fase pós-concurso.

Parágrafo Primeiro - A comissão organizadora poderá realizar visitas para conferência dos lotes de cacau a qualquer momento durante a vigência deste Concurso. Caso haja divergência entre a amostra inscrita e o lote em estoque, o participante será desclassificado.

Parágrafo Segundo - Os participantes obrigam-se a manter o lote de cacau em estoque e em disponibilidade até a data e ato de encerramento do Concurso.

Artigo 8. As amostras inscritas e as que forem coletadas para conferência (contraprova) não serão pagas e nem devolvidas aos participantes.

Artigo 9. Cada participante poderá inscrever apenas 1 (um) lote no concurso.

Artigo 10. O participante que possuir mais de uma propriedade somente poderá inscrever uma delas;

Artigo 11. Produtores meeiros, arrendatários e ou agregados, poderão se inscrever no Concurso, desde que comprovem com documentos oficiais tais condição.

Critérios para Avaliação da Qualidade do cacau

Artigo 12. Todas as amostras inscritas no concurso serão recepcionadas pela organização e passarão por um processo de triagem, em que serão codificadas, com a finalidade de manter em sigilo as informações de origem e nome dos produtores inscritos.

Artigo 13. Após a codificação, as amostras serão submetidas à classificação física, a ser realizada por técnicos classificadores em laboratório devidamente credenciado pela Comissão Organizadora, seguindo os critérios estabelecidos pela norma ISO 2451:2014.

Parágrafo Primeiro - Serão classificadas para próxima fase as amostras com umidade, entre 6% a 8% e índice de defeitos inferior ou igual a 3%. Serão rejeitadas as amostras que apresentarem, durante a etapa de avaliação, classificação de aroma externo: fumaça, pútrido, mofada, sujo ou coco queimado. Considerando os principais defeitos por ordem de relevância como, mofo interno, danificadas por insetos, ardósias, germinadas e achatadas. Estes serão

considerados no computo total permitido de 3%. Serão utilizados como critério de desempate a avaliação da intensidade dos atributos principais, como sabor cacau, amargor, adstringência, doçura e acidez.

Parágrafo Segundo – As amostras já classificadas fisicamente pelo laboratório de classificação do Centro de Inovação do Cacau em Ilhéus – BA são submetidas à análise química e sensorial e de líquido para posterior análise da qualidade do chocolate, seguindo metodologia de classificação da ISO 2451:2014, por técnicos especialistas em análise físico-química de cacau e líquido.

Artigo 14. A avaliação de sustentabilidade consistirá na aplicação de um formulário contendo questões classificatórias.

Parágrafo Primeiro – Somente serão premiados os participantes que responderem integralmente as questões do formulário de sustentabilidade.

Parágrafo Segundo – As 10 propriedades que apresentarem as maiores pontuações poderão ser auditadas pela Comissão Organizadora do concurso para constatação e validação das informações descritas no questionário; em caso de divergência das informações contidas no questionário, a pontuação poderá sofrer alterações.

Parágrafo Terceiro – Será concedido certificado de menção honrosa ao participante que apresentar a maior pontuação no formulário de sustentabilidade de cada região do Estado de Rondônia, conforme a seguir:

- **Região 1. Zona da Mata:** Alta Floresta d'Oeste, Alto Alegre dos Parecis, Castanheiras, Nova Brasilândia d'Oeste, Novo Horizonte do Oeste, Santa Luzia d'Oeste e Rolim de Moura;
- **Região 2. Rio Machado:** Pimenta Bueno, Cacoal, Espigão D'Oeste, Parecis, Primavera de Rondônia, São Felipe D'Oeste e Ministro Andreazza;
- **Região 3. Vale do Guaporé:** Costa Marques, São Francisco do Guaporé, Seringueiras, São Miguel do Guaporé e Alvorada D'Oeste;
- **Região 4. Vale do Jamarí:** Ariquemes, Monte Negro, Cacaúlândia, Machadinho do Oeste, Buritis, Campo Novo de Rondônia, Rio Crespo, Cujubim e Alto Paraíso;
- **Região 5. Central:** Vale do Anarí, Theobroma, Jarú, Governador Jorge Teixeira, Mirante do Serra, Nova União, Ouro Preto D'Oeste, Teixeiraópolis, Urupá, Ji-Paraná, Vale do Paraíso e Presidente Médici;
- **Região 6. Madeira Mamoré:** Candeias do Jamari, Guajará-Mirim, Itapuã do Oeste, Nova Mamoré e Porto Velho;
- **Região 7. Cone Sul:** Cabixi, Cerejeiras, Chupinguaia, Colorado do Oeste, Corumbiara, Pimenteiras do Oeste e Vilhena.

Parágrafo Quarto – As opções de respostas para as questões de sustentabilidade serão: “*sim*”, “*não*”, “*parcial*” e “*não se aplica*”. Para a tabulação das respostas, serão atribuídas as seguintes pontuações: “*sim*” e “*não se aplica*”: 1 (um) ponto; “*parcial*”: 0,5 (meio) ponto; e “*não*”: 0 (zero) ponto.

Artigo 15. Todas as propriedades inscritas no ConCacau poderão ser visitadas pela Comissão Organizadora para constatação e validação das informações descritas no formulário de inscrição.

Análise de Qualidade do chocolate

Artigo 16. As 05 melhores amostras já classificadas na etapa sensorial e de líquido passarão pelo processamento de chocolate, seguindo metodologia de classificação da ISO 2451:2014;

Artigo 17. A análise de qualidade do chocolate será realizada por um Júri Externo composto por no mínimo 03 profissionais da área técnica de cacau e chocolate e com experiência em degustação de chocolate e 02 convidados pela comissão organizadora do concurso;

Artigo 18. Os critérios para análise de qualidade de chocolate seguirão o Protocolo de Degustação do CIC que considera 19 importantes atributos positivos e negativos de sabor do cacau: cacau; acidez; amargor; adstringência; doce; frutas frescas; frutas marrons; amendoado; floral; amadeirado; especiarias; torrado; sujo; animal/couro; sobrefermentado; fumaça; mofado; outros e qualidade global.

Resultado Final

Artigo 19. Serão considerados campeões de qualidade do 5º Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia - CONCACAU os produtores que após todas as análises, apresentarem as maiores pontuações referente a qualidade (avaliação sensorial, qualidade global de líquido e chocolate) mais as notas da avaliação de sustentabilidade, conforme os parágrafos seguintes:

Parágrafo primeiro - Em prova cega, o **comitê técnico** especialmente constituído para esta finalidade, cujos membros, em número de no mínimo 10 especialistas, serão escolhidos pela CIC, segundo sua especialidade e notória competência. O resultado dessa avaliação contará com peso de **70% na nota final**. Os lotes serão provados e avaliados segundo a metodologia CoEx, atribuindo-se uma pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos a cada lote inscrito

e provado. As provas serão realizadas no Centro de Inovação do Cacau na Bahia, em data a ser definida pela Comissão Coordenadora.

Parágrafo segundo - Em prova cega, um **júri externo**, especialmente constituído para esta finalidade será formado por 05 julgadores que serão escolhidos pela Comissão Coordenadora, segundo sua capacidade, especialidade e notória competência, e cujos nomes serão divulgados pelo site: <http://www.rondonia.ro.gov.br/seagri/>. O resultado dessa avaliação contará com peso de **20% na nota final**. Os lotes serão provados e avaliados com base em uma referência, segundo a metodologia do CoEx, atribuindo-se uma pontuação de 0 (zero) a 10 (dez) pontos a cada lote inscrito e provado. As provas serão realizadas em local e data a serem definidos pela Comissão Coordenadora.

Parágrafo terceiro - Por meio de avaliação do **nível de sustentabilidade** da propriedade produtora. O resultado dessa avaliação contará com peso de **10% na nota final**. Na fase final de avaliação das amostras finalistas as propriedade selecionadas receberão a visita das instituições parceiras para checar as informações declaradas no questionário. Caso nesta checagem os fiscalizadores encontrem divergência entre o que foi atestado no questionário e encontrado na visita, as notas referentes ao quesito sustentabilidade serão revistas.

Ao final, serão somadas todas as notas de cada fase (com seus respectivos pesos), calculada a média ponderada e atribuído a cada lote a sua nota final.

$$\text{Fórmula: } \frac{A*7+B*2.0+C*1.0}{10}$$

- Onde **A** corresponde a nota dada pelo Comitê técnico.
- Onde **B** corresponde a nota dada pelo Júri Externo.
- Onde **C** corresponde a nota do Questionário de Sustentabilidade.

Premiação

Artigo 20. Serão premiados os participantes que atenderem integralmente aos requisitos deste regulamento e obtiverem as maiores pontuações na avaliação.

Parágrafo único - Os bens, valores ou benefícios concedidos como premiação do 5º ConCacau não serão repassados pela Administração Pública. Trata-se de uma relação direta entre os vencedores do concurso e os patrocinadores, responsáveis pela oferta das premiações. A distribuição dos prêmios seguirá a descrição apresentada a seguir, podendo haver ampliação no número de contemplados, conforme novas propostas e adesões dos patrocinadores:

- Premiação geral;**
- Certificado de menção honrosa de Sustentabilidade, sendo um por região, daqueles que se enquadra nos requisitos.**

Comercialização do Cacau

Artigo 21. A organização do 5º ConCacau não se responsabiliza pela comercialização dos lotes de cacau inscritos ou premiados.

Cessão de direitos

Artigo 22. Ao efetuar a inscrição, os participantes declaram estar cientes e concordam em ceder, os direitos de uso de seu nome, imagem e som de voz à organização do ConCacau, pelo período de 36 (trinta e seis) meses contados a partir do encerramento da 5ª edição do concurso. Essa autorização se destina exclusivamente à divulgação institucional e promocional dos resultados do evento, incluindo publicações em mídias sociais, sites oficiais, materiais gráficos, vídeos e demais meios de comunicação utilizados pela organização, bem como para a promoção das edições subsequentes do ConCacau.

Cronograma de realização do concurso

Artigo 23. O ConCacau será realizado de acordo com as seguintes datas:

Descrição	Data
Início das Inscrições	11 de Julho de 2025
Encerramento Inscrições	31 de Julho de 2025
Entrega das amostras de Cacau	05 de Agosto de 2025
Cerimônia de Premiação	8 de outubro de 2025

Parágrafo único - As datas descritas no cronograma poderão ser alteradas pela comissão organizadora, caso julgue necessário. O local de realização da cerimônia de premiação será definido pela coordenação e divulgado por

meio do site do Governo de Rondônia (<http://www.rondonia.ro.gov.br/seagri/>).

Disposições gerais

Artigo 24. As decisões tomadas pela Coordenação do ConCacau são finais, definitivas e não caberão recursos. Ao se inscreverem, os participantes declaram ter pleno conhecimento e concordância com as disposições deste regulamento, comprometendo-se a acatar integralmente as decisões da organização. Eventuais situações não previstas neste regulamento serão analisadas e deliberadas pela Comissão Organizadora, que terá autonomia para resolvê-las da forma que considerar mais adequada aos princípios e objetivos do concurso.

Artigo 25. A Coordenação do 5º ConCacau se responsabiliza exclusivamente pela integridade e qualidade das amostras que forem oficialmente selecionadas, ou seja, dos lotes de cacau que avançarem para as etapas de análise físico-química e avaliação sensorial do líquido. Amostras não classificadas para essas fases não estão sob responsabilidade da organização quanto ao armazenamento, manuseio ou qualquer garantia de qualidade.

Artigo 26. Conforme o parágrafo 2º do artigo 12 do regulamento, serão auditadas as dez propriedades que obtiverem as melhores classificações na fase de avaliação. Já o artigo 15 determina que apenas as cinco propriedades com maior pontuação nas etapas sensorial e de qualidade do líquido avançarão para o processo de produção de chocolate. Em razão disso, somente essas cinco propriedades finalistas receberão laudos técnicos completos, contendo análises detalhadas, a classificação final e as respectivas notas atribuídas em cada critério avaliado.

Maria Vitória Chianca Sales

Coordenadora em Substituição de Desenvolvimento da Agricultura, Pecuária e Aquicultura

Portaria nº 102 de 03 de Junho de 2025

CDAP/SEAGRI

Luiz Paulo da Silva Batista

Secretário de Estado da Agricultura

SEAGRI

ANEXO I

FICHA DE INSCRIÇÃO DO 5º CONCURSO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DO CACAU DE RONDÔNIA - CONCACAU

Nome do(a) produtor(a) de cacau: _____

Data de Nascimento: ____ / ____ / ____

CPF: _____ Contato Telefone: _____

Nome da Propriedade: _____

Endereço: _____ Município: _____

Técnico Responsável pela Assistência Técnica do Cacau: _____

INFORMAÇÕES SOBRE A LAVOURA DE CACAU

Qual sua área total de cacau: _____ hectares.

Quantas sacas você estima colher em 2025: _____ sacas

Sua lavoura é: () Clonal () seminal () mista (clonal e seminal)

Se for clonal, quais clones de cacau você cultiva na sua lavoura? _____

Qual a idade média da sua lavoura (anos) _____

SOBRE A AMOSTRA (LOTE) QUE VOCÊ ESTÁ INSCREVENDO NO 5º CONCACAU RESPONDA

Quantas sacas você possui com as mesmas características da amostra que está inscrevendo?

_____ sacas

Se for clonal, qual(is) clone(s) você utilizou para fazer o lote (amostra)? _____

Qual a práticas de cultivo:

() Manejo tradicional

() Plantio intensivo

() Sistema agroflorestal

() Outros (descrever) _____

Qual o processo de secagem

() natural (apenas colheu e colocou para secar)

() fermentou o cacau

() Outros (descrever) _____

Se você fermentou, responda qual o tipo:

() fermentação em cocho de madeira. Quantos dias _____

() fermentação em saco de ráfia. Quantos dias_____

() fermentação em montes. Quantos dias_____

() Outro (descrever)_____

Qual o manejo/controle de doença que utiliza

() Controle Cultural (remoção de frutos infectados, colheitas frequentes, eliminação de casqueiros, redução de sombreamento, poda e drenagem do solo)

() Controle Genético (uso de variedades resistentes)

() Controle Químico (pulverização com fungicidas)

Município:_____ Data:___/___/2025

Assinatura do(a) produtor(a) de cacau_____
Carimbo e Assinatura do Técnico

Responsável pela Inscrição

ANEXO II**QUESTIONÁRIO DE SUSTENTABILIDADE****CRITÉRIOS MÍNIMOS DE VERIFICAÇÃO DE PROPRIEDADES PARA O 5º CONCURSO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DO CACAU DE RONDÔNIA - CONCACAU**

Nº	Questões Referentes a Avaliação de Sustentabilidade	Cumprimento dos itens			
		Sim (1 ponto)	Não (0 ponto)	Parcial (0,5 ponto)	Não se aplica (1 ponto)
1	Possui o Cadastro Ambiental Rural - CAR da propriedade com área de Reserva Legal, conforme legislação vigente?				
2	Cultiva o cacau em áreas apropriadas respeitando as Áreas de Preservação Permanentes e Reserva Legal (fora das nascentes, igarapés, rios e lagos), conforme legislação vigente?				
3	Mantém os agroquímicos em condições adequadas de armazenamento, com identificação de perigo e riscos, em ambiente exclusivo (distante de mananciais, residências e estradas), fechado, ventilação natural, e de acesso restrito, inclusive as embalagens vazias?				
4	É feita a devolução de embalagens de agroquímicos? Se sim, apresentar o comprovante de devolução.				
5	Utiliza Equipamentos de Proteção Individual - EPI em todas as operações de manuseio e aplicação de agroquímicos?				
6	Realiza pelo menos uma análise de solo por ano?				
7	As adubações são feitas de acordo com recomendação técnica?				
8	O lixo reciclável gerado na propriedade é separado e destinado de forma adequada (reciclagem ou compostagem)?				
9	Possui caderno de campo com anotações sobre variedades/clones utilizados, insumos comprados, data de aplicação, produtos vendidos e médias de produção, calculando anualmente o custo de produção do cacau?				
10	Possui algum sistema de marcação (placas) e ou sinalização para diferenciar as variedades ou clones nos talhões?				
11	Adota práticas agroecológicas com o uso de adubação orgânica (palha, composto orgânico, esterco, etc.) como fonte de nutrientes para a lavoura de cacau, utilizando o mínimo possível de agroquímicos?				
12	Inicia a colheita quando os frutos se apresentam maduros com coloração?				
13	Realiza o descanso de 3 dias do monte de cacau após a realização da colheita?				

14	Realiza a quebra do cacau fora da área de cultivo, evitando a ocorrência de doenças.				
15	Mantêm recipientes, ferramentas e veículos limpos e desinfetados (com produtos legalmente autorizados).				
16	Mantêm as instalações arejadas para evitar contaminação no armazenamento do cacau?				
17	Todas as crianças em idade escolar que residem na propriedade frequentam a escola?				
18	As mulheres que vivem na propriedade participam das tomadas de decisões?				
19	As contratações de trabalhadores respeitam a legislação trabalhista, considerando as especificidades da agricultura familiar?				
20	Participa de organizações sociais (Associações ou Cooperativas) ligadas a cacauicultura?				
21	Possui certificados de participação de treinamentos, cursos ou eventos relacionados a cacauicultura?				

OBS: Informamos que as perguntas deste questionário poderão ser ajustadas, caso necessário, para alinhamento com os critérios de Sustentabilidade estabelecidos pelo Concurso Nacional.

O (A) produtor (a) de cacau afirma estar ciente sobre as normas do 5º- Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Cacau de Rondônia previstas no regulamento.

Município _____ Data: ____ / ____ / 2025.

Assinatura do (a) produtor (a) de cacau

Carimbo e Assinatura do Técnico
Responsável pela Inscrição

ANEXO III

**VIA DO PRODUTOR E ANEXO DA AMOSTRA
COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO NO 5º CONCURSO DE QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE DO CACAU DE RONDÔNIA - CONCACAU**

Nome do produtor (a) de Cacau: _____

CPF: _____

O (a) produtor (a) de cacau afirma estar ciente sobre as normas do 5º- ConCacau previstas no regulamento.

Município _____ Data: ____ / ____ / 2025

Assinatura do(a) produtor(a) de cacau

Carimbo e Assinatura do Técnico
Responsável pela Inscrição

Protocolo 0061961447

Portaria nº 124 de 11 de julho de 2025

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA - SEAGRI, no uso de suas atribuições, e nos termos do art. 71, II da Constituição Estadual, e da Lei Complementar nº 965, de 20 de dezembro de 2017.

Considerando o teor do Memorando nº 43/2025/SEAGRI-CCONC (0062084945) e Autorização (0062109151), que consta no Processo nº 0025.001936/2025-36.

R E S O L V E:

Art. I - **REMARCAR** o gozo de férias da servidora **ARTENIZE GOMES SANTIAGO**, matrícula nº *****628, ocupante do Cargo de Direção Superior de Coordenadora de Contratos e Convênios, pertencente ao quadro de servidores de Secretaria de Estado da Agricultura, referente ao **exercício de 2025**, do período previsto na Portaria de férias nº 13911 de 07 de novembro de 2024, publicada DIOF ed. nº 210 - 420 de 07/11/2024 (0062104981), no período