



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

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

ANEXO

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA PÃO NOSSO

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: 0026.001572/2025-84				
Nome/Razão Social: SORV-PARK COMERCIO DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA				
CNPJ nº: 31.802.277/0002-42				
Endereço: Avenida dos Imigrantes nº 2581		Bairro: Costa e Silva		
Município: Porto Velho/RO		CEP: 76803651	Fone: (69)	
Responsável: Bruno Dantiago Barreto da Silva				
Área de Abrangência:				
<input type="checkbox"/> Residencial				
<input type="checkbox"/> Industrial				
<input type="checkbox"/> Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO				
ITEM	PARÂMETRO RDC 216/2004	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;	Item 4.1.3	X		
2.1.2 - Revestimento de parede devidamente conservado;			X	Ver Relatório Fotográfico.
2.1.3 - Revestimento de teto devidamente conservado;			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 para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas;	Item 4.1.5		X	Ver Relatório Fotográfico.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	Item 4.1.7	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores	Item 4.1.9		X	Ver Relatório Fotográfico.
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas e suficientes de acordo com as características físicas do empreendimento. Será utilizado a proporção mínima de 1/8 da área de piso dos ambientes para determinar a área de ventilação necessária para proporcionar conforto térmico aos usuários. Na ausência de aberturas suficientes é crucial a utilização de equipamentos mecânicos que garantam a renovação e circulação de ar;	Item 4.1.10 Item 4.1.11	X		
2.7 - Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;	Item 4.1.15 Item 4.1.17	X		
2.8 - As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias;	Item 4.10.1	X		
3. DA ACESSIBILIDADE				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Porta de acesso ao estabelecimento e áreas de usos comum com vão livre da porta mínimo igual a 0,80 m; admite-se variação de menos 20mm nas dimensões;	NBR 9050/2020 Item 6.11.2.4	X		
3.2 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% para imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes, providas de corrimão e guarda corpo, quando for o caso, ver NBR 9050;	NBR 9050/2020 Item 6.6	X		
3.3 - Pelo menos um dos acessos ao interior da edificação deverá estar livre de barreiras arquitetônicas e de obstáculos que impeçam ou dificultem a acessibilidade de pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida;	Lei nº 10.098/2000 Art. 11 - II	X		
3.4 - Os edifícios deverão dispor, pelo menos, de um banheiro acessível, distribuindo-se seus equipamentos e acessórios de maneira que possam ser utilizados por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida (ver item 4. INST. SANITÁRIAS);	Lei nº 10.098/2000 Art. 11 - IV	X		
3.5 - Corredores com largura mínima conforme NBR 9050; pode ocorrer variações entre 0,90m e 1,50m de acordo com o comprimento e ou existência de mudança de sentido no trajeto;	NBR 9050/2020 Item 6.11	X		
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Portas externas das Instalações Sanitárias devem possuir fechamento automático ou barreira física afim de minimizar a difusão de microrganismos	RDC 216/04 Item 4.1.12	X		

no ambiente;						
4.2 - Disposição de lavatórios supridos de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Com exceção das instalações sanitárias PcD, os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;		RDC 216/04 Item 4.1.13	X			
4.3 - Instalação PcD - Medidas mínimas quanto a área de manobra: Ø1,50m; Em caso de reforma, aceitável a área de 1,50mx1,20m;		NBR 9050/2020 Item 7.5	X			
4.4 - Instalação PcD - Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora. As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal; Admite-se menos 20mm nas dimensões;		NBR 9050/2020 Item 6.11.2.1 Item 6.11.2.7 Item 7.5		X	Ver Relatório Fotográfico.	
4.5 - Instalação PcD - Área de acesso à instalação considerando o espaço necessário para manobra de cadeiras com largura mínima igual ou maior que 1,20m;		NBR 9050/2020 Item 4.3.4 Item 4.3.5	X			
4.6 - Instalação PcD - Bacia sanitária sem abertura frontal e com altura entre 0,43m e 0,45m, a partir da borda superior sem o assento. Com o assento a altura máxima deve ser de 0,46m; A bacia sanitária deverá ter o afastamento de 0,40m entre a barra horizontal e o eixo da mesma;		NBR 9050/2020 Item 7.5 Item 7.7	X			
4.7 - 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;		NBR 9050/2020 Item 4.2.2 Item 7.5	X			
4.8 - Instalação PcD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/2020, considerando a locação das peças sanitárias; As barras deverão estar instaladas em torno da bacia sanitária, no lavatório de mãos e na porta do banheiro;		NBR 9050/2020 Item 7.7.2.2		X	Ver Relatório Fotográfico.	
4.9 - Instalação PcD - Descarga com acionador adequado; Podendo ser de alavanca, automática ou com teclas amplas e ergonômicas;		NBR 9050/2020 Item 7.7.3		X	Ver Relatório Fotográfico.	
4.10 - Instalação PcD - Lavatórios sem coluna ou com coluna suspensa de modo a possibilitar a aproximação da cadeira de rodas, a uma altura de ≥ 0,30m;		NBR 9050/2020 Item 7.5 - Figura 99	X			
4.11 - Instalação PcD - Torneiras de alavanca, acionamento automático ou equivalente;		NBR 9050/2020 Item 7.5		X	Ver Relatório Fotográfico.	
5. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO						
ITEM		PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES	
5.1 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;		RDC 216/2004 Item 4.1.3		X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;				X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.1.2 - Revestimentos de parede devidamente conservado;			X			
5.1.3 - Revestimentos de teto devidamente conservado;			X			
5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil higienização;		RDC 216/2004 Item 4.1.4		X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas;		RDC 216/2004 Item 4.1.5	X			
5.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;		RDC 216/2004 Item 4.1.6	X			
5.5 Ausência de objetos em desuso e animais;		RDC 216/2004 Item 4.1.7	X			
5.6 Iluminação suficiente e adequada para a realização das atividades;		RDC 216/2004 Item 4.1.8	X			
5.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores;		RDC 216/2004 Item 4.1.9		X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.8 Ventilação natural e mecânica adequadas. Será utilizado a proporção mínima de 1/8 da área de piso dos ambientes para determinar a área de ventilação necessária para proporcionar conforto térmico aos usuários. Na ausência de aberturas suficientes é crucial a utilização de equipamentos mecânicos que garantam a renovação e circulação de ar;		RDC 216/2004 Item 4.1.10			Não foi possível avaliar.	
5.9 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios;		RDC 216/2004 Item 4.1.12	X			
5.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual;		RDC 216/2004 Item 4.1.14		X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições;		RDC 216/2004 Item 4.1.15 Item 4.1.17	X			
5.12 Recipientes de GLP situados em ambiente externo e ventilável; Os materiais dos tubos e conexões deverão seguir a Instrução Técnica nº 28/2023, no item 5.3.17.1;		IT 28/2023 CBM/RO Item 5.3.1 Item 5.3.17	X			
6. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA DO REFEITÓRIO						
Item	Parâmetro	Referência	Dimensões		Área	Capacidade Efetiva
Refeitório	1 pessoa por m² de área	IT n.11 do CBM/RO	Área 01 - 13,8m x 3,54m Área 02 - 11,44m x 10,90m		Área 01 - 48,85m² Área 02 - 124,69m²	≅ 172 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição		Horário de Funcionamento		Capacidade Declarada	
113	20min		06h00 às 09h00		1.548 pessoas/dia	

7. OBSERVAÇÕES	
----------------	--


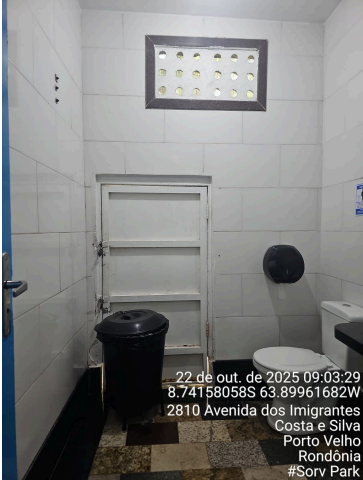



8. DAS DOCUMENTAÇÕES	
----------------------	--

x

- 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 **ventilação** suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento, em que o local deverá ser **ao menos mecanicamente ventilado**, ou seja, poderá ostentar qualidade de climatizado ou refrigerado;
- IV - Estrutura física em alvenaria, com acessibilidade e banheiros adaptados;
- V - A observância das normas dispostas na Lei nº 10.098/2000 e Lei 13.146/2015;
- VI - Quanto aos Parâmetros da RDC;
- VII - Equipamentos;
- VIII - Boas Práticas.

Isto posto, segue abaixo relatório fotográfico.

12. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRICÃO
<p>ASPECTOS GERAIS DO RESTAURANTE</p> <div></div> <p>Imagens 01, 02, 03 e 04 - Ambientes gerais do estabelecimento</p>	
<div><p>Imagem 05 - Área de refeitório.</p></div>	<p>2.1.2 - Revestimento de parede devidamente conservado: Verificou-se uma abertura no shaft na parede do refeitório, estando em desacordo ao item 4.1.3 da RDC 216/2004:</p> <p>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.</p> <p>Solução: fechar a abertura existente no shaft.</p>
	<p>2.1.3 - Revestimento de teto devidamente conservado: Existem aberturas no teto do refeitório que estão tampadas com papelão, além disso, constatou-se que em alguns pontos do forro é necessário ajustes em seu acabamento, portanto, está em desconformidade ao item 4.1.3 da RDC 216/2004:</p> <p>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.</p> <p>Solução: é necessário fechar todas as aberturas que se encontram no forro do refeitório e realizar ajustes no acabamento do mesmo, em pontos específicos, de madeira a torná-los íntegros.</p>



Imagens 06, 07 e 08 - Área de refeitório.



Imagens 09 e 10 - Ralos sifonados.

2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas: Existem ralos na área do refeitório que não possuem grelhas que possibilitem o seu fechamento, estando divergente ao item 4.1.5 da RDC 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: trocar a grelha do ralo para um que possibilite o seu fechamento. Além disso, salientamos que o ralo deve permanecer fechado, sendo aberto somente quando for utilizá-lo.

2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores: observou-se na ocasião da visita que as instalações elétricas, estavam aparentes e desprotegidas, dessa forma não possibilita a adequada higienização dos ambientes estando em discordância com a norma RDC 216/04:

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.

Solução: Corrigir fiações expostas e caixas de tomadas com aberturas.



Imagens 11 e 12 - Área de refeitório.



Imagem 13 - Porta do Banheiro PcD.



Imagem 14 - Instalação sanitária.

4.4 - Instalação PcD - Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora. As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal; Admite-se menos 20mm nas dimensões:

A porta do banheiro acessível não possui puxador horizontal, estando em desacordo com o item 6.11.2.7 da NBR 9050/2020:

6.11.2.7 As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal, conforme 4.6.6.3, instalado à altura da maçaneta. O vão entre os batentes das portas deve ser maior ou igual a 0,80 m.

Solução: Instalar barra de puxador horizontal na porta PcD de acordo com o especificado na norma NBR 9050/2020 em seu item 6.11.2.7

4.8 - Instalação PcD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/2020, considerando a locação das peças sanitárias; As barras deverão estar instaladas em torno da bacia sanitária, no lavatório de mãos e na porta do banheiro: Observou-se que não possui barra de apoio instalada no lavatório do sanitário acessível, não atendendo às especificações da NBR 9050/2020, uma vez que não segue o posicionamento e a configuração exigidos:

7.8.1 As barras de apoio dos lavatórios podem ser horizontais e verticais. Quando instaladas, devem ter uma barra de cada lado, conforme exemplos ilustrados nas Figuras 114 e 115.

Solução: Instalar as barras de apoio do lavatório conforme as dimensões e posições normativas, assegurando estabilidade, resistência e acessibilidade.



4.9 - Instalação PcD - Descarga com acionador adequado; Podendo ser de alavanca, automática ou com teclas amplas e ergonômicas:

Verificou-se que o acionador da descarga do sanitário PCD está em desacordo com o item 7.7.3.2 da NBR 9050/2020:

7.7.3.2 Mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada

O mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada deve estar localizado dentro do alcance manual de pessoas em cadeira de rodas, conforme 4.6.

O mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada pode ser por

<div data-bbox="533 68 1039 744"><p>22 de out. de 2025 09:06:17 8.74150988S 63.89966414W 2810 Avenida dos Imigrantes Costa e Silva Porto Velho Rondônia #Sorv Park</p></div> <div data-bbox="541 753 1031 783"><p>Imagem 15 - Botão de acionamento da descarga.</p></div>	<div data-bbox="1759 68 2030 160"><p>alavanca, sensores eletrônicos ou dispositivos equivalentes, conforme 4.6.7</p></div> <div data-bbox="1495 204 2005 293"><p>Solução: Substituir ao mecanismo de acionamento da descarga para que se adeque ao que se pede na norma NBR 9050/2020 em seu item 7.7.3.2</p></div>
<div data-bbox="533 813 1039 1489"><p>22 de out. de 2025 09:03:00 8.74158155S 63.89961784W 2810 Avenida dos Imigrantes Costa e Silva Porto Velho Rondônia #Sorv Park</p></div> <div data-bbox="585 1498 987 1528"><p>Imagem 16 - Lavatório do banheiro PcD.</p></div>	<div data-bbox="1495 792 2022 976"><p>4.11 - Instalação PcD - Torneiras de alavanca, acionamento automático ou equivalente: a torneira encontrada no banheiro acessível não possui alavanca adequada para seu acionamento, conforme descrito na NBR 9050/2020 em seus itens 7.8.2 e 4.6.7:</p></div> <div data-bbox="1759 1018 2030 1389"><p>7.8.2 Os lavatórios em sanitários acessíveis, e no mínimo um em sanitários coletivos, devem ser equipados com torneiras acionadas por alavancas, sensores eletrônicos ou dispositivos equivalentes, que exijam esforço máximo de 23 N. Torneiras com ciclo automático devem possuir ciclo de fechamento de 10 s a 20 s.</p></div> <div data-bbox="1495 1427 2022 1546"><p>Solução: substituir torneira por modelo com acionamento por alavanca, sensores eletrônicos ou dispositivos equivalentes, conforme descrito na NBR 9050/2020.</p></div>
	<div data-bbox="1495 1561 2022 1709"><p>5.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado: no dia da vistoria foram encontradas imperfeições no piso da área de preparo, portanto, não está em acordo com o descrito no item 4.1.3 da RDC 216/2004:</p></div> <div data-bbox="1759 1751 2030 2092"><p>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.</p></div> <div data-bbox="1495 2142 1923 2202"><p>Solução: adequar piso da área de preparo, deixando-o íntegro e livre de imperfeições.</p></div>



Imagens 17, 18 e 19 - Piso da Área de Preparo.

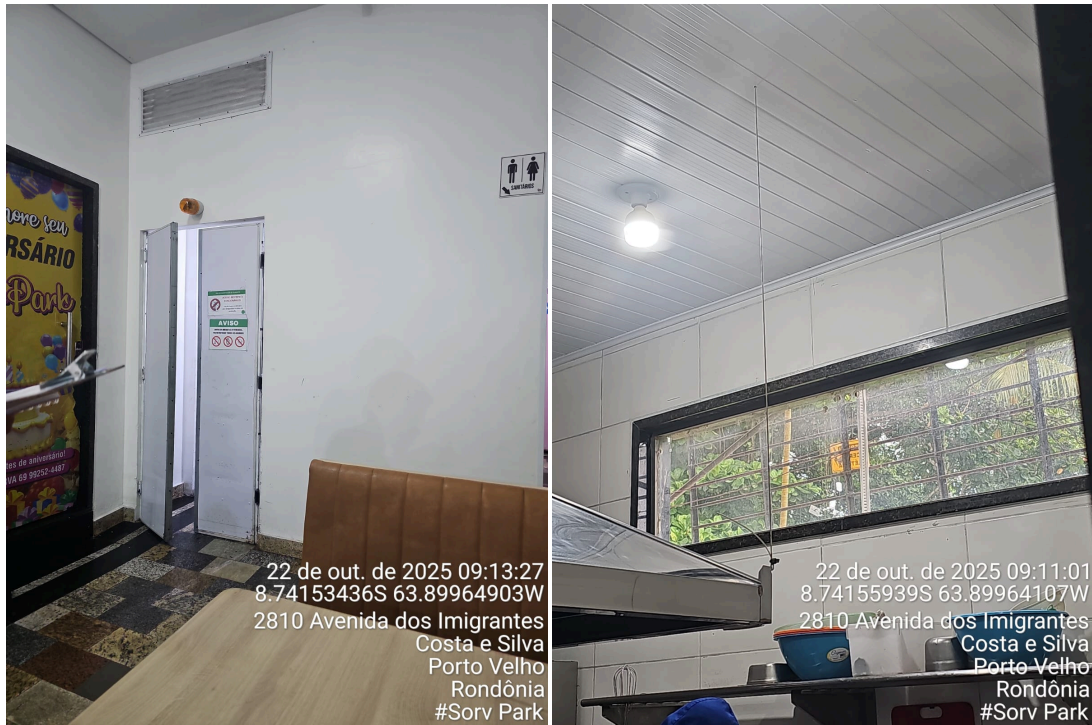


Imagem 20 - Porta da Área de Preparo.

5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil higienização: a porta encontrada na área de preparo não estava ajustada ao batente adequadamente e a janela fixa possui furos que possibilitam entrada de insetos, estando em desacordo ao item 4.1.4 da NBR 9050/2020:

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: ajustar a porta de fechamento automático ao batente e vedar furos da janela fixa.

5.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores: durante a vistoria foi encontrado instalações elétricas desorganizadas dentro da área de preparo, portanto, está em desacordo ao item 4.1.9 da RDC 216/2004:

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.

Solução: corrigir fiações expostas e caixas de tomadas com aberturas.



Imagens 21, 22 e 23 - Instalações elétricas na Área de Preparo.

5.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual: os lavatórios encontrados na Área de Preparo não possuem acionamento sem contato manual, estando em desacordo ao previsto no item 4.1.14 da RDC 216/2004:

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Solução: disponibilizar lavatório exclusivo para higiene das mãos, com acionamento sem contato manual, conforme previsto na RDC 216/2004.

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. 90371/2025/COESP/SUPEL/RO.

13. DO PRAZO RECURSAL

Nos termos do item 9.2 do Instrumento Convocatório, os interessados poderão interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de publicação deste relatório.

14. DA CONCLUSÃO E DO ENCAMINHAMENTO

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 eventualidades e acessibilidade a todos os beneficiários. Considerando ainda o conteúdo do Relatório Fotográfico, no aspecto de instalações prediais, a empresa SORV-PARK COMERCIO DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA, **encontra-se INAPTO**.

Encaminha-se o presente relatório para publicação no sítio eletrônico oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - Supel/RO, a fim de dar ampla publicidade aos atos administrativos pertinentes.

Por fim, comunica-se que eventuais esclarecimentos poderão ser obtidos pelo telefone (69) 9 9608-6293 (ligações e WhatsApp), de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 13h30.

O objetivo da visita foi alcançado:

SIM (X)

NÃO () Motivo: _____.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
Cristiano Silveira Nobre	*****405
Victor Kauã Sampaio da Silva	*****071
Fabício Brito dos Santos	*****601

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº 0026.001572/2025-84.

(Local e Data)



Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Silveira Nobre, Assessor(a)**, em 13/11/2025, às 14:30, 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 **Victor Kauã Sampaio da Silva, Analista**, em 13/11/2025, às 14:31, 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 13/11/2025, às 15:07, 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 **0065693644** e o código CRC **1889E5BA**.