



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

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social – SEAS/RO
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: 0026.005682/2023-53				
Nome/Razão Social: Sabor do Norte				
CNPJ nº: 46.867.171/0001-13				
Endereço: Rua Angelim, nº36 Setor 502		Bairro: Jorge teixeira		
Município: Ji- Paraná	CEP: 76912-880	Fone:		
Responsável: Iraci do Carmo Ferreira				
Área de Abrangência:				
<input checked="" type="checkbox"/> Residencial				
<input type="checkbox"/> Industrial				
<input type="checkbox"/> 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 conservado;	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		
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 (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 - Rampas 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		

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 com acionamento 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			Ver relatório fotográfico
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			
3.5 - Instalação PCD: Bacia sanitária e assento sem abertura frontal (item 7.7 NBR 9050/20).	NBR 9050/20		X	
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			
3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação.	NBR 9050/20			

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	Ver relatório fotográfico
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	Ver relatório fotográfico
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	Ver relatório fotográfico
4.6 Iluminação adequada para a realização das atividades;	RDC 216/2004	X		
4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	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	Ver relatório fotográfico
4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições.	RDC 216/2004	X		
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	8,00m x 8,94m	71,52m ²	72
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
5 mesas com 4 cadeiras cada	20min	11h00min às 15h00min	864		

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		
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			

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 um computador) Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre	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 10º geração. () • Memória RAM de 8 GB. () 	X			
9. DO LEITOR BIOMÉTRICO				
ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
9.1 Possui leitor biométrico			X	Estabelecimento ainda não possui leitor biométrico, pois ainda não participa do programa Prato Fácil.
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				
<p>A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 12.1.3 do INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 90075/2024/CEL/SUPEL/RO, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Prato Fácil.</p> <p>Em conformidade com o disposto no item 2.14 e no item 33 e subitens do Anexo I, do Termo de Referência, foram analisados os seguintes parâmetros técnicos:</p> <p>33.1.1 Parâmetros Sanitários (ANVISA RDC nº 216/2004);</p> <p>33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade (ABNT NBR 9050/2020);</p> <p>33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico (CBM-RO Instruções Técnicas).</p> <p>Ademais, o item 23.3.3 determina a verificação de boas práticas de manipulação de alimentos, existência de equipamentos para atendimento aos beneficiários, climatização adequada do ambiente e estrutura física em alvenaria com acessibilidade e banheiros adaptados.</p>				

Para fins de uniformidade e isonomia na análise de todos os estabelecimentos vistoriados, adota-se o seguinte critério técnico objetivo de classificação das não conformidades.

CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES: são consideradas não conformidades impeditivas aquelas que:

1.) Demandam intervenção de natureza estrutural ou de obra, envolvendo demolição, construção, ampliação ou adaptação de ambientes, para seu saneamento, por impacto direto na segurança alimentar ou no direito de acesso dos usuários.

2.) São consideradas adequações de baixo impacto aquelas passíveis de correção por meio de instalação, substituição ou ajuste de componentes, sem necessidade de obra, demolição ou paralisação das atividades do estabelecimento, e que não comprometem de forma imediata a operação segura do local.

NÃO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS

1. Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/2020

O estabelecimento não dispõe de instalação sanitária acessível destinada aos usuários, em desconformidade com a ABNT NBR 9050/2020. Ressalta-se que o Programa Prato Fácil, por ser uma política pública de assistência social vinculada à Secretaria de Estado competente, tem como público prioritário pessoas em situação de vulnerabilidade social — grupo que frequentemente inclui pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. A garantia de acessibilidade não representa apenas um requisito técnico: trata-se de um direito fundamental de ir e vir, assegurado pela Constituição Federal e pela Lei Brasileira de Inclusão (Lei nº 13.146/2015). Estabelecimentos que não ofereçam condições de acesso pleno a todos os beneficiários não estão aptos a integrar o programa, pois sua operação implicaria exclusão de parcela dos usuários a quem a política pública se destina.

2. Parâmetros Sanitários: ANVISA RDC nº 216/2004

As condições verificadas na área de produção e armazenamento de alimentos encontram-se em desconformidade com os parâmetros estabelecidos pela Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. As irregularidades constatadas comprometem a segurança alimentar das refeições preparadas e ofertadas ao público beneficiário, colocando em risco a saúde de pessoas em condição de vulnerabilidade social. O atendimento integral a esta norma é condição indispensável para o credenciamento, conforme expressamente previsto no Instrumento Convocatório.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que esta equipe técnica emite **recomendação não favorável** ao credenciamento da interessada, nos termos do Instrumento Convocatório, Chamamento Público nº 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

É o relatório

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM

DESCRIÇÃO





10.90215233S 61.90837172W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte



10.90228899S 61.90846669W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte

Imagens 01, 02, 03, 04 e 05 – Imagens gerais dos ambientes



10.90222798S 61.90834511W
3535 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte



10.9021968S 61.90834773W
3535 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte

Imagens 06 e 07 – Área de refeitório.

Item 2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado:

A área de refeitório encontra-se em ambiente externo e aberto, não possuindo forro ou elemento de proteção superior, o que favorece a exposição a sujidades, poeira, intempéries e possível presença de vetores, comprometendo as condições higiênico-sanitárias do ambiente.

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.

Solução: Providenciar a instalação de elemento de cobertura com acabamento inferior adequado (forro), em conformidade com os princípios da RDC 216/2004.

Item 3.3 a 3.7 – Banheiro PCD:

O estabelecimento não possui sanitário acessível para pessoas com deficiência (PCD), em desacordo com a NBR 9050/2020. Verificou-se que os sanitários existentes são convencionais, localizados em área externa e com dimensões reduzidas (1,10 m x 1,38 m), insuficientes para adaptação, por não atenderem aos requisitos mínimos de área de manobra, transferência e instalação de barras de apoio, comprometendo a acessibilidade e o uso autônomo por pessoas com mobilidade reduzida.



10.90220827S 61.9084924W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Jl-Paraná
Rondonia
#Sabor do Norte



10.90228899S 61.90846669W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Jl-Paraná
Rondonia
#Sabor do Norte



10.90221011S 61.90849337W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Jl-Paraná
Rondonia
#Sabor do Norte

Imagens 08, 09 e 10 – Banheiros convencionais e PCD

Solução: Prever a implantação de sanitário acessível conforme os critérios da NBR 9050/2020, em local de fácil acesso e integrado à rota acessível. Recomenda-se a criação de novo espaço com dimensões adequadas que permitam área de manobra para cadeira de rodas, instalação correta de bacia sanitária, barras de apoio, lavatório acessível e demais dispositivos exigidos pela norma, garantindo condições de uso seguro, autônomo e inclusivo.



10.90215157S 61.90837382W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Jl-Paraná
Rondonia
#Sabor do Norte



10.90214937S 61.90837441W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Jl-Paraná
Rondonia
#Sabor do Norte

4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado:

A área de manipulação apresentava avarias nas paredes, incluindo trecho com concreto exposto, possivelmente decorrente de reparo anterior sem o devido acabamento. Adicionalmente, foram identificadas aberturas e danos no forro, comprometendo a integridade das superfícies e favorecendo o acúmulo de sujidades e a possível entrada de contaminantes, em desacordo com as condições higiênico-sanitárias estabelecidas pela RDC 216/2004.

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.

Solução: Realizar a recuperação das superfícies das paredes, com aplicação de revestimento liso, impermeável, íntegro e de fácil higienização.



10.90215233S 61.90837146W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte

Imagens 11, 12 e 13 – Área de preparo e manipulação.

Providenciar também o fechamento das aberturas e a manutenção ou substituição do forro danificado, garantindo acabamento contínuo, sem frestas ou falhas, de modo a atender aos requisitos da RDC 216/2004.



10.90218584S 61.90839598W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte



10.90215233S 61.90837158W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte

Imagens 14 e 15 – Área de preparo e manipulação.

Item 4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas:

A entrada da cozinha não possui porta, comprometendo a vedação do ambiente de preparo. Verificou-se que o exaustor não dispõe de tela milimetrada de proteção. Adicionalmente, foi identificado passa-pratos sem sistema de vedação, encontrando-se apenas coberto de forma improvisada com pano. Tais condições favorecem a entrada de insetos, roedores e contaminantes, em desacordo com as exigências higiênico-sanitárias da RDC 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: Providenciar a instalação de porta na entrada da cozinha, dotada de sistema de fechamento automático, garantindo vedação adequada. Instalar tela milimetrada removível no exaustor. Adequar o passa-pratos com dispositivo apropriado de abertura e fechamento (porta basculante, de correr ou similar), assegurando vedação eficiente quando não estiver em uso. Todas as intervenções devem garantir superfícies íntegras, de fácil higienização e efetiva barreira contra vetores, conforme a RDC 216/2004.



10.90215233S 61.90837172W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte

Item 4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;

O ralo localizado na área de preparo não possui grelha que possibilite seu fechamento, comprometendo as condições adequadas de vedação e favorecendo a exposição a vetores, odores e retorno de gases provenientes da rede de esgoto.

4.1.5 (...) Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Solução: Providenciar a instalação de ralo sifonado adequado, dotado de grelha removível e sistema de fechamento (tampa de vedação), garantindo condições

Imagem 16 –Área de preparo e manipulação.

de vedação eficiente, facilidade de higienização e conformidade com a RDC 216/2004.



10.90215116S 61.90837304W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte



10.90215127S 61.90837292W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte

Imagens 17 e 18 – Área de armazenamento.

4.5 Ausência de objetos em desuso e animais: Foram identificados, na área de armazenamento da cozinha, uma escada e produtos de limpeza armazenados de forma inadequada, em desacordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. A presença desses itens no ambiente de preparo e armazenamento favorece o risco de contaminação cruzada e compromete a organização e higiene do local, em desconformidade com a RDC 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: Providenciar a retirada de objetos em desuso da área de manipulação e armazenamento. Os produtos de limpeza devem ser armazenados em local exclusivo, separado dos alimentos e utensílios, devidamente identificado e organizado. Deve-se manter o ambiente livre de materiais estranhos à atividade, garantindo condições adequadas de higiene e conformidade com a RDC 216/2004.



10.90215157S 61.90837382W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte



10.90215233S 61.90837172W
3536 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte

Imagens 19 e 20 – Área de preparo.

4.10 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo.

Não foi identificado lavatório exclusivo para higienização das mãos.

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: Instalar lavatórios de fácil acesso, com torneiras acionadas por pedal, cotovelo ou sensores automáticos; Disponibilizar sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com acionamento sem contato manual.



10.9021958S 61.90836707W
3548 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte



10.90227654S 61.90833496W
3535 Avenida Edson Lima do Nascimento
Jorge Teixeira
Ji-Paraná
Rondônia
#Sabor do Norte

Imagens 21 e 22 – Área de refeitório

6.2 Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis:

Foi observado lavatório apenas no banheiro.

Solução: Instalar lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis.

6.3 Disponibiliza gratuitamente água mineral e banheiro para os clientes:

Estabelecimento ainda não possui bebedouro com água gratuita, pois ainda não participa do programa Prato Fácil.

Solução: Instalar bebedouro e disponibilizar gratuitamente água mineral.

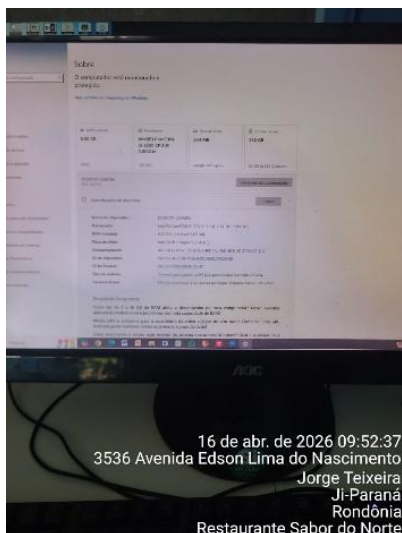


Imagem 23 – Computador do estabelecimento.

Item 8 Dos Computadores:

8.1 Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo um computador)

8.1.1 Se Windows:

- Acesso à internet.
- Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11.
- Processador Intel I3 ou I5 de 10º geração.
- Memória RAM de 8 GB.



Imagem 24, 25, 26 e 27 – Documentações



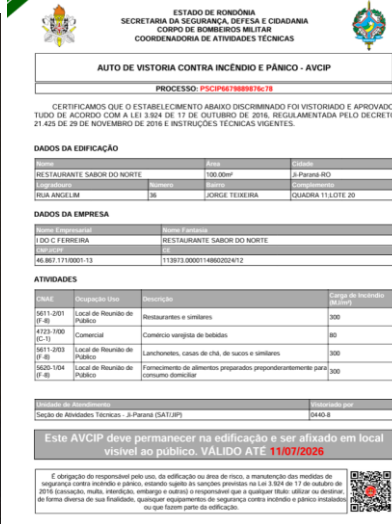
tem 10 – Documentação:

10.1 Possui alvará vigente da vigilância sanitária: Está em processo de atualização, segue o comprovante de protocolo da vigilância sanitária.

10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.

10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.

10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.



Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

O objetivo da visita foi alcançado:


SIM (X)


NÃO () Motivo:


EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
CRISTIANO SILVEIRA NOBRE	300****05
VICTOR KAUÃ SAMPAIO DA SILVA	300****71
FABRICIO BRITO DOS SANTOS	300****01

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 602 de 10 de maio de 2024 0048637718.

Porto Velho, data e hora do sistema.

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANO SILVEIRA NOBRE**
Data: 19/05/2026 11:08:53-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
 **VICTOR KAUÃ SAMPAIO DA SILVA**
Data: 19/05/2026 11:38:31-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
 **FABRICIO BRITO DOS SANTOS**
Data: 19/05/2026 13:57:09-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>