



**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 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: <b>Paradise/R. B. DA S. PINHEIRO</b>				
CNPJ nº: 09.317.468/0001-89				
Endereço: Avenida Leopoldo de Matos, nº 1756			Bairro: Tamandaré	
Município: GUAJARÁ-MIRIM		CEP: 76.801-470		
Fone: (69) 99914-7950				
Responsável: Joaquim Pinheiro				
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			OBSERVAÇÕES
	PARÂMETRO RDC 216/2004	REGULAR	IRREGULAR	
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	Ver relatório fotográfico
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas (itens 4.1.10 e 4.1.11 RDC 216/04).	RDC 216/04		X	Ver relatório fotográfico
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	Ver relatório fotográfico
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		X	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	X		
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		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			

#### 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	Ver relatório fotográfico
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 íntegras;	RDC 216/2004		X	Ver relatório fotográfico
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		
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 <sup>2</sup> de área	IT n. 11 do CBM/RO	6,60m de diâmetro	34,21 m <sup>2</sup>	35 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
12	20min	11h00min às 15h00min		-	

**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 conforme Instrumento Convocatório 0047704592, item 12.1.4)	X			
8.1.1 Se Windows: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acesso à internet. ( )</li> <li>• Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. ( )</li> <li>• Processador Intel I3 ou I5 de 10º geração. ( )</li> <li>• Memória RAM de 8 GB. ( )</li> </ul>	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			10/12/2026
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			02/08/2026
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			27/11/2026
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			27/11/2026

#### DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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.

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:

33.1.1 Parâmetros Sanitários (ANVISA RDC nº 216/2004);

33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade (ABNT NBR 9050/2020);

33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico (CBM-RO Instruções Técnicas).

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.

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.

Ressalta-se que os respectivos apontamentos já foram objetos de consideração em relatórios anteriores, conforme ID's:

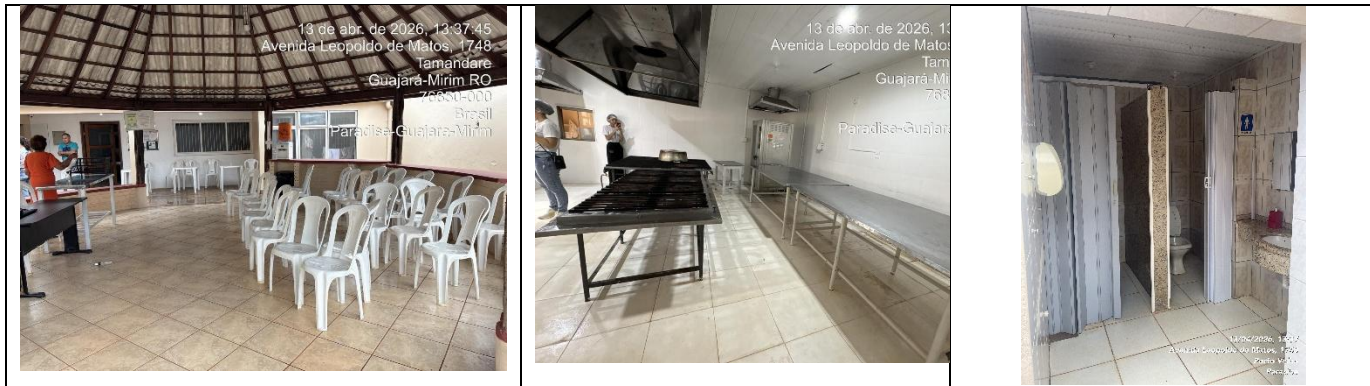
- 1- Relatório de Fiscalização ID.: 0036911994/2023
- 2- Relatório de Fiscalização Instalações Prediais ID.: 0041049601/2023
- 3- Relatório de Vistoria - Paradise (Guajará-mirim) ID.: 0059213352/2025

É o relatório.

**RELATÓRIO FOTOGRÁFICO**

IMAGEM	DESCRIÇÃO
--------	-----------

**IMAGENS GERAIS DO AMBIENTE**



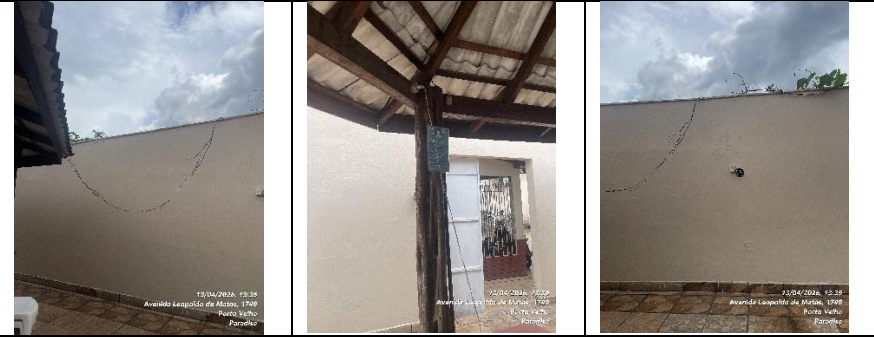
Imagens 01, 02 e 03 - áreas gerais do estabelecimento

**2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado:** Durante a inspeção na área de refeitório, verificou-se que a coluna estrutural em madeira apresenta superfície irregular, com frestas e acúmulo visível de sujidades, o que dificulta sua adequada higienização. Tal condições está em desacordo com a as diretrizes estabelecidas pela RDC nº 216/2004, a situação identificada pode favorecer a contaminação do alimento. Outrossim, foram observados sinais de mofo nas telhas aparentes, indicando possível presença de umidade, como também a ausência de forro com acabamento liso, impermeável e lavável, conforme RDC nº216/2004:

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 inspeções periódicas para identificar desgastes, rachaduras ou infiltrações; realizar instalação de forro de material lavável.



<p>Imagens 04, 05, 06 e 07 – Área de refeitório</p>	
	<p><b>2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras (item 4.1.9 RDC 216/04):</b> Conforme o Item 4.1.9 da Resolução nº 216,2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Na área do refeitório, foram identificados fios elétricos expostos, sem a devida proteção, conforme RDC:</p> <p>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.</p>
<p>Imagens 08, 09 e 10 – Instalações Elétricas</p>	<p><b>Solução:</b> Corrigir fiações expostas com conduítes adequados; Garantir que todas as instalações sigam as normas da NBR 5410 (Instalações Elétricas de Baixa Tensão).</p>

**2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas (itens 4.1.10 e 4.1.11 RDC**

**216/04):** Durante a vistoria técnica realizada, constatou-se que não foi encontrada ventilação mecânica na área de atendimento/refeitório, estando em desacordo com os itens 4.1.10 e 4.1.11. Com também indo em desacordo ao Termo de Referência no item 23.3.3 “Ambiente climatizado ou ventilado” Sendo área aberta, há ventilação natural:

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.



Imagem 11 – Área de refeitório

**Solução:** Instalar sistema de ventilação mecânica.

**3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático (Item 4.1.12 RDC 2016/04):** A porta da cabine do banheiro do estabelecimento é do tipo sanfonada, não estando em conformidade ao estabelecido na RDC 216/2004 em seu item 4.1.12:

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

**Solução:** instalar porta com fechamento automático no banheiro convencional.



Imagem 12 - Sanitário

**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):** Durante a vistoria, constatou-se que a porta da cabine onde encontra-se uma barra de apoio, possui largura de 0,69m, inferior ao mínimo exigido pela NBR 9050/2020, não atendendo aos critérios de acessibilidade estabelecidos pela norma:

6.11.2.7 (...) O vão entre os batentes das portas deve ser maior ou igual a 0,80m.

**Solução:** Substituir a porta por um modelo mais largo que segue o vão mínimo conforme NBR; ajustar as dobradiças para que a porta abra para fora, garantindo acessibilidade.



Imagens 13 e 14 – Sanitários



Imagem 15 – Banheiro Acessível

**Itens 3.6 e 3.7** - O estabelecimento não possui sanitário acessível para pessoas com deficiência (PCD), em desacordo com a NBR 9050/2020. Verificou-se que o sanitário existente, localizado no restaurante tem dimensões reduzidas (1,00 m x 1,33 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.

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

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 0,80m, 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.

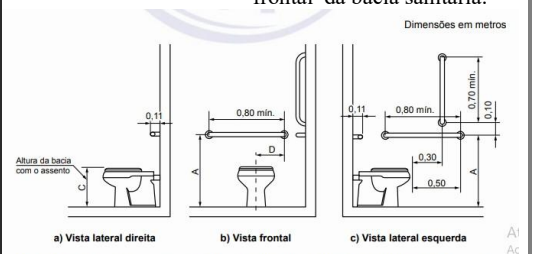


Figura 106 – Bacia convencional com barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral –

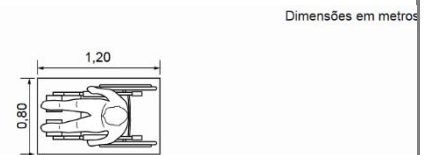
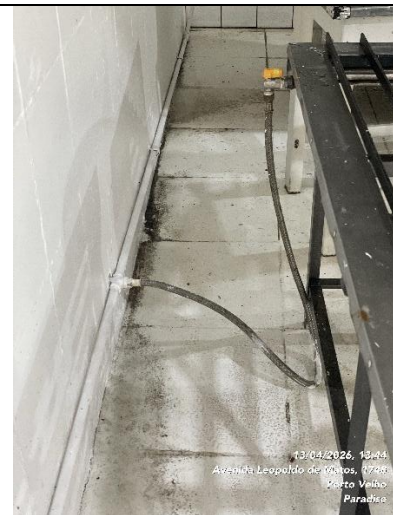
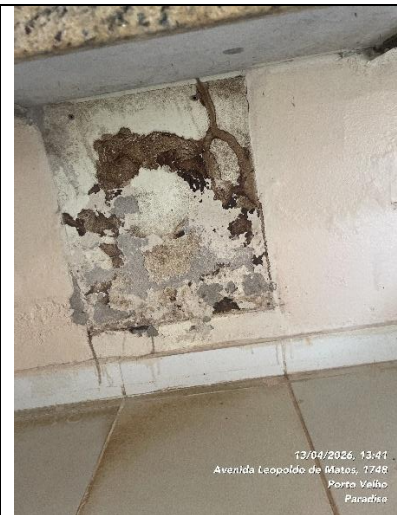


Figura 3 – Dimensões do módulo de referência (M.R.)

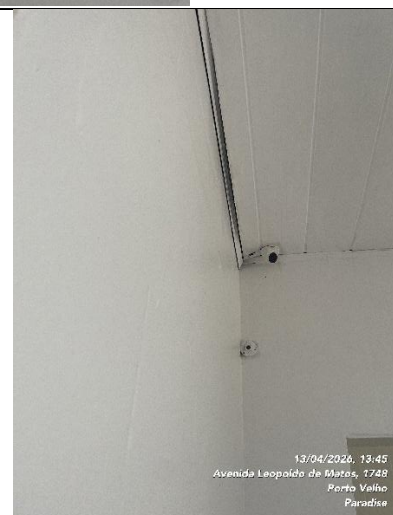
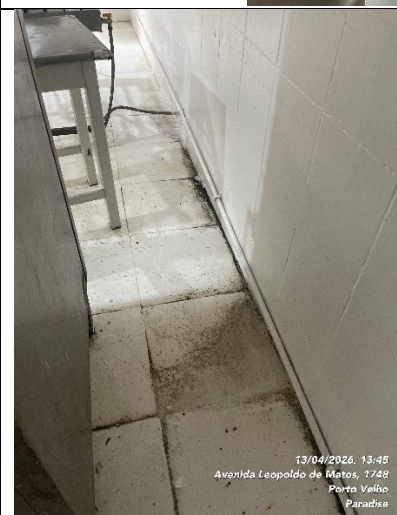
**Solução:** utilizar banheiro PCD em outro ambiente com as dimensões mínimas necessárias ou adequar o atual banheiro para que haja área suficiente de transferência e manobra.



**4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado:** Observou-se acúmulo de sujidades e resíduos no piso, como também aberturas no forro e na área de depósito o revestimento da parede estava deteriorado, apresentando descascamento, umidade e acúmulo de sujidades, o que compromete a higienização adequada do local. Tal condição está em desacordo com o item 4.1.3:

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:** Efetuar reparos nos revestimentos do piso, da parede e do teto, sendo estes de material liso, impermeável e lavável; realizar tratamento para acabar com o fungo.



Imagens 16, 17, 18, 19 e 20 – Cozinha

**4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas:** a porta externa da área de preparo não apresenta fechamento automático, além disso, apresentava aberturas e sem tela milimetrada, portanto, em desconformidade ao estabelecido pela RDC 216/2004. A coifa apresentava sinais de ferrugem e sujeira:

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 realizar a higienização periódica.



Imagens 21, 22, 23 e 24 – Cozinha



Imagem 25 – Ralo aberto

**4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento:** o ralo encontrado na Área de Preparo não possui grelha para seu devido fechamento, não seguindo, assim, o estipulado pela RDC 216/2004 em seu item 4.1.5, além de que no momento da visita o mesmo encontrava-se entupido. Outro ponto observado é o revestimento na parede que apresenta sem rejunte, com aberturas onde ocorre acúmulo de sujeira:

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 com tampas removíveis; fazer manutenção periódica para evitar entupimentos e odores.



02/04/2026, 09:05  
Avenida Leopoldo de Mello, 1748  
Parque Vália  
Paraná



02/04/2026, 09:05  
Avenida Leopoldo de Mello, 1748  
Parque Vália  
Paraná

Imagens 26 e 27 – Área de preparo e lavagem

**4.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento:** Verificou-se que a caixa de esgoto se encontrava aberta, com extravasamento de resíduos e acúmulo de sujidades na área de preparo e lavagem de alimentos, configurando condição insalubre, estando em divergência ao estabelecido pela RDC 216/2004 em seu item 4.1.6:

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

**Solução:** Realizar manutenção e adequação no sistema de esgoto, realocando as caixas de gordura e passagem para áreas externas e de fácil acesso para manutenção.



Imagens 28 e 29 – Área cozinha

**4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras:** havia fios embaralhados na área de preparo não ajustadas à parede, configurando assim, desacordo com o item 4.1.9 da RDC 216/2004, outro ponto observado são os revestimentos na parede que encontram-se danificado, com peças soltas, sem estarem devidamente ajustado a parede e com rejunte:

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 com conduítes adequados; garantir que todas as instalações sigam as normas da NBR 5410 (Instalações Elétricas de Baixa Tensão).



Imagens 30 e 31 – Área cozinha

**6.1 Áreas devidamente higienizadas:** No dia da visita a área de preparo não estava devidamente higienizada. Indo de contra ao proposto na RDC 216/2004:

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

**Solução:** Realizar limpeza periódica.



--	--

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
Tainá Cristina Borges de Lima	xxxxxx743
Anneva K. Kuipers Rodrigues	xxxxxx518
Meryanny Gonçalves de Melgar Matos	xxxxxx287

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 1934 de 19 de agosto de 2025 (0063441006).

Porto Velho, data e hora do sistema.

**Referência:** Caso responda este(a) Relatório de Fiscalização, indicar expressamente o Processo nº 0026.005682/2023-53

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA  
Data: 19/05/2026 10:35:28-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** ANNEVA KANINKA KUIPERS RODRIGUES  
Data: 19/05/2026 11:34:20-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MERYANNY GONCALVES DE MELGAR MATOS  
Data: 19/05/2026 13:31:23-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>