



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: 0026.006627/2023-81                                                                                              |                           |                 |           |                            |
| Nome/Razão Social: OPUS IUS – COMERCIO DE ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA                                                         |                           |                 |           |                            |
| CNPJ nº: 53.274.737/0001-69                                                                                                   |                           |                 |           |                            |
| Endereço: Av. Jeronimo Santana ,Nº 4000, ST 33 Bairro: Jardim Santana (Orgulho do Madeira)                                    |                           |                 |           |                            |
| Município: Porto Velho                                                                                                        |                           | CEP: 760828-052 |           | Fone: (69) 98408-4040      |
| Responsável: Eduardo Fabiano de Souza                                                                                         |                           |                 |           |                            |
| Área de Abrangência:                                                                                                          |                           |                 |           |                            |
| <input checked="" type="checkbox"/> ( x ) Residencial                                                                         |                           |                 |           |                            |
| <input type="checkbox"/> ( ) Industrial                                                                                       |                           |                 |           |                            |
| <input type="checkbox"/> ( ) Rural                                                                                            |                           |                 |           |                            |
| 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO                                                                                             |                           |                 |           |                            |
| ITEM                                                                                                                          | ESTADO DE CONSERVAÇÃO     |                 |           |                            |
|                                                                                                                               | PARÂMETRO<br>RDC 216/2004 | REGULAR         | IRREGULAR | OBSERVAÇÕES                |
| 2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;                                                            | Item 4.1.3                | X               |           |                            |
| 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         | Ver relatório fotográfico. |

### 3. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

| ITEM                                                                                                                                                                                                                                                       | PARÂMETRO   | REGULAR | IRREGULAR | OBSERVAÇÕES |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------|-----------|-------------|
| 3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático. (Item 4.1.12 RDC 2016/04).                                                                                                                                          | RDC 216/04  | X       |           |             |
| 3.2 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos 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       |           |             |
| 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       |           |             |
| 3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação.                                                                                                                        | NBR 9050/20 | X       |           |             |

#### 4. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

| ITEM                                                                                                                                               | PARÂMETRO           | REGULAR | IRREGULAR | OBSERVAÇÕES                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|-----------|----------------------------|
| 4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;                                                                                    | RDC 216/2004        | X       |           |                            |
| 4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;                                                                   | RDC 216/2004        |         | X         | Ver relatório fotográfico. |
| 4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;                                                                                       | RDC 216/2004        | X       |           |                            |
| 4.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;                                                                           | RDC 216/2004        | X       |           |                            |
| 4.5 Ausência de objetos em desuso e animais;                                                                                                       | RDC 216/2004        | X       |           |                            |
| 4.6 Iluminação adequada para a realização das atividades;                                                                                          | RDC 216/2004        | X       |           |                            |
| 4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas 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<br>CBMRO | X       |           |                            |

| 5. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA                                                                                                         |                                           |                          |                     |                     |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------|---------------------|---------------------|--------------------------------------|
| Item                                                                                                                                      | Parâmetro                                 | Referência               | Dimensões           | Área                | Lotação Máxima<br>Área de Refeitório |
| Refeitório                                                                                                                                | 1 pessoa<br>por m <sup>2</sup> de<br>área | IT n. 11 do<br>CBM/RO    | 4,89m x 6,55m       | 32,02m <sup>2</sup> | ≅32                                  |
| Quantidade<br>de Assentos                                                                                                                 | Tempo Médio da<br>Refeição                | Horário de Funcionamento | Capacidade Avaliada |                     |                                      |
| -                                                                                                                                         | 20min                                     | 11h00min às 15h00min     | 384 pessoas/dia     |                     |                                      |
| 6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS                                                                                       |                                           |                          |                     |                     |                                      |
| ITEM                                                                                                                                      | SIM                                       | NÃO                      | OUTRO(S)            | OBSERVAÇÕES         |                                      |
| 6.1 Áreas devidamente higienizadas                                                                                                        | X                                         |                          |                     |                     |                                      |
| 6.2 Possui lavatório para lavagem de<br>mãos para os funcionários e clientes,<br>com sabão líquido, papel toalha e lixeira<br>disponíveis | X                                         |                          |                     |                     |                                      |
| 6.3 Disponibiliza gratuitamente água<br>mineral e banheiro para os clientes.                                                              | X                                         |                          |                     |                     |                                      |
| 6.4 Instalações, móveis e utensílios<br>mantidos em condições higiênico-<br>sanitárias apropriadas.                                       | X                                         |                          |                     |                     |                                      |
| 7. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS                                                                                         |                                           |                          |                     |                     |                                      |
| ITEM                                                                                                                                      | SIM                                       | NÃO                      | OUTRO(S)            | OBSERVAÇÕES         |                                      |
| 7.1 Edificações, instalações, móveis e<br>utensílios livres da presença de animais,<br>incluindo vetores e pragas urbanas.                | X                                         |                          |                     |                     |                                      |
| 7.2 Realiza controle de vetores e pragas<br>urbanas.                                                                                      | X                                         |                          |                     |                     |                                      |

| 8. DOS COMPUTADORES                                                                                                                                                                                                                             |     |     |               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---------------|-------------|
| ITEM                                                                                                                                                                                                                                            | SIM | NÃO | NÃO SE APLICA | OBSERVAÇÕES |
| 8.1 Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo um computador)<br><br>Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre                                                                                          | 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   |     |               |             |
| 10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.                                                                                                                                                                        | X   |     |               |             |
| 10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.                                                                                                                                                                                   | X   |     |               |             |
| 10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.                                                                                                                                                                           | X   |     |               |             |

## DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 12.1.3 do INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 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.

No ato da vistoria, foram constatadas as seguintes pendências, classificadas como adequações de baixo impacto, por não demandarem obra ou demolição e por não comprometerem imediatamente a segurança alimentar ou a acessibilidade plena dos usuários:

1. Adequar rampa conforme inclinação desejável, observando os níveis, degraus e o trilho do portão;
2. Providenciar a substituição das peças de isopor, garantindo a parede íntegra, regular e de fácil higienização. Realizar manutenção de acabamento na abertura de passagem do duto da coifa na alvenaria ou solução construtiva equivalente, com acabamento liso e lavável, de forma a facilitar a higienização do ambiente e evitar o acúmulo de sujidades;
3. Providenciar a instalação de sistema de fechamento automático, assim como o ajuste aquedado ao batente da porta de acesso do refeitório para a cozinha, providenciar a troca do revestimento de isopor, com atenção as aberturas, impedindo a entrada de vetores, poeira e outros contaminantes, e observar a instalação de tela milimetrada nas janelas da parte externa área de preparo, assim como na saída da coifa, garantindo vedação eficiente;
4. Providenciar a adequação do lavatório da área de manipulação, garantindo a existência de pia exclusiva para higienização das mãos, devidamente separada das demais atividades de preparo e lavagem. O lavatório deverá estar localizado em posição estratégica em relação ao fluxo de manipulação e equipado com sabonete líquido inodoro, sistema adequado de secagem das mãos e coletor de resíduos acionado sem contato manual.

As pendências elencadas não constituem impedimento ao credenciamento, por se tratarem de adequações de baixo impacto operacional, executáveis sem necessidade de obra, demolição ou paralisação das atividades. Não obstante, o saneamento de todas as pendências apontadas é condição obrigatória para a manutenção do credenciamento, devendo ser comprovado mediante novo registro fotográfico ou vistoria de verificação no prazo a ser definido pela CREDENCIANTE. Ressalta-se que o tratamento diferenciado em relação a estabelecimentos com não conformidades impeditivas decorre exclusivamente da natureza técnica e objetiva das irregularidades constatadas, em observância ao princípio da isonomia na aplicação dos critérios estabelecidos no Instrumento Convocatório, aplicados de forma uniforme a todos os estabelecimentos vistoriados.

### CONCLUSÃO

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

É o relatório.

## RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



Imagens 01, 02, 03 e 04 - Fotos Gerais.



# IMAGEM

# DESCRIÇÃO

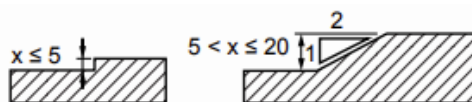


Imagem 05 –

**2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes. (item 6.6 - NBR 9050/20):** Observou-se que a rampa de acesso ao restaurante possui degrau de 5cm de altura, além de possuir trilho do portão no piso com 3cm de altura, comprometendo a acessibilidade para a entrada ao estabelecimento, encontrando-se fora do padrão estabelecido pela NBR 9050:2020.

Tabela 4 – Dimensionamento de rampas

| Desníveis máximos de cada segmento de rampa $h$<br>m | Inclinação admissível em cada segmento de rampa $i$<br>% | Número máximo de segmentos de rampa |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1,50                                                 | 5,00 (1:20)                                              | Sem limite                          |
| 1,00                                                 | $5,00 (1:20) < i \leq 6,25 (1:16)$                       | Sem limite                          |
| 0,80                                                 | $6,25 (1:16) < i \leq 8,33 (1:12)$                       | 15                                  |



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

6.3.4.1 Desníveis de qualquer natureza devem ser evitados em rotas acessíveis. Eventuais desníveis no piso de até 5 mm dispensam tratamento especial. Desníveis superiores a 5 mm até 20 mm devem possuir inclinação máxima de 1:2 (50 %), conforme a Figura 68. Desníveis superiores a 20 mm, quando inevitáveis, devem ser considerados degraus, conforme 6.7.

**Solução:** Adequar rampa conforme inclinação desejável, observando os níveis, degraus e o trilho do portão, mantendo em conformidade com a NBR 9050/20.





**4.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado:** Constatou-se, na área da cozinha, a existência de peça de isopor com aberturas, comprometendo a integridade e as condições adequadas de higienização da superfície. Verificou-se ainda que não havia isolamento/vedação adequada na passagem do duto da coifa na alvenaria, facilitando a entrada de vetores, poeira e outros contaminantes. Tais condições comprometem a conservação das instalações físicas e estão em desacordo com o item 4.1.3 da 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:** Providenciar a substituição das peças de isopor, garantindo a parede íntegra, regular e de fácil higienização. Realizar manutenção de acabamento na abertura de passagem do duto da coifa na alvenaria ou solução construtiva equivalente, com acabamento liso e lavável, de forma a facilitar a higienização do ambiente e evitar o acúmulo de sujidades, em conformidade com a RDC 216/2004.



Imagens 08 e 09 - Área de preparo e armazenamento.



Imagens 10, 11 e 12 - Área de preparo e armazenamento.

**4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas:** Verificou-se que a porta de acesso do refeitório para a cozinha não possui sistema de fechamento automático. Tal condição compromete o isolamento adequado da área de manipulação de alimentos e favorece a entrada de vetores, poeira e outros contaminantes, em desacordo com o item 4.1.4 da RDC 216/2004, que estabelece que as áreas de armazenamento de alimentos devem possuir portas ajustadas aos batentes e dotadas de fechamento automático.

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 sistema de fechamento automático, assim como o ajuste adequado ao batente da porta de acesso do refeitório para a cozinha, providenciar a troca do revestimento de isopor, com atenção às aberturas, impedindo a entrada de vetores, poeira e outros contaminantes, e observar a instalação de tela milimetrada nas janelas da parte externa área de preparo, assim como na saída da coifa, garantindo vedação eficiente do ambiente e em conformidade higiênico-sanitárias exigidas pela RDC 216/2004.



Imagem 12 - Área de preparo e armazenamento.

**4.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo:** Constatou-se que, na área de preparo e manipulação de alimentos, o lavatório existente possuía duas torneiras conjugadas, não sendo possível verificar de forma clara a existência de pia exclusiva para higienização das mãos. Tal condição pode comprometer a adequada separação entre as atividades de lavagem de utensílios/alimentos e a higiene das mãos dos manipuladores, em desacordo com o 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:** Providenciar a adequação do lavatório da área de manipulação, garantindo a existência de pia exclusiva para higienização das mãos, devidamente separada das demais atividades de preparo e lavagem. O lavatório deverá estar localizado em posição estratégica em relação ao fluxo de manipulação e equipado com sabonete líquido inodoro, sistema adequado de secagem das mãos e coletor de resíduos acionado sem contato manual, conforme os requisitos da RDC 216/2004.

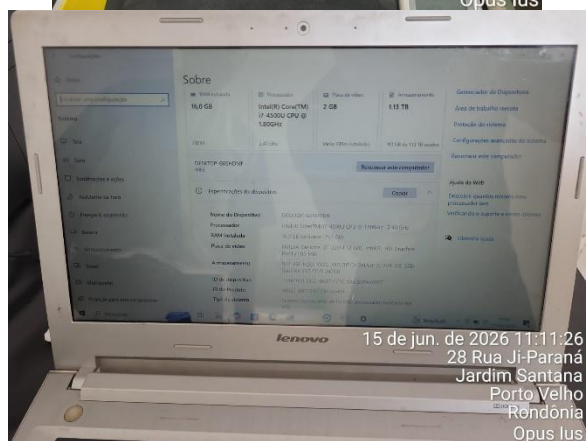
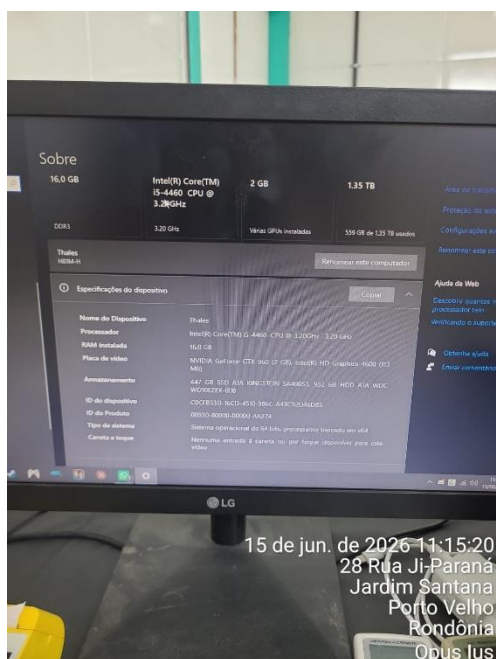


Imagem 09 – Especificações do computador.

#### Item 08. Dos computadores:

- 8.1 Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo um computador conforme Instrumento Convocatório 0047704592, item 12.1.4).
- 8.1.1 Se Windows:  
Acesso à internet. (X)  
Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. (X)  
Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. (X)  
Memória RAM de 8 GB. (X)



15 de jun. de 2026 11:12:22  
28 Rua Ji-Paraná  
Jardim Santana  
Porto Velho  
Rondônia  
Opus lus

- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 19/03/2027
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 20/03/2027
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 14/11/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 22/05/2027

15 de jun. de 2026 11:12:42  
 28 Rua Ji-Paraná  
 Jardim Santana  
 Porto Velho  
 Rondônia  
 Opus lus



| 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: 18/06/2026 15:48:41-0300  
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
 **VICTOR KAUÃ SAMPAIO DA SILVA**  
 Data: 18/06/2026 16:07:54-0300  
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
 **FABRICIO BRITO DOS SANTOS**  
 Data: 18/06/2026 17:49:35-0300  
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>