

Diretoria:	Gerente Rumo Responsável:	Data:
Polo:	Coordenador Responsável:	Status: PREENCHA TODOS OS CAMPOS
Empresa:	Responsável pela empresa:	
Unidade auditada:	Representante da empresa durante auditoria:	
Área Responsável:	Responsável pela auditoria:	

Nº	O quê?	Subitem	Descrição	Classificação	C/NC/NA	Observações
1	Estrutura Geral	1.1	A estrutura está em boas condições. (As paredes estão sem rachaduras ou com pontos críticos que coloquem em risco a segurança da estrutura e sem infiltrações acentuadas.	10		
		1.2	Os pisos estão em boas condições são impermeáveis, laváveis, alinhados e de acabamento aderente.	10		
		1.3	As diferenças de níveis estão sinalizadas na cor amarela, o acabamento deve ser isento de canto vivo ou parte cortante.	5		
		1.4	As paredes estão em boas condições, são laváveis e alinhadas e com a pintura em boas condições, sem mofo ou bolor.	5		
		1.5	As partes baixas ou avançadas que ofereçam risco de batidas de pessoas estão sinalizadas na cor zebra.	5		
		1.6	O acabamento está isento de canto vivo ou parte cortante.	5		
		1.7	As janelas de no mínimo 60 x 60 e portas estão alinhadas, integras, funcionando corretamente, não estão enroscando na estrutura, sem vidros quebrados soltos ou faltando.	5		
		1.8	As fechaduras estão funcionando corretamente.	5		
		1.9	Todas as aberturas de ventilação com acesso externo estão dotadas de telas mosquiteiras em boas condições sem rasgos e limpas.	5		
2	Iluminação natural e artificial Geral (NR 24 - 24.9.7)	2.1	A iluminação natural ou artificial atendem as condições de segurança para um deslocamento seguro e estão coerentes com o ambiente. Iluminação mínima entre 100 e 200 lux NBR5413.	5		
3	Instalações Sanitárias (NR 24 - 24.2.1)	3.1	A instalação sanitária é separada por sexo.	I		
		3.2	Instalação sanitárias fora do alojamento, estão localizadas até 50 (cinquenta) metros e providos de passagens com piso e cobertura.	I		
		3.3	Com portas independentes, providas de fechadura interna, pintura lavável, quando fechada fica afastada 60 (sessenta) centímetros da borda do vaso.	I		
		3.4	Possuem janelas ou sistema de exaustão.	I		
		3.5	Portas independentes com sistema de fechamento interno que impeça o devassamento.	I		
		3.6	Divisórias com altura mínima que não permitam o devassamento.	10		
		3.7	Constituída por bacia sanitária sifonada, dotada de assento com tampo, sistema de descarga funcionando.	I		
		3.8	Há sanitários na proporção de uma unidade para cada 20 (vinte) trabalhadores.	I		
		3.9	Os lavatórios e sanitários não possuem avarias.	10		
		3.10	Os sanitários estão sendo limpos diariamente.	I		
		3.11	O papel higiênico está no suporte, o descarte está em recipiente com tampa.	I		
		3.12	Há iluminação mínima entre 100 e 200 lux NBR5413.	5		
		3.13	O sanitário masculino está dotado de mictório. Caso não possua mictório o número de vasos sanitários deve ser na proporção de 01 (uma) unidade para cada grupo de 10 (dez) trabalhadores.	I		
		3.14	O mictório está na proporção de uma unidade para cada 20 (vinte) trabalhadores ou fração, até 100 (cem) trabalhadores, e de uma unidade para cada 50 (cinquenta) trabalhadores ou fração, no que exceder.	I		
3.15	O mictório é provido de divisória que impeça o devassamento.	I				
3.16	Não há instalações sanitárias se comunicando diretamente com a cozinha.	I				
4	Lavatórios (NR 24 - 24.2.2.1)	4.1	O local está dotado de uma unidade de lavatório para proporção de 10 (dez) trabalhadores.	I		
		4.2	Todas as torneiras são de metal ou plástico e estão funcionando corretamente.	I		
		4.3	Há sabonete líquido disponível nos lavatórios.	I		
		4.4	Para enxugar as mãos há papel toalha no suporte ou sistema semelhante.	I		
		4.5	Há espelho na área de lavatório. Os espelhos estão em boas condições, sem manchas ou quebrados.	5		
		4.6	Há iluminação mínima entre 100 e 200 lux NBR5413.	5		
5	Banheiros (NR 24 - 24.3.5)	5.1	A instalação do chuveiro é separada por sexo.	I		
		5.2	Chuveiro possui função água quente e fria na proporção de uma unidade para cada 10 (dez) trabalhadores.	I		
		5.3	O chuveiro está funcionando.	I		
		5.4	Chuveiro elétrico é dotado de circuito TUE (tomada de uso específico).	I		
		5.5	O circuito dos chuveiros elétricos possuem aterramento.	I		
		5.6	Não há exposição de cabos elétricos do chuveiro (cabo derretido) ou tomada TUE.	I		
		5.7	Possui dimensões de acordo com o código de obras local ou, na ausência desse, no mínimo 0,80m (oitenta centímetros) por 0,80m (oitenta centímetros).	I		
		5.8	A pintura e paredes laváveis, box plástico ou vidro, providas de fechadura interna.	I		
		5.9	Há janelas ou sistema de exaustão.	5		
		5.10	Portas independentes com sistema de fechamento interno que impeça o devassamento.	I		
		5.11	Divisórias que impeçam o devassamento.	10		
		5.12	Ralo funcionando e provido de sifão que impeça o retorno de odor.	5		
		5.13	Registro de água funcionando corretamente.	5		
		5.14	Iluminação mínima entre 100 e 200 lux NBR5413.	5		
6	Quartos dormitórios (NR 24 - 24.9.7.1)	6.1	O quarto possui pé direito mínimo de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros).	I		
		6.2	O quarto dotado de beliche possui pé direito mínimo de 3,00 m (três metros).	I		
		6.3	Os quartos dos dormitórios devem ter, no mínimo, a relação de 3,00 m² (três metros quadrados) por cama simples ou 4,50 m² (quatro metros e cinquenta centímetros quadrados) por beliche, em ambos os casos incluídas a área de circulação e armário.	I		
		6.4	Tolerância de ruído é no máximo 45 dBa NBR 10152:2017.	10		
		6.5	O quarto está limitado a 8 (oito) hóspedes.	I		
		6.6	Iluminação mínima entre 100 e 200 lux NBR5413.	5		
7	Camas ou Beliches (NR 24 - 24.7.3.1)	7.1	Há camas ou beliches em número suficiente para os trabalhadores.	I		
		7.2	A cama ou beliche é de fabricação industrial, sem arestas ou tubos cortantes e avarias no estrado e permite acomodar um colchão de dimensão 1,88m x 0,78m.	I		
		7.3	Beliche superior possui proteção lateral, escada fixada a beliche, estrado resistente e fixado a estrutura da beliche.	I		
8	Colchões	8.1	O colchão é aprovado pelo inmetro com mínimo densidade 33, tamanho 78 x 15 x 188 e está em boas condições, sem deformidade, rasgado, mofado, aparentemente velho ou sujos, seu tamanho é compatível com o tamanho da cama. NRB 13579 - 1 07/2011.	I		
9	Roupas de Cama	9.1	O kit lençóis, travesseiro, fronhas, cobertores estão limpos e higienizados, adequados às condições climáticas.	I		
		9.2	Há no mínimo de 1 (um) kit reserva por cama. (Exceto travesseiro)	10		
		9.3	O formulário controle das higienizações de roupas está assinado pelos trabalhadores alojados e responsável pela limpeza.	5		
		10.1	Há armários individuais simples não sendo admitidas dimensões inferiores a: 0,40m (quarenta centímetros) de altura, 0,30m (trinta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade.	I		

10	Armários dos para guardar pertences (NR 24 - 24.7.3.2)	10.2	Há armários de compartimentos duplos, não são admitidas dimensões inferiores a: a) 0,80m (oitenta centímetros) de altura por 0,30m (trinta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade, com separação ou prateleira, de modo que um compartimento, com a altura de 0,40m (quarenta centímetros), se destine a abrigar a roupa de uso comum e o outro compartimento, com altura de 0,40m (quarenta centímetros) a guardar a roupa de trabalho. Ou 0,80m (oitenta centímetros) de altura por 0,50m (cinquenta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade, com divisão no sentido vertical, de forma que os compartimentos, com largura de 0,25m (vinte e cinco centímetros), estabeleçam, rigorosamente, o isolamento das roupas de uso comum e de trabalho.	I		
		10.3	Não há rotatividade de armários simples entre usuários nos casos em que estes sejam utilizados para a guarda de Equipamentos de Proteção Individual - EPI e de vestimentas expostas a material infectante, substâncias tóxicas, irritantes ou que provoquem sujidade.	I		
		11.2	Há disponível em local visível escala de controle com as regras de horários para refeições. O local de refeição é arejado, apresenta boas condições de conservação, limpeza e higiene, possui assentos, balcões ou similares suficientes para todos os trabalhadores.	I		
12	Cozinhas (NR 24 - 24.6)	11.3	O alojamento que não possui local para refeição, fornece aos trabalhadores meio de transporte até o local da alimentação.	I		
		12.1	A cozinha esta conectada ao local de refeição.	I		
		12.2	Há ventilação natural ou ventilação exaustora.	5		
		12.3	Possui pia de material impermeável, lavável em boas condições.	I		
		12.4	Dispõe de recipientes identificados para descarte de resíduos.	I		
		12.5	Há material ou dispositivo para a limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas	I		
		12.6	Há sanitário próprio, separados por sexo, para uso exclusivo dos trabalhadores que manipulam gêneros alimentícios (exclusivo para local que possua cozinheiro).	I		
13	Lavanderia (NR 24 - 24.7.6)	13.1	Há no alojamento infraestrutura para lavagem e secagem de roupas pessoais dos trabalhadores alojados.	I		
14	Fornecimento de água (NR 24 - 24.9.1.1)	14.1	Há fornecimento de água por meio de bebedouros na proporção de, no mínimo, 1 (um) para cada grupo de 25 (vinte e cinco) trabalhadores ou fração, ou outro sistema semelhante.	I		
		14.2	Os locais de armazenamento de água, os poços e as fontes de água potável estão protegidos contra a contaminação.	I		
		14.3	Há água para beber refrigerada, filtrada, fresca ou mineral. (Cópia impressa da nota de compra da água mineral no local)	I		
		14.4	Há evidencias da troca do elemento filtrante a cada 6 (seis) meses.	I		
		14.5	O bebedouro esta limpo e conservado.	I		
		14.6	Há água potável suficiente para consumo geral (banho, higiene pessoal, cozinhar).	I		
		14.7	Há copos descartáveis no dispenser porta copos.	I		
		14.8	Há placa de aviso "água não potável" próximo a torneira com fornecimento de água não potável.	I		
15	Limpeza caixa de água	15.1	Há anexado ao livro do pernoite uma cópia do laudo de limpeza (não superior a 6 meses) . Anexar laudos e Fotos datadas da Limpeza e vedação da caixa d'água. Requisitos da ANVISA Nº 52 (22/10/2009) Requisitos da Portaria 2914 de 14/12/2011 Ministério da Saúde.	I		
16	Análise de potabilidade da água (NR 24 - 24.9.3)	16.1	Está disponível laudo de potabilidade realizada a cada a 6 (seis) meses.	I		
17	Controle de vetores (NR 24 - 24.7.9)	17.1	O comprovante de dedetização está anexado em local visível. A data deve ser inferior a 1 ano. Requisitos da ANVISA Nº 52 (22/10/2009).	5		
		17.2	Não há frestas que possam servir de abrigo para morcegos, nem pontos com água parada ou possíveis focos de mosquitos da dengue.	5		
		17.3	Não há restos de alimentos que possam alimentar ou que sejam atrativos para ratos e outros insetos como moscas. (Local das iscas são inspecionadas a cada três meses).	5		
18	Geladeira	18.1	A geladeira para preservação dos alimentos e água fresca esta em boas condições. (Congelador, prateleiras, gavetas, porta objetos, pintura).	5		
19	Eletrodomésticos	19.1	Fogão (onde houver) e Micro ondas estão limpos, funcionando e em bom estado de conservação.	I		
		19.2	Cafeteira, freezer, liquidificador e sanduicheira se existentes no local devem estar funcionando e bem conservados.	5		
		19.3	OBS: Proibido nos dormitórios, a instalação destes eletrodomésticos e o uso de fogareiro ou similares.	I		
20	Botijão de Gás (NR 24 - 24.6.3)	20.1	O botijão do gás de cozinha está acondicionado em área externa, com ventilação natural. NBR. 13419	I		
		20.2	Está sem vazamento de gás no botijão ou no fogão.	I		
		20.3	A mangueira é específica para a utilização de gás e esta dentro da data de validade.	I		
21	Canalização de esgoto	21.1	As canalizações estão interligadas às fossas sépticas ou rede de esgoto, não há esgoto a céu aberto.	I		
22	Fossa	22.1	A fossa e caixa de cordura estão em boas condições, limpas no mínimo anualmente.	5		
		22.2	A evidência de realização do serviço está disponível no alojamento. Considerar N/A quando for rede de esgoto, apresentar fatura de água que conste cobrança de esgoto.	I		
23	Instalações Elétricas	23.1	Há circuito TUE (tomada de uso específico) ou TUG (tomada de uso geral) em boas condições.	10		
		23.2	Há identificação no painel elétrico de "perigo".	5		
		23.3	Há barramento de aterramento no quadro elétrico , derivando para as instalações elétricas	I		
		23.4	Local com carga instalada igual ou superior a 75kW, há SPDA (Sistema de Proteção contra Descargas Atmosféricas) (Realizar levantamento dos equipamentos instalados).	I		
		23.5	Há Relatório Técnico das Inspeções – RTI. Laudo das instalações elétricas de média tensão (NBR 14039)	I		
		23.6	As instalações elétricas estão protegidas para evitar choques elétricos. (Cabos elétricos internos estão revestidos por eletro dutos, eletro calhas, canaletas).	I		
		23.7	Há diagrama unifilar da instalação elétrica.	I		
23.8	As tomadas, painéis, disjuntores, elétricos (as tomadas deverão conter a informação de voltagem, os painéis devem conter a informação de risco de choque e os disjuntores a identificação dos respectivos sistemas)	5				
24	Medidas de prevenção contra incêndios (NR 23 - 23.3)	24.1	O extintor é de PQS 6kg. Está em espaço desobstruído (área demarcada) de fácil acesso. Está carregado (o manômetro não pode estar na região vermelha). Está em dia o anel de identificação de manutenção do extintor. Está com o lacre do gatilho. A data de validade esta em dia.	10		
		24.2	Os extintores estão distribuídos conforme AVCB ou CLCB.	5		
		24.3	Os dispositivos de alarme existentes estão conforme conforme AVCB ou CLCB	10		
		24.4	As saídas de emergência estão em número suficiente, sinalizadas e desobstruídas e as portas com fácil abertura pelo interior.	I		
		24.5	Há cópia do Alvará de Vistoria do Corpo de Bombeiros ou Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros disponível no local.	5		
		24.6	Há sinalização da rota de fuga e está adequada.	I		
		24.7	Há Iluminação de emergência adequada conforme AVCB ou CLCB.	I		
25	Organizacional	25.1	O alojamento está sendo utilizado apenas por trabalhador empregado. Não há pessoas morando no local. (No alojamento Rumo somente trabalhadores próprios).	5		
		25.2	Alojamento está sem vestígio de bebidas alcoólicas (latas, garrafas, embalagens).	5		
		25.3	Os trabalhadores hospedados com suspeita de doença infectocontagiosa são submetidos à avaliação médica para determinar pelo afastamento ou permanência no alojamento.	I		
		25.4	Está disponível em local visível rotograma de hospitais, bombeiros, delegacias, mapas de risco e quadro de informações.	5		
		25.5	Todas as áreas estão identificadas. (Na parte superior da porta deverá conter a descrição do ambiente).	5		
25.6	Onde há: muros, calçadas, portões, canaletas, grades, toldos, britas soltas, escadas, calçadas, postes de iluminação, canteiros, guia meio fio, estacionamento, estão conservados com boa aparência.	5				

26	Iluminação	26.1	Todo o sistema de iluminação pertencente a área do alojamento está com as lâmpadas em funcionamento.	5		
27	Coletor de Resíduos	27.1	Os coletores de resíduos são adequados para a destinação das sobras de materiais e possuem tampas.	5		
		27.2	O resíduo é retirado diariamente e está depositado em local adequado.	1		
		27.3	Os coletores de resíduos estão identificados por classe de resíduos.	5		
28	Calhas	28.1	Alojamento que contenha calhas para água de chuva, as mesmas estão adequadas limpas, alinhadas, completas e funcionando.	5		
29	Tapetes e capachos	29.1	Tapetes e/ou capachos existentes estão conservados, limpos e são discretos. Não pode ser usado panos como tapete.	5		
30	Rede hidráulica	30.1	A rede hidráulica está em boas condições, sem vazamentos ou "gambiaras".	1		
31	Limpeza e organização	31.1	Toda a área pertencente ao alojamento está limpa, organizada, com a grama ou vegetação aparada.	5		
32	Ki Utensílios de mesa	32.1	Há copos, pratos e talheres (garfo, faca e colher) em inox com 30% superior ao número de pessoas disponível que se	1		
		32.2	Há kit de utensílios para preparar armazenamento de alimentos, com no mínimo potes/ porta mantimentos, tábua e utensílios para cozinhar (colher grande, faca grande, escumadeira, frigideiras, leiteiras, chaleira, panelas grandes e pequenas). Quando fornecido marmitas serão permitidos descartáveis com a correta destinação. Considerar N/A para kit para locais onde são oferecidas marmitas no almoço e jantar. Apresentar nota fiscal do fornecimento de refeição no alojamento.	10		
33	Panela de Pressão	33.1	A panela de pressão está em boas condições de segurança (borracha de vedação, válvula de segurança e válvula com pino em bom estado de conservação).	1		
34	Máquina de Lavar e secar	34.1	A máquina de lavar e secar roupas está em boas condições.	5		
35	Tanque lavar roupas	35.1	O tanque para lavar roupas, esta limpo, e em boas condições de uso.	5		
36	Varal de roupas	36.1	Há no local em área externa varal para secagem de roupas (proibido fio metálico).	5		
37	Sala	37.1	Há sala no local arejada, o espaço não está sendo usado como dormitório.	5		
38	Televisão	38.1	A televisão e controle remoto estão funcionamento corretamente, canais abertos sintonizados. Televisão do trabalhador não deve ser pontuado.	5		
39	João de Sofá	39.1	O jogo de sofá está limpo e em bom estado de conservação (proibido capa de sofá)	5		
40	Internet	40.1	Há ponto de internet no local com wi-fi funcionando.	5		
41	Comunicação	41.1	Há rádio comunicador ou telefone funcionado para comunicação.	5		
42	Ar Condicionado	42.1	O ar condicionado está funcionando corretamente? O vão do ar está vedado adequadamente. A água é canalizada para o exterior e destinada corretamente. N/A quando não houver	5		
		42.2	Os elementos filtrantes do ar condicionado são limpos a cada 6 meses. Há etiqueta em cada aparelho com a data da última limpeza.	5		
		42.3	Anualmente os filtros devem ser substituídos. A evidência de realização do serviço deve estar disponível no pormite/alojamento N/A quando não houver	5		
43	Cortinas e ou Blackout	43.1	As cortinas estão limpas, sem furos, com cores discretas.	5		
		43.2	Há nas janelas dos quartos venezianas escuras e/ou cortinas do tipo blackout, bloqueando perfeitamente a luminosidade externa.	1		
44	Lazer	44.1	Há espaço destinado ao lazer dos colaboradores, como: churrasqueira, academia e sala de jogos (sinuca, pebolim, baralho, dominó, vídeo game), devidamente equipadas e bem conservadas?	5		
45	Guarda corpo (NBR 14.718, 2008)	45.1	Há guarda-corpo e/ou corrimão e está com altura 1,10m a partir da linha do piso está fechado na sua base evitando o risco de queda de pessoas ou equipamentos.	1		
46	Trabalhador(a) da Cozinha	46.1	Trabalhador(a) da cozinha está com a Permissão de Trabalho (PT) preenchida corretamente.	10		
		46.2	Está seguindo as instruções das Análises de Segurança da Tarefa (AST).	5		
		46.3	Está uniformizado e utilizando os Equipamentos de Proteção Individual (botina padrão rumo).	5		
		46.4	Está utilizando avental e touca descartável durante a manipulação de alimentos.	1		
		46.5	Há fornecimento gratuito de uniformes ao trabalhador(a) no ato da contratação de no mínimo 3 (três) calças e 3 (três) camisas e semestralmente de 2 (duas) calças e 2 (duas) camisas . (não considerar uniforme rasgado, descosturado, desbotado demasiadamente, extremamente sujo, tamanho desproporcional ao trabalhador, de característica diferente ao padrão da empresa).	5		
		46.6	O uniforme fornecido é confortável e não expõe o trabalhador a condição vexatória.	5		
		46.7	Está portando o crachá atualizado.	1		
47	Administrativo	47.1	O alojamento está sendo mantido em condições de conservação, higiene e limpeza.	25		
		47.2	O local não recebeu item de interdição.	75		
150				TOTAL DE PONTOS DO CHECKLIST		
				500	0	NOTA DA AUDITORIA 0,00%

REGRA DE AVALIAÇÃO:

Os itens de **INTERDIÇÃO (PESO "I")** quando não atendidos ou quando um único item for não conforme, a nota da auditoria será zerada (0,00%).

A pontuação dos dois últimos itens do Check list é considerada ação administrativa, fixada respectivamente em 5% e 15% da nota, quando atingidos somam 20% do total da nota. Em hipótese alguma a estes itens será atribuído N/A.

Para os demais itens, será atribuído peso de 5 e 10 pontos, sendo o peso 10 de maior relevância e 5 de menor. Itens não aplicados serão tratados como N/A e os valores dos pontos serão redistribuídos aos demais itens de pontuação, que quando somados terão a pontuação máxima de 80% do total da nota.

OBS: Item não conforme com peso 10 (dez) terá prazo de regularização de até 15 (quinze) dias. Item não conforme com peso 5 (cinco) o prazo de regularização de até 30 (trinta) dias.

DA PORCENTAGEM OBTIDA:

STATUS "LIBERADO" – local com nota igual ou superior a 80%, para efeitos de ocupação será considerado liberado.

REAÇÃO PRÓPRIO E FORNECEDOR: elaborar plano de ação com as iniciativas de melhorias/correção que precisam ser adotadas, considerando o nível de criticidade identificado e adequações necessárias para regularização das não conformidades, considerando os prazos constantes, observando-se os prazos estipulados no Check list.

STATUS "INTERDIÇÃO" - Nota menor que 80,00% caracteriza interdição do local.

AÇÃO AUDITOR: interdição com paralização total do local ou da frente de serviço, concessão de prazo de 24 horas para correção das não conformidades encontradas.

REAÇÃO FORNECEDOR: Apresentar imediatamente a área de ST, Suprimentos e Gerência de contrato, plano de ação das medidas administrativas a serem adotadas.

AÇÃO DO GESTOR DA AREA RUMO: para fornecedor, conforme determina o manual do fornecedor, realizar abertura de Registro de Não Conformidade (RNC).

DESCUMPRIMENTO: o descumprimento das ordens acima implicará em medidas administrativas previstas em contrato.

REAÇÃO PROPRIO: apresentar imediatamente a área de ST, plano de ação das medidas administrativas a serem adotadas.

DESCUMPRIMENTO: o descumprimento das ordens acima implicará na comunicação a área de Facilites e Jurídico.

DO RETORNO AO LOCAL INTERDITADO: As localidades em que os resultados das vistorias in loco forem classificados como "Item de interdição", não poderá haver circulação de trabalhadores ou utilização do estabelecimento até que a situação seja regularizada, mediante apresentação de evidências e liberação pela área de Segurança do Trabalho, quando verificada a implementação dos itens faltantes indicados pela área de fiscalização. Se no processo de análise das novas evidências do espaço interditado o resultado da avaliação for insatisfatório/não atender as correções necessárias para adequação, a avaliação será registrada como "Reprovado" e a área e pessoas responsáveis receberão um prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas para atender às adequações solicitadas, sob pena de serem tomadas as medidas cabíveis junto as áreas responsáveis ou fornecedores prestadores de serviços, nos termos do Programa de Monitoramento Continuado aplicável a Malha Paulista.

Nome e Assinatura Auditor

Nome e Assinatura do Auditado