

AGROINDÚSTRIA JOTTI //////////////

PAC 02

MANUTENÇÃO

DAS INSTALAÇÕES

E EQUIPAMENTOS

INDUSTRIAIS

ALCIR JOTTI - CPF 929.694.100-87

SIM 017 - IE 032/1049268

2026

V2.0





MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

ÍNDICE

01	OBJETIVOS	PÁGINA	02
02	CAMPO DE APLICAÇÃO	PÁGINA	03
03	DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA	PÁGINA	04
04	RESPONSABILIDADES	PÁGINA	05 - 06
05	DEFINIÇÕES	PÁGINA	07
06	MANUTENÇÃO CORRETIVA (MC)	PÁGINA	08
07	MANUTENÇÃO PREVENTIVA (MP)	PÁGINA	09
08	MANUTENÇÃO PREDITIVA (MPD)	PÁGINA	10
09	COMPARATIVO DAS MANUTENÇÕES E FLUXOGRAMA	PÁGINA	11 - 12
10	EQUIPAMENTOS SUJEITOS A MANUTENÇÃO PREVENTIVA (MP)	PÁGINA	13
11	DESCRIÇÃO DO ESTABELECIMENTO	PÁGINA	14 - 15
12	NÃO CONFORMIDADES (NC) E AÇÕES CORRETIVAS	PÁGINA	16
13	REGISTROS	PÁGINA	17
14	HISTÓRICO DO DOCUMENTO	PÁGINA	18
15	VERIFICAÇÃO DO DOCUMENTO	PÁGINA	19
16	APROVAÇÃO DO DOCUMENTO	PÁGINA	20



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

01 OBJETIVOS

Garantir a eficiência e a longevidade dos ativos industriais por meio da adoção de procedimentos de manutenção planejados e sistemáticos, assegurando o desempenho ideal dos equipamentos e contribuindo para o cumprimento dos padrões de qualidade, segurança e conformidade legal dos produtos.

Implementar práticas de monitoramento, verificação, calibração e ajuste dos instrumentos e ativos de controle de processo, de modo a assegurar que desempenhem suas funções com precisão e confiabilidade.

Realizar todas as atividades de manutenção e controle de forma integrada ao processo produtivo, evitando interrupções ou transtornos durante as etapas de produção e armazenamento, sem comprometer a segurança operacional nem a qualidade dos produtos.

Promover a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental, minimizando impactos ao meio ambiente e garantindo condições seguras de operação para colaboradores e instalações.



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

02 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este programa aplica-se a todas as instalações, equipamentos e sistemas da Agroindústria Jotti, abrangendo:

- Áreas de produção, armazenamento e expedição;
- Equipamentos industriais e utilidades essenciais ao processo produtivo;
- Instrumentos e ativos de controle de processo;
- Estruturas físicas e sistemas de apoio que impactem direta ou indiretamente na qualidade, segurança e conformidade dos produtos.

A aplicação é integral e contínua, garantindo que todas as unidades operacionais estejam alinhadas às práticas de manutenção, monitoramento e calibração estabelecidas, de forma a assegurar:

- Confiabilidade operacional;
- Segurança dos colaboradores e das instalações;
- Sustentabilidade ambiental;
- Atendimento às normas legais e regulatórias vigentes.



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

03 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Decreto MAPA (RIISPOA) N° 9.013, de 29 de Março de 2017.

Regulamenta a Lei N° 1.283, de 18 de Dezembro de 1950, e a Lei N° 7.889, de 23 de Novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal.

Decreto N° 10.468, de 18 de Agosto de 2020.

Altera o Decreto N° 9.013, de 29 de Março de 2017, que regulamenta a Lei N° 1.283, de 18 de Dezembro de 1950, e a Lei N° 7.889, de 23 de Novembro de 1989, que dispõe sobre o regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Portaria MAPA N° 368, de 04 de Setembro de 1997.

Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

Lei Municipal N° 4.150 de 10 de Janeiro de 2023.

Cria o Serviço de Inspeção Municipal, dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos de origem animal em Constantina e dá outras providências.

Decreto Municipal N° 009 de 18 de Janeiro de 2023.

Regulamenta dispositivos da Lei Municipal N° 4.150, de 10 de Janeiro de 2023, que cria o Serviço de Inspeção Municipal, dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos de origem animal em Constantina e dá outras providências.



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

04 RESPONSABILIDADES

Responsável Técnico (RT)

- Elaborar, revisar, implantar e verificar a execução deste programa.
- Conduzir treinamentos periódicos para atualização e capacitação dos colaboradores.
- Garantir que os procedimentos estejam alinhados às normas técnicas e legais aplicáveis.

Responsável do Estabelecimento

- Assegurar o cumprimento das diretrizes descritas neste programa.
- Disponibilizar recursos humanos, materiais e financeiros necessários para sua plena aplicação.
- Promover a integração entre setores para viabilizar a execução das atividades de manutenção.

Proprietário

- Monitorar a efetividade dos procedimentos de manutenção e controle.
- Avaliar periodicamente os resultados e apoiar melhorias contínuas.
- Garantir que a política de manutenção esteja alinhada aos objetivos estratégicos da Agroindústria.

Colaboradores

- Cumprir rigorosamente os procedimentos estabelecidos neste programa.
- Reportar falhas, irregularidades ou situações de risco identificadas durante a execução das atividades.
- Participar dos treinamentos e aplicar corretamente os conhecimentos adquiridos.



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

04 RESPONSABILIDADES

MATRIZ RACI				
PROCESSO	RT	RESPONSÁVEL	PROPRIETÁRIO	COLABORADORES
Elaboração e revisão do programa	R	C	A	I
Implantação dos procedimentos	R	A	C	I
Treinamentos periódicos	R	C	I	I
Cumprimento das normas e diretrizes	C	R/A	I	R
Disponibilização de recursos	I	R	A	I
Monitoramento da efetividade dos proc.	C	R	A	I
Exec. das atividades de manutenção	I	C	I	R
Reporte de falhas e irregularidades	I	C	I	R
LEGENDA				
R (Responsável): quem executa a tarefa.	A (Aprovador): quem tem autoridade final sobre a decisão.	C (Consultado): quem deve ser consultado antes	I (Informado): quem deve ser comunicado sobre	



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

05 DEFINIÇÕES

Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Conjunto de procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais aplicados em todas as etapas do fluxo de produção desde a obtenção de ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final com o objetivo de assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos.

Contaminação

Presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, considerados nocivos ou não à saúde dos consumidores.

Contaminação Cruzada

Ocorrência de contaminação resultante do contato indevido entre insumos, superfícies, ambientes, pessoas ou produtos contaminantes.

Estabelecimento

Local destinado à manipulação, armazenamento, transporte e depósito de alimentos in natura, aditivos intencionais e equipamentos que entram em contato direto ou indireto com os alimentos.

Equipamentos

Máquinas, utensílios e demais dispositivos utilizados nos processos industriais.

Manutenção Preventiva

Conjunto de ações realizadas em intervalos pré-determinados, antes do surgimento de falhas, com o objetivo de evitá-las e garantir a continuidade operacional.

Manutenção Preditiva

Conjunto de ações realizadas com base em diagnósticos precisos e avaliações detalhadas, antecipando falhas antes que ocorram.

Manutenção Corretiva

Conjunto de ações adotadas imediatamente após a detecção de uma falha durante o monitoramento ou operação, visando restabelecer o funcionamento adequado do equipamento.

Monitoramento

Processo de inspeção periódica, registro de ocorrências, análise da eficiência do programa e implementação de ações preventivas e corretivas.

Sanitização - Procedimento que envolve a aplicação de agentes sanitizantes, com o objetivo de reduzir a carga microbiana a níveis aceitáveis, garantindo condições adequadas de higienização.



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

06 MANUTENÇÃO CORRETIVA (MC)

Detecção e Registro da Não Conformidade

- Quando identificada a necessidade de manutenção, o colaborador deve reportar imediatamente a ocorrência ao setor de Controle de Qualidade.
- O registro deve conter: descrição da não conformidade, ação corretiva proposta e data da ocorrência.

Planejamento da Intervenção

- O Controle de Qualidade é responsável por definir o período de execução da manutenção e elaborar o cronograma correspondente.
- As atividades devem ser programadas de forma a minimizar impactos no processo produtivo e garantir a segurança dos alimentos.

Execução das Atividades

- Todas as ações de manutenção corretiva devem ser realizadas de modo a evitar qualquer risco de contaminação dos alimentos.
- Antes do início das atividades, devem ser adotadas medidas preventivas, como isolamento da área, proteção dos insumos e higienização das superfícies envolvidas.

Precauções Obrigatórias

- Garantir que ferramentas, peças e materiais utilizados estejam higienizados e adequados para uso em ambiente de produção de alimentos.
- Implementar barreiras físicas ou procedimentos de contenção para impedir contato entre alimentos e agentes externos durante a manutenção.
- Realizar sanitização da área após a conclusão da atividade, antes da retomada da produção.

MONITORAMENTO				
O Que? Atividade	Como? Método	Quando? Periodicidade	Quem? Responsável	Objetivo
Manutenção Corretiva	Inspeção visual e auditiva, diagnóstico imediato	Sempre que houver ocorrência ou falha detectada	Proprietário	Restabelecer funcionamento e evitar impacto na produção



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

07 MANUTENÇÃO PREVENTIVA (MP)

Objetivo

- Manter o desempenho e a confiabilidade dos equipamentos industriais por meio de intervenções periódicas programadas.
- Reduzir a deterioração natural dos ativos, prevenindo falhas e prolongando seu ciclo de vida útil.

Métodos Utilizados

- Combinação de estratégias baseadas em tempo (intervalos pré-definidos) e em condições (estado real do equipamento).
- Inspeções regulares e intervenções planejadas, mesmo quando não há sinais aparentes de problemas.

Benefícios da MP

- Assegura o desempenho dos materiais estruturais, prevenindo corrosão, fadiga e outras formas de deterioração.
- Minimiza paradas inesperadas e custos decorrentes de falhas corretivas.
- Contribui para a segurança operacional e para a qualidade dos produtos.

Periodicidade

- As inspeções e intervenções devem ser realizadas em intervalos previamente estabelecidos, conforme plano de manutenção.
- A execução periódica é obrigatória, independentemente da existência de falhas aparentes.

MONITORAMENTO				
O Que? Atividade	Como? Método	Quando? Periodicida	Quem? Responsável	Objetivo
Manutenção Preventiva	Inspeção visual e checklist de conformidade	Conforme cronograma estabelecido	Proprietário e Colaboradores	Evitar falhas e prolongar vida útil dos equipamentos



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

08 MANUTENÇÃO PREDITIVA (MPD)

Objetivo

- Antecipar falhas e reduzir a necessidade de manutenções corretivas, por meio da observação contínua, aferição e coleta sistemática de dados sobre os equipamentos.
- Garantir maior confiabilidade operacional e otimizar custos de manutenção.

Métodos de Observação e Aferição

- Inspeção visual: identificação de desgastes, vazamentos, condições de lubrificação, vibrações, faíscas, velocidade de trabalho e estado geral dos materiais.
- Inspeção auditiva: detecção de sons anormais ou ruídos que indiquem falhas potenciais.
- Medições instrumentais: utilização de equipamentos específicos para aferir temperatura, vibração e outros parâmetros críticos.

Execução da MPD

- Realizada de forma contínua, sempre que os equipamentos estiverem em operação.
- Baseada em limites e parâmetros estabelecidos pelos fabricantes, garantindo precisão no diagnóstico.
- Permite antecipar danos e evitar custos elevados decorrentes de falhas inesperadas.

Benefícios

- Redução significativa de paradas não programadas.
- Maior vida útil dos equipamentos e componentes.
- Otimização dos recursos de manutenção, evitando intervenções desnecessárias.
- Melhoria da segurança operacional e da qualidade dos processos industriais.

MONITORAMENTO				
O Que? Atividade	Como? Método	Quando? Periodicidade	Quem? Responsável	Objetivo
Manutenção Preditiva	Inspeção visual, auditiva e medições (temperatura, vibração, ruído)	Diariamente, durante o uso dos equipamentos	Proprietário e Colaboradores	Antecipar falhas e reduzir custos corretivos



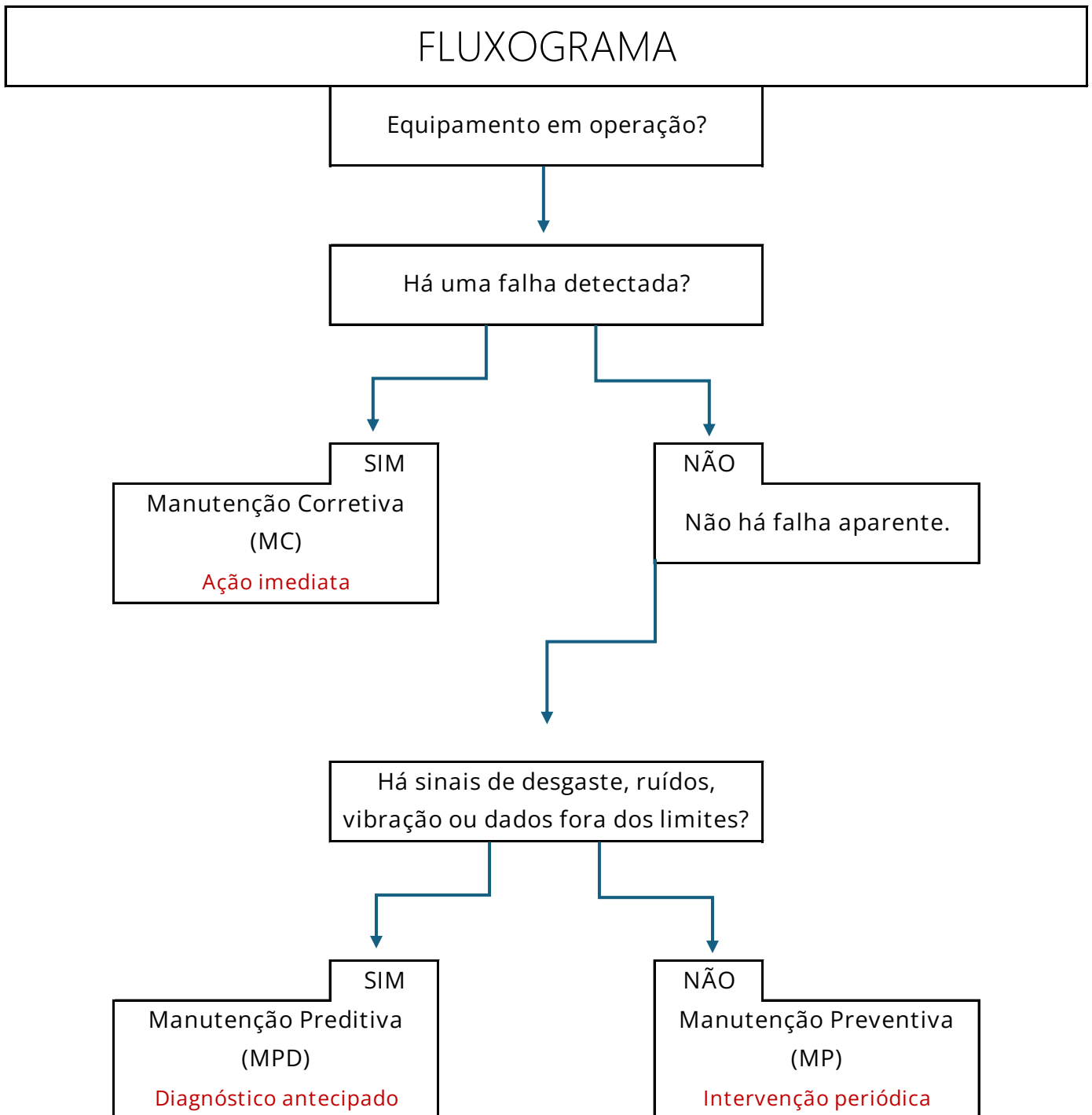
MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

09 COMPARATIVO DAS MANUTENÇÕES E FLUXOGRAMA

TIPOS DE MANUTENÇÃO			
Aspecto	Manutenção Preventiva (MP)	Manutenção Preditiva (MPD)	Manutenção Corretiva (MC)
Objetivo	Evitar falhas por meio de intervenções periódicas programadas.	Antecipar falhas com base em diagnósticos e monitoramento contínuo.	Corrigir falhas já ocorridas e restabelecer o funcionamento.
Método	Intervenções em intervalos pré-definidos, mesmo sem sinais de problemas.	Observação visual, auditiva e medições (temperatura, vibração, etc.).	Ações imediatas após a detecção de falha.
Base de Atuação	Tempo e condições previamente estabelecidas.	Dados coletados durante a operação e limites definidos pelos fabricantes.	Ocorrência real da falha durante operação ou inspeção.
Benefícios	Reduz desgaste, prolonga vida útil, evita paradas inesperadas.	Antecipação de danos, redução de custos, maior confiabilidade	Restabelece rapidamente a operação, evita prolongamento da falha.
Periodicidade	Programada e obrigatória, mesmo sem falhas aparentes.	Contínua, realizada durante o uso dos equipamentos.	Não programada, ocorre apenas quando há falha.
Impacto na Produção	Minimiza interrupções, pois é planejada.	Reduz paradas não programadas e custos inesperados.	Pode gerar interrupções imediatas e impacto direto na produção.

MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

09 COMPARATIVO DAS MANUTENÇÕES E FLUXOGRAMA





MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

10 EQUIPAMENTOS SUJEITOS A MANUTENÇÃO PREVENTIVA (MP)

LISTA DE EQUIPAMENTOS SUJEITOS A MANUTENÇÃO PREVENTIVA	
ÁREA DE PRODUÇÃO	
EQUIPAMENTO	FREQUÊNCIA
Serra Fita	Semanal
Moedor de Carnes	Semanal
Misturador	Semanal
Embutideira	Semanal
Higienizador de Facas	Semanal
Climatizador	Semanal
Caldeira	Semanal
Seladora de Embalagens	Semanal
Grampeadeira	Semanal
CÂMARAS FRIAS	
EQUIPAMENTO	FREQUÊNCIA
Sistema de Climatização	Semanal
Iluminação	Semanal
BARREIRA SANITÁRIA	
EQUIPAMENTO	FREQUÊNCIA
Acionador de Pedal	Semanal
Encanamento	Semanal
INSTALAÇÕES	
EQUIPAMENTO	FREQUÊNCIA
Instalações Elétricas	Semanal
Encanamentos	Semanal



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

11 DESCRIÇÃO DO ESTABELECIMENTO

O estabelecimento está situado na Linha Barra Curta Alta, no interior do município de Constantina, Rio Grande do Sul.

A agroindústria encontra-se em local adequado, livre de odores indesejáveis, granjas, currais, fossas a céu aberto e quaisquer outras fontes de poluição ou contaminação ambiental.

As vias de acesso externas e internas são constituídas de estrada cascalhada, apropriadas para o trânsito de veículos, garantindo facilidade no transporte, estocagem de matérias-primas e distribuição de produtos.

O perímetro da agroindústria é totalmente cercado e conta com portão de acesso. Todas as edificações são construídas em alvenaria e isopainel, apresentando características que permitem limpeza fácil e eficiente, além de facilitar a inspeção higiênico-sanitária dos alimentos.

A estrutura foi projetada para assegurar a separação das salas por áreas específicas, com definição clara do fluxo de pessoas e operações em condições higiênicas, desde a recepção da matéria-prima até a obtenção do produto final, prevenindo riscos de contaminação cruzada.

As instalações possuem barreiras físicas, como telas em janelas, que impedem a entrada e alojamento de insetos, roedores, pragas e outros contaminantes ambientais.



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

11 DESCRIÇÃO DO ESTABELECIMENTO

ÁREA INTERNA

Paredes

- Construídas em alvenaria, revestidas com azulejo branco rejuntado, em bom estado de conservação e com superfície lisa.
- As áreas não azulejadas possuem revestimento com tinta não absorvente, lavável e de cor clara.
- As instalações elétricas são devidamente isoladas nas paredes, minimizando riscos e facilitando a higienização.

Pisos

- Revestidos com lajotas e porcelanatos lisos, claros e rejuntados.
- Apresentam superfície de fácil limpeza e higienização.

Forros

- Revestidos em PVC (Policloreto de Vinila), liso e resistente.
- Não apresentam acúmulo de sujeira ou mofo e são de fácil higienização.

Janelas e Portas

- Janelas metálicas, equipadas com tela milimétrica, de fácil higienização.
- Portas metálicas, com dobradiças de fechamento automático e tela milimétrica, garantindo proteção contra entrada de contaminantes.

Câmaras Frias

- Revestidas com placas isotérmicas lisas e de fácil limpeza.
- Possuem vedação eficiente, evitando condensação, gelo e neve.
- Estruturadas para acomodar os produtos de forma organizada e segura.

Equipamentos

- Todos os equipamentos e utensílios utilizados nas áreas de manipulação de alimentos são confeccionados em metais que não transmitem substâncias tóxicas, odores ou sabores.
- Possuem superfícies lisas, não absorventes, isentas de imperfeições e resistentes à corrosão, suportando repetidas operações de limpeza e sanitização.
- Sua construção permite desmontagem fácil, assegurando higienização completa e eficiente.



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

12 NÃO CONFORMIDADES (NC) E AÇÕES CORRETIVAS

NÃO CONFORMIDADES E AÇÕES CORRETIVAS					
NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	QUANDO? When?	RESP.	REGISTRO / DOCUMENTO	Evidência de Correção
Falha em equipamentos/utensílios, componentes elétricos ou mecânicos durante a produção, sem contato com o produto e sem causar parada prolongada.	Agendar reparo e registrar ocorrência.	Sempre que identificada.	Proprietário	Ordem de Serviço	Relatório de manutenção concluída
Falha em equipamentos/utensílios, componentes elétricos ou mecânicos durante a produção, com contato direto com o produto e/ou causando parada prolongada.	Paralisar atividades e isolar a área.	Imediatamente e após a detecção.	Proprietário	Registro de ocorrência	Fotos da área isolada e relatório
	Realizar o reparo conforme protocolo.	Após isolamento da área.	Responsável pela manutenção	Ordem de Serviço	Relatório técnico assinado
	Avaliar o produto afetado e definir destino adequado (reprocesso, descarte ou liberação).	Após conclusão do reparo.	Proprietário	Registro de avaliação	Documento de destino do produto
Iluminação insuficiente	Substituir lâmpadas ou reparar sistema de iluminação.	Sempre que necessário.	Responsável pela manutenção	Ordem de Serviço	Registro fotográfico da correção
Condensação nas câmaras frias	Identificar causas (vedação, temperatura, umidade) e corrigir.	Sempre que necessário.	Proprietário	Registro de inspeção	Relatório técnico e fotos da correção



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

13 REGISTROS

PLANILHAS DE CONTROLE			
CÓDIGO	IDENTIFICAÇÃO	ARMAZENAMENTO	ARQUIVO
PAC 02 PL 01	Registro de Manutenções Preventivas	Local / Digital	12 Meses
PAC 02 PL 02	Registro de Manutenções Preditivas	Local / Digital	12 Meses
PAC 02 PL 03	Registro de Manutenções Corretivas	Local / Digital	12 Meses



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

14 HISTÓRICO DO DOCUMENTO

DATA	ALTERAÇÃO REALIZADA	VERSÃO
29/11/2023	Revisão das planilhas de controle do PAC, atualização de dados e alteração no modelo das planilhas.	V1.0
10/09/2024	Reformulação dos PACs, com alteração do modelo e reorganização das informações.	V1.5
19/02/2026	Revisão geral do PAC de Manutenção das Instalações e Equipamentos Industriais, com atualização das seções de objetivos, aplicação, responsabilidades, definições, tipos de manutenção, monitoramento, registros e histórico de alterações.	V2.0

Revisão do Documento

Este documento deve ser revisado a cada doze (12) meses, contados a partir da revisão vigente, ou sempre que houver necessidade de atualização decorrente de alterações nos processos, equipamentos, legislações aplicáveis ou requisitos de qualidade e segurança.

A revisão deve ser registrada no Histórico do Documento, garantindo rastreabilidade e conformidade com os padrões de gestão da qualidade.



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

15 VERIFICAÇÃO DO DOCUMENTO

O Que? Item Verificado	Como? Método de Verificação	Quando? Periodicidade	Quem? Responsável	REGISTRO / DOCUMENTO
PAC 02 MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS	Conferência documental e inspeção visual	Mensalmente, conforme cronograma	Responsável Técnico (RT)	Checklist de verificação
PAC 02 PL 01 Registro de Manutenções Preventivas	Revisão dos registros e comparação com cronograma	Mensalmente	Responsável Técnico (RT)	Relatório de conformidade
PAC 02 PL 02 Registro de Manutenções Preditivas	Conferência dos dados coletados e medições	Mensalmente	Responsável Técnico (RT)	Planilhas/gráficos de acompanhamento
PAC 02 PL 03 Registro de Manutenções Corretivas	Avaliação das ocorrências e ações corretivas	Mensalmente	Responsável Técnico (RT)	Relatório técnico pós-reparo



MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS

16 APROVAÇÃO DO DOCUMENTO

Este documento foi revisado e aprovado pelos responsáveis abaixo, garantindo sua conformidade com os requisitos legais, técnicos e de qualidade estabelecidos.

Rodrigo Cavalheri Carli
Médico Veterinário CRMV/RS 13215
Constantina - RS, 19 de Fevereiro de 2026.

Carimbo
Responsável Técnico - RT

Alcir Jotti
CPF 929.694.100-87 - IE 032/1049268
Constantina - RS, 19 de Fevereiro de 2026.

Carimbo
Responsável pelo Estabelecimento

Cibeli Grade Vila
Médica Veterinária CRMV/RS 12238
Constantina - RS, 19 de Fevereiro de 2026.

Carimbo
Veterinária do Serviço de Inspeção Municipal SIM