



**PARECER ÚNICO Nº197 /2013 PROTOCOLO (SIAM)**

<b>INDEXADO AO PROCESSO:</b> Licenciamento Ambiental	<b>PA COPAM:</b> 19393/2007/001/2012	<b>SITUAÇÃO:</b> Sugestão pelo Deferimento
<b>FASE DO LICENCIAMENTO:</b> Licença de Operação Corretiva – LOC		<b>VALIDADE DA LICENÇA:</b> 04 anos

<b>PROCESSOS VINCULADOS CONCLUÍDOS:</b>	<b>PA COPAM:</b>	<b>SITUAÇÃO:</b>
-	-	-

<b>EMPREENDEDOR:</b> ALNUTRI ALIMENTOS LTDA	<b>CNPJ:</b> 07.747780/0001-87
<b>EMPREENDIMENTO:</b> ALNUTRI ALIMENTOS LTDA	<b>CNPJ:</b> 07.747780/0001-87
<b>MUNICÍPIO:</b> Contagem	<b>ZONA:</b> Urbana

<b>COORDENADAS GEOGRÁFICA (DATUM):</b>	<b>LAT/Y</b> 19° 55' 06,5'	<b>LONG/X</b> 44° 02' 21,0"
<b>LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:</b>		
<input type="checkbox"/> INTEGRAL	<input type="checkbox"/> ZONA DE AMORTECIMENTO	<input type="checkbox"/> USO SUSTENTÁVEL <input checked="" type="checkbox"/> NÃO
<b>BACIA FEDERAL:</b> Rio São Francisco	<b>BACIA ESTADUAL:</b> Rio das Velhas	
<b>UPGRH:</b> SF-5	<b>SUB-BACIA:</b> Rio das Velhas	

<b>CÓDIGO:</b>	<b>ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 74/04):</b>	<b>CLASSE</b>
D-01-14-7	Fabricação de Produtos Alimentares, não especificados ou não classificados.	5
F-01-02-3	Estocagem e/ou comércio atacadista de produtos extrativos de origem vegetal, em bruto.	3
G-04-01-4	Beneficiamento primário de produtos agrícolas: Limpeza, lavagem, secagem, descascamento ou classificação.	3
<b>CONSULTORIA/RESPONSÁVEL TÉCNICO:</b> Cristiane Nunes Cardoso - Engenheira Química		<b>REGISTRO:</b> CRQ nº 02301202

<b>RELATÓRIO DE VISTORIA:</b> 93544/2012	<b>DATA:</b> 20/08/2012
--	-------------------------

<b>EQUIPE INTERDISCIPLINAR</b>	<b>MATRÍCULA</b>	<b>ASSINATURA</b>
Soraia Aparecida Vieira – <b>Analista Ambiental (Gestora)</b>	1.020994-8	
Marcia de Albuquerque Guimarães – <b>Analista Ambiental</b>	1.114085-2	
Dione de Menezes Guimarães – <b>Analista Ambiental</b>	1.147791-6	
Carine Rocha da Veiga – <b>Analista Ambiental de Formação Jurídica</b>	1.255.666-8	
<b>De acordo:</b> Anderson Marques Martinez Lara <b>Diretor Regional de Apoio Técnico</b>	1247779-1	
<b>De acordo:</b> Bruno Malta Pinto <b>Diretor de Controle Processual</b>	1.220033-3	



## 1. INTRODUÇÃO

Em 01/06/2012 a empresa ALNUTRI ALIMENTOS LTDA, formalizou o processo de Licença de Operação, em caráter Corretivo (LOC) que recebeu o nº 19393/2007/001/2012.

As atividades desenvolvidas pelo empreendimento são: fabricação de produtos alimentares não especificados ou não classificados (**mistura para preparo de alimentos**), Classe 5, porte Grande; Estocagem e/ ou comércio atacadista de produtos extrativos de origem vegetal, em bruto (**grãos**), classe 3, porte Médio; Beneficiamento primário de produtos agrícolas (**feijão**): limpeza, lavagem, secagem, descascamento ou classificação, classe 3, porte Médio.

Foram apresentados como estudos para a análise esta LOC o Relatório de Controle Ambiental (RCA) e o Plano de Controle Ambiental (PCA) elaborados pela Engenheira Química Cristiane Nunes Cardoso, CRQ nº 02301202.

Em 20/08/2012 foi realizada vistoria no empreendimento para subsidiar a análise dos estudos e a elaboração deste Parecer Único. Na vistoria foi constatado que a empresa estava funcionando normalmente, sem licença ou termo de ajustamento de conduta que amparasse a operação, por este motivo foi lavrado o Auto de Infração n.º 62904/2013.

Foram solicitadas informações complementares, que foram recebidas pela SUPRAM CM, as quais foram consideradas neste parecer.

## 2. CARACTERIZAÇÃO DO EMPREENDIMENTO

A Alnutri Alimentos Ltda. exerce as atividades de beneficiamento e envase de grãos e farináceos, fabricação e envase de mistura para preparo de alimentos e estocagem e comercialização de produtos no município de Contagem.

A empresa produz e comercializa as marcas: Pink, Appetite, Prove, Rialto, Carrefour, +econômico, Bom Preço e GBarbosa.

Possui aproximadamente 250 funcionários trabalhando em três turnos de segunda a sábado. Ocupa uma área de 15.900m<sup>2</sup>, com área construída de 13.000m<sup>2</sup> em um galpão, dividido nas seguintes áreas: área de estocagem e expedição, beneficiamento de feijão, empacotamento de grãos e farináceos, linha de mistura e empacotamento de formulados, administrativo e vendas.

### 2.1 Processo Industrial

#### Beneficiamento do Feijão

O beneficiamento do feijão é um conjunto de operações que busca retirar as impurezas e grãos defeituosos de modo que, ao término do processo, o produto atenda às normas de tipificação e



comercialização de acordo com a Instrução Normativa nº12 de 28 de Março de 2008 do Ministério da Agricultura para a sua comercialização.

O processo de beneficiamento do feijão é realizado baseando-se nas diferenças das características físicas entre os grãos e as impurezas, de forma que a separação só é possível entre materiais que apresentam uma ou mais características diferentes que possam ser detectadas pelos equipamentos. Os princípios básicos utilizados na separação das impurezas dos grãos são: tamanho peso e cor.

A produção atual é de 1.522,5 toneladas/mês de feijão.

### **Fracionamento de grãos e farináceos**

O processo de fracionamento de grãos e farináceos consiste nas etapas de recepção das matérias primas, expurgo (imunização química) dos grãos, abastecimento dos silos, pré-limpeza, envasamento onde é feita a formação da embalagem dosagem do produto fechamento da embalagem a marcação do lote e data de fabricação e armazenamento do produto acabado em local adequado até a comercialização.

A produção mensal de grãos e farináceos é de 1.040,5 toneladas, sendo distribuídos, de acordo com a demanda do mercado em: alpiste, sementes de girassol; mistura para pássaros, painço, arroz, amendoim, amendoim torrado, amido de milho, aveia em flocos, canjica, canjiquinha, creme de milho, ervilha, farinha de rosca, feijões(apenas fracionamento): branco, fradinho, manteiga e mulatinho; fubá canjica, fubá de milho, grão de bico, lentilha, milho de pipoca, polvilho, sagu, soja em grão, tapioca, trigo para quibe, farinha de mandioca, farinha de milho.

### **Mistura e envasamento de produtos alimentícios em pó**

O processo de mistura e envasamento de alimentos em pó inicia-se com a etapa de fracionamento das matérias primas, seguindo para a sala de mistura onde são feitas todas as misturas em equipamentos adequados, de acordo com a fórmula de cada produto. Após a etapa de mistura, o produto é enviado para a sala de envasamento, onde é feito o envase do produto que segue para o armazenamento e posterior comercialização.

A produção mensal de misturas em pó é de 538,9 toneladas, cujos produtos são: achocolatado, composto lácteo branco, composto lácteo flavorizado, farofa pronta, alimentos funcionais, bebidas lácteas, gelatina, mistura para bolo, proteína de soja, preparado para pudins, purê de batatas (pó), mistura para salgados, sobremesas lácteas, leite em pó, pipoca para microondas.



### 3. CARACTERIZAÇÃO AMBIENTAL

O empreendimento está localizado à Rodovia BR 040, km 691, bairro Morada Nova, na zona industrial do Município de Contagem.

O município de Contagem está na região metropolitana de Belo Horizonte, é o município com a terceira maior população do estado, com 608.650 habitantes (2010). Está na transição dos Biomas Mata Atlântica e Cerrado. A vegetação na região onde está o empreendimento foi muito alterada, restando poucos fragmentos de vegetação devido à urbanização. Nos arredores da empresa existe um pequeno fragmento de vegetação, conforme indicado na imagem abaixo. O clima é tropical de altitude com verão chuvoso e inverno seco.

Não existem corpos hídricos no entorno do empreendimento.



Fonte: RCA/PCA Alnutri, adaptado do Google Earth.

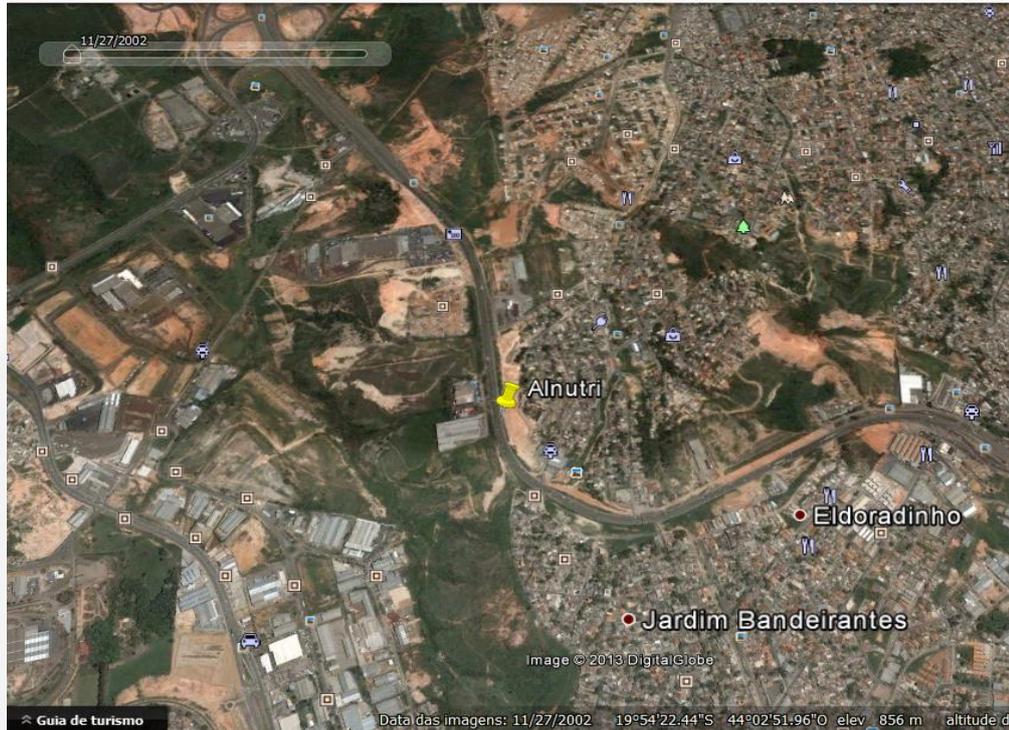
### 4. UTILIZAÇÃO E INTERVENÇÃO EM RECURSOS HÍDRICOS.

A água usada na empresa é proveniente da COPASA e de um poço tubular, outorgado conforme Portaria do IGAM n.º 02115/2010, com vazão autorizada de 3,0m³/h, com tempo de captação de 07:00 horas/dia e 12 meses/ano, Válida até 11/08/2015.



## 5. AUTORIZAÇÃO PARA INTERVENÇÃO AMBIENTAL (AIA)

Não haverá supressão de vegetação, nem intervenção em Área de Preservação Permanente - APP. A supressão de vegetação foi realizada preteritamente, segundo imagens do site do Google Earth, em 2002 já existia o galpão onde está instalado o empreendimento.



Fonte: Adaptado do Google Earth (imagem de 2002).

## 6. RESERVA LEGAL

Não aplicável uma vez que o empreendimento está em área urbana.

## 7. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

### 7.1 Efluente Industrial

Em função dos produtos fabricados pelo empreendimento serem secos (cereais, grãos e pós para misturas preparadas para alimentos) o efluente é gerado em pequenas quantidades e em regime descontínuo, este é resultante da higienização dos equipamentos e instalações a um volume aproximado de 10 a 40 litros por batelada, o efluente é enviado para o sistema de tratamento existente no empreendimento.



## 7.2 Efluente Sanitário

É gerado nos sanitários existentes no setor administrativo, refeitório e vestiários do empreendimento, este efluente é produzido a uma taxa de 11 m<sup>3</sup>/dia e é direcionado também para o sistema de tratamento do empreendimento.

Cabe ressaltar que o efluente do refeitório passa por um tratamento primário (caixa de gordura), e após passar por esta estrutura se junta ao efluente sanitário, seguindo para o tanque séptico, antes de ser enviado ao tratamento secundário (filtro anaeróbio).

O sistema de tratamento biológico (filtro anaeróbio) cumpre as seguintes funções: separação gravitacional da espuma e dos sólidos, digestão anaeróbia, liquefação parcial do lodo e armazenamento do lodo restante.

O efluente final é encaminhado para sumidouro, e o lodo gerado no sistema de tratamento é coletado pela empresa Torpedo Dedetizadora e Desentupidora para ser tratado na Limp Limp Ltda em Santa Luzia.

## 7.3 Águas Pluviais

O empreendimento possui rede de coleta de água pluvial, conforme plantas apresentadas. Não há interligação da rede de efluentes interna com a rede de águas pluviais, assim como não há direcionamento de águas pluviais para o sistema de tratamento de efluentes.

## 7.4 Resíduos Sólidos

Os resíduos sólidos gerados no empreendimento são compostos por resíduo comum (lixo), material reciclável (papelão, fardos, sacaria de rafia e latas de óleo vegetal vazias), resíduos orgânicos do processo e embalagens do produto utilizado na imunização dos grãos.

O lixo é retirado diariamente e armazenado em container próprio para este fim, localizado em área externa ao galpão e recolhido em horário programado pela empresa Gramado – Sistema terceirizado de coleta de lixo e enviado para o aterro sanitário de Contagem.

Os materiais recicláveis são prensados, amarrados em molhos e acondicionados em cômodo feito de alvenaria, coberto localizado na área externa do galpão e posteriormente recolhidos por empresa recicladora, Anderson Rangel dos Santos Lucindo – ME. Varedura e feijão fora do padrão segue para Lupus desenvolv em alimentos Ltda.

As embalagens de produtos utilizados na imunização dos grãos são armazenadas em armário exclusivo e mensalmente são recolhidos pelo fornecedor.



Os resíduos gerados no processo (varredura e feijão fora do padrão) são armazenados em sacos de rafia e posteriormente vendidos para fábrica de ração animal (Lupus Desenvolvimento em Alimentos Ltda).

### 7.5 Efluente Atmosférico

É gerado na máquina de beneficiamento de feijão que apresenta sistema de exaustão que direciona o material particulado para um cômodo fechado que retém este material.

O sistema de exaustão opera de forma contínua durante o funcionamento da máquina, após a parada do equipamento é realizada a limpeza do mesmo e a retirada dos resíduos (terra e palha de feijão), que são destinados ao aterro sanitário de Contagem.

Também são gerados efluentes atmosféricos devido ao trânsito de veículos, cerca de 30, utilizados para o carregamento e descarregamento de mercadoria, sendo que permanecem desligados durante a carga e descarga. Recomenda-se que as manutenções e reparos destes estejam rigorosamente em dia para diminuir as emissões poluentes.

### 7.6 Ruídos

No processamento dos produtos são gerados ruídos, devido ao funcionamento dos maquinários e equipamentos, ficando restrito ao local. Foi realizado monitoramento em 05 pontos, no entorno do empreendimento e no interior do empreendimento, e estes apresentaram abaixo dos valores de referência da Lei Estadual nº 10.100.

## 8. COMPENSAÇÕES

O empreendimento **Alnutri Alimentos Ltda** não é passível de incidência de Compensação Ambiental, nos termos da Lei Federal 9.985/2000 e do Decreto Estadual 45.175/2009, considerando que:

- a) a operação do empreendimento não causa significativo impacto ambiental;
- b) a operação do empreendimento apresenta as medidas mitigadoras e de controle ambiental exigíveis.

Como relatado no item 5 deste Parecer Único, em 2002 já não existia vegetação na área onde esta instalado o empreendimento, assim entendemos que o empreendimento não é passível de compensação por supressão do bioma de Mata Atlântica.

Quanto à compensação por intervenção em APP o empreendimento não é passível uma vez que não existem áreas de APP no local.



## 09. CONTROLE PROCESSUAL

ALNUTRI ALIMENTOS LTDA., por seu representante legal, requereu, validamente, a presente Licença de Operação Corretiva, para as atividades de fabricação de produtos alimentares, não especificados ou não classificados (D-01-14-7); estocagem e/ou comércio atacadista de produtos extrativos de origem vegetal, em bruto (F-01-02-3); beneficiamento primário de produtos agrícolas: limpeza, lavagem, secagem, descascamento ou classificação (G-04-01-4), localizadas no município de Contagem/MG.

O empreendimento está localizado em área urbana, ficando desobrigado da averbação da reserva legal, conforme determina a legislação atual.

Não foi declarado pelo empreendedor e nem constatado quando da realização da vistoria técnica no local supressão de vegetação ou necessidade de regularização da permanência e/ou intervenção em Área de Preservação Permanente – APP, nos termos do item 5.

Os recursos hídricos a serem utilizados na atividade serão nos termos do item 4.

O empreendedor também providenciou o adimplemento integral dos custos de análise referentes ao Licenciamento Ambiental, bem como o recolhimento dos emolumentos referentes ao FOBI em questão. É o que se percebe dos comprovantes de pagamento anexados aos autos, com a devida baixa no Sistema Integrado de Informação Ambiental – SIAM.

No que tange às publicações, tanto em periódico de grande circulação quanto a publicação oficial, eis que tais documentos se encontram regularizados, pelo que se percebe da documentação anexada aos autos.

Noutro giro, a validade do prazo desta licença há de se respeitar a dos empreendimentos listados na Deliberação Normativa COPAM n.º 74/04 de Classe 5, tudo nos exatos termos previstos no art. 1º da Deliberação Normativa COPAM n.º 17, de 17 de dezembro de 1996, qual seja, até quatro anos.

## 10. CONCLUSÃO

A equipe interdisciplinar da Supram Central Metropolitana sugere o deferimento desta Licença Ambiental na fase de Licença de Operação em caráter Corretivo, para o empreendimento **Alnuti Alimentos Ltda** para as atividades de “Fabricação de Produtos Alimentares, não especificados ou não classificados, Estocagem e/ou comércio atacadista de produtos extrativos de origem vegetal, em bruto, Beneficiamento primário de produtos agrícolas: Limpeza, lavagem, secagem, descascamento ou classificação”, no município de Contagem, MG, pelo prazo de 04 anos, vinculada ao cumprimento das condicionantes e programas propostos.



As orientações descritas em estudos, e as recomendações técnicas e jurídicas descritas neste parecer, através das condicionantes listadas em Anexo, devem ser apreciadas pela Unidade Regional Colegiada do Copam Velhas.

Oportuno advertir ao empreendedor que o descumprimento de todas ou quaisquer condicionantes previstas ao final deste parecer único (Anexo I) e qualquer alteração, modificação e ampliação sem a devida e prévia comunicação a Supram CM, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

Cabe esclarecer que a Superintendência Regional de Regularização Ambiental Supram CM, não possui responsabilidade técnica e jurídica sobre os estudos ambientais apresentados nesta licença, sendo a elaboração, instalação e operação, assim como a comprovação quanto a eficiência destes de inteira responsabilidade da(s) empresa(s) responsável(is) e/ou seu(s) responsável(is) técnico(s).

*Ressalta-se que a Licença Ambiental em apreço não dispensa nem substitui a obtenção, pelo requerente, de outras licenças legalmente exigíveis. Opina-se que a observação acima conste do certificado de licenciamento a ser emitido.*

## 11. ANEXOS

**Anexo I.** Condicionantes para Licença de Operação Corretiva (LOC) da Alnutri Alimentos LTDA.

**Anexo II.** Programa de Automonitoramento da Licença de Operação Corretiva da Alnutri Alimentos LTDA.



## ANEXO I

### CONDICIONANTES PARA LICENÇA DE OPERAÇÃO CORRETIVA (LOC) ALNUTRI ALIMENTOS LTDA

**Empreendedor:** Alnutri Alimentos LTDA.

**Empreendimento:** Alnutri Alimentos LTDA

**CNPJ:** 07.747.780;0001-87

**Município:** Contagem

**Atividades:** Fabricação de Produtos Alimentares, não especificados ou não classificados.

Estocagem e/ou comércio atacadista de produtos extrativos de origem vegetal, em bruto.

Beneficiamento primário de produtos agrícolas: Limpeza, lavagem, secagem, descascamento ou classificação.

**Códigos DN 74/04:** D-01-14-7; F-01-02-3; G-04-01-4

**Processo:** 19393/2997/001/2012

**Validade:** 04 anos

Item	Descrição da Condicionante	Prazo*
01	Executar o Programa de Automonitoramento, conforme definido no Anexo II.	Durante a vigência de Licença de Operação Corretiva
02	Apresentar o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros – AVCB.	Até 15 dias após a obtenção do AVCB
03	Adequar local de armazenamento de resíduos sólidos recicláveis, de acordo com a demanda gerada, enviar relatório fotográfico.	30 dias

\* Salvo especificações, os prazos são contados a partir da data de publicação da Licença na Imprensa Oficial do Estado.

Obs. Eventuais pedidos de alteração nos prazos de cumprimento das condicionantes estabelecidas nos anexos deste parecer poderão ser resolvidos junto à própria Supram, mediante análise técnica e jurídica, desde que não altere o seu mérito/conteúdo.



## ANEXO II

### PROGRAMA DE AUTOMONITORAMENTO DA LICENÇA DE OPERAÇÃO CORRETIVA (LOC) ALNUTRI ALIMENTOS LTDA.

**Empreendedor:** Alnutri Alimentos LTDA.

**Empreendimento:** Alnutri Alimentos LTDA.

**CNPJ:** 07.747.780;0001-87

**Município:** Contagem

**Atividades:** Fabricação de Produtos Alimentares, não especificados ou não classificados.

Estocagem e/ou comércio atacadista de produtos extrativos de origem vegetal, em bruto.

Beneficiamento primário de produtos agrícolas: Limpeza, lavagem, secagem, descascamento ou classificação.

**Códigos DN 74/04:** D-01-14-7; F-01-02-3; G-04-01-4

**Processo:**19393/2997/001/2012

**Validade:** 04 anos

#### 1. EFLUENTES LÍQUIDOS

Local de amostragem	Parâmetro	Frequência de Análise
Entrada dos Tanques Sêpticos e Saída dos Filtros anaeróbicos	Vazão média diária, pH, temperatura, sólidos em suspensão, sólidos sedimentáveis, coliformes termotolerantes, DQO, DBO, óleos e graxas e ABS.	Trimestral

**Relatórios:** Enviar Trimestral a Supram-CM os resultados das análises efetuadas. O relatório deverá ser de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º 167/2011 e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises.

*Na ocorrência de qualquer anormalidade nos resultados nas análises realizadas durante o ano, o órgão ambiental deverá ser imediatamente informado.*

**Método de análise:** Normas aprovadas pelo INMETRO ou, na ausência delas no Standard Methods for Examination of Water and Wastewater, APHA-AWWA, última edição.



## 2. RESÍDUOS SÓLIDOS

Enviar Semestralmente a Supram-CM, os relatórios de controle e disposição dos resíduos sólidos gerados contendo, no mínimo os dados do modelo abaixo, bem como a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas informações.

Resíduo				Transportador		Disposição final			Obs. (**)
Denominação	Origem	Classe NBR 10.004 (*)	Taxa de geração kg/mês	Razão social	Endereço completo	Forma (*)	Empresa responsável		
							Razão social	Endereço completo	

(\*) Conforme NBR 10.004 ou a que sucedê-la.

(\*\*) Tabela de códigos para formas de disposição final de resíduos de origem industrial

- 1- Reutilização
- 2 - Reciclagem
- 3 - Aterro sanitário
- 4 - Aterro industrial
- 5 - Incineração
- 6 - Co-processamento
- 7 - Aplicação no solo
- 8 - Estocagem temporária (informar quantidade estocada)
- 9 - Outras (especificar)

Em caso de alterações na forma de disposição final de resíduos, a empresa deverá comunicar previamente à Supram-CM, para verificação da necessidade de licenciamento específico.

As doações de resíduos deverão ser devidamente identificadas e documentadas pelo empreendedor. Fica proibida a destinação dos resíduos Classe I, considerados como Resíduos Perigosos segundo a NBR 10.004/04, em lixões, bota-fora e/ou aterros sanitários, devendo o empreendedor cumprir as diretrizes fixadas pela legislação vigente.

Comprovar a destinação adequada dos resíduos sólidos de construção civil que deverão ser gerenciados em conformidade com as Resoluções CONAMA n.º 307/2002 e 348/2004.

As notas fiscais de vendas e/ou movimentação e os documentos identificando as doações de resíduos, que poderão ser solicitadas a qualquer momento para fins de fiscalização, deverão ser mantidos disponíveis pelo empreendedor.



### 3. RUÍDOS

- Cumprir as exigências da Resolução CONAMA 01/90 e os limites fixados pela NBR 10151/2000, em relação aos níveis de ruído emitidos pelas instalações e equipamentos do empreendimento.

Local de Amostragem	Parâmetros	Frequência
No entorno do empreendimento, baseando-se na Norma da ABNT, NBR 10151/2000 e Lei Estadual 10.100 de 17/01/90	Nível de pressão sonora (ruído)	Anual*

Enviar anualmente a SUPRAM – CENTRAL os resultados das medições de ruídos, em no mínimo 5 pontos, nos limites da empresa, durante período de funcionamento do empreendimento, de acordo com de acordo com a Lei Estadual nº 10.100 de 17/01/1990 e critérios da Norma NBR 10.151/2000.

As amostragens deverão verificar o atendimento às condições da Lei Estadual nº 10.100/1990 e Resolução CONAMA n.º 01/1990.

O relatório deverá ser de laboratórios em conformidade com a DN COPAM n.º 167/2011 e deve conter a identificação, registro profissional e a assinatura do responsável técnico pelas análises, acompanhado da respectiva anotação de responsabilidade técnica – ART, quitada.

#### IMPORTANTE

- Os parâmetros e frequências especificadas para o programa de Automonitoramento poderão sofrer alterações a critério da área técnica da Supram-CM, face ao desempenho apresentado;
- A comprovação do atendimento aos itens deste programa deverá estar acompanhada da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), emitida pelo(s) responsável(eis) técnico(s), devidamente habilitado(s);

*Qualquer mudança promovida no empreendimento que venha a alterar a condição original do projeto das instalações e causar interferência neste programa deverá ser previamente informada e aprovada pelo órgão ambiental.*