



## GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS  
Gerência de Infraestrutura - SEAS-GINFRA

### RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS  
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: 1: GSB RESTAURANTE EIRELI / SEMPRE BOM                                                                     |                           |         |                       |             |
| CNPJ nº: 5.312.912/0001-83                                                                                                    |                           |         |                       |             |
| Endereço: : AV. CAMPOS SALES Nº2645                                                                                           |                           |         | Bairro: CENTRO        |             |
| Município: PORTO VELHO                                                                                                        |                           | CEP:    | Fone: (69) 99307-5884 |             |
| Responsável: Aline Semprebom                                                                                                  |                           |         |                       |             |
| 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       |                       |             |
| 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       |           |             |
| 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       |           |             |
| 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 Área de Refeitório |                                                                                                                                                                                                                                      |
| Refeitório                                                                                                                                                                                                                    | 1 pessoa por m² de área | IT n. 11 do CBM/RO | 8,92m x 16,87m           | □150,50m²           | 150 pessoas                       |                                                                                                                                                                                                                                      |
| Quantidade de Assentos                                                                                                                                                                                                        | Tempo Médio da Refeição |                    | Horário de Funcionamento | Capacidade Avaliada |                                   |                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                               | 20min                   |                    | 11h00min às 15h00min     | 1.800 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 mãos para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis                                                                                              |                         |                    | X                        |                     |                                   |                                                                                                                                                                                                                                      |
| 6.3 Disponibiliza gratuitamente água mineral e banheiro para os clientes.                                                                                                                                                     |                         |                    | X                        |                     |                                   |                                                                                                                                                                                                                                      |
| 6.4 Instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.                                                                                                                                  |                         |                    | X                        |                     |                                   | Ambiente encontrava-se de acordo com as normas de higiene sanitária, porém, necessitando de organização, e correção de alguns pontos com por exemplo, sifão e os ralos sem fechamento.<br>No mais está dentro do padrão recomendado. |
| 7. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS                                                                                                                                                                             |                         |                    |                          |                     |                                   |                                                                                                                                                                                                                                      |
| ITEM                                                                                                                                                                                                                          |                         |                    | SIM                      | NÃO                 | OUTRO(S)                          | OBSERVAÇÕES                                                                                                                                                                                                                          |
| 7.1 Edificações, instalações, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.                                                                                                          |                         |                    | X                        |                     |                                   |                                                                                                                                                                                                                                      |
| 7.2 Realiza controle de vetores e pragas urbanas.                                                                                                                                                                             |                         |                    | X                        |                     |                                   |                                                                                                                                                                                                                                      |
| 8. DOS COMPUTADORES                                                                                                                                                                                                           |                         |                    |                          |                     |                                   |                                                                                                                                                                                                                                      |
| ITEM                                                                                                                                                                                                                          |                         |                    | SIM                      | NÃO                 | NÃO SE APLICA                     | OBSERVAÇÕES                                                                                                                                                                                                                          |
| 8.1 Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo dois computadores)                                                                                                                                            |                         |                    | X                        |                     |                                   |                                                                                                                                                                                                                                      |
| 8.1.1 Se Windows:                                                                                                                                                                                                             |                         |                    | X                        |                     |                                   |                                                                                                                                                                                                                                      |
| <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 10ª 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   |     |               |             |
| <b>10. DOCUMENTAÇÃO</b>                                                  |     |     |               |             |
| 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   |     |               |             |
| <b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>                                   |     |     |               |             |
|                                                                          |     |     |               |             |

A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 12.1.3 do **INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 072/2024/CEL/SUPEL/RO**, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Prato Fácil. Ademais, em concordância com os subitens, é informado previamente que serão analisados, entre outros, critérios relacionados a conformidade das instalações aos parâmetros da RDC 216/2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), assim como Áreas com parâmetros técnicos de acessibilidade, conforme NBR 9050/2020 (Dispõe sobre Acessibilidade a Edificações, Mobiliário, Espaços e Equipamentos urbanos).

De modo semelhante o item 2.14. Dos critérios de infraestrutura - Instrumento Convocatório, estabelece que os critérios de infraestrutura a serem considerados no ato da vistoria, referem-se aos estabelecidos no item 33 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, a saber:

33.1 Eventual contratação fica condicionada ao cumprimento, por parte do estabelecimento credenciado, dos parâmetros técnicos elencados

33.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO N° 216/04;

33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20;

33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico: CBM RO INSTRUÇÕES TÉCNICAS.

Ademais, o item 23.3.3 dispõe sobre outras verificações a serem realizadas pela equipe de vistoria, conforme segue:

23.3.3. Ocorrerá, ainda, a verificação de:

I - Comprovação de boas práticas de manipulação de alimentos.

II - Existência de, no mínimo, dois computadores para atendimento aos beneficiários;

III - Ambiente com equipamento(s) de ar(es)-condicionado(s) suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento;

IV - Estrutura física em alvenaria, com acessibilidade e banheiros adaptados.

Nesse sentido, informamos que a despeito do atendimento de alguns parâmetros, o estabelecimento encontra-se em desacordo com o Instrumento Convocatório no que se refere ao item 33.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO N° 216/04;

Isto posto, considerando que os aspectos avaliados durante vistoria "in loco" estão em harmonia com o INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, bem como levaram em consideração os parâmetros das normativas acima mencionadas, visando garantir a segurança alimentar, proteção contra incêndio e pânico, bem como a acessibilidade dos ambientes a todos os beneficiários. Considerando ainda o conteúdo do Relatório Fotográfico, no aspecto de instalações prediais, a empresa GSB RESTAURANTE EIRELI / SEMPRE BOM, **ATENDE** aos requisitos estabelecidos no edital.

É o relatório.

| RELATÓRIO FOTOGRÁFICO |           |
|-----------------------|-----------|
| IMAGEM                | DESCRIÇÃO |
|                       |           |

## ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO



Imagens 01, 02, 03 e 04 - áreas gerais do estabelecimento



6.4 Instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.

- Ambiente encontrava-se de acordo com as normas de higiene sanitária, porém, necessitando de organização, e correção de alguns pontos com por exemplo, sifão e os ralos sem fechamento, pois quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Item 10  
Documentações:

- Alvará de funcionamento Prefeitura



ESTADO DE RONDÔNIA

SECRETARIA DA SEGURANÇA, DEFESA E CIDADANIA

CORPO DE BOMBEIROS MILITAR

COORDENADORIA DE ATIVIDADES TÉCNICAS



**AUTO DE VISTORIA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO - AVCIP**

PROCESSO: PSCIP66/eb2e17467

CERTIFICAMOS QUE O ESTABELECIMENTO ABAIXO DISCRIMINADO FOI VISTORIADO E APROVADO, TUDO DE ACORDO COM A LEI 3.924 DE 17 DE OUTUBRO DE 2016, REGULAMENTADA PELO DECRETO 21.425 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2016 E INSTRUÇÕES TÉCNICAS VIGENTES.

**DADOS DA EDIFICAÇÃO**

|                       |          |                |
|-----------------------|----------|----------------|
| Nome                  | Área     | Cidade         |
| RESTAURANTE NORTE SUL | 100,00m² | Porto Velho-RO |
| Logradouro            | Numero   | Bairro         |
| AVENIDA CAMPOS SALES  | 2845     | CENTRO         |

**DADOS DA EMPRESA**

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| Nome Empresarial     | Nome Fantasia         |
| OSB RESTAURANTE LTDA | RESTAURANTE NORTE SUL |
| CNPJ nº              |                       |
| 35.312.913/0001-43   | 50950.0000510142023/1 |

**ATIVIDADES**

| CHAM            | Ocupação Uso                | Descrição                                               | Carga de Incêndio (litros) |
|-----------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------|
| 951-2/01 (F-4)  | Local de Reunião de Público | Restaurante e similares                                 | 300                        |
| 473-7/02 (C-1)  | Comercial                   | Comércio varejista de bebidas                           | 60                         |
| 951-2/03 (F-4)  | Local de Reunião de Público | Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares         | 300                        |
| 9220-1/02 (F-4) | Local de Reunião de Público | Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê | 300                        |

|                                                       |                  |
|-------------------------------------------------------|------------------|
| Unidade de Atendimento                                | Vistoriando por: |
| Coleta de Amostras (Técnicas - Porto Velho) (SAT/PPV) | 07/11            |

**Este AVCIP deve permanecer na edificação e ser arquivado em local visível ao público. VALIDO ATE 15/10/2025**

Obrigado da responsabilidade pelo uso, da edificação ou área de risco, a manutenção das medidas de segurança contra incêndio e pânico, estando sujeitos as sanções previstas na Lei 3.924 de 17 de outubro de 2016 (castiçamento, multa, interdição, embargo e outras) o responsável por e/ou qualquer título, utilizar ou desativar, de forma diversa da sua finalidade, quaisquer equipamentos de segurança contra incêndio e pânico instalados ou que fazem parte da edificação.



12 de mai. de 2025 12:44:21

999 Rua Dom Pedro II

Centro

Porto Velho

Rondônia



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO - RO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA, LICENCIAMENTO E RISCO SANITÁRIO

## LICENÇA SANITÁRIA

DVISA Nº 12364/2018

A Secretária Municipal de Saúde, por meio da Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário, e em conformidade com o § 4º do Art. 7º da Lei 1.552 de 29 de dezembro de 2004 alterada pela Lei Nº 2.309 de 20 de junho de 2016, e com os Decretos Municipais 14.397 de 21 de outubro de 2016 e 14.143 de 04 de março de 2018 expede a presente LICENÇA SANITÁRIA em nome da empresa:

**VALIDADE: 21/06/2028**

**RAZÃO SOCIAL: RSC RESTAURANTE LTDA**

**NOME FANTASIA: RESTAURANTE NORTE SUL**

**CNPJ: 35.312.010/0001-83**      **INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 14254011**      **Nº DO PROCESSO: 08.12368-800/20**

**ENDEREÇO: AVENIDA CAMPOS SALES, 265, CENTRO, PORTO VELHO - RO**

**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 11:00 AS 19:00**

**PROFISSIONAL RESPONSÁVEL: GUSTAVO SEMPREBOM**

**RESPONSÁVEL TÉCNICO:**      **FORMAÇÃO PROFISSIONAL:**      **AMP. ACREDITADA: 100 MP**

**CPF: 017.353.112-19**      **VISTO DO CONSELHO**

| CODIGO   | RELAÇÃO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS DE INTERESSE SANITÁRIO                               | RISCO |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 8123-024 | Bar e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem emprego de álcool | MEDIO |
| 8123-702 | Comércio varejista de bebidas                                                         | MEDIO |
| 5611-022 | Lanchonias, casas de chá, de sucos e similares                                        | MEDIO |
| 5611-022 | Restaurantes e similares                                                              | MEDIO |
| 5611-022 | Cheques de identificação para eventos e recepções - buffé                             | MEDIO |

de 02 - 02 atividades, e 02 processos (P. E.)

**PROFISSIONAL TÉCNICO**

**GUSTAVO SEMPREBOM**

**CPF: 017.353.112-19**

**CONDICIONANTES SANITÁRIAS**

As atividades econômicas classificadas(a) como MEDIO RISCO SANITÁRIO, e Licença Sanitária expedida por esta Divisão (Art. 19 do Dec. 14.327 de 21.10.2016).

A obtenção da Licença Sanitária deve ser requerida em até 90 dias antes do seu vencimento (§ 2º do Art. 7º da Lei 1.552/04).

O(a) documento deve permanecer exposto em local visível e de fácil acesso ao público.



Certificação de Autenticidade deste documento

Assinatura digitalizada por sistema eletrônico, disponível no site do DVISA, e informe os dados solicitados

Verificar o código de autenticação: 7565044

acesse o endereço

www.portovelho.ro.gov.br

Porto Velho, 01/07/2024 09:05:40

12 de mai. de 2025 12:44:32

999 Rua Dom Pedro II

Centro

Porto Velho

Rondônia

Validada P/da Silva Divisão

mestriz/2024

Av. Jorge Teixeira, 1146 - Santa Nova Porto Velho - Porto Velho - RO - Fone: 3901-2836 e 3900-6740

- Alvará expedido pelo Corpo de Bombeiros
- Alvará Controle de Pragas
- Alvará Vigilância Sanitária

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público nº 072/2024/CEL/SUPEL/RO

O objetivo da visita foi alcançado:

$$\text{SIM}^3(X)$$

NÃO ( ) Motivo:

**Objetivo da visita: FISCALIZAÇÃO:**  
**SIM ( X ) LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E DE FUNCIONAMENTO REGULAR**  
**NÃO ( ) Motivo:**

|                      |                                                                       |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Nome Estabelecimento | CAFÉ RESTAURANTE EIRELI                                               |
| Nome Fantasia        | RESTAURANTE NORTE SUL                                                 |
| CNPJ                 | 33.312.812/0001-63                                                    |
| Inscrição Econômica  | 14254871                                                              |
| Endereço             | Avenida CAMPOS SALES Nº2645 - - CENTRO - Porto Velho-RO CEP: 76901115 |
| Data Constituição    | 29/10/2019                                                            |

  

| ATIVIDADES           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ATIVIDADE PRINCIPAL  | 581212-RESTAURANTES E SIMILARES                                                                                                                                                                                                                                    |
| ATIVIDADE SECUNDÁRIA | 472720-COMERCIO VAREJISTA DE BEBIDAS<br>581212-LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUÇOS E SIMILARES<br>581212-BAIRES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS, SEM ENTRETENIMENTO<br>562012-SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFFET |

  

| DO FUNCIONAMENTO DA ATIVIDADE |        |
|-------------------------------|--------|
| ÁREA UTILIZADA                |        |
| Área Edificada (m²)           | 195,50 |
| Participação                  | mult   |

  

| TEMPO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Funcionamento por período     | Horário Diurno  |
|                               | Horário Noturno |

  

| BÁSIS CONDICIONANTES DO FUNCIONAMENTO REGULAR                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>As atividades em execução devem ser de acordo com o plano de funcionamento aprovado e de conformidade com o plano de segurança.</p> <p>As atividades em execução devem ser de acordo com o plano de funcionamento aprovado e de conformidade com o plano de segurança.</p> |  |

1575 Rua Dom  
 999 Rua Dom

Convvalidamos a realização da inspeção, m  
 Portaria nº 829 de 29 de abril de 2025, m

Porto Velho, data e hora do sistema.

**Formulário de Controle de Pragas Urbanas**

**1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Nome do Estabelecimento: **Restaurante Lda**  
 Endereço: **Av. Cassiano Sales, nº 2645**  
 Bairro: **Centro**  
 Cidade: **Curitiba**  
 Estado: **PR**  
 CEP: **81301-000**

**2. DATA DE VISITA**

Data: **12/05/2025**

**3. IDENTIFICAÇÃO DO TÉCNICO**

Nome do Técnico: **Dr. Roberto Silva**  
 Registro Profissional: **123456**

**4. OBJETIVO DA VISITA**

☒ Controle de Pragas Urbanas  
☐ Inspeção de Sanidade  
☐ Orientação ao Cliente

**5. OBSERVAÇÕES**

Observações: **Verificar presença de pragas em áreas de armazenamento de alimentos. Realizar tratamento químico em áreas afetadas.**

**6. ASSINATURAS**

Assinatura do Técnico: **Dr. Roberto Silva**  
 Assinatura do Responsável pelo Estabelecimento: **João da Silva**

**7. CONTATO**

Telefone: **(41) 3333-4444**  
 E-mail: **contato@restaurantelda.com.br**

## EQUIPE DE INSPEÇÃO SEAS

Nome

Tainá Cristina Borges de Lima

Cristiano Silveira Nobre

Fabrício Brito dos Santos

## Matrícula

\*\*\*c\*\*\*743

\*\*\*\*\*405

\*\*\*\*\*601



Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Silveira Nobre, Assessor(a)**, em 28/05/2025, às 14:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA, Assessor(a)**, em 28/05/2025, às 14:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **FABRICIO BRITO DOS SANTOS, Assessor(a)**, em 29/05/2025, às 09:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0060160719** e o código CRC **4C08FADA**.

**Referência:** Caso responda este(a) Relatório de Fiscalização, indicar expressamente o Processo nº 0026.006627/2023-81

SEI nº 0060160719