



**RONDÔNIA**  
Governo do Estado

**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: G. BANDEIRA MARQUES LTDA / HIROKI PEIXARIA REGIONAL & CULINÁRIA ORIENTAL

CNPJ nº: 44.389.131/0001-88

Endereço: RUA JACY PARANÁ N° 2682

Bairro: ROQUE

Município: PORTO VELHO

CEP: 76.804-430

Fone: (69)99220-8947/ (69)99315-9000

Responsável:

Área de Abrangência:

(x) Residencial

( ) Industrial

( ) Rural

**2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO**

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO 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	Ver relatório fotográfico.

#### 4. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	<b>RDC 216/2004</b>		X	Ver relatório fotográfico.
4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	<b>RDC 216/2004</b>		X	Ver relatório fotográfico.
4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	<b>RDC 216/2004</b>	X		
4.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	<b>RDC 216/2004</b>	X		
4.5 Ausência de objetos em desuso e animais;	<b>RDC 216/2004</b>	X		
4.6 Iluminação adequada para a realização das atividades;	<b>RDC 216/2004</b>	X		
4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	<b>RDC 216/2004</b>	X		
4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas;	<b>RDC 216/2004</b>	X		
4.9 Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento;	<b>RDC 216/2004</b>	X		
4.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo.	<b>RDC 216/2004</b>	X		
4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições.	<b>RDC 216/2004</b>		X	Ver relatório fotográfico.
4.12 Recipientes de GLP situados em ambiente externo e ventilável.	<b>IT 28/2023 CBMRO</b>	X		

#### 5. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA

Item	Parâmetro	Referência	Dimensões	Área	Lotação Máxima Área de Refeitório
Refeitório	1 pessoa por m <sup>2</sup> de área	IT n. 11 do CBM/RO	Diversos	□ 208m <sup>2</sup>	208 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição		Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada
	20min		11h00min às 15h00min		2.496 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			

## 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acesso à internet. ( )</li> <li>• Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. ( )</li> <li>• Processador Intel I3 ou I5 de 10º geração. ( )</li> <li>• Memória RAM de 8 GB. ( )</li> </ul>	x			

## 9. DO LEITOR BIOMÉTRICO

ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
9.1 Possui leitor biométrico		x		

## 10. DOCUMENTAÇÃO

ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
10.1 Possui alvará vigente da vigilância sanitária.	x			vencido - processo em andamento para novo alvará
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			Protocolo de regularização

## DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

A vistoria técnica realizada pela CRENDENCIANTE, 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, Móveis, 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 Nº 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.

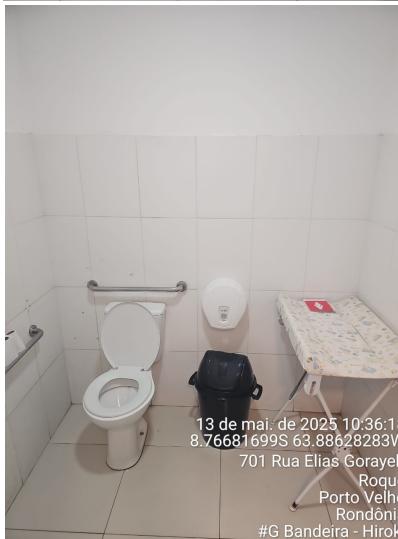
Ressalta-se que os itens 3.7, 4.1, 4.2 e 4.11 já haviam sido identificados como não conforme aos parâmetros sanitários estabelecidos pela Anvisa na RDC nº 216/04 no Relatório (0049613941), emitido em 2024. Verifica-se que a não conformidade persiste, motivo pelo qual o item é novamente destacado no presente relatório.

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 G. BANDEIRA MARQUES LTDA / HIROKI PEIXARIA REGIONAL & CULINÁRIA ORIENTAL, **NÃO ATENDE** aos requisitos estabelecidos no edital.

É o relatório.

<b>RELATÓRIO FOTOGRÁFICO</b>	
<b>IMAGEM</b>	<b> DESCRIÇÃO</b>

## ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO



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

**3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação:** Na ocasião da visita observou-se que, o banheiro não estava com as barras de apoio adequadas conforme a norma de acessibilidade:

7.7.2.2.1 Junto à bacia sanitária, quando houver parede lateral, devem ser instaladas barras para apoio e transferência. Uma barra reta horizontal com comprimento mínimo de 0,80 m, posicionada horizontalmente, a 0,75 m de altura do piso acabado (medida pelos eixos de fixação), a uma distância de 0,40 m entre o eixo da bacia e a face da barra, deve estar posicionada a uma distância de 0,50 m da borda frontal da bacia. Também deve ser instalada uma barra reta com comprimento mínimo de 0,70 m, posicionada verticalmente, a 0,10 m acima da barra horizontal e a 0,30 m da borda frontal da bacia sanitária.

7.7.2.2.3 Para bacias sanitárias com caixa acoplada que possuam altura que não permita a instalação da barra descrita em 7.7.2.2.2, esta pode ser instalada a uma altura de até 0,89 m do piso acabado (medida pelos eixos de fixação), devendo ter uma distância máxima de 0,11 m da sua face externa à parede e uma distância mínima de 0,04 m da superfície superior da tampa da caixa acoplada, e estar a 0,30 m além do eixo da bacia em direção à parede lateral.



Imagen 05 - instalação sanitária

**Solução:** Instalar barras de apoio laterais e traseiras próximas à bacia sanitária, conforme medidas da norma.



Imagens 06, 07, 08,09, 10 e 11 - área de preparo

**4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado:** Durante a visita, verificou-se que as paredes e forro apresentavam aberturas e sinais de infiltração. De acordo com a RDC nº 216/2004, em seu item 4.1.3, as instalações físicas — como piso, parede e teto — devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável:

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos integros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

**Solução:** Efetuar reparos com materiais adequados, como pintura lavável e rejunte resistentes à umidade;



Imagens 12 e 13 - área de preparo

**4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas:** A porta de entrada da cozinha a externa não possuía fechamento automático, configurando não conformidade com a RDC nº 216/2004:

**4.1.4** As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

**Solução:** Instalar molas hidráulicas ou dobradiças com fechamento automático em portas e janelas; Colocar telas milimetradas (máx. 2mm) em todas as aberturas para evitar a entrada de insetos e roedores;

**4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições:** Na Área de Preparo foram observadas equipamentos com ferrugem, como é possível observar nas imagens, portanto, estando em divergência ao estipulado pela RDC 216/2004:



Imagen 14 - área de preparo

**4.2.1** As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

**Solução:** Realizar inspeções frequentes para identificar desgastes, rachaduras ou ferrugem; Substituir ou reformar equipamentos e móveis que apresentem superfícies irregulares ou danificadas.



13 de mai. de 2025 10:35:00  
701 Rua Elias Gorayeb  
Roque  
Porto Velho  
Rondônia



13 de mai. de 2025 10:34:48  
701 Rua Elias Gorayeb  
Roque  
Porto Velho  
Rondônia

## 6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.
- As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas, com freqüência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.



13 de mai. de 2025 10:34:04  
690 Rua Elias Gorayeb  
Roque  
Porto Velho  
Rondônia



13 de mai. de 2025 10:32:04  
770 Rua Elias Gorayeb  
Nossa Senhora das Gracas  
Porto Velho  
Rondônia

<p><b>DEDETIZADORA VITÓRIA</b></p> <p><b>CLINTE: G BANDEIRA MARQUES LTDA</b>  <b>ENDEREÇO: RUA JACY PARANÁ N° 2682, ROQUE / PORTO VELHO - RO</b>  <b>CNPJ: 44.389.131/0001-88</b></p> <p>Este estabelecimento foi imunizado no dia 02/04/2025, com garantia de (06) Meses, tendo vencimento em: 02/10/2025 Alvará na vigilância sanitária nº 6625.</p> <p><b>INFORMAÇÕES IMPORTANTES:</b></p> <p><b>DESINSESTIZAÇÃO:</b> (X) BARATAS (X) CUPINS (X) FORMIGAS (X) ARANHAS (X)  <b>ESCORPIÕES</b></p> <p><b>PRODUTO:</b> USADO: K-Othrine CE 25  <b>NOME TÉCNICO:</b> Deltaametrina  <b>GRUPO QUÍ MICO:</b> Piretrinas e Piretróides.</p> <p><b>CLASSE:</b> inseticida</p> <p><b>INDICAÇÃO DE USO:</b> 100ml a cada 10 litros de água, pulverização manual.</p> <p><b>AÇÃO TÓXICA:</b> Ostrubulos sensoriais cutâneos (irritação, entorpecimento e sensação de queimação), hipersensibilidade, neutrato.</p> <p><b>ANTIDOTO E TRATAMENTO:</b> Medicação de apoio conforme os sintomas e sua intensidade, anti-histamínicos e tratamento sintomático.</p> <p><b>TELEFONE DE EMERGÊNCIA:</b> 0800 771 3733</p> <p><b>DESESTIZAÇÃO:</b> (X) RATOS (X)  <b>CAMUNDONGOS</b></p> <p><b>PRODUTO USADO:</b> Klerat bloco parafinado 20g/ Sg e isca peletizada envelopes de 25g.</p> <p><b>NOME TÉCNICO:</b> Brodifacoum</p> <p><b>GRUPO QUÍ MICO:</b> Cumarina, veneno de ação anticoagulante.</p> <p><b>CLASSE:</b> veneno anticoagulante deca-alfa</p> <p><b>INDICAÇÃO DE USO:</b> Ratos: aplicar 25 g de isca peletizada ou 1 bloco parafinado de 20 g para 5 - 10 mts. Camundongos: aplicar 5 g de isca peletizada ou um mini-bloco a cada 2 - 5 metros.</p> <p><b>AÇÃO TÓXICA:</b> Fragilidade capilar e hemorragia (acúmulo do efeito)</p> <p><b>ANTIDOTO E TRATAMENTO:</b> Vitamina K1 e tratamento sintomático. A administração de vitamina K1 só é indicada quando houver prolongamento do tempo de protrombina e/ou sangramento ativo.</p> <p><b>TELEFONE DE EMERGÊNCIA:</b> 0800 704-4304</p> <p><b>DESESTIZAÇÃO TAMBÉM OS SERVIÇOS DE: DESOBSTRUÇÃO, DESCARRAPIDIZAÇÃO, LAVAGEM DE CAIXAS D'ÁGUA, VENDAS E RECARGAS DE EXTINTORES DE INCÊNDIOS.</b></p> <p><b>Químico responsável</b>      Francisco</p> <p>Cuidar do ambiente é cuidar da saúde!    Agradecemos sua preferência.</p> <p>End.: Rua Vitoria Regia, nº65623 Bairro: Jardim Eldorado CNPJ: 17.219.675/0001-29 Alvará sanitário: 6625    Telefones:(69) 992428878/981295679/32282691 FRANCISCO BAHIA.</p>	<p><b>Nº 790 / 2025</b></p> <p><b>LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E DE FUNCIONAMENTO REGULAR</b></p> <p><b>DADOS FISCAIS DA INSCRIÇÃO</b></p> <p>Nome Empresarial: G BANDEIRA MARQUES LTDA    Nome Fantasia: HIROKI PEIXARIA REGIONAL &amp; CULINARIA ORIENTAL    CNPJ/CPF: 44.389.131/0001-88    Inscrição Econômica: 142651590    Endereço: Rua JACY PARANÁ N°2682 - - - ROQUE - Porto Velho-RO CEP: 76004450    Data Constituição: 26/11/2021</p> <p><b>ATIVIDADE PRINCIPAL</b></p> <p>4522998-COMÉRCIO VAREJISTA DE BEBIDAS    561201-RESTAURANTES E SIMILARES    5611204-BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIÇO DE BEBIDAS, COM ENTRETENIMENTO    561205-BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIÇO DE BEBIDAS, COM ENTRETENIMENTO    561209-ORGANIZAÇÃO DE FEIRAS, CONGRESSOS, EXPOSIÇÕES E FESTAS</p> <p><b>ATIVIDADE SECUNDÁRIA</b></p> <p>4722999-CAMUNDONGOS</p> <p><b>DO FUNCIONAMENTO DA ATIVIDADE</b></p> <p>ÁREA UTILIZADA</p> <table border="1"> <tr> <td>Área Edificada (CJ):</td> <td>412,60</td> </tr> <tr> <td>Publicidade:</td> <td>2.0000</td> </tr> </table> <p><b>TEMPO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO/OCUPAÇÃO</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Funcionamento por período:</td> <td>Horário Olho</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Horário Noturno</td> <td></td> </tr> </table> <p><b>DAS CONDICIONADORES DO FUNCIONAMENTO REGULAR</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Deverá ser atendidas para seu funcionamento as normas sanitárias, ambientais, posturas e de segurança.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Deve ser atendida a legislação municipal de trânsito e de segurança.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Deve ser atendida a legislação federal de trânsito e de segurança.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Deve ser atendida a legislação estadual de trânsito e de segurança.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Deve ser atendida a legislação federal de trânsito e de segurança.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Deve ser atendida a legislação estadual de trânsito e de segurança.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Deve ser atendida a legislação municipal de trânsito e de segurança.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Deve ser atendida a legislação federal de trânsito e de segurança.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Deve ser atendida a legislação estadual de trânsito e de segurança.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Deve ser atendida a legislação municipal de trânsito e de segurança.</p> <p><b>13 de mai. de 2025 10:37:12</b>  <b>780 Rua Elias Gorayeb</b>  <b>Nossa Senhora das Gracas</b>  <b>Porto Velho</b>  <b>Rondônia</b></p> <p>Local e Data da Expedição: Porto Velho - Quinta-feira, 3 de Abril de 2025. Validade: 28/07/2026</p> <p><b>10 DOCUMENTAÇÕES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alvará de funcionamento Prefeitura (vencido - em andamento para novo alvará)</li> <li>Alvará expedido pelo Corpo de Bombeiros (vencido - protocolo de regularização)</li> <li>Alvará Controle de Pragas</li> <li>Alvará Vigilância Sanitária</li> </ul> <p><b>ESTADO DE RONDÔNIA</b>  <b>SECRETARIA DA SEGURANÇA, DEFESA E CIDADANIA</b>  <b>CORPO DE BOMBEIROS MILITAR</b>  <b>COORDENADORIA DE ATIVIDADES TÉCNICAS</b></p> <p><b>Processo de Segurança Contra Incêndio e Pânico - PSCIP</b></p> <p><b>PROTOCOLO DE REGULARIZAÇÃO DE EDIFICAÇÃO</b></p> <p>Processo Técnico n.º: 0059482 /2025</p> <p>Informamos que a edificação abaixo discriminada, atualmente <b>encontra-se em processo de regularização</b> junto à Coordenadoria de Atividades Técnicas do CBMRO. Tudo de acordo com a Lei N 3924, de 17 de outubro de 2016 e regulamentada pelo Decreto 21.425, de 29 de fevereiro de 2016.</p> <p><b>1)IDO PROCESSO:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Item</th> <th>Status atual</th> <th>Data</th> <th>Chave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Processo Técnico</td> <td>Vistoria despachada (aguardar vistoria in loco)</td> <td>28/04/2025 08:13:34 (há 2 semanas)</td> <td>PSCIP67e16c4fca850</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>2)DA EDIFICAÇÃO:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nome</th> <th>Unidade BM</th> <th>Área</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HIROKI PEIXARIA REGIONAL &amp; CULINARIA ORIENTAL</td> <td>Seção de Atividades Técnicas - Porto Velho (SAT/PVH)</td> <td>260.00</td> </tr> <tr> <td>Logradouro</td> <td>Número</td> <td>Bairro</td> <td>Município</td> </tr> <tr> <td>RUA JACY PARANA</td> <td>2682</td> <td>ROQUE</td> <td>Porto Velho</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>3)DA EMPRESA:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nome Empresarial</th> <th>Nome Fantasia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G BANDEIRA MARQUES LTDA</td> <td>HIROKI PEIXARIA REGIONAL &amp; CULINARIA ORIENTAL</td> </tr> <tr> <td>CNPJ/CPF</td> <td></td> </tr> <tr> <td>44389131000188</td> <td>103651.00001043902024/1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Impresso em, 12/05/2025 10:56:32</p>	Área Edificada (CJ):	412,60	Publicidade:	2.0000	Funcionamento por período:	Horário Olho	14		Horário Noturno		Item	Status atual	Data	Chave	Processo Técnico	Vistoria despachada (aguardar vistoria in loco)	28/04/2025 08:13:34 (há 2 semanas)	PSCIP67e16c4fca850	Nome	Unidade BM	Área	HIROKI PEIXARIA REGIONAL & CULINARIA ORIENTAL	Seção de Atividades Técnicas - Porto Velho (SAT/PVH)	260.00	Logradouro	Número	Bairro	Município	RUA JACY PARANA	2682	ROQUE	Porto Velho	Nome Empresarial	Nome Fantasia	G BANDEIRA MARQUES LTDA	HIROKI PEIXARIA REGIONAL & CULINARIA ORIENTAL	CNPJ/CPF		44389131000188	103651.00001043902024/1
Área Edificada (CJ):	412,60																																								
Publicidade:	2.0000																																								
Funcionamento por período:	Horário Olho	14																																							
	Horário Noturno																																								
Item	Status atual	Data	Chave																																						
Processo Técnico	Vistoria despachada (aguardar vistoria in loco)	28/04/2025 08:13:34 (há 2 semanas)	PSCIP67e16c4fca850																																						
Nome	Unidade BM	Área																																							
HIROKI PEIXARIA REGIONAL & CULINARIA ORIENTAL	Seção de Atividades Técnicas - Porto Velho (SAT/PVH)	260.00																																							
Logradouro	Número	Bairro	Município																																						
RUA JACY PARANA	2682	ROQUE	Porto Velho																																						
Nome Empresarial	Nome Fantasia																																								
G BANDEIRA MARQUES LTDA	HIROKI PEIXARIA REGIONAL & CULINARIA ORIENTAL																																								
CNPJ/CPF																																									
44389131000188	103651.00001043902024/1																																								

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

O objetivo da visita foi alcançado:

SIM (  )

NÃO (  ) Motivo: \_\_\_\_\_.

#### EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS

Nome	Matrícula
Tainá Cristina Borges de Lima	*****743
Cristiano Silveira Nobre	*****405
Fábricio Brito dos Santos	*****601

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 829 de 29 de abril de 2025 0059694746.

Porto Velho, data e hora do sistema.



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 **0060161201** e o código CRC **1E512A86**.

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

SEI nº 0060161201