



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: M J G DE OLIVEIRA – Restaurante da Hora			
CNPJ nº: 42.179.844/0001-91			
Endereço: Rua Tancredo Neves, n.º3098	Bairro: Caladinho		
Município: Porto Velho	CEP: 76811554	Fone:	
Responsável: Maria Julia Gomes de Oliveira			
Área de Abrangência:			
(x) Residencial			
() Industrial			
() Rural			

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO

ITEM	PARÂMETRO RDC 216/2004	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			OBSERVAÇÕES
		REGULAR	IRREGULAR		
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 - Rampa 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 comacionamento 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	Ver o relatório fotográfico.
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	Ver o relatório fotográfico.
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	Ver o relatório fotográfico.

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 o relatório fotográfico.
---	-------------	--	---	------------------------------

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	Ver o relatório fotográfico.
4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/2004		X	Ver o relatório fotográfico.
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 integrais;	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	Ver o relatório fotográfico.
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	Ver o relatório fotográfico.
4.12 Recipientes de GLP situados em ambiente externo e ventilável.	IT 28/2023 CBMRO	X		

5. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA

Item	Parâmetro	Referência	Dimensões	Área	Lotação Máxima Área de Refeitório
Refeitório	1 pessoa por m ² de área	IT n. 11 do CBM/RO	Área - 10,22m x 5,31m	54,26m ²	□ 54
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento			Capacidade Avaliada
34	20min	11h00min às 15h00min			648 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:	x			
• Acesso à internet. () • Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. () • Processador Intel I3 ou I5 de 10º geração. () • Memória RAM de 8 GB. ()				

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			
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			

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 12.1.3 do **INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO 072/2024/CEL/SUPEL/RO**, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Prato 1 Ademais, em concordância com os subitens, é informado previamente que serão analisados, entre outros, critérios relacionados a conformidade das instalações aos parâmetros RDC 216/2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), assim como Áreas com parâmetros técnicos de acessibilidade, conforme 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 na 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.

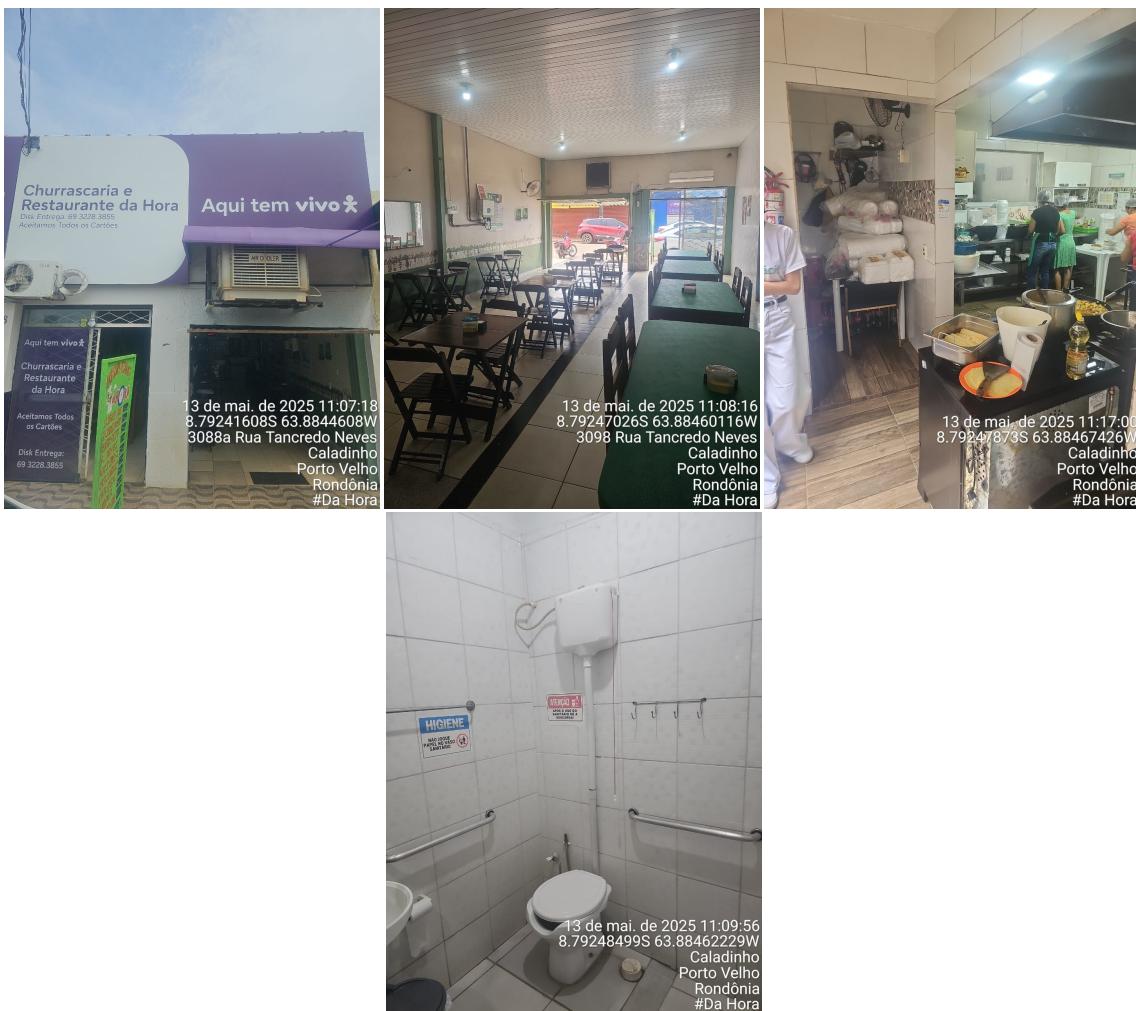
Isto posto, considerando que os aspectos avaliados durante vistoria "in loco" estão em harmonia com o INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, bem como levará em consideração os parâmetros das normativas acima mencionadas, visando garantir a segurança alimentar, proteção contra incêndio e pânico, bem como a acessibilidade dos ambientes a todos os beneficiários. Considerando ainda o conteúdo do Relatório Fotográfico, no aspecto de instalações prediais, a empresa M J G DE OLIVEIRA – Restaurante da Hora, **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.



Imagen 05 - Instalação sanitária PCD.

3.3 - Instalação PCD: Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para (itens 6.11.2.1; 6.11.2.7 e 7.5 NBR 9050/20): Foi observado que a porta de acesso à instalação sanitária PCD, não possui abertura mínima da porta, contendo uma abertura de

7.5 Dimensões do sanitário acessível e do boxe sanitário acessível: ser instalada porta de correr, desde que atenda às condições previ

6.11.2.4; 6.11.2.4 As portas, quando abertas, devem ter um vão livre igual a 0,80 m de largura e 2,10 m de altura. Em portas de duas folhas, pelo menos uma delas deve ter o vão livre maior ou igual a 0,80 m. As portas dos elevadores devem atender ao estabelecido na NBR NM 313.

Solução: Substituir a porta por um modelo mais largo que segue o vão mínimo estabelecido na NBR, garantindo acessibilidade.



Imagen 06 - Instalação sanitária PCD.



Imagen 07 - Instalação sanitária PCD.

3.5 - Instalação PCD: Bacia sanitária e assento sem abertura frontal (item 7.7 9050/20): Foi observado que a bacia sanitária está em desacordo com a NBR 9050/20.

7.7 Bacia sanitária: As bacias e assentos em sanitários acessíveis podem ter abertura frontal.

Solução: Substituir a bacia sanitária por um modelo sem abertura frontal, conforme a norma; Garantir que a altura da bacia esteja dentro dos padrões estabelecidos (entre 0 e 0,45m).

3.6 - Instalação PCD: Área de transferência e manobra, considerado o módulo referência a projeção de 0,80m X 1,20m no piso a ser ocupado pela cadeira de rodas 4.2.2 e 7.5 NBR 9050/20): Foi observado que a instalação sanitária PCD, não possui módulo referência conforme a NBR 9050/20.

4.2.2 Módulo de referência (M.R.) Considera-se o módulo de referência a projeção de 0,80 m por 1,20 m no piso, ocupada por uma área utilizada para a manobra de uma cadeira de rodas motorizada ou não, conforme a Figura 3.

Dimensões e

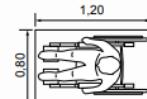


Figura 3 – Dimensões do módulo de referência (M.R.)

Solução: Ajustar a disposição dos elementos do banheiro para que essa área fique livre de obstruções.



Imagen 08 - Instalação sanitária PCD.

3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 90 considerando as características da edificação: Foi observado que as barras de apoio não em conformidade com NBR 9050/20 de acordo com o posicionamento da bacia sanitária.

7.7.2.3.1 Bacia convencional com barras de apoio ao fundo e a parede lateral: A Figura 106 ilustra o uso de uma barra de apoio fixada ao fundo e duas retas fixadas a 90° na lateral, quando a convencional estiver próxima a uma parede.

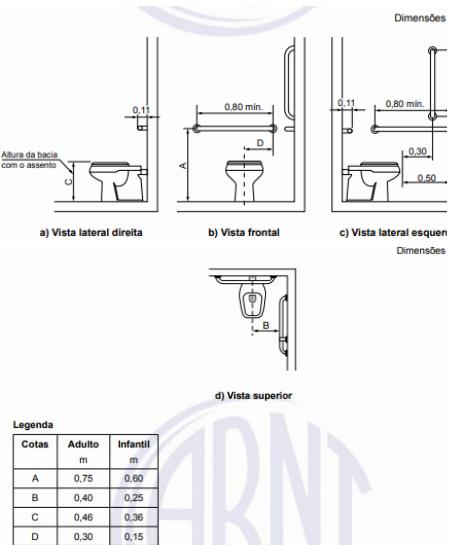


Figura 106 (conclusão)

Solução: Instalar barras de apoio, conforme medidas da norma.



Imagens 09 e 10 - Área de preparo e armazenamento.

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: Foi observado sistema de exaustores nas dependências da cozinha e na cozinha possui um jardim de inverno sem tela milimetrada.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos bens. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das dependências 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 e manter os exaustores em bom funcionamento e protegidos com telas milimetradas adequadas, assim como instalar tela milimetrada nas entradas ou saídas externas, como no jardim de inverno.



Imagen 11 - Área de preparo e armazenamento.

4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento: Na área de preparo e armazenamento, o ralo estava com grelha, mas sem fechamento automático.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e de esgoto com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Solução: Substituir ralos convencionais por modelos sifonados com tampas removíveis; manutenção periódica para evitar entupimentos e odores.



Imagen 12 - Área de preparo e armazenamento.

4.9 Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento: Foi observado que não há barreira física entre a instalação sanitária e de preparo e armazenamento.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnem contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da consumidor e de outras fontes.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se conectar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado esconderijo. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

Solução: considerando que a porta do banheiro possui abertura de frente para a cozinha, separadas por um corredor estreito, e não possui fechamento automático, sugere instalação de cortina de ar, criar barreiras físicas, como portas de fechamento automático de acesso à cozinha ou antecâmaras, para evitar contaminação cruzada.



13 de mai. de 2025 11:16:50
8.79247647S 63.88464647W
Caladinho
Porto Velho
Rondônia
#Da Hora



13 de mai. de 2025 11:16:25
8.79250361S 63.88468717W
3108 Rua Tancredo Neves
Caladinho
Porto Velho
Rondônia
#Da Hora



13 de mai. de 2025 11:16:04
8.79251039S 63.88473251W
4596 Rua Paranaguá
Caladinho
Porto Velho
Rondônia
#Da Hora

Imagenes 13, 14 e 15 - Equipamentos, móveis e utensílios.

4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Foram observados desgastes, e ou ferrugem em alguns móveis;

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelece a legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos de medição, mantendo registro da realização das operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados para preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que comprometem a higienização dos mesmos e serem fonte de contaminação dos alimentos.

Solução: Faz-se necessário a limpeza de equipamentos móveis e utensílios conforme a Portaria 216/04.



13 de mai. de 2025 11:08:56
Caladinho
Porto Velho
Rondônia



13 de mai. de 2025 11:09:28
Caladinho
Porto Velho
Rondônia

6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando- se com **uniforme compatíveis à atividade**, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

 PROTEÇÃO DA INFÂNCIA E DA ADOLESCÊNCIA SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA Avenida T-10, Número: nº 145, Centro, Foz do Iguaçu - PR	 VALIDAÇÃO QR Code														
Nº 2462 / 2024															
LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E DE FUNCIONAMENTO REGULAR															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">DADOS FISCAIS DA INSCRIÇÃO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 5%;">Nome Empresarial</td> <td style="width: 95%;">M J G DE OLIVEIRA</td> </tr> <tr> <td>Nome Fantasia</td> <td>MEDEIROS DA HORA</td> </tr> <tr> <td>CPF/CNPJ</td> <td>42.179.844.001-41</td> </tr> <tr> <td>Inscrição Econômica</td> <td>14282007</td> </tr> <tr> <td>Endereço</td> <td>Rua TANCREDO NEVES nº1098 - SALA A - CALADINHO - Porto Velho-RO CEP: 78.010-150</td> </tr> <tr> <td>Data Constituição</td> <td>28/03/2021</td> </tr> </tbody> </table>		DADOS FISCAIS DA INSCRIÇÃO		Nome Empresarial	M J G DE OLIVEIRA	Nome Fantasia	MEDEIROS DA HORA	CPF/CNPJ	42.179.844.001-41	Inscrição Econômica	14282007	Endereço	Rua TANCREDO NEVES nº1098 - SALA A - CALADINHO - Porto Velho-RO CEP: 78.010-150	Data Constituição	28/03/2021
DADOS FISCAIS DA INSCRIÇÃO															
Nome Empresarial	M J G DE OLIVEIRA														
Nome Fantasia	MEDEIROS DA HORA														
CPF/CNPJ	42.179.844.001-41														
Inscrição Econômica	14282007														
Endereço	Rua TANCREDO NEVES nº1098 - SALA A - CALADINHO - Porto Velho-RO CEP: 78.010-150														
Data Constituição	28/03/2021														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">ATIVIDADES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 5%;">ATIVIDADE PRINCIPAL</td> <td style="width: 95%;">6411010-RESTAURANTES E SIMILARES</td> </tr> <tr> <td>ATIVIDADE SECUNDÁRIA</td> <td>6611020-LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES</td> </tr> </tbody> </table>		ATIVIDADES		ATIVIDADE PRINCIPAL	6411010-RESTAURANTES E SIMILARES	ATIVIDADE SECUNDÁRIA	6611020-LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES								
ATIVIDADES															
ATIVIDADE PRINCIPAL	6411010-RESTAURANTES E SIMILARES														
ATIVIDADE SECUNDÁRIA	6611020-LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES														
DO FUNCIONAMENTO DA ATIVIDADE															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">ÁREA UTILIZADA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 5%;">Área Edificada (m²)</td> <td style="width: 95%;">300,00</td> </tr> <tr> <td>Publicidade</td> <td>3.000</td> </tr> </tbody> </table>		ÁREA UTILIZADA		Área Edificada (m ²)	300,00	Publicidade	3.000								
ÁREA UTILIZADA															
Área Edificada (m ²)	300,00														
Publicidade	3.000														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">TEMPO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO/ROTINA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 5%;">Funcionamento por período</td> <td style="width: 95%;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Normal Dúzia</td> <td style="width: 50%;">B</td> </tr> <tr> <td>Horário Noturno</td> <td></td> </tr> </table> </td> </tr> </tbody> </table>		TEMPO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO/ROTINA		Funcionamento por período	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Normal Dúzia</td> <td style="width: 50%;">B</td> </tr> <tr> <td>Horário Noturno</td> <td></td> </tr> </table>	Normal Dúzia	B	Horário Noturno							
TEMPO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO/ROTINA															
Funcionamento por período	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Normal Dúzia</td> <td style="width: 50%;">B</td> </tr> <tr> <td>Horário Noturno</td> <td></td> </tr> </table>	Normal Dúzia	B	Horário Noturno											
Normal Dúzia	B														
Horário Noturno															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">DAS CONDIÇÕES DO FUNCIONAMENTO REGULAR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"> <p>(i) Deverá ser atendida para seu funcionamento as normas sanitárias, ambientais, posturas e de segurança.</p> <p>(ii) Qualquer alteração nas dados constantes deste documento, deverá ser o mesmo substituído no prazo de 30 (trinta) dias - Art. 14 da Lei Municipal nº 1.000, de 10 de junho de 2003.</p> <p>(iii) A falta da inserção mencionada deverá ser notificada no sistema Esgoto Fácil e poderá ser requerida imediatamente a suspensão da licença de funcionamento, caso constate-se que o estabelecimento não cumpre com as normas de higiene e segurança, podendo ser aplicada a multa imposta caso posteriormente sejam flagrados irregularidades.</p> <p>(iv) O não cumprimento das normas de higiene e segurança pode resultar na suspensão da licença de funcionamento.</p> <p>A CASSAÇÃO DA AVARÁ IMPLICA NA IMPÔSSIBILIDADE DE EXERCÍCIO DA MESMA ATIVIDADE ECONÔMICA PELO PRAZO DE UM ANO.</p> </td> </tr> </tbody> </table>		DAS CONDIÇÕES DO FUNCIONAMENTO REGULAR		<p>(i) Deverá ser atendida para seu funcionamento as normas sanitárias, ambientais, posturas e de segurança.</p> <p>(ii) Qualquer alteração nas dados constantes deste documento, deverá ser o mesmo substituído no prazo de 30 (trinta) dias - Art. 14 da Lei Municipal nº 1.000, de 10 de junho de 2003.</p> <p>(iii) A falta da inserção mencionada deverá ser notificada no sistema Esgoto Fácil e poderá ser requerida imediatamente a suspensão da licença de funcionamento, caso constate-se que o estabelecimento não cumpre com as normas de higiene e segurança, podendo ser aplicada a multa imposta caso posteriormente sejam flagrados irregularidades.</p> <p>(iv) O não cumprimento das normas de higiene e segurança pode resultar na suspensão da licença de funcionamento.</p> <p>A CASSAÇÃO DA AVARÁ IMPLICA NA IMPÔSSIBILIDADE DE EXERCÍCIO DA MESMA ATIVIDADE ECONÔMICA PELO PRAZO DE UM ANO.</p>											
DAS CONDIÇÕES DO FUNCIONAMENTO REGULAR															
<p>(i) Deverá ser atendida para seu funcionamento as normas sanitárias, ambientais, posturas e de segurança.</p> <p>(ii) Qualquer alteração nas dados constantes deste documento, deverá ser o mesmo substituído no prazo de 30 (trinta) dias - Art. 14 da Lei Municipal nº 1.000, de 10 de junho de 2003.</p> <p>(iii) A falta da inserção mencionada deverá ser notificada no sistema Esgoto Fácil e poderá ser requerida imediatamente a suspensão da licença de funcionamento, caso constate-se que o estabelecimento não cumpre com as normas de higiene e segurança, podendo ser aplicada a multa imposta caso posteriormente sejam flagrados irregularidades.</p> <p>(iv) O não cumprimento das normas de higiene e segurança pode resultar na suspensão da licença de funcionamento.</p> <p>A CASSAÇÃO DA AVARÁ IMPLICA NA IMPÔSSIBILIDADE DE EXERCÍCIO DA MESMA ATIVIDADE ECONÔMICA PELO PRAZO DE UM ANO.</p>															
Local e Data de Expedição: Porto Velho - Segunda-feira, 26 de Agosto de 2024. Validade: 29/07/2025 A autenticidade desse documento poderá ser conferida no endereço: http://www.potavelho.pr.gov.br/area-de-chave-de-validade , ou com a utilização de um app específico.															

Base legal: Termo de Referência e Edital da Chamamento Público nº 072/2024/CEI/SUPER/PO

O objetivo da visita foi alcançado:

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
Fabrício 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 **0060161243** e o código CRC **DE4BD423**.

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

SEI nº 0060161243