



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

Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social – SEAS/RO
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: 0026.006538/2024-15				
Nome/Razão Social: RESTAURANTE E LANCHONETE CLUBE IMPÉRIO LTDA				
CNPJ nº: 28.155.253/0001-53				
Endereço: AV. TANCREDO NEVES, N. 6360		Bairro: JARDIM ELDORADO		
Município: VILHENA		CEP: 76.987-002		Fone: (69) 9909-7726
Responsável: JOSE PEREIRA MATOS				
Área de Abrangência:				
<input checked="" type="checkbox"/> Residencial				
<input type="checkbox"/> Industrial				
<input type="checkbox"/> 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	Ver Relatório
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	Ver Relatório
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	Ver Relatório
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		

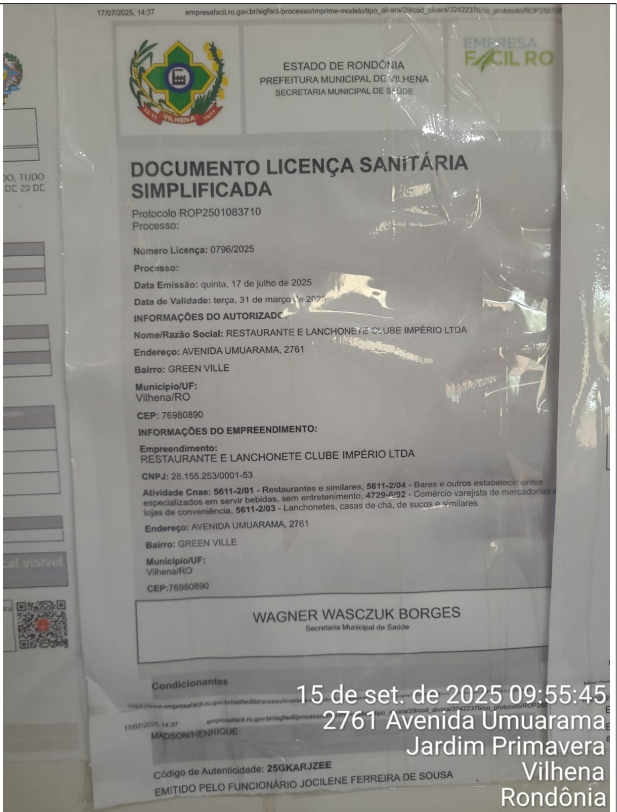
3.3 - Instalação PCD: Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora (itens 6.11.2.1; 6.11.2.7 e 7.5 NBR 9050/20).	NBR 9050/20		X	Ver Relatório	
3.4 - Instalação PCD: Área de acesso à instalação considerando o espaço necessário para manobra de cadeiras com largura mínima igual 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	Ver Relatório	
4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/2004		X	Ver Relatório	
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	Ver Relatório	
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	Ver Relatório	
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	Ver Relatório	
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 m² de área	IT n.11 do CBM/RO	Diversas	□ 40,00m²	40 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
16 jogos de mesas com 4 cadeiras	20min	11h00min às 15h00min	480 pessoas/dia		
6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES	

6.1 Áreas devidamente higienizadas	X			 <p>15 de set. de 2025 09:44:48 2761 Avenida Umuarama Jardim Primavera Vilhena Rondônia</p> <p>O ambiente encontra-se higienizado, contudo apresenta-se desorganizado. Foi orientado aos responsáveis pelo restaurante que realizem a devida reorganização do espaço, de modo a atender integralmente aos requisitos estabelecidos nas normas de Boas Práticas de Manipulação e Higiene.</p>
6.2 Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis		X		 <p>15 de set. de 2025 09:54:58 2761 Avenida Umuarama Green Ville Vilhena Rondônia</p> <p>Lavatórios de mãos somente na área de refeitório, não possui lavatório dentro da área de produção.</p>
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			conforme apontado nas fotos em anexo "APONTAMENTOS ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO"
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) Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre	X			O restaurante já é credenciado ao Programa Prato Fácil. Sendo assim, possui os equipamentos necessários para operar o sistema, como computadores e leitores.
8.1.1 Se Windows: <ul style="list-style-type: none"> Acesso à internet. (X) Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. (11) Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. (i5) Memória RAM de 8 GB. (8 GB) 	X			
9. DO LEITOR BIOMÉTRICO				
ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
9.1 Possui leitor biométrico	X			O restaurante já é credenciado ao Programa Prato Fácil. Sendo assim, possui os equipamentos necessários para operar o sistema, como computadores e leitores.
10. DOCUMENTAÇÃO				
ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES

10.1 Possui alvará vigente da vigilância sanitária.

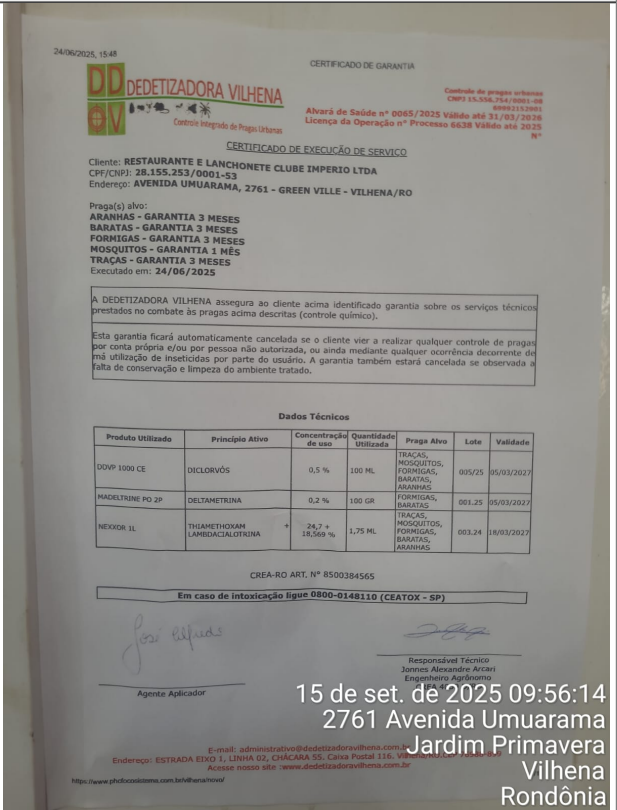
X



Data de Validade: 31/03/2026

10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.

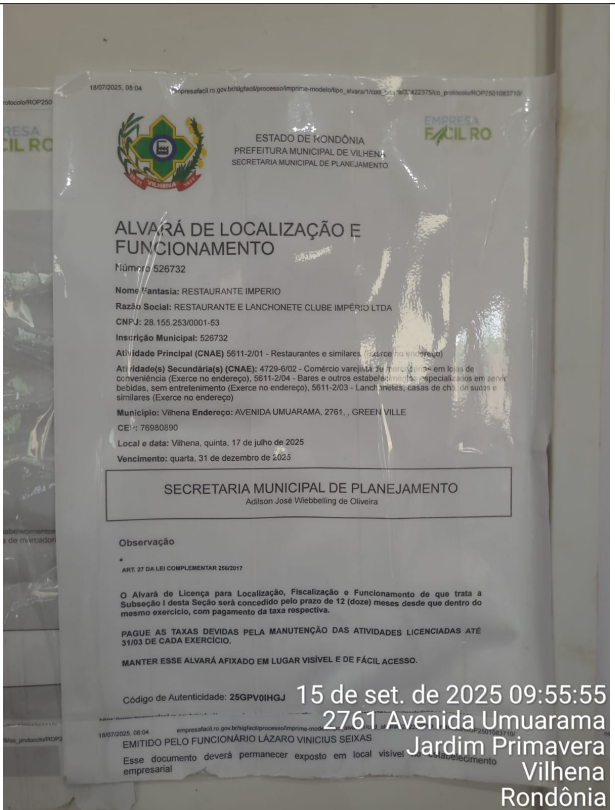
X



Data de Validade: 24/09/2025

10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.

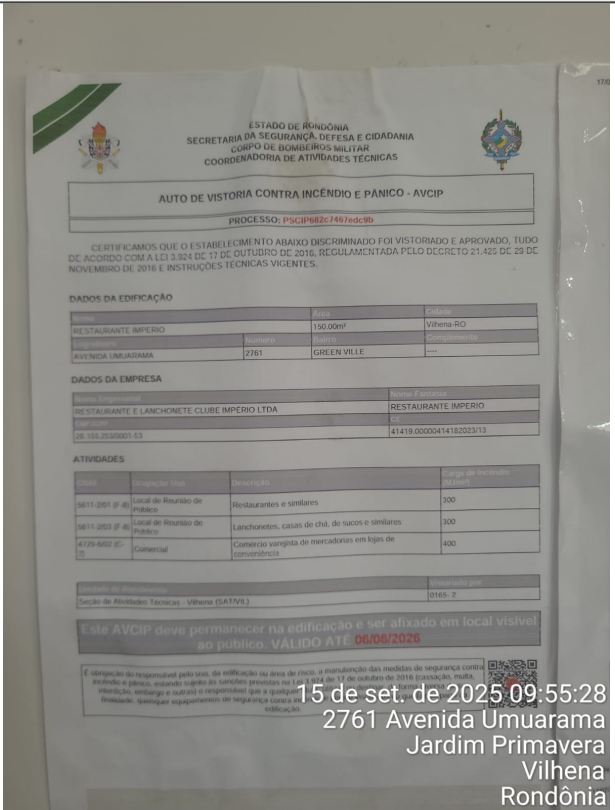
X



Data de Validade: 31/12/2025

10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.

X



Data de Validade: 06/06/2026

10. DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 12.1.3 do INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 072/2024/CEL/SUPEL/RO, teve por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional do estabelecimento **RESTAURANTE E LANCHONETE CLUBE IMPÉRIO LTDA** no novo endereço informado pela empresa, em razão da mudança de sede para imóvel próprio, mais adequado às finalidades do Programa Prato Fácil.

O procedimento de vistoria, realizado em conformidade com os parâmetros estabelecidos no Termo de Referência e no Edital de Chamamento Público n.º 90075/2024/CEL/SUPEL/RO, avaliou as condições sanitárias, estruturais e operacionais do estabelecimento, observando os seguintes referenciais normativos:

- Parâmetros Sanitários: ANVISA Resolução RDC nº 216/2004;
- Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/2020;
- Parâmetro de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico: Instruções Técnicas do CBM/RO.

Durante a vistoria, constatou-se que o novo imóvel apresenta melhorias significativas em relação ao endereço anteriormente utilizado, especialmente quanto à estrutura física, acessibilidade, ventilação, iluminação, organização e higiene dos ambientes, demonstrando evolução na adequação aos requisitos do Programa.

Todavia, foram identificados alguns pontos que necessitam de adequações, notadamente relacionados à acessibilidade e ajustes pontuais nas instalações prediais, os quais não comprometem o funcionamento do estabelecimento, tampouco impedem a continuidade das atividades no novo local. Recomenda-se, entretanto, que as adequações pontuadas sejam realizadas com a maior brevidade possível, de forma a assegurar a plena conformidade com as normas vigentes e garantir condições ideais de atendimento aos beneficiários.

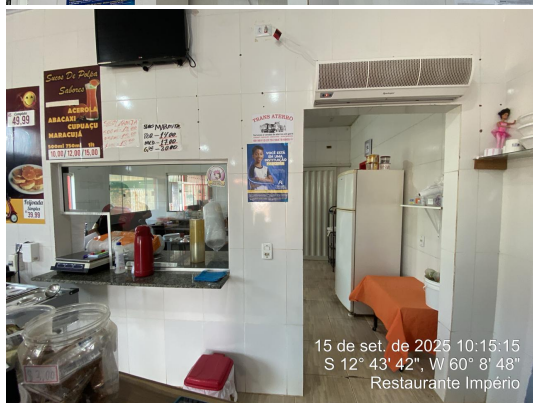
É o relatório.

11. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGENS GERAIS



APONTAMENTOS ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: Realizar inspeções periódicas para identificar desgastes, rachaduras ou infiltrações; Efetuar reparos com materiais adequados, como pintura antifúngica e rejuntas resistentes à umidade; Substituir revestimentos danificados conforme necessário.

2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras (item 4.1.9 RDC 216/04): Corrigir fiações expostas com conduítes adequados; Garantir que todas as instalações sigam as normas da NBR 5410 (Instalações Elétricas de Baixa Tensão).



15 de set. de 2025 09:48:15
S 12° 43' 42" S W 60° 8' 48" W
Restaurante Império

15 de set. de 2025 10:02:24
S 12° 43' 42" S W 60° 8' 48" W
Restaurante Império

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

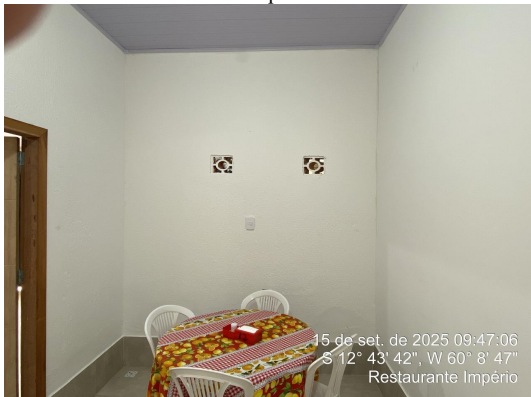
2.5 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras.



3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais - Portas externas com fechamento automático



3.3 - Instalações Sanitárias PCD - Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora



Providenciar adequação do elemento vazado (bloco cerâmico) que conecta a área de refeitório com a instalação sanitária convencional.

3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático (Item 4.1.12 RDC 2016/04): Instalar molas hidráulicas ou dobradiças com mecanismo de fechamento automático; Caso a porta não suporte molas hidráulicas, substituir por modelos compatíveis.

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): Ajustar as dobradiças para que a porta abra para fora, garantindo acessibilidade.

APONTAMENTOS ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO





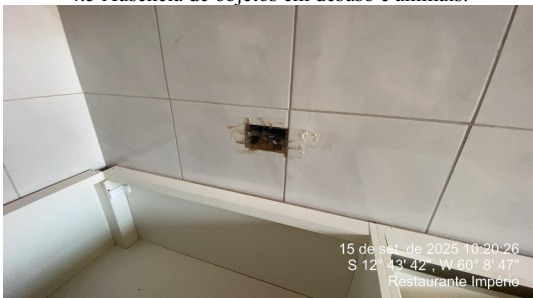
4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado e higienizado.



4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas.



4.5 Ausência de objetos em desuso e animais.



4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: Efetuar reparos com materiais adequados, como pintura lavável e rejuntas resistentes à umidade; Substituir pisos danificados por materiais antiderrapantes e de fácil higienização.

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: Passa prato sem sistema de fechamento e vão de acesso a cozinha sem porta. Informo que no momento inicial da visita, a cortina de ar estava desligada, portanto sugere-se a instalação de uma porta.

4.5 Ausência de objetos em desuso e animais: Realizar rotina de limpeza eliminando materiais sem utilidade; Manter controle de pragas e evitar a presença de animais no ambiente.

4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras: Corrigir fiações expostas com conduítes adequados; Garantir que todas as instalações sigam as normas da NBR 5410 (Instalações Elétricas de Baixa Tensão).



4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras.



4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas



4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com

4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas: Instalar ou revisar sistemas de ventilação mecânica, como exaustores e ar-condicionado.

4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Realizar inspeções frequentes para identificar desgastes, rachaduras ou ferrugem; Substituir ou reformar equipamentos e móveis que apresentem superfícies irregulares ou danificadas.

superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições.

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

O objetivo da visita foi alcançado:

SIM (X)

NÃO () Motivo: _____.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
LAIS CRISTINA NEMETH SANTOS	300****75
FABRÍCIO BRITO DOS SANTOS	300****01

Porto Velho, data e hora do sistema.



Documento assinado eletronicamente por **Lais Cristina Nemeth Santos, Gerente**, em 09/10/2025, às 13:00, 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 09/10/2025, às 13:29, 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 **0065175494** e o código CRC **3BC0B4BA**.

Referência: Caso responda este(a) Relatório, indicar expressamente o Processo nº 0026.006538/2024-15

SEI nº 0065175494