



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

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

ANEXO

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA PÃO NOSSO

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: 0026.001572/2025-84				
Nome/Razão Social: A. SEMPREBOM RESTAURANTE LTDA				
CNPJ nº: 16.783.824/0001-15				
Endereço: Avenida Nações Unidas, nº 319, Km 1	Bairro:			
Município: Porto Velho	CEP: 76.804-099	Fone:		
Responsável:				
Área de Abrangência:				
(X) Residencial				
() Industrial				
() Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO				
ITEM	PARÂMETRO RDC 216/2004	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;	Item 4.1.3	X		Ver relatório fotográfico.
2.1.2 - Revestimento de parede devidamente conservado;		X		
2.1.3 - Revestimento de teto devidamente conservado;		X		Ver relatório fotográfico.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	Item 4.1.4	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas;	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 que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores;	Item 4.1.9		X	Ver relatório fotográfico.
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas e suficientes de acordo com as características físicas do empreendimento. Será utilizado a proporção mínima de 1/8 da área de piso dos ambientes para determinar a área de ventilação necessária para proporcionar conforto térmico aos usuários. Na ausência de aberturas suficientes é crucial a utilização de equipamentos mecânicos que garantam a renovação e circulação de ar;	Item 4.1.10 Item 4.1.11	X		
2.7 - Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;	Item 4.1.15 Item 4.1.17	X		
2.8 - As áreas de exposição do alimento preparado e de consumo ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias;	Item 4.10.1	X		
3. DA ACESSIBILIDADE				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Porta de acesso ao estabelecimento e áreas de usos comum com vário livre da porta mínimo igual a 0,80 m; admite-se variação de menos 20mm nas dimensões;	NBR 9050/2020 Item 6.11.2.4	X		
3.2 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% para imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes, providas de corrimão e guarda corpo, quando for o caso, ver NBR 9050;	NBR 9050/2020 Item 6.6	X		
3.3 - Pelo menos um dos acessos ao interior da edificação deverá estar livre de barreiras arquitetônicas e de obstáculos que impeçam ou dificultem a acessibilidade de pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida;	Lei nº 10.098/2000 Art. 11 - II	X		
3.4 - Os edifícios deverão dispor, pelo menos, de um banheiro acessível, distribuindo-se seus equipamentos e acessórios de maneira que possam ser utilizados por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida (ver item 4. INST. SANITÁRIAS);	Lei nº 10.098/2000 Art. 11 - IV	X		
3.5 - Corredores com largura mínima conforme NBR 9050; pode ocorrer variações entre 0,90m e 1,50m de acordo com o comprimento e ou existência de mudança de sentido no trajeto;	NBR 9050/2020 Item 6.11	X		
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Portas externas das Instalações Sanitárias devem possuir fechamento automático ou barreira física afim de minimizar a difusão de microrganismos no ambiente;	RDC 216/04 Item 4.1.12		X	Ver relatório fotográfico.

4.2 - Disposição de lavatórios supridos de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Com exceção das instalações sanitárias PCD, os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;	RDC 216/04 Item 4.1.13	X		
4.3 - Instalação PCD - Medidas mínimas quanto a área de manobra: ø1,50m; Em caso de reforma, aceitável a área de 1,50mx1,20m;	NBR 9050/2020 Item 7.5	X		
4.4 - Instalação PCD - Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora. As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal; Admite-se menos 20mm nas dimensões;	NBR 9050/2020 Item 6.11.2.1 Item 6.11.2.7 Item 7.5		X	Ver relatório fotográfico.
4.5 - Instalação PCD - Área de acesso à instalação considerando o espaço necessário para manobra de cadeiras com largura mínima igual ou maior que 1,20m;	NBR 9050/2020 Item 4.3.4 Item 4.3.5	X		
4.6 - Instalação PCD - Bacia sanitária sem abertura frontal e com altura entre 0,43m e 0,45m, a partir da borda superior sem o assento. Com o assento a altura máxima deve ser de 0,46m; A bacia sanitária deverá ter o afastamento de 0,40m entre a barra horizontal e o eixo da mesma;	NBR 9050/2020 Item 7.5 Item 7.7	X		
4.7 - 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;	NBR 9050/2020 Item 4.2.2 Item 7.5	X		
4.8 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/2020, considerando a locação das peças sanitárias; As barras deverão estar instaladas em torno da bacia sanitária, no lavatório de mãos e na porta do banheiro;	NBR 9050/2020 Item 7.7.2.2		X	Ver relatório fotográfico.
4.9 - Instalação PCD - Descarga com acionador adequado; Podendo ser de alavanca, automática ou com teclas amplas e ergonômicas;	NBR 9050/2020 Item 7.7.3		X	Ver relatório fotográfico.
4.10 - Instalação PCD - Lavatórios sem coluna ou com coluna suspensa de modo a possibilitar a aproximação da cadeira de rodas, a uma altura de ≥ 0,30m;	NBR 9050/2020 Item 7.5 - Figura 99	X		
4.11 - Instalação PCD - Torneiras de alavanca, acionamento automático ou equivalente;	NBR 9050/2020 Item 7.5		X	Ver relatório fotográfico.

5. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos;	RDC 216/2004 Item 4.1.3	X		
5.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;		X		
5.1.2 - Revestimentos de parede devidamente conservado;		X		
5.1.3 - Revestimentos de teto devidamente conservado;		X		
5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil higienização;	RDC 216/2004 Item 4.1.4		X	Ver relatório fotográfico.
5.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas;	RDC 216/2004 Item 4.1.5	X		
5.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/2004 Item 4.1.6	X		
5.5 Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/2004 Item 4.1.7	X		
5.6 Iluminação suficiente e adequada para a realização das atividades;	RDC 216/2004 Item 4.1.8	X		
5.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores.	RDC 216/2004 Item 4.1.9		X	Ver relatório fotográfico.
5.8 Ventilação natural e mecânica adequadas. Será utilizado a proporção mínima de 1/8 da área de piso dos ambientes para determinar a área de ventilação necessária para proporcionar conforto térmico aos usuários. Na ausência de aberturas suficientes é crucial a utilização de equipamentos mecânicos que garantam a renovação e circulação de ar;	RDC 216/2004 Item 4.1.10			Não foi possível avaliar.
5.9 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios;	RDC 216/2004 Item 4.1.12	X		
5.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual;	RDC 216/2004 Item 4.1.14		X	Ver relatório fotográfico.
5.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições;	RDC 216/2004 Item 4.1.15 Item 4.1.17		X	Ver relatório fotográfico.
5.12 Recipientes de GLP situados em ambiente externo e ventilável; Os materiais dos tubos e conexões deverão seguir a Instrução Técnica nº 28/2023, no item 5.3.17.1;	IT 28/2023 CBM/RO Item 5.3.1 Item 5.3.17	X		

6. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA DO REFEITÓRIO

Item	Parâmetro	Referência	Dimensões	Área	Capacidade Efetiva
Refeitório	1 pessoa por m ² de área	IT n.11 do CBM/RO			
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição		Horário de Funcionamento	Capacidade Declarada	
	20min		06h00 às 09h00		

7. OBSERVAÇÕES

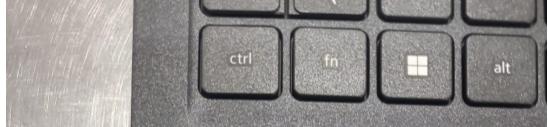
8. DAS DOCUMENTAÇÕES

ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
8.1 Licença Sanitária;	X			<p>ALVARÁ DE SAÚDE CIVISA Nº 05561 VALIDO ATÉ: quinta, 23 de julho de 2026 O presente Alvará de Saúde está sendo expedido em conformidade com o § 4º do art. 7º da Lei nº 2.309 de 20 de junho de 2016, alterada pela Lei nº 2.309 de 20 de junho de 2016, e com o Decreto Municipal nº 1.562/2019, de 19 de dezembro de 2019 e IN 01/2020 GAB/SEMUSA. Razão Social: A SEMPREBOM RESTAURANTE LTDA CNPJ: 16.783.824/0001-15 Nome Fantasia: Nome do Responsável Técnico TALITA DE ARAÚJO CAMPOS CPF 026.701.422-81 Conselho de Classe Conselho Regional de Nutricionistas Nº de Registro no Conselho: 15519 Hora inicio das atividades comerciais: 08:00 Hora término das atividades comerciais: 18:00 Área ocupada: 222,03 Município: Porto Velho Endereço: AVENIDA NAÇÕES UNIDAS, 319, KM 1 CEP: 76004099 Atividade CNAE: 5611-201 - Restaurantes e similares; 5620-104 - Fornecimento de alimentos preparados p/ponderalmente para consumo doméstico; 5620-101 - Fornecimento de alimentos p/ponderalmente para empresas; 4712-100 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns; 5620-102 - Comércio varejista de bebidas; 5611-202 - Serviços de alimentação, casas de chás, de sós e similares Local e data: Porto Velho, segunda, 01 de setembro de 2025 DIVISÃO DE VIGILÂNCIA, LICENCIAMENTO E RISCO SANITÁRIO Secretaria Municipal de Saúde (SEMUSA) / Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário - (DVIS) CONDICIONANTES SANITÁRIAS E OBSERVAÇÕES *A emissão e validade deste Alvará está condicionada a manutenção das boas condições sanitárias do estabelecimento. *A renovação do Alvará de Saúde deve ser requerida até 90 dias antes do seu vencimento (§ 2º do Art. 7º a Lei 1.562/2003). https://www.empresafacil.ro.gov.br/api/processos/imprime-modulo/tpo_alvara/2/odt_alvara/2977142ins_protocolo/GP2501584677</p>
8.2 Certificado de controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos;	X			<p>CERTIFICADO DE GARANTIA Imunizadora Protege Comércio e Serviços Nº 84645/2025 RAZÃO SOCIAL: A SEMPREBOM RESTAURANTE LTDA. NOME FANTASIA: RESTAURANTE NORTE SUL CNPJ/CPF: 16.783.824/0001-15 ENDERECO: AV. NAÇÕES UNIDAS, Nº 319 BAIRRO: KM 01 CONTROLE DE PRAGAS URBANAS Certificamos que este estabelecimento foi imunizado com garantia de 06 meses LICENÇA ALVARÁ NA VIG. SANITÁRIA N° 2955/25 (X) DESINSETIZAÇÃO (X) BARATA (X) LACRAIA (X) ESCORPIÃO () CUPIM PRODUTO: CIPERMETRINA - CONCENTRAÇÃO DE USO: DILUÇÃO 50 Ml; PULVERIZAÇÃO MANUAL - QUANTIDADE APLICADO: 10 LTS - GRUPO QUÍMICO: PIRETRÓIDES - AÇÃO TÓXICA: DISTURBIOS SENSORIAIS CUTÂNEOS HIPERTENSIBILIDADE, NEURITE - NOME COMUM: CIPERMETRINA - ANTÍDOTO/TRATAMENTO: ANTI-HISTAMÍNIO E TRAT. SINTOMÁTICO (X) DESRATIZAÇÃO (X) RATOS (X) CAMUNDONGO PRODUTO: RODILON BLOCO EXTRUSADO (BAYER) - CONCENTRAÇÃO DE USO: RATOS A CADA 5-10 MTS - CAMUNDONGOS A CADA 2-5 MTS - GRUPO QUÍMICO: BENZOTIOPIRANONAS - NOME COMUM: DIFETALALONA - ANTÍDOTO/TRATAMENTO: VITAMINA K E TRATAMENTO SINTOMÁTICO - TELEFONE DE EMERGÊNCIA: 0800 773 0733 DATA DO SERVIÇO: 04/09/2025 GARANTIA DO SERVIÇO: 04/02/2026 Emissor: Emissor: Emissor: Emissor: Emissor: RESPONSÁVEL TÉCNICO: Responsável Técnico: Responsável Técnico: Responsável Técnico: Responsável Técnico: "Proporcionando Saúde e Segurança à sua Vida" GERENTE: Gerente: Gerente: Gerente: Imunizadora Protege Comércio e Serviços www.imunizadora.com.br E-mail: info@imunizadora.com.br Data: 22/09/2025 10:30:57</p>
8.3 Certificado de Limpeza e Higienização do Reservatório;	X			<p>CERTIFICADO DE GARANTIA Imunizadora Protege Comércio e Serviços Nº 888/2025 RAZÃO SOCIAL: A SEMPREBOM RESTAURANTE LTDA. NOME FANTASIA: RESTAURANTE NORTE SUL CNPJ/CPF: 16.783.824/0001-15 ENDERECO: AV. NAÇÕES UNIDAS, Nº 319 BAIRRO: KM 1 LICENÇA ALVARÁ NA VIG. SANITÁRIA N° 2955/25 Certificamos que nesta empresa foi realizado os serviços de limpeza e desinfecção de caixa d'água e reservatório de água, por esta empresa, conforme as normas da ANVISA Resolução RDC n°52, de 22 de outubro de 2009, Art. 20 e Vigilância Sanitária. Garantia do Serviço: 04/09/2025 GARANTIA DO SERVIÇO: 24/01/2026 Emissor: Emissor: Emissor: Emissor: RESPONSÁVEL TÉCNICO: Responsável Técnico: Responsável Técnico: Responsável Técnico: "Proporcionando Saúde e Segurança à sua Vida" GERENTE: Gerente: Gerente: Gerente: Imunizadora Protege Comércio e Serviços www.imunizadora.com.br E-mail: info@imunizadora.com.br Data: 22/09/2025 10:27:05</p>

8.4 Auto de Vistoria Contra Incêndio e Pânico;	X			<p>AUTO DE VISTORIA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO -</p> <p>ESTADO DE RONDÔNIA SECRETARIA DA SEGURANÇA, DEFESA E CIDADANIA CORPO DE BOMBEIROS MILITAR COORDENADORIA DE ATIVIDADES TÉCNICAS</p> <p>PROCESSO: PSCIP86637d01aaa3</p> <p>CERTIFICAMOS QUE O ESTABELECIMENTO ABAIXO DISCRIMINADO FOI VISTO 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.</p> <p>DADOS DA EDIFICAÇÃO</p> <table border="1"> <tr> <td>A SEMPREBOM RESTAURANTE LTDA</td> <td>222,03m²</td> </tr> <tr> <td>Localização:</td> <td>Latitude: _____</td> </tr> <tr> <td>Avenida Nações Unidas</td> <td>319 KM 1</td> </tr> </table> <p>DADOS DA EMPRESA</p> <table border="1"> <tr> <td>A SEMPREBOM RESTAURANTE LTDA</td> <td>Nome Fantasia</td> </tr> <tr> <td>16.783.824/0001-15</td> <td>Não informado</td> </tr> <tr> <td colspan="2">CNPJ: 16.783.824/0001-15</td> </tr> <tr> <td colspan="2">203.0000002032029/1</td> </tr> </table> <p>ATIVIDADES</p> <table border="1"> <tr> <td>Atividade</td> <td>Descrição</td> <td>Área de Atuação (m²)</td> </tr> <tr> <td>4723-7/09 (O-2)</td> <td>Comércio varejista de bebidas</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>4712-1/00 (O-1)</td> <td>Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios : minimercados, mercearias e armazéns</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>5811-2/03 (P-8)</td> <td>Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>5820-1/01 (P-8)</td> <td>Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>5820-1/02 (P-8)</td> <td>Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>5820-1/04 (P-8)</td> <td>Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>5811-2/01 (P-8)</td> <td>Restaurantes e similares</td> <td>300</td> </tr> </table> <p>Endereço de Atendimento: _____ CEP: _____</p> <p>Seção de Atividades Técnicas - Porto Velho (SAT/PVH) Cód.: 0324-6</p> <p>Este AVCIP deve permanecer na edificação e ser afixado em local visível ao público. VÁLIDO ATÉ 02/09/2026</p>	A SEMPREBOM RESTAURANTE LTDA	222,03m ²	Localização:	Latitude: _____	Avenida Nações Unidas	319 KM 1	A SEMPREBOM RESTAURANTE LTDA	Nome Fantasia	16.783.824/0001-15	Não informado	CNPJ: 16.783.824/0001-15		203.0000002032029/1		Atividade	Descrição	Área de Atuação (m²)	4723-7/09 (O-2)	Comércio varejista de bebidas	500	4712-1/00 (O-1)	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios : minimercados, mercearias e armazéns	300	5811-2/03 (P-8)	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	300	5820-1/01 (P-8)	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	300	5820-1/02 (P-8)	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê	300	5820-1/04 (P-8)	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar	300	5811-2/01 (P-8)	Restaurantes e similares	300
A SEMPREBOM RESTAURANTE LTDA	222,03m ²																																									
Localização:	Latitude: _____																																									
Avenida Nações Unidas	319 KM 1																																									
A SEMPREBOM RESTAURANTE LTDA	Nome Fantasia																																									
16.783.824/0001-15	Não informado																																									
CNPJ: 16.783.824/0001-15																																										
203.0000002032029/1																																										
Atividade	Descrição	Área de Atuação (m²)																																								
4723-7/09 (O-2)	Comércio varejista de bebidas	500																																								
4712-1/00 (O-1)	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios : minimercados, mercearias e armazéns	300																																								
5811-2/03 (P-8)	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	300																																								
5820-1/01 (P-8)	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	300																																								
5820-1/02 (P-8)	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê	300																																								
5820-1/04 (P-8)	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar	300																																								
5811-2/01 (P-8)	Restaurantes e similares	300																																								

8.5 Alvará de Localização e Funcionamento;	X			<p>ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO</p> <p>Número 3196 Processo ROP2501484677</p> <p>Nome Social: A SEMPREBOM RESTAURANTE LTDA CNPJ: 16.783.824/0001-15 Inscrição Municipal: 14238900</p> <p>Atividade Principal (CNAE) 5811-2/01 - Restaurantes e similares (Exerce no endereço)</p> <p>Atividade(s) Secundária(s) (CNAE): 4723-7/09 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê; 5820-1/02 - Comércio varejista de bebidas; 5820-1/04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas; 5811-2/03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares (Exerce no endereço); 5820-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar (Exerce no endereço); 4723-7/09 - Comércio varejista de bebidas (Exerce no endereço); 5820-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas (Exerce no endereço)</p> <p>Município: Porto Velho Endereço: AVENIDA NAÇÕES UNIDAS, 319, KM 1, CEP: 78040099</p> <p>Local e data: Porto Velho, quinta, 16 de setembro de 2025</p> <p>Vencimento: segunda, 30 de novembro de 2025</p> <p>Área de Publicidade: 2m</p> <p>Tempo de Funcionamento: 8h Diárias</p> <p>Horas de Funcionamento:</p> <p>Forma de atuação: Estabelecimento Fixo</p> <p>Tipo de Unidade: Unidade Produtiva</p> <p>Horário de trabalho: Díurno</p> <p>Horário Inicial de Funcionamento: 08h00</p> <p>Horário Final de Funcionamento: 18h00</p> <p>Inicio e término do horário de almoço: 08h00 às 12h00 / 14h às 18h00</p> <p>Área total edificada (AE): 222,03m</p> <p>Área não edificada com exploração comercial:</p> <p>Área total não edificada sem exploração comercial:</p> <p>WAGNER GARCIA DE FREITAS Secretaria Municipal de Economia</p>
--	---	--	--	---

9. DOS COMPUTADORES

ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
9.1 Possui no mínimo um computador/notebook para operacionalização do Sistema;	X			
9.1.1 Windows: sistema operacional Windows 10 ou 11;	X			
9.1.2 Memória RAM de 8GB;	X			
9.1.3 Processadores Intel i3 ou i5 de 10ª geração;	X			<p>22 de out. de 2025 10:37:55 319 Avenida Nações Unidas Km 1 Porto Velho Rondônia Restaurante papaya</p>

10. REGRA DO PROGRAMA PÃO NOSSO

ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
10.1 Disponibilização de água potável devidamente purificada por filtro cuja classificação seja de no mínimo classe "F" ou água mineral para os beneficiários.		X		Ainda não possui filtros , pois ainda não está credenciado a nenhum programa.

11. DO PARECER TÉCNICO

A vistoria técnica realizada pela CREDENCIALENTE, conforme item 7. do **INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 90371/2025/COESP/SUPEL/RO**, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Pão Nossos. 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).

22 de out. de 2025 10:28:21
319 Avenida Nações Unidas
Km 1
Porto Velho
Rondônia
Restaurante papaya

De modo semelhante o item 7. Condições das Instalações/Vistoria Técnica - Instrumento Convocatório, estabelece que os critérios de infraestrutura a serem considerados no ato da vistoria, referem-se aos estabelecidos no item 37 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, a saber:

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

37.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO Nº 216/04;

37.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20;

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

37.1.4 Lei Nº 10.098/00 - Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

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

23.3.4. 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 **ventilação** suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento, em que o local deverá ser **ao menos mecanicamente ventilado**, ou seja, poderá ostentar qualidade de climatizado ou refrigerado;

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

V - A observância das normas dispostas na Lei nº 10.098/2000 e Lei 13.146/2015;

VI - Quanto aos Parâmetros da RDC;

VII - Equipamentos;

VIII - Boas Práticas.

Isto posto, segue abaixo relatório fotográfico.

12. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM

DESCRÍCÃO



Imagens 01, 02 e 03 - Áreas gerais do estabelecimento.



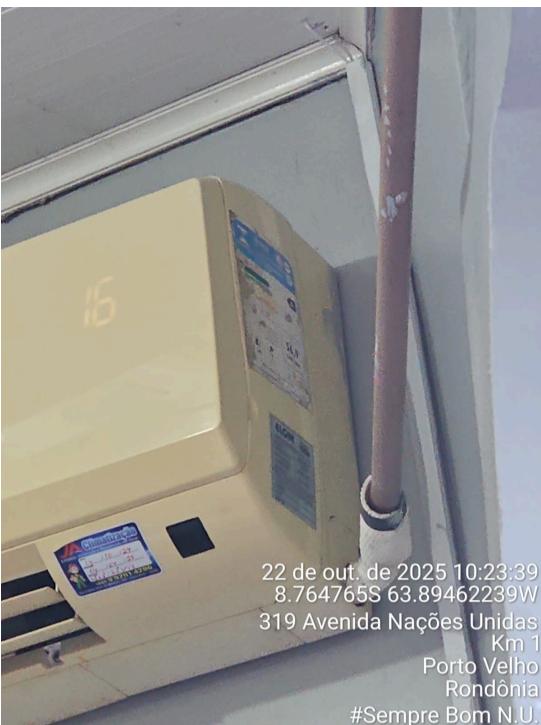
Imagen 04 - Área de refeitório.

2.1.1 - Revestimento de piso devidamente conservado: foram encontrados na Área de refeitório piso com revestimento inadequado, com presença de infiltração, estando em desconformidade ao que diz o item 4.1.3 da RDC 216/2004.

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

Solução: Realizar inspeções periódicas para identificar desgastes, rachaduras ou infiltrações; Efetuar reparos com materiais adequados; Substituir revestimentos danificados conforme necessário.

2.1.3 - Revestimento de teto devidamente conservado: Durante a vistoria técnica, constatou-se que o item de revestimento cantoneira de teto PVC (roda teto) apresentava estar mal instalada, encontrando-se em desacordo com o item 4.1.3 do RDC 216/2004:



Imagens 05 e 06 - Área de refeitório

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

Solução: Realizar manutenção completa do teto, promovendo o reparo ou substituição das cantoneiras (roda teto) danificadas.



Imagens 07, 08 e 09 - Área de refeitório.

2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores: observou-se na ocasião da visita que as instalações elétricas, estavam aparentes e desprotegidas, dessa forma não possibilita a adequada higienização dos ambientes estando em discordância com a norma RDC 216/04:

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Solução: Corrigir fiação expostas e caixas de tomadas com aberturas.

4.1 Portas externas das Instalações Sanitárias devem possuir fechamento automático ou barreira física afim de minimizar a difusão de microrganismos no ambiente: a porta de entrada para o sanitário comum não possuía fechamento automático no dia da vistoria e as janelas não possuem tela milimetrada, estando em desconformidade ao estabelecido no item 4.1.4 da RDC 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,



22 de out. de 2025 10:28:57
8.76463107S 63.89462492W
319 Avenida Nações Unidas
Km 1
Porto Velho
Rondônia
#Sempre Bom N.U.



22 de out. de 2025 10:29:43
8.7646406S 63.89461703W
319 Avenida Nações Unidas
Km 1
Porto Velho
Rondônia
#Sempre Bom N.U.

Imagens 10 e 11 - Instalação sanitária.

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: adequar porta de entrada por unidade com fechamento automático.



22 de out. de 2025 10:26:03
8.76463235S 63.8946453W
319 Avenida Nações Unidas
Km 1
Porto Velho
Rondônia
#Sempre Bom N.U.

Imagen 12 - Instalação sanitária.

4.4 - Instalação PCD - Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora. As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal; Admite-se menos 20mm nas dimensões: a porta encontrada no dia da vistoria no banheiro PCD não apresentava barra horizontal, estando em desacordo com o disposto no item 6.11.2.7 da NBR 9050/2020:

6.11.2.7 As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal, conforme 4.6.6.3, instalado à altura da maçaneta. O vão entre os batentes das portas deve ser maior ou igual a 0,80 m.

Solução: instalar barra horizontal na porta do banheiro PCD, conforme especificado na NBR 9050/2020.

4.8 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/2020, considerando a locação das peças sanitárias; As barras deverão estar instaladas em torno da bacia sanitária, no lavatório de mãos e na porta do banheiro: Observou-se que não possui barra de apoio instalada no lavatório do sanitário acessível, não atendendo às especificações da NBR 9050/2020, uma vez que não segue o posicionamento e a configuração exigidos:

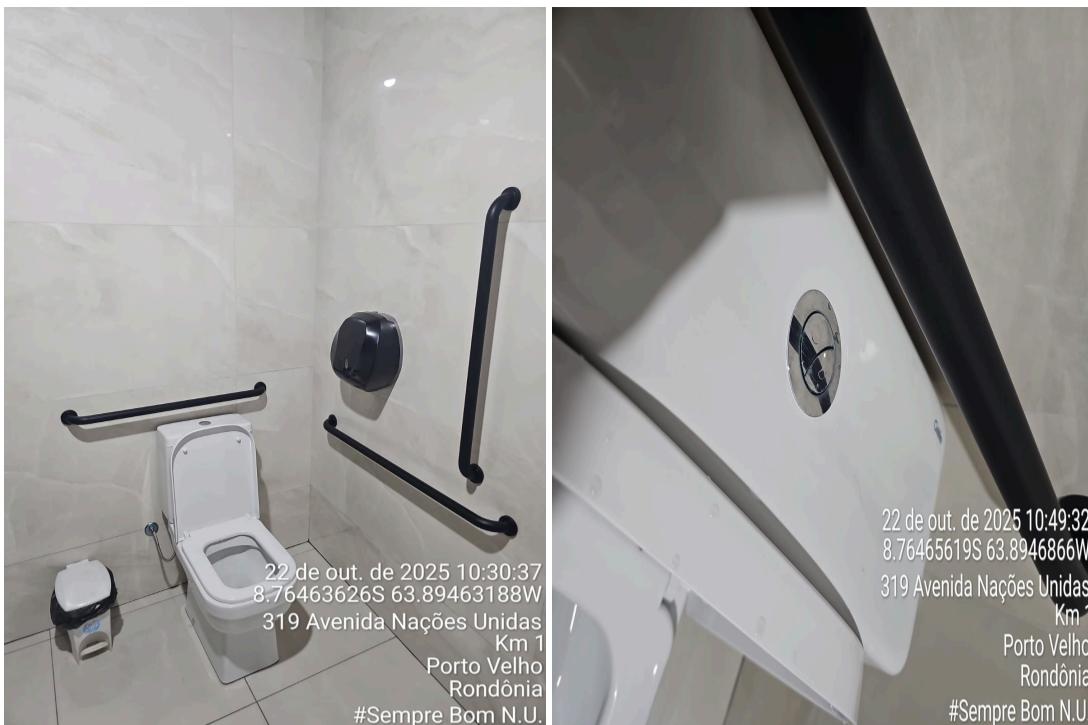
7.8.1 As barras de apoio dos lavatórios podem ser horizontais e verticais. Quando instaladas, devem ter uma barra de cada lado, conforme exemplos ilustrados nas Figuras 114 e 115.

Solução: Instalar as barras de apoio do lavatório conforme as dimensões e posições normativas, assegurando estabilidade, resistência e acessibilidade.

4.9 - Instalação PCD - Descarga com acionador adequado; Podendo ser de alavanca, automática ou com teclas amplas e ergonômicas: durante vistoria, foi observado que o botão de descarga da bacia sanitária não segue o modelo especificado no item 7.7.3.2 da NBR 9050/2020.

7.7.3.2 Mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada
(..)

O mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada pode ser por alavanca, sensores eletrônicos ou dispositivos



Imagens 13 e 14 - Instalação sanitária.



Imagen 15 - Instalação sanitária.



Imagen 16 - DML área de preparo.

equivalentes, conforme 4.6.7.

Solução: substituir botão de descarga por modelo de alavanca, sensores eletrônicos ou dispositivos equivalentes, conforme descrito na NBR 9050/2020.

4.11 - Instalação PCD - Torneiras de alavanca, acionamento automático ou equivalente: a torneira encontrada no ambiente não é adequada a um ambiente acessível, estando em desacordo ao especificado pela NBR 9050/2020 em seus itens 7.8.2 e 4.6.7.

7.8.2 Os lavatórios em sanitários acessíveis, e no mínimo um em sanitários coletivos, devem ser equipados com torneiras acionadas por alavancas, sensores eletrônicos ou dispositivos equivalentes, que exijam esforço máximo de 23 N. Torneiras com ciclo automático devem possuir ciclo de fechamento de 10 s a 20 s.

Solução: substituir torneira por modelo com acionamento por alavanca, sensores eletrônicos ou dispositivos equivalentes, conforme descrito na NBR 9050/2020.

5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil higienização: Durante a vistoria técnica, constatou-se que uma das portas estavam sem tela, ou precisando de ajustes. A porta que dá acesso ao DML não tinha tela milimetrada e o DML tem acesso a janela do banheiro e não possui cobertura, conforme RDC 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: Necessário instalação das telas milimetradas.

5.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores: observou-se na ocasião da visita que as instalações elétricas, estavam aparentes e desprotegidas, dessa forma não possibilita a adequada higienização dos ambientes estando em discordância com a norma RDC 216/04:

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas



Imagens 17, 18, 19 e 20 - Área de preparo.

em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Solução: Corrigir fiações expostas e caixas de tomadas com aberturas.



5.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual: os lavatórios encontrados na Área de Preparo não possuem acionamento sem contato manual, estando em desacordo ao previsto no item 4.1.14 da RDC 216/2004:

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Solução: disponibilizar lavatório exclusivo para higiene das mãos, com acionamento sem contato manual, conforme previsto na RDC 216/2004.



Imagen 24 - Área de preparo.

5.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Durante a vistoria, constatou-se que alguns equipamentos e utensílios utilizados na área de preparo apresentavam pontos de sujidade, comprometendo a integridade das superfícies e dificultando a higienização adequada. Conforme RDC 216/2004:

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 estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Solução: Substituir ou restaurar os equipamentos e utensílios que apresentam sujidade ou ferrugem, garantindo superfícies lisas, íntegras e higienizáveis.

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público N.º 90371/2025/COESP/SUPEL/RO.

13. DO PRAZO RECURSAL

Nos termos do item 9.2 do Instrumento Convocatório, os interessados poderão interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de publicação deste relatório.

14. DA CONCLUSÃO E DO ENCAMINHAMENTO

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 eventualidades e acessibilidade a todos os beneficiários. Considerando ainda o conteúdo do Relatório Fotográfico, no aspecto de instalações prediais, a empresa A. SEMPREBOM RESTAURANTE LTDA, **encontra-se INAPTO**.

Encaminha-se o presente relatório para publicação no sítio eletrônico oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - Supel/RO, a fim de dar ampla publicidade aos atos administrativos pertinentes.

Por fim, comunica-se que eventuais esclarecimentos poderão ser obtidos pelo telefone (69) 9 9608-6293 (ligações e WhatsApp), de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 13h30.

O objetivo da visita foi alcançado:

SIM (X)

NÃO () Motivo: _____.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
Cristiano Silveira Nobre	*****405
Victor Kauã Sampaio da Silva	*****071
Fabrício Brito dos Santos	*****601

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº 0026.001572/2025-84.

(Local e Data)



Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Silveira Nobre, Assessor(a)**, em 13/11/2025, às 14:30, 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 **Victor Kauã Sampaio da Silva, Analista**, em 13/11/2025, às 14:31, 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 13/11/2025, às 15:07, 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 **0065699263** e o código CRC **C738CB19**.