



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

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: 0026.005682/2023-53				
Nome/Razão Social: Fogão a Lenha Tropical				
CNPJ nº: 15.866.668/0001-93				
Endereço: Rua Transcontinental, nº4701		Bairro: Santiago		
Município: Ji-Paraná		CEP:		Fone:
Responsável: P. Dal Santo & CIA LTDA				
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 fotográfico
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			Ver 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			
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			
3.7 – Instalação PCD – Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação.	NBR 9050/20			

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 fotográfico
4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/2004		X	Ver relatório fotográfico
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 fotográfico
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 fotográfico

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	Ver relatório fotográfico
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 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	1)- 8,35m x 4,88m = 40,75 2)- 16,43m x 7,25m = 119,12	159,87m ²	160
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
18 mesas com 4 cadeiras cada. 3 mesas com 6 cadeiras cada	20min	11h00min às 15h00min		1.920	

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		Não disponibiliza água.
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 um computador) Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre	X			
8.1.1 Se Windows: <ul style="list-style-type: none"> • Acesso à internet. () • Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. () • Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. () • Memória RAM de 8 GB. () 	X			
9. DO LEITOR BIOMÉTRICO				
ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
9.1 Possui leitor biométrico		X		Estabelecimento ainda não possui leitor biométrico, pois ainda não participa do programa Prato Fácil.
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				
<p>A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 12.1.3 do INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 90075/2024/CEL/SUPEL/RO, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Prato Fácil.</p> <p>Em conformidade com o disposto no item 2.14 e no item 33 e subitens do Anexo I, do Termo de Referência, foram analisados os seguintes parâmetros técnicos:</p> <p>33.1.1 Parâmetros Sanitários (ANVISA RDC nº 216/2004);</p> <p>33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade (ABNT NBR 9050/2020);</p> <p>33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico (CBM-RO Instruções Técnicas).</p> <p>Ademais, o item 23.3.3 determina a verificação de boas práticas de manipulação de alimentos, existência de equipamentos para atendimento aos beneficiários, climatização adequada do ambiente e estrutura física em alvenaria com acessibilidade e banheiros adaptados.</p>				

Para fins de uniformidade e isonomia na análise de todos os estabelecimentos vistoriados, adota-se o seguinte critério técnico objetivo de classificação das não conformidades.

CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES: são consideradas não conformidades impeditivas aquelas que:

1.) Demandam intervenção de natureza estrutural ou de obra, envolvendo demolição, construção, ampliação ou adaptação de ambientes, para seu saneamento, por impacto direto na segurança alimentar ou no direito de acesso dos usuários.

2.) São consideradas adequações de baixo impacto aquelas passíveis de correção por meio de instalação, substituição ou ajuste de componentes, sem necessidade de obra, demolição ou paralisação das atividades do estabelecimento, e que não comprometem de forma imediata a operação segura do local.

NÃO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS

1. Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/2020

O estabelecimento não dispõe de instalação sanitária acessível destinada aos usuários, em desconformidade com a ABNT NBR 9050/2020. Ressalta-se que o Programa Prato Fácil, por ser uma política pública de assistência social vinculada à Secretaria de Estado competente, tem como público prioritário pessoas em situação de vulnerabilidade social, grupo que frequentemente inclui pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. A garantia de acessibilidade não representa apenas um requisito técnico: trata-se de um direito fundamental de ir e vir, assegurado pela Constituição Federal e pela Lei Brasileira de Inclusão (Lei nº 13.146/2015). Estabelecimentos que não ofereçam condições de acesso pleno a todos os beneficiários não estão aptos a integrar o programa, pois sua operação implicaria exclusão de parcela dos usuários a quem a política pública se destina.

2. Parâmetros Sanitários: ANVISA RDC nº 216/2004

As condições verificadas na área de produção e armazenamento de alimentos encontram-se em desconformidade com os parâmetros estabelecidos pela Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. As irregularidades constatadas comprometem a segurança alimentar das refeições preparadas e ofertadas ao público beneficiário, colocando em risco a saúde de pessoas em condição de vulnerabilidade social. O atendimento integral a esta norma é condição indispensável para o credenciamento, conforme expressamente previsto no Instrumento Convocatório.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que esta equipe técnica emite **recomendação não favorável** ao credenciamento da interessada, nos termos do Instrumento Convocatório, Chamamento Público nº 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

É o relatório

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM

DESCRIÇÃO



10.86120101S 61.97614204W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.86117162S 61.97624444W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.86126173S 61.9761995W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.86131388S 61.97600208W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.8613951S 61.97608386W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.86131268S 61.97599586W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical

Imagens 01, 02, 03, 04, 05 e 06 – Imagens gerais dos ambientes



10.86117292S 61.97624437W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.86120811S 61.9761114W
93 Rua Figueira
São Bernardo
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical

Imagens 07 e 08 – Área de refeitório.

Item 2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado:

O refeitório apresenta falhas de conservação, com ocorrência de placas cerâmicas danificadas no piso e presença de pontos de mofo nas paredes, comprometendo a integridade e a higienização das superfícies. Adicionalmente, o ambiente não possui forro ou elemento de acabamento superior, permanecendo exposto, o que pode favorecer o acúmulo de sujidades e a ação de agentes contaminantes.

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: Providenciar a substituição das placas cerâmicas danificadas, garantindo piso íntegro, regular e de fácil higienização. Realizar o tratamento das áreas

com mofo, incluindo limpeza, correção da causa (umidade/infiltração) e recomposição do revestimento. recomenda-se a adoção de solução que garanta proteção superior adequada (forro), com superfície contínua e higienizável, em conformidade com a RDC 216/2004.

Item 3.3 a 3.7 – Banheiro PCD:

Na data da vistoria, foi informado pela responsável que o sanitário PCD encontra-se em fase de construção. Dessa forma, o estabelecimento não dispõe, no momento, de sanitário acessível em funcionamento, contando apenas com sanitários convencionais, em desacordo com a NBR 9050/2020.

Solução: Concluir a implantação do sanitário acessível, garantindo que o mesmo atenda integralmente aos requisitos da NBR 9050/2020. O sanitário deve estar localizado em rota acessível e em plenas condições de uso.



10.86128535S 61.97619805W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.8612712S 61.97619805W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical

Imagem 09 e 10 – Banheiro PCD.

Item 4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado:

A área da cozinha apresenta ausência de forro em parte do ambiente e, onde existente (forro em PVC), foram observadas sujidades, comprometendo as condições de higiene. Verificaram-se ainda placas cerâmicas danificadas no piso e revestimento cerâmico de parede em processo de descolamento e algumas já descoladas, prejudicando a integridade e a higienização das superfícies. A despensa, localizada externamente à cozinha e com acesso direto ao refeitório, apresenta condições inadequadas de conservação, com presença de mofo e sujidades nas paredes.



10.86139994S 61.97610829W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.86139978S 61.97611033W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical

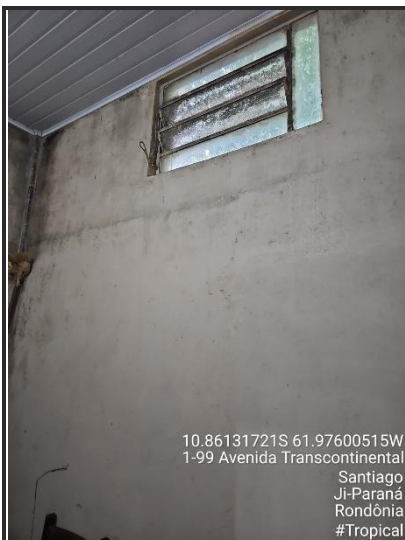


10.86139943S 61.97610807W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.86138257S 61.97606629W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical

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.



10.86131721S 61.97600515W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.86131495S 61.97600085W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical

Imagens 11, 12, 13, 14, 15 e 16 – Área de preparo, manipulação e armazenamento.

Solução: na cozinha, providenciar a instalação ou adequação do forro, garantindo superfície íntegra, lisa e de fácil higienização, bem como realizar a limpeza e manutenção do forro existente. Substituir as placas cerâmicas danificadas do piso e recompor o revestimento de parede, assegurando acabamento contínuo, sem descolamentos.

Na despensa, realizar o tratamento das áreas com mofo, incluindo eliminação da causa (umidade/infiltração), limpeza e recomposição das superfícies com revestimento liso, impermeável e lavável.



10.86122275S 61.97604472W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.86138673S 61.97608115W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.86138608S 61.97610101W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.86139406S 61.97608747W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical

Imagens 17, 18, 19 e 20 – Área de preparo, manipulação e armazenamento.

Item 4.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas Milimetradas:

As portas de entrada da cozinha e demais acessos para a área externa não possuem dispositivos de fechamento automático. A porta da despensa também não dispõe desse sistema. Adicionalmente, foram identificadas janelas sem tela de proteção e janela com tela milimetrada danificada (rasgada), comprometendo a vedação do ambiente. Tais condições favorecem a entrada de insetos e roedores, em desacordo com os requisitos higiênico-sanitários 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, 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 dispositivos de fechamento automático (molas hidráulicas, dobradiças com retorno ou equivalentes) em todas as portas com acesso ao ambiente externo e na porta da despensa, garantindo vedação adequada. Providenciar a instalação de telas milimetradas removíveis em todas as janelas e realizar a substituição ou manutenção das telas danificadas, assegurando integridade e eficiência como barreira

física contra vetores, conforme a RDC 216/2004.



Imagens 21 e 22 – Área de preparo, manipulação e armazenamento.

Item 4.5 Ausência de objetos em desuso e animais:

Foram identificados, na área da cozinha, produtos de limpeza e um carrinho de mão armazenados de forma inadequada, bem como a presença de escada na despensa. Tais itens são estranhos às atividades de manipulação e armazenamento de alimentos e sua permanência nesses ambientes favorece o risco de contaminação cruzada e compromete as condições higiênico-sanitárias, em desacordo com a RDC 216/2004.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

Solução: Providenciar a retirada de objetos estranhos às atividades de manipulação e armazenamento de alimentos das áreas da cozinha e despensa. Manter os ambientes organizados e livres de materiais não pertinentes, garantindo conformidade com a RDC 216/2004.



Imagens 23 e 24 – Área de preparo e manipulação.

Item 4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras:

Foram identificadas instalações elétricas em condições inadequadas, com tomada apresentando caixa aberta e fiação exposta, bem como fiação aparente no teto em área sem forro. Tais condições representam risco à segurança dos usuários e comprometem a integridade do ambiente, além de dificultarem a higienização, em desacordo com as exigências da RDC 216/2004.

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: Providenciar o fechamento adequado das caixas de tomada, com instalação de espelhos e proteção dos pontos elétricos. Regularizar a fiação exposta no teto, mediante embutimento ou acondicionamento em eletrodutos/tubulações apropriadas, devidamente fixados e íntegros. As adequações devem garantir segurança, organização das instalações e superfícies que permitam adequada higienização, em conformidade com a RDC 216/2004.



Imagens 25 – Área de Preparo e manipulação

4.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo.

Não foi identificado lavatório exclusivo para higienização das mãos.

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: Definir um dos lavatórios existentes para o uso exclusivo, com torneiras acionadas por pedal, cotovelo ou sensores automáticos; disponibilizar sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com acionamento sem contato manual.



10.86138572S-61.97610023W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical



10.86130183S-61.97597756W
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
#Tropical

Imagens 26 e 27 – Área de Preparo e manipulação

Item 4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições.

Foram identificadas condições inadequadas de conservação e higiene em equipamentos da cozinha, com acúmulo de sujeira na coifa e presença de pontos de corrosão (ferrugem) no freezer. Tais condições comprometem a higienização, a integridade das superfícies e podem favorecer a contaminação dos alimentos, em desacordo com a RDC 216/2004.

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 a limpeza completa da coifa, incluindo remoção de gordura e sujeiras acumuladas, adotando rotina periódica de higienização. Quanto ao freezer, providenciar a manutenção corretiva, com tratamento ou eliminação dos pontos de corrosão e recuperação da superfície, garantindo acabamento liso, impermeável e lavável. Caso não seja possível a recuperação adequada, recomenda-se a substituição do equipamento, assegurando conformidade com a RDC 216/2004.



15 de abr. de 2026 14:48:22
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
Restaurante tropical



15 de abr. de 2026 14:57:35
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
Restaurante tropical

Imagens 28 e 29 – Área de Preparo e manipulação

Item 6.1 Áreas devidamente higienizadas:

Item 6.2 Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis:

Lavatório somente no banheiro.

Item 6.3 Disponibiliza gratuitamente água mineral e banheiro para os clientes:

Por se tratar de um estabelecimento particular não disponibiliza bebedouro para os clientes.

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

As instalações, móveis e utensílios possuem condições adequadas, porém o ambiente encontrava-se desorganizado.



15 de abril de 2026 14:59:29
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
Restaurante tropical



15 de abr. de 2026 14:57:43
1-99 Avenida Transcontinental
Santiago
Ji-Paraná
Rondônia
Restaurante tropical

