



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: Empório e Empório Comercio LTDA				
CNPJ nº: 26.315.326/0002-82				
Endereço: Av. Aracajú n.º 2062		Bairro: São Pedro		
Município: Ji-Paraná	CEP: 76.913-594	Fone:		
Responsável: Wanderson Alexandre				
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		
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	Ver relatório fotográfico.

### 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 fotográfico.
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 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	Ver relatório fotográfico.
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	Ver 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 relatório fotográfico.

#### 4. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

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

### 5. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA

Item	Parâmetro	Referência	Dimensões	Área	Lotação Máxima Área de Refeitório
Refeitório	1 pessoa por m <sup>2</sup> de área	IT n. 11 do CBM/RO	4,00m x 5,68m 4,00m x 4,95m	≅ 42,07m <sup>2</sup>	42
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
6 mesas com 4 cadeiras cada	20min	11h00min às 15h00min		504 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		Ver relatório fotográfico.
6.4 Instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.		X		Ver relatório fotográfico.

### 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"> <li>• Acesso à internet. ( )</li> <li>• Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. ( )</li> <li>• Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. ( )</li> <li>• Memória RAM de 8 GB. ( )</li> </ul>	X			
9. DO LEITOR BIOMÉTRICO				
ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
9.1 Possui leitor biométrico		X		
10. DOCUMENTAÇÃO				
ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
10.1 Possui alvará vigente da vigilância sanitária.	X			
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		A empresa apresentou um protocolo, porém o alvará ainda não foi expedido.

## DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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.

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:

33.1.1 Parâmetros Sanitários (ANVISA RDC nº 216/2004);

33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade (ABNT NBR 9050/2020);

33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico (CBM-RO Instruções Técnicas).

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.

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



Imagens 01, 02, 03 e 04 - Fotos Gerais.

**IMAGEM**

**DESCRIÇÃO**



Imagem 05 e 06 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.

**Item 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).**

Identificou-se que a rampa interna de acesso do restaurante apresenta inclinação aproximada de 22%, valor superior ao limite máximo permitido pela NBR 9050/2020 para edificações existentes, comprometendo a acessibilidade e a segurança dos usuários, especialmente pessoas com mobilidade reduzida ou em cadeira de rodas. Adicionalmente, não foi identificado rebaixamento de guia (rampa de acesso) na calçada do entorno da edificação, dificultando o acesso seguro e autônomo ao estabelecimento.

6.6.2.2 Em reformas, quando esgotadas as possibilidades de soluções que atendam integralmente à Tabela 4, podem ser utilizadas inclinações superiores a 8,33 % (1:12) até 12,5 % (1:8), conforme a Tabela 5.

**Solução:** Adequar a rampa interna, reduzindo sua inclinação aos parâmetros estabelecidos pela NBR 9050/2020. Providenciar também a execução de rebaixamento de guia na calçada de acesso ao estabelecimento, conforme critérios normativos de acessibilidade, assegurando rota acessível contínua entre a via pública e a edificação.



Imagem 07 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.

**Item 3.1 Instalações sanitárias convencionais: Portas externas com fechamento automático. (Item 4.1.12 RDC 2016/04). 4.1.12**

Na data da visita verificou-se que a Instalação Sanitária não possuía sistema de fechamento automático, situação em desacordo com os parâmetros normativo:

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

**Solução:** Instalar molas hidráulicas ou dobradiças com mecanismo de fechamento automático; caso a porta não suporte molas hidráulicas, substituir por modelos compatíveis



**Item 3.3 a 3.7 – Banheiro PCD:**

Na data da vistoria verificou-se que o estabelecimento não dispõe, no momento, de instalação sanitária acessível em funcionamento, contando apenas com sanitários convencionais, em desacordo com a NBR 9050/2020.

**Solução:** Edificar instalação sanitária acessível, garantindo que a mesma atenda integralmente aos requisitos da NBR 9050/2020. O sanitário deve estar localizado em rota acessível e em plenas condições de uso.



01/06/2026 09:30  
10.89205609S 61.91599102W  
2050 Avenida Aracajú  
São Pedro  
Ji-Paraná  
Rondônia  
#Empório & Empório

Imagens 08 e 09 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.



01/06/2026 09:47  
10.89204375S 61.91604202W  
2050 Avenida Aracajú  
São Pedro  
Ji-Paraná  
Rondônia  
#Empório & Empório

#### 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. Adicionalmente, foram identificadas janelas sem tela de proteção e janelas com vidros quebrados, 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 assegurando integridade e eficiência como barreira.



Imagens 10 e 11 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.



#### 4.5 Ausência de objetos em desuso e animais:

Foram identificados, na área da cozinha, produtos de limpeza, grades de cerveja, caixa de som e saco de carvão armazenados de forma inadequada. 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.



01/06/2026 09:46  
10.8920561S 61.91605482W  
2050 Avenida Aracajú  
São Pedro  
Ji-Paraná  
Rondônia  
#Empório & Empório

Imagens 12 e 13 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.



01/06/2026 09:46  
10.8920566S 61.91605285W  
2050 Avenida Aracajú  
São Pedro  
Ji-Paraná  
Rondônia  
#Empório & Empório

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

Foram identificadas instalações elétricas em condições inadequadas, como fiação aparente e desorganizadas. 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.

4.1.10 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:** Regularizar a fiação exposta, 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 14 e 15 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.



#### 4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas:

Identificou-se que a cozinha dispõe apenas de ventilação natural por meio de janelas, não possuindo sistema de climatização ou ventilação mecânica auxiliar, como exaustores e climatizadores, para promover adequada renovação do ar e controle térmico do ambiente. Tal condição pode favorecer o acúmulo de calor, vapores, fumaça, partículas em suspensão e umidade, comprometendo o conforto térmico, as condições de trabalho e a qualidade higiênico-sanitária do ambiente, em desacordo com o item 4.1.10 da RDC 216/2004.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos

**Solução:** Providenciar sistema complementar de ventilação e exaustão mecânica na área da cozinha, garantindo adequada renovação do ar, controle de vapores, fumaça, calor e umidade, conforme os parâmetros da RDC 216/2004. Recomenda-se a instalação de exaustores, coifas ou sistema de climatização compatível com a atividade desenvolvida, assegurando que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os alimentos e contribua para condições adequadas de conforto térmico e higiene do ambiente.



01/06/2026 09:46  
10.89205943S 61.91605501W  
2050 Avenida Aracajú  
São Pedro  
Ji-Paraná  
Rondônia  
#Empório & Empório

Imagens 16 e 17 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.

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

Não foi identificado lavatório exclusivo para higienização das mãos.



01/06/2026 09:46  
10.89205943S 61.91605501W  
2050 Avenida Aracajú  
São Pedro  
Ji-Paraná  
Rondônia  
#Empório & Empório

Imagem 18 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.

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:** Instalar lavatório para o uso exclusivo, com torneiras acionadas por pedal, cotovelo ou mecanismo que proporcione seu fechamento automático. Disponibilizar sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com acionamento sem contato manual.



#### 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 presença de pontos de corrosão (ferrugem) no freezer, porta de entrada, armários de ferro, geladeira e fogão. 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 higiênicas 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 do fogão, incluindo remoção de gordura e sujidades acumuladas, adotando rotina periódica de higienização. Quanto ao freezer, geladeira, armários e porta de entrada, 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.



Imagens 19, 20, 21 e 22- Área de preparo, manipulação e armazenamento.



Imagem 23 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.

#### 4.12 Recipientes de GLP situados em ambiente externo e ventilável:

Foi identificado que os recipientes GLP estavam localizados dentro da área de manipulação e preparo, em descordo com a IT 28/2023 CBMRO.

5.3.1. Os recipientes transportáveis trocáveis ou abastecidos no local (capacidade volumétrica igual ou inferior a 0,5 m<sup>3</sup>) e os recipientes estacionários de GLP (capacidade volumétrica superior a 0,5 m<sup>3</sup>) devem ser situados no exterior das edificações, em locais ventilados, obedecendo aos afastamentos mínimos constantes nas Tabelas A1, A2, A3, A4 e A5 do Anexo A, exemplificados nos Anexos E, F, G, H e I.

**Solução:** Transferir os botijões ou cilindros de gás para áreas externas, protegidas de intempéries e bem ventiladas; Garantir que o local de armazenamento tenha ventilação permanente, com aberturas na parte inferior e superior.



Imagem 24 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.

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

No dia da visita identificou-se que o local não disponibiliza água gratuita para os beneficiários.

**Solução:** Disponibilizar água gratuitamente aos beneficiários.



Imagens 25 e 26 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.

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

Identificou-se, durante a vistoria, que os móveis e utensílios da cozinha não se encontravam em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando acúmulo de sujidades e pontos de corrosão em algumas superfícies.

**Solução:** Realizar limpeza completa e periódica dos móveis e utensílios da cozinha, removendo sujidades e resíduos acumulados. Providenciar adequado armazenamento, cumprindo os parâmetros sanitários normativos. Caso não seja possível a recuperação adequada dos utensílios e móveis danificados, recomenda-se sua substituição

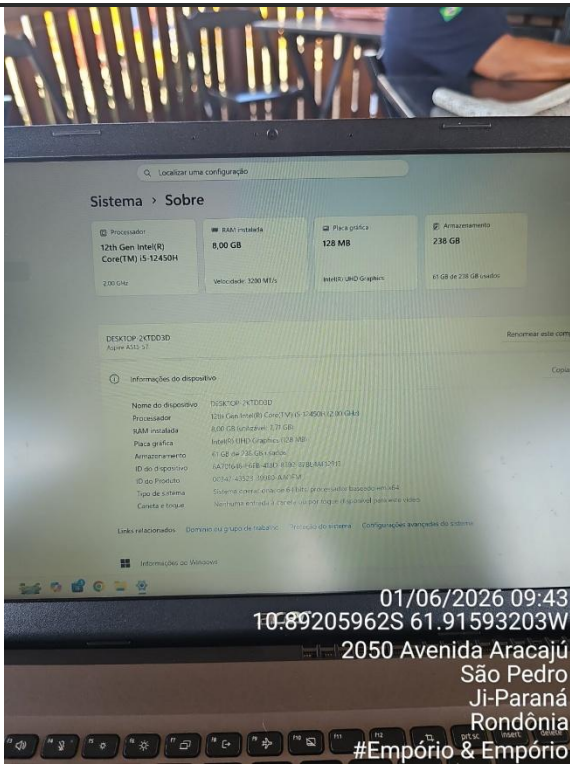


Imagem 27 – Especificações do computador

**Item 08. Dos computadores:**

- 8.1 Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo um computador conforme Instrumento Convocatório 0047704592, item 12.1.4).
- 8.1.1 Se Windows:
  - Acesso à internet. (X)
  - Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. (X)
  - Processador Intel I3 ou I5 de 10º geração. (X)
  - Memória RAM de 8 GB. (X)

 <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE JI-PARANÁ</b> SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		
<b>Nº 129/2026</b>		
<b>LICENÇA SANITÁRIA</b>		<b>VALIDADE: 11/06/2026.</b>
<b>EMPRESA:</b> EMPORIO & EMPORIO COMERCIO LTDA	<b>PROCESSO:</b> 8591/2026	
<b>CPF/CNPJ:</b> 26.315.326/0002-82		
<b>NOME FANTASIA:</b> EMPORIO MIX		
<b>LICENCIAMENTO SANITÁRIO AUTORIZADO EXCLUSIVAMENTE PARA O CNAE:</b> 56.11-2-01 - Restaurantes e similares.		
<b>ENDEREÇO:</b> AV. ARACAJU, Nº 2062	<b>BAIRRO:</b> SAO PEDRO	
<b>DE ACORDO COM O LAUDO DE INSPEÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, ESTÁ APTA E AUTORIZADA A FUNCIONAR.</b>		
Qualquer desconformidade ou discrepância entre as informações prestadas estará sujeito o cancelamento da dispensa de licenciamento, e demais penalidades previstas, podendo ainda incorrer em responsabilização cível e criminal.		
Ji-Paraná, 01 de junho de 2026.		
Assinado eletronicamente RENATO VIGATO BORNHINA DIRETOR DA DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA-SEMUSA. DECRETO. Nº 437/GAB/PM/JP/2026.		

**Item 10. Documentação:**

- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 11/06/2026
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 29/06/2026
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 21/11/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – em processo de regularização





**CERTIFICADO DE GARANTIA**  
**Imunizadora Protege**  
Comércio e Serviços  
Nº 0602/2026

3616-0059  
99231-6362

**RAZÃO SOCIAL:** EMPÓRIO & EMPÓRIO COMÉRCIO LTDA  
**NOME FANTASIA:** EMPÓRIO MIX  
**CNPJ/CPF:** 26.315.326/0002-82  
**ENDEREÇO:** AV. ARAÇUAJÚ, Nº 2052 - SETOR 501; QUADRA00097; LOTE 00003  
**BAIRRO:** SÃO PEDRO - JI-PARANÁ/RO

**CONTROLE DE PRAGAS URBANAS**

Certificamos que este estabelecimento foi imunizado com garantia de **06** meses  
**LICENÇA ALVARÁ NA VIG. SANITÁRIA Nº 2955/26**

DESINSETIZAÇÃO  BARATA  LACRAIA  ESCORPIÃO  CUPIM

PRODUTO: CIPERMETRINA 25 CE  
- CONCENTRAÇÃO DE USO: DILUIÇÃO 50 ML PULVERIZAÇÃO MANUAL  
- QUANTIDADE APLICADO: 10 LITS - GRUPO QUÍMICO: PIRETRÓIDES  
- AÇÃO TOXICA: DISTÚRBIOS SENSORIAIS CUTÂNEOS HIPERS/ENSIBILIDADE, NEURITE  
- NOME COMUM: CIPERMETRINA  
- ANTÍDOTO/TRATAMENTO: ANTI-HISTAMÍNIO E TRAT. SINTOMÁTICO

DESRATIZAÇÃO  RATOS  CAMUNDONGO

PRODUTO: RATO KILL ISCA BLOCO PARAFINADO  
- CONCENTRAÇÃO DE USO: RATOS A CADA 5-10 MTS  
- CAMUNDONGOS A CADA 2-5 MTS  
- GRUPO QUÍMICO: CUMARÍNICO  
- NOME COMUM: BRODIFACOUIM  
- ANTÍDOTO/TRATAMENTO: VITAMINA K1 E TRAT. SINTOMÁTICO  
- TELEFONE DE EMERGÊNCIA: (16) 3663-1000  
- CENTRO DE INFORMAÇÕES TOXICOLÓGICAS: 0800-148110

**DATA DO SERVIÇO:** 21/05/2026 **GARANTIA DO SERVIÇO:** 21/11/2026

**RESPONSÁVEL TÉCNICO:** *[Assinatura]*  
**GERENTE:** *[Assinatura]*

“Proporcionando Saúde e Segurança a você!”  
RUA JÚLIO DE CASTILHO, 1210 - B. OLARIA / PVH-RO

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JI-PARANÁ**  
PM JI-PARANÁ  
AV. 02 DE ABRIL, 1701 - URSULA

**ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO**

№ do Cadastro 000643118	№ de Inscrição 000643118	№ do Atual 3593/2026	Validade 29/06/2026	Censório 2026
CPF/CNPJ 26.315.326/0002-82	Nome EMPÓRIO & EMPÓRIO COMÉRCIO LTDA	Razão Social EMPÓRIO MIX		
Logradouro ARRAÇUAJÚ	Complemento 69100697900300	Número 2062	Número 1227 76913-694	
Bairro PARQUE SÃO PEDRO	Cidade JI-PARANÁ	Estado RO		
Atividade Principal BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS, COMERTRETIENIMENTO, COMERCIO VAREJISTA DE				
Horário de Funcionamento				
Meio da Semana		Sábado	Domingo	Feriado
Das: 08:00	Até: 22:00	Das: 08:00	Até: 22:00	Das: 08:00
Observações				
Destacamento da Atividade				

Data de Abertura  
21/04/2026

Estabelecimento autorizado a exercer a atividade supra por período, a critério da Administração Pública

Código de Autenticidade  
67C4CF8AA73D4EDC

IMPRESSO VIA INTERNET

AFIXAR EM LOCAL VISÍVEL NO ESTABELECIMENTO



Processo de Segurança Contra Incêndio e Pânico - PSCIP  
**PROTOCOLO DE REGULARIZAÇÃO DE EDIFICAÇÃO**

Processo Técnico n.º: 0094644 /2026

Informamos que a edificação abaixo discriminada, atualmente encontra-se em processo de regularização junto à Coordenadoria de Atividades Técnicas do CBMRO. Tudo de acordo com a Lei N 3924, de 17 de outubro de 2016 e regulamentada pelo Decreto 21.425, de 29 de fevereiro de 2016.

**1) DO PROCESSO:**

Tipo	Status atual	Data	Chave
Processo Técnico	Processo Técnico com exigência(s)	30/04/2026 10:55:16 (há 1 mês)	PSCIP69e246h21f019

**2) DA EDIFICAÇÃO:**

Nome	Entidade BM	Área
EMPORIO MIX	Seção de Atividades Técnicas - Ji-Paraná (SAT/JIP)	100.00
Inscrição	Número	Bairro
AVENIDA ARACAJU	2062	SAO PEDRO
		Ji-Paraná

**3) DA EMPRESA:**

Nome Empresarial	Nome Fantasia
EMPORIO & EMPORIO COMERCIO LTDA	EMPORIO MIX
CNPJ/CPF	CEP
26315326000282	214957-0000216873202612

Impresso em: 01/06/2026 10:21:12

Imagens 28, 29, 30 e 31 – Documentações

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
CRISTIANO SILVEIRA NOBRE	300****05
VICTOR KAUÃ SAMPAIO DA SILVA	300****71
MERYANNY GONÇALVES DE MELGAR MATOS	300****87

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 602 de 10 de maio de 2024 0048637718.

Porto Velho, data e hora do sistema.

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** VICTOR KAUÁ SAMPAIO DA SILVA  
Data: 02/06/2026 15:57:03-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MERYANNY GONCALVES DE MELGAR MATOS  
Data: 02/06/2026 16:10:45-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** CRISTIANO SILVEIRA NOBRE  
Data: 02/06/2026 16:15:54-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>