



## GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

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

### RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS  
Coordenadoria Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN  
Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional – GSAN

#### ROTEIRO DE INSPEÇÃO PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA PRATO FÁCIL

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: 0026.006627/2023-81				
Nome/Razão Social: RESTAURANTE E CHURRASCARIA DO GAÚCHO LTDA				
CNPJ nº: 19.686.606/0001-50				
Endereço: AVENIDA JOSÉ VIEIRA CAÚLA, Nº 6116			Bairro: CUNIÃ	
Município: PORTO VELHO		CEP: 76824412		Fone:
Responsável:				
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		
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	X			
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 fotográfico	
4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/2004	X			
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	Ver relatório fotográfico	
4.5 Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/2004	X			
4.6 Iluminação adequada para a realização das atividades;	RDC 216/2004	X			
4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/2004	X			
4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/2004	X			
4.9 Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/2004	X			
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			
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	48,14m²	48 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição		Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada	
	20min		11h00min às 15h00min	576 pessoas/dia	

6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
6.1 Áreas devidamente higienizadas	x			
6.2 Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis	x			
6.3 Disponibiliza gratuitamente água mineral e banheiro para os clientes.	x			
6.4 Instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.	x			
7. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS				
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
7.1 Edificações, instalações, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.	x			
7.2 Realiza controle de vetores e pragas urbanas.	x			
8. DOS COMPUTADORES				
ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
8.1 Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo dois computadores)	x			
8.1.1 Se Windows: <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 10º 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			
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**, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Prato Fácil. 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).

De modo semelhante o item 2.14. Dos critérios de infraestrutura - Instrumento Convocatório, estabelece que os critérios de infraestrutura a serem considerados no ato da vistoria, referem-se aos estabelecidos no item 33 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, a saber:

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

- 33.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO Nº 216/04;
- 33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20;
- 33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico: CBM RO INSTRUÇÕES TÉCNICAS.

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

23.3.3. Ocorrerá, ainda, a verificação de:

- I - Comprovação de boas práticas de manipulação de alimentos.
- II - Existência de, no mínimo, dois computadores para atendimento aos beneficiários;
- III - Ambiente com equipamento(s) de ar(es)-condicionado(s) suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento;
- IV - Estrutura física em alvenaria, com acessibilidade e banheiros adaptados.

Isto posto, considerando que os aspectos avaliados durante vistoria "in loco" estão em harmonia com o INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, bem como levaram em consideração os parâmetros das normativas acima mencionadas, visando garantir a segurança alimentar, proteção contra incêndio e pânico, bem como a acessibilidade dos ambientes a todos os beneficiários. Considerando ainda o conteúdo do Relatório Fotográfico, no aspecto de instalações prediais, a empresa RESTAURANTE E CHURRASCARIA DO GAÚCHO LTDA, **NÃO ATENDE** aos requisitos estabelecidos no edital.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO

ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO



Imagens 01,02,03 e 04 - áreas gerais do estabelecimento



Imagem 05 - área de lavagem

**4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado:** No ato da visita, constatou-se que a Área de Lavagem, localizada no interior da cozinha, não possui forro nem revestimento lavável nas superfícies, o que compromete as condições de higiene e está em desacordo com os requisitos estabelecidos pela RDC nº 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:** Efetuar reparos com materiais adequados, como pintura lavável e rejantes resistentes à umidade;



Imagem 06 - área de lavagem

**4.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento:**  
Observou-se a presença de uma abertura no piso, possivelmente correspondente a uma caixa de gordura. Tal situação deve ser devidamente verificada e vedada, conforme preconiza a RDC nº 216/2004, a fim de evitar contaminações e a proliferação de vetores:

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

**Solução:** Relocar as caixas de esgoto e gordura para áreas externas e de fácil acesso para manutenção; Caso não seja possível a realocação, vedar completamente as tampas e garantir fácil higienização.



## 6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- As matérias-primas, os





ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.

- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando- se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.



12 de mai. de 2025 10:45:49  
6116 Avenida José Viêira Caúla  
Cuniã  
Porto Velho  
Rondônia

12 de mai. de 2025 10:45:52  
6116 Avenida José Viêira Caúla  
Cuniã  
Porto Velho  
Rondônia

12 de mai. de 2025 10:45:46  
6116 Avenida José Viêira Caúla  
Cuniã  
Porto Velho  
Rondônia

12 de mai. de 2025 10:45:52  
6116 Avenida José Viêira Caúla  
Cuniã  
Porto Velho  
Rondônia

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público nº 072/2024/CEL/SUPEL/RO

O objetivo da visita foi alcançado:  
SIM ( X )  
NÃO ( ) Motivo: \_\_\_\_\_.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
Tainá Cristina Borges de Lima	*****743
Cristiano Silveira Nobre	*****405
Fabício Brito dos Santos	*****601

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 829 de 29 de abril de 2025 0059694746.

Porto Velho, data e hora do sistema.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Silveira Nobre, Assessor(a)**, em 28/05/2025, às 14:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)

---



Documento assinado eletronicamente por **TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA, Assessor(a)**, em 28/05/2025, às 14:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)

---



Documento assinado eletronicamente por **FABRICIO BRITO DOS SANTOS, Assessor(a)**, em 29/05/2025, às 09:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017.](#)

---



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0060160399** e o código CRC **9CCDB85B**.

---

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

SEI nº 0060160399