



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: M J G DE OLIVEIRA – Restaurante da Hora				
CNPJ nº: 42.179.844/0001-91				
Endereço: Rua Tancredo Neves. n.º3098		Bairro: Caladinho		
Município: Porto Velho		CEP: 76811554		Fone:
Responsável: Maria Julia Gomes de Oliveira				
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	Ver o 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		
3.5 - Instalação PCD: Bacia sanitária e assento sem abertura frontal (item 7.7 NBR 9050/20).	NBR 9050/20		X	Ver o relatório fotográfico.
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 o 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 o relatório fotográfico.
---	-------------	--	---	------------------------------

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		
4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/2004		X	Ver o relatório fotográfico.
4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/2004		X	Ver o relatório fotográfico.
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		
4.6 Iluminação adequada para a realização das atividades;	RDC 216/2004	X		
4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas integras;	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	Ver o relatório fotográfico.
4.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo.	RDC 216/2004	X		
4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições.	RDC 216/2004		X	Ver o 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 m² de área	IT n. 11 do CBM/RO	Área - 10,22m x 5,31m	54,26m²	□ 54
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
34	20min	11h00min às 15h00min		648 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"> 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		
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 072/2024/CEL/SUPEL/RO, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Prato 1. Ademais, em concordância com os subitens, é informado previamente que serão analisados, entre outros, critérios relacionados a conformidade das instalações aos parâmetros RDC 216/2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), assim como Áreas com parâmetros técnicos de acessibilidade, conforme 9050/2020 (Dispõe sobre Acessibilidade a Edificações, Mobiliário, Espaços e Equipamentos urbanos).</p> <p>De modo semelhante o item 2.14. Dos critérios de infraestrutura - Instrumento Convocatório, estabelece que os critérios de infraestrutura a serem considerados na vistoria, referem-se aos estabelecidos no item 33 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, a saber:</p> <p>33.1 Eventual contratação fica condicionada ao cumprimento, por parte do estabelecimento credenciado, dos parâmetros técnicos elencados</p> <p>33.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO Nº 216/04;</p> <p>33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20;</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 dispõe sobre outras verificações a serem realizadas pela equipe de vistoria, conforme segue:</p> <p>23.3.3. Ocorrerá, ainda, a verificação de:</p> <p>I - Comprovação de boas práticas de manipulação de alimentos.</p> <p>II - Existência de, no mínimo, dois computadores para atendimento aos beneficiários;</p> <p>III - Ambiente com equipamento(s) de ar(es)-condicionado(s) suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento;</p> <p>IV - Estrutura física em alvenaria, com acessibilidade e banheiros adaptados.</p> <p>Isto posto, considerando que os aspectos avaliados durante vistoria "in loco" estão em harmonia com o INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, bem como levar 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 M J G DE OLIVEIRA – Restaurante da Hora, ATENDE aos requisitos estabelecidos no edital.</p> <p>É o relatório.</p>				
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO				
IMAGEM			DESCRIÇÃO	

ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO

The image displays four photographs of the Churrascaria e Restaurante da Hora, arranged in a 2x2 grid. Each photograph is accompanied by a timestamp and geotag at the bottom right.

- Top Left:** Exterior view of the restaurant entrance. The sign above the door reads "Churrascaria e Restaurante da Hora" and "Aqui tem vivo". A smaller sign on the door says "Aqui tem vivo & Churrascaria e Restaurante da Hora". The geotag is: 13 de mai. de 2025 11:07:18, 8.79241608S 63.8844608W, 3088a Rua Tancredo Neves, Caladinho, Porto Velho, Rondônia, #Da Hora.
- Top Right:** Interior view of the dining area, showing several tables and chairs. The geotag is: 13 de mai. de 2025 11:08:16, 8.79247026S 63.88460116W, 3098 Rua Tancredo Neves, Caladinho, Porto Velho, Rondônia, #Da Hora.
- Bottom Left:** Interior view of the kitchen area, showing a person working at a counter. The geotag is: 13 de mai. de 2025 11:17:00, 8.79247873S 63.88467426W, Caladinho, Porto Velho, Rondônia, #Da Hora.
- Bottom Right:** Interior view of a restroom, showing a toilet and a sink. The geotag is: 13 de mai. de 2025 11:09:56, 8.79248499S 63.88462229W, Caladinho, Porto Velho, Rondônia, #Da Hora.

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



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): Foi observado que a porta de acesso à instalação sanitária PCD, não possui abertura mínima da porta, contendo uma abertura de 0,40m.

7.5 Dimensões do sanitário acessível e do boxe sanitário acessível: Deve ser instalada porta de correr, desde que atenda às condições previstas no item 6.11.2.4;

6.11.2.4 As portas, quando abertas, devem ter um vão livre mínimo de 0,80 m de largura e 2,10 m de altura. Em portas de duas folhas, pelo menos uma delas deve ter o vão livre maior ou igual a 0,80 m. As portas dos elevadores devem atender ao estabelecido na NBR NM 313.

Solução: Substituir a porta por um modelo mais largo que segue o vão mínimo com 0,80m, garantindo acessibilidade.



Imagem 06 - Instalação sanitária PCD.

3.5 - Instalação PCD: Bacia sanitária e assento sem abertura frontal (item 7.7 9050/20): Foi observado que a bacia sanitária está em desacordo com a NBR 9050/20.

7.7 Bacia sanitária: As bacias e assentos em sanitários acessíveis podem ter abertura frontal.

Solução: Substituir a bacia sanitária por um modelo sem abertura frontal, conforme e pela norma; Garantir que a altura da bacia esteja dentro dos padrões estabelecidos (entre 0,45m).



Imagem 07 - Instalação sanitária PCD.

3.6 - Instalação PCD: Área de transferência e manobra, considerado o módulo referência a projeção de 0,80m X 1,20m no piso a ser ocupado pela cadeira de rodas 4.2.2 e 7.5 NBR 9050/20): Foi observado que a instalação sanitária PCD, não possui módulo referência conforme a NBR 9050/20.

4.2.2 Módulo de referência (M.R.) Considera-se o módulo de referência a projeção de 0,80 m por 1,20 m no piso, ocupada por uma cadeira de rodas motorizadas ou não, conforme a Figura 3.

Dimensões e

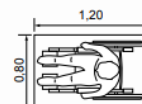


Figura 3 – Dimensões do módulo de referência (M.R.)

Solução: Ajustar a disposição dos elementos do banheiro para que essa área fique livre de obstruções.



Imagem 08 - Instalação sanitária PCD.

3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 90 considerando as características da edificação: Foi observado que as barras de apoio não estão em conformidade com NBR 9050/20 de acordo com o posicionamento da bacia sanitária.

7.7.2.3.1 Bacia convencional com barras de apoio ao fundo e a parede lateral: A Figura 106 ilustra o uso de uma barra de apoio fixada ao fundo e duas retas fixadas a 90° na lateral, quando convencional estiver próxima a uma parede.

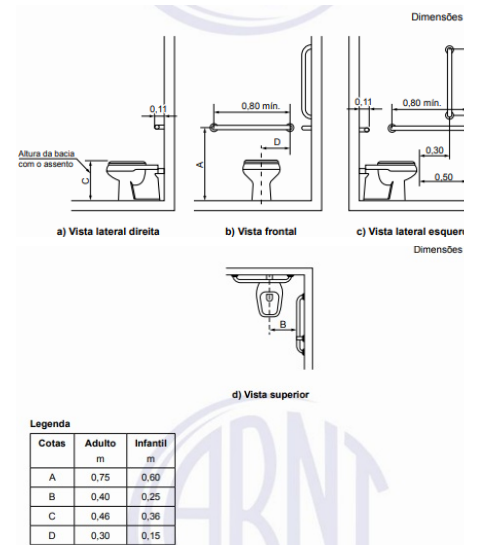


Figura 106 (conclusão)

Solução: Instalar barras de apoio, conforme medidas da norma.



Imagens 09 e 10 - Área de preparo e armazenamento.

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: Não foi observado sistema de exaustores nas dependências da cozinha e na cozinha possui um jar inverno sem tela milimetrada.

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 e manter os exaustores em bom funcionamento e protegidos com telas adequadas, assim como instalar tela milimetrada nas entradas ou saídas externas, como o jardim de inverno.



Imagem 11 - Área de preparo e armazenamento.

4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento: Na área de armazenamento, o ralo estava com grelha, mas sem fechamento automático.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e devidamente conectadas com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo para permitir seu fechamento.

Solução: Substituir ralos convencionais por modelos sifonados com tampas removíveis; manutenção periódica para evitar entupimentos e odores.



Imagem 12 - Área de preparo e armazenamento.

4.9 Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento: Foi observado que não há barreira física entre a instalação sanitária e de preparo e armazenamento.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da presença do consumidor e de outras fontes.

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

Solução: considerando que a porta do banheiro possui abertura de frente para a cozinha, separadas por um corredor estreito, e não possui fechamento automático, sugere-se a instalação de cortina de ar, criar barreiras físicas, como portas de fechamento automático ou porta de acesso à cozinha ou antecâmaras, para evitar contaminação cruzada.



Imagens 13, 14 e 15 - Equipamentos, móveis e utensílios.

4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Foram observados desgastes, e ou ferrugem em alguns móveis;

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

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos de medição, mantendo registro da realização das operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que comprometam a higienização dos mesmos e sejam fonte de contaminação dos alimentos.

Solução: Faz-se necessário a limpeza de equipamentos móveis e utensílios conforme a legislação vigente.



6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando- se com **uniform compatíveis à atividade**, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

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 **0060161243** e o código CRC **DE4BD423**.