



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: O Gostosão Burguer Restaurante & Cia LTDA				
CNPJ nº: 44.250.916/0001-75				
Endereço: Rua Alexandre Guimarães, nº 8596		Bairro: Setor 23, Tancredo Neves		
Município: Porto Velho		CEP: 76829-558		
Fone: (69)99315-3503/99272-7062				
Responsável: Giuliane Farias de Souza Alves				
Área de Abrangência:				
☒ (x) Residencial				
☐ () Industrial				
☐ () 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		
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		
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
Refeitório	1 pessoa por m² de área	IT n. 11 do CBM/RO	7,46m x 5,24m 3,89m x 5,44m	60,25m²
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada	
13 mesas de 4 cadeiras	20min	11h00min às 15h00min	720 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:				
- Acesso à internet. () - Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. () - Processador Intel I3 ou I5 de 10º 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

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 eventualidades e acessibilidade a todos os beneficiários. Considerando ainda o conteúdo do Relatório Fotográfico, no aspecto de instalações prediais, a empresa O GOSTOSÃO BURGUER RESTAURANTE & CIA LTDA , **ATENDE** aos requisitos estabelecidos no edital.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO

ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO





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 áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de **objetos em desuso** ou estranhos ao ambiente.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO - RO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA, LICENCIAMENTO E RISCO SANITÁRIO

LICENÇA SANITÁRIA

CIVISA Nº 15414/2023

VALIDADE: 10/04/2026

A Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário, e em conformidade com o § 4º do Art. 7º da Lei 1.562 de 29 de dezembro de 2004 alterada pela Lei Nº 2.309 de 20 de junho de 2016, e com os Decretos Municipais 14.327 de 21 de outubro de 2016 e 14.143 de 04 de março de 2016 expedir a presente **LICENÇA SANITÁRIA** em nome da empresa:

RAZÃO SOCIAL: O GOSTOSOAS BURGUER RESTAURANTE & CIA LTDA	
NOME FANTASIA: O GOSTOSOAS HAMBURGUEIRIA, PICANHA'RIA, PIZZARIA E CHOPERIA	
CNPJ: 04.250.916/0001-75	INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 14275327 Nº DO PROCESSO: 08.15414-800/2023
ENDEREÇO: RUA ALEXANDRE GUIMARÃES, 8596, TANCREDO NEVES, PORTO VELHO - RO	
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 18:00 AS 01:00	
PROPRIETÁRIO/REP. LEGAL: GIULIANE FARIAS DE SOUZA ALVES	
RESPONSÁVEL TÉCNICO:	FORMAÇÃO PROFISSIONAL:
IRIANE FARIAS DE SOUZA ALVES	Nutricionista

CÓDIGO

5620-1/04	Fornecimento de alimentos preparados predominantemente para consumo domiciliar
5611-2/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
5611-2/01	Restaurantes e similares
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - buffet

RISCO

MÉDIO
MÉDIO
MÉDIO
MÉDIO

CONDICIONANTES SANITÁRIAS

- A atividade econômica(s) classificada(s) como **MÉDIO RISCO SANITÁRIO**, e Licença Sanitária expedida por AUTO (Art. 18 do Dec. 14.327 de 21.10.2016).
- A obtenção da Licença Sanitária deve ser requerida em até 90 dias antes do seu vencimento (§ 2º do Art. 7º da Lei 1.562/04).
- Estabelecimento deve permanecer exposto em local visível e de fácil acesso ao público.

Para obter a Certificação de Autenticidade deste documento acesse o endereço www.saude.portovelho.ro.gov.br/autenticar, disponível no site do DVISA, e informe os dados solicitados. Consulte com o código de autenticação: 74e27d3

Porto Velho, 11/04/2025 08:56:22



Altair Furtado
GERENTE DE LICENCIAMENTO
 Assessoria: Givetha

Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário

Jorge Teixeira, 1146 - Bairro Nova Porto Velho - Porto Velho - RO - Fone: 3901-2936 e 0800 8470099

15 de maio de 2025 14:46:59

Rua Alexandre Guimarães

Tancredo Neves

Porto Velho

Rondônia

[illegible]

10. DOCUMENTAÇÃO

- Alvará da vigilância sanitária.
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas.
- Alvará de funcionamento da prefeitura.
- Alvará de funcionamento do Corpo de Bombeiros.

