



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

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

ANEXO
MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA PÃO NOSSO

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: 0026.001572/2025-84				
Nome/Razão Social: G P COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA (SABOR DO CHEFF)				
CNPJ nº: 37.197.448/0001-57				
Endereço: Rua Natanael de Albuquerque		Bairro: Centro		
Município: Porto Velho		CEP: 76.801-044	Fone: (69)	
Responsável:				
Área de Abrangência:				
<input checked="" type="checkbox"/> Residencial				
<input type="checkbox"/> Industrial				
<input type="checkbox"/> Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO				
ITEM	PARÂMETRO RDC 216/2004	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;	Item 4.1.3	X		
2.1.2 - Revestimento de parede devidamente conservado;		X		
2.1.3 - Revestimento de teto devidamente conservado;			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 para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas;	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 que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores	Item 4.1.9	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas e suficientes de acordo com as características físicas do empreendimento. Será utilizado a proporção mínima de 1/8 da área de piso dos ambientes para determinar a área de ventilação necessária para proporcionar conforto térmico aos usuários. Na ausência de aberturas suficientes é crucial a utilização de equipamentos mecânicos que garantam a renovação e circulação de ar.	Item 4.1.10 Item 4.1.11	X		
2.7 - Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;	Item 4.1.15 Item 4.1.17	X		
2.8 - As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.	Item 4.10.1	X		
3. DA ACESSIBILIDADE				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Porta de acesso ao estabelecimento e áreas de usos comum com vão livre da porta mínimo igual a 0,80 m; admite-se variação de menos 20mm nas dimensões;	NBR 9050/2020 Item 6.11.2.4	X		
3.2 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% para imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes, providas de corrimão e guarda corpo, quando for o caso, ver NBR 9050;	NBR 9050/2020 Item 6.6	X		
3.3 - Pelo menos um dos acessos ao interior da edificação deverá estar livre de barreiras arquitetônicas e de obstáculos que impeçam ou dificultem a acessibilidade de pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida;	Lei nº 10.098/2000 Art. 11 - II	X		
3.4 - Os edifícios deverão dispor, pelo menos, de um banheiro acessível, distribuindo-se seus equipamentos e acessórios de maneira que possam ser utilizados por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida (ver item 4. INST. SANITÁRIAS);	Lei nº 10.098/2000 Art. 11 - IV	X		
3.5 - Corredores com largura mínima conforme NBR 9050; pode ocorrer variações entre 0,90m e 1,50m de acordo com o comprimento e ou existência de mudança de sentido no trajeto;	NBR 9050/2020 Item 6.11	X		
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Portas externas das Instalações Sanitárias devem possuir fechamento automático ou barreira física afim de minimizar a difusão de microrganismos no ambiente;	RDC 216/04 Item 4.1.12	X		
4.2 - Disposição de lavatórios supridos de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Com exceção das instalações sanitárias PcD, os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;	RDC 216/04 Item 4.1.13	X		
4.3 - Instalação PcD - Medidas mínimas quanto a área de manobra: ø1,50m; Em caso de reforma, aceitável a área de 1,50mx1,20m;	NBR 9050/2020 Item 7.5	X		
4.4 - Instalação PcD - Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora. As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal; Admite-se menos 20mm nas dimensões;	NBR 9050/2020 Item 6.11.2.1 Item 6.11.2.7 Item 7.5		X	Ver Relatório Fotográfico.
4.5 - Instalação PcD - Área de acesso à instalação considerando o espaço necessário para manobra de cadeiras com largura mínima igual ou maior que 1,20m;	NBR 9050/2020 Item 4.3.4 Item 4.3.5	X		
4.6 - Instalação PcD - Bacia sanitária sem abertura frontal e com altura entre 0,43m e 0,45m, a partir da borda superior sem o assento. Com o assento a altura máxima deve ser	NBR 9050/2020 Item 7.5	X		

de 0,46m; A bacia sanitária deverá ter o afastamento de 0,40m entre a barra horizontal e o eixo da mesma;	Item 7.7			
4.7 - 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;	NBR 9050/2020 Item 4.2.2 Item 7.5	X		
4.8 - Instalação PcD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/2020, considerando a locação das peças sanitárias; As barras deverão estar instaladas em torno da bacia sanitária, no lavatório de mãos e na porta do banheiro;	NBR 9050/2020 Item 7.7.2.2		X	Ver Relatório Fotográfico.
4.9 - Instalação PcD - Descarga com acionador adequado; Podendo ser de alavanca, automática ou com teclas amplas e ergonômicas;	NBR 9050/2020 Item 7.7.3	X		
4.10 - Instalação PcD - Lavatórios sem coluna ou com coluna suspensa de modo a possibilitar a aproximação da cadeira de rodas, a uma altura de ≥ 0,30m;	NBR 9050/2020 Item 7.5 - Figura 99	X		
4.11 - Instalação PcD - Torneiras de alavanca, acionamento automático ou equivalente;	NBR 9050/2020 Item 7.5		X	Ver Relatório Fotográfico.

5. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 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.	RDC 216/2004 Item 4.1.3		X	Ver Relatório Fotográfico.
5.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;		X		
5.1.2 - Revestimentos de parede devidamente conservado;		X		
5.1.3 - Revestimentos de teto devidamente conservado;			X	Ver Relatório Fotográfico.
5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil higienização.	RDC 216/2004 Item 4.1.4		X	Ver Relatório Fotográfico.
5.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas.	RDC 216/2004 Item 4.1.5	X		
5.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento.	RDC 216/2004 Item 4.1.6		X	Ver Relatório Fotográfico.
5.5 Ausência de objetos em desuso e animais.	RDC 216/2004 Item 4.1.7	X		
5.6 Iluminação suficiente e adequada para a realização das atividades.	RDC 216/2004 Item 4.1.8	X		
5.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores.	RDC 216/2004 Item 4.1.9	X		
5.8 Ventilação natural e mecânica adequadas. Será utilizado a proporção mínima de 1/8 da área de piso dos ambientes para determinar a área de ventilação necessária para proporcionar conforto térmico aos usuários. Na ausência de aberturas suficientes é crucial a utilização de equipamentos mecânicos que garantam a renovação e circulação de ar.	RDC 216/2004 Item 4.1.10			Não foi possível avaliar.
5.9 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios;	RDC 216/2004 Item 4.1.12	X		
5.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo, dotados de 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.	RDC 216/2004 Item 4.1.14		X	Ver Relatório Fotográfico.
5.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições.	RDC 216/2004 Item 4.1.15 Item 4.1.17	X		
5.12 Recipientes de GLP situados em ambiente externo e ventilável; Os materiais dos tubos e conexões deverão seguir a Instrução Técnica nº 28/2023, no item 5.3.17.1;	IT 28/2023 CBM/RO Item 5.3.1 Item 5.3.17	X		

6. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA DO REFEITÓRIO					
Item	Parâmetro	Referência	Dimensões	Área	Capacidade Efetiva
Refeitório	1 pessoa por m² de área	IT n.11 do CBM/RO	7,23 x 6,34 6,52 x 8,26	99,69m²	99 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição		Horário de Funcionamento	Capacidade Declarada	
7 jogos de mesa	20min		06h00 às 09h00	891 pessoas/dia	

7. OBSERVAÇÕES

8. DAS DOCUMENTAÇÕES

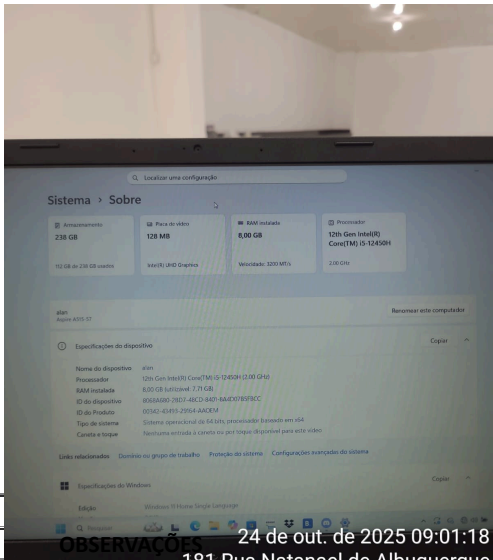
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
8.1 Licença Sanitária;	X			<div><div><div><div><div><div></div><div></div></div></div><div><div><div></div><div></div></div></div><div><div><div></div><div></div></div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div><div></div><div></div></div></div><div><div></div><div></div></div></div><div><div></div><div></div></div></div><div><div></div><div></div></div></div><div><div></div><div></div></div></div>


</

8.2 Certificado de controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos;	x			<div></div>
8.4 Auto de Vistoria Contra Incêndio e Pânico;	x			<div></div>

9. DOS COMPUTADORES				
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
9.1 Possui no mínimo um computador/notebook para operacionalização do Sistema;	x			
9.1.1 Windows: sistema operacional Windows 10 ou 11;	x			

9.1.2 Memória RAM de 8GB;	x		
9.1.3 Processadores Intel i3 ou i5 de 10ª geração;	x		



10. REGRA DO PROGRAMA PÃO NOSSO				
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	
10.1 Disponibilização de água potável devidamente purificada por filtro cuja classificação seja de no mínimo classe "F" ou água mineral para os beneficiários.	x			 <p>24 de out. de 2025 09:01:18 181 Rua Natanael de Albuquerque Centro Porto Velho Rondônia Sabor do cheff</p> <p>24 de out. de 2025 09:01:30 181 Rua Natanael de Albuquerque Centro Porto Velho Rondônia Restaurante Sabor do cheff</p>

11. DO PARECER TÉCNICO

A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 7. do **INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 90371/2025/COESP/SUPEL/RO**, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Pão Nosso. 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 7. Condições das Instalações/Vistoria Técnica - Instrumento Convocatório, estabelece que os critérios de infraestrutura a serem considerados no ato da vistoria, referem-se aos estabelecidos no item 37 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, a saber:

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

37.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO Nº 216/04;

37.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20;

37.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico: CBM RO INSTRUÇÕES TÉCNICAS.

37.1.4 Lei Nº 10.098/00 - Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

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

23.3.4. 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 **ventilação** suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento, em que o local deverá ser **ao menos mecanicamente ventilado**, ou seja, poderá ostentar qualidade de climatizado ou refrigerado;

IV - Estrutura física em alvenaria, com acessibilidade e banheiros adaptados;

V - A observância das normas dispostas na Lei nº 10.098/200 e Lei 13.146/2015;

VI - Quanto aos Parâmetros da RDC;

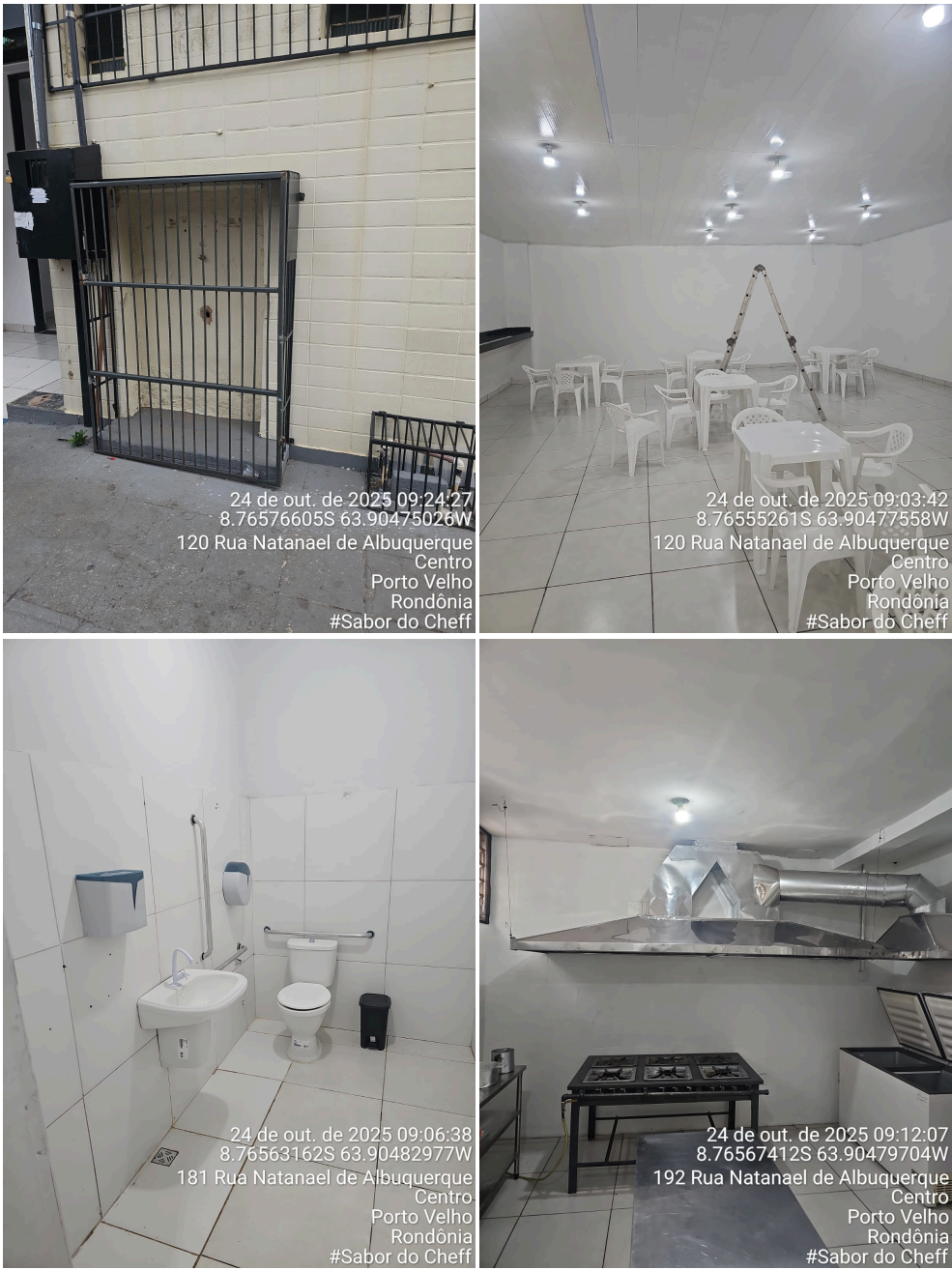
VII - Equipamentos;

VIII - Boas Práticas.

Isto posto, segue abaixo relatório fotográfico.

12. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO	



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



Imagens 05, 06 e 07 - área de refeitório








2.1.3 - Revestimento de teto devidamente conservado: No ato da vistoria, constatou-se que o teto apresentava algumas avarias nas régua de PVC. Conforme item 4.1.3 da RDC 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: Realizar manutenção e higienização completa do teto, promovendo o reparo ou substituição das régua danificadas.

4.4 - Instalação PcD - Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora. As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal; Admite-se menos 20mm nas dimensões: No ato da vistoria, constatou-se que a porta do sanitário acessível possui vão livre de 0,80m e sentido de abertura para o lado externo, atendendo parcialmente à NBR 9050/2020. Entretanto, não foi

<div data-bbox="577 68 1035 679"><p>24 de out. de 2025 09:09:04 8.76561498S 63.90479516W 192 Rua Natanael de Albuquerque Centro Porto Velho Rondônia #Sabor do Cheff</p></div> <p>Imagem 08 - sanitário acessível</p>
--

<div><div><p>24 de out. de 2025 09:13:32 8.76567327S 63.90479334W 192 Rua Natanael de Albuquerque Centro Porto Velho Rondônia #Sabor do Cheff</p></div><div><p>24 de out. de 2025 09:14:05 8.76568462S 63.90479576W 282 Rua Natanael de Albuquerque Centro Porto Velho Rondônia #Sabor do Cheff</p></div></div> <div>Imagens 11, 12, 13 e 14 - área de preparo</div>	
<div><div><p>24 de out. de 2025 09:05:06 8.76563206S 63.90481138W 192 Rua Natanael de Albuquerque Centro Porto Velho Rondônia #Sabor do Cheff</p></div><div><p>24 de out. de 2025 09:11:34 8.76567549S 63.90479895W 120 Rua Natanael de Albuquerque Centro Porto Velho Rondônia #Sabor do Cheff</p></div></div> <div>Imagens 15 e 16 - área de preparo</div>	<p>5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil higienização: Durante a visita, constatou-se que a porta de entrada da área de preparo não estava ajustada corretamente, apresentando aberturas, da mesma forma a tela apresentava algumas avarias. Consoante a RDC 216/2004:</p> <p>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.</p> <p>Solução: Realizar manutenção na porta e na tela milimetrada.</p>
<div><div><p>24 de out. de 2025 09:15:40 8.76568624S 63.90478903W 120 Rua Natanael de Albuquerque Centro Porto Velho Rondônia #Sabor do Cheff</p></div><div><p>24 de out. de 2025 09:15:26 8.76568545S 63.90479235W 120 Rua Natanael de Albuquerque Centro Porto Velho Rondônia #Sabor do Cheff</p></div></div> <div>Imagens 17 e 18 - área de preparo</div>	<p>5.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento: Durante a vistoria, identificou-se que na área de preparo havia uma caixa de gordura/passagem, conforme a RDC 216/2004:</p> <p>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.</p> <p>Solução: Remanejar a caixa de gordura para área externa ao ambiente de preparo e armazenamento, assegurando isolamento físico e fácil acesso para manutenção.</p>
<div><div><p>24 de out. de 2025 09:15:40 8.76568624S 63.90478903W 120 Rua Natanael de Albuquerque Centro Porto Velho Rondônia #Sabor do Cheff</p></div></div> <div>Imagem 19 - lavatório de higienização</div>	<p>5.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo, dotados de 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: Verificou-se que na área de preparo, o lavatório destinado a higienização das mãos, não tinha acionamento sem contato manual. Conforme RDC 216/2004:</p> <p>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</p>

	secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual. Solução: Instalar torneira de acionamento onde não ocorre o contato manual.
Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público N.º 90371/2025/COESP/SUPEL/RO.	
13. DO PRAZO RECURSAL	
Nos termos do item 9.2 do Instrumento Convocatório, os interessados poderão interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de publicação deste relatório.	
14. DA CONCLUSÃO E DO ENCAMINHAMENTO	
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 G P COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA (SABOR DO CHEFF), encontra-se INAPTO .	
Encaminha-se o presente relatório para publicação no sítio eletrônico oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - Supel/RO, a fim de dar ampla publicidade aos atos administrativos pertinentes.	
Por fim, comunica-se que eventuais esclarecimentos poderão ser obtidos pelo telefone (69) 9 9608-6293 (ligações e WhatsApp), de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 13h30.	

O objetivo da visita foi alcançado:
SIM (x)
NÃO () Motivo: _____.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
Cristiano Silveira Nobre	*****405
Victor Kauã Sampaio da Silva	*****071
Fabício Brito dos Santos	*****601

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº 0026.001572/2025-84.

(Local e Data)

Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Silveira Nobre, Assessor(a)**, em 13/11/2025, às 14:30, 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 **Victor Kauã Sampaio da Silva, Analista**, em 13/11/2025, às 14:31, 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 13/11/2025, às 15:07, 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 **0065773451** e o código CRC **0BCF68F4**.