



RONDÔNIA
Governo do Estado

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: GSB RESTAURANTE EIRELI (SEMPREBOM)				
CNPJ nº: 35.312.912/0001-83				
Endereço: Av. Campos Sales, nº 2645	Bairro: Centro			
Município: Porto Velho	CEP: 76.801-119	Fone:		
Responsável:				
Área de Abrangência:				
(X) Residencial				
() Industrial				
() 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		
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 de 0,46m; A bacia sanitária deverá ter o afastamento de 0,40m entre a barra horizontal e o eixo da mesma;	NBR 9050/2020 Item 7.5 Item 7.7	X		
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	Ver Relatório Fotográfico.
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 \geq 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

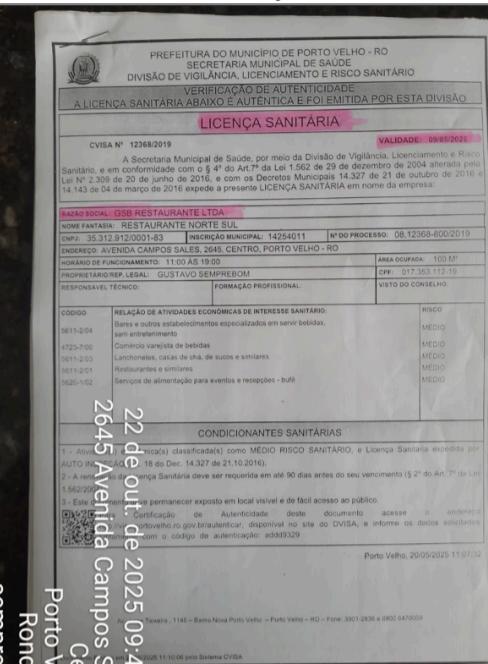
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos;	RDC 216/2004 Item 4.1.3	X		
5.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;			X	Ver Relatório Fotográfico.
5.1.2 - Revestimentos de parede devidamente conservado;			X	Ver Relatório Fotográfico.
5.1.3 - Revestimentos de teto devidamente conservado;		X		
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		
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	Ver Relatório Fotográfico.
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		

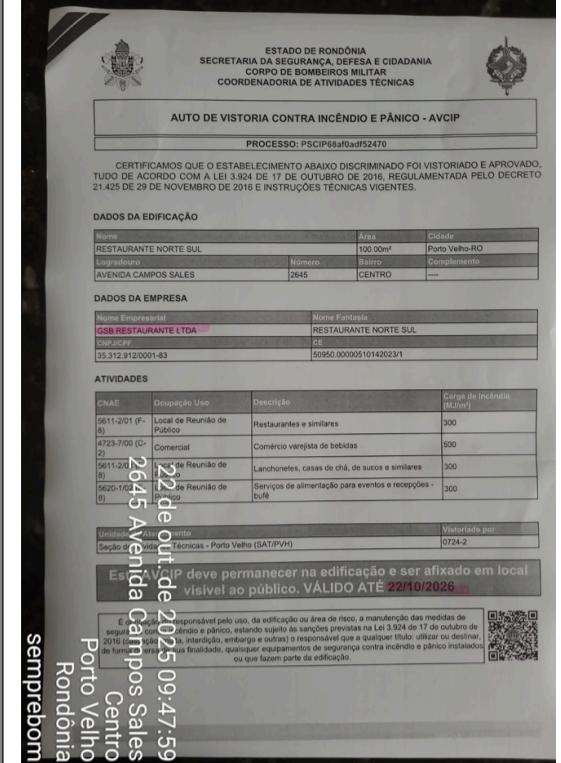
6. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA DO REFEITÓRIO

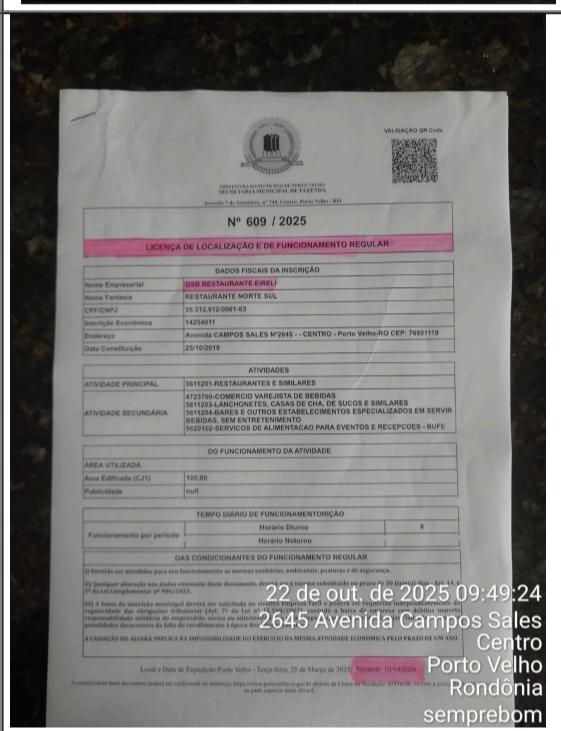
Item	Parâmetro	Referência	Dimensões	Área	Capacidade Efetiva
Refeitório	1 pessoa por m ² de área	IT n.11 do CBM/RO	8,92m x 16,87m	\geq 150,50m ²	150 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição		Horário de Funcionamento	Capacidade Declarada	
	20min		06h00 às 09h00	1.350 pessoas/dia	

7. OBSERVAÇÕES

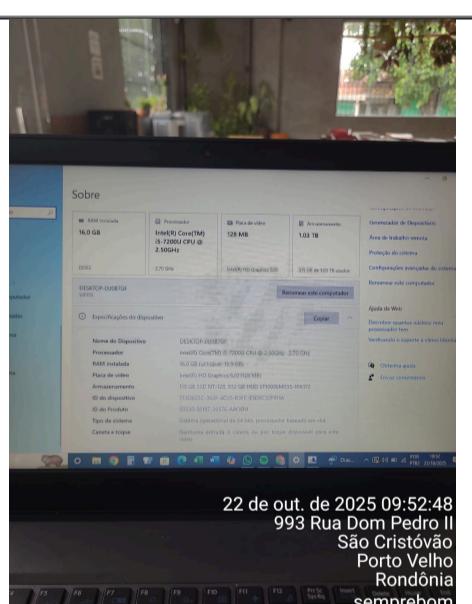
8. DAS DOCUMENTAÇÕES

ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
8.1 Licença Sanitária;	X			
8.2 Certificado de controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos;	X			
8.3 Certificado de Limpeza e Higienização do Reservatório;	X			

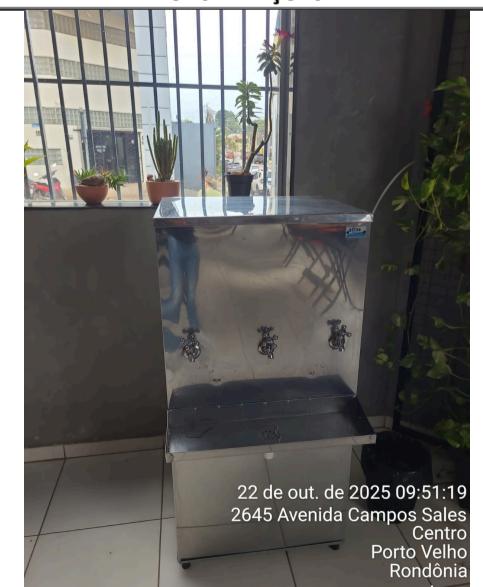
8.4 Auto de Vistoria Contra Incêndio e Pânico;	X	
--	---	--

8.5 Alvará de Localização e Funcionamento;	X	
--	---	--

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)	OBSERVAÇÕES
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			

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 10.098/2000 - 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 10.098/2000 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	DESCRICAÇÃO
IMAGENS GERAIS DO ESTABELECIMENTO	
	22 de out. de 2025 09:48:01 8.76212185S 63.902012W 999 Rua Dom Pedro II Centro Porto Velho Rondônia #Sempre Bom C.S.
	22 de out. de 2025 09:50:05 8.76212574S 63.90202696W 999 Rua Dom Pedro II Centro Porto Velho Rondônia #Sempre Bom C.S.
	22 de out. de 2025 10:05:09 8.76209114S 63.90223204W 993a Rua Dom Pedro II São Cristóvão Porto Velho Rondônia #Sempre Bom C.S.

Imagens 01, 02 e 03 - Área de atendimento, Banheiro PCD e Área de Preparo.



Imagen 04 - Instalação sanitária.

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: a porta encontrada no dia da vistoria no banheiro PCD não apresentava barra horizontal, estando em desacordo com o disposto no item 6.11.2.7 da NBR 9050/2020:

6.11.2.7 As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal, conforme 4.6.6.3, instalado à altura da maçaneta. O vão entre os batentes das portas deve ser maior ou igual a 0,80 m.

Solução: instalar barra horizontal na porta do banheiro PCD, conforme especificado na NBR 9050/2020.

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: Observou-se que não possui barra de apoio instalada no lavatório do sanitário acessível, não atendendo às especificações da NBR 9050/2020, uma vez que não segue o posicionamento e a configuração exigidos:

7.8.1 As barras de apoio dos lavatórios podem ser horizontais e verticais. Quando instaladas, devem ter uma barra de cada lado, conforme exemplos ilustrados nas Figuras 114 e 115.

Solução: Instalar as barras de apoio do lavatório conforme as dimensões e posições normativas, assegurando estabilidade, resistência e acessibilidade.



Imagen 05 - Acionador da bacia sanitária.

4.9 - Instalação PCD - Descarga com acionador adequado; Podendo ser de alavanca, automática ou com teclas amplas e ergonômicas: durante vistoria no estabelecimento, foi observado que o botão de acionamento da bacia sanitária não é acessível, estando em desacordo ao estabelecido no item 7.7.3.2 da NBR 9050/2020:

7.7.3.2 Mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada (...). O mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada pode ser por alavanca, sensores eletrônicos ou dispositivos equivalentes, conforme 4.6.7.

Solução: substituir acionador do vaso sanitário PCD por modelo conforme NBR 9050/2020.

4.11 - Instalação PCD - Torneiras de alavanca, acionamento automático ou equivalente: a torneira encontrada no ambiente não é adequada a um ambiente acessível, estando em desacordo ao especificado pela NBR 9050/2020 em seus itens 7.8.2 e 4.6.7.

7.8.2 Os lavatórios em sanitários acessíveis, e no mínimo um em sanitários coletivos, devem ser equipados com torneiras acionadas por alavancas, sensores eletrônicos ou dispositivos equivalentes, que exijam esforço máximo de 23 N. Torneiras com ciclo automático devem possuir



Imagen 06 - Torneira do lavatório.

ciclo de fechamento de 10 s a 20 s.

Solução: substituir torneira por modelo com acionamento por alavanca, sensores eletrônicos ou dispositivos equivalentes, conforme descrito na NBR 9050/2020.



Imagenes 07, 08, 09 e 10 - Piso da Área de Preparo.

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: corrigir as cerâmicas danificadas, deixando-as com a superfície lisa.

5.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado: durante a vistoria foram encontradas imperfeições no piso cerâmico da Área de Preparo, estando em desacordo com o 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.

5.1.2 - Revestimentos de parede devidamente conservado: Durante a vistoria técnica, constatou-se que o revestimento de parede, na área de preparo de alimentos apresentava avarias e falta de conservação, não tinha revestimento lavável. Essa condição contraria o item 4.1.3 da RDC 216/2004:



Imagens 11, 12, 13, 14 e 15 - Revestimento área de prenaro.

Solução: Realizar manutenção na parede promovendo o reparo ou instalação de revestimentos laváveis.



Imagen 16 - Área de prenaro.

5.1.3 - Revestimento de teto devidamente conservado:

Existem aberturas no teto da área de prenaro que estão sem forro, portanto, está em desconformidade ao 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 integros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

Solução: é necessário fechar todas as aberturas que se encontram no forro do refeitório e realizar ajustes no acabamento do mesmo, em pontos específicos, de maneira a torná-los integros.



Imagens 17, 18 e 19 - Portas área de preparo.

5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil higienização: a porta da área de preparo não se encontra ajustada no batente corretamente, deixando uma fresta no lado inferior que possibilita a entrada de vetores, portanto, em desacordo ao que diz o item 4.1.4 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: ajustar a porta da área de preparo ao batente.



Imagens 20 e 21 - Lavatórios em Área de Preparo.

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: os lavatórios encontrados na Área de Preparo não possuem acionamento sem contato manual, estando em desacordo ao previsto no item 4.1.14 da RDC 216/2004:

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: disponibilizar lavatório exclusivo para higiene das mãos, com acionamento sem contato manual, conforme previsto na RDC 216/2004.

5.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Durante a vistoria técnica, verificou-se que alguns móveis e equipamentos da área de preparo apresentavam pontos de ferrugem, desgaste e pontos de sujidade, comprometendo a integridade das superfícies e dificultando a higienização adequada. Essa condição não atende ao item 4.1.15 da RDC 216/2004:



Imagens 22, 23 e 24 - Área de preparo.

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. 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 GSB RESTAURANTE EIRELI (SEMPREBOM), **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
Fabrício 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](#).

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

Solução: Substituir ou restaurar os móveis e equipamentos que apresentem ferrugem, realizar limpeza, tirar utensílios do chão, garantindo superfícies lisas, impermeáveis e resistentes à corrosão.



Documento assinado eletronicamente por **FABRICIO BRITO DOS SANTOS**, Assessor(a), em 13/11/2025, às 15:04, 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 **0065699346** e o código CRC **A3B3035D**.

Referência: Caso responda este(a) Relatório, indicar expressamente o Processo nº 0026.001572/2025-84

SEI nº 0065699346