



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social – SEAS/RO
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	
Responsável: GIULIANE FARIAS DE SOUZA ALVES				
Área de Abrangência:				
☒ Residencial				
☐ Industrial				
☐ Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			OBSERVAÇÕES
	PARÂMETRO RDC 216/2004	REGULAR	IRREGULAR	
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	Item 4.1.3		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;	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	Ver relatório fotográfico.
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	Ver relatório fotográfico.

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	Ver relatório fotográfico.
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	Ver relatório fotográfico.
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	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 um computador)	X			
Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre				
8.1.1 Se Windows: - 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

A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 23.3.1 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.

Em conformidade com o disposto no item 2.14 e no item 33 e subitens do Anexo I, do Termo de Referência, foram analisados os seguintes parâmetros técnicos:

33.1.1 Parâmetros Sanitários (ANVISA RDC nº 216/2004);

33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade (ABNT NBR 9050/2020);

33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico (CBM-RO Instruções Técnicas).

Ademais, o item 23.3.3 determina a verificação de boas práticas de manipulação de alimentos,

existência de equipamentos para atendimento aos beneficiários, climatização adequada do ambiente e estrutura física em alvenaria com acessibilidade e banheiros adaptados.

Para fins de uniformidade e isonomia na análise de todos os estabelecimentos vistoriados, adota-

se o seguinte critério técnico objetivo de classificação das não conformidades.

CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES: são consideradas não

conformidades impeditivas aquelas que:

- 1.) Demandam intervenção de natureza estrutural ou de obra, envolvendo demolição, construção, ampliação ou adaptação de ambientes, para seu saneamento, por impacto direto na segurança alimentar ou no direito de acesso dos usuários.
- 2.) São consideradas adequações de baixo impacto aquelas passíveis de correção por meio de instalação, substituição ou ajuste de componentes, sem necessidade de obra, demolição ou paralisação das atividades do estabelecimento, e que não comprometem de forma imediata a operação segura do local.

No ato da vistoria, foram constatadas as seguintes pendências, classificadas como adequações de

baixo impacto, por não demandarem obra ou demolição e por não comprometerem imediatamente a segurança alimentar ou a acessibilidade plena dos usuários:

1. Adequação dos revestimentos de piso, parede e teto da área de refeitório;
2. Adequação dos elementos que compõem as instalações elétricas da área do refeitório;
3. Adequação das aberturas das áreas de armazenamento e manipulação de alimentos;
4. Adequação dos elementos que compõem as instalações elétricas na área de manipulação e armazenamento de alimentos;
5. Adequação de lavatório exclusivo para lavagem de mãos na área de preparo dos alimentos.

As pendências elencadas não constituem impedimento ao credenciamento, por se tratarem de adequações de baixo impacto operacional, executáveis sem necessidade de obra, demolição ou paralisação das atividades. Não obstante, o saneamento de todas as pendências apontadas é condição obrigatória para a manutenção do credenciamento, devendo ser comprovado mediante novo registro fotográfico ou vistoria de verificação no prazo a ser definido pela CREDENCIANTE. Ressalta-se que o tratamento diferenciado em relação a estabelecimentos com não conformidades impeditivas decorre exclusivamente da natureza técnica e objetiva das irregularidades constatadas, em observância ao princípio da isonomia na aplicação dos critérios

estabelecidos no Instrumento Convocatório, aplicados de forma uniforme a todos os estabelecimentos vistoriados.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que esta equipe técnica emite recomendação favorável ao credenciamento da interessada, nos termos do Instrumento Convocatório, Chamamento Público nº 072/2024/CEL/SUPEL/RO.

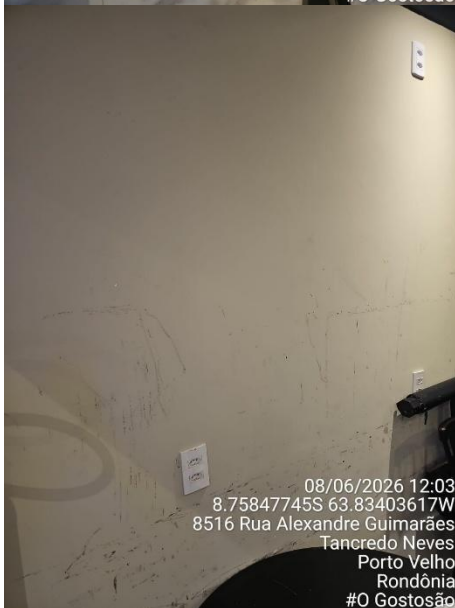
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



Imagens 01, 02, 03 e 04 - Fotos Gerais

IMAGEM

DESCRIÇÃO



Item 2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: conforme observado durante vistoria, a área de atendimento/refeitório do estabelecimento apresenta descascamento da pintura e do reboco, mofo e deterioração do revestimento, devendo possuir piso, parede e teto com revestimentos liso, impermeável e lavável, portanto, está em desconformidade ao item 4.1.3 da RDC 216/04, que diz:

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: adequar área de atendimento/refeitório a fim de atender o especificado em edital e RDC 216/04. Realizar inspeções periódicas para identificar desgastes, rachaduras ou infiltrações, efetuar reparos com materiais adequados, como pintura antifúngica e rejuntas resistentes à umidade, substituir revestimentos danificados, conforme necessário.

Imagens 05, 06, 07, 08 09 e 10 – Área de Atendimento/Refeitório



Imagem 11 - Área de Atendimento/Refeitório

Item 2.5 – Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras (item 4.1.9 RDC 216/04).

No momento da vistoria, constatou-se a existência de caixa de tomada aberta e sem vedação adequada, deixando componentes elétricos expostos. Tal condição compromete a segurança das instalações e dificulta os procedimentos de higienização do ambiente, além de fiação sem estar isolada por canaleta, em desacordo com o item 4.1.9 da RDC 216/2004.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Solução: Providenciar a adequação das instalações elétricas localizadas no piso, garantindo que todas as caixas, tomadas e pontos de passagem possuam tampas, e proteção compatíveis. As superfícies deverão permanecer íntegras, niveladas e sem aberturas.



Imagem 12 – Instalações Sanitárias

Item 4.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: no dia da vistoria foi constatado que a porta de entrada à área de preparo não apresenta fechamento automático, além de também ter acesso direto à recepção. Ademais, os exaustores e janelas não possuíam telas milimetradas, e a porta que dá acesso à área externa não possui fechamento automático, portanto, estão em desconformidade à RDC 216/04 em seu item 4.1.4:

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: na porta de entrada para a cozinha, deve-se instalar sistema de fechamento automático e na porta da cozinha para os fundos deve-se instalar sistema de fechamento automático e revisar a tela milimetrada.



Item 4.7 – Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras: Na visita, constatouse que alguns fios estavam expostos, e algumas caixas de tomadas estavam mal instaladas, em desacordo com a RDC 216/2004:

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Solução: Providenciar a adequação das instalações elétricas localizadas no piso, garantindo que todas as caixas, tomadas e pontos de passagem possuam tampas, e proteção compatíveis. As superfícies deverão permanecer íntegras, niveladas e sem aberturas.

Imagens 13, 14, 15 e 16 – Áreas de Preparo e Armazenamento



Imagem 17 - Áreas de Preparo e Armazenamento

Item 4.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo: os lavatórios exclusivos, não possuíam acionamento automático, conforme prevê a RDC 216/2004 no item 4.1.14:

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 antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiénico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Solução: Instalar lavatórios de fácil acesso, com torneiras acionadas por pedal, cotovelo ou sensores automáticos;

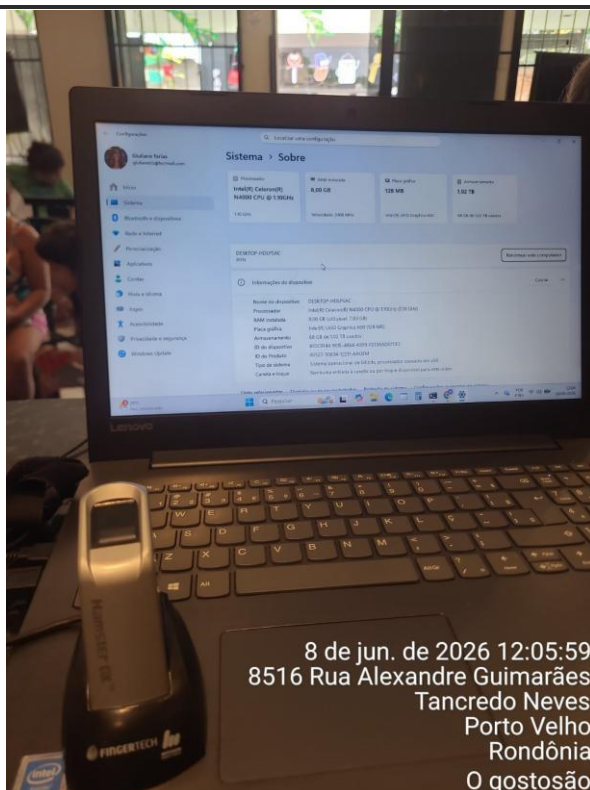


Imagem 18 - Dos computadores

Disponibilizar sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com acionamento sem contato manual.

Item 08. Dos computadores:

- 8.1 Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo um computador conforme Instrumento Convocatório 0047704592, item 12.1.4).
- 8.1.1 Se Windows:
 - Acesso à internet.
 - Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11.
 - Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração.
 - Memória RAM de 8 GB.



Item 10. Documentação:

- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 17/04/2027
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 06/01/2027
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 11/11/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 03/09/2026

ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DA SEGURANÇA, DEFESA E CIDADANIA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COORDENADORIA DE ATIVIDADES TÉCNICAS

AUTO DE VISTORIA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO - AVCIP

PROCESSO: PSCIP685atc06060d

CERTIFICAMOS QUE O ESTABELECIMENTO ABAIXO DISCRIMINADO FOI VISTORIADO E APROVADO, TUDO DE ACORDO COM A LEI 3.924 DE 17 DE OUTUBRO DE 2016, REGULAMENTADA PELO DECRETO 21.425 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2016 E INSTRUÇÕES TÉCNICAS VIGENTES.

DADOS DA EDIFICAÇÃO

Endereço	Área	Cidade
O GOSTOSÃO BURGUER, PICHANHARIA, PIZZARIA E CHOPERIA	100,00m²	Porto Velho-RO

RUA ALEXANDRE GUIMARÃES, 8596, TANCREDO NEVES, SETOR 23

DADOS DA EMPRESA

Nome Fantasia	Nome Fantasia
O GOSTOSÃO BURGUER RESTAURANTE & CIA LTDA	O GOSTOSÃO BURGUER, PICHANHARIA, PIZZARIA E CHOPERIA

44.250.916/0001-75 79525.00007995320231

ATIVIDADES

Atividade	Classificação	Capacidade
Local de Reunião de Público	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar	300
Local de reunião de público	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, com entretenimento	400
Local de Reunião de Público	Restaurantes e similares	300
Local de Reunião de Público	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	300
Local de Reunião de Público	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê	300

8516 Rua Alexandre Guimarães
Tancredo Neves
Porto Velho
Rondônia
O gostosão

8 de jun. de 2026 12:04:50

AVCIP deve permanecer na edificação e ser afixado em local visível ao público. VÁLIDO ATÉ 03/09/2026

8516 Rua Alexandre Guimarães
Tancredo Neves
Porto Velho
Rondônia
O gostosão

ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE (SEMUSA) /
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA, LICENCIAMENTO E RISCO SANITÁRIO - (DVISA)

EMPRESA FÁCIL RO

ALVARÁ DE SAÚDE SIMPLIFICADO

CVISA Nº 15414 VALIDO ATÉ: sábado, 17 de abril de 2027

O presente Alvará de Saúde Simplificado está sendo expedido em conformidade com o § 4º do Art. 7º do Código de Defesa Sanitária do Município Lei 1.562 de 29 de dezembro de 2004 alterada pela Lei Nº 2.399 de 20 de junho de 2016, e com o Decreto Municipal nº 16.466 de 19 de dezembro 2019 e IN 01/2020/GAB/SEMUSA.

Razão Social: O GOSTOSÃO BURGUER RESTAURANTE & CIA LTDA
CNPJ: 44.250.916/0001-75
Nome Fantasia: O GOSTOSÃO BURGUER, PICHANHARIA, PIZZARIA E CHOPERIA
Nome do Proprietário: GIULIANE FARIAS DE SOUZA ALVES
CPF do Proprietário: 041.330.362-47
Nome do Responsável Técnico
CPF

Conselho de Classe Nº de Registro no Conselho:
Hora início das atividades comerciais: 12:00 Hora término das atividades comerciais: 20:00
Área ocupada: 100,00

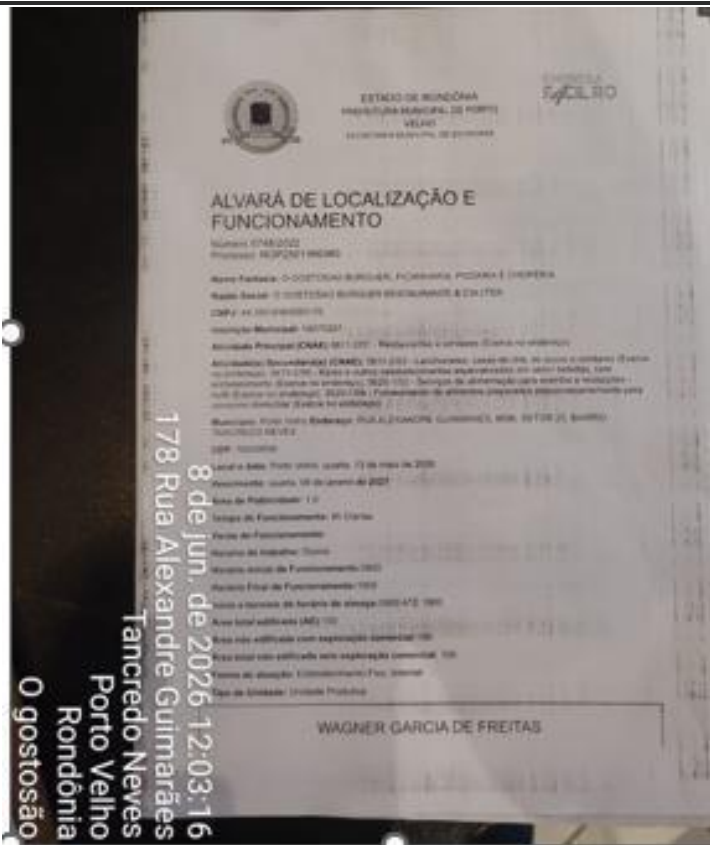
Município: Porto Velho Endereço: RUA ALEXANDRE GUIMARÃES, 8596, SETOR 23, BAIRRO TANCREDO NEVES CEP: 76829558

Atividade CNAE: 5611-2/01 - Restaurantes e similares, 5611-2/03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares, 5611-2/05 - Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, com entretenimento, 5620-1/02 - Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê, 5620-1/04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar
Local e data: Porto Velho, terça, 05 de maio de 2026

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA, LICENCIAMENTO E RISCO SANITÁRIO
Secretaria Municipal de Saúde (SEMUSA) / Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário - (DVISA)

CONDICIONANTES GERAIS:
1 Havendo mudança no Objeto Social, a Empresa deverá comunicar e passar por nova inspeção sanitária.
2 A emissão deste Alvará está condicionada a manutenção de boas condições sanitárias.
3 - A renovação do Alvará de Saúde Simplificado ocorrerá no vencimento (§ 2º do Art. 7º da Lei 1.562/2004).
4 Este documento deve permanecer exposto.
5 - Para Certificação de Autenticidade deste documento acesse com o código abaixo, no portal <http://www.empresafacil.ro.gov.br>

8 de jun. de 2026 12:02:46
8516 Rua Alexandre Guimarães
Tancredo Neves
Porto Velho
Rondônia
O gostosão



Imagens 19, 20, 21, 22 - Documentação

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

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

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
CRISTIANO SILVEIRA NOBRE	300****05
VICTOR KAUÃ SAMPAIO DA SILVA	300****71
FABRICIO BRITO DOS SANTOS	300****01

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 602 de 10 de maio de 2024 0048637718.

Porto Velho, data e hora do sistema.



Documento assinado digitalmente
VICTOR KAUÁ SAMPAIO DA SILVA
Data: 16/06/2026 12:55:34-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente
CRISTIANO SILVEIRA NOBRE
Data: 16/06/2026 12:29:32-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente
FABRICIO BRITO DOS SANTOS
Data: 16/06/2026 13:21:37-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>