



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: V.H BORGES LTDA - RESTAURANTE HOT DOG DO PORORO SHOW				
CNPJ nº: 24.106.082/0001-11				
Endereço: Rua Principal, Nº 1705		Bairro: Novo Horizonte		
Município: Porto Velho		CEP: 76.810-160	Fone:	
Responsável: Vitor Hugo Borges				
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	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		
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	Ver 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		

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	Ver relatório fotográfico.
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	Ver relatório fotográfico.
4.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/2004		X	Ver relatório fotográfico.
4.5 Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/2004		X	Ver relatório fotográfico.
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	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	Ver 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 m ² de área	IT n. 11 do CBM/RO	4,72m x 4,81m	22,70m ²	23
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
4 mesas 12 cadeiras	20min	11h00min às 15h00min	276 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		Foi observado que existe lavatório destinado à higienização das mãos disponível apenas para os clientes. Na área de manipulação de alimentos (cozinha), não há lavatório exclusivo para a lavagem das mãos dos colaboradores.	
6.3 Disponibiliza gratuitamente água mineral e banheiro para os clientes.		X		O estabelecimento não possui, até o momento da inspeção, vínculo com programas sociais, realizando atendimento exclusivamente ao público particular.	
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) Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre	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 90075/2024/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 médio impacto, por não demandarem obra ou demolição e por não comprometerem imediatamente a segurança alimentar ou a acessibilidade plena dos usuários, porém, demandam múltiplas intervenções corretivas em diferentes ambientes do estabelecimento, envolvendo instalação, substituição e adequação de componentes e acabamentos. Tais não conformidades requerem ações corretivas relevantes para o atendimento integral dos requisitos sanitários e operacionais aplicáveis:

1. Adequação de revestimento de piso e parede na área de refeitório;
2. Adequação da área de lavagem de utensílios, incluindo revestimentos, forro e fechamento das aberturas existentes;
3. Adequação dos revestimentos e acabamentos da área de preparo e manipulação de alimentos;
4. Instalação de telas milimetradas no sistema de exaustão e dispositivo de fechamento no passapratos;
5. Adequação do banheiro acessível aos parâmetros de transferência previstos na ABNT NBR 9050/2020;
6. Instalação de ralo adequado, com dispositivo de fechamento, nos banheiros;
7. Realocação da caixa de gordura para área compatível com a RDC 216/2004;
8. Retirada de objetos e pertences estranhos às atividades de manipulação de alimentos;
9. Instalação de lavatório exclusivo para higienização das mãos na área de preparo e manipulação;
10. Adequação das condições de conservação e higienização dos equipamentos, móveis e utensílios;

As pendências elencadas evidenciam o não atendimento integral dos requisitos técnicos, sanitários, operacionais e de acessibilidade exigidos pelo Instrumento Convocatório para fins de credenciamento no Programa Prato Fácil. Embora parte das adequações apontadas possa ser executada sem necessidade de obra ou demolição, o conjunto das não conformidades verificadas abrange diferentes áreas essenciais ao funcionamento do estabelecimento, demandando a adoção de múltiplas medidas corretivas para atendimento dos parâmetros mínimos exigidos.

Observa-se que as irregularidades constatadas não se restringem a situações isoladas ou pontuais, alcançando aspectos relacionados às condições sanitárias do ambiente, à adequada manipulação de alimentos, à conservação das instalações e ao atendimento dos requisitos de acessibilidade previstos na legislação aplicável.

Dessa forma, considerando a abrangência das não conformidades verificadas e o não atendimento integral dos requisitos estabelecidos no Instrumento Convocatório na data da vistoria, conclui-se que o estabelecimento não reúne as condições técnicas necessárias para obtenção de parecer favorável ao credenciamento neste momento.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que esta equipe técnica emite recomendação desfavorável ao credenciamento da interessada, nos termos do Instrumento Convocatório, Chamamento Público nº 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO





15/06/2026 13:04
8.80564048S 63.89691986W
#V.H. Borges



15 de jun. de 2026, 13:06:07
Rua Principal, 179
Novo Horizonte
Porto Velho RO
76810-160
Brasil
V. H. Borges

Imagens 01, 02, 03, 04, 05 e 06 - Fotos Gerais.

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 15/06/2026 12:51 8.80563336S 63.8968865W #V.H. Borges	Item 2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: No momento da vistoria, foram constatadas avarias no revestimento das paredes, com maior incidência na região dos rodapés. Verificou-se ainda a presença de sujidades na parede localizada abaixo do balcão de atendimento e revestimentos cerâmicos danificados no banheiro PCD. Tais condições comprometem a integridade das superfícies e dificultam os procedimentos adequados de limpeza e higienização, 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. Solução: Providenciar a recuperação das áreas com revestimento danificado, incluindo a substituição dos azulejos avariados e o reparo dos pontos deteriorados nas paredes e rodapés. Realizar a limpeza das superfícies que apresentam acúmulo de sujidades e, quando necessário, recompor os acabamentos, garantindo superfícies íntegras, lisas, impermeáveis e laváveis, em conformidade com os requisitos higiênico-sanitários estabelecidos pela RDC 216/2004.



15/06/2026 12:51
8.80562616S 63.89688527W
#V.H. Borges



15/06/2026 12:59
8.8057129S 63.89697196W
#V.H. Borges

Imagens 07, 08 e 09 – Avarias nos revestimentos de piso e parede da área de refeitório.



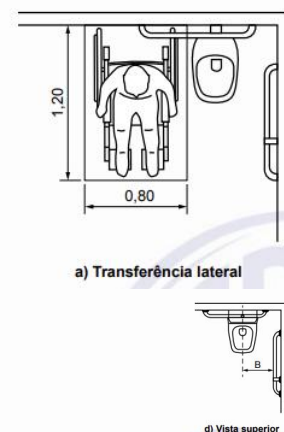
15/06/2026 12:59
8.80566685S 63.89692436W
#V.H. Borges



15/06/2026 13:01
8.80568995S 63.89693544W
#V.H. Borges

Item 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):

Verificou-se que a bacia sanitária do banheiro acessível encontra-se instalada muito próxima à parede lateral, não atendendo aos requisitos de área de transferência estabelecidos pela NBR 9050/2020. Foi constatado que a distância entre o centro da bacia sanitária e a face externa da barra de apoio horizontal lateral é de aproximadamente 20 cm, enquanto a norma estabelece distância de 40 cm. Tal condição compromete a utilização segura e autônoma do sanitário por pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

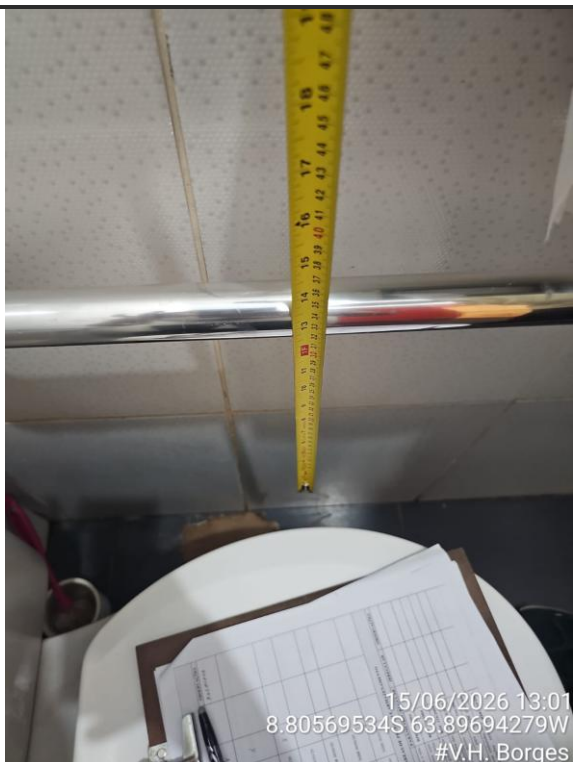


Legenda

Cotas	Adulto m	Infantil m
A	0,75	0,60
A1 máximo	0,89	0,72
B	0,40	0,25
C	0,46	0,36
D	0,30	0,15

Figura 108 (conclusão)

Solução: Adequar o posicionamento da bacia sanitária e das barras de apoio, de forma a atender aos parâmetros estabelecidos pela NBR 9050/2020, especialmente quanto às distâncias mínimas exigidas para transferência lateral. Durante a adequação, deverá ser preservada a área livre destinada ao módulo de referência para cadeira de rodas, com dimensões mínimas de 0,80 m x 1,20 m, garantindo condições adequadas de manobra, transferência e utilização segura do sanitário acessível.



Imagens 10, 11 e 12 – Banheiro acessível

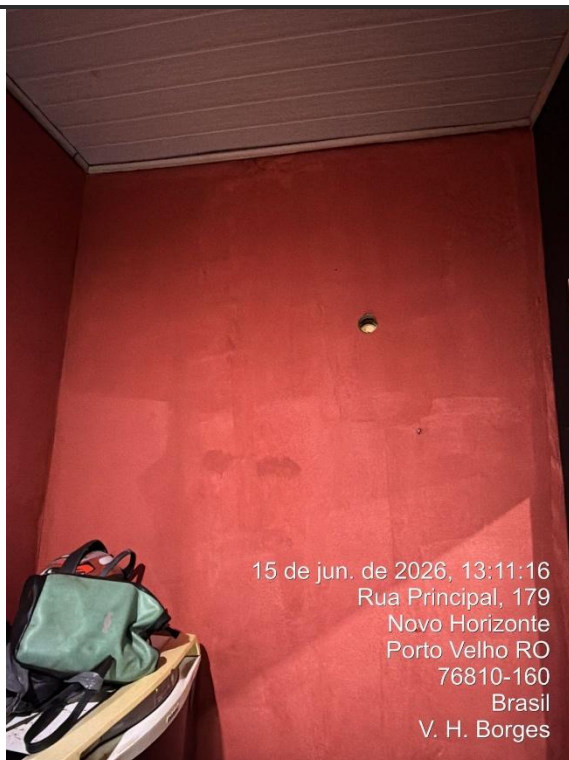


Item 4.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado:

Constatou-se, na área da cozinha, a existência de aberturas nas paredes decorrentes da remoção de aparelhos de ar-condicionado, permanecendo expostos os locais anteriormente utilizados para passagem dos dutos. Verificou-se também acabamento inadequado ao redor do exaustor, com trecho sem revestimento compatível com as exigências higiênico-sanitárias.

Na área destinada à lavagem de panelas e equipamentos, observou-se a ausência de revestimento de parede liso, impermeável e lavável, inexistência de forro e a presença de abertura na parte superior das paredes, próxima à cobertura, permitindo comunicação direta com ambientes adjacentes. Adicionalmente, foi identificado corredor lateral externo aberto e trechos do piso sem revestimento cerâmico, apresentando superfície em concreto aparente. Tais condições comprometem a higienização, favorecem o acúmulo de sujidades e possibilitam a entrada de contaminantes, 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.



Solução: Providenciar o fechamento e acabamento adequado das aberturas decorrentes da remoção dos aparelhos de ar-condicionado, bem como a recomposição do revestimento ao redor do exaustor, garantindo superfícies íntegras, lisas, impermeáveis e laváveis.

Na área de lavagem de painéis e equipamentos, instalar revestimento adequado nas paredes e forro compatível com as exigências higiênico-sanitárias, além de promover o fechamento das aberturas existentes na parte superior das paredes, assegurando a segregação dos ambientes e a proteção contra contaminantes. Adequar o corredor lateral externo de forma a minimizar a exposição do ambiente às intempéries e à entrada de vetores. Providenciar ainda a recomposição do revestimento do piso nos locais onde há concreto aparente, garantindo superfície contínua, resistente e de fácil higienização, em conformidade com a RDC 216/2004.

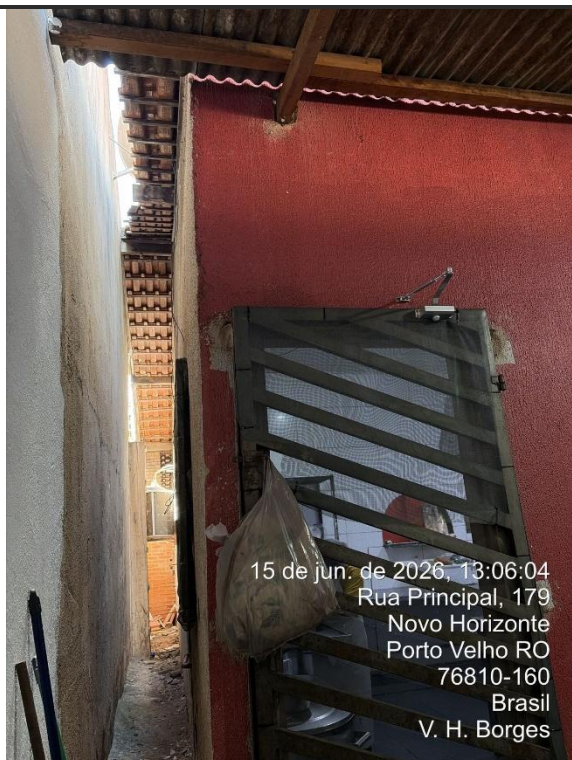




15 de jun. de 2026, 13:09:37
Rua Principal, 179
Novo Horizonte
Porto Velho RO
76810-160
Brasil
V. H. Borges



15 de jun. de 2026, 13:09:21
Rua Principal, 179
Novo Horizonte
Porto Velho RO
76810-160
Brasil
V. H. Borges



Imagens 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 e 20 – Área de preparo, manipulação e armazenamento.



Item 4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas:

Verificou-se, na área de preparo e manipulação de alimentos, que o sistema de exaustão, composto por exaustor e coifa, não possui telas milimetradas de proteção. Adicionalmente, o passa-pratos encontrava-se permanentemente aberto, sem dispositivo de fechamento ou vedação quando fora de uso. Tais condições comprometem a proteção do ambiente contra a entrada de vetores e pragas urbanas, favorecendo a contaminação dos alimentos e contrariando os requisitos estabelecidos no 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: Providenciar a instalação de telas milimetradas removíveis no exaustor, na coifa e em demais aberturas que comuniquem a área de preparo e manipulação com o ambiente externo, garantindo proteção eficiente contra a entrada de vetores e facilitando a limpeza periódica. Adequar o passa-pratos mediante instalação de dispositivo de fechamento apropriado, como porta basculante, de correr ou solução equivalente, assegurando vedação eficiente quando não estiver em uso, em conformidade com a RDC 216/2004.



Imagens 21, 22 e 23 - Área de preparo e lavagem.



Imagem 24 – Banheiro acessível.

Item 4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento:

O ralo localizado no banheiro não possui grelha que possibilite seu fechamento, comprometendo as condições adequadas de vedação e favorecendo a exposição a vetores, odores e retorno de gases provenientes da rede de esgoto.

4.1.5 (...) Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Solução: Providenciar a instalação de ralo adequado, dotado de grelha removível e sistema de fechamento (tampa de vedação), garantindo condições de vedação eficiente, facilidade de higienização e conformidade com a RDC 216/2004.



Imagem 25 - Área de lavagem.

Item 4.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento:

Verificou-se a existência de caixa de gordura localizada no interior da área de lavagem de utensílios, ambiente integrante do fluxo de manipulação de alimentos. Tal condição está em desacordo com o item 4.1.6 da RDC 216/2004. A permanência desse dispositivo no ambiente pode favorecer a geração de odores, o acúmulo de resíduos e a atração de vetores, comprometendo as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento.

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.

Solução: Providenciar a realocação da caixa de gordura para área externa ou local adequado, fora das áreas de preparação, manipulação, lavagem e armazenamento de alimentos, observando dimensionamento compatível com o volume de resíduos gerados. A instalação deverá ser mantida em adequado estado de conservação, vedação e funcionamento, de modo a prevenir vazamentos, odores e a atração de vetores, em conformidade com o item 4.1.6 da RDC 216/2004.



Imagens 26 e 27 - Área de preparo e armazenamento.

Item 4.5 Ausência de objetos em desuso e animais:

Verificou-se, na entrada da cozinha, a presença de utensílios e pertences pessoais de funcionários armazenados sobre equipamento de refrigeração, bem como a existência de armário metálico aparentemente destinado à guarda de objetos pessoais no interior da área de manipulação de alimentos. Tais itens são estranhos às atividades desenvolvidas no ambiente e sua permanência pode comprometer a organização, a higienização e as condições higiênico-sanitárias do local, em desacordo com o item 4.1.7 da RDC 216/2004

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

Solução: Providenciar a retirada dos pertences pessoais e demais objetos estranhos às atividades de manipulação de alimentos da área da cozinha. Os objetos de uso pessoal dos funcionários devem ser armazenados em local específico, separado das áreas de preparo, manipulação e armazenamento de alimentos. Recomenda-se ainda a realocação ou remoção do armário destinado à guarda de pertences pessoais, garantindo que os ambientes de produção permaneçam organizados e livres de materiais não relacionados às atividades desenvolvidas, em conformidade com a RDC 216/2004.



15 de jun de 2026, 13:10:52
Rua Principal, 179
Novo Horizonte
Porto Velho RO
76810-160
Brasil
V. H. Borges



15/06/2026 13:04
8.80564048S 63.89691986W
#V.H. Borges

Item 4.10 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo:

Não foi identificado lavatório exclusivo para higienização das mãos.

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: Providenciar a instalação de lavatório exclusivo para higienização das mãos, equipado com torneira de fechamento automático ou outro dispositivo que dispense o acionamento manual para seu fechamento, além de sabonete líquido inodoro, papel-toalha não reciclado e lixeira com acionamento sem contato manual, conforme preconiza a RDC 216/2004.



Imagens 28, 29 e 30 - Área de preparo e lavagem.



Item 4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições:

Verificou-se, na área de preparo e manipulação de alimentos, a existência de utensílios apresentando acúmulo de sujidades e pontos de corrosão em suas superfícies. Tais condições comprometem a adequada higienização dos utensílios e podem favorecer a contaminação dos alimentos, em desacordo com o item 4.2.1 da RDC 216/2004, que estabelece a obrigatoriedade de manutenção dos equipamentos, móveis e utensílios em condições higiênico-sanitárias apropriadas.

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

Solução: Providenciar a limpeza completa dos utensílios que apresentam acúmulo de sujidades, adotando rotina de higienização com frequência adequada para garantir sua conservação. Os utensílios que apresentem corrosão devem ser submetidos à manutenção corretiva ou substituídos, quando não for possível restaurar suas condições de uso, assegurando superfícies lisas, íntegras, impermeáveis, laváveis e livres de imperfeições, em conformidade com a RDC 216/2004





15/06/2026 13:04
8.80563873S 63.89692004W
#V.H. Borges



15/06/2026 13:04
8.80563899S 63.89692W
#V.H. Borges



Imagens 31, 32, 33, 34, 35, 36 e 37 - Área de preparo e lavagem.

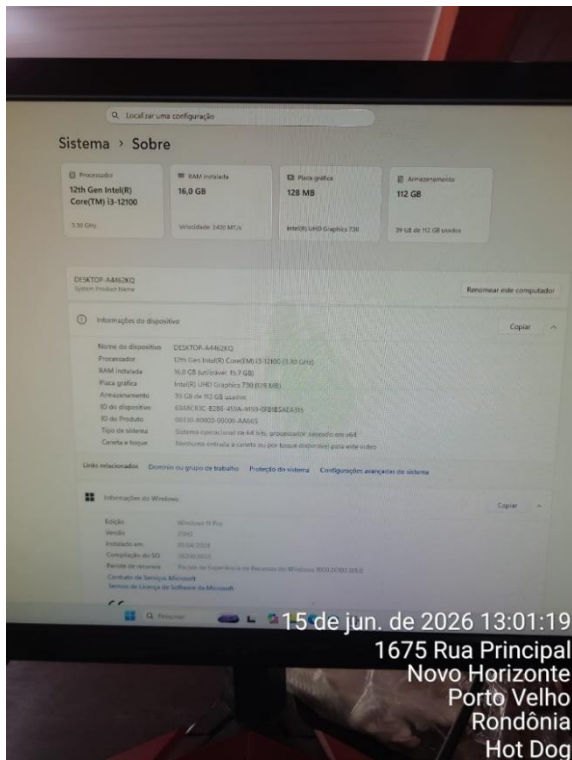
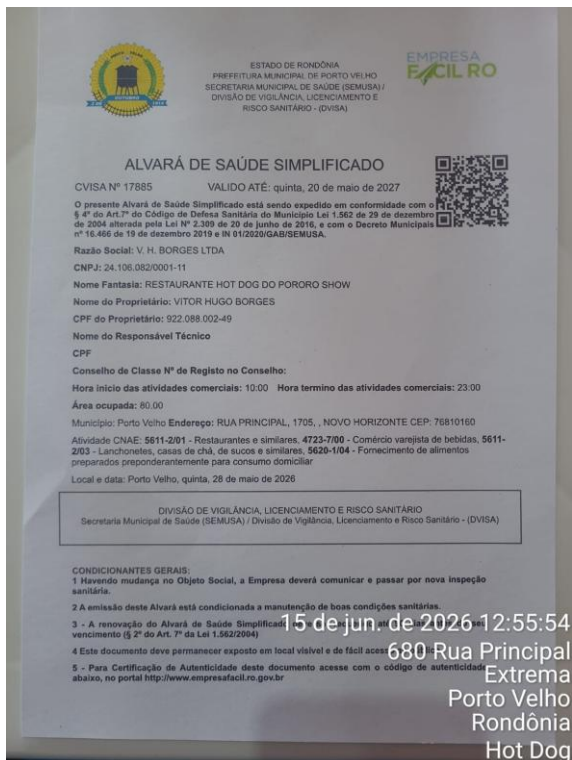


Imagem 38 – Especificações do computador.

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. (X)
Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. (X)
Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. (X)
Memória RAM de 8 GB. (X)



Item 10. Documentação:

- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 20/05/2027
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 30/01/2027
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 13/11/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 26/05/2027



ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO
VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ECONOMIA

EMPRESA
FÁCIL.RO

ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Número 5796/2022
Processo: ROP2601150289

Nome Fantasia: RESTAURANTE HOT DOG DO PORORO SHOW
Razão Social: V. H. BORGES LTDA
CNPJ: 24.106.082/0001-11
Inscrição Municipal: 14257306

Atividade Principal (CNAE) 5611-2/01 - Restaurantes e similares (Exerce no endereço)
Atividade(s) Secundária(s) (CNAE): 4723-7/00 - Comércio varejista de bebidas (Exerce no endereço),
5611-2/03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares (Exerce no endereço), 5602-1/04 -
Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar (Exerce no
endereço)

Município: Porto Velho Endereço: RUA PRINCIPAL, 1705, NOVO HORIZONTE

CEP: 76810160

Local e data: Porto Velho, sexta, 29 de maio de 2026

Vencimento: sábado, 30 de janeiro de 2027

Área de Publicidade: 5,00

Tempo de Funcionamento: Acima de 8h Diárias

Horas de Funcionamento: 10:00

Horário de trabalho: Diurno e Noturno

Horário Inicial de Funcionamento: 10:00

Horário Final de Funcionamento: 23:00

Início e término de horário de almoço: 10:00 A 14:00 E 17:00 AS 23:00

Área total edificada (AE): 50

Área não edificada com exploração comercial: 50

Área total não edificada sem exploração comercial: 10

Forma de atuação: Estabelecimento Fixo

Tipo de Unidade: Unidade Produtiva

15 de jun. de 2026 12:55:44

WAGNER GARCIA DE FREITAS
Secretaria Municipal de Economia

https://www.empresafacil.ro.gov.br/gestao/processo/ingere-modelo/tpo_alvara42rod_alvara37965731toe_gestao/ROF2001150289

680 Rua Principal
Extrema
Porto Velho
Rondônia
Hot Dog

DEDETIZADORA VITÓRIA

CLIENTE: V H BORGES LTDA ENDEREÇO: RUA PRINCIPAL
Nº 1705- BAIRRO: NOVO HORIZONTE EM PORTO VELHO -RO

CNPJ: 24.106.082/0001-11

1. Este estabelecimento foi imunizado no dia 14/05/2026, com garantia de (06) Meses, tendo
vencimento em: 13/11/2026 Alvará na vigilância sanitária nº 6625.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

DECONTAMINÇÃO (X) BARATAS (X) CUPINS (X) FORMIGAS (X) ARANHAS (X)
EXCETO:

PRODUTO USADO: K-Othione CE 25

NOME TÉCNICO: Delametrina

GRUPO QUI MICO: Flutrinas e Flutrinóides.

CLASSE: Inseticida

INDICAÇÃO DE USO: 100 ml a cada 30 litros de água, pulverização manual.

AÇÃO TÓXICA: Distúrbios sensoriais sistêmicos (formigamento, entorpecimento e sensação de queimação), hiperexcitabilidade, morte.

ANTÍDOTO E TRATAMENTO: Modificação de apelo conforme os sintomas e sua intensidade, anti-histamínicos e tratamento sintomático.

TELEFONE DE EMERGÊNCIA: 9800 371 3733

DECONTAMINÇÃO (X) RÁTIOS (X)

CAMUNDONGOS

PRODUTO USADO: Kivax branco paraformado 20g/ 5g e laca pintada em envelopes de 25g.

NOME TÉCNICO: Isoniazida

GRUPO QUI MICO: Camurças - compostos de ação antiparasitária

CLASSE: repelente antiparasitário dose única

INDICAÇÃO DE USO: Aplicar 20 g de laca pintada ou 1 litro paraformado de 30 g para 5 - 10 mts.

Camundongos: aplicar 5 g de laca pintada ou um mini-bloco a cada 2-3 metros.

AÇÃO TÓXICA: fragilidade capilar e hemorragia (ecimol do efeito)

ANTÍDOTO E TRATAMENTO: Vitamina K1 e tratamento sintomático. A administração de vitamina K1 só é indicada quando

houver prolongamento do tempo de protrombina e/ou sangramento ativo.

TELEFONE DE EMERGÊNCIA: 9800 794-8304

OFERECIMOS TAMBÉM OS SERVIÇOS DE DESCONTAMINÇÃO, DESCONTAMINÇÃO, LAVAGEM DE CAIXAS D'ÁGUA, VENDAS E RECARGAS DE
EXTINTORES DE INCÊNDIOS.

Químico responsável

15 de jun. de 2026 12:55:23

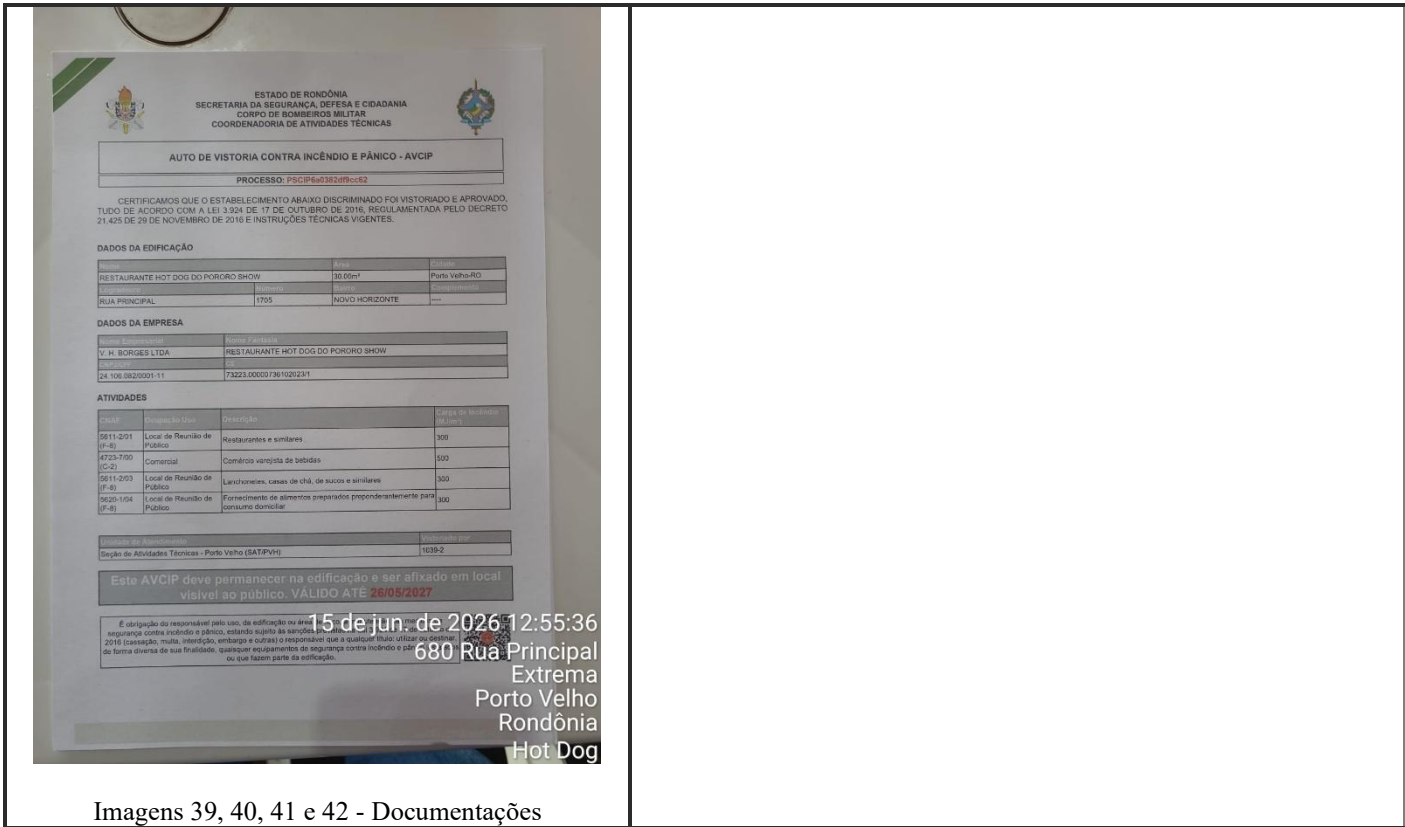
Cuidar do ambiente é cuidar da saúde

Agradecemos sua preferência.

End.: Rua Vitória Régia, nº6623 Bairro: Jardim Eldorado CNPJ: 17.239.675/0001-29

Telefones: (69) 992978666/992428878FRANCISCO BAHIA.

680 Rua Principal
Extrema
Porto Velho
Rondônia
Hot Dog



Imagens 39, 40, 41 e 42 - Documentações

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.

gov.br

Documento assinado digitalmente
CRISTIANO SILVEIRA NOBRE
Data: 18/06/2026 15:48:41-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br

Documento assinado digitalmente
VICTOR KAUÁ SAMPAIO DA SILVA
Data: 18/06/2026 16:07:54-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br

Documento assinado digitalmente
FABRICIO BRITO DOS SANTOS
Data: 18/06/2026 17:49:34-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>