

Diretoria:		Gerente Rumo Responsável:		Data:		
Polo:		Coordenador Responsável:		Status: PREENCHA TODOS OS CAMPOS		
Empresa:		Responsável pela empresa:		Nota: 0 %		
Unidade auditada:		Representante da empresa durante auditoria:				
Área Responsável:		Responsável pela auditoria:				
Nº	O quê?	Subitem	Descrição	Classificação	C/NC/NA	Observações
1	Estrutura Geral	1.1	A estrutura está em boas condições.	10		
		1.2	A entrada nos quartos é comunicada aos hóspedes e realizadas em horários pré-estabelecidos.	5		
		1.3	Há registros de quais funcionários realizaram a limpeza e manutenção dos aposentos.	5		
		1.4	Há câmeras de segurança instalada em pontos estratégicos para resguardar a segurança do local.	5		
		1.5	Os pisos estão em boas condições.	5		
		1.6	Há janelas que permitam boa luminosidade natural e ventilação.	5		
		1.7	As fechaduras estão funcionando corretamente.	5		
2	Instalações Sanitárias (NR 24 - 24.2.1)	2.1	A instalação sanitária atende as condições de higiene e estão adequadas.	I		
		2.2	Constituída por bacia sanitária sifonada, dotada de assento com tampo, sistema de descarga funcionando.	I		
		2.3	O papel higiênico esta no suporte, o descarte está em recipiente com tampa.	I		
3	Lavatórios (NR 24 - 24.2.2.1)	3.1	O lavatório atende as condições de higiene e estão adequadas	I		
		3.2	Quarto coletivo há sabonete líquido disponível nos lavatórios ou fornecimento individualizado de sabonete.	I		
		3.3	Para enxugar as mãos há toalhas individuais disponíveis e limpas.	I		
		3.4	Há espelho na área de lavatório.	5		
		3.5	Chuveiro possui função água quente e fria e esta funcionando.	I		
		3.6	Chuveiro elétrico é dotado de circuito TUE (tomada de uso específico).	I		
		3.7	O circuito dos chuveiros elétricos possuem aterramento.	I		
		3.8	Não há exposição de cabos elétricos do chuveiro (cabo derretido) ou tomada TUE.	I		
		3.9	Possui dimensões de acordo com o código de obras local ou, na ausência desse, no mínimo 0,80m (oitenta centímetros) por 0,80m (oitenta centímetros).	I		
		3.10	A pintura e paredes laváveis, box plástico ou vidro, providas de fechadura interna.	I		
4	Quartos dormitórios (NR 24 - 24.9.7.1)	4.1	O quarto possui pé direito mínimo de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros).	I		
		4.2	O quarto dotado de beliche possui pé direito mínimo de 3,00 m (três metros).	I		
		4.3	Os quartos dos dormitórios devem ter, no mínimo, a relação de 3,00 m² (três metros quadrados) por cama simples ou 4,50 m² (quatro metros e cinquenta centímetros quadrados) por beliche, em ambos os casos incluídas a área de circulação e armário.	I		
		4.4	Tolerância de ruído é no máximo 45 dBA NBR 10152:2017.	10		
		4.5	O quarto está limitado a 8 (oito) hospedes.	I		
		5.1	Há camas ou beliches em número suficiente para os trabalhadores.	I		
		5.2	O colchão e os travesseiros são macios e de tamanhos adequados para que proporcionem um bom descanso.	I		
5	Camas ou Beliches (NR 24 - 24.7.3.1)	5.3	Beliche superior possui proteção lateral, escada fixada a beliche, estrado resistente e fixado a estrutura da beliche.	I		
		6.1	O kit lençóis, travesseiro, fronhas, cobertores estão limpos e higienizados, adequados às condições climáticas.	I		
7	Armários dos para guardar pertences (NR 24 - 24.7.3.2)	7.1	Há armários individuais simples não sendo admitidas dimensões inferiores a: 0,40m (quarenta centímetros) de altura, 0,30m (trinta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade.	I		
		7.2	Há armários de compartimentos duplos, não são admitidas dimensões inferiores a: a) 0,80m (oitenta centímetros) de altura por 0,30m (trinta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade, com separação ou prateleira, de modo que um compartimento, com a altura de 0,40m (quarenta centímetros), se destine a abrigar a roupa de uso comum e o outro compartimento, com altura de 0,40m (quarenta centímetros) a guardar a roupa de trabalho. Ou 0,80m (oitenta centímetros) de altura por 0,50m (cinquenta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade, com divisão no sentido vertical, de forma que os compartimentos, com largura de 0,25m (vinte e cinco centímetros), estabeleçam, rigorosamente, o isolamento das roupas de uso comum e de trabalho.	I		
8	Alimentação	8.1	O hotel que não possui local para refeição, é fornecido pela contratada aos trabalhadores meio de transporte até o local da alimentação, mesmo durante as interjornada e/ou finais de semana.	I		
		8.2	Hotel com área e fornecimento de alimentação, atende as condições de higiene e organização.	I		
		8.3	Há disponível lista com cardápio previsto para a semana, a alimentação é diversificada e está sendo seguida.	5		
		8.4	Há material ou dispositivo para a limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas.	I		
		8.5	Há no hotel um local para que o trabalhador possa aquecer ou fazer lanche fora de horário comercial.	I		
9	Lavanderia (NR 24 - 24.7.6)	9.1	Há disponível local para lavagem e secagem das roupas, com disponibilidade de sabão para higienização.	I		
10	Fornecimento de água (NR 24 - 24.9.1.1)	10.1	Há fornecimento de água por meio de bebedouros na proporção de, no mínimo, 1 (um) para cada grupo de 25 (vinte e cinco) pessoas.	I		
		10.2	Há evidências da troca do elemento filtrante a cada 6 (seis) meses.	I		
		10.3	O bebedouro esta limpo e conservado.	I		
		10.4	Quando fornecido água mineral apresentar copia da nota de compra (Observar volume e data se está compatível com o consumo).	I		
		10.5	Os locais de armazenamento de água, os poços e as fontes de água potável estão protegidos contra a contaminação.	I		
		10.6	Há água potável suficiente para consumo geral (banho, higiene pessoal).	I		
		10.7	Há copos descartáveis no dispenser porta copos.	I		
11	Limpeza caixa de água	11.1	Há cópia do laudo de limpeza da caixa de agua (não superior a 6 meses). Requisitos da ANVISA Nº 52 (22/10/2009) Requisitos da Portaria 2914 de 14/12/2011 Ministério da Saúde.	I		
12	Análise de potabilidade da água (NR 24 - 24.9.3)	12.1	Está disponível laudo de potabilidade da água para consumo.	I		
13	Controle de vetores (NR 24 - 24.9.4)	13.1	Há comprovante de detização. Requisitos da ANVISA Nº 52 (22/10/2009).	5		
14	Canalização de esgoto	14.1	Não há esgoto a céu aberto.	I		
15	Instalações Elétricas	15.1	As instalações elétricas se apresentam em boas condições	10		
16	Medidas de prevenção contra incêndios (NR 23 - 23.3)	16.1	Extintores estão em dia e com fácil acesso?	10		
		16.2	Os dispositivos de alarme existentes estão conforme AVCB ou CLCB	10		
		16.3	As saídas de emergência estão em número suficiente, sinalizadas e desobstruídas e as portas com fácil abertura pelo interior.	I		
		16.4	Há cópia do Alvará de Vistoria do Corpo de Bombeiros ou Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros disponível no local.	5		
		16.5	Há sinalização da rota de fuga e está adequada.	I		
		16.6	Há iluminação de emergência adequada conforme AVCB ou CLCB.	I		
17	Saúde	25.3	Os trabalhadores hospedados com suspeita de doença infectocontagiosa são submetidos à avaliação médica para determinar pelo afastamento ou permanência no alojamento.	I		
18	Iluminação	18.1	Iluminação do local atende aos anseios mínimos de segurança.	5		
19	Limpeza e organização	19.1	Toda a área pertencente ao hotel está limpa, organizada.	5		

20	Televisão	20.1	A televisão e controle remoto estão funcionando corretamente, canais abertos sintonizados. Televisão do trabalhador não deve ser pontuado.	5		
21	Internet	21.1	Ha internet wifi disponível e funcionando.	5		
22	Ar Condicionado	22.1	O ar condicionado está funcionando corretamente? O vão do ar está vedado adequadamente. A água é canalizada para o exterior e destinada corretamente. <b>N/A quando não houver</b>	5		
		22.2	Os elementos filtrantes do ar condicionado são limpos a cada 6 meses.	5		
		22.3	Há nas janelas dos quartos venezianas escuras e/ou cortinas do tipo blackout, bloqueando perfeitamente a luminosidade externa.	1		
23	Lazer	23.1	Há espaço destinado ao lazer dos colaboradores, como: churrasqueira, academia e sala de jogos (sinuca, pebolim, baralho, dominó, vídeo game), devidamente equipadas e bem conservadas?	5		
24	Administrativo	24.1	O hotel está sendo mantido em condições de conservação, higiene e limpeza.	23		
		24.1	O local não recebeu item de interdição.	69		
<b>TOTAL DE PONTOS DO CHECKLIST</b>				<b>238</b>	<b>0</b>	<b>NOTA DA AUDITORIA</b>
				Pontos Possíveis	Pontos Obtidos	<b>0,00%</b>

**REGRA DE AVALIAÇÃO:**

Os itens de **INTERDIÇÃO (PESO "I")** quando não atendidos ou quando um único item for não conforme, a nota da auditoria será zerada (0,00%).

A pontuação dos dois últimos itens do Check list é considerada ação administrativa, fixada respectivamente em 5% e 15% da nota, quando atingidos somam 20% do total da nota. Em hipótese alguma a estes itens será atribuído N/A.

Para os demais itens, será atribuído peso de 5 e 10 pontos, sendo o peso 10 de maior relevância e 5 de menor. Itens não aplicados serão tratados como N/A e os valores dos pontos serão redistribuídos aos demais itens de pontuação, que quando somados terão a pontuação máxima de 80% do total da nota.

OBS: Item não conforme com peso 10 (dez) terá prazo de regularização de até 15 (quinze) dias. Item não conforme com peso 5 (cinco) o prazo de regularização de até 30 (trinta) dias.

**DA PORCENTAGEM OBTIDA:**

**STATUS "LIBERADO"** – local com nota igual ou superior a 80%, para efeitos de ocupação será considerado liberado.

**REAÇÃO PRÓPRIO E FORNECEDOR:** elaborar plano de ação com as iniciativas de melhorias/correção que precisam ser adotadas, considerando o nível de criticidade identificado e adequações necessárias para regularização das não conformidades, considerando os prazos constantes, observando-se os prazos estipulados no Check list.

**STATUS "INTERDIÇÃO"** - Nota menor que 80,00% caracteriza interdição do local.

**AÇÃO AUDITOR:** interdição com paralização total do local ou da frente de serviço, concessão de prazo de 24 horas para correção das não conformidades encontradas.

**REAÇÃO FORNECEDOR:** Apresentar imediatamente a área de ST, Suprimentos e Gerência de contrato, plano de ação das medidas administrativas a serem adotadas.

**AÇÃO DO GESTOR DA AREA RUMO:** para fornecedor, conforme determina o manual do fornecedor, realizar abertura de Registro de Não Conformidade (RNC).

**DESCUMPRIMENTO:** o descumprimento das ordens acima implicará em medidas administrativas previstas em contrato.

**REAÇÃO PROPRIO:** apresentar imediatamente a área de ST, plano de ação das medidas administrativas a serem adotadas.

**DESCUMPRIMENTO:** o descumprimento das ordens acima implicará na comunicação a área de Facilites e Jurídico.

**DO RETORNO AO LOCAL INTERDITADO:** As localidades em que os resultados das vistorias in loco forem classificados como "Item de interdição", não poderá haver circulação de trabalhadores ou utilização do estabelecimento até que a situação seja regularizada, mediante apresentação de evidências e liberação pela área de Segurança do Trabalho, quando verificada a implementação dos itens faltantes indicados pela área de fiscalização. Se no processo de análise das novas evidências do espaço interditado o resultado da avaliação for insatisfatório/não atender as correções necessárias para adequação, a avaliação será registrada como "Reprovado" e a área e pessoas responsáveis receberão um prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas para atender às adequações solicitadas, sob pena de serem tomadas as medidas cabíveis junto as áreas responsáveis ou fornecedores prestadores de serviços, nos termos do Programa de Monitoramento Continuado aplicável a Malha Paulista.

Nome e Assinatura Auditor

Nome e Assinatura do Auditado