



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 DE FISCALIZAÇÃO

Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
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: BRASIL PRESTADORA DE SERVIÇOS E NUTRIÇÃO ALIMENTAÇÃO LTDA				
CNPJ nº: 30.261.269/0001-92				
Endereço: RUA PADRE ÂNGELO CERRY N° 1044			Bairro: PEDRINHAS	
Município: PORTO VELHO 9997-2747 (CLAUDEMIR)/ (69)996005-8988		CEP: 76.801-480		Fone: (69)
Responsável: CLAUDEMIR DE MORAES VIANA				
Área de Abrangência:				
<input checked="" type="checkbox"/> Residencial				
<input type="checkbox"/> Industrial				
<input type="checkbox"/> 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	Ver relatório fotográfico.
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 - Rampa 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	Ver relatório fotográfico.
4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/2004	X		
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		
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		
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	7,66m x 9,65m	73,91m ²	□ 74
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
	20min	11h00min às 15h00min		888 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 dois computadores)	x			
8.1.1 Se Windows: <ul style="list-style-type: none"> • 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			vencido, porém, já foi solicitado atualização.
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 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. 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 2.14. Dos critérios de infraestrutura - Instrumento Convocatório, estabelece que os critérios de infraestrutura a serem considerados no ato da vistoria, referem-se aos estabelecidos no item 33 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, a saber:

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

33.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO Nº 216/04;

33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20;

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

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

23.3.3. 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 ar(es)-condicionado(s) suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento;

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

Nesse sentido, informamos que a despeito do atendimento de alguns parâmetros, o estabelecimento encontra-se em desacordo com o Instrumento Convocatório no que se refere ao item 33.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO Nº 216/04 e 33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20.

Ressalta-se que o item '4.3 - Ralos sifonados com grelha que permita o fechamento' já havia sido identificado como não conforme aos parâmetros sanitários estabelecidos pela Anvisa na RDC nº 216/04 no Relatório (0049623494), emitido em 2024. Verifica-se que a não conformidade persiste, motivo pelo qual o item é novamente destacado no presente relatório.

Isto posto, 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 incêndio e pânico, bem como a acessibilidade dos ambientes a todos os beneficiários. Considerando ainda o conteúdo do Relatório Fotográfico, no aspecto de instalações prediais, a empresa **BRASIL PRESTADORA DE SERVIÇOS E NUTRIÇÃO ALIMENTAÇÃO LTDA**, **NÃO ATENDE** aos requisitos estabelecidos no edital.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	Descrição

ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO



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

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: A área do refeitório apresentava forro com mancha de infiltração, e estava descascando, em desacordo com as exigências da RDC nº 216/2004:



Imagens 05 e 06 - forro

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 inspeções periódicas para identificar desgastes, rachaduras ou infiltrações; Efetuar reparos com materiais adequados, como pintura antifúngica e rejantes resistentes à umidade;



Imagen 07 - área de atendimento

2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais: Observou-se que na área de atendimento havia objetos em desuso, conforme 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: Realizar organização;

4.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: Na área de açougue observou-se que o piso apresentava material danificado, conforme RDC 216/2004:



Imagen 08 - revestimento de piso

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 inspeções periódicas para identificar desgastes, rachaduras ou infiltrações; Efetuar reparos com materiais adequados; Substituir revestimentos danificados conforme necessário.



Imagens 09 e 10 - ralo

4.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento: Observou-se que os ralos não tinham mecanismo de fechamento, conforme RDC 216/2004:

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Solução: Instalar ralos com mecanismo de fechamento.



Imagem 11 - área de preparo

4.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento: Observou-se que na área de preparo embaixo da pia de lavagem a existência de uma caixa de gordura, indo em desacordo com a RDC 216/2004:

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: Relocar as caixas de esgoto e gordura para áreas externas e de fácil acesso para manutenção; Caso não seja possível a realocação, vedar completamente as tampas e garantir fácil higienização.



Imagens 12, 13, 14 e 15 - instalações elétricas

4.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras:

Na visita, constatou-se que alguns fios estavam expostos, e algumas caixas de tomadas estavam sem proteção, de acordo 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: Corrigir fiações expostas e caixas de tomadas com aberturas



Imagens 16 e 17 - utensílios

4.11 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Observou-se que os utensílios apresentava desgastes de material, conforme RDC 216/2004:

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: Realizar inspeções frequentes para identificar desgastes, rachaduras ou ferrugem; Substituir ou reformar equipamentos e móveis que apresentem superfícies irregulares ou danificadas.



13 de mai. de 2025 08:56:54
8.74906146S 63.90677704W
1793 Rua Jamari
Pedrinhas
Porto Velho
Rondônia
#Brasil Prestadora



13 de mai. de 2025 08:57:26
8.74901168S 63.90678263W
1044 Rua Padre Ângelo Cerri
Pedrinhas
Porto Velho
Rondônia
#Brasil Prestadora



13 de mai. de 2025 09:00:29
8.74896729S 63.90678659W
1036 Rua Padre Ângelo Cerri
Pedrinhas
Porto Velho
Rondônia
#Brasil Prestadora



13 de mai. de 2025 09:08:23
8.74876877S 63.90688256W
1044 Rua Padre Ângelo Cerri
Pedrinhas
Porto Velho
Rondônia
#Brasil Prestadora

6.4 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- Na área de produção (cozinha) as instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.
- As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.
- Os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

		PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO - RO SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DIVISÃO DE VIGILÂNCIA, LICENCIAMENTO E RISCO SANITÁRIO	
LICENÇA SANITÁRIA			
CVBA N° 1624/2018		VALIDADE Até 30/06/2019	
A Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário, em sua competência com o art. 4º da Lei nº 7.474, de 17 de junho de 2006, e art. 2º, § 1º, da Lei nº 12.309 de 20 de dezembro de 2010, com as Leis Municipais 14.427, de 21 de outubro de 2014, 14.423, de 04 de março de 2010, inscreve a preceita a LICENÇA SANITÁRIA para o estabelecimento:			
FAZENDO SABER, BRASIL, PRAESTADORA DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO LTDA NOME FANTASIA: BRASIL, PRAESTADORA DE SERVIÇOS DE CNPJ: 30.261.269/0001-02 ASCENSÃO MUNICIPAL: 1624/2018 NR. DO PROCESSO: 08/1624/2018			
ENDERECO: RUA PADRE ÂNGELO CERRI, 1944, PEDRINHAS, PORTO VELHO - RO CEP: 69020-000 DATA DE EMISSÃO: 08/05/18 19:20			
PROFISSIONAL/ESPECIALISTAS: CLAUDIOBIR DE MORAES VIANA TÍTULO PROFISSIONAL: ENFERMEIRO CPF: 000.000.000-00 DATA DE EXPEDICAO: 08/05/2018			
RESPONSÁVEL TECNICO: FORMAÇÃO PROFISSIONAL: NUTRICIONISTA VISTO DO CONSELHO: VALIDO VALIDADE: 08/06/2019			
ABRANGÊNCIA: RUA PADRE ÂNGELO CERRI, 1944, PEDRINHAS, PORTO VELHO - RO			
RELACIONAMENTO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS DE INTENSA SANITÁRIO:			
0000-001 Atividades de serviços de nutrição entre o parenteral BAIXO 0000-002 Atividades de serviços de alimentação precatória entre o parenteral BAIXO 0000-003 Atividades de profissionais na instituição BAIXO 0000-004 Características de alimentação coletiva BAIXO 0000-005 Residências e similares MÉDIO 0000-006 Serviços de alimentação para eventos e reuniões - lanchões MÉDIO			
CONDICIONAMENTOS SANITÁRIOS			
A renovação da Licença Sanitária deve ser requerida, com até 10 dias antes da sua vencimento (§ 2º da Lei nº 12.309/2010).			
Este documento deve permanecer exposto em local visível para fiscalização.			
13 de mai. de 2025 08:57:24			
 Para Certificação de Autenticidade, digite o código QR ou o link disponibilizado na parte posterior do documento e compare o resultado com o código de autenticação.			

Item 10

Documentações:

- Alvará de funcionamento Prefeitura
 - Alvará expedido pelo Corpo de Bombeiros
 - Alvará Controle de Pragas (vencido)
 - Alvará Vigilância Sanitária

Base legal: Termo de Referência e Edital de **Chamamento Público nº 072/2024/CEL/SUPEL/RO**

O objetivo da visita foi alcançado:

SIM (X)

NÃO () Motivo:

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS

Nome	Matrícula
Tainá Cristina Borges de Lima	*****743
Cristiano Silveira Nobre	*****405
Fábio Brito dos Santos	*****601

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 829 de 29 de abril de 2025 0059694746

Porto Velho, data e hora do sistema



Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Silveira Nobre, Assessor(a)**, em 28/05/2025, às 14:40, 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 **TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA, Assessor(a)**, em 28/05/2025, às 14:41, 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 29/05/2025, às 09:10, 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 **0060160927** e o código CRC **B8DCE081**.

Referência: Caso responda este(a) Relatório de Fiscalização, indicar expressamente o Processo nº 0026.006627/2023-81

SEI nº 0060160927