



## 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: ELLO COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA				
CNPJ nº: 08.821.893/0001-48				
Endereço: AVENIDA TIRADENTES, 2968		Bairro: EMBRATEL		
Município: PORTO VELHO - RO		CEP:		Fone: (69)9981-1481 - 3226-8334
Responsável: MARIA LINETE PAIVA				
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	Ver relatório fotográfico.
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	Ver relatório fotográfico.
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	Ver relatório fotográfico.
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			
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	8,95m x 6,51m	58,26m²	58
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição		Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada
	20min		11h00min às 15h00min		696 pessoas/dia
6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES	
6.1 Áreas devidamente higienizadas		x		Na area da cozinha sim, nas areas ao redor, muita desorganização e objetos em desuso.	
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			Porém o certificado encontrava-se vencido.	
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"> <li>Acesso à internet. ( )</li> <li>Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. ( )</li> <li>Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. ( )</li> <li>Memória RAM de 8 GB. ( )</li> </ul>	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
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				
<p>A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 12.1.3 do <b>INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 072/2024/CEL/SUPEL/RO</b>, 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).</p> <p>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:</p> <p>33.1 Eventual contratação fica condicionada ao cumprimento, por parte do estabelecimento credenciado, dos parâmetros técnicos elencados</p> <p>33.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO Nº 216/04;</p> <p>33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20;</p> <p>33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico: CBM RO INSTRUÇÕES TÉCNICAS.</p> <p>Ademais, o item 23.3.3 dispõe sobre outras verificações a serem realizadas pela equipe de vistoria, conforme segue:</p> <p>23.3.3. Ocorrerá, ainda, a verificação de:</p> <p>I - Comprovação de boas práticas de manipulação de alimentos.</p> <p>II - Existência de, no mínimo, dois computadores para atendimento aos beneficiários;</p> <p>III - Ambiente com equipamento(s) de ar(es)-condicionado(s) suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento;</p> <p>IV - Estrutura física em alvenaria, com acessibilidade e banheiros adaptados.</p> <p>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 ELLO COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA, <b>NÃO ATENDE</b> aos requisitos estabelecidos no edital.</p> <p>É o relatório.</p>				
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO				
IMAGEM			DESCRIÇÃO	

ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO



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



Imagens 05, 06, 07, 08 e 09 - área de refeitório

**2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado:**  
Consoante o Item 4.1.3 da Resolução nº 216,2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação: O ambiente destinado à área de refeição apresentava rachaduras, manchas de infiltração, buracos nas paredes e abertura no forro, condições que comprometem a integridade do local e estão em desacordo com as exigências da RDC:

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 rejuntas resistentes à umidade; Substituir revestimentos danificados conforme necessário.





Imagens 10, 11, 12 e 13 - área de refeitório

**2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais:** No dia da visita, verificou-se que a área de refeitório estava sendo utilizado como depósito de materiais. Não dispunha de mesas e cadeiras.

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 rotina de limpeza eliminando materiais sem utilidade; Manter controle de pragas e evitar a presença de animais no ambiente.



Imagem 14 - área de refeitório

**2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas (itens 4.1.10 e 4.1.11 RDC 216/04):** Do mesmo modo, no momento da visita, constatou-se que a área de refeitório não possuía aparelhos de ar-condicionado ou outro sistema de climatização, o que compromete o conforto térmico do ambiente e está em desacordo com as diretrizes estabelecidas pela RDC nº 216/2004:

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

**Solução:** Instalar ou revisar sistemas de ventilação mecânica, como exaustores e ar-condicionado.



Imagem 15 - instalação sanitária acessível

**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):** A porta do banheiro acessível estava com a sua abertura para dentro, indo em desacordo com a NBR 9050/2020, que diz que as portas devem ter abertura para o lado oposto:

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.

**Solução:** Substituir a porta por um modelo mais largo que segue o vão mínimo conforme NBR; Ajustar as dobradiças para que a porta abra para fora, garantindo acessibilidade.



Imagem 16 - instalação sanitária acessível

**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):** O banheiro acessível não possuía módulo de referência adequado, uma vez que o vaso sanitário estava instalado de forma centralizado:

4.2.2 Módulo de referência (M.R.) Considera-se o módulo de referência a projeção de 0,80 m por 1,20 m no piso, ocupada por uma pessoa utilizando cadeira de rodas motorizadas ou não, conforme a Figura 3.

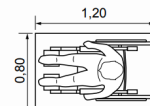


Figura 3 – Dimensões do módulo de referência (M.R.)

**Solução:** Ajustar a disposição dos elementos do banheiro para que essa área fique livre de obstruções.



Imagem 17 - instalação sanitária acessível

**3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação:** Do mesmo modo, o banheiro não estava com as barras de apoio adequadas conforme a norma de acessibilidade:

7.7.2.2.1 Junto à bacia sanitária, quando houver parede lateral, devem ser instaladas barras para apoio e transferência. Uma barra reta horizontal com comprimento mínimo de 0,80 m, posicionada horizontalmente, a 0,75 m de altura do piso acabado (medida pelos eixos de fixação), a uma distância de 0,40 m entre o eixo da bacia e a face da barra, deve estar posicionada a uma distância de 0,50 m da borda frontal da bacia. Também deve ser instalada uma barra reta com comprimento mínimo de 0,70 m, posicionada verticalmente, a 0,10 m acima da barra horizontal e a 0,30 m da borda frontal da bacia sanitária.

7.7.2.2.3 Para bacias sanitárias com caixa acoplada que possuam altura que não permita a instalação da barra descrita em 7.7.2.2.2, esta pode ser instalada a uma altura de até 0,89 m do piso acabado (medida pelos eixos de fixação), devendo ter uma distância máxima de 0,11 m da sua face externa à parede e uma distância mínima de 0,04 m da superfície superior da tampa da caixa acoplada, e estar a 0,30 m além do eixo da bacia em direção à parede lateral.

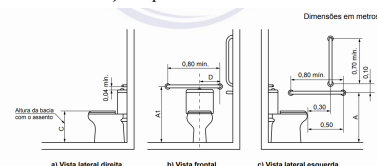
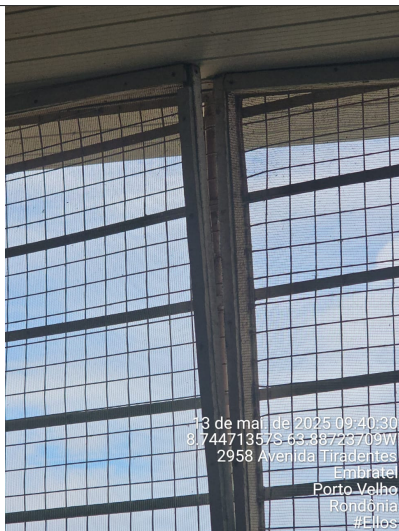


Figura 108 – Bacia com caixa acoplada barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral – Exemplo C (continua)

**Solução:** Instalar barras de apoio laterais e traseiras próximas à bacia sanitária, conforme medidas da norma.



13 de mai. de 2025 09:40:30  
8.74471357S 63.88723709W  
2958 Avenida Tiradentes  
Embratel  
Porto Velho  
Rondônia  
#Ellos



13 de mai. de 2025 09:38:07  
8.74471861S 63.88720886W  
2958 Avenida Tiradentes  
Embratel  
Porto Velho  
Rondônia  
#Ellos



13 de mai. de 2025 09:37:31  
8.7446957S 63.88717064W  
2958 Avenida Tiradentes  
Embratel  
Porto Velho  
Rondônia  
#Ellos



13 de mai. de 2025 09:38:24  
8.74471008S 63.88721587W  
2958 Avenida Tiradentes  
Embratel  
Porto Velho  
Rondônia  
#Ellos

Imagens 18, 19, 20 e 21 - área de lavagem

**4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas:** No ato da visita, constatou-se que algumas aberturas não possuíam telas milimetradas, e que a esquadria onde estava as telas encontrava-se desalinhada em relação ao batente, apresentando uma abertura livre que permite a passagem de vetores e pragas urbanas. Tais inconformidades vão de encontro às exigências da RDC nº 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:** Colocar telas milimetradas (máx. 2mm) em todas as aberturas para evitar a entrada de insetos e roedores; Realizar manutenção nas aberturas;





13 de mai. de 2025 09:41:22  
8.74472052S 63.88721505W  
2958 Avenida Tiradentes  
Embratel  
Porto Velho  
Rondônia  
#Ellos



13 de mai. de 2025 09:34:21  
8.74456997S 63.88727315W  
2958 Avenida Tiradentes  
Embratel  
Porto Velho  
Rondônia  
#Ellos



13 de mai. de 2025 09:41:13  
8.74472437S 63.88722052W  
2958 Avenida Tiradentes  
Embratel  
Porto Velho  
Rondônia  
#Ellos

Imagens 22, 23 e 24 - instalação elétrica

**4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras:** Na área de preparo, notou-se que a caixa de distribuição, estava sem o seu devido fechamento, colocando em risco os colaboradores, outro ponto verificado, foram as lâmpadas que se encontravam com aberturas no forro, conforme RDC 216/2004:

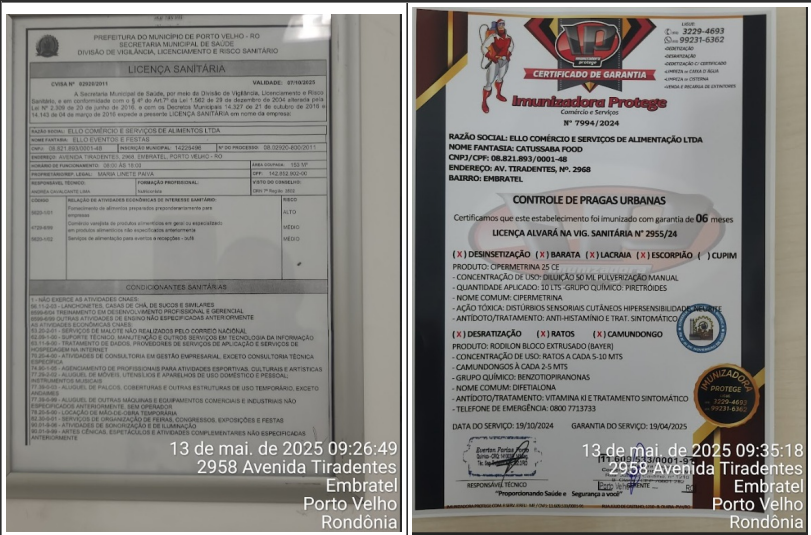
4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

**Solução:** Corrigir fiações expostas; Realizar inspeção nas lâmpadas que se encontram com aberturas;



#### 6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, visto isso a área que seria o "refeitório" serve como depósito/almoxarifado.
- Na área de produção (cozinha) as instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.
- As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.



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
Fabricio 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 **0060161110** e o código CRC **6D892BB5**.

---

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

SEI nº 0060161110