



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: T M SILVA LTDA - SABOR PARAENSE				
CNPJ nº: 47.011.528/0001-20				
Endereço: Rua Miguel Calmon n.º 3484		Bairro: Caladinho		
Município: Porto Velho		CEP: 76.807-835		Fone:
Responsável: THIAGO MIRANDA SILVA				
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		
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	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	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 m² de área	IT n. 11 do CBM/RO	Área 1: 5,41m x 7,65m Área 2: 7,65m x 5,47m - (1,54m x 2,98m)	78,64m²	78 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
48	20min	11h00min às 15h00min		943 pessoas	

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			
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.

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 T M SILVA LTDA - SABOR PARAENSE, **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.



imagem 05 - área de atendimento/refeitório.

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: No momento da visita identificou-se que na área de refeitório apresentava alguns pontos de piso sem cerâmica, isto posto conforme a RDC 216/2004, no item 4.1.3:

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.



Imagens 06 e 07 - área de atendimento/refeitório.

2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras (item 4.1.9 RDC

216/04): Observou-se que na área de atendimento/refeitório, a instalação elétrica encontrava-se em divergência ao que estabelece a RDC 216/2004 em seu item 4.1.

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 com conduítes adequados e realizar reparo no ar-condicionado;



Imagem 08 - áreas de preparo e armazenamento.

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: A porta de entrada da Área de Preparo não possui sistema de fechamento automático e caso seja mantida aberta, deve ter tela milimetrada, além de não estar devidamente ajustada ao batente. No momento da visita, observou-se que a porta encontrava-se desalinhada, com vãos visíveis entre a estrutura e o batente, o que pode facilitar a entrada de vetores e pragas urbanas do ambiente do refeitório para a cozinha. Dessa forma, a situação está em desacordo com o que determina a 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: Instalar molas hidráulicas ou dobradiças com fechamento automático em portas e para casos onde fique aberta, deve dispor de tela milimetrada.



Imagem 09 - áreas de preparo e armazenamento.

4.5 Ausência de objetos em desuso e animais: foram encontrados na área de preparação vários objetos em desuso ou não relacionadas as atividades de preparo de alimentos, estando em desconformidade 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: Retirar os objetos em desuso da área de preparo e armazenamento.



13 de mai. de 2025 12:16:55
8.79929388S 63.87959468W
4759 Rua Nova Iorque
Caladinho
Porto Velho
Rondônia
#Sabor Paraense



13 de mai. de 2025 12:13:04
8.79938176S 63.87957931W
4768 Rua Nova Iorque
Caladinho
Porto Velho
Rondônia
#Sabor Paraense

Imagens 10 e 11 - áreas de preparo e armazenamento.

4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras: Observou-se na parede os fios estavam expostos, 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 com conduítes adequados; Garantir que todas as instalações sigam as normas da NBR 5410 (Instalações Elétricas de Baixa Tensão).

4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Foram observados desgastes, e ou ferrugem em alguns móveis;

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



13 de mai. de 2025 12:16:34
8.79937907S 63.87961976W
4759 Rua Nova Iorque
Caladinho
Porto Velho
Rondônia
#Sabor Paraense



13 de mai. de 2025 12:12:50
8.79938242S 63.87957737W
4768 Rua Nova Iorque
Caladinho
Porto Velho
Rondônia
#Sabor Paraense

Imagens 12 e 13 - áreas de preparo e armazenamento.

legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Solução: Faz-se necessário a limpeza e manutenção de equipamentos móveis e utensílios conforme RDC 216/04.



6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- A cozinha/area de preparo está desorganizado, as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e **organizado**, de forma a garantir proteção contra contaminantes.
- Os alimentos armazenados nos freezers e refrigeradores estão adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO - RO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA, LICENCIAMENTO E RISCO SANITÁRIO

VERIFICAÇÃO DE AUTENTICIDADE
A LICENÇA SANITÁRIA ABAIXO É AUTÊNTICA E FOI EMITIDA POR ESTA DIVISÃO

LICENÇA SANITÁRIA

CVISA Nº 15649/2023 VALIDADE: 14/02/2025

A Secretária Municipal de Saúde, por meio da Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário, e em conformidade com o § 4º do Art. 7º da Lei 1.562 de 29 de dezembro de 2004 alterada pela Lei Nº 2.309 de 20 de junho de 2016, e com os Decretos Municipais 14.327 de 21 de outubro de 2016 e 14.143 de 04 de março de 2016 expede a presente LICENÇA SANITÁRIA em nome da empresa:

RAZÃO SOCIAL: T M SILVA LTDA
NOME FANTASIA: SABOR PARAENSE
CNPJ: 47.011.528/0001-20 **INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 142/0461** **Nº DO PROCESSO: 08.15649-800/2023**
ENDEREÇO: RUA MIGUEL CALMON, 3484, COHAB, PORTO VELHO - RO
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 09:00 AS 20:00 **ÁREA COCINHA: 150 M²**
PROPRIETÁRIO/RESP. LEGAL: THIAGO MIRANDA SILVA **CPF: 932.280.902-72**
RESPONSÁVEL TÉCNICO: **FORMAÇÃO PROFISSIONAL:** **VISTO DO CONSELHO:**

CÓDIGO	RELAÇÃO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS DE INTERESSE SANITÁRIO	RISCO
5611-005	Barras e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, com entretenimento	MEDIO
4729-700	Comércio varejista de bebidas	MEDIO
5611-003	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	MEDIO
5611-001	Restaurante e similares	MEDIO


CONDICIONANTES SANITÁRIAS

1 - ATIVIDADE CNAE: 53.20-2-02 - SERVIÇOS DE ENTREGA RÁPIDA
ESTA DISPENSADA DO LICENCIAMENTO SANITÁRIO

2 - Atividade(s) econômica(s) classificada(s) como MEDIO RISCO SANITÁRIO, e Licença Sanitária expedida por AUTO INSPEÇÃO (Art. 18 do Dec. 14.327 de 21.10.2016).

3 - A renovação da Licença Sanitária deve ser requerida em até 90 dias antes do seu vencimento (§ 2º do Art. 7º da Lei 1.562/2004).

4 - Este documento deve permanecer exposto em local visível e de fácil acesso ao público.

 Para Certificação de Autenticidade deste documento acesse o endereço <http://vsa.portovelho.ro.gov.br/autenticar>, disponível no site do DIVISA, e informe os dados solicitados juntamente com o código de autenticação: cad11626

Porto Velho, 17/02/2025 10:50:34

Ar. Jorge Teixeira - 1146 - Bairro Nova Porto Velho - Porto Velho - RO - Fone: 3801.2938 a 3800.6470039

Documento Emitido em 17/02/2025 14:23:15 pelo Sistema CVISA



DEDETIZADORA VITÓRIA

CLIENTE: T M SILVA LTDA
ENDEREÇO: RUA MIGUEL CALMON Nº 3484, COHAB / PORTO VELHO - RO
CNPJ: 47.011.528/0001-20

Este estabelecimento foi imunizado no dia 22/12/2024, com garantia de (06) Meses, tendo vencimento em: 22/06/2025 Alvará na vigilância sanitária nº 6625.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES:



DESINFESTIZAÇÃO ☒ BARATAS ☒ CUPINS ☒ FORMIGAS ☒ ARANHAS ☒ EXCOPIRIS

PRODUTO USADO: E-Driftone CE 25
NOME TÉCNICO: Deltamethrina
GRUPO QUI MICO: Pirétrinas e Piretroides.
CLASSE: Inseticida
INDICAÇÃO DE USO: 100ml a cada 10 litros de água, pulverização manual.
AÇÃO TÓXICA: Distúrbios sensoriais, náuseas, entorpecimento e sensação de queimação, hipersensibilidade, resite.
ANTÍDOTO E TRATAMENTO: Modificação de apoio conforme os sintomas e sua intensidade, anti-histamínicos e tratamento sintomático.
TELEFONE DE EMERGÊNCIA: 0800 771 3733

DESINFESTADORA ☒ RATOS ☒ CAMURÇAS

PRODUTO USADO: Klorat bloco parafrinado 20g/ 5g e laca peletizada envelopes de 25g.
NOME TÉCNICO: Brodifacoum
GRUPO QUI MICO: Conatoxina - compostos de ação anticoagulante
CLASSE: ratícida anticoagulante dose única
INDICAÇÃO DE USO: Rato: aplicar 25 g de laca peletizada ou 1 bloco parafrinado de 20 g para 5 - 10 m².
Camurçanga: aplicar 5 g de laca peletizada ou um mini bloco a cada 2 - 3 metros.
AÇÃO TÓXICA: Fragilidade capilar e hemorragia (cumulo do efeito)
ANTÍDOTO E TRATAMENTO: Vitamina K1 e tratamento sintomático. A administração de vitamina K1 só é indicada quando houver procoagulação de tempo de protrombina e/ou sangramento ativo.
TELEFONE DE EMERGÊNCIA: 0800 704 4804

DESENCOS TAMBÉM OS SERVIÇOS DE: DESCONTAMINAÇÃO, DESCARRAPATIZAÇÃO, LAVAGEM DE CARIAS D'ÁGUA, VENDAS E RECARGAS DE EXTINTORES DE INCÊNDIO.

 **Químico responsável**
 **Francisco**

Cuidar do ambiente é cuidar da saúde!
Agradecemos sua preferência.

End.: Rua Vitória Régia, nº65623 Bairro: Jardim Eldorado.CNPJ: 17.219.675/0001-29 Alvará sanitário: 6625
Telefones:(69) 992428878/981295679/32782691 **FRANCISCO BARRIA**.

10. DOCUMENTAÇÃO

- alvará da vigilância sanitária.
- certificado de controle de vetores e pragas urbanas.
- alvará de funcionamento pela prefeitura.
- alvará de funcionamento do Corpo de Bombeiros.

