

**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: CAPIXABA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA				
CNPJ nº: 42.423.367/0001-68				
Endereço: AV. JOSÉ VIEIRA CAULA N°3411		Bairro: EMBRATEL		
Município: PORTO VELHO	CEP: 76.820-773	Fone: (69)9981-2231		
Responsável: MARIA DE FATIMA GONÇALVES CORTELETTI				
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		
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		
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		

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		
4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/2004		X	Ver relatório fotográfico.
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	5,83m x 9,29m	54,16m²	54
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição		Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada	
	20min		11h00min às 15h00min	648 pessoas/dia	

6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
6.1 Áreas devidamente higienizadas		x		objetos em desuso no local
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			Falta de organização dentro da cozinha e depósito.

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 10ª 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.

Observa-se que os itens 4.1 e 4.2, 'Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado' e 'Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas', respectivamente, já haviam sido registrados no Relatório (0049612977), emitido em 2024, porém, com apontamentos distintos dos constatados em 2025. No presente relatório, a não conformidade foi reavaliada e apresenta novas divergências em relação aos parâmetros sanitários da Anvisa (RDC nº 216/04), justificando sua reinserção.

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 CAPIXABA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA, **NÃO ATENDE** aos requisitos estabelecidos no edital.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO
<p>ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO</p> <div></div> <p>13 de mai. de 2025 09:51:56 8.75689428S 63.88004749W 2039 Rua Nicarágua Porto Velho Rondônia #Capixaba</p> <p>13 de mai. de 2025 09:52:16 8.75683348S 63.88009663W 3411 Avenida José Vieira Caúla Embratel Porto Velho Rondônia #Capixaba</p> <p>13 de mai. de 2025 09:52:49 8.75678348S 63.88012174W 3411 Avenida José Vieira Caúla Embratel Porto Velho Rondônia #Capixaba</p> <p>13 de mai. de 2025 10:02:40 8.75679742S 63.88017199W 3411 Avenida José Vieira Caúla Embratel Porto Velho Rondônia #Capixaba</p> <p>Imagens 01, 02, 03 e 04 - áreas gerais do estabelecimento</p>	
<div></div> <p>13 de mai. de 2025 10:05:10 8.75678425S 63.880179W 2070 Rua Nicarágua Embratel Porto Velho Rondônia #Capixaba</p> <p>13 de mai. de 2025 10:03:25 8.7568006S 63.88020011W 2070 Rua Nicarágua Embratel Porto Velho Rondônia #Capixaba</p>	<p>4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: Durante a visita, verificou-se que as paredes apresentavam acúmulo de sujeira. De acordo com a RDC nº 216/2004, em seu item 4.1.3, as instalações físicas — como piso, parede e teto — devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável:</p> <p>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.</p> <p>Solução: Efetuar reparos com materiais adequados, como pintura lavável e rejuntas resistentes à umidade; Substituir pisos danificados por materiais antiderrapantes e de fácil higienização.</p>



Imagens 05, 06 e 07 - área de preparo



Imagem 08 - área de preparo



Imagem 09 - área de preparo

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

A porta de entrada da área de preparo não era dotada de fechamento automático, indo em desacordo a RDC que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação:

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 janelas;

4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas:

Durante visita técnica realizada, foi observado que a área da cozinha apresentava uma temperatura elevada, o que compromete o conforto térmico dos trabalhadores e pode afetar negativamente a segurança alimentar, os exaustores instalados no local demonstraram-se insuficientes para promover a devida renovação do ar. Tal situação contraria o que dispõe a **Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA**, que em seu item 4.1.10 estabelece que:

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, 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.



6.4 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- Instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias parcialmente apropriadas.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.

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

LICENÇA SANITÁRIA

CIVISA Nº 158302024 VALIDADE: 12/03/2026

A Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário, e em conformidade com o § 4º do Art. 7º da Lei 1.962 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 14 de março de 2018 expediu a presente LICENÇA SANITÁRIA em nome da empresa:

RAZÃO SOCIAL: CAPIXABA COMERCIO E SERVICOS LTDA
NOME FANTASIA: RESTAURANTE CAPIXABA
CNPJ: 42.423.367/0001-08 INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 14277396 Nº DE PROVENIÊNCIA: 08.15830-000/2024
LOCAL: AVENIDA JOSÉ VIEIRA CAULA, 3411, EMBRATÉL, PORTO VELHO - RO
CÓDIGO DE FUNCIONAMENTO: 11.02.03.15.00 ÁREA OCUPADA: 120 M²
PROPRIETÁRIO(S): MARIA DE FATIMA GONCALVES CORTELETTI CPM: 028.107.307-56
RESPONSÁVEL TÉCNICO: (FORMAÇÃO PROFISSIONAL) VISTO DO CONSELHO:

CDMODO	RELAÇÃO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS DE INTERESSE SANITÁRIO	RISCO
8220-0/02	Cafes de feixes e export	MÉDIO
8230-0/02	Comércio atacadista de água mineral	MÉDIO
8230-1/01	Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral	MÉDIO
8232-7/00	Comércio varejista de bebidas	MÉDIO
8239-0/05	Comércio varejista de produtos alimentícios de destilados	MÉDIO
8239-1/04	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar	MÉDIO
8241-0/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	MÉDIO
8241-2/01	Restaurantes e similares	MÉDIO
8242-0/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - buffé	MÉDIO
8242-1/02	Aluguel de palcos, coberturas e outras estruturas de uso temporário, exceto estruturas permanentes	BAIXO
8242-2/03	Acordo antitruste (INTERESSE: ALUGUEL DE BANHEIROS QUÍMICOS)	BAIXO

CONDICIONANTES SANITÁRIAS

11 - ATIVIDADE CNE:
82.20-0/01 - SUPORTE TÉCNICO, MANUTENÇÃO E OUTROS SERVIÇOS EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO
73.12-0-00 - ALUGUEIRO DE ESPAÇOS PARA PUBLICIDADE, EXCETO EM VEÍCULOS DE COMUNICAÇÃO
77.20-0/01 - ALUGUEIRO DE PALCOS, COBERTURAS E OUTRAS ESTRUTURAS DE USO TEMPORÁRIO, EXCETO ANDAIMES
15.22-8-00 - SERVIÇOS DE ACABAMENTOS GRÁFICOS, EXCETO ENCADENAMENTO E PLASTIFICAÇÃO
46.47-8-01 - COMÉRCIO ATACADISTA DE ARTIGOS DE ESCRITÓRIO E DE PAPELARIA
46.48-0-00 - COMÉRCIO ATACADISTA DE ROUPAS E ACESSÓRIOS PARA USO PROFISSIONAL E DE SEGURANÇA DO TRABALHO
46.49-3-99 - COMÉRCIO ATACADISTA ESPECIALIZADO EM OUTROS PRODUTOS INTERMEDIÁRIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE
47.42-0-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE FERRAGENS E FERRAMENTAS
47.41-0-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DE PAPELARIA
47.43-0-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE BRINQUEDOS E ARTIGOS RECREATIVOS
47.43-0-02 - COMÉRCIO VAREJISTA DE ARTIGOS ESPORTIVOS
81.11-0-00 - SERVIÇOS COMBINADOS PARA APOIO A EDIFÍCIOS, EXCETO CONDOMÍNIOS PREDIAIS
82.11-0-00 - SERVIÇOS COMBINADOS DE ESCRITÓRIO E APOIO ADMINISTRATIVO
82.19-0-00 - PREPARAÇÃO DE DOCUMENTOS E SERVIÇOS ESPECIALIZADOS DE APOIO ADMINISTRATIVO NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE

Allya Furtado
Téc. em Saúde
Nº 158302024

LICENÇA SANITÁRIA

82.30-0-01 - SERVIÇOS DE ORGANIZAÇÃO DE FEIRAS, CONGRESSOS, EXPOSIÇÕES E FESTAS
82.30-0-02 - CASAS DE FESTA E EVENTOS
ESTÃO DISPONIBILIZADOS DO LICENCIAMENTO SANITÁRIO
(2 - Atividade econômica classificada) como MÉDIO RISCO SANITÁRIO, e Licença Sanitária expedida por AUTO INSPEÇÃO (Art. 18 do Dec. 14.327 de 21.10.2016).
1 - A renovação da Licença Sanitária deve ser requerida em até 90 dias antes do seu vencimento (§ 2º do Art. 7º da Lei 1.962/2004).
4 - Este documento deve permanecer exposto em local visível e de fácil acesso ao público.
5 - Para Certificação de Autenticidade deste documento, acesse o endereço: https://sei.sistemas.ro.gov.br/sei/controlador.php?acao=documento_visualizar&acao_origem=arvore_visualizar&id_documento=62217981&infra_...
6 - O sistema de dados disponibiliza o código de autenticação: a88579e

Porto Velho, 24/04/2025 11:10:00



Item 10 Documentações:

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

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

Porto Velho, data e hora do sistema.

6/6