



**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: 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:			
(x) Residencial			
( ) Industrial			
( ) 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, considerando 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 m <sup>2</sup> de área	IT n. 11 do CBM/RO	5,83m x 9,29m	54,16m <sup>2</sup>	54
<b>Quantidade de Assentos</b>	<b>Tempo Médio da Refeição</b>	<b>Horário de Funcionamento</b>			<b>Capacidade Avaliada</b>
	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			
<b>8.1.1 Se Windows:</b>				
• 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.

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**

**ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO**



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

**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:

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, gotéiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

**Solução:** Efetuar reparos com materiais adequados, como pintura lavável e rejunte resistentes à umidade; Substituir pisos danificados por materiais antiderrapantes e de fácil higienização.





Imagens 05, 06 e 07 - área de preparo



Imagen 08 - área de preparo



Imagen 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, 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.



#### **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.



**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

<b>EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS</b>	
<b>Nome</b>	<b>Matrícula</b>
Tainá Cristina Borges de Lima	*****743
Cristiano Silveira Nobre	*****405
Fábio Luiz dos Santos	*****601

Fábio Brito dos Santos 601

Bart Müller, Data Science Institute



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 **0060161152** e o código CRC **47FD3C6F**.

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

---

SEI nº 0060161152

Criado por 00763288217, versão 20 por 02648403213 em 28/05/2025 12:16:45