



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social – SEAS/RO
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: 0026.005682/2023-53				
Nome/razão Social: MARCOS DA COSTA SILVA E CIA LTDA				
CNPJ nº: 32.158.620/0001-40				
Endereço: Rua Fortaleza, 2051		Bairro: Setor 03		
Município: Ariquemes		CEP: 76870-292		Fone: (69) 9 9255-0318
Responsável:				
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	Ver Relatório Fotográfico.

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	Ver Relatório Fotográfico.
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	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		

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	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	8,41 x 15,11m	127,07m ²	≅ 127 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
114	20min	11h00min às 15h00min	1.524 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 um computador conforme Instrumento Convocatório 0047704592, item 12.1.4) Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre	X			
8.1.1 Se Windows: <ul style="list-style-type: none"> • Acesso à internet. (X) • Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. (X) • Processador Intel I3 ou I5 de 10º geração. (i3) • Memória RAM de 8 GB. (X) 	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			31/12/2026
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			05/07/2026
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			31/12/2026
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			26/09/2026
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				
<p>A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 12.1.3 do INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 90075/2024/CEL/SUPEL/RO, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Prato Fácil.</p> <p>Em conformidade com o disposto no item 2.14 e no item 33 e subitens do Anexo I, do Termo de Referência, foram analisados os seguintes parâmetros técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> 33.1.1 Parâmetros Sanitários (ANVISA RDC nº 216/2004); 33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade (ABNT NBR 9050/2020); 33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico (CBM-RO Instruções Técnicas). <p>Ademais, o item 23.3.3 determina a verificação de boas práticas de manipulação de alimentos, existência de equipamentos para atendimento aos beneficiários, climatização adequada do ambiente e estrutura física em alvenaria com acessibilidade e banheiros adaptados.</p>				

Para fins de uniformidade e isonomia na análise de todos os estabelecimentos vistoriados, adota-se o seguinte critério técnico objetivo de classificação das não conformidades.

CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES: são consideradas não conformidades impeditivas aquelas que:

1.) Demandam intervenção de natureza estrutural ou de obra, envolvendo demolição, construção, ampliação ou adaptação de ambientes, para seu saneamento, por impacto direto na segurança alimentar ou no direito de acesso dos usuários.

2.) São consideradas adequações de baixo impacto aquelas passíveis de correção por meio de instalação, substituição ou ajuste de componentes, sem necessidade de obra, demolição ou paralisação das atividades do estabelecimento, e que não comprometem de forma imediata a operação segura do local.

NÃO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS

1. Parâmetros Sanitários: ANVISA RDC nº 216/2004

As condições verificadas na área de produção e armazenamento de alimentos encontram-se em desconformidade com os parâmetros estabelecidos pela Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. As irregularidades constatadas comprometem a segurança alimentar das refeições preparadas e ofertadas ao público beneficiário, colocando em risco a saúde de pessoas em condição de vulnerabilidade social. O atendimento integral a esta norma é condição indispensável para o credenciamento, conforme expressamente previsto no Instrumento Convocatório.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que esta equipe técnica emite **recomendação não favorável** ao credenciamento da interessada, nos termos do Instrumento Convocatório, Chamamento Público nº 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

Ressalta-se que os respectivos apontamentos já foram objetos de consideração em relatórios anteriores, conforme ID's:

- 1- Relatório Marcos da Costa ID.: 004893692/2024
- 2- Relatório de Vistoria - Da Costa ID.: 0059223818/2025
- 3- Relatório de Fiscalização Marcos da C.S - Da costa Churrascaria ID.: 0058507839/2025
- 4- Relatório de Fiscalização - MARCOS DA COSTA SILVA E CIA LTDA ID.: 0066378902/2025
- 5- Relatório de Fiscalização Periódica ID.: 0066037410/2025

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



Imagens 01 e 02 – Imagens gerais dos ambientes.



Imagens 03 e 04 – Imagens gerais dos ambientes.

IMAGEM

DESCRIÇÃO



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: na Área de Refeitório foi observado que o piso não possui material liso, impermeável e lavável conforme estabelece o item 4.1.3 da RDC 216/2004:

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 substituição do piso por material liso, impermeável e lavável.

Imagem 05 – Piso da Área de Refeitório.



Imagem 06 – Fios elétricos.

2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras (item 4.1.9 RDC 216/04): durante a vistoria do estabelecimento, foram observados fios elétricos desorganizados na área de refeitório, conforme imagem ao lado, estando em desconformidade ao item 4.1.9 da 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: organizar e proteger todas as instalações elétricas da área de atendimento e refeitório.



Imagem 07 – Rampa de acesso.

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): a rampa de acesso à edificação pela porta da área de atendimento possui inclinação de aproximadamente 13,04%, sendo maior que o estipulado pela NBR 9050/20:

6.6.2.2 Em reformas, quando esgotadas as possibilidades de soluções que atendam integralmente à Tabela 4, podem ser utilizadas inclinações superiores a 8,33 % (1:12) até 12,5 % (1:8), conforme a Tabela 5.

Solução: adequar inclinação da rampa de acessibilidade de acordo com o estabelecido pela NBR 9050/20.



Imagem 08 – Instalação sanitária convencional.

3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático. (Item 4.1.12 RDC 2016/04): a instalação sanitária convencional do estabelecimento não possui porta, e está localizada junto à área de refeitório, portanto, em desacordo com o item 4.1.12 da RDC 216/2004:

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

Solução: instalar porta com fechamento automático na instalação sanitária convencional.



Imagem 09 – Instalação sanitária PcD.

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): na instalação sanitária PcD do estabelecimento há barreira física (bancada de granito marrom) ao lado da bacia sanitária que impossibilita a área mínima do módulo de referência estabelecida pela NBR 9050/2020:

b) área necessária para garantir a transferência lateral, perpendicular e diagonal para bacia sanitária, conforme a Figura 98 e 7.7.1.

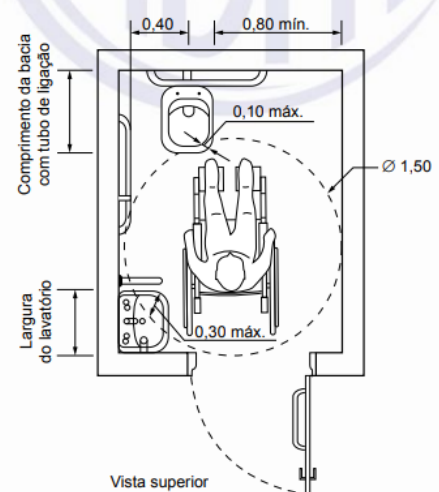


Figura 100 – Medidas mínimas de um sanitário acessível

Solução: retirar barreira lateral para que o espaço seja suficiente para a manobra do cadeirante conforme módulo de referência.



Imagens 10 e 11 – Revestimentos.

4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: durante a vistoria foram observadas sujidades no teto e no piso da área de preparo, além de pequenas danificações no piso e aberturas no teto, portanto, estando em desacordo ao estabelecido no item 4.1.3 da RDC 216/2004:

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 fechamento de aberturas no teto e no piso, limpeza periódica de todo o ambiente.



Imagens 12 e 13 – Portas de acesso à Área de Preparo.

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: durante a vistoria foi observado que as portas da Área de Preparo possuem frestas que possibilitam a entrada de pragas e vetores da área externa para a área de preparo, além disso, um dos exaustores estava com sua tela milimetrada rasgada, portanto, estando em desacordo ao estabelecido no item 4.1.4 da RDC 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: substituir as portas por unidades que não possuam aberturas/frestas, além de manter o fechamento automático. Manter as telas milimetradas íntegras.



14/04/2026, 15:35
Alameda Fortaleza, 2077
Ariquemes
Da Costa

Imagem 14 – Exaustor na Área de Preparo.

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: durante a vistoria foi observado que as portas da Área de Preparo possuem frestas que possibilitam a entrada de pragas e vetores da área externa para a área de preparo, além disso, um dos exaustores estava com sua tela milimetrada rasgada, portanto, estando em desacordo ao estabelecido no item 4.1.4 da RDC 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: substituir as portas por unidades que não possuam aberturas/frestas, além de manter o fechamento automático. Manter as telas milimetradas íntegras.



14 de abr. de 2026, 15:37:07
Alameda Fortaleza, 2078
Setor 3
Ariquemes RO
76370-504
Brasil
Da Costa Ariquemes

Imagem 15 – Área de Preparo do estabelecimento.

4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas: a Área de Preparo do estabelecimento encontrava-se com temperatura elevada no momento da vistoria, mesmo após o término das atividades de cocção. Pode-se observar na imagem ao lado que há apenas dois exaustores e duas aberturas de janelas, não sendo o suficiente para ventilar o local de forma adequada, portanto, está em desacordo ao estabelecido no item 4.1.10 da RDC 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 exaustores ou ares-condicionados a fim de obter ventilação suficiente para a área de preparo.



14/04/2026, 15:34
Alameda Fortaleza, 2077
Ariquemes
Da Costa

4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: foi observado na Área de Preparo os equipamentos de coifa com sujidades, possibilitando a queda de substâncias no alimento, conforme as fotos ao lado, portanto, estando em desacordo ao estabelecido no item 4.2.1 da RDC 216/2004:

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.



Imagens 16 e 17 – Coifas da Área de Preparo.

Solução: realizar limpeza periódica nas coifas e demais equipamentos da área de preparo.



Imagens 18 e 19 – Piso sem devida higiene.

6.1 Áreas devidamente higienizadas: foi observado na Área de Preparo, que o piso apresentava necessidade de higienização, com a presença de sujidades visíveis, conforme imagem ao lado, portanto, está em desacordo ao estabelecido no item 4.2.4 da RDC 216/2004:

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

Solução: realizar limpeza periódica em todas as áreas do estabelecimento, antes e após o uso.



Imagem 20 – Área de Refeitório.

6.2 Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis: na Área de Refeitório do estabelecimento não foi encontrado lavatório exclusivo para lavagem de mãos para funcionários e clientes, conforme previsto no item 23.3.2 do Termo de Referência:

g) Local com lavatório para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis;

Solução: instalar lavatório para mãos para funcionários e clientes.



Imagem 21 – Ventilador na área de refeitório.

6.4 - Instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas: na Área de Refeitório foi observada a presença de objetos com sujidades, como o ventilador da imagem ao lado, estando em desacordo ao estabelecido no item 23.3.2 do Termo de Referência:

f) Áreas, móveis e utensílios em condições higiênico-sanitárias apropriadas;

Solução: realizar limpeza periódica em todos as instalações, móveis e utensílios do estabelecimento.

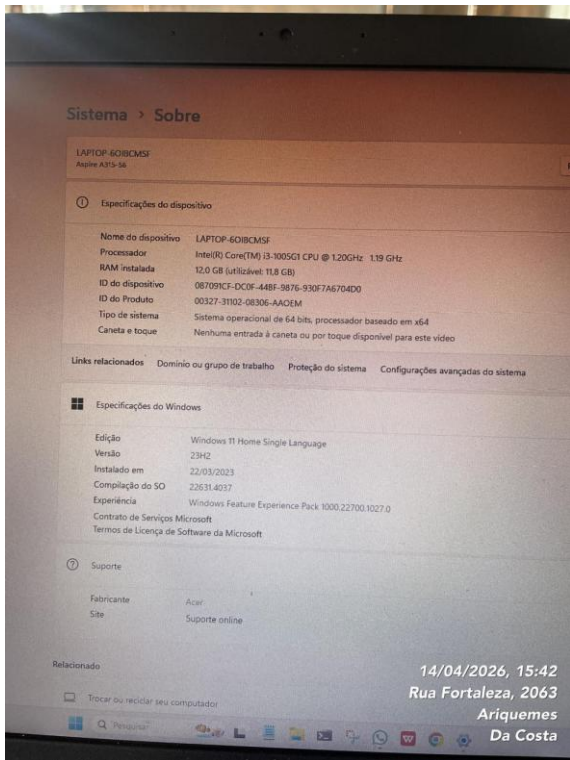
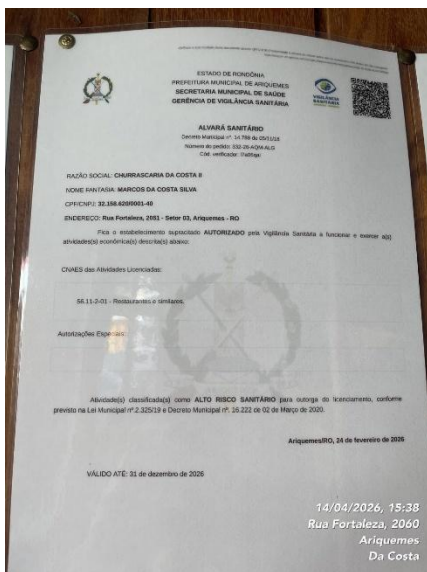


Imagem 22 – Computador do estabelecimento.

8.1.1 Se Windows:

- Acesso à internet. (X)
- Sistema operacional Windows 11 (X)
- Processador Intel i3 (X)
- Memória RAM 12GB (X)

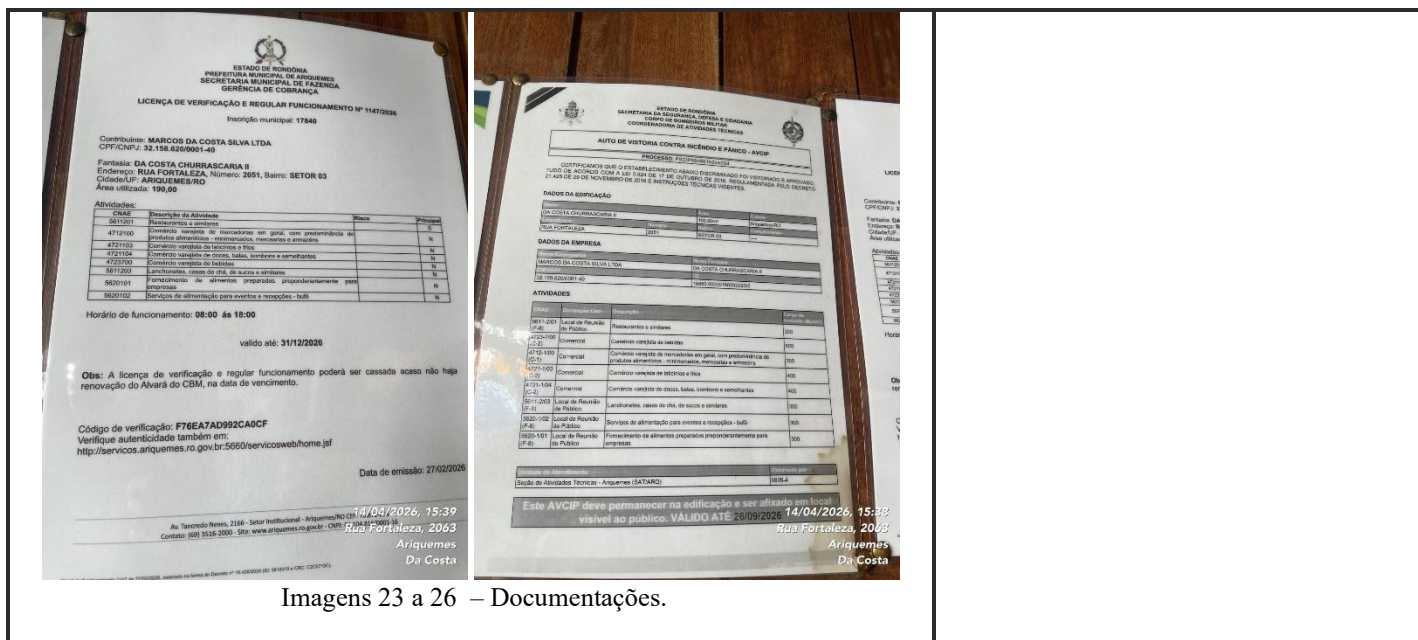


14/04/2026, 15:38
Rua Fortaleza, 2063
Ariquemes
Da Costa



14/04/2026, 15:38
Rua Fortaleza, 2063
Ariquemes
Da Costa

- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 31/12/2026
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 05/07/2026
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 31/12/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 26/09/2026



Imagens 23 a 26 – Documentações.

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

O objetivo da visita foi alcançado:

SIM (X)

NÃO () Motivo:

gov.br Documento assinado digitalmente
TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA
 Data: 19/05/2026 10:31:24-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br Documento assinado digitalmente
ANNEVA KANINKA KUIPERS RODRIGUES
 Data: 19/05/2026 11:31:57-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br Documento assinado digitalmente
MERYANNY GONCALVES DE MELGAR MATOS
 Data: 19/05/2026 13:21:59-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
ANNEVA KANINKA KUIPERS RODRIGUES	*****518
TAINÁ CRISTINA BORGES DE LIMA	*****743
MERYANNY GONÇALVES DE MELGAR MATOS	*****287

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 602 de 10 de maio de 2024 0048637718.

Porto Velho, data e hora do sistema.