



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: 0026.006627/2023-81				
Nome/Razão Social: W MELO COMERCIO DE ALIMENTOS/ TA NO PRATO				
CNPJ nº: 31.393.396/0001-08				
Endereço: AV. Amazonas,		Nº 4242		Bairro: Agenor De Carvalho
Município: Porto Velho		CEP: 76.820-623		Fone:
Responsável:				
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	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		
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		
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	Ver relatório fotográfico.
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	Diversos	≅ 19,21m²	19
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
	20min	11h00min às 15h00min	228 pessoas/dia		

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		Lavatórios de lavagem de mão somente para os clientes.

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)	X			
Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre				
8.1.1 Se Windows: - 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 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.

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:

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).

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.

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.

No ato da vistoria, foram constatadas as seguintes pendências, classificadas como adequações de baixo impacto, por não demandarem obra ou demolição e por não comprometerem imediatamente a segurança alimentar ou a acessibilidade plena dos usuários:

1. Adequação de barreira física de separação entre refeitório e área dos sanitários;
2. Adequação do revestimento de piso, parede e teto da área de manipulação de alimentos;
3. Adequação das aberturas da área de manipulação de alimentos;
4. Adequação do lavatório exclusivo para lavagem de mãos na área de manipulação de alimentos.

As pendências elencadas não constituem impedimento ao credenciamento, por se tratarem de adequações de baixo impacto operacional, executáveis sem necessidade de obra, demolição ou paralisação das atividades. Não obstante, o saneamento de todas as pendências apontadas é condição obrigatória para a manutenção do credenciamento, devendo ser comprovado mediante novo registro fotográfico ou vistoria de verificação no prazo a ser definido pela CREDENCIANTE. Ressalta-se que o tratamento diferenciado em relação a estabelecimentos com não conformidades impeditivas decorre exclusivamente da natureza técnica e objetiva das irregularidades constatadas, em observância ao princípio da isonomia na aplicação dos critérios estabelecidos no Instrumento Convocatório, aplicados de forma uniforme a todos os estabelecimentos vistoriados.

CONCLUSÃO

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

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



Imagens 01, 02, 03 e 04 - Fotos Gerais.

IMAGEM

DESCRIÇÃO



Imagem 05 – Elemento de separação entre refeitório e sanitário.

Item 3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático. (Item 4.1.12 RDC 2016/04).

No momento da vistoria, constatou-se que o sanitário convencional não possui porta dotada de fechamento automático, bem como não dispõe de barreira física adequada entre o banheiro e o refeitório, comunicando-se diretamente com a área destinada à alimentação. Tal condição compromete o isolamento sanitário entre os ambientes e favorece a propagação de odores e possíveis contaminantes, 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: Providenciar a instalação de porta com sistema de fechamento automático no sanitário convencional, garantindo adequado ajuste ao batente e vedação eficiente. Adicionalmente, implantar barreira física apropriada entre o banheiro e o refeitório, de forma a eliminar a comunicação direta entre os ambientes, assegurando condições adequadas de higiene e conformidade com a RDC 216/2004.



Item 4.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado:

Constatou-se que na área de preparo e manipulação, o revestimento cerâmico encontra-se instalado apenas em algumas paredes, sendo recomendável sua extensão por todo o perímetro das paredes a fim de garantir melhores condições de higienização. condições contrárias favorecem o acúmulo de sujidades e dificultam os procedimentos adequados de limpeza e sanitização, conforme observado no rodapé, situação em desacordo com a 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: Na área de preparo e manipulação, recomenda-se a complementação do revestimento cerâmico em todo o perímetro das paredes, garantindo superfícies contínuas e adequadas aos procedimentos de limpeza e higienização, conforme os requisitos da RDC 216/2004.



Imagens 06 e 07 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.



Imagem 08 – Passa pratos na área da cozinha.

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

Constatou-se que, na área de preparo e manipulação de alimentos, existe um passa-pratos aberto e sem qualquer sistema de vedação ou fechamento. Tal condição compromete o controle sanitário do ambiente, favorecendo a entrada de vetores, poeira e outros contaminantes, em desacordo com o item 4.1.4 da RDC 216/2004, que estabelece a necessidade de adequada vedação das áreas de preparação e armazenamento de alimentos.

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: Providenciar a instalação de dispositivo de fechamento adequado no passa-pratos, como porta basculante, deslizante ou similar, garantindo vedação eficiente quando o equipamento não estiver em uso. O sistema deverá permanecer fechado fora dos momentos de operação, assegurando o adequado isolamento sanitário entre os ambientes. Caso o passa-pratos não seja mais utilizado, recomenda-se seu fechamento definitivo, mediante vedação completa com material íntegro, resistente e de fácil higienização, conforme os requisitos da RDC 216/2004.

4.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo:

Constatou-se que, na área de preparo e manipulação de alimentos, o lavatório existente possuía duas torneiras conjugadas, não sendo possível verificar de forma clara a existência de pia exclusiva para higienização das mãos. Tal condição pode comprometer a adequada separação entre as atividades de lavagem de utensílios/alimentos e a higiene das mãos dos manipuladores, em desacordo com o item 4.1.14 da RDC 216/2004.



Imagem 09 – Lavatório exclusivo para lavagem de maos na área de preparo, manipulação e armazenamento

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Solução: Providenciar a adequação do lavatório da área de manipulação, garantindo a existência de pia exclusiva para higienização das mãos, devidamente separada das demais atividades de preparo e lavagem. O lavatório deverá estar localizado em posição estratégica em relação ao fluxo de manipulação e equipado com sabonete líquido inodoro, sistema adequado de secagem das mãos e coletor de resíduos acionado sem contato manual, conforme os requisitos da RDC 216/2004.

Item 08. Dos computadores:

- 8.1 Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo um computador conforme Instrumento Convocatório 0047704592, item 12.1.4).
- 8.1.1 Se Windows: Acesso à internet. (X)
Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. (X)
Processador Intel I3 ou I5 de 10º geração. (X)
Memória RAM de 8 GB. (X)

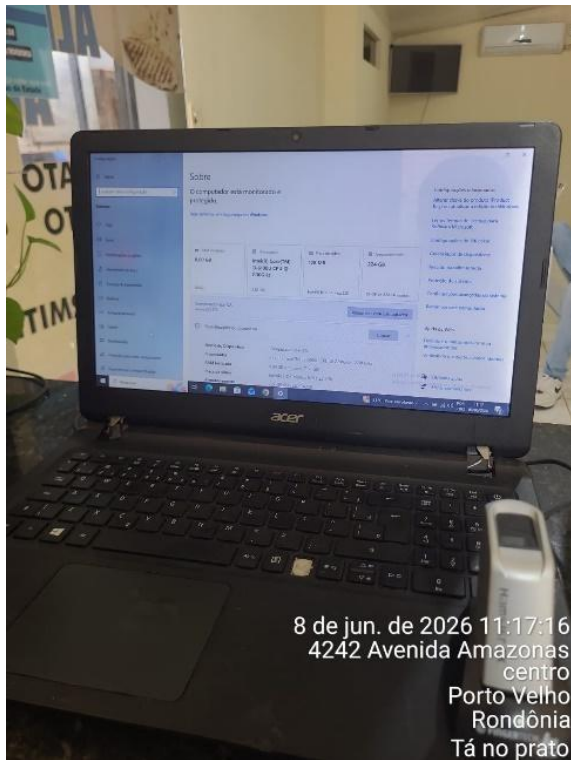


Imagem 10 – Especificações do computador.

8 de jun. de 2026 11:15:17
1288 Rua Arruda Fontes Cabral,
Porto Velho, 68070-000
Agênor M. de Carvalho
Porto Velho
Rondônia
Tá no prato

8 de jun. de 2025 11:15:13
1288 Rua Arruda Fontes Cabral,
Agenor M. de Carvalho
Porto Velho
Rondônia
Tá no prato

8 de jun. de 2026 11:16:09
1288-Rua Arruda Fontes Cabral,
Porto Velho
Agenor M. de Carvalho
Porto Velho
Rondônia
Tá no prato

- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 03/09/2029
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 17/12/2026
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 20/08/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 29/08/2026

--	--

O objetivo da visita foi alcançado:

SIM (X)

NÃO () Motivo:

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
CRISTIANO SILVEIRA NOBRE	300****05
VICTOR KAUÃ SAMPAIO DA SILVA	300****71
FABRICIO BRITO DOS SANTOS	300****01

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.

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANO SILVEIRA NOBRE**
Data: 16/06/2026 12:41:10-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
 **VICTOR KAUÃ SAMPAIO DA SILVA**
Data: 16/06/2026 13:01:02-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
 **FABRICIO BRITO DOS SANTOS**
Data: 16/06/2026 13:25:40-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>