



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: DISTRIBUIDORA FRANCA LTDA				
CNPJ nº: 21.196.772/0001-10				
Endereço: RUA FERNAND CORTES S/N		Bairro: AEROCUBE		
Município: PORTO VELHO		CEP: 76.811-007		Fone: (69)3226-9575/ 99387-3297
Responsável: FLAVIANO FRANCA DE MORAES				
Área de Abrangência:				
☒ 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	Ver Relatório Fotográfico
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	Item 4.1.4		X	Ver Relatório Fotográfico
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		
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	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	5,88 x 5,83	34,28m²	34 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
7 jogos de mesa com 4 cadeiras cada	20min	11h00min às 15h00min		408 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			
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 (dois computadores conforme Instrumento Convocatório 72/2024/CEL/SUPEL/RO item 23.3.3) Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre	X			
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. (i5) - 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			
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		No ato da visita o local não possuía alvará do Corpo de Bombeiros
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				
A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 23.3.1 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. 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. Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;
2. Portas e janelas ajustadas aos batentes;
3. Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo;
4. Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições.

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 **072/2024/CEL/SUPEL/RO**.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



Imagens 01 a 04 – Imagens gerais dos ambientes.

IMAGEM	DESCRIÇÃO
08/06/2026 11:13 8°47'42,23"S 63°51'20,507"W Distribuidora Franca 08/06/2026 11:13 8°47'42,212"S 63°51'20,498"W Distribuidora Franca	2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: Durante a vistoria, constatou-se a existência de manchas na parede e na divisória do contêiner, localizadas abaixo do lavatório da área de refeitório. Observou-se que a ausência de rodapé no encontro entre o piso e a parede contribui para o acúmulo de umidade e dificulta a adequada higienização do local, favorecendo o surgimento de manchas e comprometendo as condições de conservação do ambiente.. Conforme RDC nº 216/04: 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; Efetuar reparos com materiais adequados, como pintura antifúngica e rejantes resistentes à umidade; Substituir revestimentos danificados, conforme necessário.

Imagens 05 e 06 – Área de refeitório.



Imagem 07 – Porta refeitório.

2.2 - Portas e janelas ajustadas aos Batentes:

Constatou-se que a porta principal apresenta falhas de vedação, com a existência de frestas em seu contorno. Essa situação possibilita o ingresso de vetores e pragas urbanas, comprometendo as condições higiênico-sanitárias do ambiente:

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: Verificar desalinhamentos e folgas, ajustando dobradiças e fechaduras; Substituir borrachas de vedação para evitar frestas e entrada de poeira/insetos; Lubrificar dobradiças e mecanismos para melhor funcionamento.



Imagens 08 a 13 – Revestimento de teto e piso com pequenas avarias.

4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado:

Por se tratar de uma edificação composta parcialmente por contêiner, observou-se a presença de pontos de corrosão (ferrugem) na parede metálica, evidenciando a necessidade de manutenção corretiva para garantir a adequada conservação das instalações. A não conformidade contraria as disposições da RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelece a adoção de medidas físicas eficazes para impedir o acesso de fontes de contaminação às áreas internas e determina que as instalações sejam mantidas em adequado estado de conservação:

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: Recomenda-se a remoção dos pontos de corrosão existentes mediante tratamento mecânico da superfície metálica, seguida da aplicação de fundo anticorrosivo e pintura de acabamento impermeável e lavável.



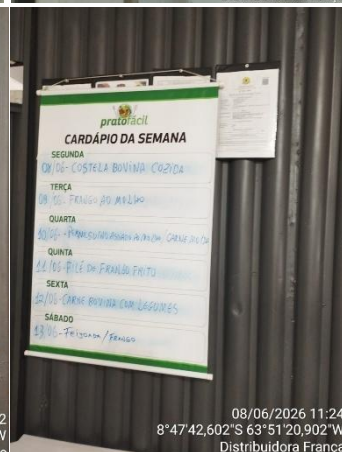
08/06/2026 11:20
8°47'42,617"S 63°51'20,916"W
Distribuidora França



08/06/2026 11:20
8°47'42,619"S 63°51'20,916"W
Distribuidora França



08/06/2026 11:22
8°47'42,611"S 63°51'20,913"W
Distribuidora França



08/06/2026 11:24
8°47'42,602"S 63°51'20,902"W
Distribuidora França

Imagens 14 a 17 – Janela na área de cozinha.

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: Verificou-se que a tela milimetrada da janela apresentava falhas de fixação, com frestas em suas extremidades devido à instalação inadequada. A situação compromete a vedação do ambiente e favorece o ingresso de vetores e pragas urbanas, outro ponto observado, é a existência de uma abertura cuja vedação estava sendo realizada apenas por meio de um banner afixado ao local, tal solução não constitui fechamento adequado:

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: Adequar as telas milimetradas, eliminando frestas e aberturas que comprometam sua função de proteção contra vetores e pragas urbanas. Outrossim, a abertura entre cozinha e refeitório está sendo fechada atualmente com banner, deverá receber vedação definitiva por meio de solução construtiva adequada.



08/06/2026 11:21
8°47'42,616"S 63°51'20,916"W
Distribuidora França

Imagem 18 – Lavatórios.

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

Verificou-se que na área de lavagem havia somente duas torneiras, não sendo possível verificar se elas eram separadas para a lavagem exclusiva de mãos. Conforme RDC:

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: Instalar lavatórios de fácil acesso, com torneiras acionadas por pedal, cotovelo ou sensores automáticos; Disponibilizar sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com acionamento sem contato manual.

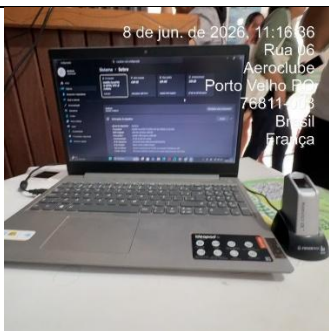
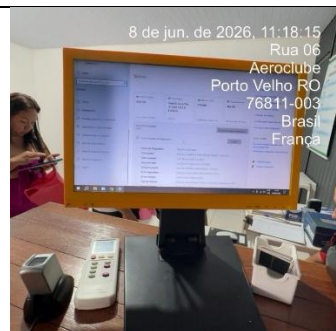


Imagens 19 a 21 – Móveis.

4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis e isentas de imperfeições: Verificou-se a existência de móveis com sinais de corrosão na área de preparo de alimentos. A presença de ferrugem caracteriza deficiência no estado de conservação dos equipamentos e mobiliários, comprometendo as condições higiênico-sanitárias do ambiente. A situação encontra-se em desacordo com a RDC nº 216/2004 da ANVISA:

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

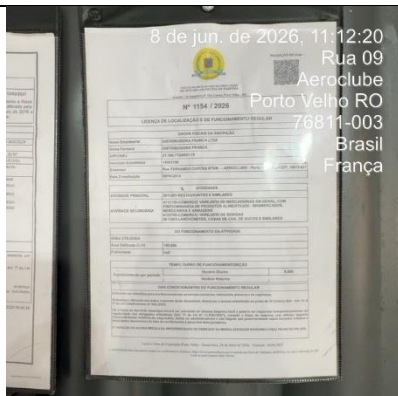
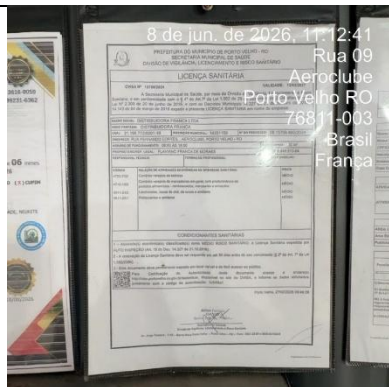
Solução: Realizar inspeções frequentes para identificar desgastes, rachaduras ou ferrugem; Substituir ou reformar equipamentos e móveis que apresentem superfícies irregulares ou danificadas.



Imagens 22 e 23 – Computador do estabelecimento.

8.1.1 Se Windows:

- Acesso à internet.
- Sistema operacional Windows 10
- Processador Intel i5
- Memória RAM 8GB



- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 04/2027
- Certificado de controle de pragas urbanas – 08/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – **PROTOCOLO**
- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 02/2027

	ESTADO DE RONDÔNIA SECRETARIA DA SEGURANÇA, DEFESA E CIDADANIA CORPO DE BOMBEIROS MILITARES COORDENADORIA DE ATIVIDADES TÉCNICAS										
Processo de Suprimento Contínua e Plena - PSCP PROTOCOLO DE REGULAÇÃO DE EDIFICAÇÃO Processo Técnico n.º 009005-2026											
Informamos que a seguinte obra discriminada, situada em <u>Zona Urbana</u>, em processo regularização junto à Coordenadoria de Atividades Técnicas do Corpo de Bombeiros Militar de Rondônia, foi aprovada pelo Conselho Municipal de Defesa Civil nº 001/2024, de 17 de outubro de 2024 e a regulamentação pela Decreto nº 1.425, de 20 de Setembro de 2016.											
DADOS PROPOSTO: Prestador Titular: Aguardando despacho de sistema Data Recebido: 12/08/2024 às 13:05:45 (há 23 horas) PSC/PSCB/PROT/AM: 000											
DADA EDIFICAÇÃO: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Descrição Obra</th> <th style="width: 20%;">Unidade BIM</th> <th style="width: 20%;">Área</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CONSTRUTORA FRANCA</td> <td>Sede de Atividades Técnica - Porto Velho (SA TVV III)</td> <td>50,00</td> </tr> <tr> <td>RELA FUNDADOR COSTAS</td> <td>AEROCUL (SSE)</td> <td>Porto Velho</td> </tr> </tbody> </table>			Descrição Obra	Unidade BIM	Área	CONSTRUTORA FRANCA	Sede de Atividades Técnica - Porto Velho (SA TVV III)	50,00	RELA FUNDADOR COSTAS	AEROCUL (SSE)	Porto Velho
Descrição Obra	Unidade BIM	Área									
CONSTRUTORA FRANCA	Sede de Atividades Técnica - Porto Velho (SA TVV III)	50,00									
RELA FUNDADOR COSTAS	AEROCUL (SSE)	Porto Velho									
DADA EMPRESA: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Nome da Empresa</th> <th style="width: 20%;">CNPJ</th> <th style="width: 20%;">Endereço</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CONSTRUTORA FRANCA LTDA</td> <td>007870001000000000</td> <td>CONSTRUTORA FRANCA</td> </tr> <tr> <td>RELA FUNDADOR COSTAS</td> <td>001010000000000000</td> <td>AV. AEROCUL (SSE) Nº 2726/2023</td> </tr> </tbody> </table>			Nome da Empresa	CNPJ	Endereço	CONSTRUTORA FRANCA LTDA	007870001000000000	CONSTRUTORA FRANCA	RELA FUNDADOR COSTAS	001010000000000000	AV. AEROCUL (SSE) Nº 2726/2023
Nome da Empresa	CNPJ	Endereço									
CONSTRUTORA FRANCA LTDA	007870001000000000	CONSTRUTORA FRANCA									
RELA FUNDADOR COSTAS	001010000000000000	AV. AEROCUL (SSE) Nº 2726/2023									

Imagens 24 a 26 – Documentações.

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. 072/2024/CEL/SUPEL/RO.

O objetivo da visita foi alcançado:

$$\text{SIM}^j(X)$$

NÃO () Motivo:

Documento assinado digitalmente

gov.br

TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA

Data: 16/06/2026 07:50:18-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente

gov.br

ANNEVA KANINKA KUIPERS RODRIGUES

Data: 16/06/2026 08:00:45-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente

gov.br

MERYANNY GONCALVES DE MELGAR MATOS

Data: 16/06/2026 10:03:43-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
ANNEVA K. K. RODRIGUES	*****518
TAINÁ CRISTINA B. DE LIMA	*****743
MERYANNY G. DE M. 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.