



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: INTEGRAL RESTAURANTE E CONVENIÊNCIA LTDA				
CNPJ nº: 35.267.693/0001-68				
Endereço: Av. Mamoré, nº 1721		Bairro: Três Marias		
Município: Porto Velho/RO		CEP:		Fone: (69) 9 9388-1327
Responsável:				
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		
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		

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	Ver Relatório Fotográfico.

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	Ver Relatório Fotográfico.
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	Ver Relatório Fotográfico.

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		
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	7,30m x 8,45m	61,68m ²	62 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
	20min	11h00min às 15h00min		741 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 (mínimo um computador conforme Instrumento Convocatório 0047704592, item 12.1.4) 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. (X) - 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			10/03/2027
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			08/10/2026
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			29/07/2026
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			31/07/2026

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 passíveis de correção sem necessidade de obra ou demolição, porém distribuídas em diferentes áreas essenciais ao funcionamento do estabelecimento, evidenciando o não atendimento integral dos requisitos técnicos, sanitários e operacionais exigidos para o credenciamento:

1. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas na área de atendimento;
2. Instalação sanitária PcD – correção das barras de apoio;
3. Correções do revestimento de piso, parede e teto da área de preparo;
4. Portas, janelas e exaustores sem fechamento automático e/ou telas milimetradas;
5. Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;
6. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas na área de preparo;
7. Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições.

Embora as inconformidades verificadas não demandem intervenções estruturais de grande porte, sua ocorrência simultânea em diferentes ambientes do estabelecimento demonstra o descumprimento de requisitos mínimos previstos no Termo de Referência e demais normativos aplicáveis, especialmente aqueles relacionados às condições sanitárias, operacionais e de acessibilidade exigidas para participação no Programa Prato Fácil.

Observa-se, ainda, que as pendências constatadas não se restringem a situações isoladas ou pontuais, mas abrangem múltiplos aspectos do ambiente físico e da operação do estabelecimento, exigindo a adoção de diversas medidas corretivas para adequação integral aos parâmetros avaliados durante a vistoria técnica.

Ressalta-se, ainda, que parte das inconformidades identificadas já havia sido objeto de apontamento em fiscalização anterior, conforme Relatório de Fiscalização - RESTAURANTE INTEGRAL (0060160475) do ano de 2025, sem que tenha sido comprovada sua completa regularização até a presente inspeção.

CONCLUSÃO

Dessa forma, considerando o conjunto das não conformidades verificadas e o não atendimento integral dos requisitos técnicos exigidos pelo Instrumento Convocatório na data da vistoria, esta equipe técnica conclui pela **recomendação desfavorável** ao credenciamento da interessada, nos termos do Instrumento Convocatório, Chamamento Público nº 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



Imagens 01 a 03 – Imagens gerais dos ambientes.

IMAGEM

DESCRIÇÃO



2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras (item 4.1.9 RDC 216/04): durante a vistoria, foram vistas na Área de Atendimento algumas instalações elétricas que não atendem ao previsto na RDC 216/2004, como caixas com abertura na parede, tampa metálica de tomada no piso sem devida fixação, fios elétricos desorganizados, portanto, em desacordo com o item 4.1.9 da RDC supracitada:

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: Providenciar a adequação das instalações elétricas localizadas no piso, garantindo que todas as caixas, tomadas e pontos de passagem possuam tampas, e proteção compatíveis. As superfícies deverão permanecer íntegras, niveladas e sem aberturas.



Imagens 04 a 07 – Instalações elétricas Área de Atendimento.



Imagem 08 – Instalação sanitária PcD.

3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação: na instalação sanitária PcD do estabelecimento, a barra vertical encontra-se com altura medida a partir do piso maior que o estipulado na NBR 9050/2020, sendo necessário correção, conforme item 7.7.2.3.3:

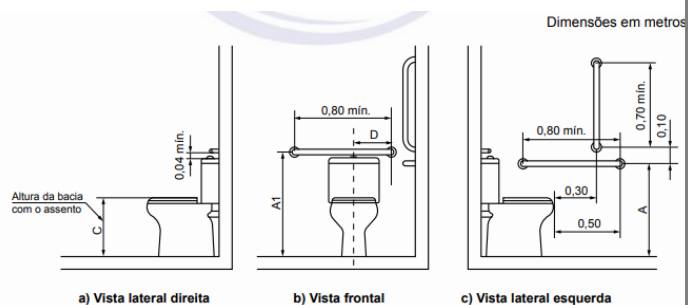
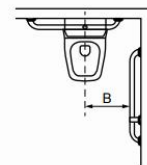


Figura 108 – Bacia com caixa acoplada barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral – Exemplo C (continua)



d) Vista superior

Legenda

Cotas	Adulto m	Infantil m
A	0,75	0,60
A1 máximo	0,89	0,72
B	0,40	0,25
C	0,46	0,36
D	0,30	0,15

Figura 108 (conclusão)

Solução: corrigir altura da barra vertical ao lado do vaso sanitário.



4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: durante a fiscalização, foi visto na Área de Armazenamento algumas avarias no piso cerâmico, além de aberturas no forro PVC na Área de Preparo e revestimento cerâmico abaixo de lavatório da Área de Preparo com manchas e sujeidade superficial e trincas, portanto, estando em desacordo ao 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: Providenciar a substituição das peças cerâmicas danificadas e a recuperação das áreas comprometidas, garantindo superfície íntegra, regular, impermeável e de fácil higienização. Como também adequar o forro de pvc, mantendo-o sem aberturas.



08/06/2026 11:49
8°46'47,173"S 63°50'25,704"W
1721 Avenida Mamoré
Porto Velho 76812-761
Brasil
Integral



08/06/2026 11:49
8°46'47,156"S 63°50'25,674"W
1721 Avenida Mamoré
Porto Velho 76812-761
Brasil
Integral

Imagens 09 a 12 – Revestimentos Área de Armazenamento e Preparo.



08/06/2026 11:48
8°46'47,214"S 63°50'25,323"W
1721 Avenida Mamoré
Porto Velho 76812-761
Brasil
Integral

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: a porta de entrada na Área de Preparo contém algumas frestas laterais, assim como a porta com tela milimetrada entre a Área de Preparo e a área externa. Estas frestas podem permitir a entrada de vetores dos ambientes externos para a Área de Preparo. O exaustor da Área de Preparo não continha tela milimetrada, estando em desconformidade 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: Providenciar a adequação da vedação das portas, eliminando as frestas existentes por meio de ajustes, instalação de borrachas de vedação ou outro sistema equivalente que assegure o fechamento adequado. Quanto ao exaustor, deverá ser instalada tela milimetrada removível e de fácil higienização,



Imagens 13 a 15 – Portas da Área de Preparo.

em material resistente e mantida em bom estado de conservação, de forma a impedir a entrada de vetores e pragas urbanas sem comprometer o funcionamento do sistema de exaustão.



Imagem 15 – Ralo sifonado na Área de Preparo.

4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento: Durante a vistoria, constatou-se que um dos ralos encontrava-se com a tampa aberta, permanecendo sem a devida proteção. Verificou-se ainda a existência de tubulação aparente passando sobre a área, apresentando acúmulo de sujidades em sua superfície. Tais condições podem favorecer a entrada de vetores e pragas urbanas, além de representar potencial fonte de contaminação do ambiente, comprometendo as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, em desacordo ao item 4.1.5 da RDC 216/2004:

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Solução: Providenciar o fechamento adequado do ralo, mantendo-o protegido e em condições que impeçam a entrada de vetores, pragas urbanas e odores provenientes da rede de esgoto. Adicionalmente, realizar a limpeza e higienização da tubulação aparente, bem como implementar rotina periódica de manutenção e limpeza, garantindo que todas as superfícies permaneçam íntegras, limpas e em adequado estado de conservação.



Imagem 16 – Fios Elétricos na Área de Preparo.

4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras: dentro da Área de Preparo do estabelecimento, havia vários fios elétricos sem a devida proteção, não seguindo o estabelecido no 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.

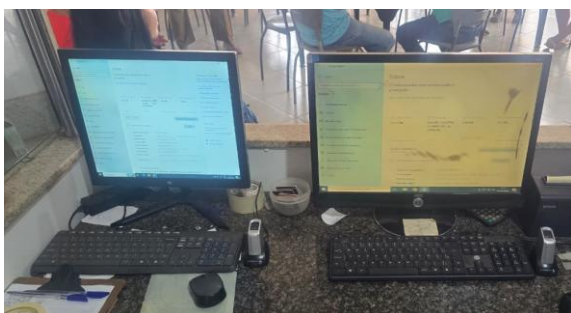
Solução: Providenciar a adequação das instalações elétricas localizadas no piso, garantindo que todas as caixas, tomadas e pontos de passagem de cabos possuam tampas, vedação e proteção compatíveis com o ambiente de utilização. As superfícies deverão permanecer íntegras, niveladas e sem aberturas que permitam o acúmulo de sujidades ou representem risco de tropeços e acidentes. As instalações deverão ser mantidas em adequado estado de conservação, assegurando condições seguras de uso, limpeza e manutenção.



4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Durante a vistoria, constatou-se a presença de móveis e estruturas metálicas com pontos de corrosão (ferrugem) e sinais de cedimento, evidenciando comprometimento de sua integridade física e estado de conservação. Tais condições dificultam a adequada higienização das superfícies, favorecem o acúmulo de sujidades e podem comprometer a segurança dos usuários e a estabilidade dos materiais armazenados. A situação observada 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.

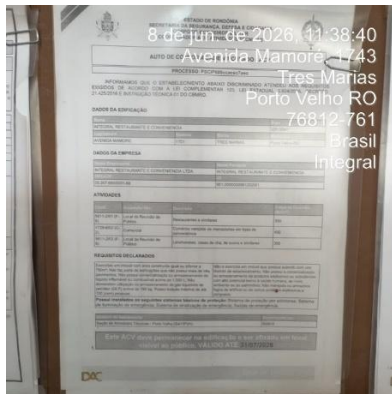
Solução: Providenciar a recuperação ou substituição dos móveis e estruturas que apresentem corrosão e deformações, garantindo resistência mecânica, estabilidade e condições adequadas de higienização. As superfícies deverão permanecer íntegras, livres de ferrugem, descascamentos e demais danos que possam comprometer sua utilização, conservação e limpeza.



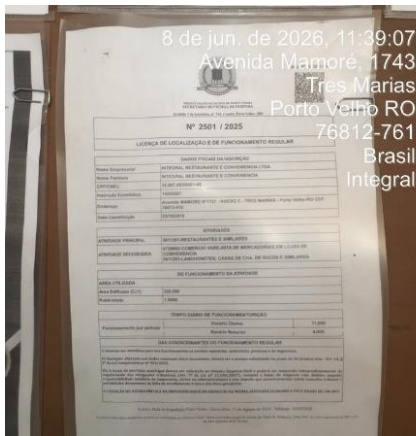
Imagens 09 e 10 – Computadores do estabelecimento.

8.1.1 Se Windows:

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



- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 10/03/2027
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 08/10/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 31/07/2026
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 29/07/2026



Imagens 11 a 14 – 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:

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.

gov.br Documento assinado digitalmente
ANNEVA KANINKA KUIPERS RODRIGUES
Data: 18/06/2026 10:37:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br Documento assinado digitalmente
TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA
Data: 18/06/2026 11:15:17-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br Documento assinado digitalmente
MERYANNY GONCALVES DE MELGAR MATOS
Data: 18/06/2026 12:07:33-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>