



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: G P COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA (SABOR DO CHEFF)				
CNPJ nº: 37.197.448/0001-57				
Endereço: Rua Natanael deAlbuquerque, 191		Bairro: Centro		
Município: PORTO VELHO		CEP:	Fone: Wilfredo (69) 9 9286-9990	
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		
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	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	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	-	-	-
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
-		11h00min às 15h00min		-	

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			Somente 01 estava presente no restaurante no dia da visita.
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			

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. Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático Janelas com telas milimetradas;
2. Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;
3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;
4. Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições.
5. Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo

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 03 – Imagens dos ambientes.

IMAGEM	DESCRIÇÃO
10/06/2026 11:25 8.76559503S 63.90481005W 558 Avenida Sete de Setembro Centro Porto Velho Rondonia #Sabor do Cheff Imagem 04 – Área de refeitório	3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático (Item 4.1.12 RDC 216/04): Durante a vistoria, constatou-se que as instalações sanitárias possuem acesso diretamente voltado para a área de refeitório, sem a existência de elemento intermediário capaz de promover o isolamento físico adequado. Conforme RDC: 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 adequação do acesso aos sanitários de forma a eliminar a comunicação direta com a área de refeitório. A adequação poderá ser realizada mediante a implantação de antecâmara, corredor de acesso, divisória fixa ou outra solução construtiva equivalente que promova o isolamento entre os ambientes.
10/06/2026 11:20 8.76571963S 68.90481533W 104 Rua Natanael de Albuquerque Centro Porto Velho Rondonia #Sabor do Cheff 10/06/2026 11:19 8.76573521S 63.90481383W 558 Avenida Sete de Setembro Centro Porto Velho Rondonia #Sabor do Cheff	4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: Durante a inspeção, constatou-se que o material que estava vedando o forro e a parede, não se trata de um material liso, impermeável e lavável. Bem como, nas paredes havia pequenas aberturas que necessitam ser vedadas para evitar aculo de sujeira e saída de vetores. Conforme a RDC nº 216/2004 da ANVISA: 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



Imagens 05 a 08 – Área da cozinha

Solução: Providenciar a remoção do material utilizado de forma improvisada para vedação dos vãos existentes na parede, bem como o fechamento definitivo de todas as aberturas identificadas. As áreas deverão receber acabamento adequado, utilizando materiais resistentes, lisos, impermeáveis, laváveis e compatíveis com as atividades desenvolvidas no ambiente. Outrossim, é necessário vedar qualquer abertura presente nas paredes.



Imagens 09 e 10 – Área de cozinha

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas Milimetradas: Durante a vistoria, verificou-se que a porta de entrada da cozinha, não estava ajustada ao batente e apresentava pequena abertura ao fechá-la. Tal condição compromete a eficácia da barreira física destinada a impedir o ingresso de vetores e pragas urbanas, favorecendo a contaminação do ambiente. A situação observada está em desacordo com a RDC nº 216/2004 da ANVISA:

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: Realizar uma vedação correta na porta da cozinha, para evitar a passagem de vetores nas aberturas da porta.



Imagens 11 e 12 – Instalações elétricas

4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas Íntegras: Na área da cozinha, constatou-se que a instalação elétrica apresentava falhas de acabamento e proteção, com a existência de abertura ao redor da tomada, deixando exposta a passagem da fiação para o interior da parede. Tal condição dificulta a higienização da superfície e pode favorecer o acúmulo de poeira, sujidades e a entrada de insetos.

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: Recomenda-se realizar o adequado acabamento e vedação da tomada, eliminando os espaços existentes entre o espelho e a parede.



Imagem 13 – Lavatório cozinha

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

Verificou-se que na cozinha existem duas pias, porém na pia que está identificada para higienização exclusiva das mãos, conforme preconiza a RDC Nº 216/2004, notou-se a presença de louças sujas, o que pode comprometer o adequado fluxo de preparo dos alimentos:

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: Manter o lavatório exclusivo para a higienização das mãos desobstruído.

4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições:

Constatou-se que alguns móveis apresentavam sinais de ferrugem e desgastados. Conforme RDC Nº 216/2004:

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.



Imagens 14 e 15 - Móveis

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.

8.1.1 Se Windows:

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



Imagem 16 – Computador do estabelecimento.



Imagens 17 a 20 – Documentações.

- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 27/06/2026
- Certificado de controle de pragas urbanas – 09/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – 05/2027
- Alvará expedido pela vigilância sanitária – 10/2026

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

O objetivo da visita foi alcançado:

SIM (X)

Relatório de Fiscalização do Prato Fácil

NÃO () Motivo:

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
CRISTIANO S. NOBRE	300****05
VICTOR K. S. DA SILVA	300****71
FABRICIO B. 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 12:29:32-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

 Documento assinado digitalmente
VICTOR KAUA SAMPAIO DA SILVA
Data: 16/06/2026 12:55:34-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

 Documento assinado digitalmente
FABRICIO BRITO DOS SANTOS
Data: 16/06/2026 13:21:37-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>