



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: SABOR SUTIL LTDA				
CNPJ nº: 49.134.282/0001-09				
Endereço: Av. Jatuarana, nº 6380		Bairro: Eldorado		
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	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		
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	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		
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 m² de área	IT n. 11 do CBM/RO	7,58m x 15,56m	117,94m²	≈ 118 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
100	20min	11h00min às 15h00min		1.416 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			03/02/2027
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			31/08/2026
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			12/01/2027
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			29/08/2026
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 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. Instalação sanitária com contato direto à Área de Atendimento
3. Instalação PcD – barras de apoio
4. Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas
5. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas
6. 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 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



Imagens 01 a 03 – Imagens Gerais dos Ambientes.

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 Imagem 04 – Forro da Área de Atendimento.	2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: durante a vistoria técnica foram observadas manchas no forro da Área de Atendimento do estabelecimento, bem como partes do forro de gesso sem acabamento, estando, portanto, em desconformidade ao texto do item 4.1.3 da RDC 216/2004: <i>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.</i> Solução: Realizar inspeções periódicas para identificar desgastes, rachaduras ou infiltrações; Efetuar reparos com materiais adequados, como pintura antifúngica e rejuntas resistentes à umidade; Substituir revestimentos danificados conforme necessário.
 Imagens 05 e 06 – Conexão da porta do banheiro PcD e Área de Atendimento.	3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático. (Item 4.1.12 RDC 216/04): A despeito da instalação sanitária convencional do estabelecimento não estar diretamente ligada à Área de Atendimento, o banheiro PcD tem sua entrada voltada para o refeitório, conforme imagem 06, possibilitando a passagem de partículas do sanitário para a Área de Atendimento, portanto, está em desconformidade ao estabelecido no item 4.1.12 da RDC 216/04. Válido ressaltar que para garantir a devida acessibilidade ao PcD, não deve ser instalado fechamento automático neste sanitário, mas sim barreira física que impeça a conexão direta entre refeitório e qualquer instalação sanitária. <i>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.</i> 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.



Imagem 05 – Banheiro PcD.

3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação: foi observado no banheiro PcD do estabelecimento que a barra vertical ao lado do sanitário possui medida menor que o especificado pela NBR 9050/2020 em seu item 7.7.2.3.3:

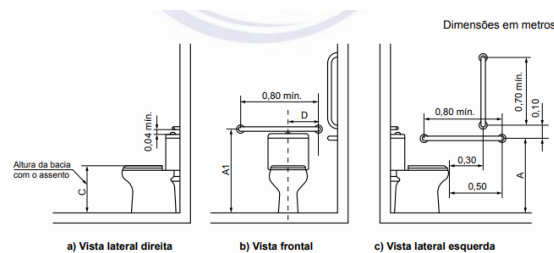


Figura 108 – Bacia com caixa acoplada barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral – Exemplo C (continua)

Solução: trocar barra vertical do banheiro PcD conforme dimensões da NBR 9050/2020.



4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: os revestimentos na Área de Armazenamento e na Área de Preparo não estão em conformidade ao especificado na RDC 216/04, pois foi observado piso não lavável conforme imagem 06 e parede com infiltração conforme imagem 07, na Área de Armazenamento. As imagens 08 a 10 correspondem à Área de Preparo, com tubulação de esgoto aparente (Imagem 08), forro de gesso sem o devido acabamento (Imagem 09) e pintura na parede e tubulação de água fria descascando (Imagem 10).

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 06 a 10 – Revestimentos da Área de Armazenamento e Área de Preparo.

Solução: Providenciar a recuperação das áreas danificadas, com recomposição do revestimento e acabamento adequado, garantindo superfícies íntegras, lisas, impermeáveis, laváveis e em bom estado de conservação. Promover a adequação do cano, isolamento ou realocação, de forma a eliminar riscos de contaminação e assegurar condições adequadas de higiene e manutenção. Providenciar manutenção corretiva imediata do equipamento de ar-condicionado, eliminando vazamentos e gotejamentos.



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

foi observado que a porta de entrada da Área de Preparo conta com algumas frestas, demonstradas na imagem 11. Estas aberturas possibilitam a entrada de vetores da Área de Atendimento para a Área de Preparo, estando em desconformidade ao 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

Imagem 11 – Porta da Área de Preparo.

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.



Imagem 12 – Instalação Elétrica da Área de Preparo.

4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras: foi visto na Área de Preparo uma lâmpada com seus fios elétricos pendurados, necessitando serem devidamente fixados, estando em desconformidade ao exigido 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.

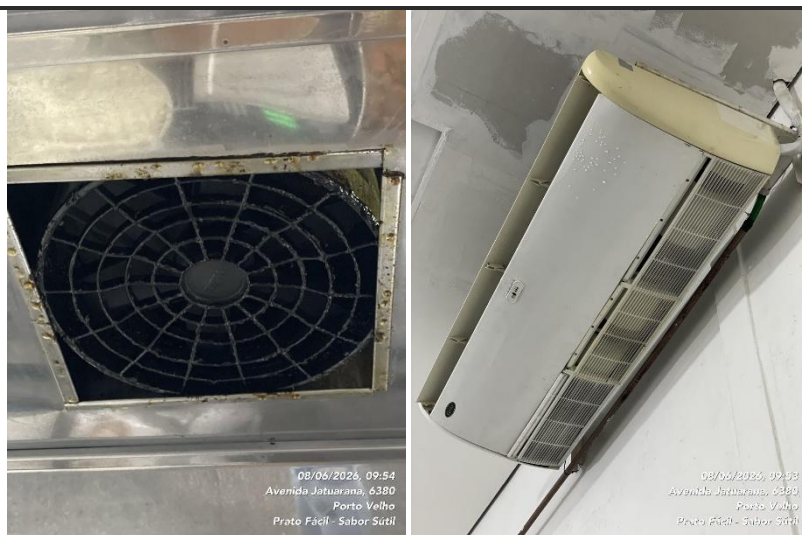
Solução: fixar lâmpada no forro de maneira que os fios elétricos estejam devidamente protegidos.



4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: foram encontrados alguns equipamentos na Área de Preparo com ferrugem, conforme imagens 13 a 15, além de aparente goteira advinda do ar-condicionado. Sendo assim, o item 4.1.15 da RDC 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.

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 13 a 16 – Equipamentos da Área de Preparo.

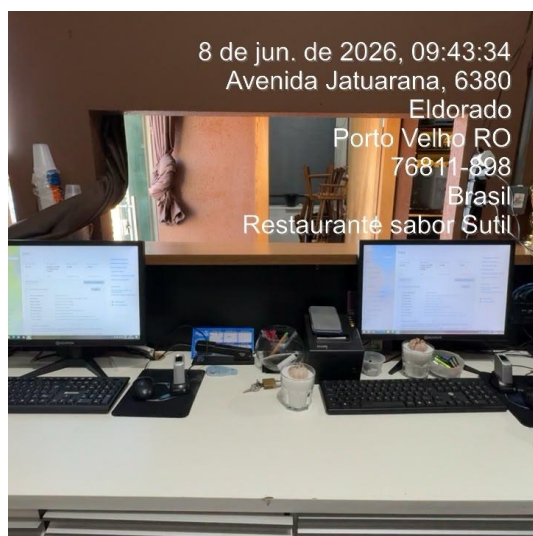
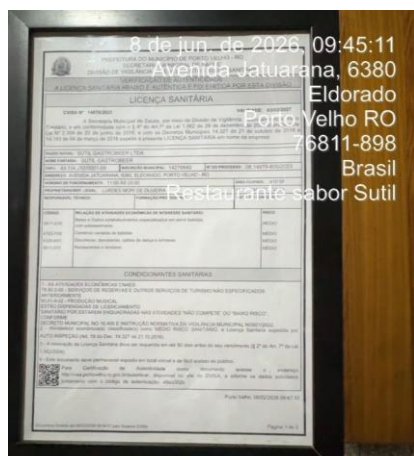


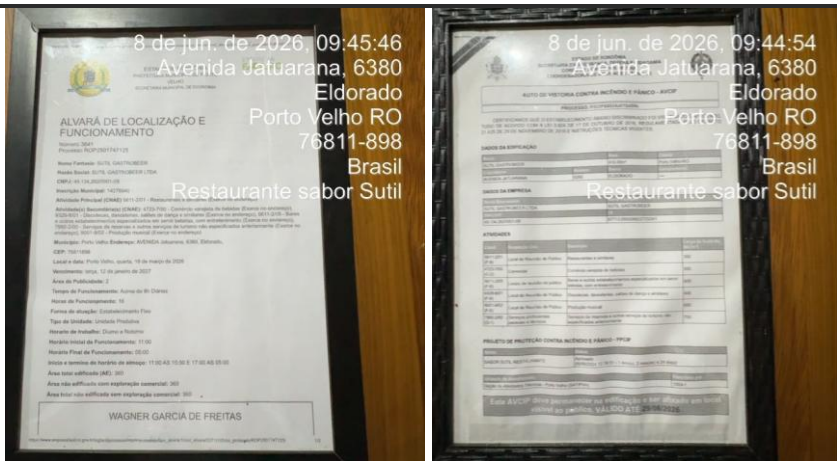
Imagem 17 – Computadores do estabelecimento.

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 03/02/2027
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 31/08/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 29/08/2026
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 12/01/2027



Imagens 18 a 21 – 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: 16/06/2026 07:50:18-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br Documento assinado digitalmente
ANNEVA KANINKA KUIPERS RODRIGUES
Data: 16/06/2026 08:00:45-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

gov.br Documento assinado digitalmente
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 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.