



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: T A A GASTÃO LTDA/CHEF E NUTRI				
CNPJ nº: 49.087.902/0001-04				
Endereço: RUA SUCUPIRA Nº5199, CASA 02		Bairro: Nova Floresta		
Município: PORTO VELHO		CEP: 76.807-436		Fone: (69)99260-4004 (TAÍS)
Responsável: TAÍS ANDREIA AZEVEDO GASTÃO				
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		
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		
4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/2004	X		

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	Ver Relatório Fotográfico
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		
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 m ² de área	IT n. 11 do CBM/RO	3,20m x 3,50m	11,23m ²	11pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
	20min	11h00min às 15h00min		132 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	OBSERVAÇÕES

			APLICA	
10.1 Possui alvará vigente da vigilância sanitária.	X			12/2026
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			09/2026
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			03/2027
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			04/2027

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. Adequar utilização dos ambientes ou instalações prediais visando a retirada das caixas de inspeção das áreas de preparo e armazenamento 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 **072/2024/CEL/SUPEL/RO**.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



Imagens 01 a 04 – Imagens dos ambientes.

IMAGEM

DESCRIÇÃO

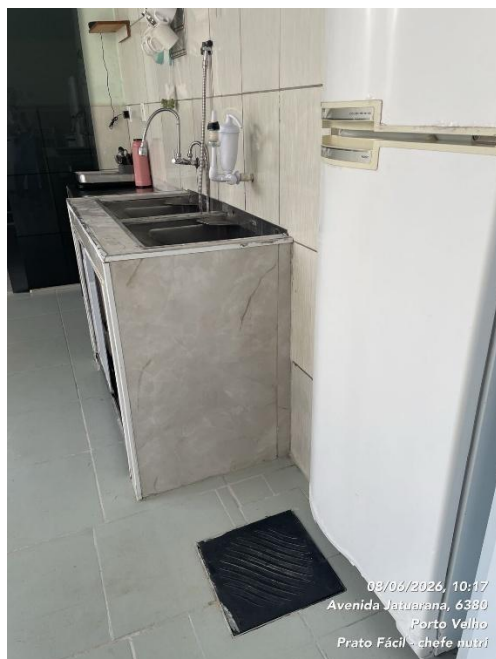
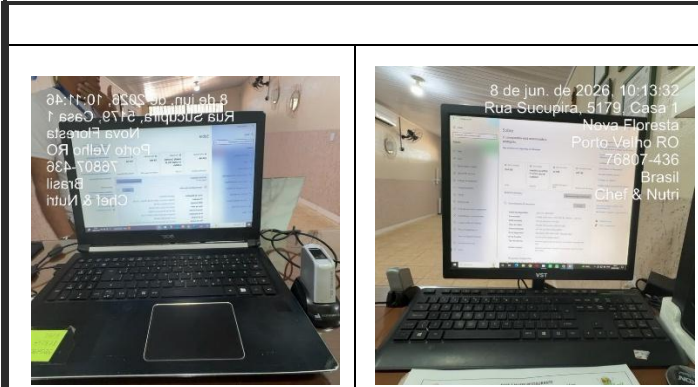
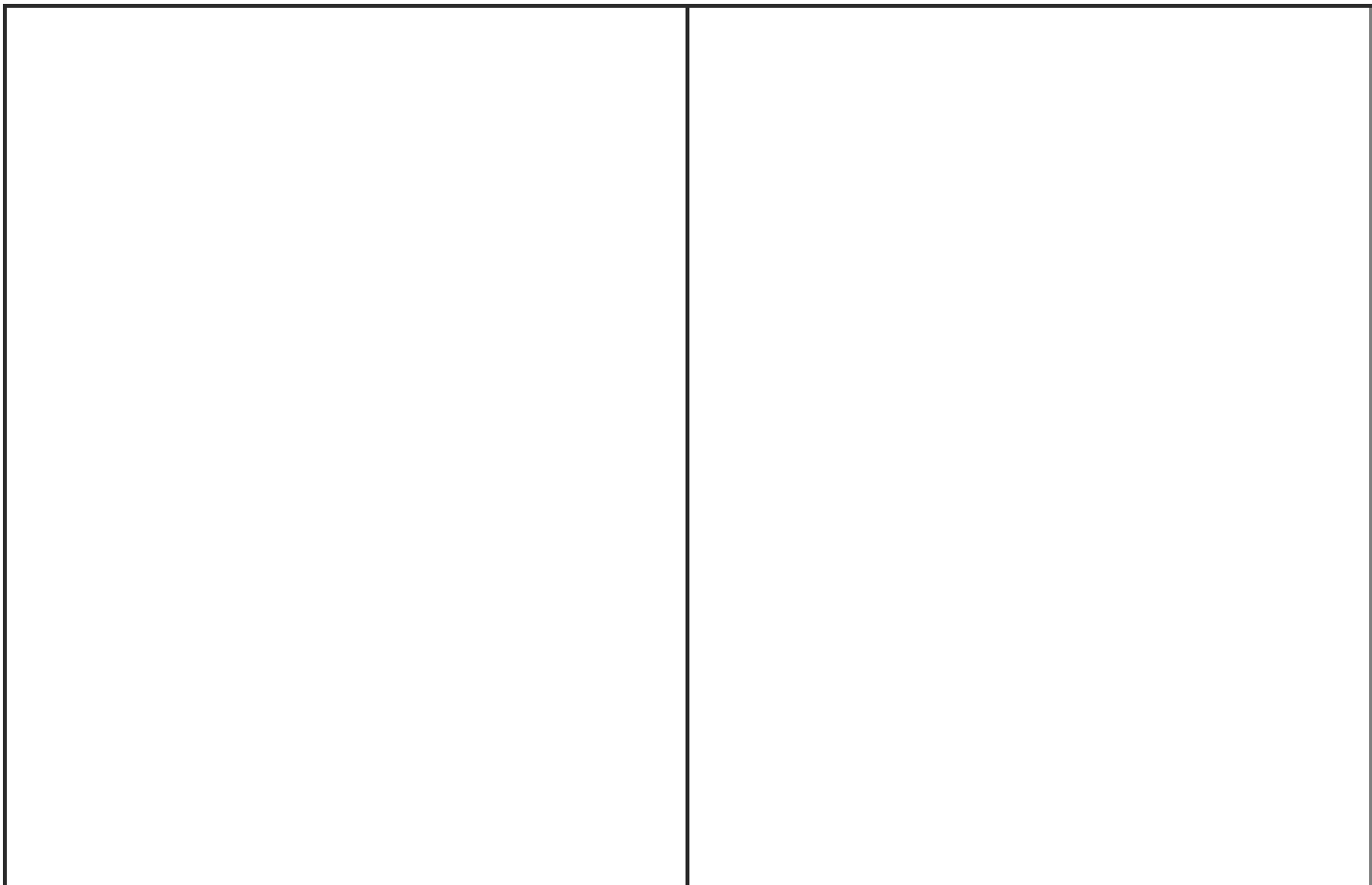


Imagem 05 – Área de lavagem

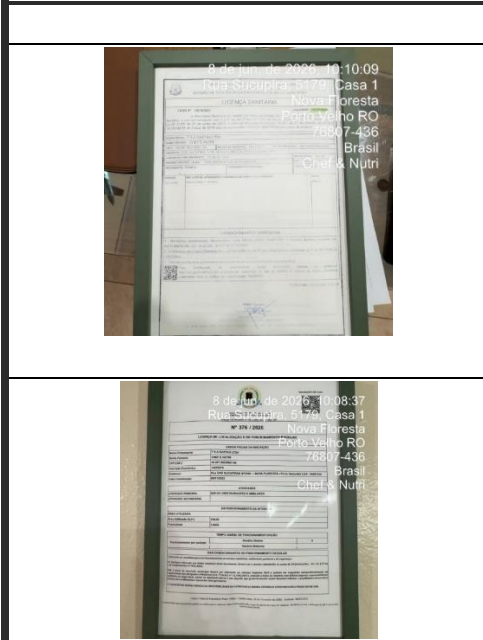
4.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento: Durante a vistoria, verificou-se a existência de uma caixa de inspeção localizada na área de armazenagem. Inicialmente a área era destinada a labagem somente, entretanto na última vistoria foi constatado que existe freezer e geladeiras armazenando alimentos na área. Considerando que a RDC nº 216/2004 estabelece que caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora das áreas de preparação e armazenamento de alimentos:

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

Solução: A adequação poderá ser realizada mediante reconfiguração do layout interno, com a realocação de equipamentos de armazenamentos (geladeiras, freezers e similares) e/ou a criação de barreira física fixa que segregue a caixa da área de armazenamento de alimentos.



Imagens 06 e 07 – 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 03/2027
 - Certificado de controle de pragas urbanas – 09/2026
 - Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – 04/2027
 - Alvará expedido pela vigilância sanitária – 12/2026

		
		
Imagens 08 a 11 – Documentações		
Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. 072/2024/CEL/SUPEL/RO.		

O objetivo da visita foi alcançado:
SIM (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 09:57:02-0300
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.

