



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: SORV-PARK COMERCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA				
CNPJ nº: 31.802.277/0002-42				
Endereço: AV. DOS IMIGRANTES Nº2581, GALPÃO D				
Bairro: COSTA E SILVA				
Município: PORTO VELHO CEP: 76.963-666 Fone: (69)99275-9586				
Responsável: BRUNO PAIVA OLIVEIRA				
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	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		
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	Área 01 - 13,8m x 3,54m Área 02 - 11,44m x 10,90m	Área 01 - 48,85m ² Área 02 - 124,69m ²	≅172
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
113	20min	11h00min às 15h00min		2.064 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			Não há pia exclusiva destinada à higienização das mãos dos funcionários. A lavagem e higienização das mãos são realizadas de forma compartilhada, em sistema de rodízio e em horários específicos. Ressalta-se que o banheiro dispõe de pia destinada à lavagem e higienização das mãos dos beneficiários.
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) Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre	X			
8.1.1 Se Windows: • Acesso à internet. () • Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. () • Processador Intel I3 ou I5 de 10º geração. () • Memória RAM de 8 GB. ()	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. Adequação das aberturas das áreas de armazenamento e manipulação 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, 02, 03 e 04 - Fotos Gerais

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 Imagem 05 - Área de Preparo e Armazenamento (externo).	Item 4.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: no dia da vistoria foi constatado que havia exaustor sem tela milimetrada, o que foi informado que teria sido retirada para limpeza, contudo observa-se que na saída das coifas não possuem tela milimetrada, portanto, estão em desconformidade à RDC 216/04 em seu item 4.1.4: 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: Deverá ser instalada tela milimetrada removível e de fácil higienização (portas, janelas, coifas ou exaustores), 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.

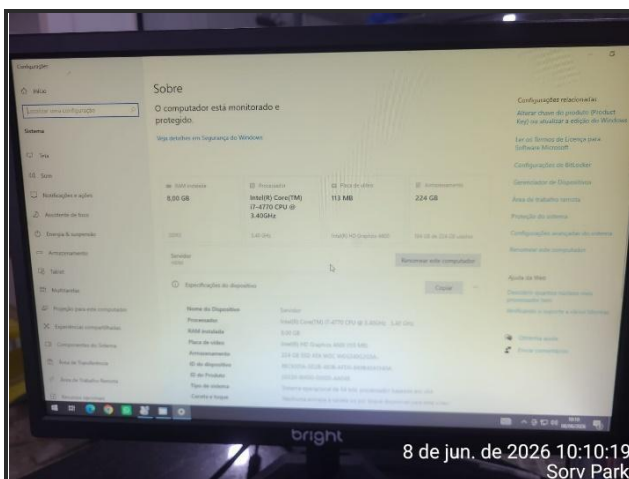
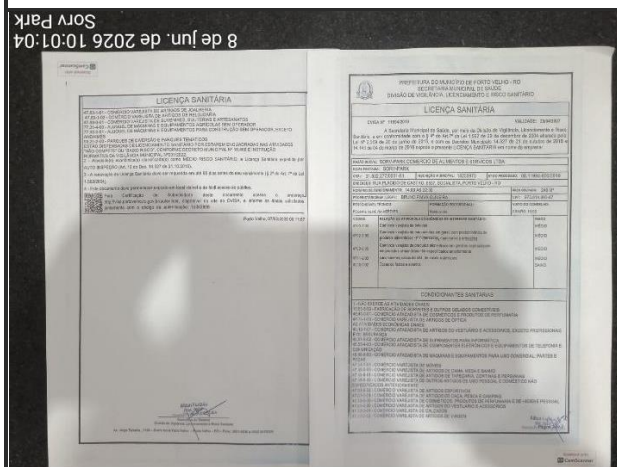


Imagem 06- Dos computadores

Item 08. Dos computadores:

- 8.1 Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo um computador conforme Instrumento Convocatório 0047704592, item 12.1.4).
- 8.1.1 Se Windows:
Acesso à internet.
Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11.
Processador Intel I3 ou I5 de 10º geração.

Memória RAM de 8 GB



Item 10. Documentação:

- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 29/04/2027
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 22/06/2026
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 31/06/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 28/05/2027

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
CRISTIANO SILVEIRA NOBRE	300****05
VICTOR KAUÃ SAMPAIO DA SILVA	300****71
FABRICIO BRITO 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 12:41:10-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
 **VICTOR KAUA SAMPAIO DA SILVA**
 Data: 16/06/2026 13:01:02-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
 **FABRICIO BRITO DOS SANTOS**
 Data: 16/06/2026 13:25:40-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>