



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: ESPAÇO SABOR RAIZ LTDA				
CNPJ nº: 49.486.112/0001-93				
Endereço: Rua Gregório Alegre, Nº 5750		Bairro: Aponiã		
Município: Porto Velho		CEP: 76824-196	Fone:	
Responsável: Ivete Duarte Moreira				
Área de Abrangência:				
☒ (x) 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	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	5,10m x 4,42m	22,54m²	22	
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição		Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
	20min		11h00min às 15h00min	264 pessoas		
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) 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 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. Adequação das aberturas presentes na área de preparo de alimentos;

2. Adequação dos móveis, equipamentos e utensílios 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 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



Imagens 01, 02, 03 e 04 - Fotos Gerais.

IMAGEM	DESCRIÇÃO
--------	-----------



Imagem 05 – Porta da área de despensa.

Item 4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;

No momento da vistoria, constatou-se que a porta da despensa não estava promovendo fechamento completo junto ao batente, comprometendo a vedação adequada do ambiente de armazenamento de alimentos.

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 regulagem e manutenção da porta da despensa, garantindo fechamento completo e adequado ajuste ao batente, sem presença de frestas. Revisar e adequar o sistema de fechamento automático, assegurando seu pleno funcionamento. As adequações devem garantir vedação eficiente da área de armazenamento de alimentos, contribuindo para o controle de vetores e para a manutenção das condições higiênico-sanitárias exigidas pela RDC 216/2004.



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

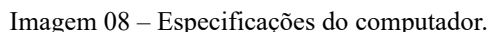
Constatou-se, na área de cocção, que equipamentos como geladeira e freezer apresentavam pontos de corrosão (ferrugem) em suas superfícies. Tal condição compromete a integridade dos equipamentos, dificulta os procedimentos adequados de higienização e pode favorecer a contaminação dos alimentos, em desacordo com o item 4.2.1 da RDC 216/2004, que determina que os equipamentos devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênicosanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

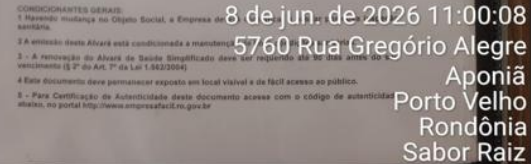
Solução: Providenciar manutenção corretiva nos equipamentos afetados, com tratamento e eliminação dos pontos de corrosão, garantindo superfícies íntegras, lisas, impermeáveis e de fácil higienização. Caso não seja possível a recuperação adequada das superfícies danificadas, recomenda-se a substituição dos equipamentos, assegurando conformidade com os requisitos higiênico-sanitários estabelecidos pela RDC 216/2004.



Imagens 06 e 07 – Móveis e equipamentos da área de preparo, manipulação e armazenamento.



- 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. (X)
Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. (X)
Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. (X) Memória RAM de 8 GB. (X)



- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 16/09/2026
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 15/10/2027
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 26/09/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 26/09/2026


PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE FISCALIA
Avenida 7 de Setembro, nº 744, Centro, Porto Velho - RO

VALIDAÇÃO QR Code


Nº 547 / 2026

LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E DE FUNCIONAMENTO REGULAR

DADOS FISCALIS DA INSCRIÇÃO	
Nome Empresarial	ESPACO SABOR RAIZ LTDA
Nome Fantasia	ESPACO SABOR RAIZ
CPF/CNPJ	49.486.112/0001-93
Inscrição Econômica	14277169
Endereço	Rua Gregório Alegre Nº5750 - FUNDOS ESQUINA RUA ITAPEMA - Aponiã - Porto Velho - RO CEP: 76834-190
Data Constituição	06/01/2023

ATIVIDADES	
ATIVIDADE PRINCIPAL	5611201-RESTAURANTES E SIMILARES
ATIVIDADE SECUNDÁRIA	

DO FUNCIONAMENTO DA ATIVIDADE	
ÁREA UTILIZADA	
Área Edificada (Cm²)	255.000
Publicidade	1.6000

TEMPO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTORÇÃO		
Funcionamento por período	Horário Diurno	8.000
	Horário Noturno	

DAS CONDIÇÕES DO FUNCIONAMENTO REGULAR

(1) Deverão ser atendidas para o funcionamento as normas sanitárias, ambientais, posturas e de segurança.

(2) Qualquer alteração nos dados constantes deste documento, deverá ser o mesmo substituído no prazo de 30 (trinta) dias - Art. 14, § 1º da Lei Complementar nº 250/2022.

(3) A falta de inscrição municipal deverá ser solicitada no sistema municipal, sob pena de ser requerida a regularização das obrigações tributárias (Art. 7º da Lei nº 13.593/2017), sob pena de ser considerada a responsabilidade solidária do responsável, ceteris ad administrandis, por eventual inadimplência, sob pena de ser considerada a falta de recolhimento à época dos fatos geradores.

A CASARÃO DO ACESSO IMPLICA NA IMPOSSIBILIDADE DO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE.

Local e Data da Expedição: Porto Velho - Segunda-feira, 16 de Março de 2026. Validade: 15/10/2027

A autenticidade deste documento poderá ser confirmada no endereço: <https://www.portovelho.ro.gov.br/portal> ou através da Chave de Validação: 2852A0A, em Caso de perda superior deve: Anular.

8 de jun. de 2026 11:00:13

5760 Rua Gregório Alegre

Aponiã

Porto Velho

Rondônia

Sabor Raiz


CERTIFICADO DE GARANTIA
Imunizadora Protege
Comércio e Serviços

Nº 8164/2026

NOME EMPRESARIAL: ESPACO SABOR RAIZ LTDA
CNPJ/CPF: 49.486.112/0001-93
ENDEREÇO: RUA GREGÓRIO ALEGRE, 5750 (COM ITAPEMA 5246)
BAIRRO: APONIÃ

CONTROLE DE PRAGAS URBANAS

Certificamos que este estabelecimento foi imunizado com garantia de 06 mês

LICENÇA ALVARÁ NA VIG. SANITÁRIA Nº 2955/26

(X) DESINSETIZAÇÃO (X) BARATA (X) LACRAIA (X) ESCORPIÃO (X) CUPIM

PRODUTO: CIPERMETRINA 25 CE
- CONCENTRAÇÃO DE USO: DILUIÇÃO 50 ML PULVERIZAÇÃO MANUAL
- QUANTIDADE APLICADO: 10 LIT. GRUPO QUÍMICO: PIETROIDES
- NOME COMUM: CIPERMETRINA
- AÇÃO TÓXICA: DISTÚRBIOS SENSORIAIS CUTÂNEOS HIPERSENSIBILIDADE ALÉRGICA
- ANTÍDOTO/TRATAMENTO: ANTI-HISTAMÍNICO E TRAT. SINTOMÁTICO

(X) DESRATIZAÇÃO (X) RATOS (X) CAMUNDONGO

PRODUTO: RODILON BLOCO EXTRUSADO (BAYER)
- CONCENTRAÇÃO DE USO: RATOS A CADA 5-10 MTS
- CAMUNDONGOS A CADA 2,5 MTS
- GRUPO QUÍMICO: BENZOTRIPIRANOLAS
- NOME COMUM: DIFETIALONA
- ANTÍDOTO/TRATAMENTO: VITAMINA K1 E TRATAMENTO SINTOMÁTICO
- TELEFONE DE EMERGÊNCIA: 0800 7713733

DATA DO SERVIÇO: 26/03/2026 GARANTIA DO SERVIÇO: 26/09/2026

RESPONSÁVEL TÉCNICO:  "Proporcionando Saúde e Segurança a você"

GERENTE: 

TT: 609.534/0001-91
CNPJ: 49.486.112/0001-93
Nº 8164/2026

8 de jun. de 2026 11:00:23

5760 Rua Gregório Alegre

Aponiã

Porto Velho

Rondônia

Sabor Raiz


ESTADO DE RONDÔNIA
SECRETARIA DA SEGURANÇA, DEFESA E CIDADANIA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COORDENADORIA DE ATIVIDADES TÉCNICAS

AUTO DE VISTORIA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO - AVCIP

PROCESSO: PSCIPB/AM/120674

CERTIFICAMOS QUE O ESTABELECIMENTO ABAIXO DISCRIMINADO FOI VISTORIADO E APROVADO TUDO DE ACORDO COM A LEI 3.924 DE 17 DE OUTUBRO DE 2016, REGULAMENTADA PELO DECRETO 21.425 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2016 E INSTRUÇÕES TÉCNICAS VIGENTES.

DADOS DA EDIFICAÇÃO	
ESPACO SABOR RAIZ	255.00m²
RUA GREGÓRIO ALEGRE	6760
APONIA	FUNDOS ESQUINA RUA ITAPEMA

DADOS DA EMPRESA	
ESPACO SABOR RAIZ LTDA	ESPACO SABOR RAIZ
49.486.112/0001-93	08949.000003100020-01

ATIVIDADES	
5611-2001 (P-46)	Local de Reunião de Público
4710-5201 (C-7)	Comercial
5620-1102 (P-46)	Local de Reunião de Público
8230-0101 (C-11)	Serviços profissionais, técnicos e administrativos
5620-1102 (C-11)	Comercial

DADOS DO VISTORIADO	
Nome do Vistoriado	ESPACO SABOR RAIZ
Endereço do Vistoriado	Porto Velho (RUA ITAPEMA)
Endereço do Vistoriado	Porto Velho (RUA ITAPEMA)

Este AVCIP deve permanecer na edificação e ser afixado em local visível ao público. VÁLIDO ATÉ: 26/09/2026

É obrigação do responsável pelo uso, da edificação ou do local, manter o AVCIP em local visível e acessível, bem como, em caso de alteração de dados, atualizar o mesmo, sob pena de ser considerado responsável por eventual inadimplência, sob pena de ser considerada a falta de recolhimento à época dos fatos geradores.

8 de jun. de 2026 11:00:27

5760 Rua Gregório Alegre

Aponiã

Porto Velho

Rondônia

Sabor Raiz

O objetivo da visita foi alcançado:

SIM (X)

NÃO () Motivo:

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 KAUÃ 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>