



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS

RELATÓRIO

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: 0026.005682/2023-53				
Nome/Razão Social: Queridao Comercio e Serviços LTDA				
CNPJ nº: 49.193.054/0003-71				
Endereço: Rua Rio de Janeiro nº 2741		Bairro: Liberdade		
Município: Jaru/RO		CEP: 76.890-000		Fone: (69) 9208-5559
Responsável:				
Área de Abrangência:				
<input checked="" type="checkbox"/> Residencial				
<input type="checkbox"/> Industrial				
<input type="checkbox"/> 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	Ver Relatório Fotográfico.
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	Ver Relatório Fotográfico.
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		
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	Ver Relatório Fotográfico.
4.6 Iluminação adequada para a realização das atividades;	RDC 216/2004		X	Ver Relatório Fotográfico.
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	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		
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	Diversas	57,61 m ²	57 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
11 mesas com 38 cadeiras	20min	11h00min às 15h00min	684 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 lavatório na área de atendimento, é utilizado o lavatório da área de preparo.
6.3 Disponibiliza gratuitamente água mineral e banheiro para os clientes.		X		Não foi encontrado bebedouro na área de atendimento.
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 dois computadores)		X		Apenas um computador
Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre				
8.1.1 Se Windows:		X		
<ul style="list-style-type: none"> Acesso à internet. (X) Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. (10) Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. (i5) Memória RAM de 8 GB. (X) 				

9. DO LEITOR BIOMÉTRICO

ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
9.1 Possui leitor biométrico		X		O leitor biométrico deve ser apresentado à SEAS em até 15 dias úteis após o recebimento da Ordem de Serviço. Cabe a contratada adquirir e zelar pela manutenção do leitor biométrico.

10. DOCUMENTAÇÃO

ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
10.1 Possui alvará vigente da vigilância sanitária.	X			Data de Validade: 31/12/2024
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			Data de Validade: 10/04/2025

10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			Data de Validade: 08/10/2025

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Considerando os itens acima mencionados, bem como as imagens presentes no Relatório Fotográfico, juntamente com suas respectivas descrições, tem que o restaurante **Queridão Comercio e Serviços LTDA**, encontra-se **APTO com RESSALVAS**, tendo o prazo de 10 dias corridos para a apresentação das documentações que comprovem as seguintes adequações:

Item 2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais: retirar prateleiras em desuso do estabelecimento;

Item 3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático: instalar barreira física entre a porta do sanitário e o refeitório;

Item 3.2 - Ausência 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: instalar dispensers para papel higiénico, sabonete e papel toalha ou sistema de secagem de mão;

Item 3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação: adequar barras de apoio do sanitário PCD de acordo com a NBR 9050/2020;

Item 4.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: instalar fechamento automático e telas milimetradas nas portas;

Item 4.5 - Ausência de objetos em desuso e animais: retirar mesas e produtos de limpeza em desuso da área de preparo;

Item 4.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades: adequar iluminação substituindo lâmpadas que estão falhando;

Item 4.10 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo: não foi encontrado lavatório exclusivo na área de preparo;

Item 8 - Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo dois computadores): providenciar mais um computador, conforme exigência do edital de duas unidades.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 <p style="text-align: center;">14 de out. de 2024 16:28:52 10.44159218S 62.4689303W 2753 Rua Rio de Janeiro Setor 3 Jaru Rondonia #O queridão</p> <p style="text-align: center;">14 de out. de 2024 16:11:43 10.44181905S 62.46881805W 2733 Rua Rio de Janeiro Setor 3 Jaru Rondonia #O queridão</p> <p style="text-align: center;">Áreas gerais do estabelecimento</p>	
 <p style="text-align: center;">14 de out. de 2024 16:11:33 10.44182116S 62.46882028W 2733 Rua Rio de Janeiro Setor 3 Jaru Rondonia #O queridão</p> <p style="text-align: center;">Imagem 01 - Objetos em desuso.</p>	<p>Item 2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais: foram encontradas prateleiras em desuso na área de atendimento do estabelecimento, estando em desconformidade com o item 4.1.7 da RDC 216/2004:</p> <p style="text-align: right;">4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.</p> <p>Solução: retirar objetos em desuso da área de atendimento do restaurante.</p>
	<p>Item 3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático: o sanitário do estabelecimento não possui barreira física entre sua porta de entrada e a área de refeitório, não atendendo ao exigido no item 4.1.12 da RDC 216/2004:</p> <p style="text-align: right;">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.</p> <p>Solução: instalar barreira física entre banheiro e área de atendimento do estabelecimento.</p> <p>Item 3.2 - Ausência 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: durante a visita verificou-se que a</p>



Instalação Sanitária

instalação sanitária não disponibiliza papel higiênico e papel toalha ou sistema de secagem de mãos:

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

Solução: Instalar dispensers para papel higiênico e papel toalha ou sistema de secagem de mão, realizar na instalação PCD manutenção ou troca de engate da bacia sanitária que apresentava vazamento;

Item 3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação: as barras de apoio instaladas no banheiro PCD estão em desconformidade ao exigido no item 7.7.2.3.3. da NBR 9050/2020 onde especifica as dimensões e locais corretos das barras de apoio para bacia com caixa acoplada, os comprimentos e alturas não correspondem ao exigido:

7.7.2.3.3 Bacia com caixa acoplada com barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral

A Figura 108 ilustra o uso de uma barra de apoio reta fixada ao fundo e duas retas fixadas a 90° na lateral, quando a bacia com caixa acoplada estiver próxima a uma parede.

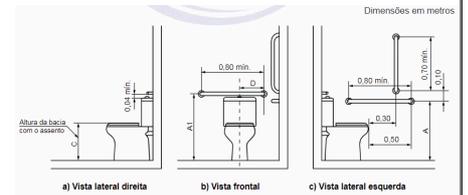


Figura 108 – Bacia com caixa acoplada barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral – Exemplo C (continua)

Solução: corrigir o posicionamento das barras conforme tipo da bacia sanitária e disposição dos aparelhos sanitários no banheiro.



Imagens 04, 05, 06 e 07 - Portas e Janelas da área de preparo.

Item 4.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: as portas e janelas encontradas na área de preparo do estabelecimento não possuem fechamento automático, bem como telas milimetradas nas portas, estando desconforme 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 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: instalar fechamento automático e telas milimetradas nas portas da área de preparo.

Item 4.5 - Ausência de objetos em desuso e animais: foram encontrados objetos em desuso na área de preparo, sendo divergente ao item 4.1.7 da RDC 216/2004:

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

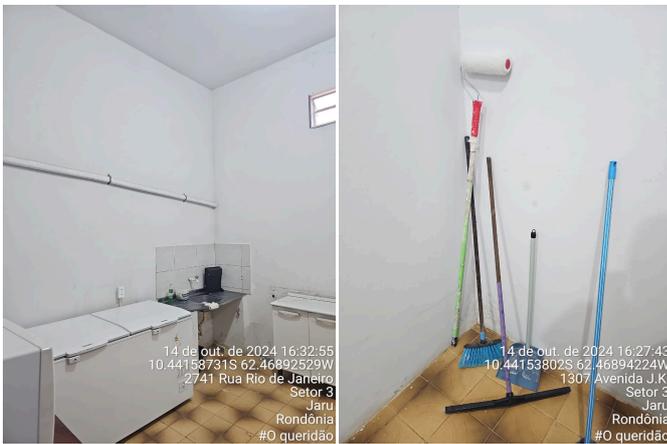


Imagem 08 e 09 - Objetos em desuso na área de preparo.

Solução: retirar objetos não utilizados da área de preparo de refeições.



Imagem 10 - Lâmpadas faltantes.

Item 4.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades: a iluminação da área de preparo do estabelecimento não encontra-se adequada, pois foram encontradas lâmpadas faltantes, estando em desconformidade ao especificado no item 4.1.8 da RDC 216/2004:

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

Solução: instalar lâmpadas suficientes para adequada iluminação da área de preparo.



Imagens 13 e 14 - Área de Preparo sem lavatório.

Item 4.10 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo: não foi encontrado lavatório na área de preparo para higienização das mãos, não atendendo ao exigido no item 4.1.14 da RDC 216/2004:

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: instalar lavatório na área de preparo do estabelecimento.

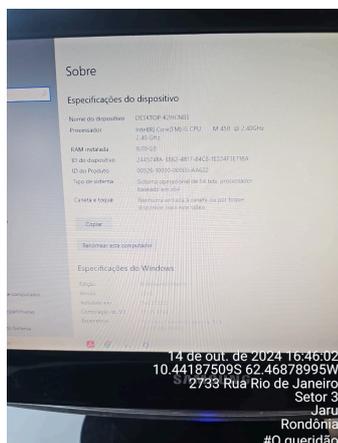


Imagem 15 - Computador do estabelecimento.

Item 8.1 - Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo dois computadores): foi encontrado no local apenas um computador, estando em desconformidade ao edital que exige a apresentação de dois computadores com as configurações corretas.

Solução: providenciar mais um computador com as configurações exigidas por edital.

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

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 eletronicamente por **Cristiano Silveira Nobre, Assessor(a)**, em 22/10/2024, às 10:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Victor Kauã Sampaio da Silva, Analista**, em 22/10/2024, às 10:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0053800798** e o código CRC **3649BAE8**.