



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, 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: Cantina da Ivone Ltda				
CNPJ nº: 11.174.641/0001-89				
Endereço: Rua Florianópolis, nº 2067		Bairro: Setor 03		
Município: Ariquemes		CEP: 76.870-292		Fone: (69) 9 8137-2126
Responsável: Simone				
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		
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	Ver Relatório Fotográfico.
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	Ver Relatório Fotográfico.	
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	14,82m x 6,00m 4,80m x 8,51m	40,85m²	☐ 41 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
80	20min	11h00min às 15h00min		492 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, 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)	X			
8.1.1 Se Windows: <ul style="list-style-type: none">• 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. (4 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			Validade - 31/12/2025
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			Validade - 24/04/2025
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			Validade - 31/12/2025
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			Validade - 08/07/2025
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				
<p>A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 12.1.3 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. Ademais, em concordância com os subitens, é informado previamente que serão analisados, entre outros, critérios relacionados a conformidade das instalações aos parâmetros da RDC 216/2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), assim como Áreas com parâmetros técnicos de acessibilidade, conforme NBR 9050/2020 (Dispõe sobre Acessibilidade a Edificações, Mobiliário, Espaços e Equipamentos urbanos).</p> <p>De modo semelhante o item 2.14. Dos critérios de infraestrutura - Instrumento Convocatório, estabelece que os critérios de infraestrutura a serem considerados no ato da vistoria, referem-se aos estabelecidos no item 33 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, a saber:</p> <p>33.1 Eventual contratação fica condicionada ao cumprimento, por parte do estabelecimento credenciado, dos parâmetros técnicos elencados</p> <p>33.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO Nº 216/04;</p> <p>33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20;</p> <p>33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico: CBM RO INSTRUÇÕES TÉCNICAS.</p> <p>Ademais, o item 23.3.3 dispõe sobre outras verificações a serem realizadas pela equipe de vistoria, conforme segue:</p> <p>23.3.3. Ocorrerá, ainda, a verificação de:</p> <p>I - Comprovação de boas práticas de manipulação de alimentos.</p> <p>II - Existência de, no mínimo, dois computadores para atendimento aos beneficiários;</p> <p>III - Ambiente com equipamento(s) de ar(es)-condicionado(s) suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento;</p> <p>IV - Estrutura física em alvenaria, com acessibilidade e banheiros adaptados.</p> <p>Nesse sentido, informamos que a despeito do atendimento de alguns parâmetros, o estabelecimento encontra-se em desacordo com o Instrumento Convocatório no que se refere ao item 33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20 e Parâmetro RDC 216/2004</p> <p>É o relatório.</p>				
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO				
IMAGEM			DESCRIÇÃO	



Imagem 01 - Rampa da calçada.

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): a rampa da calçada apresenta inclinação de 16%, maior que o estabelecido pela norma para imóveis existentes (12,5%).

Solução: adequar rampa conforme inclinação desejável na NBR 9050/20.



Imagem 02 - Porta banheiro convencional.

3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático. (Item 4.1.12 RDC 2016/04): Constatou-se que a porta do banheiro convencional, não era de fechamento automático. Conforme RDC 216/2004:

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.

Solução: Instalar porta automática.



Imagens 03 e 04 - Banheiro PCD.

3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação: foi encontrada apenas uma barra de apoio no banheiro PCD, estando com dimensão incorreta, não seguindo o especificado na NBR 9050/2020:

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.

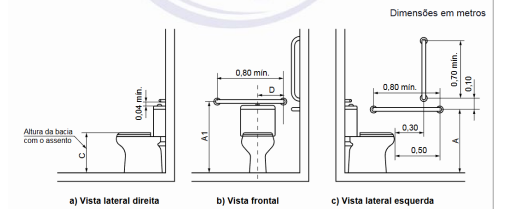


Figura 108 – Bacia com caixa acoplada barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral – Exemplo C (continua)

Solução: Instalar barras de apoio laterais e traseiras próximas à bacia sanitária, conforme medidas da norma.





Imagens 05, 06, 07, 08, 09 e 10 - Área de Preparo e Armazenamento.

4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: foi observado que no forro da área de preparo havia aberturas, tanto no rodaforno quanto nas régua do mesmo, além de algumas manchas de sujeira/desgaste. Também foram observadas cerâmicas do piso quebradas, conforme imagens ao lado, e parte do revestimento da área de preparo/armazenamento não sendo de superfície lisa, impermeável e lavável, portanto, estando em desconformidade aos parâmetros da RDC 216/2004:

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.

Solução: Efetuar reparos nos revestimentos do piso, da parede e do teto, devendo estes de material liso, impermeável e lavável.



2 de abr. de 2023, 07:59:58
-9,913062,-63,045871
Rua Florianoópolis, 2072
Ariquemes
Prato Fácil Fiscalização
Cantina da Ivone



Imagens 11, 12, 13 e 14 - Aberturas Área de Preparo.

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: a porta de entrada da Área de Preparo não apresenta fechamento automático e nem tela milimetrada, além de não estar ajustada ao batente, deixando vãos entre os mesmos, o que pode possibilitar a entrada de vetores e pragas urbanas do ambiente de refeitório à cozinha. Há duas aberturas fixas na parede divisória entre a área de preparo e a área de atendimento, sem telas milimetradas, sendo assim, está em desconformidade ao estabelecido pela 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 porta com fechamento automático e telas milimetradas em todas as aberturas.

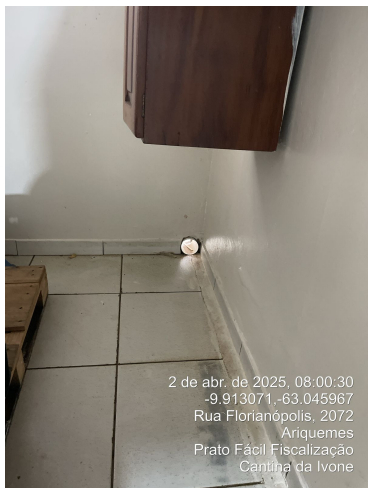


Imagem 15 - Abertura na Área de Preparo.

4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento: foi encontrada abertura no canto inferior de uma das paredes da área de preparo que é utilizado como ralo, não seguindo, assim, o estipulado pela RDC 216/2004 em seu item 4.1.5:

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

Solução: vedar abertura e instalar ralo com grelha que possibilite o fechamento.





Imagens 16, 17, 18, 19, 20 e 21 - Tubulações aparentes, exaustores e utensílios.

4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: na Área de Preparo foram observadas tubulações aparentes, conforme imagens ao lado, sendo de esgoto e de drenagem dos ares-condicionados, não é recomendável que estes tubos estejam aparentes. Os exaustores encontrados na cozinha apresentavam sujeira considerável, bem como equipamentos com ferrugem, como é possível observar nas imagens, portanto, estando em divergência ao estipulado pela RDC 216/2004:

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias 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: Realizar limpeza nos móveis e equipamentos da área de preparo, adequar instalações dos tubos para que não fiquem aparentes dentro da área de preparo.

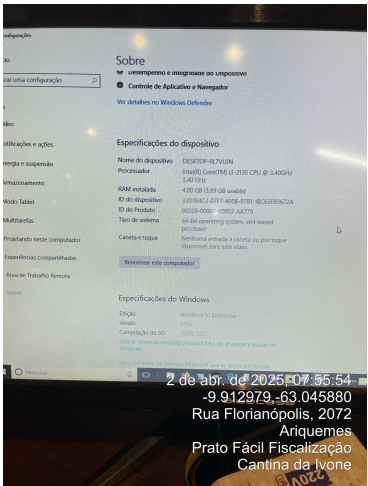
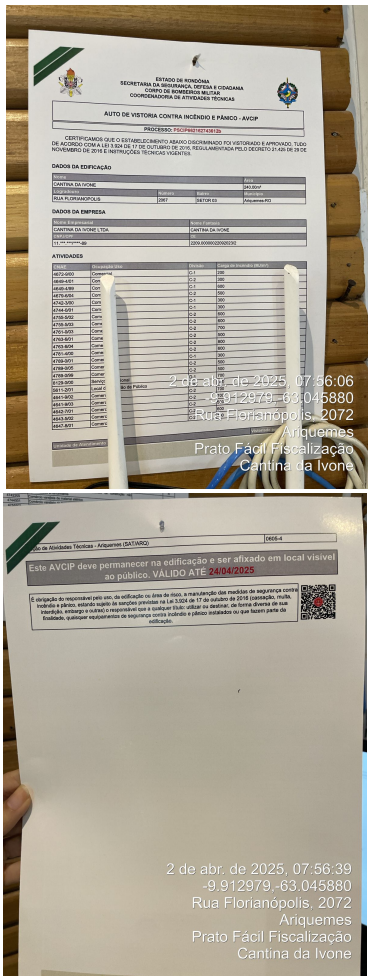


Imagem 22 - Computador.

8.1 Do Computador

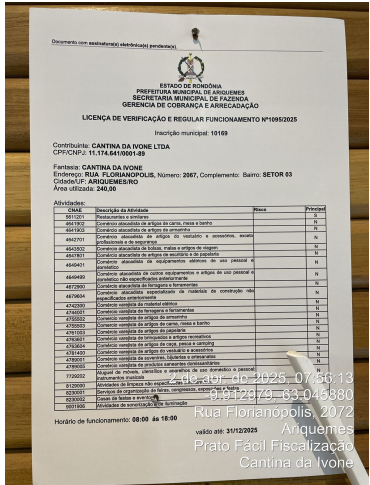
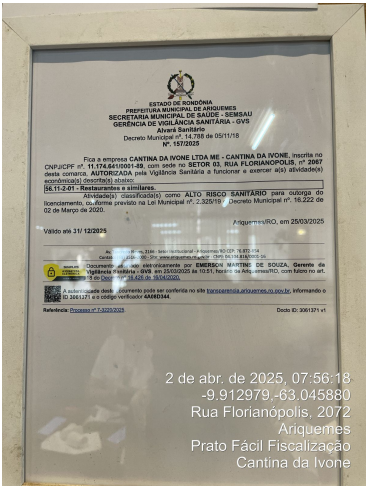
8.1.1 Se Windows:

- Acesso à internet.
- Sistema operacional Windows 10.
- Processador Intel I3.
- Memória RAM de 4 GB.



10 Documentação

- Alvará Vigilância Sanitária - validade: 12/2025
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas - validade: 04/2025
- Alvará de funcionamento prefeitura - validade: 12/2025
- Alvará Corpo de Bombeiros - validade: 07/2025



Imagens 23, 24, 25 e 26 - Documentação

11 Documentação

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

- Manual de Boas Práticas-MBP
- Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs
- SENDO ELABORADO

RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

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: _____.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
Tainá Cristina Borges de Lima	*****743
Anneva Kaninka Kuipers Rodrigues	*****518
Meryanny Gonçalves de Melgar Matos	*****287

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 661 de 11 de abril de 2025 0059229137.

Porto Velho, data e hora do sistema.



Documento assinado eletronicamente por **TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA**, Assessor(a), em 11/04/2025, às 15:42, 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 **Anneva Kaninka Kuipers Rodrigues**, Analista, em 11/04/2025, às 15:56, 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 **Meryanny Goncalves de Melgar**, Assessor(a), em 11/04/2025, às 17:36, 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 **0059220673** e o código CRC **278A0B78**.