



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: Come em casa/CD Lindenberg				
CNPJ nº: 39.515.359/0001-37				
Endereço: Rua Florianópolis, nº 2331		Bairro: Setor 03		
Município: Ariquemes		CEP: 76.870-306		Fone:
Responsável: Odete				
Área de Abrangência:				
<input checked="" type="checkbox"/> (x) 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	Ver Relatório Fotográfico
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	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		

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		
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 m² de área	IT n. 11 do CBM/RO	2,84m x 6,53m 2,68m x 12,30m	32,96m²	□ 33 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
10 mesas de 4 cadeiras	20min	11h00min às 15h00min		396	
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 10º geração. (X) 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 APLICA	OBSERVAÇÕES
10.1 Possui alvará vigente da vigilância sanitária.	X			Validade - 12/2025
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			Validade - 04/2025
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			Validade - 12/2025
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			Validade - 01/2026

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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).

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:

33.1 Eventual contratação fica condicionada ao cumprimento, por parte do estabelecimento credenciado, dos parâmetros técnicos elencados

33.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO N° 216/04;

33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20;

33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico: CBM RO INSTRUÇÕES TÉCNICAS.

Ademais, o item 23.3.3 dispõe sobre outras verificações a serem realizadas pela equipe de vistoria, conforme segue:

23.3.3. Ocorrerá, ainda, a verificação de:

I - Comprovação de boas práticas de manipulação de alimentos.

II - Existência de, no mínimo, dois computadores para atendimento aos beneficiários;

III - Ambiente com equipamento(s) de ar(es)-condicionado(s) suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento;

IV - Estrutura física em alvenaria, com acessibilidade e banheiros adaptados.

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 33.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO N° 216/04.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: Durante a visita ao restaurante, foi observado que o piso da área do refeitório apresentava irregularidades, não sendo liso, e o teto, com revestimento em madeira, continha fissuras visíveis. Tais condições contrariam o item 4.1.3 da RDC nº 216/2004, que exige superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e íntegras. As falhas identificadas podem favorecer o acúmulo de sujeira e o risco de contaminação dos alimentos:

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: Realizar inspeções periódicas para identificar desgastes, rachaduras ou infiltrações; Efetuar reparos com materiais adequados, e rejuntas resistentes à umidade; Substituir revestimentos danificados conforme necessário.



Imagem 05 - Banheiro Convencional.

3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático (Item 4.1.12 RDC 216/04): a porta externa do banheiro convencional do estabelecimento não possui fechamento automático, portanto, não está em conformidade ao estabelecido na RDC 216/2004 em seu item 4.1.12:

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 com fechamento automático no banheiro convencional.



2 de abr. de 2025, 08:39:25
-9.910659,-63.045918
Prato Fácil Fiscalização
C D Lindenberg



2 de abr. de 2025, 08:40:37
-9.910659,-63.045918
Prato Fácil Fiscalização
C D Lindenberg

Imagens 06 e 07 - Área de Preparo.

4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: foi observado que na área de preparo havia pequenas aberturas no revestimento do teto, não há revestimento da parede liso, impermeável e lavável em toda a extensão da área de preparo, 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 da parede e do teto, sendo estes de material liso, impermeável e lavável.



Imagens 08 e 09 - Porta Área de Lavagem.

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: identificou-se porta com tela milimetrada entre a área de lavagem e a área externa que não está ajustada ao batente, possuindo vão conforme imagens ao lado, não seguindo o estipulado 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: Ajustar porta ao batente a fim de não haver vãos, evitando a entrada de pragas e vetores.

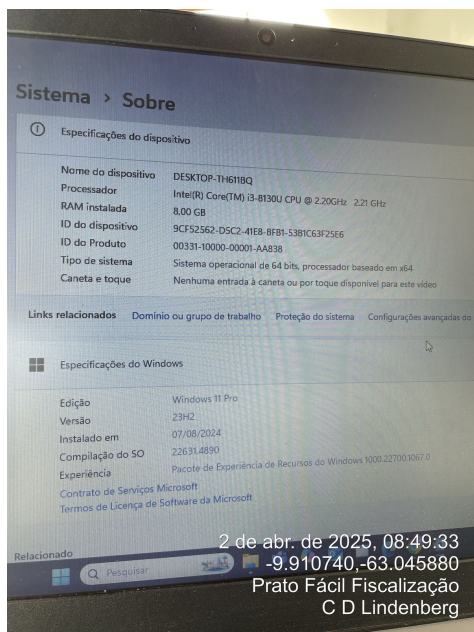
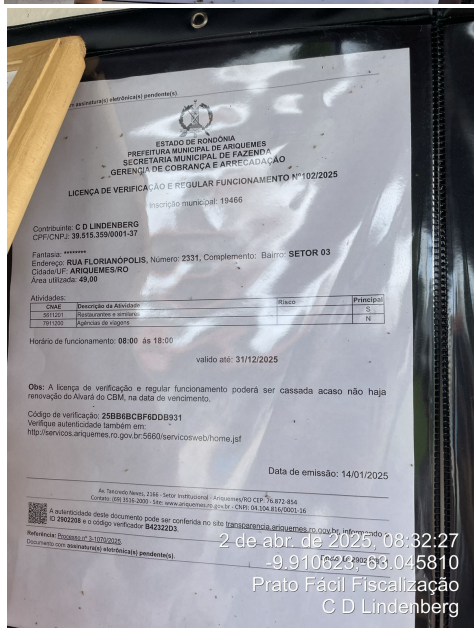
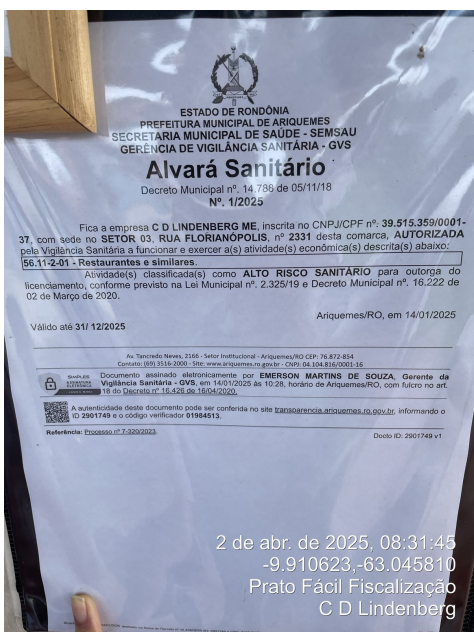


Imagem 10 - Computador.

8.1 Do Computador

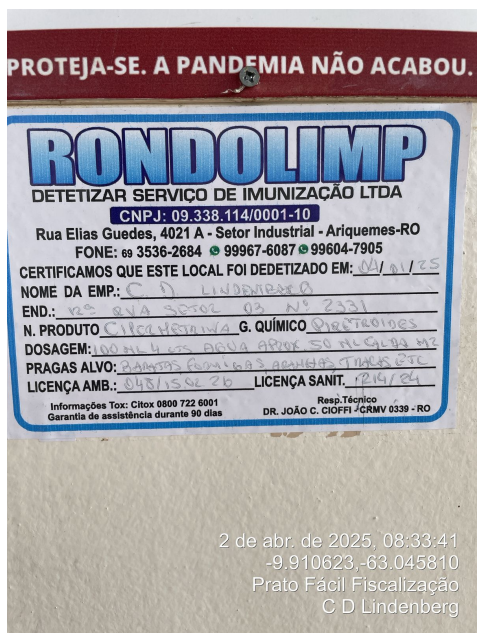
8.1.1 Se Windows:

- Acesso à internet.
- Sistema operacional Windows 11.
- Processador Intel i3.
- Memória RAM de 8 GB.

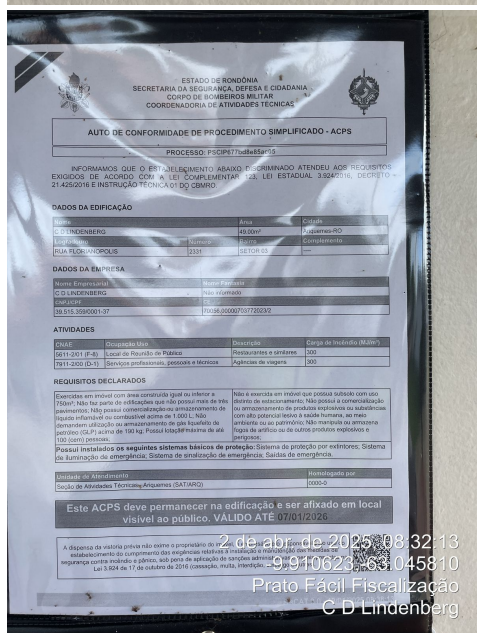


10 Documentação

- Alvará Vigilância Sanitária



2 de abr. de 2025, 08:33:41
-9.910623,-63.045810
Prato Fácil Fiscalização
C D Lindenberg



Imagens 11, 12, 13 e 14 - Documentação

- Alvará de funcionamento Prefeitura
- Controle de Pragas e Vetores
- Alvará Corpo de Bombeiros

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

11 Documentação

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

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

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 15:45, 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](#).



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 **0059222319** e o código CRC **4FB4A36A**.

Referência: Caso responda este(a) Relatório, indicar expressamente o Processo nº 0026.005682/2023-53

SEI nº 0059222319