



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: Da Costa Churrascaria II - Marcos da Costa Silva LTDA				
CNPJ nº: 32.158.620/0001-40				
Endereço: Rua Fortaleza nº 2051		Bairro: Setor 03		
Município: Ariquemes		CEP: 76.870-505		
Fone: 69 99383-4777				
Responsável: Marcos da Costa Silva				
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	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	Ver Relatório Fotográfico
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	Ver Relatório Fotográfico
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		
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	8,41 x 15,11m	127,07m²	127
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
114	20min	11h00min às 15h00min	1.524→		
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)	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. () 	X			RAM de 4GB	
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				
<div></div>				

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 Nº 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 33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20 e Parâmetro RDC 216/2004.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO		
IMAGEM	DESCRIÇÃO	
	2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: Durante a inspeção realizada na área do refeitório do restaurante, foi constatado que o ambiente não atende às exigências do item 4.1.3 da RDC nº 216/2004 . O piso, feito em concreto bruto, não possui revestimento	



Imagens 01, 02, 03, 04, 05 e 06 - Refeitório

liso, impermeável e lavável, dificultando a higienização adequada. Além disso, parte do teto encontra-se sem forro, com acúmulo visível de sujeiras, o que compromete a integridade do ambiente e pode resultar na contaminação dos alimentos consumidos no local. Essas condições representam não conformidade com as normas sanitárias e colocam em risco a segurança alimentar dos usuários.

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, como pintura antifúngica e rejuntas resistentes à umidade; Substituir revestimentos danificados conforme necessário.



2 de abr. de 2025, 09:14:41
-9.912914,-63.035818
Prato Fácil Fiscalização
Da Costa



2 de abr. de 2025, 09:14:47
-9.912914,-63.035818
Prato Fácil Fiscalização
Da Costa



2 de abr. de 2025, 09:15:09
-9.912909,-63.035715
Prato Fácil Fiscalização
Da Costa



2 de abr. de 2025, 09:16:11
-9.912941,-63.035717
Prato Fácil Fiscalização
Da Costa



2 de abr. de 2025, 09:16:31
-9.912917,-63.035623
Prato Fácil Fiscalização
Da Costa

2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras (item 4.1.9 RDC 216/04): Durante a inspeção na área do refeitório, foi observado que as instalações elétricas não estão em conformidade com o item 4.1.9 da RDC nº 216/2004. No local, identificaram-se fios expostos e desencapados, sem o devido revestimento, o que além de dificultar a limpeza adequada, representa risco de acidentes elétricos e contaminação dos alimentos por partículas provenientes da deterioração dos materiais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Solução: Corrigir fiações expostas com conduítes adequados.

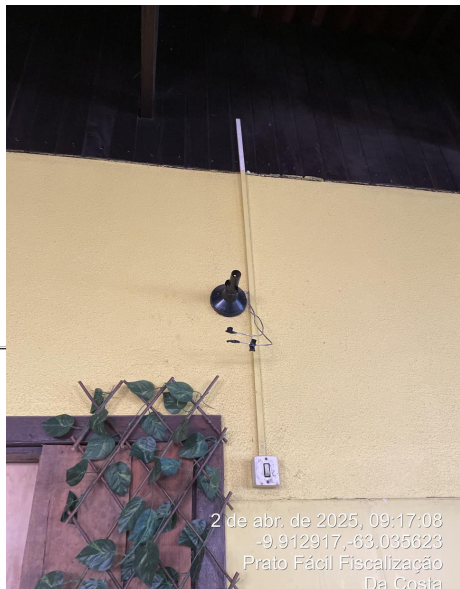


Imagem 13 - Banheiro PcD



Imagem 13 - Banheiro PcD

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): o banheiro PCD encontrado no estabelecimento não possui as dimensões mínimas estabelecidas pela NBR 9050/2020, para realizar a manobra do Módulo de Referência:

4.2.2 Considera-se o módulo de referência a projeção de 0,80m por 1,20m no piso, ocupada por uma pessoa utilizando cadeira de rodas motorizadas ou não, conforme a Figura 3.

Dimensões em metros

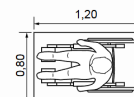


Figura 3 – Dimensões do módulo de referência (M.R.)

Solução: Ajustar a disposição dos elementos do banheiro para que essa área fique livre de obstruções.

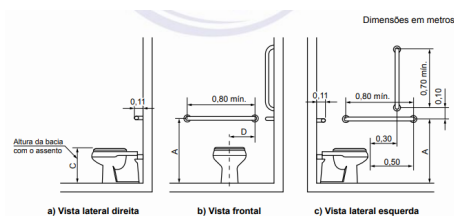
3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação: Durante a visita ao restaurante, foi verificado que o banheiro destinado a pessoas com deficiência (PCD) não estava devidamente equipado com barras de apoio conforme as especificações estabelecidas pela norma **NBR 9050**. A inadequação quanto às medidas e alturas exigidas, compromete a acessibilidade e a segurança dos usuários. A NBR 9050 estabelece critérios técnicos para garantir o acesso e a utilização segura e autônoma de sanitários por pessoas com mobilidade reduzida, sendo imprescindível que tais estruturas estejam corretamente instaladas para o cumprimento das normas de acessibilidade vigentes.



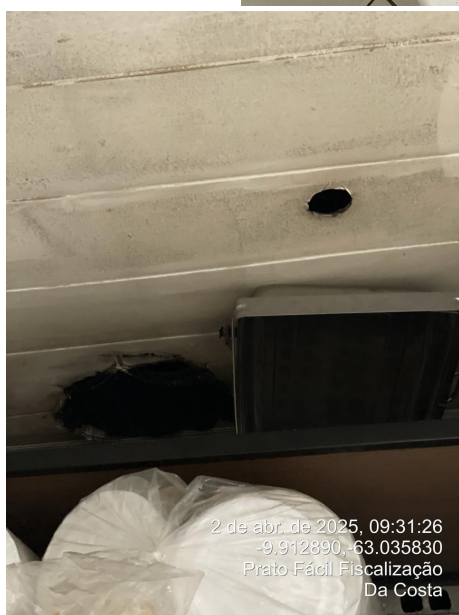
Imagem 14 - Banheiro PcD

7.7.2.2.1 Junto à bacia sanitária, quando houver parede lateral, devem ser instaladas barras para apoio e transferência. Uma barra reta horizontal com comprimento mínimo de 0,80 m, posicionada horizontalmente, a 0,75 m de altura do piso acabado (medida pelos eixos de fixação), a uma distância de 0,40 m entre o eixo da bacia e a face da barra, deve estar posicionada a uma distância de 0,50 m da borda frontal da bacia. Também deve ser instalada uma barra reta com comprimento mínimo de 0,70 m, posicionada verticalmente, a 0,10 m acima da barra horizontal e a 0,30 m da borda frontal da bacia sanitária.

7.7.2.2.2 Junto à bacia sanitária, na parede do fundo, deve ser instalada uma barra reta com comprimento mínimo de 0,80 m, posicionada horizontalmente, a 0,75 m de altura do piso acabado (medida pelos eixos de fixação), com uma distância máxima de 0,11 m da sua face externa à parede e estendendo-se 0,30 m além do eixo da bacia em direção à parede lateral.



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



4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: Durante a inspeção realizada, foi constatado que o ambiente não atende às exigências do item 4.1.3 da RDC nº 216/2004, conforme texto, prejudicando a segurança alimentar:

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 com materiais adequados, como pintura lavável e rejuntas resistentes à umidade; Substituir pisos danificados por materiais antiderrapantes e de fácil higienização.





4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: Constatou-se que as portas da cozinha não estavam devidamente ajustadas aos batentes, apresentando aberturas significativas e sinais de desgaste, estando inclusive em risco de queda. Da mesma forma, verificou-se que as aberturas, como janelas, portas e exaustores, possuíam telas milimetradas em estado inadequado de conservação, com acúmulo excessivo de sujeira e instalação incorreta, permitindo frestas e passagens. Tais condições estão em desacordo com o item 4.1.4 da RDC nº 216/2004, que determina que portas, janelas e demais aberturas devem estar ajustadas e, quando necessário, protegidas com telas milimetradas bem conservadas, de forma a impedir a entrada de vetores e pragas urbanas, contribuindo para a manutenção das boas práticas higiênico-sanitárias no ambiente de preparo de alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento



Imagens 25, 26, 27, 28, 29, 30 e 31 - Cozinha

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 molas hidráulicas ou dobradiças com fechamento automático em portas e janelas; Colocar telas milimetradas (máx. 2mm) em todas as aberturas para evitar a entrada de insetos e roedores; Manter os exaustores em bom funcionamento e protegidos com telas adequadas.



Imagem 32 - Móveis

4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: foi identificado que o fogão apresentava pontos visíveis de ferrugem em sua estrutura, indicando falta de manutenção adequada. Tal condição representa risco à segurança alimentar, visto que o equipamento entra em contato direto com os alimentos. A situação infringe o disposto no item 4.1.15 da RDC nº 216/2004:

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Solução: Realizar inspeções frequentes para identificar desgastes, rachaduras ou ferrugem; Substituir ou reformar equipamentos e móveis que apresentem superfícies irregulares ou danificadas.

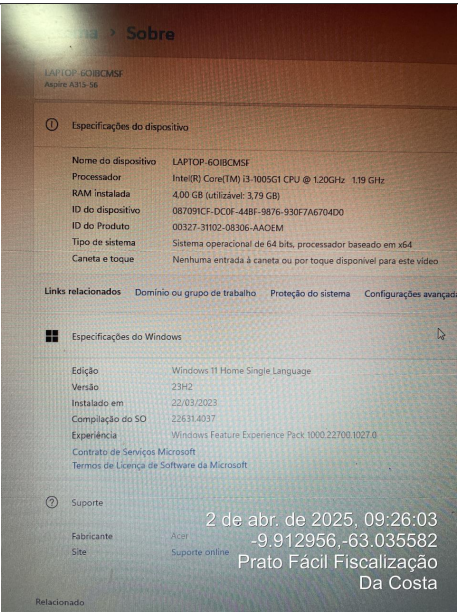
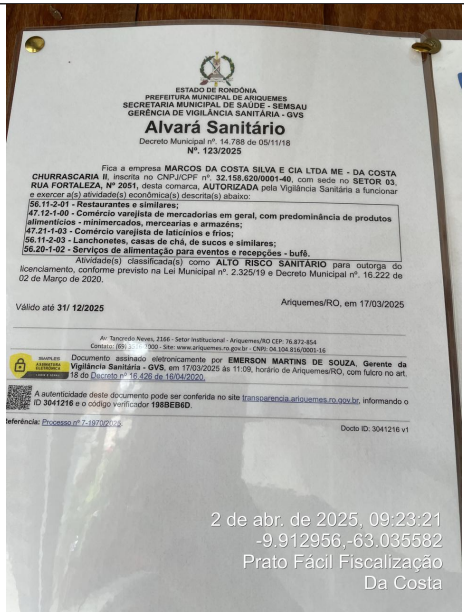


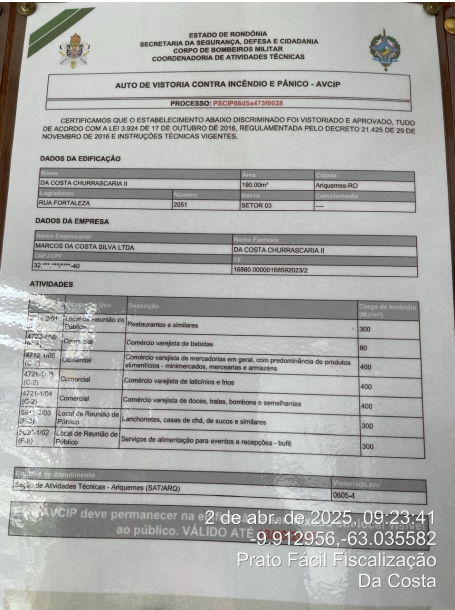
Imagem 33 - Windows

8. DO COMPUTADOR

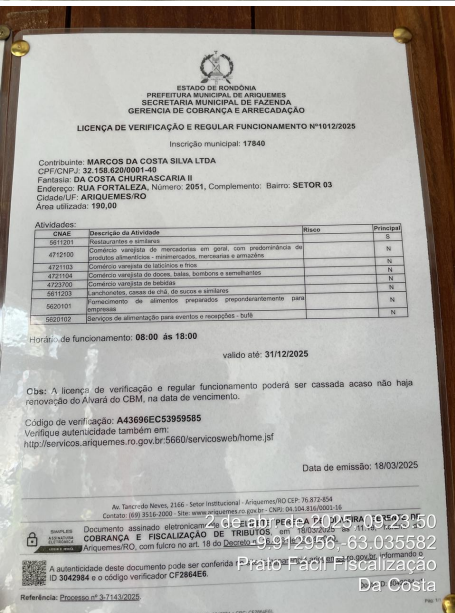


2 de abr. de 2025, 09:23:21
-9.912956,-63.035582
Prato Fácil Fiscalização
Da Costa

2 de abr. de 2025, 09:23:31
-9.912956,-63.035582
Prato Fácil Fiscalização
Da Costa



2 de abr. de 2025, 09:23:41
-9.912956,-63.035582
Prato Fácil Fiscalização
Da Costa



2 de abr. de 2025, 09:23:50
-9.912956,-63.035582
Prato Fácil Fiscalização
Da Costa

10. DA DOCUMENTAÇÃO
- Alvará de funcionamento
 - Alvará Sanitário
 - Alvará dos Bombeiros
 - Alvará de pragas

RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.	4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO <ul style="list-style-type: none"> Manual de Boas Práticas-MBP Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs SENDO IMPLEMENTADO
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	xxxxxx743
Anneva K. Kuipers Rodrigues	xxxxxx518
Meryanny Gonçalves de Melgar Matos	xxxxxxxx287

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 15:47, 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 17:44, 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](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0059223818** e o código CRC **1074FC3D**.

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

SEI nº 0059223818