



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: Serve Bem - JD Lindenberg				
CNPJ nº: 05.637.136/0001-20				
Endereço: Rua Marabá nº 3038		Bairro: Jardim Jorge Teixeira		
Município: Ariquemes		CEP:		Fone: (69)
98443 1366				
Responsável: Jeferson Darthanhã Lindenberg				
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		
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		
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	1ª área: 6,04 X 6,02m 2ª área: 9,21 x 4,52m	1ª área: 36,36m² 2ª área: 41,62m²	77
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
	20min	11h00min às 15h00min		924	
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:		X		Windows 7 Sistema AMD C-70 RAM 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



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: No ato da visita, verificou-se que no revestimento do teto, apresentava sujeira e algumas aberturas. Conforme a Resolução nº 216,2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação:

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.



Imagens 01, 02, 03 e 04 - Área de atendimento e refeitório



Imagens 05 e 06 - Depósito e cozinha

4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: Verificou-se que o revestimento do teto encontrava-se sujo, e havia abertura no forro, e na parede. Conforme a Resolução 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 com materiais adequados, como pintura lavável e rejuntas resistentes à umidade.



Imagem 07 - Cozinha

4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento: Durante a visita, verificou-se que havia uma abertura na parede.

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 fechamento no buraco.



Imagem 08 - Móvel

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, o qual estabelece que os equipamentos utilizados na manipulação de alimentos devem ser fabricados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores ou sabores, além de estarem em bom estado de conservação, serem resistentes à corrosão e suportarem repetidas operações de limpeza e desinfecção.

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.

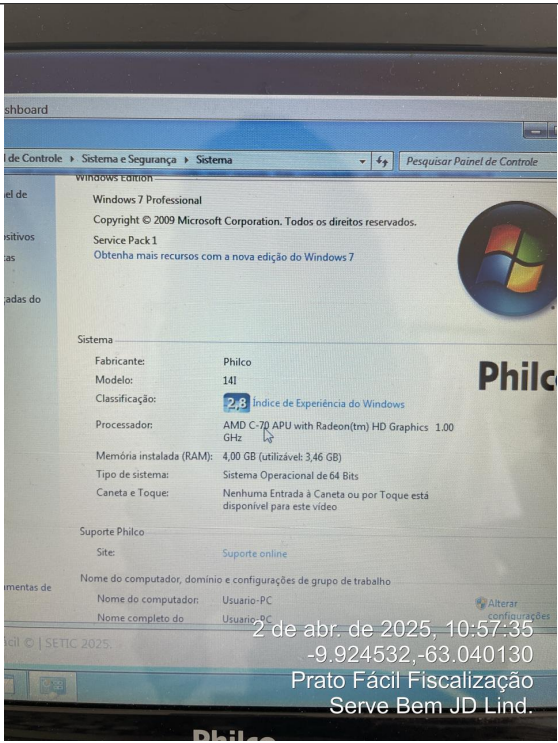
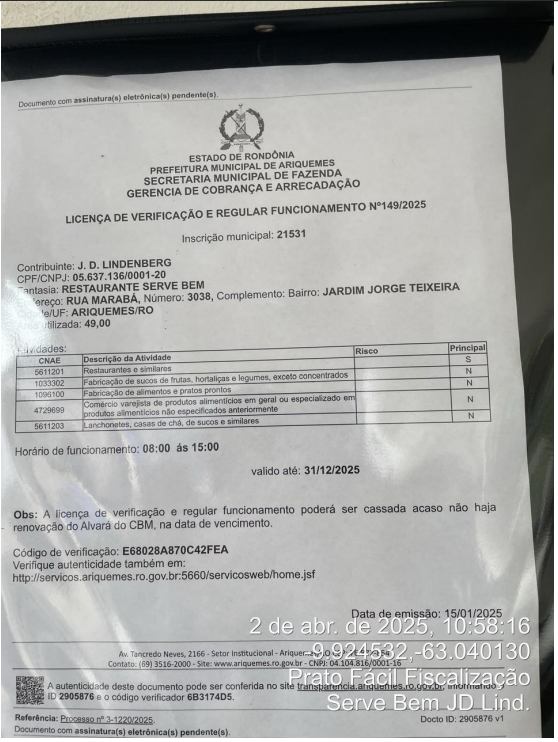



Imagem 09 - Do Windows

8. DO COMPUTADOR
Windows 7
Sistema AMD C-70
RAM 4GB




ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARIQUEMES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMSAU
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - GVS

Alvará Sanitário
Decreto Municipal nº. 14.788 de 05/11/18
Nº. 5/2025

Fica a empresa **J D LINDENBERG ME - RESTAURANTE SERVE BEM**, inscrita no
CNPJ nº. 05.637.136/0001-20, com sede no **JARDIM JORGE TEIXEIRA, RUA MARABÁ**, nº
desta comarca, **AUTORIZADA** pela Vigilância Sanitária a funcionar e exercer a(s)
atividade(s) econômica(s) descrita(s) abaixo:

1-2-01 - Restaurantes e similares;
6-1-00 - Fabricação de alimentos e pratos prontos;
9-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em
alimentos não especificados anteriormente; e
2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares.

Atividade(s) classificada(s) como **ALTO RISCO SANITÁRIO** para outorga do
funcionamento, conforme previsto na Lei Municipal nº. 2.325/19 e Decreto Municipal nº. 16.222 de
1º de Março de 2020.

Ariquemes/RO, em 15/01/2025

do até 31/12/2025

Av. Tancredo Neves, 2166 - Setor Institucional - Ariquemes/RO CEP- 76.872-854
Contato: (69) 3516-2500 - Site: www.ariquemes.ro.gov.br - CNPJ: 04.104.816/0001-16

Documento assinado eletronicamente por **EMERSON MARTINS DE SOUZA**, Gerente da
Vigilância Sanitária - GVS, em 15/01/2025 às 08:48, horário de Ariquemes/RO, com fúro no art.
18 do Decreto nº 16.426 de 16/04/2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site transparencia.ariquemes.ro.gov.br, informando o
ID 2903927 e o código verificador C1DFD8A9.


DocId: 2903927 v1

Referência: Processo nº 7.24730/2022

2 de abr. de 2025, 10:58:22
-9.924532,-63.040130
Prato Fácil Fiscalização
Serve Bem JD Lind.

10. DA DOCUMENTAÇÃO

- Alvará de funcionamento
- Alvará Sanitário
- Alvará dos Bombeiros
- Alvará de pragas


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

AUTO DE VISTORIA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO - AVCIP

PROCESSO: PSCIP677b681932a88

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 21.426 DE 29 DE
NOVEMBRO DE 2016 E INSTRUÇÕES TÉCNICAS VIGENTES.

DADOS DA EDIFICAÇÃO

Nome	Área	Cidade
RESTAURANTE SERVE BEM	49,00m²	Ariquemes-RO
Logradouro	Número	Sítio
RUA MARABÁ	3038	JARDIM JORGE TEIXEIRA

DADOS DA EMPRESA

Nome Empresarial	Nome Fantasia
J. D. LINDENBERG	RESTAURANTE SERVE BEM
CNPJ	CNPJ
05.637.136/0001-20	10489.000001048902392

ATIVIDADES

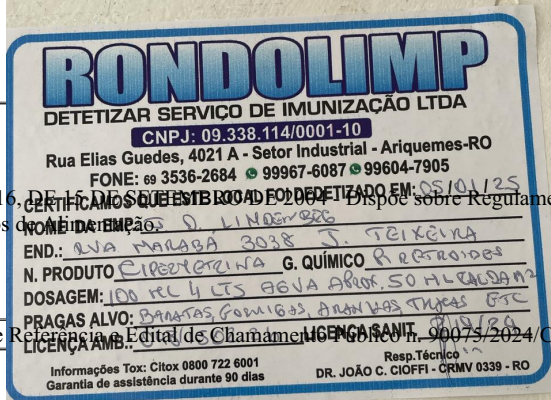
CNAE	Ocupação Uso	Descrição	Carga de Incêndio (M²/m)
5611-2/01 (F-8)	Local de Reunião de Público	Restaurantes e similares	300
1096-1/00 (I-2)	Indústria	Fabricação de alimentos e pratos prontos	800
4723-6/99 (C-2)	Comercial	Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente	400
5611-2/03 (F-8)	Local de Reunião de Público	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	300
1033-3/02 (I-1)	Indústria	Fabricação de sucos de frutas, hortaliças e legumes, exceto concentrados	200

Unidade de Atendimento: _____ Visitado por: _____
Seção de Atividades Técnicas - Ariquemes (SATIARQ) 0605-4

Este AVCIP deve permanecer na edificação, em local visível ao público. VÁLIDO ATÉ 31/12/2025

E é obrigação do responsável pelo uso, da edificação ou área de risco, a manutenção das medidas de segurança contra
incêndio e pânico, estando sujeito às sanções previstas na Lei 3.924 de 17 de Outubro de 2016, regulada pelo Decreto
21.426 de 29 de Novembro de 2016, e a qualquer título utilizar ou permitir o uso de equipamentos de segurança sem finalidade
destinada, quaisquer equipamentos de segurança contra incêndio e pânico instalados em edificação.

<p>RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2015, Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.</p> <p>Base legal: Termo de Referência Edital de Chamamento Público nº 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.</p>	<p>4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manual de Boas Práticas-MBP • Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs • SENDO ELABORADO



O objetivo da visita foi alcançado: 2 de abr. de 2025, 10:58:02
SIM (X) -9.924532,-63.040130
NÃO () Motivo: Prato Fácil Fiscalização
Serve Bem JD Lind.

Imagens 10, 11, 12 e 13 - Documentações

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 15:46, 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 17:37, 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 **0059222704** e o código CRC **16E6DE4B**.

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

SEI nº 0059222704