



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: Janete Maria de Oliveira Rodrigues - Pimenta Rosa				
CNPJ nº: 29.849.517/0001-31				
Endereço: Av. das Seringueiras nº 147, sala A, Bairro: Cafezinho				
Município: Ji-Paraná CEP: Fone: 69 9 9349-7553				
Responsável: Janete Maria de Oliveira Rodrigue				
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		
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 cadeia 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			
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			
4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/2004		X	Ver Relatório Fotográfico	
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	6,78m x 8,15m	55,25m²	55
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
32	20min	11h00min às 15h00min	660		
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		Memória RAM de 4 GB

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

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 216/2004.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO



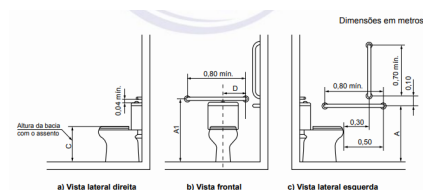
Imagens 01 e 02 - Área de refeitório

3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático (Item 4.1.12 RDC 2016/04): Consoante o Item 4.1.12 da Resolução nº 216,2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, informa que as instalações sanitárias deverão ser dotadas de fechamento automático, e não deverá ter ligação direta com a área de refeitório. No ato da visita, o banheiro não possuía fechamento automático, e estava com a porta com ligação direta ao refeitório.

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 molas hidráulicas ou dobradiças com mecanismo de fechamento automático; Caso a porta não suporte molas hidráulicas, substituir por modelos compatíveis. Providenciar uma barreira física entre os banheiros e a área de refeitório.

3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação: Conforme a norma de acessibilidade, NBR 9050/2020, as barras de apoio deverão ter as seguintes medidas:



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, conforme as Figuras 106, 107 e 109. 7.7.2.2.3 Para bacias sanitárias com caixa acoplada que possuam altura que não permita a instalação da barra descrita em 7.7.2.2.2, esta pode ser instalada a uma altura de até 0,89 m do piso acabado (medida pelos eixos de fixação)

Solução: Corrigir o tamanho da barra dos fundos, conforme a norma, no tamanho de 0,80m e corrigir a altura da barra lateral horizontal, para 0,75m.



Imagem 03 - Banheiro PcD



Imagens 04, 05, 06, 07, 08 e 09 - Cozinha

4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: No momento da visita, constatou-se que a área destinada ao preparo das marmitas apresentava irregularidades em sua infraestrutura, em desacordo com a Resolução RDC nº 216/2004, especificamente o item 4.1.3. Observou-se que o forro possuía aberturas, e o corredor de acesso à área de montagem não dispunha de forro, e o piso não apresentava revestimento lavável, o que compromete a proteção dos alimentos durante o deslocamento. Além disso, no mesmo corredor, verificou-se a presença de uma tubulação com a parede danificada, gerando acúmulo de sujeira e potencial risco de contaminação. Além disso, na área de preparo, especificamente acima do fogão, o forro de pvc apresentava abertura.

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: Reparo imediato do forro da área de preparo, garantindo que esteja **íntegro, liso, impermeável e lavável**, conforme estabelece o item 4.1.3 da Resolução RDC nº 216/2004. **Instalação de forro no corredor de acesso à área de montagem**, de modo a proteger os alimentos durante o transporte interno, prevenindo a exposição a contaminantes do ambiente. **Correção da tubulação e recuperação da parede danificada**, com materiais adequados que atendam aos critérios de conservação e higienização, eliminando fontes de sujeira e riscos de contaminação



Imagens 10, 11, 12, 13, 14 e 15 - Cozinha

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: Durante a inspeção, foi observado que a porta de correr que interliga o corredor externo à área de preparo não possui sistema de fechamento automático, o que contraria o disposto no item 4.1.4 da Resolução RDC nº 216/2004. Além disso, os exaustores da área de preparação de marmitas estavam vedados inadequadamente com material improvisado (isopor), o qual apresenta aberturas e não garante a vedação eficaz contra vetores e pragas urbanas. As telas instaladas nas aberturas externas do corredor encontram-se desgastadas, necessitando de limpeza e reparos, comprometendo a proteção adequada do 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 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; Vedar os exaustores que não estão funcionando com materiais adequados.



Imagens 16 e 17 - Armazenamento

4.5 Ausência de objetos em desuso e animais: Durante a visita, foi constatado que os alimentos estavam armazenados em uma área aberta, o que aumentava significativamente o risco de contaminação, contrariando as diretrizes estabelecidas pela RDC 216/2004:

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumo ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

Solução: Armazenar os alimentos corretamente.



Imagem 18 - Instalação Elétrica

4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras: No ato da visita, observou-se que algumas caixas de tomadas não obtinham o seu fechamento correto. Conforme RDC 216/2004:

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.



Imagens 19 e 20 - Utensílios

4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Na cozinha (área de preparo) alguns móveis apresentavam ferrugem e com materiais descartáveis. Conforme RDC 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.

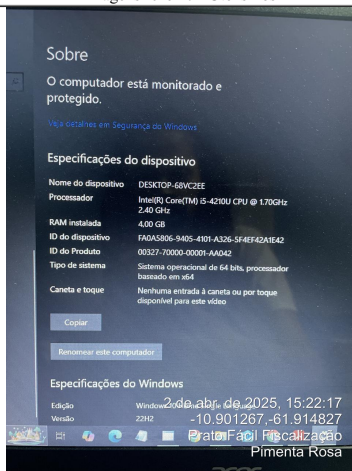
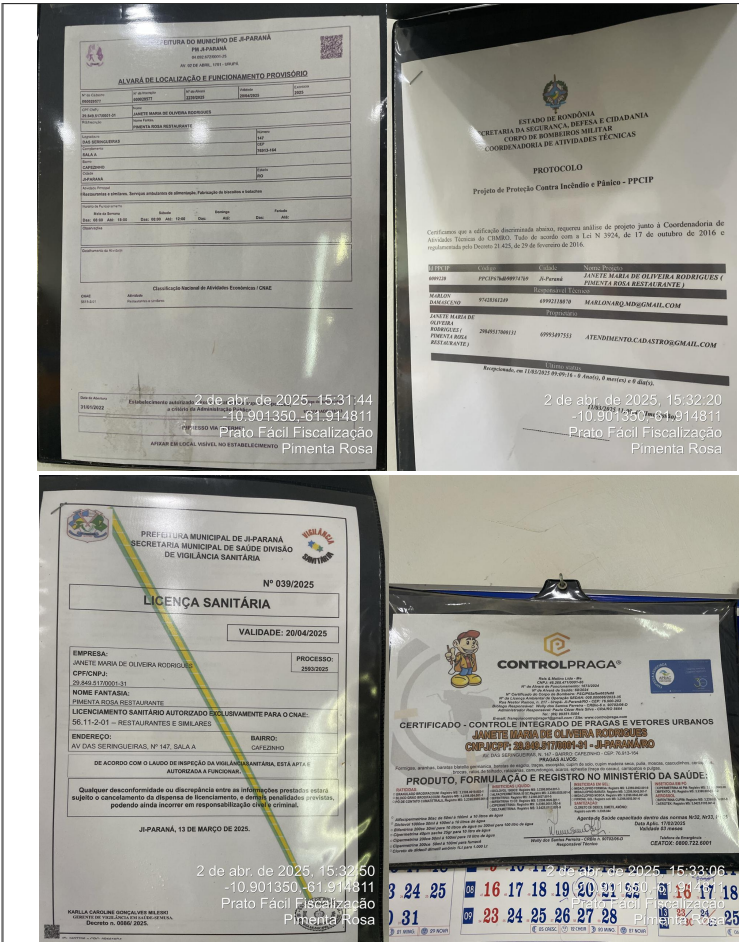


Imagem 21 - Windows

8. DO COMPUTADOR
4,00 GB



Imagens 22, 23, 24 e 25 - Documentação

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.

11 Documentação

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

- Manual de Boas Práticas-MBP
- Procedimentos Operacionais Padronizados-POPs
- **ELABORADO CONFORME RDC 216**

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 15:48, 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 15:58, 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 Gonçalves de Melgar, Assessor(a)**, em 11/04/2025, às 17:43, 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 **0059224573** e o código CRC **622D85AB**.

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

SEI nº 0059224573