



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
Gerência de Infraestrutura - SEAS-GINFRA

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
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: 0026.006627/2023-81 | | | | |
| Nome/Razão Social: QUEBEC DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS LTDA | | | | |
| CNPJ nº: 11.824.823/0001-58 | | | | |
| Endereço: RUA MARECHAL DEODORO, 3205 | | Bairro: OLARIA | | |
| Município: Porto Velho | CEP: 76.801-266 | Fone: 3221-7015 | | |
| Responsável: | | | | |
| 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 | Ver relatório fotográfico. |
| 2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais; | Item 4.1.7 | | X | Ver relatório fotográfico. |
| 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 | | |
| 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 | Ver relatório fotográfico. |

| | | | | | |
|---|-------------------------|--------------------------|----------------|--|-----------------------------------|
| 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 | | | |
| 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 | 3,89m x 19,78m | 76,94m² | □77 |
| Quantidade de Assentos | Tempo Médio da Refeição | Horário de Funcionamento | | Capacidade Avaliada | |
| | 20min | 11h00min às 15h00min | | 924 pessoas/dia | |
| 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 | | Pia/lavatório somente no banheiro | |
| 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 | | | Na cozinha as instalações, móveis e utensílios estão mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. | |
| 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 dois computadores) | x | | | | |

| | | | | |
|---|-----|-----|---------------|-------------|
| 8.1.1 Se Windows: <ul style="list-style-type: none">Acesso à internet. ()Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. ()Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. ()Memória RAM de 8 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 | | | |
| 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 | | | | |
| <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>Isto posto, considerando que os aspectos avaliados durante vistoria "in loco" estão em harmonia com o INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, bem como levaram em consideração os parâmetros das normativas acima mencionadas, visando garantir a segurança alimentar, proteção contra incêndio e pânico, bem como a acessibilidade dos ambientes a todos os beneficiários. Considerando ainda o conteúdo do Relatório Fotográfico, no aspecto de instalações prediais, a empresa QUEBEC DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS LTDA, NÃO ATENDE aos requisitos estabelecidos no edital.</p> <p>É o relatório.</p> | | | | |
| RELATÓRIO FOTOGRÁFICO | | | | |
| IMAGEM | | | DESCRIÇÃO | |
| | | | | |

ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO



Imagens 01, 02, 03 e 04 - áreas gerais do estabelecimento



Imagens 05, 06, 07 e 08 - área de refeitório

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: A área do refeitório não possuía revestimento de forro; as paredes apresentavam descascamento, e o piso não era constituído por material lavável, em desacordo com as exigências da RDC nº 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: 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.



Imagem 09 - área de refeitório

2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento: Durante a visita, verificou-se que o ralo na área de refeitório não possuía fechamento automático, em desacordo com o estabelecido pela RDC nº 216/2004:

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: Instalar ralos sifonados adequados, garantindo que tenham grelhas removíveis e com tampas de vedação.



Imagens 10, 11 e 12 - área de refeitório

2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais: Observou-se que nas dependências do estabelecimento havia objetos em desusos, indo em desacordo com as exigências da RDC nº 216/2004:

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

Solução: Realizar rotina de limpeza eliminando materiais sem utilidade; Manter controle de pragas e evitar a presença de animais no ambiente.



Imagem 13 - rampa de acesso ao banheiro acessível

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): Observou-se que a rampa de acesso ao banheiro acessível encontra-se fora do padrão estabelecido pela NBR 9050:2020, apresentando inclinação superior a 12,5%, o que compromete a acessibilidade conforme a norma:

| Tabela 4 – Dimensionamento de rampas | | |
|---|---|-------------------------------------|
| Desníveis máximos de cada segmento de rampa h / m | Inclinação admissível em cada segmento de rampa / % | Número máximo de segmentos de rampa |
| 1,50 | 5,00 (1:20) | Sem limite |
| 1,00 | 5,00 (1:20) < / ≤ 6,25 (1:16) | Sem limite |
| 0,80 | 6,25 (1:16) < / ≤ 8,33 (1:12) | 15 |

6.6.2.2 Em reformas, quando esgotadas as possibilidades de soluções que atendam integralmente à Tabela 4, podem ser utilizadas inclinações superiores a 8,33 % (1:12) até 12,5 % (1:8)

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



Imagem 14 - instalação sanitária acessível

3.5 - Instalação PCD: Bacia sanitária e assento sem abertura frontal (item 7.7 NBR 9050/20): Observou-se que o assento possuía abertura frontal e altura de 50 cm, em desacordo com a norma de acessibilidade NBR 9050/2020:

7.7 Bacia sanitária As bacias e assentos em sanitários acessíveis não podem ter abertura frontal.

As bacias e assentos sanitários acessíveis não podem ter abertura frontal e devem estar a uma altura entre 0,43 m e 0,45 m do piso acabado, medida a partir da borda superior sem o assento.

Solução: Substituir o assento por um modelo sem abertura frontal, conforme exigido pela norma; Garantir que a altura da bacia esteja dentro dos padrões estabelecidos (entre 0,43m e 0,45m).



Imagem 15 - instalação sanitária acessível

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 acessível não possuía módulo de referência adequado, uma vez que a distribuição atual das peças sanitária impossibilita a disponibilidade do espaço necessário definido pela norma como área de transferência, conforme NBR 9050/2020:

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

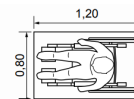


Figura 3 – Dimensões do módulo de referência (M.R.)

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: Do mesmo modo, as barras de apoio estavam com seus tamanhos e alturas em desacordo com a NBR 9050/2020:

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.

7.7.2.2.3 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), devendo ter uma distância máxima de 0,11 m da sua face externa à parede e uma distância mínima de 0,04 m da superfície superior da tampa da caixa acoplada, e estar a 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.



4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: A porta de entrada da cozinha não possuía fechamento automático e encontrava-se desalinhada em relação ao batente, apresentando uma abertura na parte superior que pode permitir a entrada de vetores. Da mesma forma, os exaustores estavam desprovidos de telas milimetradas, configurando não conformidade com a RDC nº 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 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.



Imagens 16, 17 e 18 - área de preparo

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 equipamentos com ferrugem, como é possível observar nas imagens, portanto, estando em divergência ao estipulado pela RDC 216/2004:

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



Imagem 19 - área de preparo



6.4 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- Instalações, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas dentro da cozinha, precisando somente de ajustes em organização.

Porém as áreas internas e externas estabelecimento não estavam livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, muito objeto em desuso guardado ao redor da cozinha.

| | |
|-------------------------------|----------|
| Tainá Cristina Borges de Lima | *****743 |
| Cristiano Silveira Nobre | *****405 |
| Fabício Brito dos Santos | *****601 |

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 829 de 29 de abril de 2025 0059694746.

Porto Velho, data e hora do sistema.



Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Silveira Nobre, Assessor(a)**, em 28/05/2025, às 14:40, 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 **TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA, Assessor(a)**, em 28/05/2025, às 14:41, 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 **FABRICIO BRITO DOS SANTOS, Assessor(a)**, em 29/05/2025, às 09:10, 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 **0060160853** e o código CRC **916FC555**.

Referência: Caso responda este(a) Relatório de Fiscalização, indicar expressamente o Processo nº 0026.006627/2023-81

SEI nº 0060160853