

**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: Rancho Rio Jaci Eireli
CNPJ nº: 24.497.768/0001-80
Endereço: Rodovia BR 364 km 797, s/n
Bairro: Distrito de Jaci Paraná
Município: Porto Velho
CEP: 76840-000
Fone:
Responsável: Danilo Fernandes Lopes
Área de Abrangência:
( x ) Residencial
( ) Industrial
( ) 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 integras (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	Ver Relatório Fotográfico.
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	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	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			
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	20m x 9,65m	193m²	☐ 193 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
24 mesas de 4 lugares	20min	11h00min às 15h00min	2.316 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				
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 dois computadores)	x				
8.1.1 Se Windows:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Acesso à internet. ( )</li> <li>Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. ( )</li> <li>Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. ( )</li> <li>Memória RAM de 8 GB. ( )</li> </ul>	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				

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.

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 eventualidades e acessibilidade a todos os beneficiários. Considerando ainda o conteúdo do Relatório Fotográfico, no aspecto de instalações prediais, a empresa RANCHO RIO JACI EIRELI, **NÃO ATENDE** aos requisitos estabelecidos no edital.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO
ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO	
	
	



Imagens 01 e 02 - Área de atendimento.

**2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado:** conforme observado durante vistoria, a área de atendimento/refeitório do estabelecimento não é fechada com alvenaria, sendo um ambiente aberto, além de não possuir piso impermeável e lavável e teto com revestimentos liso, impermeável e lavável, portanto, está em desconformidade ao item 4.1.3 da RDC 216/04, que diz:

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:** adequar área de atendimento/refeitório a fim de atender o especificado em edital e RDC 216/04, instalando forro com revestimento liso, impermeável e lavável, e piso em revestimento liso e impermeável.

**2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas (itens 4.1.10 e 4.1.11 RDC 216/04):** de acordo com o Termo de Referência em seu item 23.3.3, é necessário que o ambiente seja climatizado mecanicamente, para tanto, o ambiente em questão deveria ser fechado em alvenaria, estando, portanto, em desconformidade ao item supramencionado:

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

**Solução:** adequar área de atendimento/refeitório a fim de atender o especificado em edital e RDC 216/04.

**3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação:** as barras de apoio presentes nas instalações sanitárias não apresentam dimensões conforme o especificado na NBR 9050/20 em seu item 7.7.2.3.3:

7.7.2.3.3 Bacia com acoplada com barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral

A Figura 108 ilustra o uso de uma barra de apoio reta fixada ao fundo e duas retas fixadas a 90° na lateral, quando a bacia com caixa acoplada estiver próxima a uma parede.

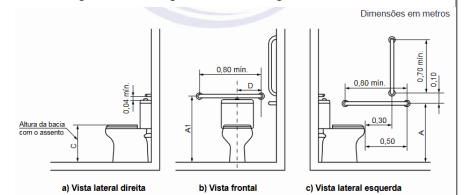
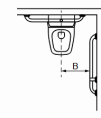


Figura 108 – Bacia com caixa acoplada barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral – Exemplo C (continua)

Dimensões em metros



d) Vista superior

Cotas	Adulto m	Infantil m
A	0,75	0,60
A1 máximo	0,80	0,72
B	0,40	0,25
C	0,46	0,36
D	0,30	0,15

Figura 108 (conclusão)

**Solução:** instalar barras de apoio em posição e dimensões conforme o especificado na NBR 9050/20.



Imagens 03 e 04 - Instalações sanitárias PCD.





Imagens 05, 06 e 07 - Portas, janelas e exaustor.

**4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas:** no dia da vistoria foi constatado que a porta de entrada à área de preparo não apresenta fechamento automático, além de também ter acesso direto à recepção. Ademais, os exaustores e janelas não possuíam telas milimetradas, portanto, estão em desconformidade à RDC 216/04 em seu item 4.1.4:

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:** Colocar telas milimetradas (máx. 2mm) em todas as aberturas (portas, janelas e exaustores) para evitar a entrada de insetos e roedores, instalar porta com fechamento automático para entrada na área de preparo, inserir porta com fechamento automático entre a recepção e a área de preparo, a fim de não haver comunicação direta entre os dois compartimentos.



Imagem 08 - Ralo sifonado.

**4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento:** o ralo sifonado presente na área de preparo não contém grelha para fechamento, descumprindo o item 4.1.5 da RDC 216/04:

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:** Substituir ralo convencional por modelo sifonado com tampas removíveis; Fazer manutenção periódica para evitar entupimentos e odores.



15 de mai. de 2025 11:23:24



15 de mai. de 2025 11:12:39



15 de mai. de 2025 11:13:27



15 de mai. de 2025 11:12:28

#### 6. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Cozinha, dispensa e refeitório organizados e em adequado estado de conservação.





Documento assinado eletronicamente por **Anneva Kaninka Kuipers Rodrigues, Analista**, em 28/05/2025, às 14:27, 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 14:29, 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 **0060613894** e o código CRC **42636DA3**.