



RONDÔNIA
Governo do Estado

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			
Enderereço: Rodovia BR 364 km 797, s/n	Bairro: Distrito de Jaci Paraná		
Município: Porto Velho	CEP: 76840-000	Fone:	
Responsável: Danillo Fernandes Lopes			
Área de Abrangência:			
(x) Residencial			
() Industrial			
() Rural			

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			OBSERVAÇÕES
	PARÂMETRO RDC 216/2004	REGULAR	IRREGULAR	
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	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 - Rampa 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, considerando 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 integrais;	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 m ² de área	IT n. 11 do CBM/RO	20m x 9,65m	193m ²	<input type="checkbox"/> 193 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
24 meses 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:				
• Acesso à internet. () • Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. () • Processador Intel I3 ou I5 de 10º 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

A vistoria técnica realizada pela CRENDIANT, conforme item 12.1.3 do **INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 072/2024/CELSUPEL/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 N° 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	
	15/05/2025, 11:09 -9.249941,-64.377426 Prato Fácil Rancho Rio Jaci
	15/05/2025, 11:23 -9.250080,-64.377497 Prato Fácil Rancho Rio Jaci
	15/05/2025, 11:31 -9.250179,-64.377484 Prato Fácil Rancho Rio Jaci
	15/05/2025, 11:31 -9.250179,-64.377484 Prato Fácil Rancho Rio Jaci



15/05/2025, 11:09
-9.249941, -64.377426
Prato Fácil
Rancho Rio Jaci



15/05/2025, 11:08
-9.250041, -64.377396
Prato Fácil
Rancho Rio Jaci

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 integros, 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.

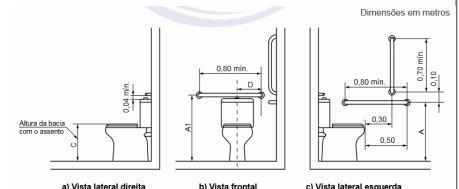


Figura 108 – Bacia com caixa acoplada barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral – Exemplo C (continua)

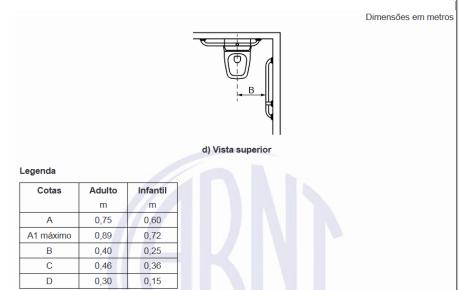


15/05/2025, 11:27
-9.250082, -64.377575
Prato Fácil
Rancho Rio Jaci



15/05/2025, 11:23
-9.250080, -64.377497
Prato Fácil
Rancho Rio Jaci

Imagens 03 e 04 - Instalações sanitárias PCD.



Legenda

Cotas	Adulto	Infantil
A	0,75	0,60
A1 máximo	0,69	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 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 possuam 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.

 FEDERATIVA UNIVERSIDADE PARANÁ UFPR - Centro Universitário Centro Universitário UFPR - Centro Universitário UFPR		VALIDAÇÃO QR-CODE
Plano de Sustentabilidade Plano de Sustentabilidade Plano de Sustentabilidade Plano de Sustentabilidade		
Plano de Sustentabilidade Plano de Sustentabilidade Plano de Sustentabilidade Plano de Sustentabilidade		
Nº 2770 / 2024		
LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E DE FUNCIONAMENTO REGULAR		
DAZON FISCAL DA DESCRIÇÃO		
Nome Empresarial : RANCHO RD JACI (REU) Nome Fantasia : RANCHO RD JACI CPF/CNPJ : 24.497.764/0001-80 Inscrição Econômica : 259 Endereço : Rodovia PR-364 N°. KM - 787 - DISTRITO DE JACI - PARANÁ - Porto Velho - RO CEP: 68300-000 Data Constituição : 31/03/2016		
ATRIBUIÇÃO		
ATIVIDADE PRINCIPAL 5411201-0-ESTABELECIMENTOS E LOJAS 4710010-0-COMÉRCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DE PAPELARIA 7721100-0-LOJAS DE EQUIMENTOS RECREATIVOS E ESPORTIVOS 78110-0-AGÊNCIAS DE VIAGENS 78110-0-AGÊNCIAS DE VIAGENS 93100-0-OUTRAS ATIVIDADES ESPECIAIS NAO ESPECIFICADAS 93100-0-OUTRAS ATIVIDADES DE RECREAÇÃO E LAZER NAO ESPECIFICADAS 93100-0-OUTRAS ATIVIDADES DE RECREAÇÃO E LAZER NAO ESPECIFICADAS		
DO FUNCIONAMENTO DA ATIVIDADE		
ÁREA UTILIZADA Área Edificada (C.R.) : 180.000 Publicidade : 5.000		
TEMPO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTO/ATRIBUIÇÃO		
Funcionamento por período : Horário Diurno : 11:000 Horário Noturno : 1.000		
DAS CONCEDEENTES DO PLANO DE FUNCIONAMENTO REGULAR		
(1) Deverão ser observadas as determinações no normativo sanitário, ambiental, policial e de segurança. (2) Qualquer alteração nos dados constante neste documento, deverá ser informada subscrita se prazo de 30 (trinta) dias - Art. 14, §4º.		
(3) A licença é de natureza municipal, devendo ser utilizada no interior da cidade. Fazendo a pedido, requerer independemente da autorização, a licença deve ser encaminhada ao órgão competente para a sua validade, devendo ser observado o prazo de 30 (trinta) dias, para que o responsável solidário da empresa, ateste ou administrador e/ou representante que puderem apresentar os incisos tributários e normativos que sejam de sua competência e que possam gerar prejuízo ao Município.		
A CASSAÇÃO DO AVALIAO IMPlica A INHABILIDADE DO USUÁRIO DA NORMA, ATIVIDADE ECONÔMICA PELO PERÍODO DE UM ANO.		

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público nº 072/2024/CEL/SUPEL/RO

O objetivo da visita foi alcançado:

SIM (X)

NÃO () Motivo: _____

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
Anneva Kaninka Kuipers Rodrigues	*****518
Tainá Cristina Borges de Lima	*****743
Fábio Brito dos Santos	*****601

Convalidamos a realização da inspecção, 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 **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**.

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

SEI nº 0060613894