




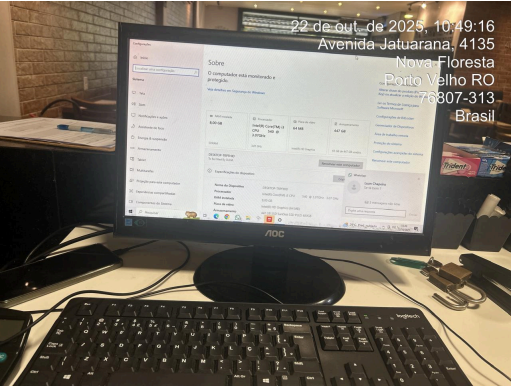
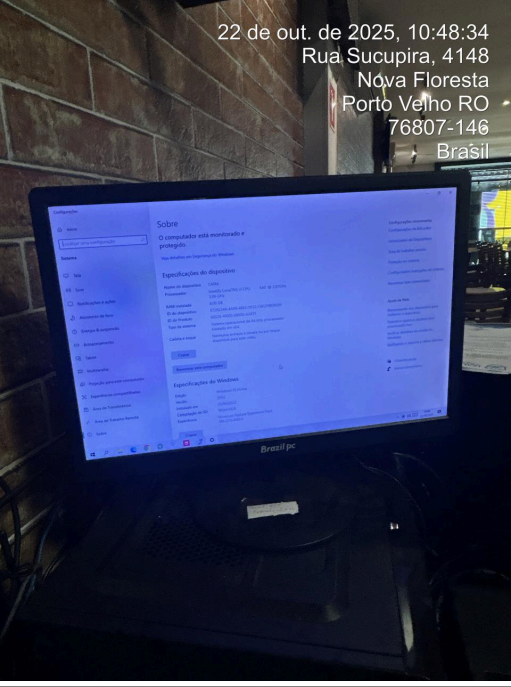
GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Secretaria de Estado da Mulher, da Família, da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
Gerência de Infraestrutura - SEAS-GINFRA


RELATÓRIO

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

ANEXO
MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA PÃO NOSSO

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: 0026.001572/2025-84				
Nome/Razão Social: PIRES & EMERICK LANCHONETES LTDA (FEDERAL BURGER)				
CNPJ nº: 53.760.501/0001-32				
Endereço: Rua Sucupira, nº 4148		Bairro: Nova Floresta		
Município: Porto Velho		CEP: 76.807-146	Fone:	
Responsável:				
Área de Abrangência:				
<input checked="" type="checkbox"/> Residencial				
<input type="checkbox"/> Industrial				
<input type="checkbox"/> Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO				
ITEM	PARÂMETRO RDC 216/2004	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;	Item 4.1.3	X		
2.1.2 - Revestimento de parede devidamente conservado;		X		
2.1.3 - Revestimento de teto devidamente conservado;		X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	Item 4.1.4	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas;	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 que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores	Item 4.1.9	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas e suficientes de acordo com as características físicas do empreendimento. Será utilizado a proporção mínima de 1/8 da área de piso dos ambientes para determinar a área de ventilação necessária para proporcionar conforto térmico aos usuários. Na ausência de aberturas suficientes é crucial a utilização de equipamentos mecânicos que garantam a renovação e circulação de ar;	Item 4.1.10 Item 4.1.11	X		
2.7 - Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;	Item 4.1.15 Item 4.1.17	X		
2.8 - As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias;	Item 4.10.1	X		
3. DA ACESSIBILIDADE				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Porta de acesso ao estabelecimento e áreas de usos comum com vão livre da porta mínimo igual a 0,80 m; admite-se variação de menos 20mm nas dimensões;	NBR 9050/2020 Item 6.11.2.4	X		
3.2 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% para imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes, providas de corrimão e guarda corpo, quando for o caso, ver NBR 9050;	NBR 9050/2020 Item 6.6	X		
3.3 - Pelo menos um dos acessos ao interior da edificação deverá estar livre de barreiras arquitetônicas e de obstáculos que impeçam ou dificultem a acessibilidade de pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida;	Lei nº 10.098/2000 Art. 11 - II	X		
3.4 - Os edifícios deverão dispor, pelo menos, de um banheiro acessível, distribuindo-se seus equipamentos e acessórios de maneira que possam ser utilizados por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida (ver item 4. INST. SANITÁRIAS);	Lei nº 10.098/2000 Art. 11 - IV	X		
3.5 - Corredores com largura mínima conforme NBR 9050; pode ocorrer variações entre 0,90m e 1,50m de acordo com o comprimento e ou existência de mudança de sentido no trajeto;	NBR 9050/2020 Item 6.11	X		
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Portas externas das Instalações Sanitárias devem possuir fechamento automático ou barreira física afim de minimizar a difusão de microrganismos no ambiente;	RDC 216/04 Item 4.1.12	X		
4.2 - Disposição de lavatórios supridos de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Com exceção das instalações sanitárias PcD, os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;	RDC 216/04 Item 4.1.13	X		
4.3 - Instalação PcD - Medidas mínimas quanto a área de manobra: Ø1,50m; Em caso de reforma, aceitável a área de 1,50mx1,20m;	NBR 9050/2020 Item 7.5	X		
4.4 - Instalação PcD - Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora. As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal; Admite-se menos 20mm nas dimensões;	NBR 9050/2020 Item 6.11.2.1 Item 6.11.2.7 Item 7.5		X	Ver Relatório Fotográfico.
4.5 - Instalação PcD - Área de acesso à instalação considerando o espaço necessário para manobra de cadeiras com largura mínima igual ou maior que 1,20m;	NBR 9050/2020 Item 4.3.4 Item 4.3.5	X		
4.6 - Instalação PcD - Bacia sanitária sem abertura frontal e com altura entre 0,43m e 0,45m, a partir da borda superior sem o assento. Com o assento a altura máxima deve ser de 0,46m; A bacia sanitária deverá ter o afastamento de 0,40m entre a barra horizontal e o eixo da mesma;	NBR 9050/2020 Item 7.5 Item 7.7		X	Ver Relatório Fotográfico.
4.7 - 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;	NBR 9050/2020 Item 4.2.2 Item 7.5	X		
4.8 - Instalação PcD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/2020, considerando a locação das peças sanitárias; As barras deverão estar instaladas em torno da bacia sanitária, no lavatório de mãos e na porta do banheiro;	NBR 9050/2020 Item 7.7.2.2		X	Ver Relatório Fotográfico.
4.9 - Instalação PcD - Descarga com acionador adequado; Podendo ser de alavanca, automática ou com teclas amplas e ergonômicas;	NBR 9050/2020 Item 7.7.3		X	Ver Relatório Fotográfico.
4.10 - Instalação PcD - Lavatórios sem coluna ou com coluna suspensa de modo a possibilitar a aproximação da cadeira de rodas, a uma altura de ≥ 0,30m;	NBR 9050/2020 Item 7.5 - Figura 99	X		

9.1 Possui no mínimo um computador/notebook para operacionalização do Sistema;	x			 <div>22 de out. de 2025, 10:48:59 Rua Sucupira, 4148 Nova Floresta Porto Velho RO 76807-146 Brasil</div>
9.1.1 Windows: sistema operacional Windows 10 ou 11;	x			 <div>22 de out. de 2025, 10:49:16 Avenida Jatuarana, 4135 Nova Floresta Porto Velho RO 76807-313 Brasil</div>
9.1.2 Memória RAM de 8GB;	x			 <div>22 de out. de 2025, 10:48:34 Rua Sucupira, 4148 Nova Floresta Porto Velho RO 76807-146 Brasil</div>
9.1.3 Processadores Intel i3 ou i5 de 10ª geração;	x			

10. REGRA DO PROGRAMA PÃO NOSSO				
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
10.1 Disponibilização de água potável devidamente purificada por filtro cuja classificação seja de no mínimo classe "F" ou água mineral para os beneficiários.	x			 <div>22 de out. de 2025, 10:53:12 Avenida Jatuarana, 4175 Nova Floresta Porto Velho RO 76807-313 Brasil</div>

11. DO PARECER TÉCNICO

A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 7. do **INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 90371/2025/COESP/SUPEL/RO**, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Pão Nosso. 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 7. Condições das Instalações/Vistoria Técnica - Instrumento Convocatório, estabelece que os critérios de infraestrutura a serem considerados no ato da vistoria, referem-se aos estabelecidos no item 37 e subitens do Anexo I – Termo de Referência, a saber:

- 37.1 Eventual contratação fica condicionada ao cumprimento, por parte do estabelecimento credenciado, dos parâmetros técnicos elencados
- 37.1.1 Parâmetros Sanitários: ANVISA RESOLUÇÃO Nº 216/04;
- 37.1.2 Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/20;
- 37.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico: CBM RO INSTRUÇÕES TÉCNICAS.
- 37.1.4 Lei Nº 10.098/00 - Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

Ademais, o item 23.3.3 dispõe sobre outras verificações a serem realizadas pela equipe de vistoria, conforme segue:

- 23.3.4. 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 **ventilação** suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento, em que o local deverá ser **ao menos mecanicamente ventilado**, ou seja, poderá ostentar qualidade de climatizado ou refrigerado;
- IV - Estrutura física em alvenaria, com acessibilidade e banheiros adaptados;

- V - A observância das normas dispostas na Lei nº 10.098/200 e Lei 13.146/2015;
- VI - Quanto aos Parâmetros da RDC;
- VII - Equipamentos;
- VIII - Boas Práticas.

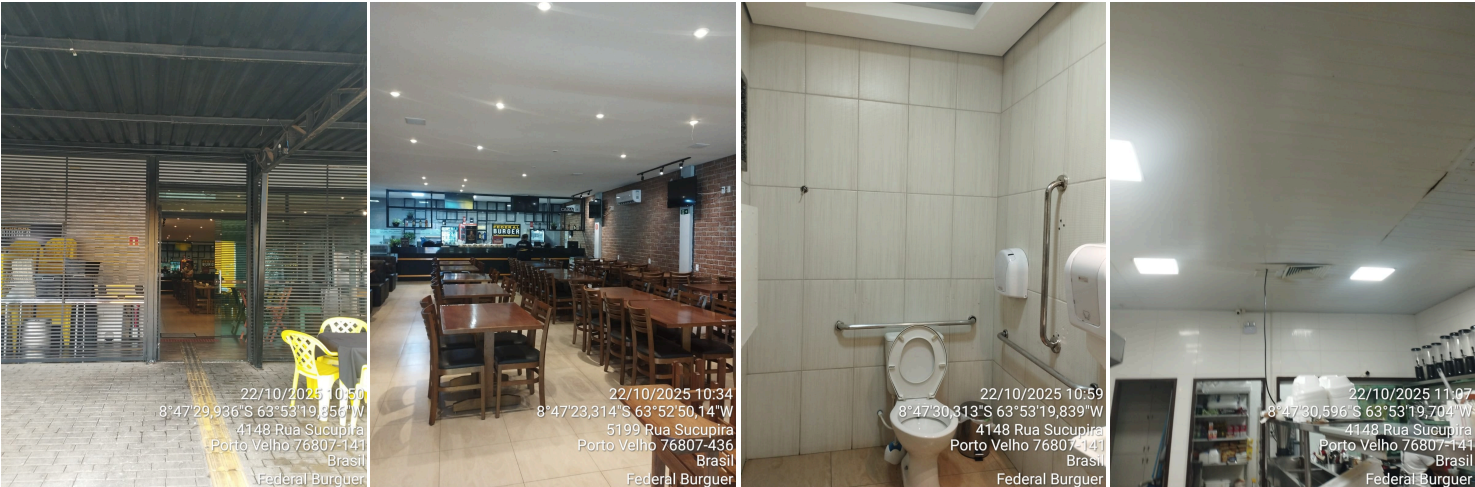
Isto posto, segue abaixo relatório fotográfico.

12. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM

DESCRIÇÃO

ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO



Imagens 01, 02, 03 e 04 - Áreas gerais.



Imagem 05 - Banheiro acessível.

4.4 - Instalação PcD - Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora. As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal; Admite-se menos 20mm nas dimensões: No ato da vistoria, constatou-se que a porta do sanitário acessível possui vão livre de 0,80m e sentido de abertura para o lado externo, atendendo parcialmente à NBR 9050/2020. Entretanto, não foi identificado o puxador horizontal no lado oposto ao sentido da abertura da porta, conforme informado pelo item 6.11.2.7 da referida norma:

6.11.2.7 As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal, conforme 4.6.6.3, instalado à altura da maçaneta. O vão entre os batentes das portas deve ser maior ou igual a 0,80 m.

Solução: Instalar barra horizontal (puxador), conforme o item acima, respeitando as alturas e dimensões normativas, a fim de garantir autonomia e segurança ao usuário.



Imagem 06 - Banheiro acessível.

4.6 - Instalação PcD - Bacia sanitária sem abertura frontal e com altura entre 0,43m e 0,45m, a partir da borda superior sem o assento. Com o assento a altura máxima deve ser de 0,46m; A bacia sanitária deverá ter o afastamento de 0,40m entre a barra horizontal e o eixo da mesma: No ato da vistoria, verificou-se que a bacia sanitária do sanitário acessível possui altura de 0,39m (medida da borda superior sem o assento), encontrando-se em desacordo com o item 7.7.2.1 da NBR 9050/20:

7.7.2.1 Altura das bacias 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. Com o assento, esta altura deve ser de no máximo 0,46 m para as bacias de adulto, conforme a Figura 104, e de 0,36 m para as bacias infantis.

Solução: Ajustar a altura da bacia sanitária para enquadrar-se nos limites normativos, garantindo o uso adequado e confortável.



Imagem 07 - Banheiro acessível.

4.8 - Instalação PcD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/2020, considerando a locação das peças sanitárias: Observou-se que a barra de apoio instalada no lavatório do sanitário acessível não atende às especificações da NBR 9050/2020, uma vez que não segue o posicionamento e a configuração exigidos:

7.8.1 As barras de apoio dos lavatórios podem ser horizontais e verticais. Quando instaladas, devem ter uma barra de cada lado, conforme exemplos ilustrados nas Figuras 114 e 115.

Solução: Adequar as barras de apoio do lavatório conforme as dimensões e posições normativas, assegurando estabilidade, resistência e acessibilidade.

4.9 - Instalação PcD - Descarga com acionador adequado; Podendo ser de alavanca, automática ou com teclas amplas e ergonômicas: Constatou-se que o mecanismo de acionamento da descarga da bacia sanitária não é compatível com as especificações da NBR 9050/2020:

7.7.3.2 Mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada O mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada deve estar localizado dentro do alcance manual de pessoas em cadeira de



Imagem 08 - Banheiro acessível.

rodas, conforme 4.6. O mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada pode ser por alavanca, sensores eletrônicos ou dispositivos equivalentes, conforme 4.6.7.

Solução: Substituir o mecanismo de acionamento da descarga por modelo conforme norma de acessibilidade.



Imagens 09, 10, 11 e 12 - Área de preparo.

5.1.3 - Revestimentos de teto devidamente conservado: Durante a vistoria técnica, constatou-se que o revestimento do teto na área de preparo de alimentos apresentava avarias e falta de conservação, com régua de PVC desalinhadas, presença de sujeira, e pontos quebrados ou abertos, sem o devido fechamento. Essa condição contraria o item 4.1.3 da RDC 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 manutenção e higienização completa do teto, promovendo o reparo ou substituição das régua danificadas.



Imagens 13, 14 e 15 - Área de preparo.

5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil higienização: Durante a vistoria técnica, verificou-se que as janelas voltadas para a área de refeitório apresentavam aberturas sem fechamento adequado, permitindo a comunicação direta com a área de preparo. Do mesmo modo, a porta da cozinha apresentava uma abertura sem um fechamento adequado, conforme o item 4.1.4, da RDC 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: Executar o fechamento das aberturas por meio da instalação de telas milimetradas, vidros móveis ou dispositivos equivalentes.



Imagens 16, 17 e 18 - Área de preparo.

5.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores: Durante a vistoria, verificou-se a presença de fiações elétricas aparentes, algumas delas com acúmulo de sujeira, o que compromete a higienização e representa não conformidade com o item 4.1.9, da 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: Realizar ajustes nas instalações elétricas, embutindo os fios ou protegendo-os em eletrodutos íntegros e laváveis.



Imagem 19 - DML

5.9 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios: Notou-se que a área de preparo de alimentos comunica-se diretamente com o DML, não havendo barreira física ou porta de separação entre os ambientes. Conforme RDC 216/2004:

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 fechamento físico adequado (porta com sistema de fechamento automático).



Imagens 20, 21 e 22 - Móveis na área de preparo.

5.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Durante a vistoria, constatou-se que alguns equipamentos e utensílios utilizados na área de preparo apresentavam pontos de corrosão (ferrugem), comprometendo a integridade das superfícies e dificultando a higienização adequada. 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: Substituir ou restaurar os equipamentos e utensílios que apresentam ferrugem, garantindo superfícies lisas, íntegras e higienizáveis.

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. **90371/2025/COESP/SUPEL/RO**


13. DO PRAZO RECURSAL
Nos termos do item 9.2 do Instrumento Convocatório, os interessados poderão interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de publicação deste relatório.
14. DA CONCLUSÃO E DO ENCAMINHAMENTO
<p>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 PIRES & EMERICK LANCHONETES LTDA (FEDERAL BURGER), encontra-se INAPTO.</p> <p>Encaminha-se o presente relatório para publicação no sítio eletrônico oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - Supel/RO, a fim de dar ampla publicidade aos atos administrativos pertinentes.</p> <p>Por fim, comunica-se que eventuais esclarecimentos poderão ser obtidos pelo telefone (69) 9 9608-6293 (ligações e WhatsApp), de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 13h30.</p>

O objetivo da visita foi alcançado:
SIM (X)
NÃO () Motivo: _____.


EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
Tainá Cristina Borges de Lima	xxxxxxx743
Anneva K. Kuipers Rodrigues	xxxxxxx518
Meryanny Gonçalves de Melgar Matos	xxxxxxx287

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº 0026.001572/2025-84.


(Local e Data)




Documento assinado eletronicamente por **TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA, Assessor(a)**, em 13/11/2025, às 14:35, 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 13/11/2025, às 15:03, 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 13/11/2025, às 15:37, 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 **0065699179** e o código CRC **A4711571**.