



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 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: 0026.004950/2024-09				
Nome/Razão Social: I DE LIMA AGUIAR LTDA (CONVENIÊNCIA ROTA 22)				
CNPJ nº: 40.561.945/0001-05				
Endereço: Avenida Amazonas, 5974		Bairro:	Nova Porto Velho	
Município: Porto Velho		CEP:	76824-520	
Fone: (69)				
Responsável:				
Área de Abrangência:				
☐ Residencial				
☐ Industrial				
☐ 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	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 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 consumo 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 comuns 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: □ 1,50m; 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		
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		
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		
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		
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 $\geq 0,30m$;	NBR 9050/2020 Item 7.5 - Figura 99	X		
4.11 - Instalação PcD - Torneiras de alavanca, acionamento automático ou equivalente.	NBR 9050/2020 Item 7.5	X		

5. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;	RDC 216/2004 Item 4.1.3	X		
5.1.2 - Revestimentos de parede devidamente conservado;		X		
5.1.3 - Revestimentos de teto devidamente conservado;		X		
5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil higienização;	RDC 216/2004 Item 4.1.4		X	Ver Relatório Fotográfico.
5.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas;	RDC 216/2004 Item 4.1.5	X		
5.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/2004 Item 4.1.6	X		
5.5 Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/2004 Item 4.1.7	X		
5.6 Iluminação suficiente e adequada para a realização das atividades;	RDC 216/2004 Item 4.1.8	X		
5.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores;	RDC 216/2004 Item 4.1.9	X		
5.8 Ventilação natural e mecânica adequadas. 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;	RDC 216/2004 Item 4.1.10	X		
5.9 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios;	RDC 216/2004 Item 4.1.12	X		
5.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual;	RDC 216/2004 Item 4.1.14	X		
5.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições;	RDC 216/2004 Item 4.1.15 Item 4.1.17		X	Ver Relatório Fotográfico.
5.12 Recipientes de GLP situados em ambiente externo e ventilável; Os materiais dos tubos e conexões deverão seguir a Instrução Técnica nº 28/2023, no item 5.3.17.1.	IT 28/2023 CBM/RO Item 5.3.1 Item 5.3.17	X		

6. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA DO REFEITÓRIO

Item	Parâmetro	Referência	Dimensões	Área	Capacidade Efetiva
------	-----------	------------	-----------	------	--------------------

Refeitório	1 pessoa por m² de área	IT n.11 do CBM/RO	8,28m x 6,89m	57,05m²	≅ 57 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Declarada		
Não havia mesas e assentos dispostos na área de refeitório, pois o restaurante está passando por mudança de endereço.	20min	06h00 às 09h00			
7. OBSERVAÇÕES					
8. DAS DOCUMENTAÇÕES					
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES	
8.1 Licença Sanitária;	X				
8.2 Certificado de controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos;	X				
8.3 Certificado de Limpeza e Higienização do Reservatório;	X				
8.4 Auto de Vistoria Contra Incêndio e Pânico;	X				
8.5 Alvará de Localização e Funcionamento;	X				
9. DOS COMPUTADORES					
ITEM	SIM	NÃO	OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES	
9.1 Possui no mínimo um computador/notebook para operacionalização do Sistema;			X	O restaurante está passando por um processo de mudança de endereço. Os computadores no dia da vistoria não estavam no novo endereço.	
9.1.1 Windows: sistema operacional Windows 10 ou 11;			X	Não foi possível avaliar as especificações dos computadores, pois não estavam no novo endereço.	
9.1.2 Memória RAM de 8GB;			X		
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	O restaurante está passando por um processo de mudança de endereço. O bebedouro no dia da vistoria não estava no novo endereço.	
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.

Durante a vistoria, constatou-se que o novo imóvel apresenta pendências quanto às adequações necessárias, especialmente no que se refere aos parâmetros sanitários da Resolução nº 216/2004, configurando desconformidade aos requisitos constantes em edital. É válido ressaltar que o local já havia sido objeto de visita técnica sem a emissão de Relatório de Fiscalização pois o ambiente encontrava-se em obras, posteriormente, houve nova visita técnica no final da segunda quinzena de novembro com emissão de Relatório de Fiscalização - Mudança de Endereço (0066799478) o qual apresenta pendências que não foram corrigidas inteiramente. Diante do exposto, em se tratando das características físicas do imóvel, **optamos pela não alteração de endereço** até que as condições apontadas sejam sanadas.

Isto posto, segue abaixo relatório fotográfico.

12. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO



Imagem 01 - Infiltração na laje da área de atendimento.

Item 2.1.3 - Revestimento de teto devidamente conservado: no dia da vistoria foi observada infiltração na laje da Área de Atendimento, portanto, em desacordo ao item 4.1.3 da RDC 216/2004:

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: corrigir infiltração da laje da área de preparo, mantendo-a em adequado estado de conservação.



Imagens 02 a 04 - Portas da Área de Atendimento e Área de Preparo.

Item 5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil

higienização: durante a fiscalização *in loco* foi observado que havia frestas na parte de baixo e nas laterais da porta de entrada e porta externa da Área de Preparo, além de vão na parte superior da porta de entrada ao estabelecimento. Estas frestas possibilitam a entrada de vetores, estando em desconformidade ao 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: vedar as aberturas das portas, deixando-as ajustadas aos batentes, impedindo a entrada de vetores e pragas.

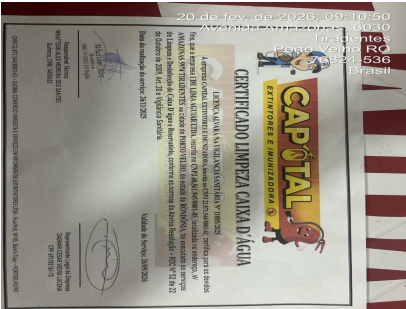
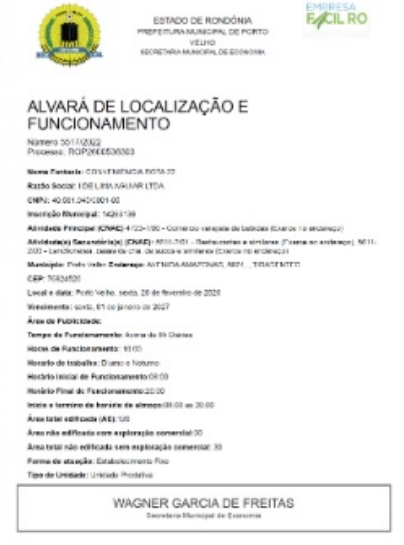
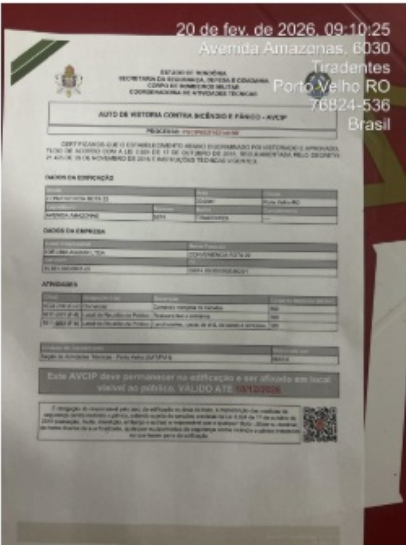


Imagens 05 e 06 - Móveis da Área de Armazenamento.

Item 5.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: durante a vistoria, foram observados móveis na Área de Armazenamento com superfície enferrujada, não cumprindo o solicitado no item 4.1.17 da RDC 216/2004:

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Solução: corrigir ferrugem dos móveis presentes na Área de Armazenamento.



Imagens 07 a 11 - Alvarás

8. DA DOCUMENTAÇÃO

- Alvará Vigilância Sanitária
- Vetores e pragas
- Alvará de Funcionamento
- Alvará Corpo de Bombeiros
- Limpeza reservatório

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. 90371/2025/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
Meryanny Gonçalves de Melgar Matos	*****287

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº .

(Local e Data)



Documento assinado eletronicamente por **TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA**, **Assessor(a)**, em 25/02/2026, às 09:57, 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 25/02/2026, às 09:58, 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 Goncalves de Melgar**, **Assessor(a)**, em 06/03/2026, às 10:11, 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 **69373157** e o código CRC **911F816E**.

Referência: Caso responda este(a) Relatório de Fiscalização, indicar expressamente o Processo nº 0026.001572/2025-84

SEI nº 69373157