



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

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO

Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social – SEAS/RO
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: 0026.005682/2023-53				
Nome/razão Social: APARECIDO MARCIO DA SILVA - KANTINA DA TIA				
CNPJ nº: 27.273.247/0001-38				
Endereço: Rua Cecília Meireles, 4068		Bairro: Setor 06		
Município: Ariquemes		CEP: 76.873-632		Fone: (69) 98457-6720
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		
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		
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	Ver Relatório Fotográfico.
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			
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			

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	Ver Relatório Fotográfico.
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		
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	3,77 x 6,50m 4,03 x 5,07m 2,35 x 3,37m 5,07 x 4,51m	75,73m ²	75 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
25 mesas de 4 cadeiras cada	20min	11h00min às 15h00min	900 pessoas		

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		Não havia bebedouro de água para os clientes, é servido água filtrada gratuitamente se solicitado.
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 um computador conforme Instrumento Convocatório 0047704592, item 12.1.4) Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre	X			
8.1.1 Se Windows: <ul style="list-style-type: none"> • Acesso à internet. (X) • Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. (X) • Processador Intel I3 ou I5 de 10º geração. () • Memória RAM de 8 GB. (X) 	X			Ver Relatório Fotográfico.
9. DO LEITOR BIOMÉTRICO				
ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
9.1 Possui leitor biométrico			X	Restaurante ainda não atende ao Prato Fácil.
10. DOCUMENTAÇÃO				
ITEM	SIM	NÃO	NÃO SE APLICA	OBSERVAÇÕES
10.1 Possui alvará vigente da vigilância sanitária.	X			31/12/2026
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			28/09/2026
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			31/12/2026
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			25/11/2026
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				
<p>A vistoria técnica realizada pela CREDENCIANTE, conforme item 12.1.3 do INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 90075/2024/CEL/SUPEL/RO, tem por objetivo verificar a capacidade técnica e operacional das empresas interessadas no processo de credenciamento do Programa Prato Fácil.</p> <p>Em conformidade com o disposto no item 2.14 e no item 33 e subitens do Anexo I, do Termo de Referência, foram analisados os seguintes parâmetros técnicos:</p>				

33.1.1 Parâmetros Sanitários (ANVISA RDC nº 216/2004);

33.1.2 Parâmetros de Acessibilidade (ABNT NBR 9050/2020);

33.1.3 Parâmetros de Proteção e Combate a Incêndio e Pânico (CBM-RO Instruções Técnicas).

Ademais, o item 23.3.3 determina a verificação de boas práticas de manipulação de alimentos, existência de equipamentos para atendimento aos beneficiários, climatização adequada do ambiente e estrutura física em alvenaria com acessibilidade e banheiros adaptados.

Para fins de uniformidade e isonomia na análise de todos os estabelecimentos vistoriados, adota-se o seguinte critério técnico objetivo de classificação das não conformidades.

CRITÉRIO DE CLASSIFICAÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES: são consideradas não conformidades impeditivas aquelas que:

1.) Demandam intervenção de natureza estrutural ou de obra, envolvendo demolição, construção, ampliação ou adaptação de ambientes, para seu saneamento, por impacto direto na segurança alimentar ou no direito de acesso dos usuários.

2.) São consideradas adequações de baixo impacto aquelas passíveis de correção por meio de instalação, substituição ou ajuste de componentes, sem necessidade de obra, demolição ou paralisação das atividades do estabelecimento, e que não comprometem de forma imediata a operação segura do local.

NÃO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS

1. Parâmetros de Acessibilidade: ABNT NBR 9050/2020

O estabelecimento não dispõe de instalação sanitária acessível destinada aos usuários, em desconformidade com a ABNT NBR 9050/2020. Ressalta-se que o Programa Prato Fácil, por ser uma política pública de assistência social vinculada à Secretaria de Estado competente, tem como público prioritário pessoas em situação de vulnerabilidade social, grupo que frequentemente inclui pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. A garantia de acessibilidade não representa apenas um requisito técnico: trata-se de um direito fundamental de ir e vir, assegurado pela Constituição Federal e pela Lei Brasileira de Inclusão (Lei nº 13.146/2015). Estabelecimentos que não ofereçam condições de acesso pleno a todos os beneficiários não estão aptos a integrar o programa, pois sua operação implicaria exclusão de parcela dos usuários a quem a política pública se destina.

2. Parâmetros Sanitários: ANVISA RDC nº 216/2004

As condições verificadas na área de produção e armazenamento de alimentos encontram-se em desconformidade com os parâmetros estabelecidos pela Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. As irregularidades constatadas comprometem a segurança alimentar das refeições preparadas e ofertadas ao público beneficiário, colocando em risco a saúde de pessoas em condição de vulnerabilidade social. O atendimento integral a esta norma é condição indispensável para o credenciamento, conforme expressamente previsto no Instrumento Convocatório.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que esta equipe técnica emite **recomendação não favorável** ao credenciamento da interessada, nos termos do Instrumento Convocatório, Chamamento Público nº 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



IMAGEM

DESCRIÇÃO



Imagem 01 – Rampa na calçada.

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): durante a vistoria foi observado que a inclinação da rampa que encontra-se na calçada e a rampa no portão de acesso à edificação possuem inclinações de 14,17% e 17,54% respectivamente, portanto, maiores que o estabelecido no item 6.6 da NBR 9050/20 para imóveis existentes, portanto, não possui acessibilidade adequada:

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), conforme a Tabela 5.

Solução: adequar rampas conforme inclinação desejável na NBR 9050/20.



Imagem 02 – Porta de entrada do sanitário PcD.

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): o vão livre e o sentido de abertura da porta da instalação PcD encontram-se corretos, no entanto, é necessário retirar o fechamento automático da porta, para que não haja dificuldades ao cadeirante para abrir e fechar a porta.

Solução: retirar mola hidráulica instalada na porta do banheiro PcD.



Itens 3.5 a 3.7 – Banheiro PCD:

O estabelecimento não possui sanitário acessível para pessoas com deficiência (PCD), em desacordo com a NBR 9050/2020. Verificou-se que o sanitário existente, localizado no restaurante tem dimensões reduzidas (1,21 m x 1,73 m), insuficientes para adaptação, por não atenderem aos requisitos mínimos de área de manobra, transferência e instalação de barras de apoio, comprometendo a acessibilidade e o uso autônomo por pessoas com mobilidade reduzida.

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.

7.7 Bacia sanitária

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

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.

7.7.2.3 Bacias sanitárias com parede lateral

7.7.2.3.1 Bacia convencional com barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral A Figura 106 ilustra o uso de uma barra de apoio reta fixada ao fundo e duas retas fixadas a 90° na lateral, quando a bacia convencional estiver próxima a uma parede.



Imagens 03 a 05 – Banheiro.

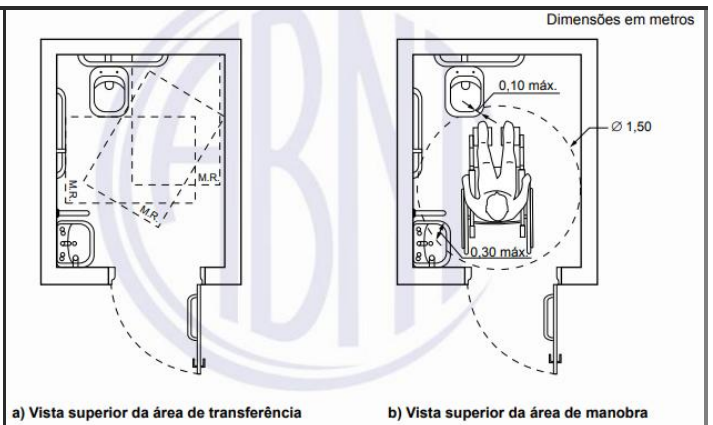


Figura 98 – Áreas de transferência e manobra para uso da bacia sanitária

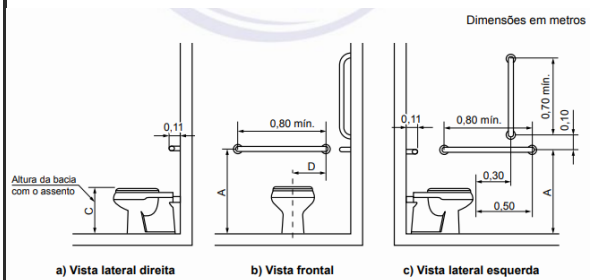


Figura 106 – Bacia convencional com barras de apoio ao fundo e a 90° na parede lateral – Exemplo A (continua)

Solução: Prever a implantação de sanitário acessível conforme os critérios da NBR 9050/2020. Recomenda-se a criação de novo espaço com dimensões adequadas que permitam área de manobra para cadeira de rodas, instalação correta de bacia sanitária, barras de apoio, lavatório acessível e demais dispositivos exigidos pela norma, garantindo condições de uso seguro, autônomo e inclusivo.



Imagem 06 – Forro da área de preparo.

4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: no dia da vistoria foram observadas sujidades no forro da área de preparo, em desconformidade ao estabelecido no 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 limpezas periódicas em toda a área de preparo, inclusive no teto, a fim de não acumular gordura ou outras sujidades.



Imagens 07 e 08 – Porta de acesso à área externa.

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: a porta da área de preparo que dá acesso à área externa da edificação não possui tela milimetrada e apresenta frestas na parte debaixo que possibilitam a entrada de vetores, estando em desconformidade ao estabelecido no 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: colocar telas milimetradas (máx. 2mm) em todas as aberturas para evitar a entrada de insetos e roedores, realizar o fechamento das frestas das portas que dão acesso à área de preparo.

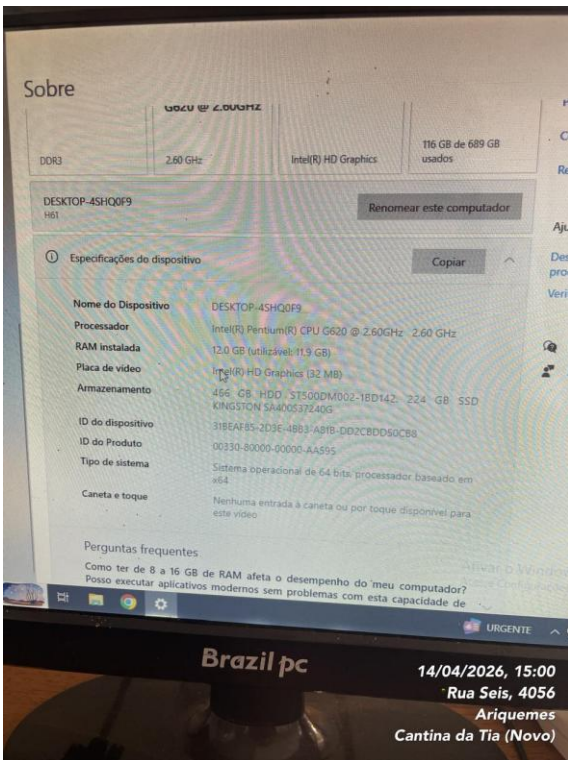
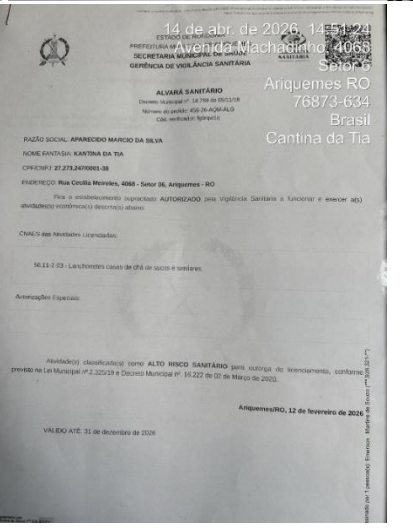
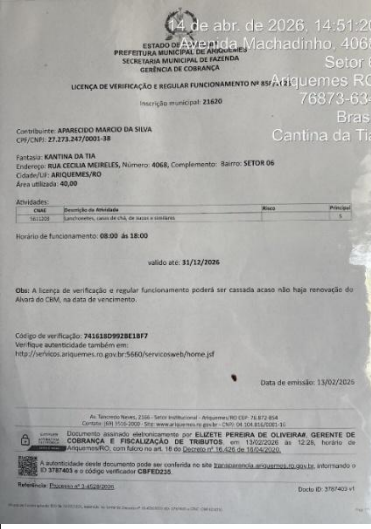
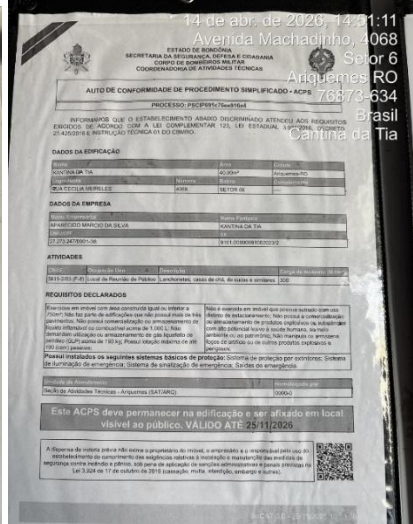


Imagem 9 – Computador do estabelecimento.

8.1.1 Se Windows:

- Acesso à internet.
- Sistema operacional Windows 10
- Processador Intel Pentium
- Memória RAM de 12GB



- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 28/09/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 25/11/2026
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 31/12/2026
- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 31/12/2026

Imagens 10 a 13 – Documentações.

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. 90075/2024/CEL/SUPEL/RO.

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

Documento assinado digitalmente
gov.br TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA
 Data: 19/05/2026 10:31:25-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
gov.br ANNEVA KANINKA KUIPERS RODRIGUES
 Data: 19/05/2026 11:31:57-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
gov.br MERYANNY GONCALVES DE MELGAR MATOS
 Data: 19/05/2026 13:21:59-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

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 da Portaria nº 602 de 10 de maio de 2024 0048637718.

Porto Velho, data e hora do sistema.

