



**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/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: <b>Come em Casa - C D Lindenberg</b>				
CNPJ nº: 39.515.359/0001-37				
Endereço: Rua Florianópolis n.º 2331			Bairro: Setor 03	
Município: Ariquemes			CEP:	
Fone: (69)				
Responsável: Charlie Darthanha Lindenberg				
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			OBSERVAÇÕES
	PARÂMETRO RDC 216/2004	REGULAR	IRREGULAR	
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		
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		

#### 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	Ver relatório fotográfico
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 <sup>2</sup> de área	IT n. 11 do CBM/RO	7,29m x 3,83m	27,92m <sup>2</sup>	27
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
12	20min	11h00min às 15h00min	-		

### 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 um computador conforme Instrumento Convocatório 0047704592, item 12.1.4)	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			31/12/2026
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			Julho/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			09/01/2027

#### DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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.

Em conformidade com o disposto no item 2.14 e no item 33 e subitens do Anexo I, de Termo de Referência, foram analisados os seguintes parâmetros técnicos:

- 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.

No ato da vistoria, foram constatadas as seguintes pendências, classificadas como adequações de baixo impacto, por não demandarem obra ou demolição e por não comprometerem imediatamente a segurança alimentar ou a acessibilidade plena dos usuários:

1. Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas devidamente conservado;
2. Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;
3. Ventilação natural e mecânica adequadas.

As pendências elencadas não constituem impedimento ao credenciamento, por se tratarem de adequações de baixo impacto operacional, executáveis sem necessidade de obra, demolição ou paralisação das atividades. Não obstante, o saneamento de todas as pendências apontadas é condição obrigatória para a manutenção do credenciamento, devendo ser comprovado mediante novo registro fotográfico ou vistoria de verificação no prazo a ser definido pela CREDENCIANTE. Ressalta-se que o tratamento diferenciado em relação a estabelecimentos com não conformidades impeditivas decorre exclusivamente da natureza técnica e objetiva das irregularidades constatadas, em observância ao princípio da isonomia na aplicação dos critérios estabelecidos no Instrumento Convocatório, aplicados de forma uniforme a todos os estabelecimentos vistoriados.

#### CONCLUSÃO

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

É o relatório.

#### RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGENS GERAIS DO AMBIENTE



Imagens 01, 02 e 03 - áreas gerais do estabelecimento



Imagens 04, 05, 06 e 07 – Porta cozinha

**4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas:** a porta externa da área de preparo não apresenta fechamento automático, além disso, apresentava aberturas e sem tela milimetrada, portanto, em desconformidade ao estabelecido pela RDC 216/2004:

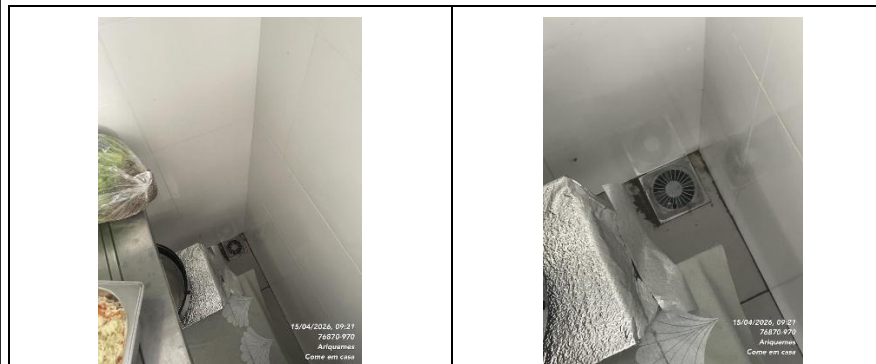
4.1.4 As portas e as janelas **devem ser mantidas ajustadas aos batentes**. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de **fechamento automático**. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

**Solução:** Instalar molas hidráulicas ou dobradiças com fechamento automático em portas; colocar telas milimetradas (máx. 2mm) em todas as aberturas para evitar a entrada de insetos e roedores.

**4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento:** o ralo encontrado na Área de Preparo não possui grelha para seu devido fechamento, não seguindo, assim, o estipulado pela RDC 216/2004 em seu item 4.1.5:

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 grelha que possibilite o seu fechamento; fazer manutenção periódica para evitar entupimentos e odores.



Imagens 08 e 09 - Ralo



Imagens 10 e 11 - Cozinha

**4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas:** Durante visita técnica realizada ao restaurante, foi observado que a área da cozinha apresentava uma temperatura excessivamente elevada, o que compromete o conforto térmico dos trabalhadores e pode afetar negativamente a segurança alimentar. Tal situação contraria o que dispõe a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que em seu item 4.1.10 estabelece que:

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores, dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

**Solução:** Instalar ou revisar sistemas de ventilação mecânica, como exaustores e ar-condicionado.

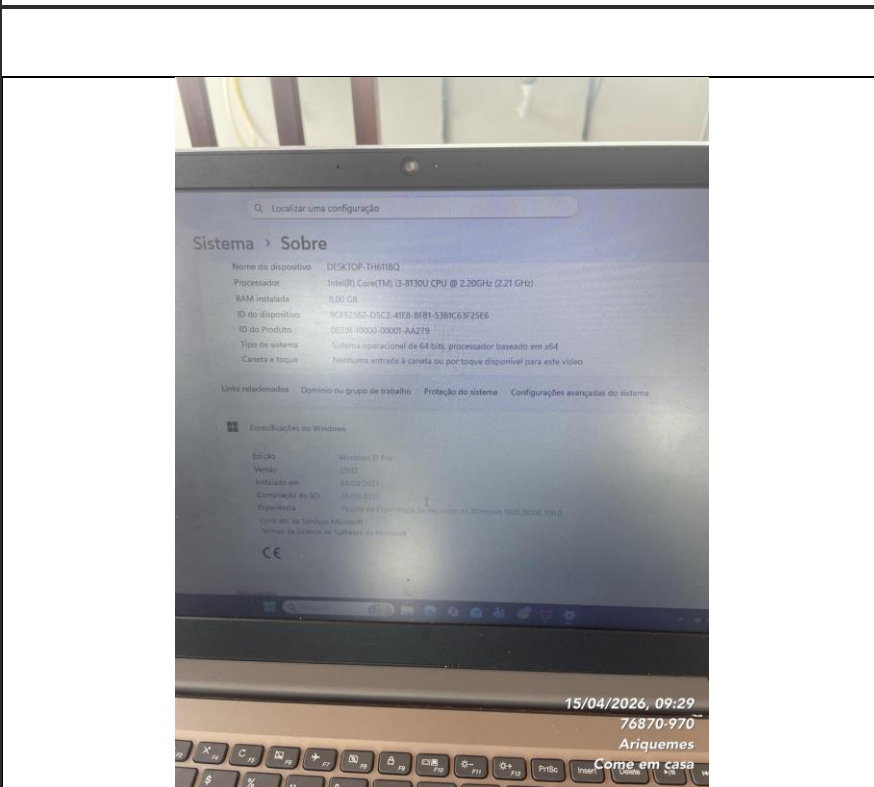
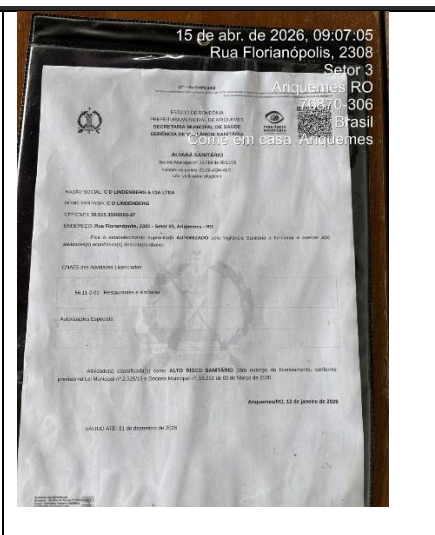
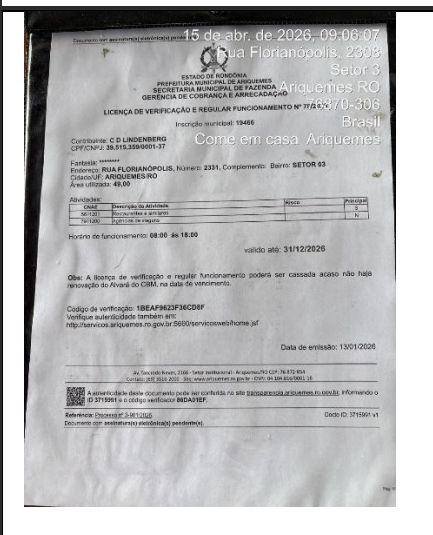


Imagem 12 – Do sistema Windows

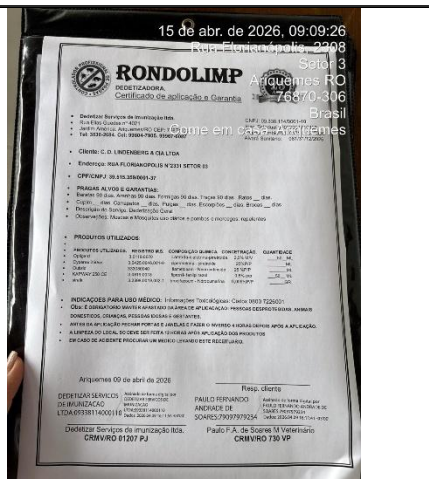
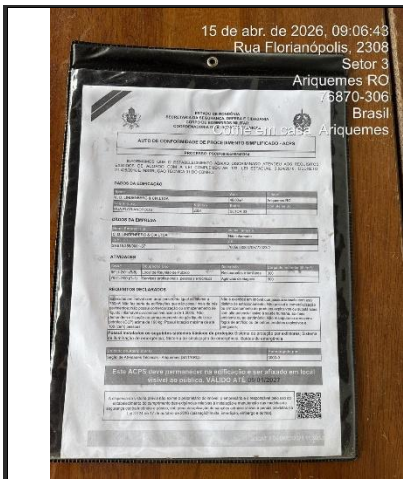
## 8 Do Computador

- Intel i3
- Memória 8GB
- Sistema Windows 11 Pro
- Acesso à internet



## 10 Da Documentação

- Alvará de Funcionamento
- Alvará da Vigilância Sanitária
- Alvará do corpo de bombeiros
- Certificado de controle de pragas



Imagens 32, 33, 34 e 35 – Dos alvarás

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: \_\_\_\_\_

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
Tainá Cristina Borges de Lima	xxxxxx743
Anneva K. Kuipers Rodrigues	xxxxxx518
Meryanny Gonçalves de Melgar Matos	xxxxxx287

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através da Portaria nº 1934 de 19 de agosto de 2025 (0063441006).

Porto Velho, data e hora do sistema.

Referência: Caso resposta este(a) Relatório de Fiscalização, indicar expressamente o Processo nº 0026.005682/2023-53

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>