



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: CANTINA DA IVONE LTDA				
CNPJ nº: 11.174.641/0001-89				
Endereço: Rua Florianópolis, 2067		Bairro: Setor 03		
Município: Ariquemes		CEP: 76870-292		Fone: (69) 9 8414-8168
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		

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	Ver Relatório Fotográfico.
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	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		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	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	14,82m x 6,00m 4,80m x 8,51m	40,85m ²	≅ 41 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
10 mesas de 6 cadeiras cada e 7 mesas de 4 cadeiras cada.	20min	11h00min às 15h00min		492 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			
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. (i5) • Memória RAM de 8 GB. (X) 	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		31/12/2025
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.		X		08/07/2025
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.		X		31/12/2025
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			13/03/2027
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> <ul style="list-style-type: none"> 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. Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático.
2. 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.
3. Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características.
4. Revestimento de piso, parede e teto.
5. Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas.

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



15/04/2026, 08:32
76870-970
Ariquemes
Cantina da Ivone



15/04/2026, 08:29
76870-970
Ariquemes
Cantina da Ivone

Imagens 01 e 02 – Imagens gerais dos ambientes.



15/04/2026, 08:34
76870-970
Ariquemes
Cantina da Ivone



15/04/2026, 08:52
76870-970
Ariquemes
Cantina da Ivone

Imagens 03 e 04 – Imagens gerais dos ambientes.

IMAGEM

DESCRIÇÃO



15/04/2026, 08:33
76870-970
Ariquemes
Cantina da Ivone

Imagem 05 – Porta do banheiro convencional.

3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático. (Item 4.1.12 RDC 2016/04): no dia da vistoria foi observado que a porta do banheiro convencional presente na área de refeitório não possui fechamento automático, conforme estabelece o item 4.1.12 da 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 automático na porta do banheiro convencional.

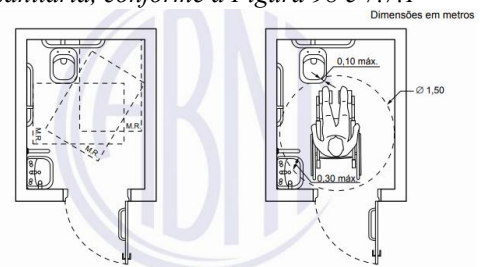


Imagem 06 – Instalação sanitária PcD.

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): o banheiro PcD do estabelecimento possui uma barra em L ao lado do vaso sanitário, este obstáculo faz com que o módulo de referência do banheiro seja insuficiente, não havendo o espaço necessário ao cadeirante para transferência ao vaso sanitário. É possível observar o módulo mínimo no item 4.2.2 e 7.5 da NBR 9050/2020, conforme imagens a seguir.

7.5 Dimensões do sanitário acessível e do boxe sanitário acessível

b) área necessária para garantir a transferência lateral, perpendicular e diagonal para bacia sanitária, conforme a Figura 98 e 7.7.1



a) Vista superior da área de transferência b) Vista superior da área de manobra

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

Solução: retirar barra fixa em L da lateral do vaso sanitário, a fim de obter espaço suficiente para transferência do cadeirante.

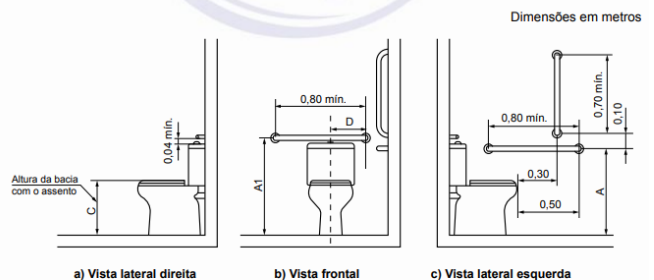


Imagem 07 – Instalação sanitária PcD.

3.7 - Instalação PCD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/20, considerando as características da edificação: durante a vistoria foi observado na instalação sanitária PcD a presença de três barras de apoio. Conforme demonstrado nos últimos relatórios de fiscalização, deve ser seguida a disposição de barras demonstrada no item 7.7.2.3.3 da NBR 9050/20, tendo em vista a posição da bacia sanitária.

7.7.2.3.3 Bacia com caixa 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.



a) Vista lateral direita b) Vista frontal c) Vista lateral esquerda

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

Solução: retirar barra fixa em L da lateral do vaso sanitário, adequar distância da barra lateral fixa na parede para mais próximo da bacia sanitária, instalar barra vertical na parede.



Imagens 08 e 09 – Revestimento de teto e piso com pequenas avarias.

4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: na área de preparo do estabelecimento foram encontradas algumas pequenas aberturas no teto, como demonstrado na Imagem 03 e 04, além de algumas avarias no revestimento cerâmico do piso conforme demonstrado na Imagem 05, portanto, em desacordo com 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: vedar toda e qualquer abertura no revestimento do teto e do piso, a fim de não haver a possibilidade de partículas contaminantes na Área de Preparo.



Imagens 10 e 11 – Porta de entrada à Área de Preparo.

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: durante a vistoria foi observado que a porta de entrada à Área de Preparo não apresenta fechamento automático, portanto, estando em desacordo 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: instalar fechamento automático na porta de entrada da área de preparo, a fim de não haver frestas ou quaisquer aberturas que possibilitam a entrada de pragas e vetores.



Imagens 12 e 13 – Janelas abertas.

4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: durante a vistoria foi observado que algumas janelas entre a Área de Preparo e a Área de Atendimento estavam abertas e sem telas milimetradas, portanto, estando em desacordo 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: manter fechadas as janelas entre a área de preparo e a área de refeitório para impedir a entrada de pragas e vetores para a Área de Preparo.

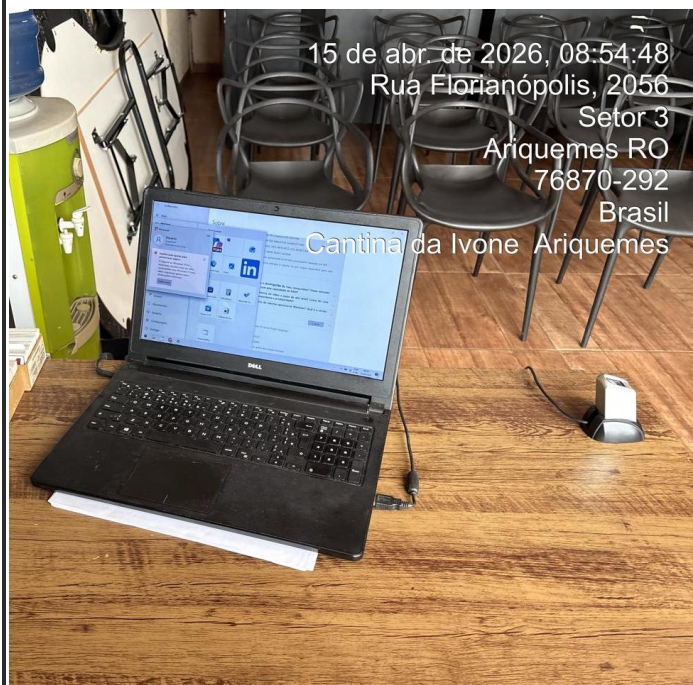
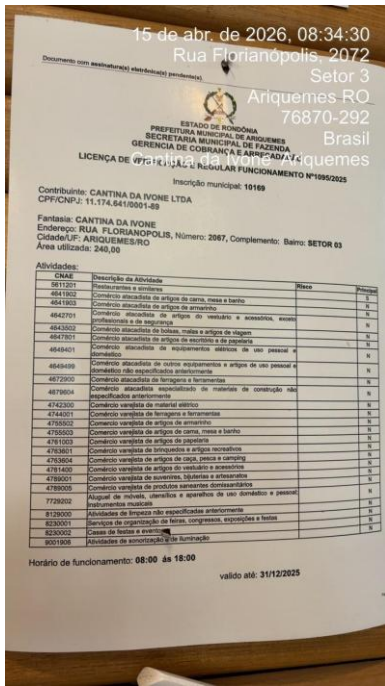


Imagem 14 – Computador do estabelecimento.

8.1.1 Se Windows:

- Acesso à internet.
- Sistema operacional Windows 10
- Processador Intel i5
- Memória RAM 8GB



ESTADO DE RONDÔNIA
 SECRETARIA DA SEGURANÇA, DEFESA E CIDADANIA
 CORPO DE BOMBEIROS MILITARES
 COORDENADORIA DE ATIVIDADES TÉCNICAS

AUTO DE VISTORIA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO - AVICIP
 PROCESSO: PSCIP62647118422

CERTIFICAMOS QUE O ESTABELECIMENTO ABaixo DESCRITAMENTE FOI VISTORADO E APROVADO, TUDO DE ACORDO COM A LEI 8.046 DE 08 DE OUTUBRO DE 2016, REGULAMENTADA PELO DECRETO 21.425 DE 29 DE NOVENO DE 2016 E INSTRUÇÕES TÉCNICAS VIGENTES.

Nome	Rua	Cidade
CANTINA DA IVONE	Av. Floriano Peixoto, 2072	Ariquemes-RO
RUA FLORIANÓPOLIS	2072	SETOR 03

Nome	Rua	Cidade
CANTINA DA IVONE LTDA	Av. Floriano Peixoto, 2072	Ariquemes-RO
CNPJ	11.174.841/0001-89	2208.000020020202

Atividade	Descrição	Quantidade	Valor (R\$)
961201	Restauração e similares	300	
772902	Manutenção de veículos, peças e acessórios de uso doméstico e pessoal	300	
823000	Atividade de limpeza nas especificações anteriormente não especificadas	700	
823001	Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas	600	
823002	Casas de festas e eventos	600	
484192	Comércio atacadista de artigos de cama, mesa e banho	700	
484193	Comércio atacadista de artigos de armário	700	
484201	Comércio atacadista de artigos de vestuário e acessórios, exceto têxteis	600	
484302	Comércio atacadista de livros, revistas e artigos de viagem	600	
484303	Comércio atacadista de artigos de escritório e de paparia	700	
484401	Comércio atacadista de equipamentos eletrônicos de uso pessoal e doméstico	300	
484409	Comércio atacadista de outros equipamentos e artigos de uso pessoal e doméstico	600	
475002	Comércio varejista de artigos de armário	200	
475003	Comércio varejista de artigos de cama, mesa e banho	300	

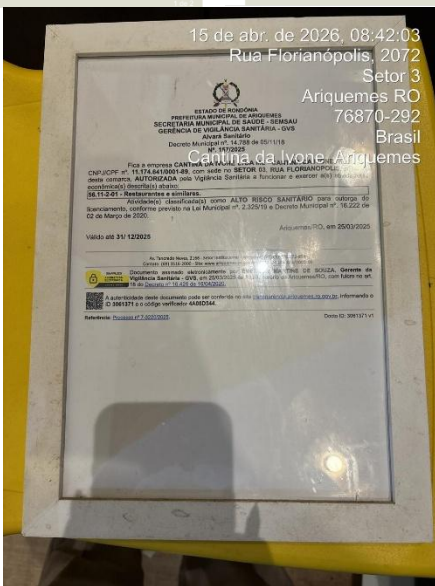
Atividade	Descrição	Quantidade	Valor (R\$)
474200	Comércio varejista de material elétrico	300	
474301	Comércio varejista de ferragens e ferramentas	300	
475002	Comércio varejista de artigos de armário	300	
475003	Comércio varejista de artigos de cama, mesa e banho	300	
476103	Comércio varejista de artigos de paparia	300	
476201	Comércio varejista de artigos de vestuário e artigos masculinos	300	
476202	Comércio varejista de artigos de calça, jeans e camisas	300	
476301	Comércio varejista de livros, revistas e jornais	300	
476302	Comércio varejista de artigos de escritório e de paparia	300	
476303	Comércio varejista de produtos saneantes domissanitários	300	
772902	Manutenção de veículos, peças e acessórios de uso doméstico e pessoal	700	
823000	Atividade de limpeza nas especificações anteriormente não especificadas	700	
823001	Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas	600	

PROJETO DE PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO - PFCIP

Nome	Rua
CANTINA DA IVONE LTDA	Av. Floriano Peixoto, 2072

Este AVICIP deve permanecer na edificação e ser afixado em local visível ao público. VALIDO ATÉ 13/03/2027

- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 31/12/2025
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 08/07/2025
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 13/03/2027
- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 31/12/2025



Imagens 15 a 19 – 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

TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA
Data: 19/05/2026 10:31:24-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente

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



Documento assinado digitalmente

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.