



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: Peixaria Petisco/Elizabete Gonçalves da Silva - Me				
CNPJ nº: 04.284.063/0001-78				
Endereço: Av. Campos Sales, nº 1955			Bairro: Serraria	
Município: GUAJARÁ-MIRIM		CEP: 76.850-000		
Fone: (69) 99315-2881				
Responsável: Elizabete				
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	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;	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			

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	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	Ver Relatório Fotográfico
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	10,68m x 7,86m	83,94m ²	84 pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
	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"> • Acesso à internet. () • Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. () • Processador Intel I3 ou I5 de 10ª geração. () • Memória RAM de 8 GB. () 	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			07/01/2027
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			Vencido no dia 13/04/2026
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			30/12/2026
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			30/12/2026

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, do 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.

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.

Ressalta-se que os respectivos apontamentos já foram objetos de consideração em relatórios anteriores, conforme ID's:

1. Relatório de Fiscalização ID.: 0036901378/2023;
2. Relatório de Fiscalização das Instalações Prediais ID.: 0041139850/2023;
3. Relatório Elizabete Gonçalves - Peixaria Petisco infraestru ID.: 0051618585/2024;
4. Relatório de Fiscalização - Peixaria Petisco ID.: 0058506826/2025
5. Relatório de Vistoria - Petisco ID.: 0059213941/2025;

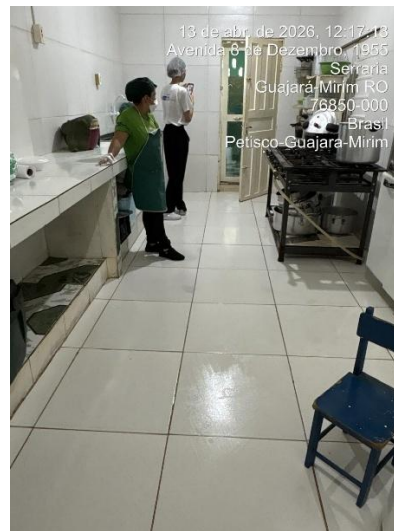
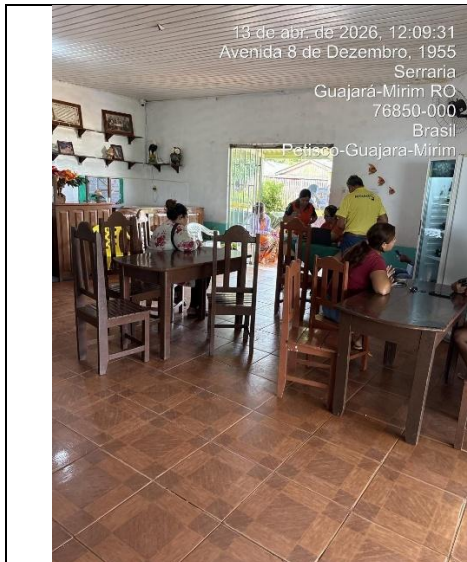
É o relatório.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

MAGEM

DESCRIÇÃO

IMAGENS GERAIS DO AMBIENTE



Imagens 01, 02 e 03 - áreas gerais do estabelecimento



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado: Durante a inspeção na área de refeitório, verificou-se algumas arestas no forro de madeira na área de refeitório, como também na área externa a cobertura estava quebrada, devido a uma chuva na cidade. Conforme RDC nº216/2004:

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.



Imagens 04, 05, 06 e 07 – Área de refeitório

Solução: Realizar inspeções periódicas para identificar desgastes, rachaduras ou infiltrações; efetuar reparos com materiais adequados; substituir revestimentos danificados conforme necessário e instalar forro na área externa.



Imagem 08 – Sanitário Convencional

3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático (Item 4.1.12 RDC 2016/04): Na visita, a porta do banheiro convencional não apresentava fechamento automático.

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 molas hidráulicas ou dobradiças com mecanismo de fechamento automático; caso a porta não suporte molas hidráulicas, substituir por modelos compatíveis



Imagem 09 – Sanitário Acessível

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): na instalação sanitária PcD do estabelecimento há barreira física (lavatório) ao lado da bacia sanitária que impossibilita a área mínima do módulo de referência estabelecida pela NBR 9050/2020:

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

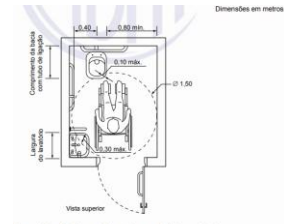


Figura 100 – Medidas mínimas de um sanitário acessível

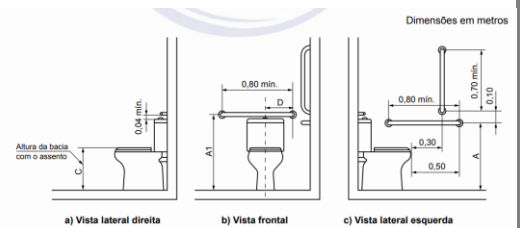
Solução: retirar barreira lateral para que o espaço seja suficiente para a manobra do cadeirante conforme módulo de referência.



Imagem 10 – Banheiro Acessível

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. Entretanto a largura e altura das barras não estavam em conformidade com a norma ABNT NBR 9050/2020:

7.7.2.2.1 Junto à bacia sanitária, quando houver parede lateral, devem ser instaladas barras para apoio e transferência. Uma barra reta horizontal com comprimento mínimo de 0,80m, posicionada horizontalmente, a 0,75 m de altura do piso acabado (medida pelos eixos de fixação), a uma distância de 0,40 m entre o eixo da bacia e a face da barra, deve estar posicionada a uma distância de 0,50 m da borda frontal da bacia. Também deve ser instalada uma barra reta com comprimento mínimo de 0,70 m, posicionada verticalmente a 0,10 m acima da barra horizontal e a 0,30 m da borda frontal da bacia sanitária.



Solução: Ajustar a altura e largura das barras de apoio.

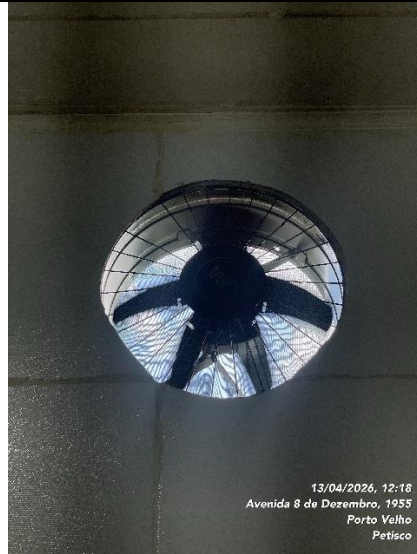
4.1 Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado: Consoante o Item 4.1.3 da Resolução nº 216,2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Na área de preparo e armazenamento o forro encontrava-se irregulares e danificados, como também havia frestas na madeira. As paredes e tetos deverão ser de materiais laváveis para evitar o acúmulo de sujeira:

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: Efetuar reparos com materiais adequados, como pintura lavável e rejuntas resistentes à umidade; substituir pisos danificados por materiais antiderrapantes e de fácil higienização.



Imagens 11, 12, 13 e 14 - Cozinha



4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas: Consoante o Item 4.1.4 da Resolução nº 216,2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Constatou-se que a porta de entrada da cozinha não estava ajustada aos batentes. Os exaustores deverão ser limpos periodicamente, pois os mesmos apresentavam um acúmulo significativo de gordura aderida, indo em desacordo com as boas práticas estabelecidas pela RDC nº 216/2004. Outrossim, na área de lavagem havia uma abertura sem tela milimetrada e a porta não estava ajustada ao batente:

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; manter os exaustores em bom funcionamento e protegidos com telas adequadas, como também higienizados; ajustar portas ao batente e verificar aberturas nas janelas.

Imagens 15, 16, 17, 18 e 19 – Cozinha

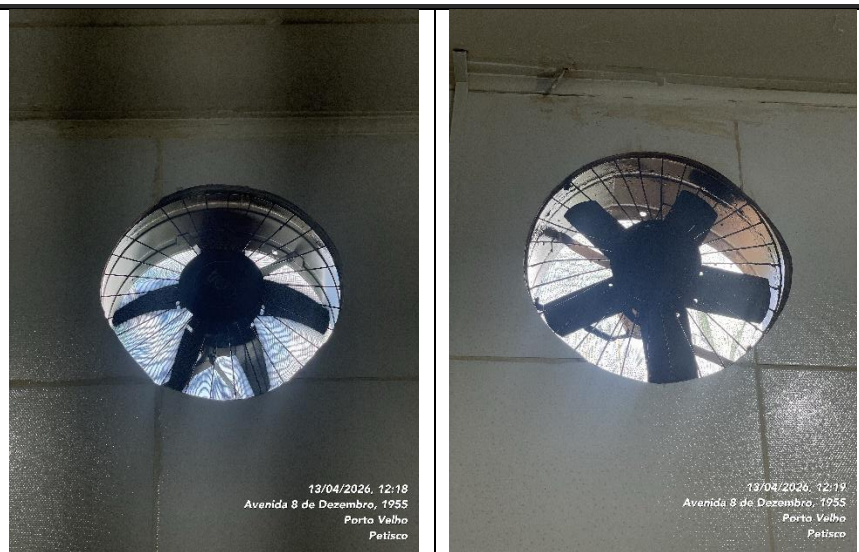


Imagem 20 – Cozinha

4.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento: Consoante o Item 4.1.5 da Resolução nº 216,2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Na área de lavagem e armazenamento, o ralo estava sem grelha sem fechamento.

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



Imagens 21 e 22 – Cozinha

4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas: Durante a vistoria, verificou-se que a Área de Preparo do estabelecimento encontrava-se com temperatura elevada no momento da vistoria, mesmo após o término das atividades de cocção. Pode-se observar na imagem ao lado que há apenas dois exaustores, onde um encontrava-se sem funcionamento, e o outro não sendo o suficiente para ventilar o local de forma adequada, portanto tal situação contraria o que dispõe a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que em seu item 4.1.10 estabelece que:

“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.



Imagens 23 e 24 – Área cozinha

4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Consoante o Item 4.1.15 da Resolução nº 216,2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Na área de preparo e o utensílio apresentava desgaste em seu revestimento. Tal situação contraria o que dispõe a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que em seu item 4.1.10 estabelece que:

4.1.15 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: Realizar inspeções frequentes para identificar desgastes, rachaduras ou ferrugem; Substituir ou reformar equipamentos e móveis que apresentem superfícies irregulares ou danificadas.

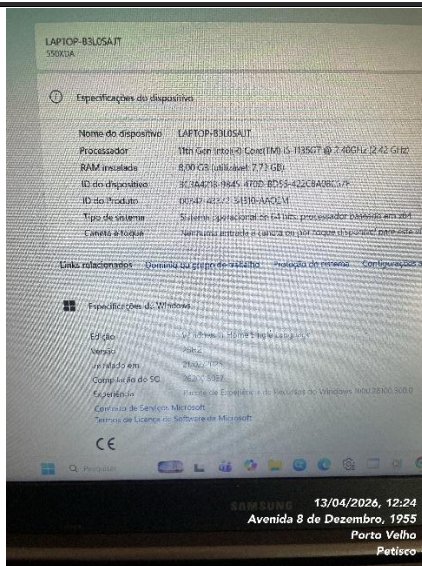
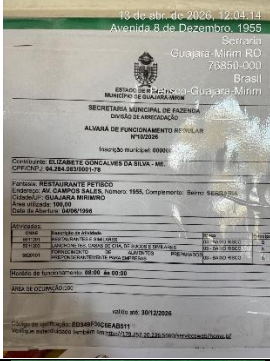


Imagem 25 – Do sistema Windows

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 26, 27, 28 e 29 – 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: _____

Documento assinado digitalmente
gov.br TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA
 Data: 19/05/2026 10:35:28-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
gov.br ANNEVA KANINKA KUIPERS RODRIGUES
 Data: 19/05/2026 11:34:20-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
gov.br MERYANNY GONCALVES DE MELGAR MATOS
 Data: 19/05/2026 13:31:23-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

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 responda este(a) Relatório de Fiscalização, indicar expressamente o Processo nº 0026.005682/2023-53