



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: Maná do Dia LTDA				
CNPJ nº: 31.393.396/0001-08				
Endereço: Rua Valdemar da Silva, Nº 3086		Bairro: Copas Verdes		
Município: Ji-Paraná		CEP: 76.9014-89		Fone:
Responsável: Ivani Pontes Alexandre				
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		
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	Ver relatório fotográfico.
4.2 Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/2004	X		
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	7,95m x 3,86m	≅ 30,68m ²	31
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
4 mesas e 12 cadeiras	20min	11h00min às 15h00min		372 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) Caminho para acessar especificações: iniciar -> sistema -> sobre	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			
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			

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 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



01/06/2026 08:20
10.86647013S 61.99151494W
3545 Rua Vitorino Neto
Residencial Copas Verdes
Ji-Paraná
Rondônia
#Maná do dia



01/06/2026 08:21
10.8664692S 61.99160404W
3557 Rua Vitorino Neto
Residencial Copas Verdes
Ji-Paraná
Rondônia
#Maná do dia



01/06/2026 08:32
10.86651536S 61.99166201W
3557 Rua Vitorino Neto
Residencial Copas Verdes
Ji-Paraná
Rondônia
#Maná do dia



01/06/2026 08:38
10.86651091S 61.99168159W
3557 Rua Vitorino Neto
Residencial Copas Verdes
Ji-Paraná
Rondônia
#Maná do dia

Imagens 01, 02, 03 e 04 - Fotos Gerais.

IMAGEM



01/06/2026 08:30
10.86648847S 61.99165925W
3557 Rua Vitorino Neto
Residencial Copas Verdes
Ji-Paraná
Rondônia
#Maná do dia

Imagem 05 – Elemento de separação entre refeitório e sanitário.

DESCRIÇÃO

3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático. (Item 4.1.12 RDC 2016/04).

No momento da vistoria, constatou-se que o elemento utilizado para separação entre o refeitório e a área dos sanitários consiste apenas em material têxtil (pano), inadequado para promover isolamento físico eficiente entre os ambientes. Verificou-se ainda que a vedação encontra-se desalinhada, apresentando aberturas entre os módulos de separação, comprometendo a barreira sanitária e favorecendo a propagação de odores e possíveis contaminantes, em desacordo com 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: Providenciar a instalação de elemento de separação física adequado entre o refeitório e a área dos sanitários, utilizando divisória fixa com material resistente, liso, lavável e de fácil higienização. O sistema de vedação deve garantir fechamento eficiente, sem frestas ou desalinhamentos, assegurando adequado isolamento sanitário entre os ambientes, conforme as exigências da RDC 216/2004.



01/06/2026 08:40
10.86654099S 61.99174516W
521 Rua Vitorino Neto
Residencial Copas Verdes
Ji-Paraná
Rondônia
#Maná do dia

4.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado:

Constatou-se que a área da despensa não possui forro ou acabamento superior adequado, deixando estruturas expostas e comprometendo as condições de higiene e conservação do ambiente. Verificou-se ainda a ausência de revestimento liso, impermeável e lavável nas paredes da despensa. Adicionalmente, na área de preparo e manipulação, o revestimento cerâmico encontra-se instalado apenas até meia altura das paredes, sendo recomendável sua extensão por toda a superfície vertical, a fim de garantir melhores condições de higienização. Tais condições favorecem o acúmulo de sujidades e dificultam os procedimentos adequados de limpeza e sanitização, em desacordo com a 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: Providenciar a instalação de forro ou acabamento superior adequado na despensa, utilizando material íntegro, liso, impermeável e de fácil higienização. Adequar as paredes da despensa com revestimento lavável e resistente à umidade. Na área de preparo e manipulação, recomenda-se a complementação do revestimento cerâmico até toda a altura do pé-de-reito, garantindo superfícies contínuas e adequadas aos procedimentos de limpeza e higienização, conforme os requisitos da RDC 216/2004.



Imagens 06, 07 e 08 - Área de preparo, manipulação e armazenamento.

Item 08. Dos computadores:

- 8.1 Possui computador para operacionalização do Sistema (mínimo um computador conforme Instrumento Convocatório 0047704592, item 12.1.4).
- 8.1.1 Se Windows:
Acesso à internet. (X)
Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. (X)
Processador Intel I3 ou I5 de 10º geração. (X)
Memória RAM de 8 GB. (X)

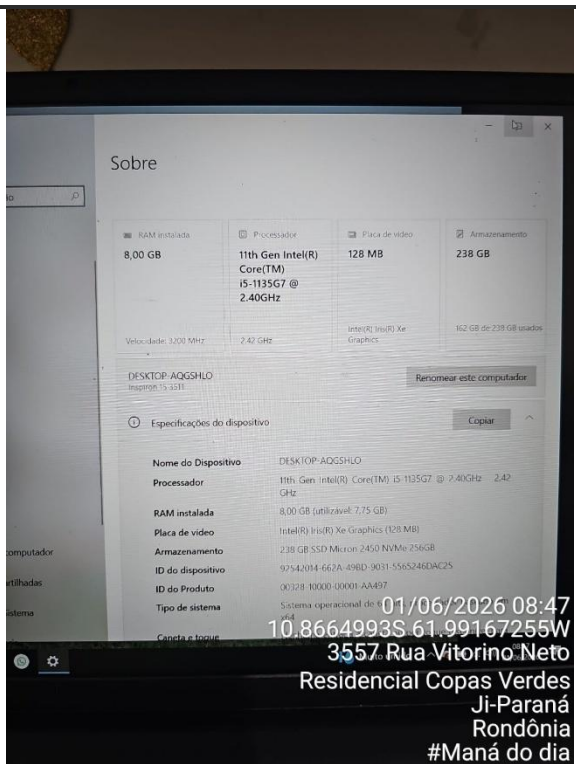
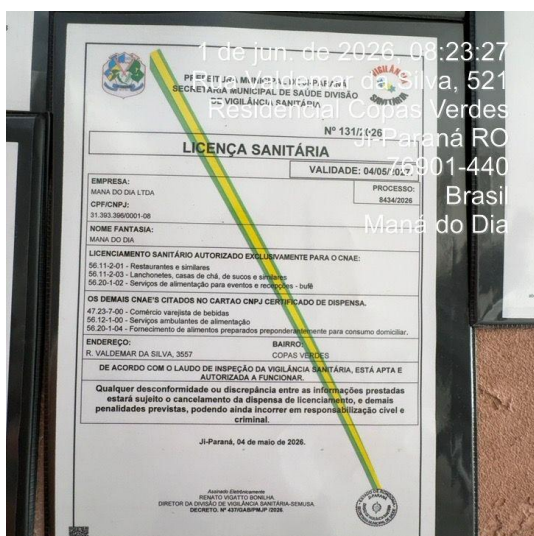


Imagem 09 – Especificações do computador.

Item 10. Documentação:

- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 04/05/2027
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 30/01/2027
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 20/10/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 16/04/2027



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JI-PARANÁ
PM JI-PARANÁ
 34.000.070/0001-25
 AV. 02 DE ABRIL, 1701 - URSUPA

ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

UF do Cadastro	UF de Inscrição	UF do Ativo	Validade	Categoria
000023129	000023129	318320026	31/01/2027	2026

CNPJ/CNP	Razão
31.393.396/0001-08	MANA DO DIA LTDA
Inscrição	Insc. Est.
0000005166756	MANA DO DIA

Logradouro	Número
VALDEMAR DA SILVA	3557
Complemento	CID
SETOR 680 QUADRA 00044 LOTE 00011	76991-489
Bairro	
COPAS VERDES	
Cidade	Estado
JI-PARANÁ	RO

Atividade Principal
RESTAURANTES E SIMILARES COMERCIO VAREJISTA DE BEBIDAS SERVICOS DE ALIMENTACAO PARA EVENTOS E RECEPCOES - BUFE

Atividade Secundária

Mês de Abertura	Estabelecimento autorizado a exercer a atividade supra por período, a critério da Administração Pública	Código de Autenticação
03/09/2018		B6F5219A77A47A3B

IMPRESSO VIA INTERNET

AFIXAR EM LOCAL VISÍVEL NO ESTABELECIMENTO

Classificação Nacional de Atividades Econômicas / CNAE

CNAE	Atividade
4723-700	Comércio varejista de bebidas

Atividade Econômica

Atividade Principal: 4723-700 - Comércio varejista de bebidas

Atividade Secundária: -

Atividade Econômica

Atividade Principal: 4723-700 - Comércio varejista de bebidas

Atividade Secundária: -

Atividade Econômica

Atividade Principal: 4723-700 - Comércio varejista de bebidas

Atividade Secundária: -

CERTIFICADO - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES URBANOS

MANA DO DIA LTDA
CNPJ/CPF: 31.393.396/0001-08 - JI-PARANÁ

Atividade Econômica: 4723-700 - Comércio varejista de bebidas

Atividade Secundária: -

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

AUTO DE VISTORIA CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO - AVCP

PROCESSO: PSCIP69d67126576a6

CERTIFICAMOS QUE O ESTABELECIMENTO ABAIXO DISCRIMINADO FOI VISTORIADO E APROVADO, TUDO DE ACORDO COM A LEI 3.924 DE 17 DE OUTUBRO DE 2016, REGULAMENTADA PELO DECRETO 21.425 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2016 E INSTRUÇÕES TÉCNICAS VIGENTES.

DADOS DA EDIFICAÇÃO

Nome	Área	Situação
TEM GAS - TEM AGUA	30,00m²	Ji-Paraná-RO
Logradouro	Número	Bairro
RUA VALDEMAR DA SILVA	3557	COPAS VERDES
Complemento		
SETOR 680 QUADRA 00044 LOTE 00001		

DADOS DA EMPRESA

Razão Social	Nome fantasia
MANA DO DIA LTDA	TEM GAS - TEM AGUA
CNPJ/CPF	CE
31.393.396/0001-08	41306.0000413062023/12

ATIVIDADES

CNAE	Ocupação Uso	Descrição	Carga de Incêndio (m²/m)
5611-2/01 (F-8)	Local de Reunião de Público	Restaurantes e similares	300
5612-1/00 (F-8)	Local de Reunião de Público	Serviços ambulantes de alimentação	300
5611-2/03 (F-8)	Local de Reunião de Público	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	300
5620-1/04 (F-8)	Local de Reunião de Público	Fornecimento de alimentos preparados predominantemente para consumo domiciliar	300
5620-1/02 (F-8)	Local de Reunião de Público	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê	300
4723-7/00 (C-2)	Comercial	Comércio varejista de bebidas	500

Unidade de Atendimento

Seção de Atividades Técnicas - Ji-Paraná (SATJ/P)	Vistoriado por
	0912-3

Este AVCP deve permanecer na edificação e ser afixado em local visível ao público. VÁLIDO ATÉ 16/04/2027

E obrigação do responsável pelo uso, da edificação ou área de risco, a manutenção das medidas de segurança contra incêndio e pânico, estando sujeito as sanções previstas na Lei 3.924 de 17 de outubro de 2016 (cessação, multa, interdição, embargo e outras) o responsável que a qualquer título, utilizar ou destinar, de forma diversa de sua finalidade, qualquer equipamentos de segurança contra incêndio e pânico instalados ou que fazem parte da edificação.

SuaCAT - 16/04/2026 12:09:42
 1 de 1

Imagens 10, 11, 12 e 13 - Documentações

O objetivo da visita foi alcançado:

SIM (X)

NÃO () Motivo:

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS	
Nome	Matrícula
CRISTIANO SILVEIRA NOBRE	300****05
VICTOR KAUÃ SAMPAIO DA SILVA	300****71
MERYANNY GONÇALVES DE MELGAR MATOS	300****87

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.