



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

Secretaria de Estado da Assistência e do Desenvolvimento Social - SEAS
Gerência de Infraestrutura - GINFRA

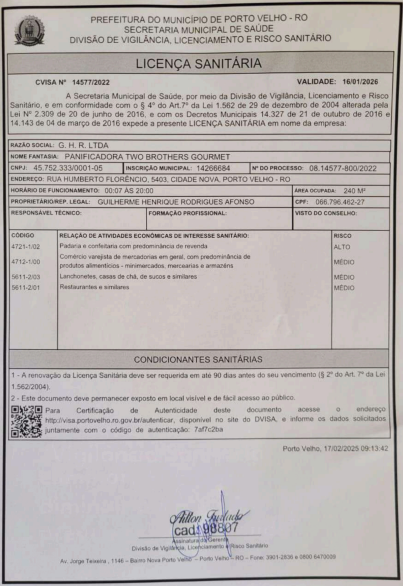



ANEXO
MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA PÃO NOSSO

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO					
Processo nº: 0026.001572/2025-84					
Nome/Razão Social: G.H.R. LTDA - TWO BROTHERS					
CNPJ nº: 45.752.333/0001-05					
Endereço: Rua Humberto Florêncio, nº 5403		Bairro: Cidade Nova			
Município: Porto Velho		CEP: 76.810-618		Fone: (69)	
Responsável: Guilherme					
Área de Abrangência:					
(X) Residencial					
() Industrial					
() Rural					
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/REFEITÓRIO					
ITEM	PARÂMETRO RDC 216/2004	REGULAR		IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;	Item 4.1.3	X			
2.1.2 - Revestimento de parede devidamente conservado;		X			
2.1.3 - Revestimento de teto devidamente conservado;				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 para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas;	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 que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores;	Item 4.1.9			X	Ver Relatório Fotográfico.
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas e suficientes de acordo com as características físicas do empreendimento. Será utilizado a proporção mínima de 1/8 da área de piso dos ambientes para determinar a área de ventilação necessária para proporcionar conforto térmico aos usuários. Na ausência de aberturas suficientes é crucial a utilização de equipamentos mecânicos que garantam a renovação e circulação de ar;	Item 4.1.10 Item 4.1.11	X			
2.7 - Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;	Item 4.1.15 Item 4.1.17	X			
2.8 - As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias;	Item 4.10.1	X			
3. DA ACESSIBILIDADE					
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR		IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Porta de acesso ao estabelecimento e áreas de usos comum com vão livre da porta mínimo igual a 0,80 m; admite-se variação de menos 20mm nas dimensões;	NBR 9050/2020 Item 6.11.2.4	X			
3.2 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% para imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes, providas de corrimão e guarda corpo, quando for o caso, ver NBR 9050;	NBR 9050/2020 Item 6.6	X			
3.3 - Pelo menos um dos acessos ao interior da edificação deverá estar livre de barreiras arquitetônicas e de obstáculos que impeçam ou dificultem a acessibilidade de pessoa com deficiência ou com mobilidade reduzida;	Lei nº 10.098/2000 Art. 11 - II	X			
3.4 - Os edifícios deverão dispor, pelo menos, de um banheiro acessível, distribuindo-se seus equipamentos e acessórios de maneira que possam ser utilizados por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida (ver item 4. INST. SANITÁRIAS);	Lei nº 10.098/2000 Art. 11 - IV	X			
3.5 - Corredores com largura mínima conforme NBR 9050; pode ocorrer variações entre 0,90m e 1,50m de acordo com o comprimento e ou existência de mudança de sentido no trajeto;	NBR 9050/2020 Item 6.11	X			
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS					
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR		IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Portas externas das Instalações Sanitárias devem possuir fechamento automático ou barreira física afim de minimizar a difusão de microrganismos no ambiente;	RDC 216/04 Item 4.1.12			X	Ver Relatório Fotográfico.
4.2 - Disposição de lavatórios supridos de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Com exceção das instalações sanitárias PcD, os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;	RDC 216/04 Item 4.1.13	X			

4.3 - Instalação PcD - Medidas mínimas quanto a área de manobra: Ø1,50m; Em caso de reforma, aceitável a área de 1,50mx1,20m;	NBR 9050/2020 Item 7.5	X				
4.4 - Instalação PcD - Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora. As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal; Admite-se menos 20mm nas dimensões;	NBR 9050/2020 Item 6.11.2.1 Item 6.11.2.7 Item 7.5			X	Ver Relatório Fotográfico.	
4.5 - Instalação PcD - Área de acesso à instalação considerando o espaço necessário para manobra de cadeiras com largura mínima igual ou maior que 1,20m;	NBR 9050/2020 Item 4.3.4 Item 4.3.5	X				
4.6 - Instalação PcD - Bacia sanitária sem abertura frontal e com altura entre 0,43m e 0,45m, a partir da borda superior sem o assento. Com o assento a altura máxima deve ser de 0,46m; A bacia sanitária deverá ter o afastamento de 0,40m entre a barra horizontal e o eixo da mesma;	NBR 9050/2020 Item 7.5 Item 7.7			X	Ver Relatório Fotográfico.	
4.7 - 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;	NBR 9050/2020 Item 4.2.2 Item 7.5	X				
4.8 - Instalação PcD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/2020, considerando a locação das peças sanitárias; As barras deverão estar instaladas em torno da bacia sanitária, no lavatório de mãos e na porta do banheiro;	NBR 9050/2020 Item 7.7.2.2			X	Ver Relatório Fotográfico.	
4.9 - Instalação PcD - Descarga com acionador adequado; Podendo ser de alavanca, automática ou com teclas amplas e ergonômicas;	NBR 9050/2020 Item 7.7.3			X	Ver Relatório Fotográfico.	
4.10 - Instalação PcD - Lavatórios sem coluna ou com coluna suspensa de modo a possibilitar a aproximação da cadeira de rodas, a uma altura de ≥ 0,30m;	NBR 9050/2020 Item 7.5 - Figura 99	X				
4.11 - Instalação PcD - Torneiras de alavanca, acionamento automático ou equivalente;	NBR 9050/2020 Item 7.5	X				
5. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO						
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR		IRREGULAR	OBSERVAÇÕES	
5.1 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.	RDC 216/2004 Item 4.1.3			X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado;				X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.1.2 - Revestimentos de parede devidamente conservado;				X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.1.3 - Revestimentos de teto devidamente conservado;				X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil higienização;	RDC 216/2004 Item 4.1.4			X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.3 Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento para evitar o retorno de mau cheiro e o acesso de vetores e pragas;	RDC 216/2004 Item 4.1.5	X				
5.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/2004 Item 4.1.6			X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.5 Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/2004 Item 4.1.7	X				
5.6 Iluminação suficiente e adequada para a realização das atividades;	RDC 216/2004 Item 4.1.8	X				
5.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores;	RDC 216/2004 Item 4.1.9			X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.8 Ventilação natural e mecânica adequadas. Será utilizado a proporção mínima de 1/8 da área de piso dos ambientes para determinar a área de ventilação necessária para proporcionar conforto térmico aos usuários. Na ausência de aberturas suficientes é crucial a utilização de equipamentos mecânicos que garantam a renovação e circulação de ar;	RDC 216/2004 Item 4.1.10				Não foi possível avaliar.	
5.9 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios;	RDC 216/2004 Item 4.1.12	X				
5.10 Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual;	RDC 216/2004 Item 4.1.14	X				
5.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições;	RDC 216/2004 Item 4.1.15 Item 4.1.17			X	Ver Relatório Fotográfico.	
5.12 Recipientes de GLP situados em ambiente externo e ventilável; Os materiais dos tubos e conexões deverão seguir a Instrução Técnica nº 28/2023, no item 5.3.17.1;	IT 28/2023 CBM/RO Item 5.3.1 Item 5.3.17	X				
6. CAPACIDADE EFETIVA E DECLARADA DO REFEITÓRIO						
Item	Parâmetro	Referência	Dimensões		Área	Capacidade Efetiva
Refeitório	1 pessoa por m² de área	IT n.11 do CBM/RO	8,93m x 7,74m		69,12m²	69
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição		Horário de Funcionamento		Capacidade Declarada	
28 assentos	20min		06h00 às 09h00		828 pessoas/dia	

7. OBSERVAÇÕES

8. DAS DOCUMENTAÇÕES

ITEM	SIM	NÃO		OUTRO(S)	OBSERVAÇÕES
8.1 Licença Sanitária;	X				
8.2 Certificado de controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos;	X				
8.3 Certificado de Limpeza e Higienização do Reservatório;	X				
8.4 Auto de Vistoria Contra Incêndio e Pânico;	X				

- III - Ambiente com equipamento(s) de **ventilação** suficiente(s) para garantir o bem-estar dos beneficiários durante o horário de atendimento, em que o local deverá ser **ao menos mecanicamente ventilado**, ou seja, poderá ostentar qualidade de climatizado ou refrigerado;
- IV - Estrutura física em alvenaria, com acessibilidade e banheiros adaptados;
- V - A observância das normas dispostas na Lei nº 10.098/200 e Lei 13.146/2015;
- VI - Quanto aos Parâmetros da RDC;
- VII - Equipamentos;
- VIII - Boas Práticas.

Isto posto, segue abaixo relatório fotográfico.

12. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO		
ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO			
 <p>22/10/2025 09:06 8°48'39,404"S 63°52'52,14"W 5393 Rua Humberto Florêncio Porto Velho 76810-618 Brasil Two Brothers</p>	 <p>22/10/2025 09:11 8°48'39,549"S 63°52'52,447"W 5393 Rua Humberto Florêncio Porto Velho 76810-618 Brasil Two Brothers</p>	 <p>22/10/2025 09:15 8°48'39,398"S 63°52'51,799"W 5403 Rua Humberto Florêncio Porto Velho 76810-618 Brasil Two Brothers</p>	 <p>22/10/2025 09:27 8°48'39,001"S 63°52'51,577"W 5403 Rua Humberto Florêncio Porto Velho 76810-618 Brasil Two Brothers</p>

Imagens 01, 02, 03 e 04 - aspectos gerais do estabelecimento



Imagens 05 e 06 - Área de refeitório.

2.1.3 - Revestimento de teto devidamente conservado: Durante a vistoria técnica, constatou-se que o item de revestimento de teto apresentava avarias e falta de conservação, encontrando-se em desacordo com o item 4.1.3 do 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 manutenção e higienização completa do teto, promovendo o reparo ou substituição das régua danificadas.

2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores: Durante a vistoria técnica, constatou-se que o item de instalações elétricas, estavam aparentes, encontrando-se em desacordo com o item 4.1.9 do RDC 216/2004:

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Solução: Adequar as fiações conforme solicitado na RDC, mantendo-os protegidas e íntegras.



Imagens 07, 08 e 09 - Área de refeitório.



Imagens 10 e 11 - Área de refeitório.

4.1 - Portas externas das Instalações Sanitárias devem possuir fechamento automático ou barreira física afim de minimizar a difusão de microrganismos no ambiente: Durante a vistoria técnica, constatou-se que o item referente a boas práticas para serviços de alimentação, em seu item 4.1.2 e 4.1.12, que informa a necessidade de existir um separador por meios físicos ou outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada:

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: Adequar a instalação sanitária, conforme informado na RDC, instalando uma barreira física.



Imagem 12 - Sanitário acessível.

4.4 - Instalação PcD - Porta de acesso com 0,80m de vão livre e sentido de abertura para fora. As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal; Admite-se menos 20mm nas dimensões: No ato da vistoria, constatou-se que a porta do sanitário acessível possui vão livre de 0,80m e sentido de abertura para o lado externo, atendendo parcialmente à NBR 9050/2020. Entretanto, não foi identificado o puxador horizontal no lado oposto ao sentido da abertura da porta, conforme informado pelo item 6.11.2.7 da referida norma:

6.11.2.7 As portas de sanitários e vestiários devem ter, no lado oposto ao seu lado de abertura, um puxador horizontal, conforme 4.6.6.3, instalado à altura da maçaneta. O vão entre os batentes das portas deve ser maior ou igual a 0,80 m.

Solução: Instalar barra horizontal (puxador), conforme o item acima, respeitando as alturas e dimensões normativas, a fim de garantir autonomia e segurança ao usuário.





Imagem 13 - Sanitário acessível.

4.6 - Instalação PcD - Bacia sanitária sem abertura frontal e com altura entre 0,43m e 0,45m, a partir da borda superior sem o assento. Com o assento a altura máxima deve ser de 0,46m; A bacia sanitária deverá ter o afastamento de 0,40m entre a barra horizontal e o eixo da mesma: No ato da vistoria, constatou-se que a altura do vaso sanitário encontrava-se de acordo com a norma, entretanto o afastamento da bacia sanitária com a barra de apoio horizontal não se encontrava em conformidade com a norma, atendendo esse item parcialmente. Conforme informado pelo item 7.7.2.2.1 da referida norma:

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 0,80 m, 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.

Solução: Adequar a bacia sanitária, conforme a NBR de acessibilidade, obedecendo as distâncias mínimas exigidas em norma.

<div data-bbox="594 151 1062 774"><p>22/10/2025 09:15 8°48'39,42"S 63°52'52,375"W 5393 Rua Humberto Florêncio Porto Velho 76810-618 Brasil Two Brothers</p></div> <div data-bbox="695 783 963 804" data-label="Caption"><p>Imagem 14 - Sanitário acessível.</p></div>	<p>4.8 - Instalação PcD - Barras de apoio, de acordo com as orientações da NBR 9050/2020, considerando a locação das peças sanitárias; As barras deverão estar instaladas em torno da bacia sanitária, no lavatório de mãos e na porta do banheiro: Observou-se que o lavatório não apresentava barras de apoio, tampouco área que possibilite a aproximação e uso por pessoas em cadeira de roda, estando em desacordo com a NBR 9050/2020:</p> <div data-bbox="1824 418 2030 655"><p>7.8.1 As barras de apoio dos lavatórios podem ser horizontais e verticais. Quando instaladas, devem ter uma barra de cada lado, conforme exemplos ilustrados nas Figuras 114 e 115.</p></div> <p>Solução: Realocar lavatório para local em que possibilite o acesso de pessoas em cadeira de rodas e instalar as barras de apoio conforme as dimensões e posições normativas, assegurando estabilidade, resistência e acessibilidade.</p>
<div data-bbox="594 1003 1062 1626"><p>22/10/2025 09:21 8°48'39,351"S 63°52'51,659"W 5403 Rua Humberto Florêncio Porto Velho 76810-618 Brasil Two Brothers</p></div> <div data-bbox="695 1635 963 1656" data-label="Caption"><p>Imagem 15 - Sanitário acessível.</p></div>	<p>4.9 - Instalação PcD - Descarga com acionador adequado; Podendo ser de alavanca, automática ou com teclas amplas e ergonômicas: Constatou-se que o mecanismo de acionamento da descarga da bacia sanitária não é compatível com as especificações da NBR 9050/2020:</p> <div data-bbox="1824 1124 2030 1650"><p>7.7.3.2 Mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada O mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada deve estar localizado dentro do alcance manual de pessoas em cadeira de rodas, conforme 4.6. O mecanismo de acionamento de descarga em caixa acoplada pode ser por alavanca, sensores eletrônicos ou dispositivos equivalentes, conforme 4.6.7.</p></div> <p>Solução: Substituir o mecanismo de acionamento da descarga por modelo conforme norma de acessibilidade.</p>
	<p>5.1.1 - Revestimentos de piso devidamente conservado: Durante a vistoria técnica, constatou-se que o revestimento de piso, na área de preparo de alimentos apresentava avarias e falta de conservação. Essa condição contraria o item 4.1.3 da RDC 216/2004:</p> <div data-bbox="1824 1982 2030 2401"><p>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.</p></div> <p>Solução: Realizar manutenção e higienização completa no piso promovendo o reparo ou substituição das peças danificadas.</p>



Imagens 16, 17, 18, 19, 20 e 21 - Área de preparo.



Imagens 22, 23 e 24 - Área de preparo.



Imagens 25, 26 e 27 - Área de preparo.

5.1.2 - Revestimentos de parede devidamente conservado: Durante a vistoria técnica, constatou-se que o revestimento de parede, na área de preparo de alimentos apresentava avarias e falta de conservação, não tinha revestimento lavável. Essa condição contraria 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: Realizar manutenção na parede promovendo o reparo ou instalação de revestimentos laváveis.

5.1.3 - Revestimentos de teto devidamente conservado: Durante a vistoria técnica, constatou-se que o revestimento de teto, na área de preparo de alimentos apresentava avarias e falta de conservação. Essa condição contraria 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: Realizar manutenção no teto promovendo o reparo e limpeza adequada.



Imagens 28, 29, 30, 31 e 32 - Área de preparo.

5.2 Portas, janelas e exaustores ajustados ao batente, com fechamento automático e telas milimetradas removíveis para fácil higienização: Durante a vistoria técnica, constatou-se que as portas e janelas estavam sem tela, ou precisando de ajustes. A porta que dá acesso a despensa não tinha fechamento automático. A porta na área de preparo dos pães não estava ajustada corretamente, apresentando frechas, conforme 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: Necessário ajustes nas telas que apresentam avarias. Instalar telas onde não existe e instalar o dispositivo de fechamento automático nas portas.



Imagem 33 - Área de preparo.

5.4 Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento: Durante a vistoria, identificou-se que na área de preparo havia uma caixa de gordura, conforme a RDC 216/2004:

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.


Solução: Remanejar a caixa de gordura para área externa ao ambiente de preparo e armazenamento, assegurando isolamento físico e fácil acesso para manutenção.








5.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras que facilitem a higienização e evite o acúmulo de contaminadores: Durante a vistoria técnica, observou-se que as instalações elétricas da área de preparo não estavam devidamente embutidas, e que as caixas de tomadas encontravam-se sem tampa de proteção, permitindo acúmulo de sujeiras. Consoante ao item 4.1.9 da RDC 216/2004:

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Solução: Realizar a adequação das instalações elétricas, embutindo os fios.

<div><p>22/10/2025 09:35 8°48'39,153"S 63°52'51,212"W 3785 Rua Luís Borges Porto Velho 76810-610 Brasil Two Brothers</p></div>	
Imagens 34, 35, 36 e 37 - Área de preparo.	

<div><p>22/10/2025 09:38 8°48'39,195"S 63°52'51,113"W 5403 Rua Humberto Florenço Porto Velho 76810-610 Brasil Two Brothers</p></div> <div><p>22/10/2025 09:38 8°48'39,156"S 63°52'51,141"W 3785 Rua Luís Borges Porto Velho 76810-610 Brasil Two Brothers</p></div> <div><p>22/10/2025 09:34 8°48'39,142"S 63°52'51,221"W 3785 Rua Luís Borges Porto Velho 76810-610 Brasil Two Brothers</p></div> <div><p>22/10/2025 09:34 8°48'39,148"S 63°52'51,224"W 3785 Rua Luís Borges Porto Velho 76810-610 Brasil Two Brothers</p></div> <div><p>22/10/2025 09:34 8°48'39,147"S 63°52'51,225"W 3785 Rua Luís Borges Porto Velho 76810-610 Brasil Two Brothers</p></div>	<p>5.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Durante a vistoria técnica, verificou-se que alguns móveis e equipamentos da área de preparo apresentavam pontos de ferrugem e desgaste, comprometendo a integridade das superfícies e dificuldade a higienização adequada. Essa condição não atende ao item 4.1.15 da RDC 216/2004:</p> <p>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.</p> <p>Solução: Substituir ou restaurar os móveis e equipamentos que apresentem ferrugem, garantindo superfícies lisas, impermeáveis e resistentes à corrosão.</p>
--	---

Base legal: Termo de Referência e Edital de Chamamento Público n. 90371/2025/COESP/SUPEL/RO
13. DO PRAZO RECURSAL
Nos termos do item 9.2 do Instrumento Convocatório, os interessados poderão interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de publicação deste relatório.
14. DA CONCLUSÃO E DO ENCAMINHAMENTO
Considerando que os aspectos avaliados durante vistoria "in loco" estão em harmonia com o INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, bem como levaram em consideração os parâmetros das normativas acima mencionadas, visando garantir a segurança alimentar, proteção contra eventualidades e acessibilidade a todos os beneficiários. Considerando ainda o conteúdo do Relatório Fotográfico, no aspecto de instalações prediais, a empresa G.H.R. LTDA - TWO BROTHERS, encontra-se INAPTO .
Encaminha-se o presente relatório para publicação no sítio eletrônico oficial da Superintendência Estadual de Compras e Licitações - Supel/RO, a fim de dar ampla publicidade aos atos administrativos pertinentes.
Por fim, comunica-se que eventuais esclarecimentos poderão ser obtidos pelo telefone (69) 9 9608-6293 (ligações e WhatsApp), de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 13h30.

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

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEAS

Nome	Matrícula
Tainá Cristina Borges de Lima	xxxxxxx743
Anneva K. Kuipers Rodrigues	xxxxxxx518
Meryanny Gonçalves de Melgar Matos	xxxxxxx287

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº 0026.001572/2025-84.

(Local e Data)



Documento assinado eletronicamente por **TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA, Assessor(a)**, em 13/11/2025, às 14:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Meryanny Goncalves de Melgar, Assessor(a)**, em 13/11/2025, às 14:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Anneva Kaninka Kuipers Rodrigues, Analista**, em 13/11/2025, às 15:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0065694767** e o código CRC **9C5EBDBE**.