



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: 0026.006627/2023-81				
Nome/razão Social: G.H.R. LTDA - Two Brothers Gourmet				
CNPJ nº: 45.752.333/0001-05				
Endereço: Rua Humberto Florêncio, nº 5403		Bairro: Cidade Nova		
Município: Porto Velho/RO		CEP:	Fone: (69) 9 9398-3127	
Responsável:				
Área de Abrangência:				
☒ Residencial				
☐ Industrial				
☐ 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	Ver Relatório Fotográfico.

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 m² de área	IT n. 11 do CBM/RO	8,93m x 7,74m	69,12m²	XX pessoas
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento		Capacidade Avaliada	
28 assentos	20min	11h00min às 15h00min		828 pessoas/dia	

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		Ver Relatório Fotográfico.
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: - 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)	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			22/01/2027
10.2 Possui certificado vigente de controle de vetores e pragas urbanas.	X			22/06/2026
10.3 Possui alvará de funcionamento expedido pela prefeitura.	X			06/05/2027
10.4 Possui alvará de funcionamento expedido pelo Corpo de Bombeiros.	X			29/12/2026
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.

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. Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservados
3. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras
4. Ventilação natural e mecânica adequadas
5. Lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis

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



08/06/2026 10:31
8°48'39,655"S 63°52'52,258"W
5393 Rua Humberto Florêncio
Porto Velho 76810-618
Brasil
Two Brothers



08/06/2026 10:33
8°48'39,251"S 63°52'52,101"W
5393 Rua Humberto Florêncio
Porto Velho 76810-618
Brasil
Two Brothers



08/06/2026 10:35
8°48'39,287"S 63°52'52,076"W
5393 Rua Humberto Florêncio
Porto Velho 76810-618
Brasil
Two Brothers

Imagens 01 a 03 – Imagens gerais dos ambientes.

IMAGEM

DESCRIÇÃO



08/06/2026 10:34
8°48'39,283"S 63°52'52,084"W
5393 Rua Humberto Florêncio
Porto Velho 76810-618
Brasil
Two Brothers

Imagem 04 – Porta do Banheiro.

3.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Portas externas com fechamento automático. (Item 4.1.12 RDC 2016/04): durante a vistoria *in loco* foi observado que há mola hidráulica instalada na porta do banheiro para clientes do estabelecimento, portanto, porta com fechamento automático. É necessário esclarecer que este mesmo banheiro é utilizado como instalação sanitária PcD, e o fechamento automático acaba por dificultar a entrada da pessoa com deficiência na instalação sanitária, não obtendo a acessibilidade devida.

Solução: retirar o fechamento automático da porta da instalação sanitária PcD.



Imagens 05 e 06 – Piso da Área de Armazenamento.

4.1 Revestimento de piso, parede e teto

devidamente conservado: foram observados no piso da Área de armazenamento algumas avarias, como manchas, cerâmicas quebradas e com pequenos quebrados, necessitando de ajustes para que sejam mantidos íntegros, sendo cumprido o item 4.1.3 da RDC 216/04:

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 substituição das peças cerâmicas danificadas e a recuperação das áreas comprometidas, garantindo superfície íntegra, regular, impermeável e de fácil higienização.



Imagem 07 – Instalações elétricas na Área de Preparo.

4.7 Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras: na Área de Preparo do estabelecimento foi encontrado alguns fios elétricos sem a devida organização e proteção, conforme imagem ao lado, estando, portanto, em desacordo ao item 4.1.9 da RDC 216/04:

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: Providenciar a adequação das instalações elétricas localizadas, garantindo que todas as tomadas e pontos de passagem de cabos possuam tampas, vedação e proteção compatíveis com o ambiente de utilização. As superfícies deverão permanecer íntegras, niveladas e sem aberturas que permitam o acúmulo de sujidades ou representem risco de tropeços e acidentes. As instalações deverão ser mantidas em adequado estado de conservação, assegurando condições seguras de uso, limpeza e manutenção.



Imagem 07 – Climatizador na Área de Preparo do estabelecimento.

4.8 Ventilação natural e mecânica adequadas: durante a fiscalização foi encontrado climatizador de ar dentro da Área de Preparo. O ambiente deve ser climatizado adequadamente, tanto para conforto térmico dos funcionários quanto para conservação dos alimentos, porém, conforme item 4.1.10 da RDC 216/04 (trecho abaixo), o fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos, portanto, recomenda-se não utilizar ventiladores e/ou climatizadores diretamente sobre os alimentos.

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: climatizar adequadamente toda a Área de Preparo, de forma que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os alimentos.

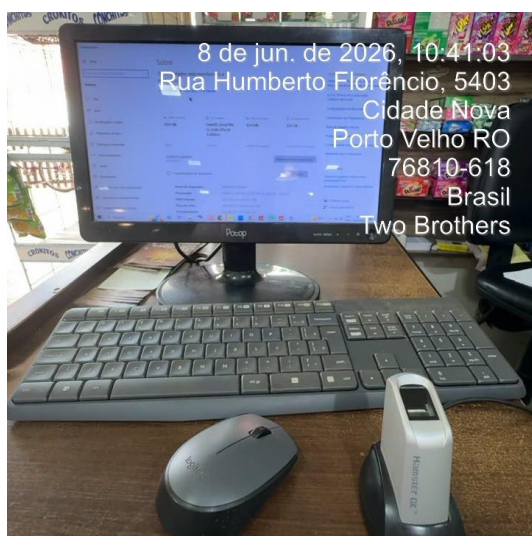
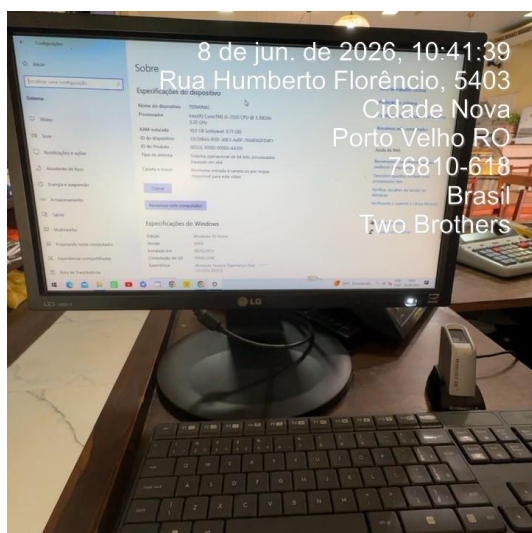


Imagem 08 – Área de Refeitório do estabelecimento.

6.2 Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis: Durante a vistoria verificou-se que no restaurante não havia lavatório para lavagem de mãos, conforme Instrumento Convocatório – Chamamento Público nº 072/2024/CEL/SUPEL/RO/LEI Nº14.133/2021, item 12.1.2.2:

g) Local com lavatório para os funcionários e clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis;

Solução: Instalar um lavatório para lavagem de mãos de clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis.

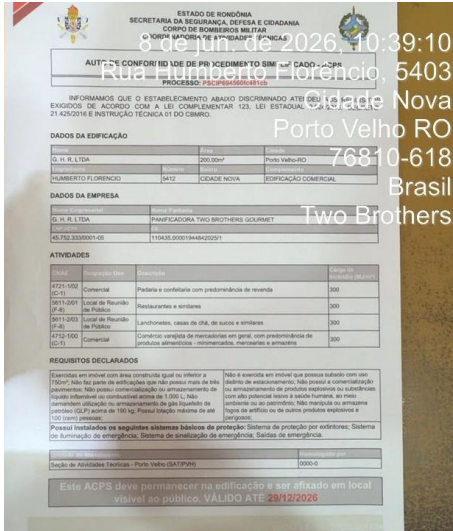
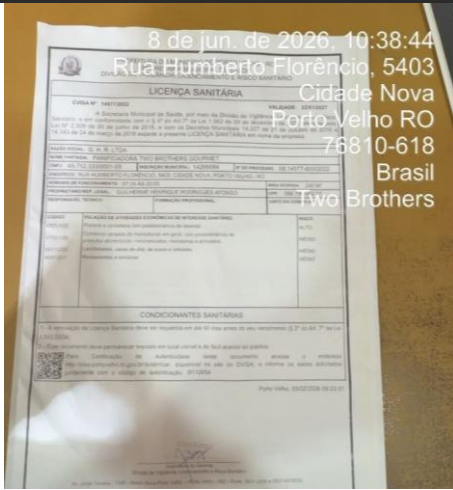


Imagens 09 e 10 – Computadores do estabelecimento.

8.1.1 Se Windows:

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

- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em



Imagens 11 a 14 – 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
MERYANNY GONCALVES DE MELGAR MATOS
Data: 16/06/2026 10:03:43-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
TAINA CRISTINA BORGES DE LIMA
Data: 16/06/2026 07:51:16-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
ANNEVA KANINKA KUIPERS RODRIGUES
Data: 16/06/2026 08:01:50-0300
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.

