



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: QUERIDÃO COMERCIO E SERVIÇOS LTDA - O QUERIDÃO				
CNPJ nº: 49.193.054/0001-00				
Endereço: Rua Petrolina , Nº 11273		Bairro: Marcos Freire		
Município: Porto Velho		CEP: 76828-018	Fone:	
Responsável: Paulo Vinicius Gomes de Moraes Rodrigues				
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	Ver relatório fotográfico.
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		
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		
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	Ver relatório fotográfico.
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	7,95m x 4,86m	36,93m ²	≅38
Quantidade de Assentos	Tempo Médio da Refeição	Horário de Funcionamento	Capacidade Avaliada		
	20min	11h00min às 15h00min	463 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				
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: • Acesso à internet. () • Sistema operacional Windows 10 ou Windows 11. () • Processador Intel I3 ou I5 de 10º 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.

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. Realizar a troca das lâmpadas queimadas, assim como instalar nos locais onde não tem ou isolar corretamente;
2. Instalar dispositivos de fechamento automático em todas as portas com acesso ao ambiente externo. Alinhar a porta externa ao batente na cozinha;
3. Definir um dos lavatórios existentes para o uso exclusivo, com torneiras acionadas por pedal, cotovelo ou sensores automáticos; disponibilizar sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com acionamento sem contato manual;
4. Realizar a limpeza completa da coifa, incluindo remoção de gordura e sujidades acumuladas, adotando rotina periódica de higienização. Quanto ao freezer, providenciar a manutenção corretiva, com tratamento ou eliminação dos pontos de corrosão e recuperação da superfície, garantindo acabamento liso, impermeável e lavável. Caso não seja possível a recuperação adequada, recomenda-se a substituição do equipamento.

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

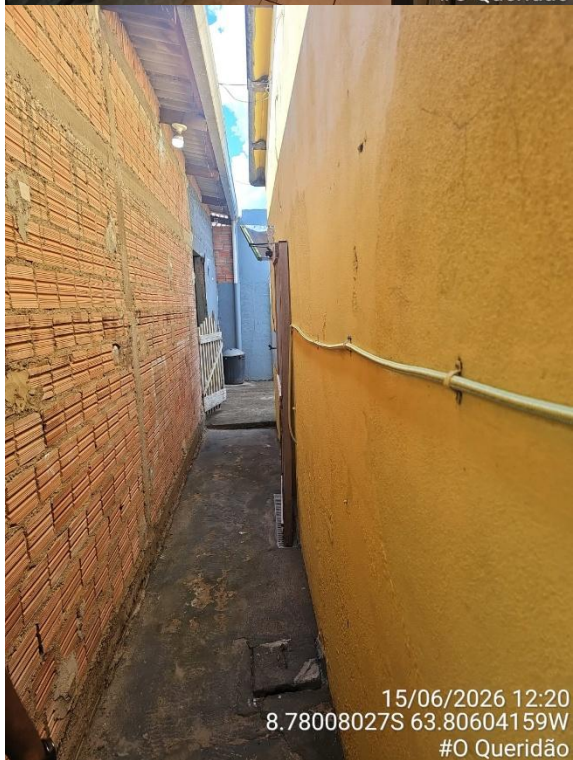


Imagens 01, 02, 03 e 04 - Fotos Gerais.

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 15/06/2026 12:21 8.78008585S 63.80602682W #O Queridão 15/06/2026 12:06 8.78016111S 63.80601182W #O Queridão Imagens 05 e 06 – Área de Atendimento/Refeitório.	2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras (item 4.1.9 RDC 216/04): Observou-se que na área de atendimento/refeitório, havia lâmpadas queimadas, assim como ponto sem lâmpada. 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 troca das lâmpadas queimadas, assim como instalar nos locais onde não tem ou isolar corretamente.



15/06/2026 12:19
8.78010339S 63.80603164W
#O Queridão



15/06/2026 12:20
8.78008027S 63.80604159W
#O Queridão

Imagens 07 e 08 – Área de preparo e armazenamento.

Item 4.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas Milimetradas: A porta lateral da cozinha para a área externa não possui dispositivos de fechamento automático e encontrava-se desalinhada em relação ao batente, apresentando uma aberturas que podem permitir a entrada de vetores, poeiras ou contaminante, comprometendo a vedação do ambiente. Tais condições favorecem a entrada de insetos e roedores, em desacordo com os requisitos higiênico-sanitários 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 dispositivos de fechamento automático (molas hidráulicas, dobradiças com retorno ou equivalentes) em todas as portas com acesso ao ambiente externo, garantindo vedação adequada. Alinhar a porta externa ao batente, assegurando integridade e eficiência como barreira física contra vetores, conforme a RDC 216/2004.



Imagem 09 - Área de preparo e armazenamento.

Item 4.10 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo: Não foi identificado lavatório exclusivo para higienização das mãos.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir 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.

Solução: Definir um dos lavatórios existentes para o uso exclusivo, com torneiras acionadas por pedal, cotovelo ou sensores automáticos; disponibilizar sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com acionamento sem contato manual.



Imagem 10 - Área de preparo e armazenamento.

Item 4.11 Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições: Foram identificadas condições inadequadas de conservação e higiene em equipamentos da cozinha, com acúmulo de sujeira na coifa e presença de pontos de corrosão (ferrugem) no freezer. Tais condições comprometem a higienização, a integridade das superfícies e podem favorecer a contaminação dos alimentos, em desacordo com a RDC 216/2004.

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

Solução: Realizar a limpeza completa da coifa, incluindo remoção de gordura e sujidades acumuladas, adotando rotina periódica de higienização. Quanto ao freezer, providenciar a manutenção corretiva, com tratamento ou eliminação dos pontos de corrosão e recuperação da superfície, garantindo acabamento liso, impermeável e lavável. Caso não seja possível a recuperação adequada, recomenda-se a substituição do equipamento, assegurando conformidade com a RDC 216/2004.

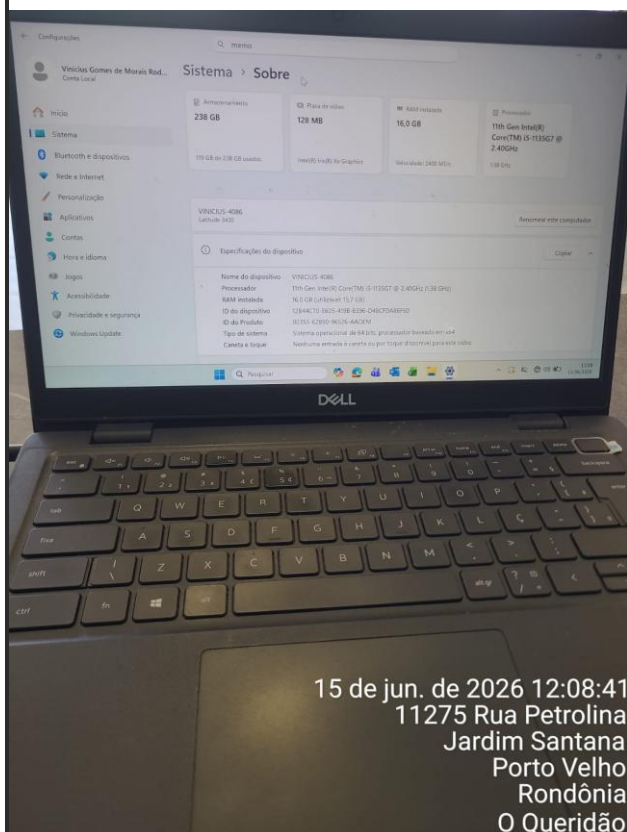


Imagem 11 – Especificações do computador.

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 10ª geração. (X)
 - Memória RAM de 8 GB. (X)

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO - RO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA, LICENCIAMENTO E RISCO SANITÁRIO

LICENÇA SANITÁRIA

CVISA Nº 14888/2023 VALIDADE: 23/12/2026

A Secretaria Municipal de Saúde, por meio da Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário, e em conformidade com o § 4º do Art. 7º da Lei 1.562 de 29 de dezembro de 2004 alterada pela Lei Nº 2.309 de 20 de junho de 2016, e com os Decretos Municipais 14.327 de 21 de outubro de 2016 e 14.143 de 04 de março de 2016 expede a presente LICENÇA SANITÁRIA em nome da empresa:

RAZÃO SOCIAL: QUERIDAO COMERCIO E SERVICOS LTDA	
NOME FANTASIA: O QUERIDAO	
CNPJ: 49.193.054/0001-00	INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 14276581 Nº DO PROCESSO: 08.14888-800/2023
ENDEREÇO: RUA PETROLINA, 11273, JARDIM SANTANA, PORTO VELHO - RO	
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 08:00 ÀS 18:00	ÁREA OCUPADA: 80 M²
PROPRIETÁRIO/REP. LEGAL: VINICIUS GOMES DE MORAIS RODRIGUES	CPF: 792.884.212-20
RESPONSÁVEL TÉCNICO:	FORMAÇÃO PROFISSIONAL:
CÓDIGO	RELAÇÃO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS DE INTERESSE SANITÁRIO:
5620-1/04	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar
5611-2/01	Restaurantes e similares
	RISCO
	MÉDIO
	MÉDIO

CONDICIONANTES SANITÁRIAS

1 - Atividade(s) econômica(s) classificada(s) como MÉDIO RISCO SANITÁRIO, e Licença Sanitária expedida por AUTO INSPEÇÃO (Art. 18 do Dec. 14.327 de 21.10.2016).

2 - A renovação da Licença Sanitária deve ser requerida em até 90 dias antes do seu vencimento (§ 2º do Art. 7º da Lei 1.562/2004).

3 - Este documento deve permanecer exposto em local visível e de fácil acesso ao público.

☒ Para Certificação de Autenticidade deste documento acesse o endereço <http://visa.portovelho.ro.gov.br/autenticar>, disponível no site do DVISA, e informe os dados solicitados juntamente com o código de autenticação: d8f9dc156

Porto Velho, 11/05/2026 11:41:21


 Ailton Furtado
 Gerente de VIGILÂNCIA, LICENCIAMENTO E RISCO SANITÁRIO
 Assinatura do Gerente
 Divisão de Vigilância, Licenciamento e Risco Sanitário
 Av. Jorge Teixeira - 1146 - Bairro Nova Porto Velho - Porto Velho - RO - Fone: 3901-2836 e 0800 6470909

Item 10. Documentação:

- Alvará expedido pela vigilância sanitária – vencimento em 23/12/2026
- Alvará expedido pela prefeitura – vencimento em 10/03/2027
- Certificado de controle de pragas urbanas – vencimento em 15/12/2026
- Auto expedido pelo Corpo de Bombeiros – vencimento em 15/06/2027


 PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO
 SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA
 Avenida 7 de Setembro, nº 744, Centro, Porto Velho - RO

Nº 512 / 2026

LICENÇA DE LOCALIZAÇÃO E DE FUNCIONAMENTO REGULAR

DADOS FISCAIS DA INSCRIÇÃO	
Nome Empresarial	QUERIDAO COMERCIO E SERVICOS LTDA
Nome Fantasia	O QUERIDAO
CPF/CNPJ	49.193.054/0001-00
Inscrição Econômica	14276581
Endereço	Rua PETROLINA Nº11273 - MARCOS FREIRE - Porto Velho-RO CEP: 76828018
Data Constituição	16/01/2023

ATIVIDADES	
ATIVIDADE PRINCIPAL	5611201-RESTAURANTES E SIMILARES
ATIVIDADE SECUNDÁRIA	5620104-FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR

DO FUNCIONAMENTO DA ATIVIDADE	
ÁREA UTILIZADA	
Área Edificada (CJ1)	80,00
Publicidade	1.0000

TEMPO DIÁRIO DE FUNCIONAMENTORIIÇÃO		
Funcionamento por período	Horário Diurno	12
	Horário Noturno	

DAS CONDICIONANTES DO FUNCIONAMENTO REGULAR

I) Deverão ser atendidas para seu funcionamento as normas sanitárias, ambientais, posturas e de segurança.

II) Qualquer alteração nos dados constantes deste documento, deverá ser o mesmo substituído no prazo de 30 (trinta) dias - Art. 14, § 2º da Lei Complementar nº 906/2022.

III) A baixa da inscrição municipal deverá ser solicitada no sistema Empresa Fácil e poderá ser requerida independentemente da regularidade das obrigações tributárias (Art. 7º da Lei nº 11.598/2007), contudo a baixa da empresa com débitos importa responsabilidade solidária do empresário, sócios ou administradores e não impede que posteriormente sejam lançados tributos e penalidades decorrentes da falta de recolhimento à época dos fatos geradores.

A CASSAÇÃO DO ALVARÁ IMPLICA NA IMPOSSIBILIDADE DO EXERCÍCIO DA MESMA ATIVIDADE ECONÔMICA PELO PRAZO DE UM ANO.

Local e Data de Expedição: Porto Velho - Quinta-feira, 12 de Março de 2026; Validade: 10/03/2027

A autenticidade deste documento poderá ser confirmada no endereço: <https://www.portovelho.ro.gov.br> através da Chave de Validação: 9774660, ou com a utilização do QR Code na parte superior deste Alvará.



Certificado de Dedetização

LICENÇA ALVARÁ NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA Nº 11005/2026

A Empresa **CAPITAL EXTINTORES E IMUNIZADORA**, inscrita no CNPJ: 22.871.544/0001-61, certifica para os devidos fins que inscrito no CNPJ/49.193.054/0001-00, **QUERIDAO COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**, localizado NA RUA PETROLINA, 11273, B. MARCOS FREIRE na cidade de PORTO VELHO do Estado de Rondônia, foi executado os Serviços de **IMUNIZAÇÃO PARA CONTROLES DE PRAGAS E VETORES COM SUBSTÂNCIAS DOMISSANITÁRIAS DE BAIXA TOXICIDADE E SEM EFEITOS ALÉRGICOS AO SER HUMANO OU ANIMAIS DOMÉSTICOS**.

(X) DEDETIZAÇÃO (X) BARATA (X) CUPIM (X) LACRAIA

Produto: **LANDRIN PÓ MIX (FIPRONIL + DELTAMETRINA)**
KLORPAN 480 EC (SUMITOMO CHEMICAL)
 Concentração de Uso: **DILUIÇÃO 50ml PULVERIZAÇÃO MANUAL**
 Quantidade Aplicada: **10l - GRUPO QUÍMICO - PIRETRÓIDES**
 Ação Tóxica: **DISTÚRBIOS SENSORIAIS CUTÂNEOS HIPERSENSIBILIDADE, NEURITE**
 Antídoto / Tratamento: **ANTI-HISTAMÍNICO E TRAT. SINTOMÁTICO**

(X) DESRATIZAÇÃO (X) RATOS (X) CAMUNDONGOS

Produto: **RATICIDAM7 PÓ, KELLMAT EM BLOCOS (BROMADIOLONE - 0,005%)**
 Concentração de Uso: **RATOS A CADA 5-10m**
 Camundongos: **A CADA 2-5m**
 Antídoto / Tratamento: **VITAMINA K1 E TRATAMENTO SINTOMÁTICO**
 Telefone de Emergência: **0800 7713733**

15/06/2026

Data da Realização do Serviço

15/12/2026

Validade do Serviço



Watson Alex Moreira dos Santos
Químico - CRQ 14100622



Dagmar Cesar Vieira Lucena
CPF: 691.155.161-72





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



AUTO DE CONFORMIDADE DE PROCEDIMENTO SIMPLIFICADO - ACPS

PROCESSO: **PSCIP6a0385afc10da**

INFORMAMOS QUE O ESTABELECIMENTO ABAIXO DISCRIMINADO ATENDEU AOS REQUISITOS EXIGIDOS DE ACORDO COM A LEI COMPLEMENTAR 123, LEI ESTADUAL 3.924/2016, DECRETO 21.425/2016 E INSTRUÇÃO TÉCNICA 01 DO CBMRO.

DADOS DA EDIFICAÇÃO

Nome	Área	Cidade
O QUERIDAO	80,00m²	Porto Velho-RO
Logradouro	Número	Bairro
RUA PETROLINA	11273	MARCOS FREIRE

DADOS DA EMPRESA

Nome Empresarial	Nome Fantasia
QUERIDAO COMERCIO E SERVICOS LTDA	O QUERIDAO
CNPJ/CPF	CE
49.193.054/0001-00	67349.00000878582024/1

ATIVIDADES

CNAE	Ocupação Uso	Descrição	Carga do Incêndio (M.usq²)
5611-2/01 (F-8)	Local de Reunião de Público	Restaurantes e similares	300
5620-1/04 (F-8)	Local de Reunião de Público	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar	300

REQUISITOS DECLARADOS

Exercida em imóvel com área construída igual ou inferior a 750m². Não faz parte de edificações que não possui mais de três pavimentos; Não possui comercialização ou armazenamento de líquido inflamável ou combustível acima de 1.000 L; Não demandam utilização ou armazenamento de gás liquefeito de petróleo (GLP) acima de 190 kg; Possui lotação máxima de até 100 (cem) pessoas; Possui instalados os seguintes sistemas básicos de proteção: Sistema de proteção por extintores; Sistema de iluminação de emergência; Sistema de sinalização de emergência; Saídas de emergência.	Não é exercida em imóvel que possua subsolo com uso distinto de estacionamento; Não possui a comercialização ou armazenamento de produtos explosivos ou substâncias com alto potencial lesivo à saúde humana, ao meio ambiente ou ao patrimônio; Não manipula ou armazena fogos de artifício ou de outros produtos explosivos e perigosos;
--	---

Unidade de Atendimento	Homologado por
Seção de Atividades Técnicas - Porto Velho (SAT/PVH)	0000-0

Este ACPS deve permanecer na edificação e ser afixado em local visível ao público. VÁLIDO ATÉ 15/06/2027

SeCAT 3.0 - 15/06/2026 10:20:43



A dispensa da vistoria prévia não exime o proprietário do imóvel, o empresário e o responsável pelo uso do estabelecimento do cumprimento das exigências relativas à instalação e manutenção das medidas de segurança contra incêndio e pânico, sob pena de aplicação de sanções administrativas e penais previstas na Lei 3.924 de 17 de outubro de 2016 (causação, multa, interdição, embargo e outras).

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
FABRICIO BRITO DOS SANTOS	300****01

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.

Documento assinado digitalmente
 **CRISTIANO SILVEIRA NOBRE**
Data: 18/06/2026 15:48:41-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
 **VICTOR KAUÃ SAMPAIO DA SILVA**
Data: 18/06/2026 16:07:54-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente
 **FABRICIO BRITO DOS SANTOS**
Data: 18/06/2026 17:49:35-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>