



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: EDUARDO MARQUES DA SILVA				
CNPJ nº: 37.781.137/0001-30				
Endereço: RUA ANTONIO MARIZ MARIA, 545, (EM FRENTE A RUA PRINCIPAL DE ACESSO A UPA)				
Bairro: BAIRRO MAIA				
Município: PRINCESA ISABEL				
CEP:				
Fone: (83) 9999-9999				
Responsável:				
Área de Abrangência: (<input checked="" type="checkbox"/>) Residencial (<input type="checkbox"/>) Comercial (<input type="checkbox"/>) Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		



2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04	X		
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	X		



3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faísca.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		

7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X			
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X			
8. OUTROS						
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES			
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X				
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X				
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X				
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X				
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X					
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO						



O restaurante já é fornecedor do programa tá na mesa. A presente vistoria técnica teve como objetivo avaliar as condições estruturais, funcionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), verificando o andamento das adequações necessárias para o atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.

Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade embora já seja fornecedora, ainda encontra-se necessitando de adequações em sua estrutura física e operacional, bem como, ajustes de equipamentos, móveis e utensílios, para garantir o cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação e Segurança Alimentar. É preciso finalizar os revestimentos de todas as áreas de manipulação alimentar, concluir instalação e adequação dos ralos, garantindo fácil limpeza e prevenção de retrocesso de odores/insetos, instalar telas milimetradas e removíveis em todas as aberturas, organizar o layout dos equipamentos de modo a permitir fluxo adequado de produção e higiene, completar o conjunto de utensílios, móveis e equipamentos essenciais, garantindo materiais em quantidade suficiente e em condições apropriadas para serem utilizadas e precisa melhorar a acessibilidade existente, visto que atualmente existe um batente para chegar na rampa de acesso ao imóvel. O alvará sanitário e de funcionamento do restaurante estão vencidos, o proprietário informou que já solicitou a renovação. Não foi visto ralos suficientes na área de preparo para a limpeza diária do local.

Diante das inconformidades observadas, conclui-se que a Unidade de Produção de Refeições necessita fazer as adequações necessárias para as operações conforme os critérios estabelecidos no edital, no Termo de Referência e na RDC nº 216/2004, devendo ser adequadamente estruturada dentro do prazo estipulado pela Equipe da Comissão.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 11:12:24
Rua São Roque, 496
Princesa Isabel PB
58755-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 11:12:32
Rua São Roque, 496
Princesa Isabel PB
58755-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 11:12:40
Rua São Roque, 496
Princesa Isabel PB
58755-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 11:14:15
Rua Antônia Diniz Maia
Princesa Isabel PB
58755-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 11:15:44
Rua Hermes Maia, 179
Princesa Isabel PB
58755-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 11:26:13
Rua São Roque, 486
Princesa Isabel PB
58755-000
Brasil

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Eduardo Marques da Silva, inscrito(a) no CPF
_____ na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Eduardo Marques da Silva, encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 25 de novembro de 2025 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
e seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento
do estabelecimento.

Princesa Isabel
João Pessoa, 25 de novembro de 2025.

Eduardo Marques da Silva

Assinatura do responsável pelo estabelecimento



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: (x) SIM () NÃO

Motivo: O objetivo da vistoria técnica na unidade de produção e refeição foi alcançado, pois tivemos acesso a todas as áreas previstas e, dessa forma, foi possível realizar a avaliação das condições de infraestrutura, móveis, equipamentos e utensílios para os procedimentos operacionais posteriormente serem executados. A visita técnica permitiu a coleta de informações e registros suficientes para a elaboração do relatório técnico correspondente.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
JONATHAN GERHARD F S DE SOUSA	700.932-1
KATYENE CHRISTINA ALMEIDA RODRIGUES ARAÚJO	916.936-9
SEBASTIÃO RODRIGUES TERCEIRO	906.745-1

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através de Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH publicada no Diário Oficial do Estado em 02 de agosto de 2025.

Princesa Isabel, 25 de novembro de 2025.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA				
CNPJ nº: 07.142.604/0001-11				
Endereço: RUA MARIA DA COSTA, S/N				
Bairro: SÃO FRANCISCO				
Município: PRINCESA ISABEL				
CEP:				
Fone: (83)				
Responsável:				
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial		<input type="checkbox"/> Comercial	<input type="checkbox"/> Rural	
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04			



2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04			
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04			
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04			
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04			
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04			
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20			
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20			

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04			
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04			
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04			
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04			
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04			
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04			



3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04			
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04			
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04			
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04			
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04			
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04			
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faísca.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)			

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04			

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
------	-----------	---------	-----------	-------------



5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04			
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04			
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04			
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04			

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04			
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04			
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04			

7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
------	-----------	---------	-----------	-------------



7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04					
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04					
8. OUTROS						
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES			
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária						
8.2 - Possuir alvará de funcionamento						
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas						
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.						
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários						
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO						



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



17 de nov. de 2025, 15:42:31
Rua Maria Costa, 65
Princesa Isabel PB
58755-000
Brasil

Base legal: Termo de Referência.	

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

Motivo: Nenhum representante da empresa compareceu para a vistoria, não tivemos acesso as instalações.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
JONATHAN GERHARD F S DE SOUSA	700.932-1
KATYENE CHRISTINA ALMEIDA RODRIGUES ARAÚJO	916.936-9
SEBASTIÃO RODRIGUES TERCEIRO	906.745-1

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através de Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH publicada no Diário Oficial do Estado em 02 de agosto de 2025.

Princesa Isabel, 17 de novembro de 2025.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: NAVE COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTO LTDA		
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35		
Endereço: Rua Rita F. de Miranda, 05		
Bairro: CENTRO		
Município: Puxinaña		
CEP: 58115-000		
Fone:		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Enickson Raphael da Silva		
CPF:		



Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui ralos para escoamento de água.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		



2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		Faz-se necessário ajustes em algumas paredes das áreas de armazenamento e manipulação de alimentos, conforme RDC 216/2004.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não possuem fechamento automático, nem telas. Não há exaustores.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui ralos para escoamento de água.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		



3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	X		
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04	X		
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Instalação sanitária conectada a área que será destinada a manipulação de alimentos.
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Não possui.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não possui.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Não possui.
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



4.1 - 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.	RDC 216/04		X	Não possui. Objetos presentes no local são pertencentes ao locador do prédio, não sendo pertencentes a empresa aqui avaliada.
--	------------	--	---	---

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Ainda não possui equipamentos, móveis e utensílios. Instalações são mantidas em condições apropriadas.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Não possui.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Não possui.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Não possui.

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
------	-----------	---------	-----------	-------------



6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não possui.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Documento não apresentado.	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	Documento não apresentado.
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Documento não apresentado.
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	Documento não apresentado.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM			 DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Entrada





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Instalação sanitária



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 11:57
S 7° 8' 46", W 35° 57' 49"
Puxinanã





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 11:58
S 7° 8' 47", W 35° 57' 49"
Puxinanã





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.	

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

Motivo: A vistoria foi realizada conforme planejado, porém o local não atendeu aos requisitos para a implementação e funcionamento adequado do Programa, sendo necessários ajustes e melhorias para que as atividades sejam desenvolvidas conforme Edital publicado. Ressalta-se que a empresa NAVE retificou o endereço de vistoria, alterando o local em relação ao que foi publicado inicialmente. O endereço original (publicado) era RUA ANTÔNIO ALBERTO, S/N, CENTRO, já o novo endereço, onde foi realizada a vistoria (retificado) é RUA RITA F. DE MIRANDA, 05, CENTRO.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Yasmin Tiburcio	918.550-0



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Mateus Bandeira	919.611-1
Gabriel Mascena	924.866-8

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 19/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: NAVE COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTO LTDA		
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35		
Endereço: Rua Francisco Ernesto do Rêgo, 432		
Bairro: CENTRO		
Município: Queimadas		
CEP: 58475-000		
Fone: (83) (84) 9999-9999		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Bruno Germano Chaves Lopes		
CPF: 000.000.000-01		



Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui ralos para escoamento de água
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		



2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Ventilação insuficiente, proveniente apenas de porta de entrada.
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Não possui rampa de acessibilidade.

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes sem revestimento, conforme RDC 216/2004. Piso necessitando de reparos.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não possuem fechamento automático, nem telas. Não há exaustores.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui ralos para escoamento de água.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		



3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Objetos não pertencentes a empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	X		Iluminação suficiente, porém, algumas luminárias devem ser substituídas, conforme RDC 216/2004.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04	X		Devem ser adicionadas telas nas janelas.
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Não possui.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não possui.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Não possui.
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				



ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	Não possui papel higiênico, sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, nem coletores de resíduos.
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não possui.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Não possui.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Não possui.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Não possui.
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não possui.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Documento não apresentado.	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	Documento não apresentado.
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Documento não apresentado.
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	Documento não apresentado.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM			 DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Entrada





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Instalação sanitária



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Instalação sanitária



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Area externa



Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: A vistoria foi realizada conforme planejado, porém o local não atendeu aos requisitos necessários para a implementação e funcionamento adequado do Programa, sendo necessários ajustes e melhorias para que as atividades sejam desenvolvidas conforme Edital publicado. Ressalta-se que a empresa NAVE retificou o



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

endereço de vistoria, alterando o local em relação ao que foi publicado inicialmente. O endereço original (publicado) era RUA DOM OSCAR CAVALCANTI, N 218, CENTRO, já o novo endereço, onde foi realizada a vistoria (retificado) é RUA FRANCISCO ERNESTO DO RÉGO, 432, CENTRO.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Yasmin Tiburcio	918.550-0
Mateus Bandeira	919.611-1
Gabriel Mascena	924.866-8

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 18/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: Marcia de Sousa Lima		
CNPJ nº:		
Endereço: Rua Manoel Carlos C Pereira SN		
Bairro: Centro		
Município: Quixaba		
CEP:		
Fone:		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Ronald José de Sousa Lima		
CPF:		
Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.		



2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Só possui revestimento no piso, pois ainda está em reforma.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		Havia objetos necessários para reforma.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	



3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Só possui revestimento no piso, pois está em processo de adequação, será colocado nas paredes.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		Havia objetos necessários para reforma.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Será feita a parte de iluminação do ambiente.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		



3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não foi possível verificar a estrutura dos móveis montados e os utensílios, pois o ambiente está em reforma.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Durante a vistoria, verificou-se a ausência de recipientes de GLP no local, uma vez que o sistema de gás ainda não havia sido instalado.

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não foi possível verificar a estrutura dos móveis montados e os utensílios, pois o ambiente está em reforma.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Não havia esses produtos no momento da visita, uma vez que o restaurante não está em funcionamento e em processo de reforma.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	Não foi possível observar no momento da visita.



6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	Não foi possível observar no momento da visita
--	------------	--	---	--

7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	

8. OUTROS

ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

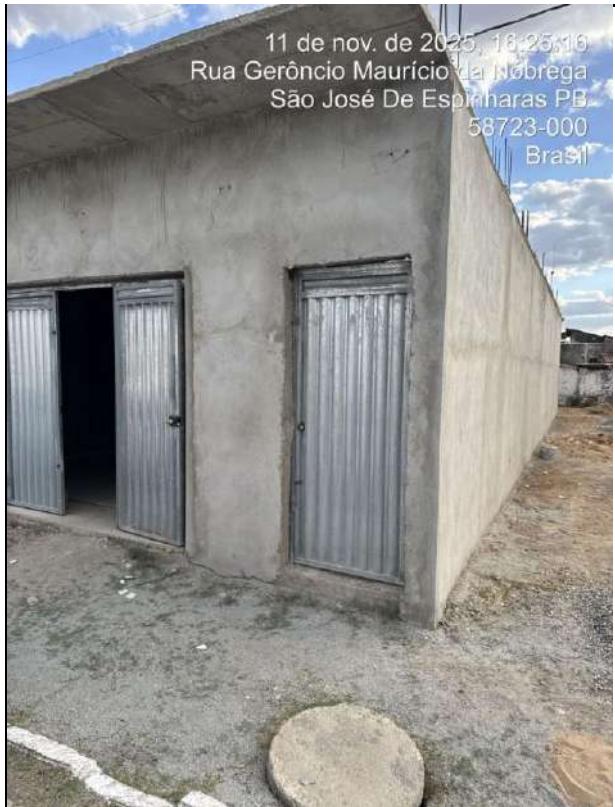
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM			DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

11 de nov. de 2025, 16:28:38
Rua Gerônico Maurício da Nóbrega
São José De Espinharas PB
58723-000
Brasil

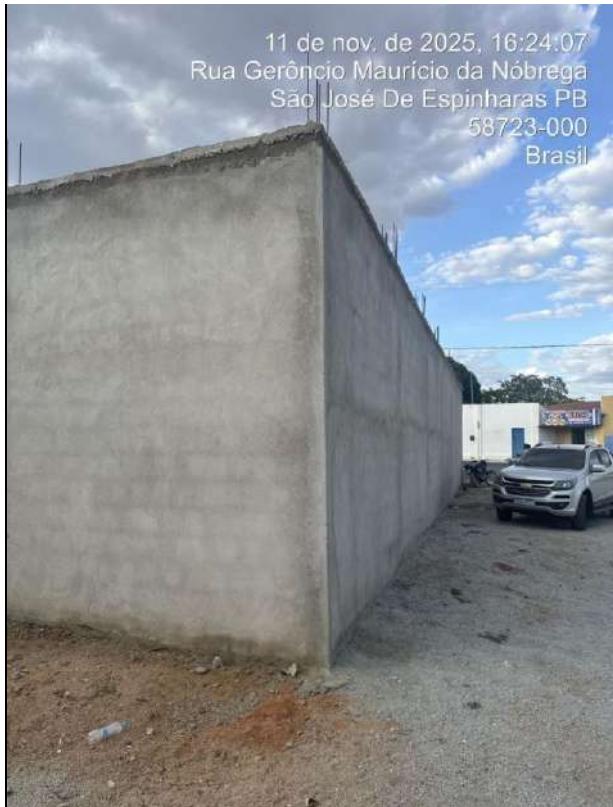




SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Ronald José de Souza Lira, inscrito(a) no CPF
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento
[REDACTED] encontra-se ciente da realização
de vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/92099,
correspondente à Etapa 6 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 14 de setembro de 2025, por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria nº 078/2025-QS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade Noroña e operacional do estabelecimento,
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
a seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento
do estabelecimento.

Quinxola

[REDACTED] de [REDACTED] de 2025.

Ronald José de Souza Lira

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: O objetivo da visita foi alcançado visto que tivemos acesso ao estabelecimento. Durante a vistoria, constatou-se que o restaurante encontra-se em fase de reforma e adequação estrutural, com o propósito de atender às exigências legais e de boas práticas sanitárias. No momento da inspeção, observou-se que a estrutura



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

física predial está parcialmente concluída, sendo executados ajustes de revestimento, instalações e acabamentos necessários para adequação às normas. Verificou-se ainda que o local não possui, até o momento, móveis, equipamentos e utensílios instalados, encontrando-se em fase de planejamento e aquisição desses itens.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Katyene Christina Almeida Rodrigues Araújo	916.936-9
Sebastião Rodrigues Terceiro	906.745-1
JONATHAN GERHARD F S DE SOUSA	700.932-1

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 11/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: Nave Comércio e Serviços de alimentos Ltda		
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35		
Endereço:		
Bairro: Centro		
Município: Remigio		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Wlysses Wagner Medeiros Lins Costa		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes mal conservadas, sem forro. Piso irregular, incompatível com as atividades.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	Portas com avarias, apresentando dificuldades de abertura.
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	Condutores expostos no teto
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Não possui ventilação mecânica
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Não possui rampa compatível.
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes sem revestimento cerâmico e forro ausente. Piso irregular, incompatível com as atividades.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não possui.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Baixa iluminação
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	Condutores expostos
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	Não possui ventilação mecânica
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Conexão entre WC e área de preparo
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Conexão entre WC e área de preparo
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Nao possui



3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Não possui. Não está em funcionamento

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento



5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento
---	------------	--	---	---------------------------------------

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		

7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento



8. OUTROS			
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Não possui. Não está em funcionamento
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	Não possui. Não está em funcionamento
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Não possui. Não está em funcionamento
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	Não possui. Não está em funcionamento
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Não possui
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM	Descrição		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ● ○

XIADMI 11T | VISTORIA- TNM

17/11/2025 13:54



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ● ●
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

<p>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA</p> <p>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</p> <p>Declaro, para os devidos fins, que <u>WALCLES WAGNER MEDIERRA LINS COSTA</u>, inscrito(a) no CPF <u>11.111.111-11</u>, na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>WALCLES WAGNER MEDIERRA LINS COSTA</u>, encontra-se apto à realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02039, correspondente à Etapa 8 do referido processo, (REMÍGIO - PB).</p> <p>A referida vistoria foi realizada no dia <u>12</u> de <u>Novembro</u> de 2025, por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.</p> <p>Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.</p> <p>João Pessoa, <u>12</u> de <u>Novembro</u> de 2025.</p> <p><u>Walcles Wagner Lins Costa</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p>	
--	--

Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: Vistoria realizada.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

NOME	MATRÍCULA
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 17/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: SABOR DA TERRA SOLUÇÕES ALIMENTARES LTDA		
CNPJ nº: 48.999.218/0001-28		
Endereço: RUA MANOEL TOMAS AQUINO, SN		
Bairro: CENTRO		
Município: Riachão		
CEP: 58235.000		
Fone: (83) 99999-9999		
Área de Abrangência:	<input type="checkbox"/> Residencial	<input checked="" type="checkbox"/> Comercial
		<input type="checkbox"/> Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Italo de Lima Martins		
CPF:	070.777.111-12	



Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Piso revestido, no entanto, paredes e teto necessitam de ajustes, pois apresentam danos.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui ralos para escoamento de água.



2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Ventilação insuficiente.
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Piso revestido, no entanto, paredes e teto necessitam de ajustes, pois apresentam danos.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não possuem fechamento automático, nem telas. Não há exaustores.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui ralos para escoamento de água.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		



3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Iluminação insuficiente e luminárias inadequadas.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	Ventilação insuficiente.
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Ainda não possui instalações sanitárias.
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Ainda não possui instalações sanitárias.
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Não possui.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não possui.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Não possui.
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



4.1 - 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.	RDC 216/04		X	Não possui.
--	------------	--	---	-------------

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não possui.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Não possui.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Não possui.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Não possui.

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		



6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		

7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não possui.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	

8. OUTROS

ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Não possui.
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
	Entrada



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



quinta-feira, 13 de novembro de 2025 às
10:11:36
S 6° 32' 28", W 35° 39' 34"
Araruna, PB

Area de distribuição



quinta-feira, 13 de novembro de 2025 às
10:12:04
S 6° 32' 29", W 35° 39' 34"
Araruna, PB

Área de preparo



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



quinta-feira, 13 de novembro de 2025 às
10:12:52
S 6° 32' 28", W 35° 39' 34"
Araruna, PB



quinta-feira, 13 de novembro de 2025 às
10:11:47
S 6° 32' 28", W 35° 39' 34"
Araruna, PB



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.	

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: A vistoria foi realizada conforme planejado, porém o local não atendeu aos requisitos necessários para a implementação e funcionamento adequado do Programa, sendo necessários ajustes e melhorias para que as atividades sejam desenvolvidas conforme Edital publicado.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Yasmin Tiburcio	918.550-0
Gabriel Mascena	924.866-8
Mateus Bandeira	919.611-1



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 13/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: 2024/02099		
Nome/Razão Social: RESTAURANTE DELICIAS DE TIA MERCIA LTDA		
CNPJ nº: 43.836.681/0001-35		
Endereço: RUA HORTÊNCIO CABRAL DE VASCONCELOS, S/N		
Bairro: CENTRO		
Município: RIACHÃO DO BACAMARTE		
CEP: 58382000		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: ALANA ARAUJO DE LIMA		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ESTADO DE CONSERVAÇÃO



ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI REVESTIMENTOS NAS PAREDES.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI PORTAS NEM VEDAÇÕES ENTRE OS AMBIENTES.
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI RALOS, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		OBSERVOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIA EM DESUSO E RESTOS DE MATERIAIS.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	APRESENTA APENAS VENTILAÇÃO NATURAL.
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	NÃO POSSUI RAMPA DE ACESSIBILIDADE.
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				



ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI REVESTIMENTOS NAS PAREDES.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	NÃO APRESENTA DIVISÓRIAS INTERNAS NEM EXAUSTORES.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI RALOS, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	OBSERVOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIA EM DESUSO E RESTOS DE MATERIAIS.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	ILUMINAÇÃO INSUFICIENTE E EM DESACORDO COM A RDC 216/04
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	APRESENTA APENAS VENTILAÇÃO NATURAL.
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		O LOCAL NÃO APRESENTA DIVISÓRIAS EM SEU



				INTERIOR
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		O LOCAL NÃO APRESENTA DIVISÓRIAS EM SEU INTERIOR
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		ÁGUA ENCANADA
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		APRESENTA RESERVATÓRIO INFERIOR (CISTERNA)
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	REVESTIMENTO INADEQUADO, PASSÍVEL DE INFILTRAÇÕES.

7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.

8. OUTROS

ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	NÃO APRESENTOU
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	NÃO APRESENTOU
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	NÃO APRESENTOU
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	NÃO APRESENTOU
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
	ENTRADA
	ENTRADA



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



BANHEIRO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



CISTERNA

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: A vistoria foi realizada conforme o planejado; contudo, o local inspecionado não atendeu aos requisitos mínimos necessários para a implementação e o funcionamento adequado do programa, uma vez que o local encontra-se vazio. Diante disso, identificou-se a necessidade de ajustes e melhorias antes que as atividades possam prosseguir.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
MATEUS BANDEIRA FERNANDES	919.611-1
YASMIN TIBURCIO DE OLIVEIRA	918.550-0
GABRIEL MASCENA	924.866-8



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

--	--

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **2024/02099**.

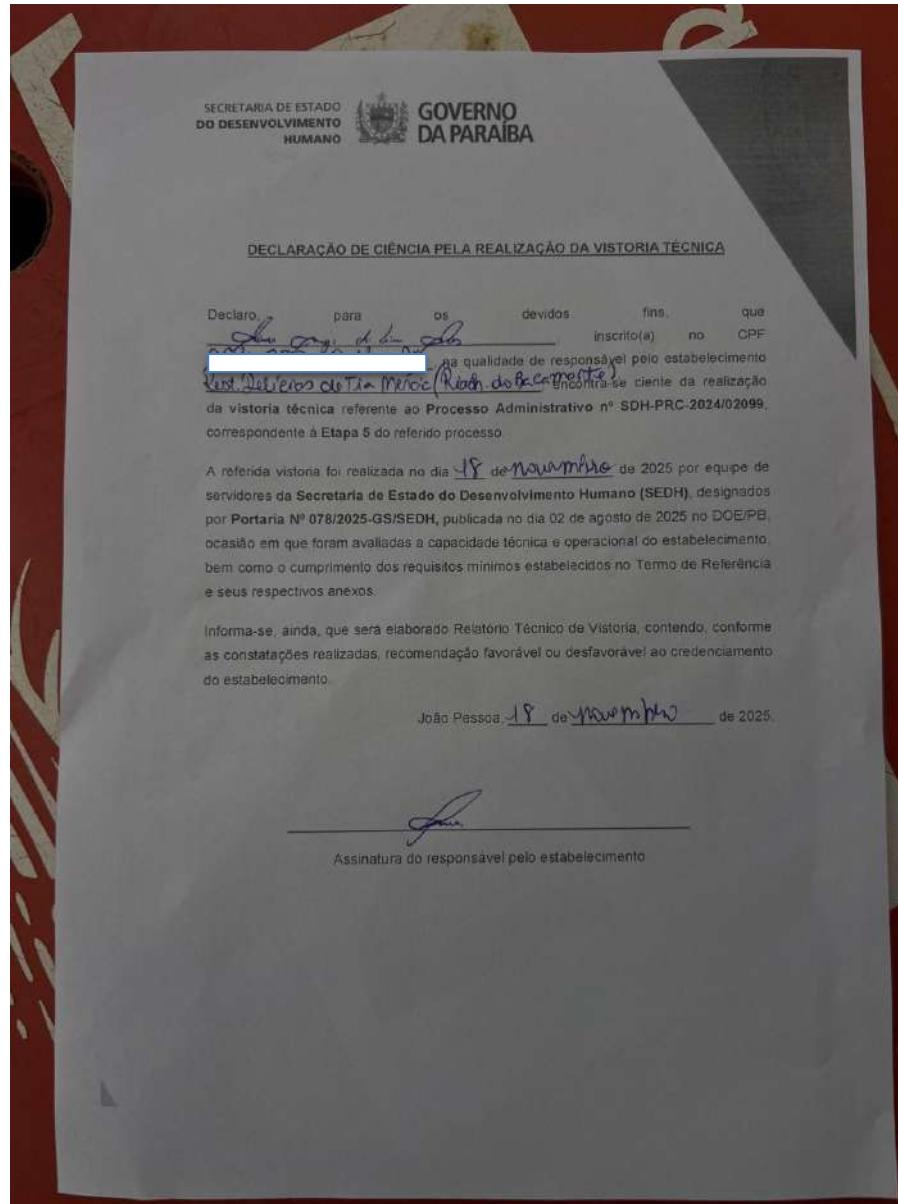
João Pessoa, 18/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: Ednalva Alexandre Vieira Barbosa / Requinte Buffet Restaurante e panquecaria		
CNPJ nº: 41965945000125		
Endereço: Rua Cel. Demostenes Barbosa, 494		
Bairro: Centro		
Município: Riacho de Santo Antônio		
CEP: 58465000		
Fone: (83) 99999-9999		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Jaelcio Pereira dos Santos		
CPF: 777.666.000-78		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui. Possui porta de acesso a cisterna na entrada.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Apenas ventilação natural.
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20		X	
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Revestimento de parede parcial



3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não apresenta telas nas janelas. Sem exaustores e portas com fechamento.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Lâmpadas queimadas.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	Janela pequena e não possui ventilação mecânica
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	WC dentro da área de preparo.
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	WC dentro da área de preparo
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	



3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	
---	--	--	---	--

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	



6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		X	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM			 DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO DATA: 10/11/2025

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
José Pessas dos Santos, inscrito(a) no CPF
123.456.789-00, na qualidade de responsável pelo estabelecimento
João Pessas dos Santos, encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 10 de novembro de 2025 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria nº 878/2025-DSSEDEH, publicado no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
e seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento
do estabelecimento.

João Pessoa, 10 de novembro de 2025.

José Pessas dos Santos
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: Visita concluída, porém não havia representante legal da empresa, havia apenas o proprietário do imóvel, porém conforme verificado em visita não havia modificações mínimas necessárias para o funcionamento.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

NOME	MATRÍCULA
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 10/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: SILAS FERNANDES DA SILVA		
CNPJ nº : 34.740.351/0001-50		
Endereço: RUA JOSEFA OLINDINA DA CONCEIÇÃO, 61, QUADRA B, PONTO DE REFERÊNCIA: PRÓXIMO A LOJA DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO DE NEGO CHICO		
Bairro: JOSÉ AMERICO		
Município: RIACHO DOS CAVALOS		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável:		

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04			
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04			
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04			
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04			
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04			
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04			
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20			
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20			
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04			
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04			

3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04			
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04			
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04			
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04			
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04			
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04			
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04			
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04			
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04			
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04			
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)			

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04			
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04			
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04			
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04			
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04			
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04			
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado

RDC 216/04

7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04			
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04			

8. OUTROS

ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária			
8.2 - Possuir alvará de funcionamento			
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas			
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.			
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários			

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Ao chegar ao endereço indicado pela empresa Silas Fernandes da Silva, CNPJ 34.740.351/0001-50, constatou-se que, no local, funciona o restaurante atualmente responsável pelo fornecimento das refeições do Programa Tá na Mesa, vinculado à empresa Jaqueline Dilva dos Santos, CNPJ 44.735.982/0001-35 (Empresa da Esposa do Sr. Silas Fernandes). Durante a visita, o Sr. Silas Fernandes informou verbalmente que pretende solicitar a desistência do referido lote, impossibilitando o prosseguimento da avaliação técnica.

A equipe técnica, ao dirigir-se ao endereço informado pela empresa Romário Gomes de França, CNPJ 46.011.454/0001-69, próxima colocada na ordem de classificação, constatou que se tratava do mesmo local anteriormente visitado, onde não existe qualquer estabelecimento vinculado ao proponente em funcionamento. Assim, considera-se impossibilitada a realização da vistoria.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
	<p>Registro fotográfico do estabelecimento indicado pela empresa.</p>
Base legal: Termo de Referência.	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

Motivo: O objetivo da vistoria não foi alcançado, uma vez que a equipe técnica não realizou a inspeção in loco.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916.939-3
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Jordana Fabíola da Silva Leite	191.869-4

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 13 de novembro de 2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA				
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35				
Endereço: RUA CASTRO ALVES – 66-71				
Bairro: CENTRO				
Município: RIO TINTO				
CEP: 58297-000				
Fone: (83)				
Responsável:				
Área de Abrangência: (<input checked="" type="checkbox"/>) Residencial (<input type="checkbox"/>) Comercial (<input type="checkbox"/>) Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	



2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	



3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	

7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		x	
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		x	

8. OUTROS

ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		x	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		x	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		x	
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		x	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		x	

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

A presente vistoria técnica teve como objetivo avaliar as condições estruturais, funcionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), verificando o andamento das adequações necessárias para o atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.

Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional. É necessário aguardar a conclusão das instalações e ajustes estruturais, bem como a disposição correta de equipamentos, móveis e utensílios, para garantir o cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação e Segurança Alimentar. É preciso finalizar os revestimentos de todas as áreas de manipulação alimentar, concluir instalação e adequação dos ralos, garantindo fácil limpeza e prevenção de retrocesso de



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

odores/insetos, instalar telas milimetradas e removíveis em todas as aberturas, organizar o layout das áreas e dos equipamentos de modo a permitir fluxo adequado de produção e higiene, completar o conjunto de utensílios, móveis e equipamentos essenciais, garantindo materiais em quantidade suficiente e em condições apropriadas para serem utilizadas.

Diante das inconformidades observadas, conclui-se que a Unidade de Produção de Refeições ainda está no processo de adaptação para operação conforme os critérios estabelecidos no edital, no Termo de Referência e na RDC nº 216/2004, devendo ser adequadamente estruturada antes do início de suas atividades dentro do prazo estipulado pela Equipe da Comissão



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO
 <p>18 de nov. de 2025, 11:20:10 Rua Castro Alves, 05-7 Centro Rio Tinto PB 58297-000 Brasil</p>	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



16 de nov. de 2025, 11:22:00
Rua Castro Alves, 66-71
Centro
Rio Tinto PB
58287-000
Brasil

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: (x) SIM () NÃO

Motivo: O objetivo da vistoria técnica na unidade de produção e refeição foi alcançado, pois tivemos acesso a todas as áreas previstas e, dessa forma, foi possível realizar a avaliação das condições de infraestrutura, móveis, equipamentos e utensílios para os procedimentos operacionais posteriormente serem executados. A visita técnica permitiu a coleta de informações e registros suficientes para a elaboração do relatório técnico correspondente.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
JONATHAN GERHARD F S DE SOUSA	700.932-1
KATYENE CHRISTINA ALMEIDA RODRIGUES ARAÚJO	916.936-9
SEBASTIÃO RODRIGUES TERCEIRO	906.745-1

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através de Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH publicada no Diário Oficial do Estado em 02 de agosto de 2025.

Rio Tinto, 18 de novembro de 2025.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: G A Campos Ltda		
CNPJ nº: 40.976.412/0001-86		
Endereço: Rua José Maciel de Sousa, 220		
Bairro: Centro		
Município: Salgadinho		
CEP: 58650-000		
Fone:		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: GILMARA AIRES CAMPOS		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Edificação em obras.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Nao possui
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Edificação em obras
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	Edificação em obras
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Nao possui ventilação mecânica. Edificação em obras
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Nao há acessibilidade. Escadas na entrada e dentro da edificação

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Edificação em obras. Revestimento cerâmico de parede parcial



3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Nao possui portas com fechamento automático.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Nao possui
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Edificação em obras
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Baixa iluminação. Edificação em obras
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	Edificação em obras
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	Nao possuí.
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Edificação em obras
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Edificação em obras



3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Edificação em obras
---	--	--	---	---------------------

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	Edificação em obras

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Edificação em obras
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Edificação em obras
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Edificação em obras
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Edificação em obras



6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	Nao possui
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	Nao possui
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Nao possui. Edificação em obras
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	Nao possui. Edificação em obras
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Nao possui. Edificação em obras
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	Nao possui. Edificação em obras
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Nao possui. Edificação em obras
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	Nao possui. Edificação em obras
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Nao possui

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
--------	-----------



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ● ●
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

18/11/2025 10:00



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

18/11/2025 10:06



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

19/11/2025 10:06



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

18/11/2025 10:06



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

18/11/2025 10:08



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, Adriana Luis Lemos, para os devidos fins, que inscrito(a) no CPF 42.976.412.0001-86 (LWLS), na qualidade de responsável pelo estabelecimento sdh-prc-2024-02399, encontra-se ciente da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024-02399, correspondente à Etapas 5 do referido processo. 5abril/2025.

A referida vistoria foi realizada no dia 18 de Novembro de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria Nº 078/2025-GSI/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.

João Pessoa, 19 de Novembro de 2025.

Adriana Luis Lemos
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: Vistoria realizada.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

NOME	MATRÍCULA
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 18/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: 2024/02099		
Nome/Razão Social: Sol empreendimentos comerciais de alimentos e serviços Itda		
CNPJ nº: 07142604/0001-11		
Endereço: Rua Papa João xxiii, 23		
Bairro: Centro		
Município: Salgado de São Félix		
CEP: 58370000		
Fone:		
Área de Abrangência: (X) Residencial () Comercial () Rural		
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: João Paulo Dantas do Nascimento		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Verifique autenticidade do QR Code com o app [Via](#)

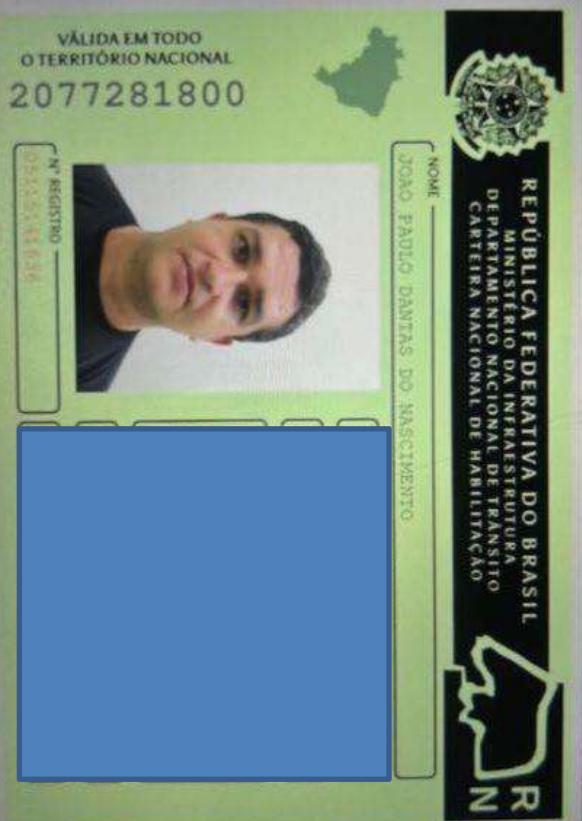


Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ESTADO DE CONSERVAÇÃO



ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	Necessita de ajustes
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui ralo para escoamento adequado da água
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Presença de materiais de construção
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	Algumas instalações elétricas precisando embutir
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		Revestir paredes de algumas áreas conforme RDC216/2004
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não possui exaustores com fechamento automático e telas milimetradas
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não há ralos para escoamento de água
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	Presente na área de cocção
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Materiais de construção
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	X		
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04	X		
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	



3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não foram encontrados na unidade.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)	X		Não foram encontrados na unidade.

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	Não foram encontrados na unidade.

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não foram encontrados na unidade.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04	X		
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04	X		



5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04	X		
---	------------	---	--	--

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		Caixa d'água
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		Não foi possível observar, localizado no telhado, sem acesso.
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		Não foi possível observar, localizado no telhado, sem acesso.

7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não foram encontrados na unidade.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	Não foram encontrados na unidade.



8. OUTROS			
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Deve ser apresentado documento de solicitação de emissão
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	Deve ser apresentado documento de solicitação de emissão
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Deve ser realizado serviço, bem como o registro
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X		Em Instalação sanitária
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM	Descrição		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



10 de novembro de 2025 às 16:15:59
S 7° 21' 22", W 35° 26' 11"
Salgado De São Félix, PB

Area de cocção



10 de novembro de 2025 às 16:15:29
S 7° 21' 22", W 35° 26' 11"
Salgado De São Félix, PB

Área de pré-preparo



10 de novembro de 2025 às 16:15:47
S 7° 21' 21", W 35° 26' 11"
Salgado De São Félix, PB

Entrada/fachada



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Instalação sanitária



Área de distribuição



Luminária inadequada



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

 <p>10 de novembro de 2025 às 16:15:49 S 7° 21' 22", W 35° 26' 11" Salgado De São Félix, PB</p>	Janela sem telas
 <p>10 de novembro de 2025 às 16:17:59 S 7° 21' 21", W 35° 26' 11" Salgado De São Félix, PB</p>	Área de distribuição
Base legal: Termo de Referência.	

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: A vistoria foi realizada conforme o planejado, porém o local não atendeu aos requisitos mínimos necessários para a implementação e funcionamento adequado do Programa, sendo necessários ajustes e melhorias para que as atividades sejam desenvolvidas conforme desejado.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

NOME	MATRÍCULA
Gabriel Mascena	9248668
Mateus Bandeira	9196111
Yasmin Tiburcio	9185500

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº 2024/02099.

João Pessoa, 10/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024-/02099		
Nome/Razão Social: Rogério Ferreira da Silva		
CNPJ nº: 33.818.388/0001-91		
Endereço: Avenida Santa Cecília, 234		
Bairro: Centro		
Município: Santa Cecília		
CEP: 58463000		
Fone: (83)		
Área de Abrangência:	<input type="checkbox"/> Residencial	<input checked="" type="checkbox"/> Comercial
		<input type="checkbox"/> Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Rogério Ferreira da Silva		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

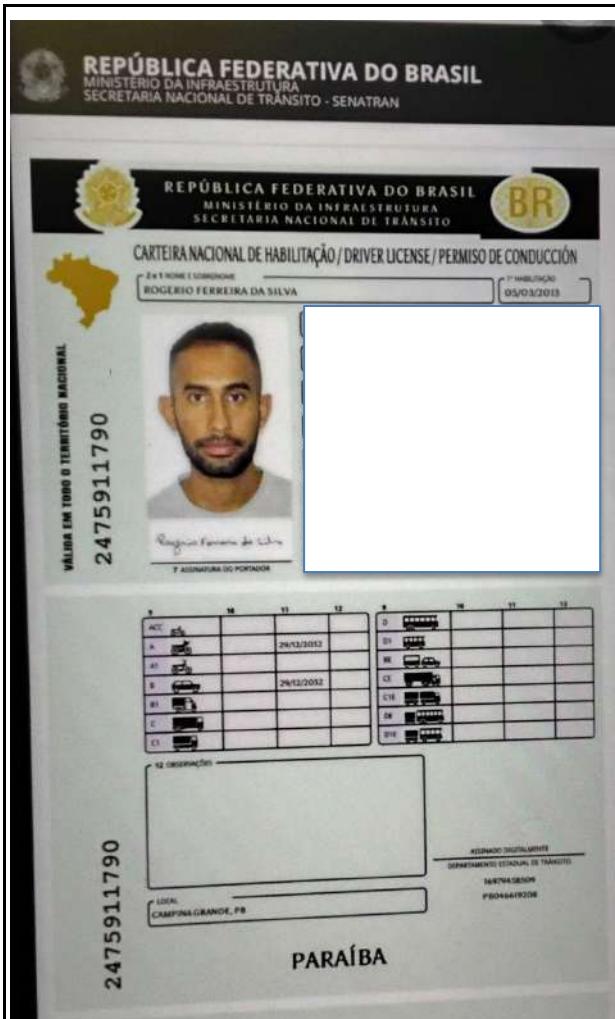


Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES



ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Apresenta danos, sumidades e mofo em partes da parede e piso.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não há presença de ralo para escoamento adequado da água.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	Tomada desajustada, lâmpada faltando.
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Não há nenhum tipo de ventilação.
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		Deve ser instalado batente de alizar.
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				



ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		Possuem revestimento adequado, no entanto, apresentam algumas falhas que podem gerar acúmulo de sumidades.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não possuem fechamento automático e nem telas milimetradas.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Apenas um ralo, o qual encontra-se desajustado do piso.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	Não contém.
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Presença de caixas de papelão, materiais de limpeza, entre outros.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Lâmpadas não embutidas.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	Presença apenas de uma janela, sem tela. Ambiente com sensação térmica desagradável (quente).



3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Uma única pia para desenvolvimento de várias atividades.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Utensílios de madeira e outros com danos/sujidades.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Recipiente dentro da cozinha.

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	Coletor de lixo sem acionamento com pedal. Não dispõem de sistema adequado para secagem das mãos.

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Alguns encontram-se inadequados, necessitando de manutenção ou troca.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Possui lavatorio, no entanto, o coletor de lixo é sem acionamento com pedal, bem como, não dispõem de sistema adequado para secagem das mãos.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04	X		
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Os mesmos são armazenados em área de cocção de alimentos, embaixo da pia.

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		X	Água proveniente de cisterna, a qual apresentou inadequações.
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	Cisterna localizada embaixo de mesa, no piso da cozinha, apresenta características



				inadequadas.
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Coletores inadequados, sem acionamento por pedal e em quantidade insuficiente.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	Não possui área adequada para a destinação de resíduos.
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Deve ser apresentado ao menos comprovação de que foi dado entrada na emissão do documento.	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento	X			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Deve ser apresentado Certificado de execução de serviço.
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X		No banheiro disponível no salão.
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM			 DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Entrada/fachada



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Estrutura física



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Coletores de lixo e materiais de limpeza



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Freezer com danos e sujidades



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Instalação sanitária



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Área se cocção



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Ralo e cisterna



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Luminárias inadequadas

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: A vistoria foi realizada conforme o planejado, porém o local não atendeu aos requisitos mínimos necessários para a implementação e funcionamento adequado do Programa, sendo necessários ajustes e melhorias para que as atividades sejam desenvolvidas conforme desejado.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

NOME	MATRÍCULA
------	-----------



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Yasmin Tiburcio	918.550-0
Gabriel Mascena	924.866-8
Mateus Bandeira	916.611-1

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024-/02099**.

João Pessoa, 10/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: ROMARIO GOMES DE FRANÇA		
CNPJ nº: 46.011.454/0001-69		
Endereço: RUA PROFESSOR NESTOR ANTUNES, 77		
Bairro:		
Município: Santa Cruz		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Carlos Henrique Nogueira Lopes		
CPF:		



**SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO**



GOVERNO DA PARAÍBA

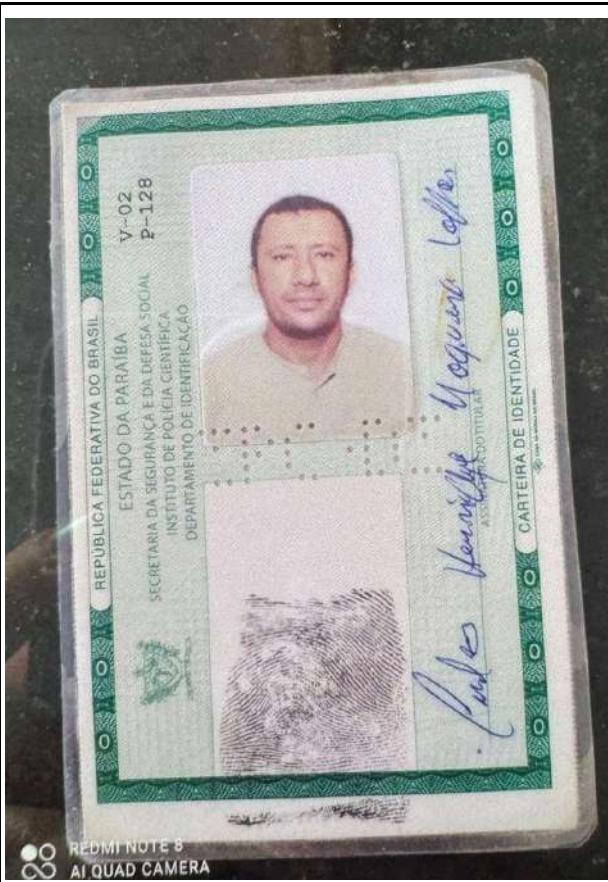


Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ESTADO DE CONSERVAÇÃO



ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20		X	
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	



3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	



produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.				
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	



6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		X	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM			 DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

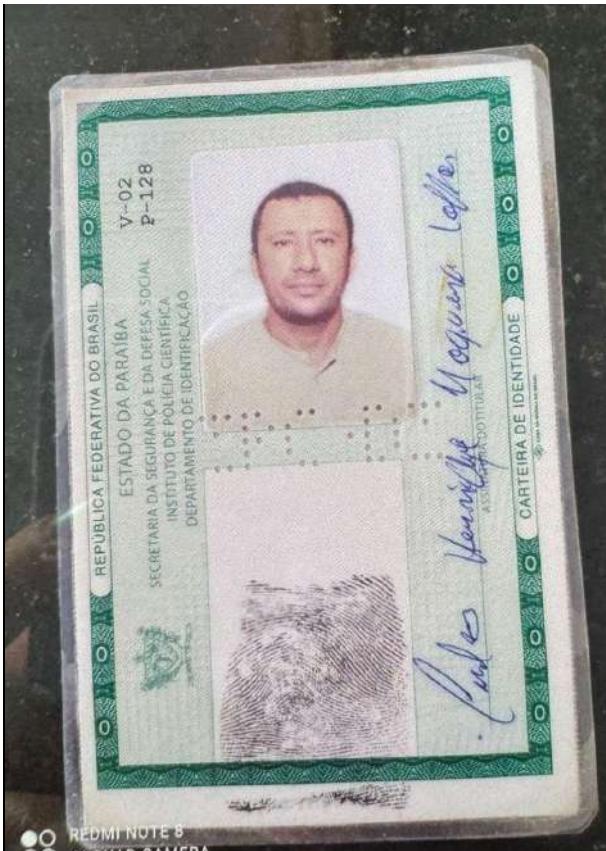




SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Rafael Henrique Laff inscreto(a) no CPF
_____ na qualidade de responsável pelo estabelecimento
SANTA CRUZ encontra-se a cliente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 11 de novembro de 2025 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
e seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento
do estabelecimento.

João Pessoa, 11 de NOVEMBRO de 2025.

Rafael Henrique Laff
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Motivo: O objetivo da visita foi alcançado, uma vez que foi possível realizar a vistoria completa do prédio e avaliar as condições estruturais do local indicado para funcionamento do restaurante que fornecerá refeições ao Programa Tá na Mesa, do Governo do Estado da Paraíba.

Durante a inspeção, constatou-se que o estabelecimento ainda não se encontra em condições adequadas para o início das atividades, apresentando apenas a estrutura física básica, sem as áreas devidamente implantadas, equipadas ou organizadas conforme as exigências da RDC nº 216/2024, normas sanitárias vigentes, Termo de Referência e o Manual do Programa Tá na Mesa.

Diante do exposto, recomenda-se que o responsável proceda com as adequações necessárias nas instalações físicas, com a devida definição e estruturação das áreas de manipulação, armazenamento, higienização e atendimento, garantindo o cumprimento das normas vigentes.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Jordana fabiola da Silva leite	1928694
David Freitas Melo Silv	919.396-1
[18:20, 11/11/2025] Jordana Leite: https://geradorderelatorios.vercel.app/relatoriovistoriatecnica [18:35, 11/11/2025] Caroline Nutricista Sedh: Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916969910

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 11/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA		
CNPJ nº:07.142.604/0001-11		
Endereço: RUA JOSIAS FRANCISCO DINIZ, 564		
Bairro: CENTRO		
Município: SANTA HELENA		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável:		
CPF:		
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES		

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04			
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04			
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04			
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04			
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04			
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04			
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20			
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20			
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04			
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04			

3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04			
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04			
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04			
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04			
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04			
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04			
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04			
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	-		-
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04			
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04			
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)			

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04			
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04			
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04			
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04			
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04			
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04			
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado

RDC 216/04

7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04			
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04			

8. OUTROS

ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária			
8.2 - Possuir alvará de funcionamento			
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas			
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.			
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários			

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

A vistoria técnica referente ao estabelecimento da SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ 07.142.604/0001-11, não foi realizada, uma vez que o endereço informado para a inspeção, localizado na Rua Josias Francisco Diniz, 564, Centro, no município de Santa Helena, não pôde ser identificado pela equipe durante a visita realizada em 12 de novembro de 2025.

Foram efetuadas diversas tentativas de identificação do imóvel na área indicada, incluindo verificação visual nos arredores e consultas com moradores e estabelecimentos próximos. Contudo, não foi encontrado nenhum empreendimento que corresponesse às informações fornecidas pela empresa.

Diante do exposto, constatou-se a impossibilidade de realização da inspeção in loco, ficando o registro do insucesso da vistoria por ausência de localização do endereço informado pela empresa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRÍÇÃO
	<p>12 de nov. de 2025, 08:45:33 Rua Josias Francisco Diniz, 554 Santa Helena PB 58925-000 Brasil</p>
	<p>12 de nov. de 2025, 08:44:50 Rua Josias Francisco Diniz, 554 Santa Helena PB 58925-000 Brasil</p>
	<p>12 de nov. de 2025, 08:29:26 RUA Rua Josias Francisco Diniz, 184 CENTRO Santa Helena PB 58925-000 Brasil</p>
Base legal: Termo de Referência.	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

Motivo: O objetivo da vistoria não foi alcançado, uma vez que a equipe técnica não realizou a inspeção in loco por não localizar o endereço. Dessa forma, não foi possível avaliar o estabelecimento conforme os critérios estabelecidos na RDC no 216/2004, no Termo de Referência e no Manual do Programa Tá na Mesa.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916.939-3
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Jordana Fabíola da Silva Leite	191.869-4

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 12/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099	
Nome/Razão Social: SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA	
CNPJ nº: 35.207.021/0001-67	
Endereço: ENDEREÇO RUA JOAQUIM ALVES DE OLIVEIRA, 274.	
Bairro: CENTRO	
Município: SANTA HELENA	
CEP:	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável: GABRIELA RAMALHO DINIZ	
CPF:	



Documento de identificação da responsável por acompanhar a vistoria

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Algumas partes do revestimento de piso, paredes e teto apresentam conservação inadequada, configurando-se em não conformidade com os critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004, sendo necessária a realização de manutenção corretiva.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	As portas não são ajustadas, encontram-se abertas e permitindo a entrada de vetores, o que compromete a proteção do ambiente e a segurança sanitária, em desacordo com os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004.
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	X		
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	As instalações elétricas encontram-se expostas e as lâmpadas estão sem proteção, situações que não atendem às exigências da RDC 216/2004

2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Para que haja circulação de ar, as portas precisam permanecer abertas, o que pode comprometer a segregação das áreas e não atende totalmente às boas práticas previstas na RDC 216/2004. Além disso, a área conta com um ventilador direcionado para os alimentos, o que pode favorecer a dispersão de partículas e interferir nas condições higiênico-sanitárias do ambiente.
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Não possui acessibilidade adequada.

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Os revestimentos de piso, parede e teto não estão devidamente conservados, apresentando sujidades, manchas e áreas danificadas, o que compromete a higienização e não atende às exigências da RDC 216/2004.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	As portas e janelas não possuem fechamento automático nem telas

				milimetradas, o que favorece a entrada de vetores. Além disso, o ambiente não dispõe de exaustores.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Identificados ralos sem fechamento adequado, em desacordo com a RDC 216/2004, o que pode favorecer a entrada de insetos, odores e contaminações no ambiente.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	A caixa de gordura encontra-se próxima à área de preparo e armazenamento, situação que representa risco de contaminação e não atende às exigências da RDC 216/2004.
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Embora não haja presença de animais, foram identificados alguns objetos em desuso.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	O ambiente apresenta iluminação insuficiente, não atendendo às exigências da RDC 216/2004. Observa-se que a maior parte da luminosidade é proveniente da entrada de luz natural quando as portas permanecem abertas, o que demonstra a necessidade de melhorias no sistema de iluminação artificial para garantir condições adequadas e permanentes de

				trabalho.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	Algumas instalações encontram-se parcialmente expostas, com trechos de fiação aparente, necessitando de adequações para garantir proteção adequada e atendimento ao que prevê a RDC 216/2004.
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	O ambiente não possui exaustor para auxiliar na manutenção adequada da temperatura e na renovação do ar. De acordo com as boas práticas, é necessária a instalação de exaustor funcional para garantir condições adequadas de conforto térmico e segurança durante as atividades de manipulação.
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Foi identificado um banheiro próximo à área de preparo, configuração inadequada que compromete a segurança higiênico-sanitária.
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	-	-	-
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	A área não possui lavatório exclusivo para higienização das mãos.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de	RDC 216/04		X	Alguns equipamentos, móveis e utensílios apresentam inadequações

imperfeições				para as atividades desenvolvidas, dificultando a higienização e comprometendo a segurança sanitária.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	O armazenamento de GLP não atende às exigências da Lei nº 9.427/2011 e às normas do CBMPB, apresentando risco de acidentes. O botijão encontra-se instalado ao lado do fogão industrial, em situação irregular, uma vez que o recipiente de GLP deve permanecer em área externa, ventilada e afastada de fontes de calor e ignição.

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	O sanitário não possui itens obrigatórios (papel, sabonete líquido, papel toalha ou secagem adequada), contrariando a RDC 216/04.

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Alguns equipamentos, móveis e os utensílios não estão mantidos em condições higiênico-sanitárias

				adequadas, apresentando sujidades, desgastes ou inadequações que podem comprometer a segurança do alimento.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	O estabelecimento não dispõe de lavatório exclusivo para a lavagem das mãos dos funcionários.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Observa-se que o local de armazenamento está situado próximo à área de manipulação de alimentos, o que pode representar risco de contaminação e não atende plenamente às boas práticas recomendadas. Além do uso de produtos de limpeza com odor perceptível, panos de tecido e sabão em pó, práticas que não atendem plenamente ao previsto na RDC 216/2004. A norma estabelece que a higienização deve ser realizada com produtos regularizados, adequados à finalidade e que não ofereçam risco de contaminação química, física ou sensorial aos alimentos.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Foi verificado que os utensílios e equipamentos utilizados na higienização não atendem plenamente ao previsto na RDC 216/2004. Foram encontrados itens inadequados, alguns apresentando desgaste, sujidade ou armazenados

				de forma inadequada. Constatou-se ainda a reutilização de recipientes de margarina para armazenamento, prática não recomendada por não garantir condições sanitárias adequadas.
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	Não foi observada a caixa d'água durante a vistoria, mas foram identificados recipientes contendo água, sem tampa, situação que não atende ao previsto na RDC 216/2004, a qual exige que os reservatórios utilizados para abastecimento sejam mantidos íntegros, higienizados e devidamente protegidos contra contaminações externas. A ausência de tampa pode permitir a entrada de sujeira, pragas ou outros agentes contaminantes, comprometendo a potabilidade da água utilizada no estabelecimento.
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	Situação semelhante ao item 6.2

7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Identificado o armazenamento de lixo e materiais recicláveis sem a utilização de recipientes adequados e devidamente identificados para essa finalidade, o que não atende às boas práticas estabelecidas na RDC 216/2004.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	O estabelecimento atende parcialmente ao requisito da RDC 216/2004. Embora disponha de lixeira adequada e a responsável tenha informado que os resíduos são retirados diariamente, foi identificado armazenamento de lixo próximo às áreas de manipulação de alimentos, o que pode favorecer a contaminação e atrair vetores e pragas urbanas. Portanto, faz-se necessário reorganizar a rotina de armazenamento temporário dos resíduos, garantindo que permaneçam exclusivamente em local fechado e isolado das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.
8. OUTROS				



ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Não há lavabo disponível para os usuários.
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
Constatada divergência entre o endereço constante no edital e a localização obtida pelo GPS. Diante disso, a vistoria foi realizada no endereço Rua Antônio Soares, nº 69, local onde o estabelecimento já realiza o fornecimento ao Programa Tá na Mesa. A adequação do endereço deve ser regularizada para evitar inconsistências.			



Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel indicado pela empresa não apresenta todas as áreas exigidas para o desenvolvimento das atividades previstas, tais como ambientes distintos e adequadamente estruturados para recepção de matérias-primas, área adequada para instalação do GLP, armazenamento de estoque seco, despensa fria e material de limpeza, pré-preparo de hortifruti e proteínas, cocção, higienização de utensílios, área de lixo e distribuição das refeições.

A ausência desses setores configura não conformidade com os requisitos mínimos estabelecidos pela RDC nº 216/2004, pelo Termo de Referência e pelo Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, comprometendo a organização do fluxo de produção, a segurança higiênico-sanitária e o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação.

Verificou-se ainda a inexistência de equipamentos e utensílios obrigatórios, conforme especificado no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, o que inviabiliza a execução das atividades de forma adequada, segura e compatível com as demandas operacionais exigidas.

Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá promover todas as adequações previstas no Edital, observando rigorosamente as orientações do Termo de Referência e do Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, dentro do prazo estabelecido pela Comissão.

Todas as adequações devem ser devidamente executadas conforme os pontos verificados no checklist. Deve ser realizada a adequação das áreas físicas, com a criação de ambientes independentes conforme o fluxo produtivo, bem como a instalação de portas e janelas com fechamento automático e telas. É necessária ainda a regularização das instalações elétricas, além da implantação de sistema de exaustão eficiente. Também se faz imprescindível a instalação de lavatórios exclusivos para higienização das mãos com todos os insumos obrigatórios, instalação do lavabo dos usuários, a substituição de mobiliários e utensílios que não atendem aos parâmetros normativos e a implantação de área externa ventilada e segura para armazenamento do GLP, em conformidade com a legislação vigente.

Ressalta-se que é responsabilidade exclusiva da empresa garantir a conformidade integral com a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC nº 216/2004, bem como disponibilizar todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física, organizacional e operacional do estabelecimento esteja plenamente alinhada às normas aplicáveis aos serviços de alimentação. Assim, permanece sob responsabilidade da empresa realizar todas as adequações necessárias antes da etapa final de validação, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança higiênico-sanitária e atendimento aos critérios estabelecidos pelo Programa Tá na Mesa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

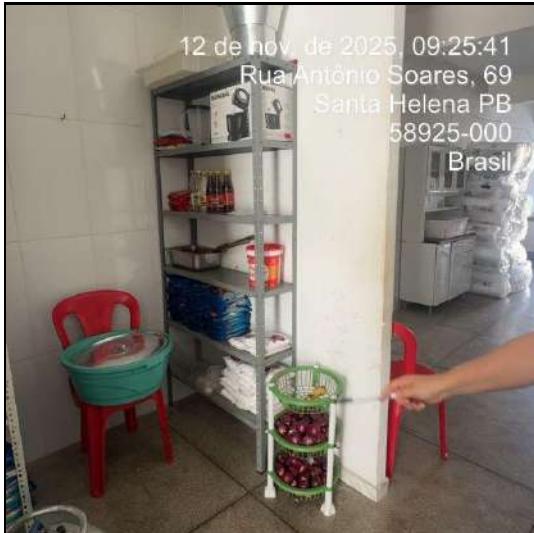
IMAGEM	DESCRIÇÃO
 <p>12 de nov. de 2025, 09:18:42 Rua Antônio Soares, 69 Santa Helena PB 58925-000 Brasil</p>  <p>12 de nov. de 2025, 09:19:30 Rua Antônio Soares, 69 Santa Helena PB 58925-000 Brasil</p>	<p>FACHADA E ENTRADA</p>



ÁREA DE PRODUÇÃO E PORÇÃO DAS REFEIÇÕES



ÁREA DE COAÇÃO E ESTOQUE DE GÊNEROS



ESTOQUE DE GÊNEROS



PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES E ESTOQUE



ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO E ENTRADA DA ÁREA DE PREPARO



**ÁREA DE PREPARO E ESTOQUE DE LIMPEZA EM FRENTE
AO FOGÃO**



MATERIAL EM DESUSO E ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS



ÁREA DE PREPARO E SANITÁRIO DOS FUNCIONÁRIOS



ESTOQUE E ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS



ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTÓRIA TÉCNICA

Declaro, para os efeitos finais, que
Gabriela Ramalho Diniz, inscrita(a) no CPF
_____, na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Santa Cecília, encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02999
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 02 de Agosto de 2025 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
e seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento
do estabelecimento.

João Pessoa, 02 de Novembro de 2025.

Gabriela Ramalho Diniz
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA

Base legal: Termo de Referência.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: O objetivo da vistoria foi alcançado, uma vez que a equipe técnica realizou a vistoria in loco, avaliando o estabelecimento conforme os critérios estabelecidos na RDC 216/2004, Termo de Referência e no Manual do Programa Tá na Mesa.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916.939-3
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Jordana Fabíola da Silva Leite	191.869-4

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 12/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: EMANOEL ALISON BEZERRA VIEIRA		
CNPJ nº: 37.766.636/0001-59		
Endereço: AV 29 DE ABRIL S/N. EM FRENTE AO POSTO SANTA INÊS		
Bairro:		
Município: SANTA INÊS		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: EMANOEL ALISON BEZERRA VIEIRA		
CPF:		



Documento de identificação do responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Alguns revestimentos precisam de ajustes e manutenção para restabelecer condições adequadas de conservação e higienização.

2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	X		
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Foram identificados objetos em desuso, não compatíveis para atividade.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	Algumas instalações elétricas necessitam de ajustes para garantir a segurança e o funcionamento adequado, incluindo a instalação de proteção nas luminárias, que atualmente se encontram sem a devida cobertura.
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Não possui acessibilidade adequada.
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	As portas e janelas não possuem fechamento automático nem telas milimetradas, o que favorece a entrada de vetores. Além disso, o ambiente não dispõe de exaustores, embora a tubulação para instalação do sistema esteja presente
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Identificados ralos sem fechamento adequado, em desacordo com a RDC 216/2004, o que pode favorecer a entrada de insetos, odores e contaminações no ambiente.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	X		
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	As lâmpadas encontram-se sem proteção adequada. Conforme a RDC 216/2004, as luminárias devem possuir dispositivos que impeçam a dispersão de fragmentos em caso de quebra,

				não podendo permanecer expostas nas áreas de preparo e manipulação de alimentos.
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	O ambiente não possui exaustor para auxiliar na manutenção adequada da temperatura e na renovação do ar. De acordo com as boas práticas, é necessária a instalação de exaustor funcional para garantir condições adequadas de conforto térmico e segurança durante as atividades de manipulação.
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Foi identificado um banheiro dentro da área de preparo, o que é inadequado, pois essa disposição compromete a segurança higiênico-sanitária e contraria as boas práticas de armazenamento de alimentos e materiais.
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	-	-	-
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	A área não possui lavatório exclusivo para higienização das mãos. Deve ser instalado um lavatório exclusivo e adequado

				para esse fim, garantindo o cumprimento das boas práticas de manipulação e evitando seu uso para outras finalidades.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Alguns equipamentos, móveis e utensílios apresentam inadequações para as atividades desenvolvidas, incluindo itens confeccionados em madeira, o que dificulta a higienização e compromete a segurança sanitária. Recomenda-se realizar a substituição dos itens que não atendem aos requisitos de boas práticas.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	O armazenamento de GLP não atende às exigências da Lei nº 9.427/2011 e às normas do CBMPB, apresentando risco de acidentes. O botijão encontra-se instalado ao lado do fogão industrial, em situação irregular, uma vez que o recipiente de GLP deve permanecer em área externa, ventilada e afastada de fontes de calor e ignição. Embora a unidade possua instalação de gás encanado, a mesma não está em uso.

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	O sanitário não possui itens obrigatórios (papel, sabonete líquido, papel toalha ou secagem adequada), contrariando a RDC 216/04. E está localizado em área inadequada.
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04	X		
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	O estabelecimento não dispõe de lavatório exclusivo para a lavagem das mãos dos funcionários.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04	X		
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04	X		

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	Não foi observada a caixa d'água durante a vistoria, impossibilitando a verificação de suas condições de conservação, limpeza e manutenção.
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	Não foi observada a caixa d'água durante a vistoria, impossibilitando a verificação de suas condições de conservação, limpeza e manutenção.
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não foram identificados recipientes adequados.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	O estabelecimento não está em funcionamento para o público, estando fechado, o que impossibilitou a observação do



				local de coleta e armazenamento dos resíduos para verificar se atende às condições adequadas.
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X		
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X		
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X		
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X		
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X			
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				
Durante a vistoria realizada, constatou-se que o estabelecimento não se encontra em funcionamento e necessita realizar ajustes e reorganização de suas áreas para garantir um fluxo operacional adequado ao desenvolvimento das atividades previstas. A unidade deve possuir áreas claramente definidas para recepção e higienização de matérias-primas, armazenamento de estoque seco, despensa fria e material de limpeza, pré-preparo de hortifruti e proteínas, cocção, higienização de utensílios, área de lixo e				

distribuição. Além disso, verificou-se a ausência de equipamentos e utensílios obrigatórios, conforme estabelecido no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa.

Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá promover todas as adequações previstas no Edital, observando rigorosamente as orientações do Termo de Referência e do Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, dentro do prazo estabelecido pela Comissão.

Ressalta-se que é responsabilidade exclusiva da empresa garantir a conformidade integral com a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC nº 216/2004, bem como disponibilizar todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física, organizacional e operacional do estabelecimento esteja plenamente alinhada às normas aplicáveis aos serviços de alimentação.

Assim, permanece sob responsabilidade da empresa realizar todas as adequações necessárias antes da etapa final de validação, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança higiênico-sanitária e atendimento aos critérios estabelecidos pelo Programa Tá na Mesa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
	ÁREA DE ATENDIMENTO



ÁREA EXTERNA E BANHEIRO DOS USUÁRIOS



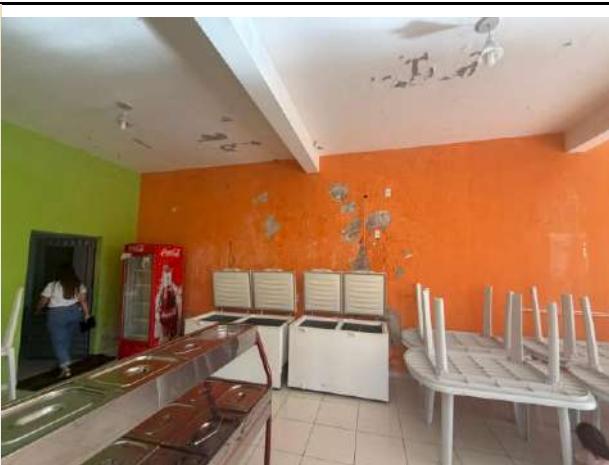
BANHEIRO DOS USUÁRIOS



ENTRADA



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO





ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE PREPARO



ÁREA DE PREPARO



ÁREAS DE PREPARO



ÁREA DE PREPARO



ÁREA DE PREPARO E ARMAZENAMENTO



ÁREA PREPARO



**ÁREA LOCALIZADA NOS FUNDOS , COM PORTA DE
ACESSO A ÁREA DE PREPARO**



ESTOQUE



ÁREA EXTERNA



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Euval Alves Bezerra Viana, inscrito(a) no CPF
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Curva das Bacias, encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 12 de Novembro de 2025 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
e seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento
do estabelecimento.

João Pessoa, 12 de Novembro de 2025.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA

Base legal: Termo de Referência.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: O objetivo da vistoria foi alcançado, uma vez que a equipe técnica realizou a vistoria in loco, avaliando o estabelecimento conforme os critérios estabelecidos na RDC 216/2004, Termo de Referência e no Manual do Programa Tá na Mesa.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916.939-3
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Jordana Fabíola da Silva Leite	191.869-4

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 12/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: Nave Comércio e serviços de alimentos Ltda		
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35		
Endereço: Rua Manoel Camelo Diniz		
Bairro: Visão panorâmica		
Município: Santa Luzia		
CEP: 58600-000		
Fone:		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Francisca Rosangela de Andrade		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes com infiltração,. Sem pintura ou revestimento.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui. Declividade para a rua.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Objetos diversos
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Não possui. Edificação em obras
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Não possui revestimento cerâmico nas paredes



3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não possui
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de pregar e armazenamento;	RDC 216/04	X		Não possui.
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Não possui. Edificação em obras
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Baixa iluminação
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	Não possui ventilação mecânica
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de pregar e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de pregar e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e pregar	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento.



3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Não possui. Não está em funcionamento.
---	--	--	---	--

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento.

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento.



6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento.
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Não possui. Não está em funcionamento.
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	Não possui. Não está em funcionamento.
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Não possui. Não está em funcionamento.
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	Não possui. Não está em funcionamento.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Não possui. Não está em funcionamento.

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
--------	-----------



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

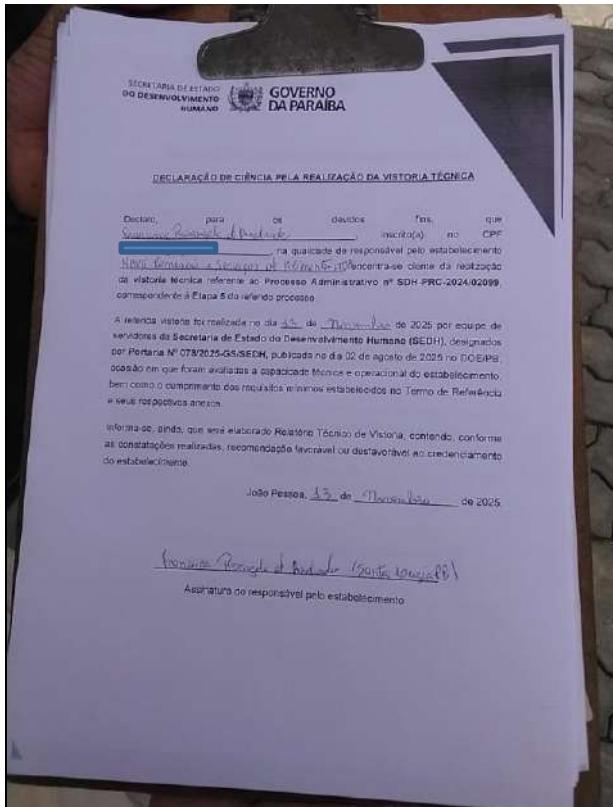




SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: Vistoria realizada. Edificação residencial. Apresenta necessidade de finalização de obra (acabamentos externos). Infiltração na coberta.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

NOME	MATRÍCULA
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 13/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA				
CNPJ nº: 00.785.860/0001-88				
Endereço: RUA PROFESSOR LUIZ SOARES, N 259, PONTO DE REFERÊNCIA HOSPITAL NELSINHO PANTA				
Bairro: CENTRO				
Município: SANTA RITA				
CEP:				
Fone: (83) 5555-1234				
Responsável:				
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial		<input type="checkbox"/> Comercial	<input type="checkbox"/> Rural	
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		



2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04	X		
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	X		



3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04	X		
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04	X		
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04	X		
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faísca.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)	X		

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04	X		
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04	X		
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		

7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		x			
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		x			
8. OUTROS						
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES			
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		x				
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		x				
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		x				
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		x				
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	x					
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO						
Necessidade de rever a porta de entrada da cozinha, que atualmente é de madeira e está desgastada. A empresa deve informar onde será o local de espera dos usuários para receber a refeição, visto que o terraço é coberto mas é muito pequeno diante da quantidade diária de marmitas distribuídas.						
As instalações elétricas precisam ser ajustadas para que fiquem acima da altura da área lavável, evitando risco de choques elétricos, fazer a troca da porta que da acesso a área de preparação, tendo em vista que a mesma é de madeira e esse tipo de material não é permitido, foi visto apenas um ralo na área da cozinha, concluir instalação e adequação dos mesmos, garantindo fácil limpeza e prevenção de retrocesso de odores/insetos, instalar telas milimetradas e removíveis em todas as aberturas, organizar o layout dos equipamentos de modo a permitir fluxo adequado de						



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

produção e higiene, completar o conjunto de utensílios, móveis e equipamentos essenciais, garantindo materiais em quantidade suficiente e em condições apropriadas para serem utilizadas.

Diante das inconformidades observadas, conclui-se que a Unidade de Produção de Refeições ainda está no processo de adaptação para operação conforme os critérios estabelecidos no edital, no Termo de Referência e na RDC nº 216/2004, devendo ser adequadamente estruturada antes do início de suas atividades dentro do prazo estipulado pela Equipe da Comissão



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
6^a REGIÃO

INSCRIÇÃO Nº **44940**

NOME

HYANA LAILA FERREIRA DA SILVA

OBSERVAÇÕES

INSCRITO(A) DESDE: 23/01/2024

0384

Hyana Laila F. da Silva

ASSINATURA DO TITULAR

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - LEI N° 6.206/75

CARTEIRA DE IDENTIDADE DO NUTRICIONISTA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Hyena Isaura Fermino de Souza inscrito(a) no CPF
000.000.000-00, na qualidade de responsável pelo estabelecimento
AT2 - Alimentação do Brasil Ltda, contra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 24 de setembro de 2025 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
e seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento
do estabelecimento.

Santa Rita
- João Pessoa, 24 de setembro de 2025.

Hyena Isaura

Assinatura do responsável pelo estabelecimento



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 10:36:36
Rua Professor Luiz Soares, 295
Nice
Santa Rita PB
58300-135
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 10:38:53
Rua Professor Luiz Soares, 259
Nice
Santa Rita PB
58300-135
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 10:39:09
Rua Professor Luiz Soares, 259
Nice
Santa Rita PB
58300-135
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 10:39:37
Rua Professor Luiz Soares, 259
Nice
Santa Rita PB
58300-135
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 10:39:43
Rua Professor Luiz Soares, 259
Nice
Santa Rita PB
58300-135
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 10:39:50
Rua Professor Luiz Soares, 259
Nice
Santa Rita PB
58300-135
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 10:40:27
Rua Professor Luiz Soares, 259
Nice
Santa Rita PB
58300-135
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 10:40:53
Rua Professor Luiz Soares, 259
Nice
Santa Rita PB
58300-135
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: (x) SIM () NÃO

Motivo: O objetivo da vistoria técnica na unidade de produção e refeição foi alcançado, pois tivemos acesso a todas as áreas previstas e, dessa forma, foi possível realizar a avaliação das condições de infraestrutura, móveis, equipamentos e utensílios para os procedimentos operacionais posteriormente serem executados. A visita técnica permitiu a coleta de informações e registros suficientes para a elaboração do relatório técnico correspondente.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
JONATHAN GERHARD F S DE SOUSA	700.932-1
KATYENE CHRISTINA ALMEIDA RODRIGUES ARAÚJO	916.936-9
SEBASTIÃO RODRIGUES TERCEIRO	906.745-1

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através de Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH publicada no Diário Oficial do Estado em 02 de agosto de 2025.

Santa Rita, 24 de novembro de 2025.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: Lucena Restaurantes		
CNPJ nº: 44.642.175/0001-78		
Endereço: Rodovia PB 361 Número 23		
Bairro: Centro		
Município: Santa Terezinha		
CEP:		
Fone: (83) 85 9999-1111		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Francisco Larley de Lucena		
CPF: 123.456.789-01		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ESTADO DE CONSERVAÇÃO



ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Prédio encontra-se em reforma
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Prédio encontra-se em reforma
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		Existem objetos para realização da reforma
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		Ventilação natural
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20		X	
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Atualmente, somente o



				revestimento do piso está concluído; a execução do revestimento de parede será iniciada.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Está em processo de reforma para fazer as adequações.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Está em processo de reforma para fazer as adequações.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de pregar e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	X		
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04	X		Ventilação natural
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de pregar e armazenamento	RDC 216/04		X	Está em processo de reforma para fazer as adequações.
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de pregar e armazenamento	RDC 216/04		X	Está em processo de reforma para fazer as



				adequações.
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Está em processo de reforma para fazer as adequações.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não foi possível verificar a estrutura dos móveis montados e os utensílios, uma vez que o prédio ainda se encontra em reforma.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Está em processo de reforma para fazer as adequações.
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	O item foi apresentado no momento da vistoria, contudo, sua instalação será realizada apenas após a conclusão da reforma.
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não foi possível verificar a estrutura dos móveis montados e os utensílios, uma vez que o prédio ainda se encontra em reforma.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Está em processo de reforma para fazer as adequações.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04			Não foi possível realizar a verificação, uma vez que o restaurante ainda não se encontra em funcionamento e em processo de reforma.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04			Não foi possível realizar a verificação, uma vez que o restaurante ainda não se encontra em funcionamento e em processo de reforma.

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		



6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		
--	------------	---	--	--

7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não foi possível realizar a verificação, uma vez que o restaurante ainda não se encontra em funcionamento e em processo de reforma.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	Não foi possível realizar a verificação, uma vez que o restaurante ainda não se encontra em funcionamento e em processo de reforma.

8. OUTROS

ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Não foi apresentado no momento da visita.
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	Não foi apresentado no momento da



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

			visita.
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Não foi apresentado no momento da visita.
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	Não foi apresentado no momento da visita.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Está em processo de reforma para fazer as adequações.

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

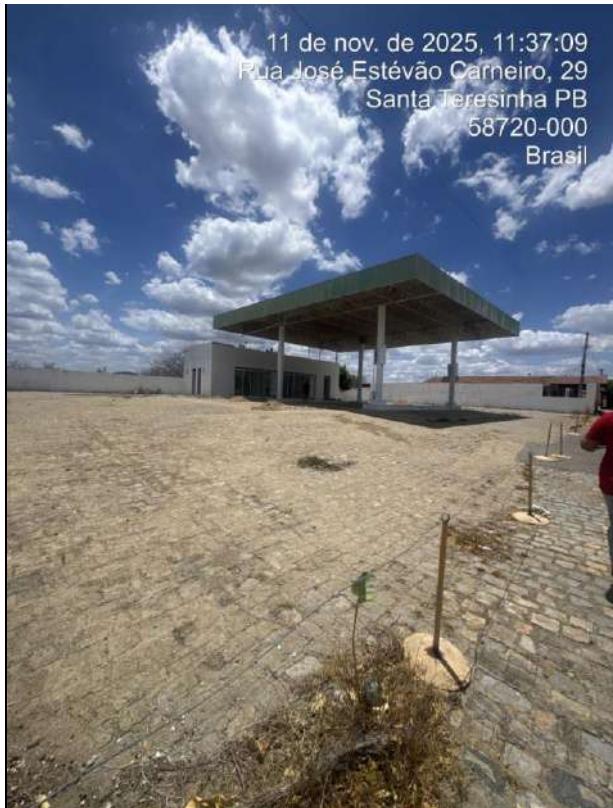
IMAGEM	DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

11 de nov. de 2025, 11:39:30
Rua Mineo Leite
Santa Teresinha PB
58720-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

11 de nov. de 2025, 11:39:44
Rua Mineo Leite
Santa Teresinha PB
58720-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



11 de nov. de 2025, 11:41:03
Rua Mineo Leite
Santa Teresinha PB
58720-000
Brasil



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

11 de nov. de 2025, 11:40:31
Rua Mineo Leite
Santa Teresinha PB
58720-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Esmeraldo Soárez de Souza, inscrito(a) no CPF
_____, na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Januário Restaurante, encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02059,
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 11 de dezembro de 2025 por equipe de
serviços da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
e seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento
do estabelecimento. Santa Terezinha,
João Pessoa, 11 de dezembro de 2025.

Esmeraldo Soárez de Souza

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: O objetivo da visita foi alcançado, visto que tivemos acesso ao estabelecimento e conseguimos fazer a vistoria técnica porém foram observadas irregularidades em relação às exigências estabelecidas pela RDC nº 216/2004 – ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Entretanto, constatou-se que o estabelecimento encontra-se em processo de construção/reforma, com o objetivo de adequar-se às determinações previstas na referida norma. Dessa forma, as inconformidades identificadas estão relacionadas ao andamento das obras e à ausência de finalização de algumas etapas estruturais e de instalação de equipamentos. Ressalta-se que o prédio é bem localizado e apresenta uma boa estrutura.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

NOME	MATRÍCULA
Katyene Christina Almeida Rodrigues Araújo	916.936-9
Sebastião Rodrigues Terceiro	906.745-1
JONATHAN GERHARD F S DE SOUSA	700.932-1

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 11/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA		
CNPJ nº: 07.142.604/0001-11		
Endereço: RUA SILVINO MANGUEIRA, S/N		
Bairro: CENTRO		
Município: SANTANA DE MANGUEIRA		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: ADENILDA MANGUEIRA DOS SANTOS		
CPF:		



Documento de identificação da responsável por acompanhar a vistoria.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	

2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20		X	
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	

3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	-	-	-
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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	RDC 216/04		X	

tampa sem contato manual.				
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		X	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	



6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X		
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X		
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X		
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	
--	--	---	--

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel indicado pela empresa encontra-se em período de reformas, tanto estruturais quanto de acabamento. Em razão disso, não foi possível observar de forma integral e presencial o fluxo de trabalho, a disposição de móveis, utensílios, equipamentos e a organização dos setores operacionais, incluindo áreas específicas, tais como recepção de matérias-primas, área adequada para instalação do GLP, armazenamento de estoque seco, despensa fria e material de limpeza, pré-preparo de hortifruti e proteínas, cocção, higienização de utensílios, área de lixo e distribuição das refeições. Parte desses aspectos pode ser avaliada apenas parcialmente, estando diretamente comprometida pelo estágio atual da obra.

Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá apresentar planta baixa atualizada do imóvel, contendo todos os detalhes exigidos no Edital e atendendo às condições previstas no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa. Deverá, ainda, encaminhar registro fotográfico atualizado da execução do projeto, de acordo com o andamento das reformas, dentro do prazo estipulado pela Comissão.

Ressalta-se que permanece sob responsabilidade da empresa garantir plena conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004, bem como possuir todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física e operacional esteja totalmente adequada às normas aplicáveis ao serviço de alimentação.

Assim, cabe à empresa promover a completa adequação do estabelecimento antes da etapa final de validação, garantindo condições apropriadas de funcionamento, segurança alimentar e atendimento integral aos critérios do Programa Tá na Mesa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

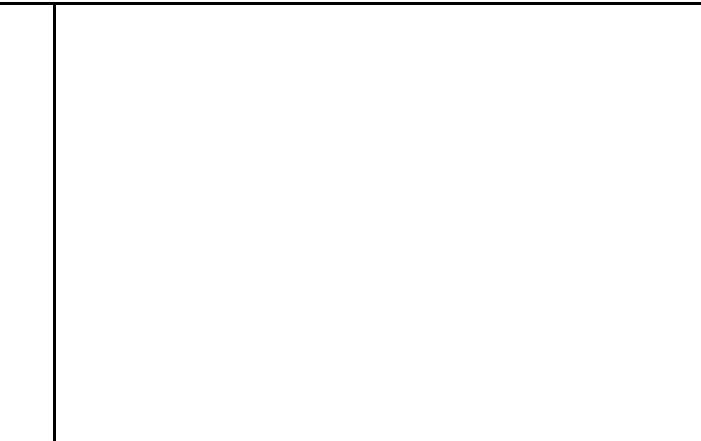
IMAGEM	DESCRIÇÃO
 	
 	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO  GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Adeulita Manguin do Souto, inscrito(a) no CPF
301.786.985-01, na qualidade de responsável pelo estabelecimento
SDH Reference, encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 12 de Novembro de 2025 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
e seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento
do estabelecimento.

João Pessoa, 12 de Novembro, de 2025.

Adeulita Manguin do Souto
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Santana de Manguá - PB.

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Motivo: O objetivo da vistoria foi alcançado, uma vez que a equipe técnica realizou a vistoria in loco, avaliando o estabelecimento conforme os critérios estabelecidos na RDC 216/2004, Termo de Referência e no Manual do Programa Tá na Mesa.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916.939-3
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Jordana Fabíola da Silva Leite	191.869-4

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 12/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099	
Nome/Razão Social: MARCIA DE SOUSA LIMA	
CNPJ nº: 18.242.540/0001-47	
Endereço: RUA ARNALDO LEITE, SN, DE FRENTE A PRAÇA	
Bairro:CENTRO	
Município: SANTANA DOS GARROTES	
CEP:	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável: MARIA DA CONCEIÇÃO BARBOSA DE LIMA CALDAS	
CPF:	:



Documento de identificação da responsável por acompanhar a vistoria

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Os revestimentos não estão devidamente conservados, apresentando áreas sem acabamento adequado e encontrando-se em desacordo com as exigências da RDC nº 216/2004.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	As portas permanecem abertas, favorecendo a entrada de vetores e comprometendo a proteção do ambiente e a segurança sanitária, em desacordo com os requisitos da RDC nº 216/2004. Além disso, as janelas apresentam telas danificadas, o que agrava o risco de contaminação
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	X		
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Identificados materiais em desuso no local.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	Observado lâmpadas sem proteção e ponto sem lâmpada, condições que representam risco à segurança e encontram-se em desacordo com as exigências da RDC nº 216/2004.



2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Para que haja circulação de ar, as portas precisam permanecer abertas, o que pode comprometer a segregação das áreas e não atende às boas práticas previstas na RDC 216/2004.
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Não possui acessibilidade adequada.

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Os revestimentos de piso, parede e teto não estão adequados conforme os requisitos da RDC 216/2004, apresentando rachaduras e partes danificadas.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	As portas e janelas não possuem fechamento automático nem telas milimetradas, favorecendo a entrada de vetores e não atendendo às disposições da RDC 216/2004. Além disso, o ambiente não dispõe de sistema de exaustão.

3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	X		
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Identificados objetos inadequados para a atividade da área,, configurando situação incompatível com a atividade e comprometendo a organização e a segurança higiênico-sanitária do ambiente.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	O ambiente apresenta iluminação insuficiente, não atendendo às exigências da RDC 216/2004.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	Lâmpadas sem proteção, condições que representam risco à segurança e encontram-se em desacordo com as exigências da RDC nº 216/2004.
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	O ambiente não possui exaustor para auxiliar na manutenção adequada da temperatura e na renovação do ar. De acordo com as boas práticas, é necessária a instalação de exaustor funcional para garantir condições adequadas de conforto térmico e segurança durante as atividades de manipulação.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Instalação sanitária localizada dentro da área de preparo e cocção, situação incompatível com as exigências da RDC nº 216/2004, por representar risco de contaminação e comprometer a segurança higiênico-sanitária do ambiente.
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	-	-	-
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	A área não possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, em desacordo com os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004, comprometendo as boas práticas de manipulação e a segurança higiênico-sanitária.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Alguns equipamentos, móveis e utensílios apresentam inadequações para as atividades desenvolvidas, incluindo superfícies de madeira, pontos de ferrugem, danos visíveis e desgaste, o que dificulta a higienização adequada e compromete a segurança higiênico-sanitária, em desacordo com os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004.

3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	O armazenamento de GLP não atende às exigências da Lei nº 9.427/2011 e às normas do CBMPB, apresentando risco de acidentes. O botijão encontra-se instalado ao lado do fogão industrial, em situação irregular, uma vez que o recipiente de GLP deve permanecer em área externa, ventilada e afastada de fontes de calor e ignição.
---	--	--	---	---

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	O sanitário não possui itens obrigatórios (sabonete líquido antisséptico, papel toalha ou secagem adequada), contrariando a RDC 216/04.

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Alguns equipamentos, móveis e os utensílios não estão mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando sujidades, desgastes ou inadequações que podem



				promover a segurança do alimento.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	O estabelecimento não dispõe de lavatório exclusivo para a lavagem das mãos dos funcionários.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Os materiais de limpeza estão armazenados na instalação sanitária, o que é inadequado, pois se trata de uma área de elevada contaminação. Conforme as normas sanitárias, os saneantes devem ser guardados em local exclusivo e apropriado, a fim de evitar contaminação cruzada e garantir a segurança higiênico-sanitária.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Utensílios e equipamentos utilizados na higienização não atendem plenamente ao previsto na RDC 216/2004. Foram encontrados itens inadequados, alguns apresentando desgaste, sujidade ou armazenados de forma inadequada.
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	Não foi possível observar a caixa d'água durante a vistoria, bem como verificar suas condições de conservação e higienização, impossibilitando a avaliação desse item conforme as exigências sanitárias.
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	Situação semelhante ao item 6.2
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04	X		
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04	X		
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	



8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	O documento apresentado encontra-se fora da validade.
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	O documento apresentado encontra-se fora da validade.
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Não há lavabo (ambiente com vaso sanitário e pia para lavagem das mãos) disponível para os usuários.

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel apresentado pela empresa, composto por dois andares (térreo e primeiro andar), não dispõe das áreas essenciais ao desenvolvimento das atividades. Faz-se necessário que o local possua espaços distintos e devidamente estruturados para recepção de matérias-primas, área adequada para instalação do GLP, armazenamento de estoque seco, despensa fria e material de limpeza, pré-preparo de hortifrutí e proteínas, cocção, higienização de utensílios, área de lixo e distribuição das refeições, conforme exigido para a execução das atividades previstas.

Além disso, verificou-se a ausência de equipamentos e utensílios obrigatórios, conforme estabelecido no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, o que inabilita a realização das atividades de forma adequada, segura e compatível com as demandas operacionais exigidas.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

A ausência desses setores configura não conformidade com os requisitos mínimos estabelecidos pela RDC nº 216/2004, pelo Termo de Referência e pelo Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, comprometendo a organização do fluxo de produção, a segurança higiênico-sanitária e o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação.

Diane do exposto, a empresa vistoriada deverá promover todas as adequações previstas no Edital, observando rigorosamente as orientações do Termo de Referência e do Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, dentro do prazo estabelecido pela Comissão.

Todas as adequações devem ser devidamente executadas conforme os pontos verificados no checklist. Deve ser realizada a adequação das áreas físicas, com a criação de ambientes independentes conforme o fluxo produtivo, bem como a instalação de portas e janelas com fechamento automático e telas. Além da implantação de sistema de exaustão eficiente. Também se faz imprescindível a instalação de lavatórios exclusivos para higienização das mãos com todos os insumos obrigatórios, instalação do lavabo dos usuários, a substituição de mobiliários e utensílios que não atendem aos parâmetros normativos e a implantação de área externa ventilada e segura para armazenamento do GLP, em conformidade com a legislação vigente.

Ressalta-se que é responsabilidade exclusiva da empresa garantir a conformidade integral com a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC nº 216/2004, bem como disponibilizar todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física, organizacional e operacional do estabelecimento esteja plenamente alinhada às normas aplicáveis aos serviços de alimentação. Assim, permanece sob responsabilidade da empresa realizar todas as adequações necessárias antes da etapa final de validação, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança higiênico-sanitária e atendimento aos critérios estabelecidos pelo Programa Tá na Mesa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM

Descrição



FACHADA E ÁREA DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE PREPARO



ÁREA DE PREPARO, COCÇÂO E ESTOQUE DE GÊNEROS

18 de nov. de 2025, 15:41:45
Rua Doutor Arnaldo Leite
Santana Dos Garrotes PB
58795-000
Brasil

18 de nov. de 2025, 15:41:31
Rua Doutor Arnaldo Leite
Santana Dos Garrotes PB
58795-000
Brasil

ESTOQUE DE GÊNEROS E BANHEIRO



ÁREA DE PREPARO





ÁREA DE PREPARO E ESCADA PARA O ANDAR SUPERIOR



BANHEIRO



EQUIPAMENTO E BANHEIRO



ÁREA DE ARMAZENAMENTO



ÁREA DE ARMAZENAMENTO

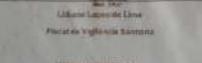


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DOS GARROTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
TERMO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA
VISA MUNICIPAL N° 01

Nome: Rua Doutor Arnaldo Leite
Número: 58795-000
CNPJ/CPF: 152.244.000-07
Endereço: Rua Dr. Arnaldo Leite, N° 500, Centro, Santana dos Garrotes, PB
CEP: 58795-000
Início da Inspeção
Nome do responsável legal: Maria de Lourdes Lima
Data de Início da Inspeção: 22 de Fevereiro de 2024, Santana dos Garrotes, PB
Assinatura: 
Gabinete: Gabinete Físico
Coordenador de Vigilância Sanitária
Assinatura: 
Data de Vigilância Sanitária: 22/02/2024
Observações: Nenhuma

18 de nov. de 2025, 15:43:19
Rua Doutor Arnaldo Leite
Santana Dos Garrotes PB

ALVARA
DE LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO
NÚMERO ALVARA: 2024/008-000036
VALIDADE: 31/12/2024
CÓDIGO DE IDENTIFICAÇÃO: AAMARALIA

Localização: Rua Doutor Arnaldo Leite, N° 500, Centro, Santana dos Garrotes, PB
Atividade em Rama de Negócio Principal: BANCOS
CNPJ/CPF: 152.244.000-07
Início da Atividade: 22/02/2024
Atividade de Segunda-Feira: 08:00:00 ÀS 22:00:00
VISTO
Assinatura: 
Data: 22/02/2024
Local: Rua Doutor Arnaldo Leite, N° 500, Centro, Santana dos Garrotes, PB
Assinatura: 
Data: 22/02/2024
Local: Rua Doutor Arnaldo Leite, N° 500, Centro, Santana dos Garrotes, PB

DOCUMENTAÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA

18 de nov. de 2025, 15:54:27
Rua Doutor Arnaldo Leite
Santana Dos Garrotes PB
58795-000
Branco

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Maria da Conceição Barbosa de Lima Caldas, inscrita(a) no CPF
31.123.456-789, na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Mariinha Tufões Maria Souza, encontra-se cliente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRG-2024/02099,
correspondente a Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 18 de novembro de 2025 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
e seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento
do estabelecimento.

João Pessoa, 19 de novembro de 2025.

Maria da Conceição Barbosa de Lima Caldas
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Santana dos Garrotes

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Motivo: O objetivo da vistoria foi alcançado, uma vez que a equipe técnica realizou a vistoria in loco, avaliando o estabelecimento conforme os critérios estabelecidos na RDC 216/2004, Termo de Referência e no Manual do Programa Tá na Mesa.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916.939-3
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Jordana Fabíola da Silva Leite	191.869-4

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 18/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: Sabor da Terra soluções alimentares Itda		
CNPJ nº: 48.999.218/0001-28		
Endereço: Rua José Gomes de Lima		
Bairro: Centro		
Município: Santo Andre		
CEP: 58675-000		
Fone:		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Jéssica Lima Costa		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes e laje pouco conservado
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Não possui
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Não possui rampas de acesso

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes e laje pouco conservado



3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não possui
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		Não possui
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Sem energia. Baixa iluminação.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	Não possui
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Galpão vazio. Não foi apresentado o projeto.
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Galpão vazio. Não foi apresentado o projeto.
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Não possui
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não possui
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Não possui



natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.				
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	Não possui
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não possui
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Não possui
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Não possui
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Não possui



6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	Não possui reservatório
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	Não possui reservatório
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não está em funcionamento
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	Não está em funcionamento
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Não está em funcionamento
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	Não está em funcionamento
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Não está em funcionamento
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	Não está em funcionamento
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Não está em funcionamento

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
--------	-----------



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

12/11/2025 11:31



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ● ●

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

12/11/2025 13:52



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

12/11/2025 13:53



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

12/11/2025 13:56



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

12/11/2025 13:56



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



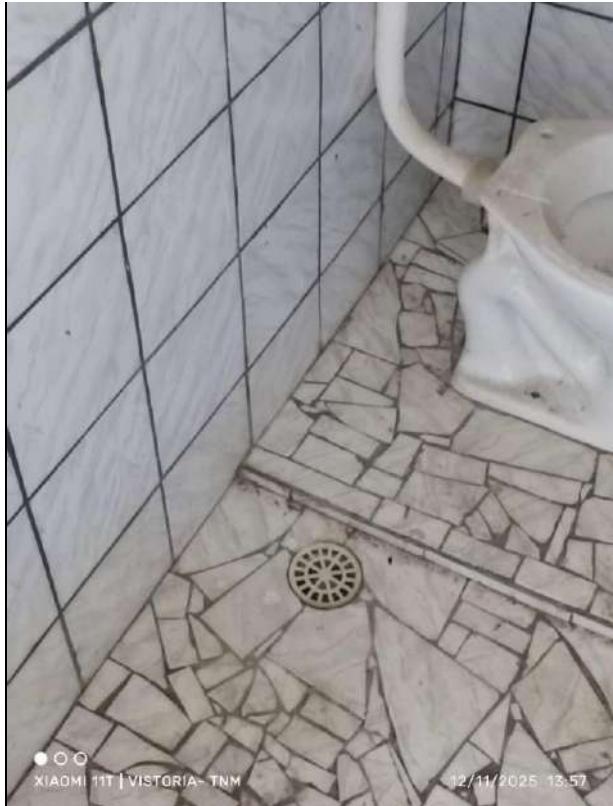
12/11/2025 13:57



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ○ ○
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

12/11/2025 13:57



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para fins de devolução, que
Monica Lúcia Pinto inscrito(a) no CPF
_____ na qualidade de responsável pelo estabelecimento:
SUCESSO DA TERRA DOCEZINHA, autorizo-se a realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDRH-PRC-202402099, correspondente à Etapa 5 do referido processo. (SANTO ANÔNIMO)

A referida vistoria foi realizada no dia 10 de novembro de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria nº 978/2025-SESDH, publicada no dia 23 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.

Informo-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, comendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.

João Pires, 10 de novembro de 2025.

Monica Lúcia Pinto
Assinatura do responsável pelo estabelecimento.

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: Vistoria realizada. Galpão vazio. Não está em funcionamento.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

NOME	MATRÍCULA
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 12/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH
Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN
Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

MODELO DE RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: MARCIA DE SOUSA LIMA		
CNPJ nº: 18.242.540/0001-47		
Endereço: RUA JOÃO JOSÉ DE ALMEIDA, SN, ELIAS MENDES,		
Bairro:		
Município: São Bentinho		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: MARCIA DE SOUSA LIMA		
CPF:		



	Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.			
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20		X	



2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	
--	-------------	--	---	--

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	



3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - 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.	RDC 216/04		X	

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da	RDC 216/04		X	



tampa disponíveis;				
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		X	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	



7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8. OUTROS			
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		<input checked="" type="checkbox"/>	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		<input checked="" type="checkbox"/>	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		<input checked="" type="checkbox"/>	
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		<input checked="" type="checkbox"/>	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		<input checked="" type="checkbox"/>	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM	Descrição		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 09:16:43
Rua José João de Almeida, 10
São Bentinho PB
58857-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Marina de Souza Lacerda, inscrito(a) no CPF
[REDACTED], na qualidade de responsável pelo estabelecimento
São Bento, encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº 6DH/PRC-2024/02999,
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 30 de novembro de 2025 por equipe de
serviços da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,
bem como o cumprimento das requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
e seus respectivos anexos.

Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento
do estabelecimento.

João Pessoa, 30 de novembro de 2025.

Marina de Souza Lacerda

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

Motivo: O estabelecimento encontra-se em processo de reforma e já apresenta a divisão das áreas de preparo, pré-preparo, estoque, distribuição e lavabo para os usuários, em conformidade com os requisitos estruturais previstos na RDC nº 216/2004, que estabelece a necessidade de ambientes organizados e separados de acordo com o fluxo de produção de alimentos. No local, foram identificados alguns equipamentos, incluindo: 1 fogão, duas bancadas de inox com cubas para pia, 1 fogão industrial de quatro bocas e 1 mesa/bancada de inox. A disposição desses equipamentos deverá manter o fluxo correto das operações, assegurando o cumprimento das boas práticas de manipulação e higiene previstas na regulamentação sanitária vigente. No local, foram identificados os seguintes equipamentos: duas pias de inox, uma geladeira, um freezer e um fogão industrial de quatro bocas. Tais equipamentos deverão ser dispostos de forma a assegurar o fluxo correto de operações e o cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Jordana Fabiola da Silva Leite	192.869-4
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916.939-3

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº **SDH-PRC-2024/02099**.

João Pessoa, 10/11/2025