



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 PROJETADA, S/N.

Bairro: BOA ESPERANÇA

Município: Gurinhém

CEP: 58356-000

Fone: (83)

Área de Abrangência: Residencial Comercial Rural

1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA

Responsável: Amara Angela Fernandes da Costa

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	Paredes e piso sem 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 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	Fiação exposta.
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Ventilação insuficiente, apenas proveniente 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		

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 piso sem revestimento.
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	Fiação exposta.
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	Não possui nenhuma forma de ventilação.
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 faísca.	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	RDC 216/04		X	Ainda não possui. Objetos presentes na instalação sanitária não pertencem a



tampa sem contato manual.				empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.
---------------------------	--	--	--	---

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		Cisterna.



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	X		Cisterna.
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	Ainda 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.	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	Documento não apresentado.	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Documento não apresentado.	



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	Documento não apresentado.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Não possui.

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
<p>segunda-feira, 17 de novembro de 2023 às 17:14:10 S: 7° 45' 45", W: 36° 25' 26" Curimãem</p>	Entrada



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

segunda-feira, 17 de novembro de 2025 às
17:15:00
S 7° 7' 45", W 35° 25' 27"
Gurinhém



Instalação sanitária



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



segunda-feira, 17 de novembro de 2025 às
17:14:49
S 7° 7' 45", W 35° 25' 27"
Gurinhém



segunda-feira, 17 de novembro de 2025 às
17:15:22
S 7° 7' 45", W 35° 25' 27"
Gurinhém



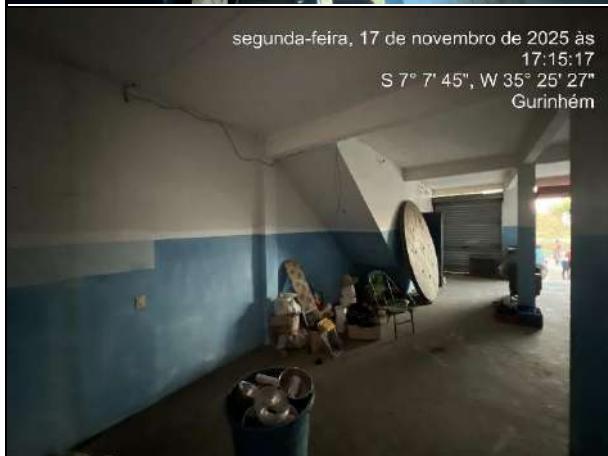
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



segunda-feira, 17 de novembro de 2025 às
17:15:13
S 7° 7' 45", W 35° 25' 26"
Gurinhém



segunda-feira, 17 de novembro de 2025 às
17:15:17
S 7° 7' 45", W 35° 25' 27"
Gurinhém

Base legal: Termo de Referência.	
----------------------------------	--

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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 endereço de vistoria, alterando o local em relação ao que foi publicado inicialmente. O endereço original (publicado) era RUA DO MERCADO, S/N, CENTRO, já o novo endereço, onde foi realizada a vistoria (retificado) é RUA PROJETADA, S/N, BOA ESPERANÇA.

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, 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: Restaurante Donna Maria Ltda		
CNPJ nº:		
Endereço: Rua Antônio Coutinho		
Bairro: Centro		
Município: Gurjao		
CEP: 58670-000		
Fone: (83) 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: Adeilza Chavier de Cantalice Cândido		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

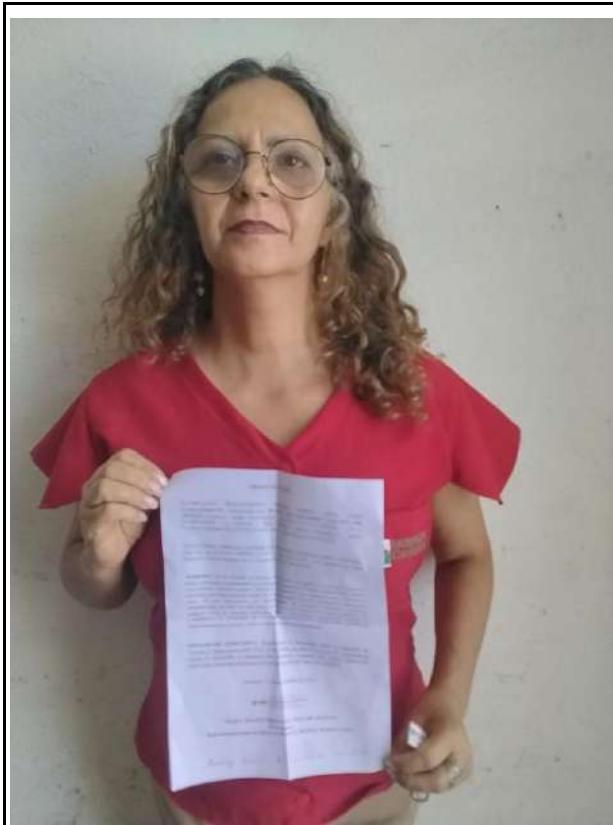


Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Piso, parede e laje mal conservados
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	Vários objetos armazenados
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	Caixas de passagem expostas
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		
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, parede e laje mal conservados



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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	Vários objetos armazenados
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	Não possui
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		Não possui wc
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		Não possui wc
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 faísca.				
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	Responsável informou que será instalado reservatório individual
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	Responsável informou que será instalado reservatório individual
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. Não está em funcionamento

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Durante a vistoria realizada, observou-se que o estabelecimento não dispõe de todas as áreas exigidas para garantir um fluxo operacional adequado ao desenvolvimento das atividades previstas. Além disso, verificou-se a ausência total dos equipamentos e utensílios obrigatórios estabelecidos no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, conforme os itens avaliados durante a inspeção. O imóvel indicado pela empresa apresenta-se em estágio de reformas, seja estrutural, seja de acabamento, por este motivo o fluxo de trabalho, móveis, utensílios, equipamentos e espaços reservados para cada setor (ex: pré preparo de proteínas) não foi possível de ser observado *in loco* ou apenas parcialmente devido estas reformas, portanto cabe a empresa apresentar uma planta baixa atualizada do imóvel visitado com o detalhamento conforme orientações do Edital, bem como fotos atualizadas da execução deste projeto, 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.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 <p>● ● ○ XIAOMI 11T VISTÓRIA- TNM 12/11/2025 11:31</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



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

12/11/2025 11:30



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 MI VISTORIA- TNM

12/11/2025 11:27



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

12/11/2025 11:27



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
Adélia Karla de Oliveira Ribeiro, inscrita(a) no CPF
[REDACTED], na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Estabelecimento Xexéu Xexéu LTDA ME, 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 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.

João Pessoa, 12 de setembro de 2025

Adélia Karla de Oliveira Ribeiro
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

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.



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: GILBERTO ALVES DILO COMERCIO E SERVICOS				
CNPJ nº: 12.651.082/0001-13				
Endereço: RUA OSÓRIO PINTO RAMALHO, EM FRENTE A LOJA TAVARES E A CAGEPA				
Bairro: CENTRO				
Município: IBIARA				
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		X	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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 local já funciona como programa Tá na Mesa e realizamos a visita técnica com o objetivo de verificar as condições estruturais, operacionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), avaliando a conformidade com as exigências do Edital, Termo de Referência e da RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.				
No entanto verificamos várias inconformidades dentre elas: A unidade não apresenta fluxo operacional adequado, dificultando a separação entre áreas e comprometendo o processo produtivo, ausência de ralos na área de produção, prejudicando a correta higienização do ambiente, ventilação natural insuficiente, podendo favorecer o acúmulo de calor, odores e contaminantes no ambiente, inexistência de lavatório exclusivo para higienização das mãos dos manipuladores na área de produção, descumprindo a exigência de boas práticas, paredes, piso da área de				



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

produção sem revestimento adequado, dificultando limpeza e sanitização conforme recomendado pela legislação, o banheiro apresenta estrutura inadequada, com ausência de teto e condições inadequadas para uso seguro e higienicamente satisfatório, foi observado também, que os funcionários não utilizam os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) de forma adequada, comprometendo a segurança pessoal e a higiene na manipulação dos alimentos.

As condições identificadas demonstram que a unidade, no momento da visita, não atende às exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e RDC nº 216/2004, relacionadas às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, segurança do trabalho e infraestrutura mínima para funcionamento adequado. Para adequação é preciso reestruturar o fluxo operacional, garantindo separação clara entre as áreas, instalar ralos adequados para permitir limpeza e drenagem eficiente, implementar sistema de ventilação mecânica complementar, pois a ventilação natural é insuficiente, instalar lavatório exclusivo para mãos na área de produção, sabonete líquido e papel-toalha, colocar revestimento adequado nas paredes e no piso da área de produção, com material liso, resistente e lavável, realizar adequações estruturais no banheiro, incluindo instalação de teto e melhorias de infraestrutura e garantir que todos os funcionários utilizem EPIs conforme exigência e promover capacitação contínua sobre boas práticas.

Diante das inconformidades observadas, conclui-se que a Unidade de Produção de Refeições ainda não reúne as condições para operação 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.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 09:44:19

Travessa Osório Pinto Ramalho, 317

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Ibiara PB
58980-000
Brasil

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Karla Auryl da Silva, inscrito(a) no CPF
[REDACTED], na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Nan Maranha, 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.

Ibiara
João Pessoa, 25 de novembro de 2025.

Karla Auryl Alves da Silva

Assinatura do responsável pelo estabelecimento



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 09:43:45
Travessa Osório Pinto Ramalho, 317
Ibiara PB
58980-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 09:29:39

Travessa Osório Pinto Ramalho, 317

Ibiara PB

58980-000

Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 09:29:50

Travessa Osório Pinto Ramalho, 317
Ibiara PB
58980-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 09:30:19
Travessa Osório Pinto Ramalho, 317
Ibiara PB
58980-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 09:30:31

Travessa Osório Pinto Ramalho, 317
Ibiara PB
58980-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 09:30:48

Travessa Osório Pinto Ramalho, 317
Ibiara PB
58980-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 09:31:59
Travessa Osório Pinto Ramalho, 317
Ibiara PB
58980-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 09:32:32
Travessa Osório Pinto Ramalho, 317
Ibiara PB
58980-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 09:32:52
Travessa Osório Pinto Ramalho, 317
Ibiara PB
58980-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: () 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.

IBIARA, 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: SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA				
CNPJ nº: 07.142.604/0001-11				
Endereço: RUA CORDEIRO MOURA, S/N				
Bairro: CENTRO				
Município: IBIARA				
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			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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						
Não foi possível realizar a vistoria no local.						



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

10 de nov. de 2025, 11:34:36
Rua Cordeiro Moura, 239
Ibiara PB
58980-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.	

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

Motivo: Fomos até o endereço informado pela empresa, porém, não foi encontrado o local onde seria o restaurante.



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.

Ibiara, 10 de novembro de 2025.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

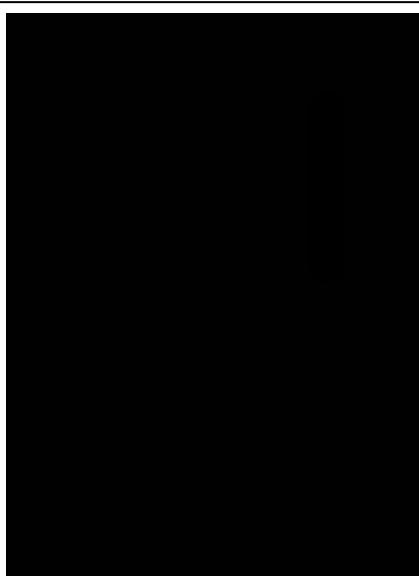


GOVERNO
DA PARAÍBA

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: MARCIA DE SOUSA LIMA		
CNPJ nº: 18.242.540/0001-47		
Endereço: RUA PADRE MANOEL OTAVIANO, S/N, PX A IGREJA MATRIZ		
Bairro: CENTRO		
Município: IGARACY		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência:	() Residencial	(X) Comercial
() Rural	1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável: DAMIANA BOZANA FERREIRA DE LIMA SILVA		
CPF:033.745.004-40		



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	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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	RDC 216/04		X	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

e armazenamento				
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	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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		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			
<p>Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel indicado pela empresa apresenta-se como um espaço único, vazio e sem a presença das áreas específicas exigidas, bem como sem qualquer equipamento instalado. Em razão dessas condições, não foi possível observar de forma in loco o fluxo de trabalho, a disposição de móveis, utensílios e equipamentos, nem a organização dos setores operacionais, incluindo ambientes essenciais como área de preparo e pré-preparo de proteínas e hortifrutis.</p> <p>Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá apresentar planta baixa atualizada do imóvel, contendo todo o detalhamento exigido no Edital e em conformidade com as orientações do Manual do Programa Tá na Mesa. Deverá, ainda, encaminhar registro fotográfico atualizado da execução do projeto, demonstrando o andamento das adequações, dentro do prazo estabelecido pela Equipe da Comissão.</p> <p>Ressalta-se que a empresa é responsável por garantir plena conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente com os requisitos da RDC nº 216/2004, bem como por possuir todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física e operacional esteja em total acordo com as normas</p>			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

aplicáveis ao serviço de alimentação. Assim, permanece sob responsabilidade da empresa promover a adequação completa do estabelecimento antes da etapa final de validação, assegurando condições adequadas de funcionamento, segurança alimentar e atendimento aos critérios do Programa Tá na Mesa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 	<p>Registro fotográfico do imóvel indicado pela empresa</p>



Registro fotográfico do imóvel
indicado pela empresa



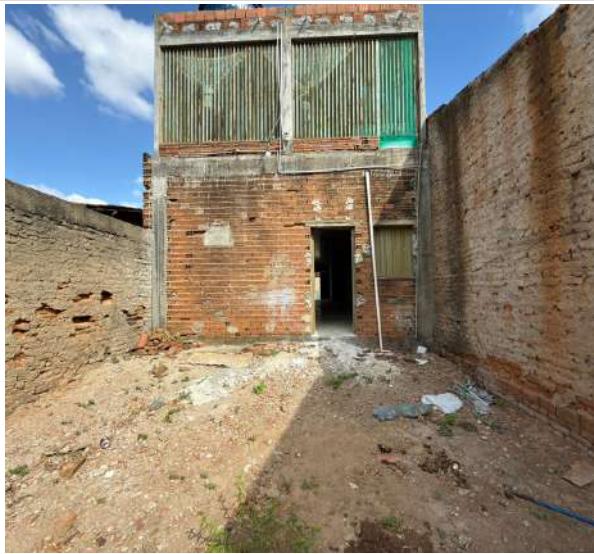
Registro fotográfico do imóvel
indicado pela empresa



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Registro fotográfico do imóvel
indicado pela empresa



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
Fábio Henrique Ferreira de Lima, inscrito(a) no CPF
111.111.111-10, na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Marca de Neusa Lima, encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/62099,
correspondente a Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 19 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.

Fábio Henrique Ferreira de Lima

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Iguanacy

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 inspeção in loco. Dessa forma, foi possível avaliar o estabelecimento.

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, 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: SOL - Empreendimentos Comércio de Alimentos e Serviços LTDA.		
CNPJ nº: 07.142.604/0010-02		
Endereço: Rua João Elias Ramalho 14		
Bairro: Centro		
Município: Imaculada		
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: Erenildo Santana de Sousa		
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		
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		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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	Durante a vistoria, constatou-se a ausência de exaustores e telas milimetradas.
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	Verificou-se que a ventilação natural existente no ambiente é insuficiente para garantir a adequada renovação do ar, não havendo sistema de ventilação mecânica instalado.
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.
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	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)				



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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	Não foi possível realizar a verificação, uma vez que o restaurante ainda não se encontra 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 foi possível realizar a verificação, uma vez que o restaurante ainda não se encontra 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	
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

10 de nov. de 2025, 16:53:12
Avenida José Alves Camboim
Imaculada PB
58745-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 16:53:22
Avenida José Alves Camboim
Imaculada PB
58745-000
Brasil



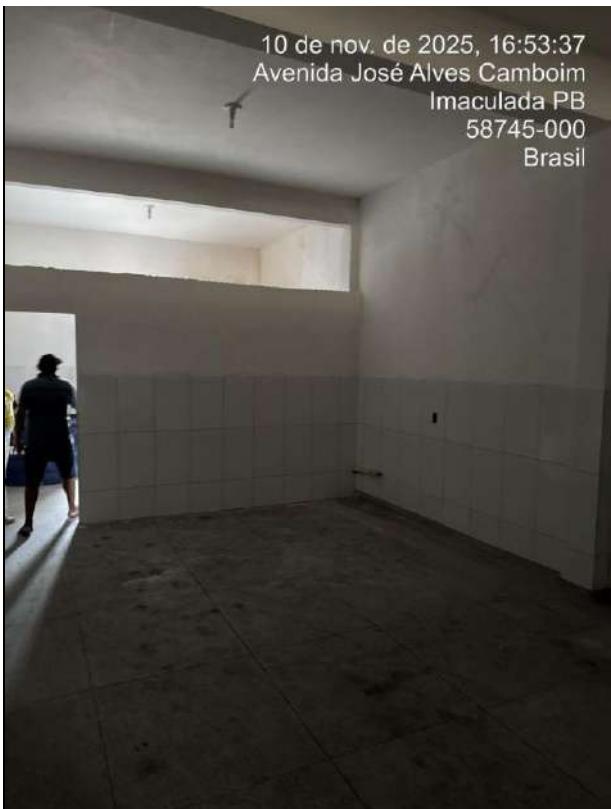


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 16:53:37
Avenida José Alves Camboim
Imaculada PB
58745-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 16:54:08
Rua João Elias Ramalho
Imaculada PB
58745-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 16:54:48
Rua João Elias Ramalho
Imaculada PB
58745-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 17:04:07
Avenida José Alves Camboim
Imaculada PB
58745-000
Brasil

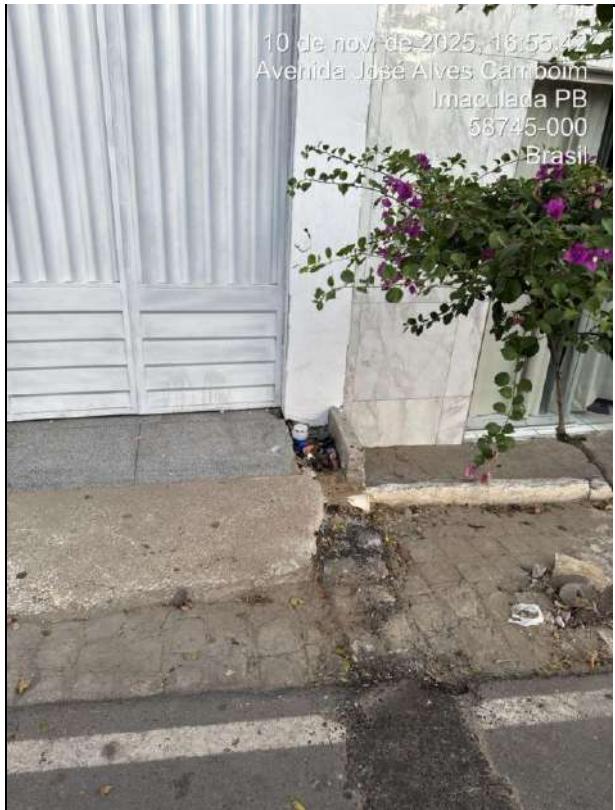




SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 16:56:47
Avenida José Alves Carneiro
Imaculada PB
58745-000
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

Declara, para os devidos fins, que
Eduardo Soárez de Souza, inscrito no CPF
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Salão Empreendedor Soárez de Souza, encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica relativa ao Processo Administrativo nº 5DH-PRC-2024/02099,
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 10 de dezembro de 2023 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria N° 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.

José Soárez
Soárez-Pessa, 30 de dezembro de 2023.

Eduardo Soárez de Souza

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: O objetivo da visita foi alcançado, visto que tivemos acesso ao estabelecimento e conseguimos fazer a vistoria técnica e observou-se que a estrutura física
predial encontra-se em boas condições. Entretanto, não havia mobiliário, equipamentos e utensílios instalados no ambiente, impossibilitando a avaliação completa das
condições operacionais e do cumprimento dos requisitos de Boas Práticas de Fabricação previstos na RDC nº 216/2004 da ANVISA.



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, 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: NAVE COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTO LTDA		
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35		
Endereço: AVENIDA TARCÍSIO DE MIRANDA BURITI, S/N		
Bairro: CENTRO		
Município: Ingá		
CEP: 58382-000		
Fone: (83) (84)		
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: Leone Pereira Dantas		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

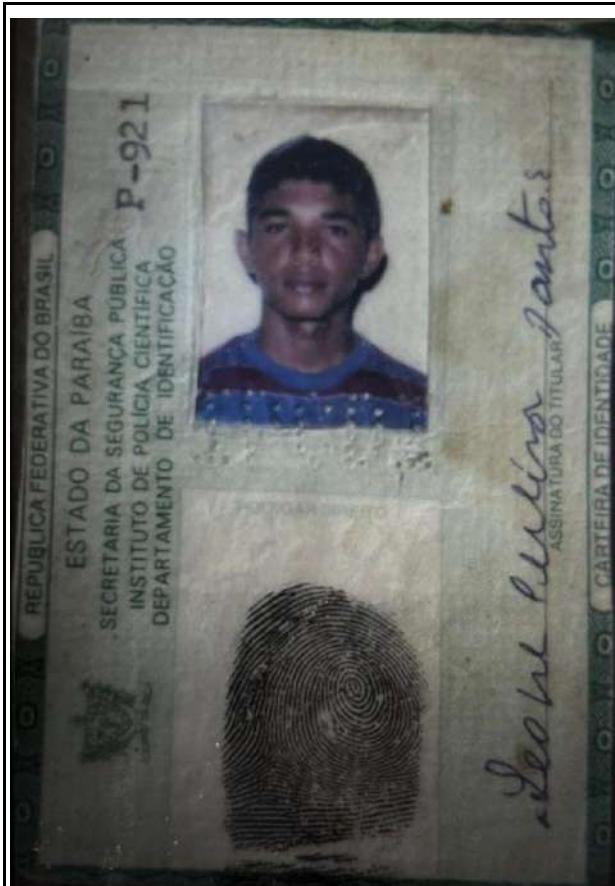


Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ESTADO DE CONSERVAÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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	Não possui ralos para escoamento de água.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Presença de cadeiras, garrafas de bebidas, caixas plásticas, entre outros, não pertencentes a empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.
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	Paredes e piso sem revestimento.
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		Realizar troca de algumas luminárias, 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		Deve ser colocado 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. Os equipamentos, móveis e utensílios presentes na unidade não pertencem a empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.
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 na instalação sanitária não pertencem a empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.

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. Os equipamentos, móveis e



				utensílios presentes na unidade não pertencem a empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.
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. Os objetos presentes na unidade não pertencem a empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.
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. Os equipamentos, móveis e utensílios presentes na unidade não pertencem a empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.
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. Os objetos presentes na unidade não pertencem a empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.
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

IMAGEM	DESCRÍÇÃO
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	



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





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às
09:57:08
S 7° 17' 8", W 35° 36' 48"
Ingá, PB





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



terça-feira, 18 de novembro de 2025 às
09:57:27
S 7° 17' 8", W 35° 36' 48"
Ingá, PB



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



terça-feira, 18 de novembro de 2025 às
09:57:22
S 7° 17' 9", W 35° 36' 48"
Ingá, PB



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. Ressalta-se que a empresa NAVI retificou o endereço de vistoria, alterando o local em relação ao que foi publicado inicialmente. O endereço original (publicado) era RUA ALVARO MACHADO, 123, CENTRO, já o novo endereço, onde foi realizada a vistoria (retificado) é AVENIDA TARCÍSIO DE MIRANDA BURITI, S/N, CENTRO. Ademais, Lucas Emanoel, representante da empresa VERSATT, também concorrente ao credenciamento no município de Ingá, acompanhou a vistoria técnica.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Yasmin Tiburcio	918.550-0
Mateus Bandeira	919.611-1



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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: 2024/02099			
Nome/Razão Social: ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA			
CNPJ nº: 00.785.860/0001-88			
Endereço: AV JOSÉ SILVEIRA, 71 - PX AO MUNDO DAS UTILIDADES			
Bairro: CENTRO			
Município: ITABAIANA			
CEP: 5360000			
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: JOSIVALDO DE MELO			
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	NÃO POSSUI REVESTIMENTOS NAS



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

				PAREDES. RESVETIMENTOS DE PISO COM ELEVADO DESGASTE.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI PORTAS NEM VEDAÇÕES ENTRE OS AMBIENTES. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI RALOS, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	OBSERVOU-SE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO NO LOCAL. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	APRESENTOU FIAÇÃO EXPOSTA. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		APRESENTA APENAS VENTILAÇÃO NATURAL. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
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	NBR 9050/20		X	NÃO APRESENTA RAMPA



12,5% para imóveis existentes				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	REVESTIMENTOS DE PAREDES INSUFICIENTES E DE PISO COM ELEVADO DESGASTE. TETO NÃO APRESENTA FORRO. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	NÃO APRESENTA PORTAS NEM EXAUSTORES. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI RALOS, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
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 MATERIAL DE CONSTRUÇÃO NO LOCAL. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.



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	APRESENTOU FIAÇÃO EXPOSTA. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	APRESENTA APENAS VENTILAÇÃO NATURAL. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
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. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
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 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 faísca.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
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 SE ENCONTRA EM 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 POSSUI. O LOCAL 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	NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
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 SE ENCONTRA EM 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	NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA EM 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		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	NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
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. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.

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 SE ENCONTRA EM 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 POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
	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



ARMAZENAMENTO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



ÁREA DE PREPARO



ÁREA DE PREPARO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



ÁREA DE PREPARO



ÁREA DE CIRCULAÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



BANHEIROS

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 espaço ainda se encontrava em reforma. 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.

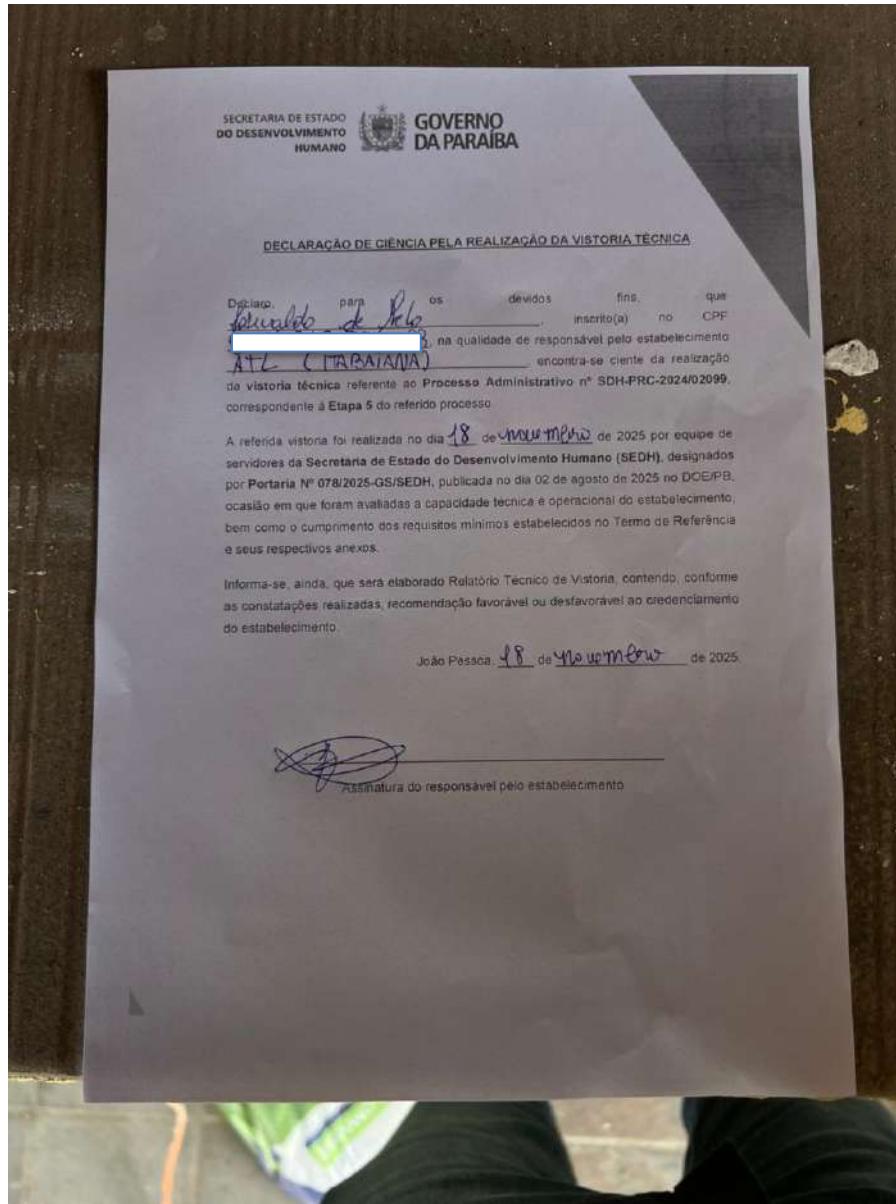
João Pessoa, 18/11/2025



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: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA		
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35		
Endereço: RUA SEBASTIÃO RODRIGUES, 79, XIQUE-XIQUE		
Bairro:		
Município: ITAPORANGA		
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: Francima Rodrigues Pita		
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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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	
5.3 - 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	O representante não apresentou no ato da vistoria
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	O representante não apresentou no ato da vistoria
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	O representante não apresentou no ato da vistoria
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	O representante não apresentou no ato da vistoria
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

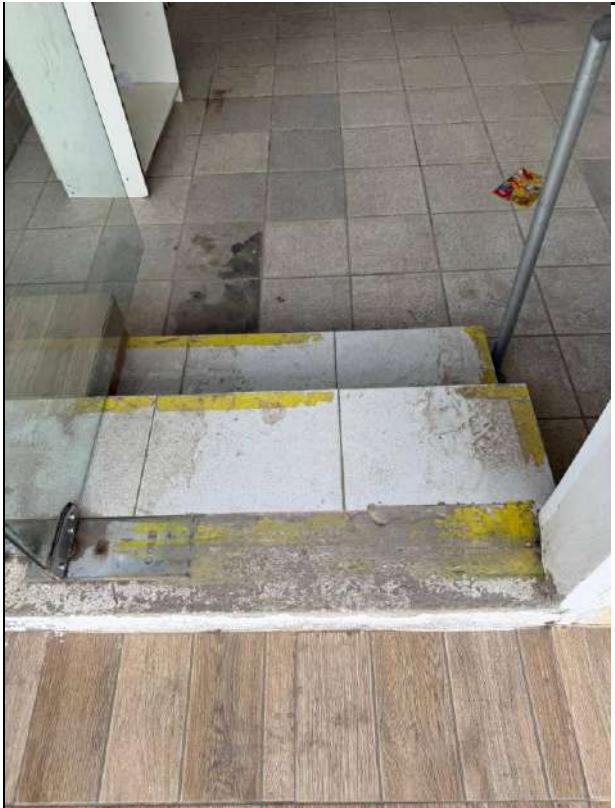




SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



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

DECLARAÇÃO DE CÉDENCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Conselho Regional de Psicologia, inscrito(a) no CPF
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Clube dos Amigos da Amazônia, encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº 50H-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 N° 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DCE/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.

Leonor Gómez, João Pessoa, 11 de novembro de 2025

[Signature]
Assinatura do responsável pelo estabelecimento.

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: Estabelecimento comercial vazio e ainda em construção, sem a presença das áreas específicas exigidas e sem qualquer equipamento instalado. Em razão dessas condições, não foi possível observar in loco o fluxo de trabalho, a disposição de móveis, utensílios e equipamentos, nem a organização dos setores operacionais, incluindo ambientes essenciais, como área de preparo e pré-preparo de proteínas e hortifrutis.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Ressalta-se que é responsabilidade da empresa garantir plena conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente com os requisitos da RDC nº 216/2004, bem como possuir todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física e operacional do estabelecimento esteja integralmente de acordo com as normas aplicáveis aos serviços de alimentação.

Assim, permanece sob responsabilidade da empresa promover a adequação completa do estabelecimento antes da etapa final de validação, assegurando condições adequadas de funcionamento, segurança alimentar e atendimento aos critérios do Programa Tá na Mesa.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Jordana Fabiola da Silva Leite	192.869-4
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, 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: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA				
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35				
Endereço: RUA CÔNEGO FAUSTINO JORGE DE CARVALHO, 51				
Bairro: CENTRO				
Município: ITAPOROROCA				
CEP:				
Fone: (84)				
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		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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 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 fazer a rampa de acessibilidade na entrada principal do imóvel.

Diante do verificado, a Unidade de Produção de Refeições ainda não está apta para operação, pois permanece em processo de adaptação e finalização. Uma nova vistoria deverá ser realizada após a conclusão das adequações, 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.



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

16 de nov. de 2025, 14:49:11
Avenida Carlos Lopes
Itaperoá PB
58275-000
Brasil



16 de nov. de 2025, 14:49:13
Avenida Carlos Lopes
Itaperoá PB
58275-000
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: 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.

Itapororoca, 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: NUTRI REFEIÇÕES COMÉRCIO, SERVIÇOS E CONSULTORIA NUTRICIONAL LTDA		
CNPJ nº: 22.015.962/0001-57		
Endereço: RUA MARIA LACERDA CAVALCANTE, 56		
Bairro: CENTRO		
Município: Itatuba		
CEP: 58378.000		
Fone: (83) (84)		
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: Jamily Raiany de Lima 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		Piso e paredes adequados. Deve ser feito revestimento de teto.
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.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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 da 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		

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	Não possuem fechamento automático e 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		Realizar troca de luminárias de algumas áreas, 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	Ventilação insuficiente.
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, e coletores de resíduos com acionamento da 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		Instalações em condições higiênico-sanitárias adequadas. Não possui equipamentos, móveis e utensílios.
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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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	Cisterna encontra-se em estado de higiene inadequado.
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	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Documento não apresentado.
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



Área de distribuição



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Instalação sanitária

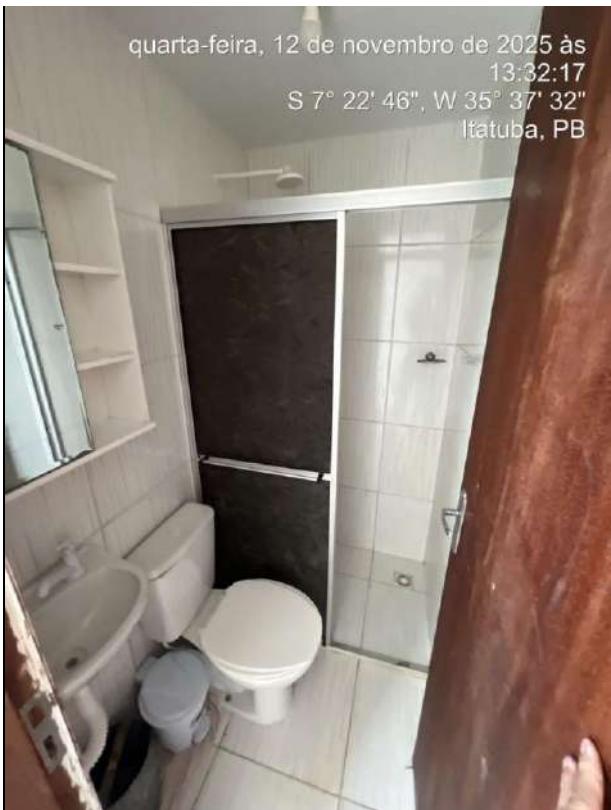


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

quarta-feira, 12 de novembro de 2025 às
13:32:17
S 7° 22' 46", W 35° 37' 32"
Itatuba, PB



Instalação sanitária



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Cisterna





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



quarta-feira, 12 de novembro de 2025 às
13:32:25
S 7° 22' 46", W 35° 37' 32"
Itatuba, PB



quarta-feira, 12 de novembro de 2025 às
13:33:58
S 7° 22' 46", W 35° 37' 32"
Itatuba, PB

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 de forma integral 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.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

João Pessoa, 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 JOSÉ IRAN DIAS DA COSTA, 31, CENTRO				
Bairro: CENTRO				
Município: JACARAÚ				
CEP:				
Fone: (84)				
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	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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			

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				

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. Observou-se também que a rampa de acessibilidade encontra-se em desconformidade com a legislação vigente. É preciso finalizar os revestimentos de todas as áreas de manipulação alimentar, concluir instalação e adequação dos ralos, garantindo fácil limpeza e prevenção de



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

retrocesso de 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 e fazer a rampa de acessibilidade na entrada principal do imóvel.

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. Diante do verificado, a Unidade de Produção de Refeições ainda não está apta para operação, pois permanece em processo de adaptação e finalização. Uma nova vistoria deverá ser realizada após a conclusão das adequações em conformidade com o Edital e o Termo de Referência.



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



16 de nov. de 2025, 16:22:21
Rua José Iran Dias da Costa
Jacaraú PB
58278-000
Brasil



16 de nov. de 2025, 16:22:36
Rua José Iran Dias da Costa
Jacaraú PB
58278-000
Brasil



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



16 de nov. de 2025, 16:22:46
Rua José Iran Dias da Costa
Jacauá PB
58278-000
Brasil



16 de nov. de 2025, 16:22:57
Rua José Iran Dias da Costa
Jacauá PB
58278-000
Brasil



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



18 de nov. de 2025, 16:23:06
Rua José Iran Dias da Costa
Jacaraú PB
58270-000
Brasil



18 de nov. de 2025, 16:24:19
Rua José Iran Dias da Costa
Jacaraú PB
58270-000
Brasil



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: () 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.

Jacaraú, 18 de novembro de 2025.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

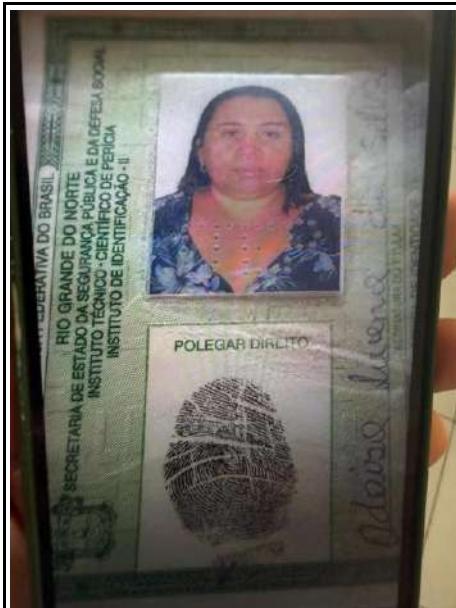


GOVERNO
DA PARAÍBA

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: FRANCISCO IARLEY DE LUCENA		
CNPJ nº: 44.642.175/0001-78		
Endereço: R BERNARDINO DE FREITAS, S/N		
Bairro: CENTRO		
Município: JERICÓ		
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: ODAISA LUCENA DA SILVA		
CPF:		



A responsável por acompanhar a vistoria técnica não apresentava o documento de identificação físico no momento da visita, disponibilizando apenas a foto do referido documento.

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 apresentam danos, falhas e desgaste, evidenciando a necessidade de ajustes e manutenção para restabelecer condições adequadas de conservação e higienização.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	As portas não estão devidamente ajustadas aos batentes e permanecem mantidas abertas, facilitando a entrada de poeira e possíveis vetores, comprometendo a segurança higiênico-sanitária do ambiente. As janelas não possuem telas milimetradas, aumentando o risco de acesso de insetos e pragas.
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	X		A área de distribuição não possui ralos, porém o ambiente não apresentou superfícies molhadas ou qualquer acúmulo de água.
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 encontram-se expostas ou sem proteção adequada.
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	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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	A área não possui revestimentos adequados e apresentam deterioração, rachaduras ou impossibilidade de higienização. Contrariando os requisitos de superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e em bom estado de conservação previstos na 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 ou telas milimetradas, permitindo a entrada de vetores. Não possui exaustores.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	A área de manipulação não possui ralos, o que descumpre os requisitos estruturais previstos na RDC 216/2004. A norma estabelece que os pisos devem possuir condições que facilitem a higienização e o escoamento adequado de

				líquidos, evitando acúmulo de água e possíveis contaminações.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	A caixa de gordura encontra-se sem vedação adequada, favorecendo a liberação de odores, atração de vetores e risco de contaminação, em desacordo com as boas práticas previstas na RDC 216/2004.
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Foram identificados, em algumas áreas, objetos em desuso, como cama e cadeiras de balanço, os quais são incompatíveis com a atividade desenvolvida. A presença desses itens compromete a organização do ambiente, dificulta a higienização, favorece o abrigo de pragas e contraria as exigências de controle de contaminantes estabelecidas pela RDC 216/2004
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	A iluminação é insuficiente para a execução segura das atividades de preparo e manipulação.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	Algumas instalações elétricas

				encontram-se expostas ou danificadas
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	O local não possui exaustor, o que obriga a permanência das portas abertas para manutenção da ventilação; contudo, essas portas não possuem telas de proteção, favorecendo a entrada de poeira, insetos e outros vetores, em desacordo com as boas práticas previstas na RDC 216/2004.
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	A comunicação entre a área de preparo e as instalações sanitárias não atende aos critérios estabelecidos pela RDC 216/2004, oferecendo risco de contaminação cruzada. Constatou-se que a porta do sanitário encontra-se diretamente dentro da área de cocção, situação incompatível com as boas práticas de fabricação e com os requisitos mínimos de separação física entre ambientes
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	-



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Lavatório de higienização das mãos ausente na área.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Equipamentos e utensílios apresentam desgaste, ferrugem, superfícies irregulares ou impossibilidade de higienização.
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	O armazenamento de GLP não atende às exigências da Lei nº 9.427/2011 e normas do CBMPB, apresentando risco de acidente.

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, sabão líquido, papel toalha ou secagem adequada, lixeira com acionamento sem contato), 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	Foi constatada ausência de higienização adequada de



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

				instalações, móveis ou utensílios, violando a RDC 216/04.
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
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, também não possui lavabo destinado aos usuários.
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	Identificada a utilização de palha de aço, sabão em barra caseiro e sabão em pó, materiais inadequados para as atividades de higienização em serviços de alimentação, por apresentarem risco de contaminação e não atenderem às exigências da RDC 216/2004. Além do armazenamento inadequado
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 utensílios de limpeza estão inadequados, sujos, danificados ou armazenados incorretamente.
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				



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	O reservatório apresenta material ou revestimento inadequado, comprometendo a potabilidade
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	O reservatório apresenta rachaduras, sujeira e encontra-se destampado, descumprindo 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		X	O estabelecimento não dispõe de recipientes adequados para o manejo dos resíduos.
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	A coleta e armazenamento dos resíduos não estão sendo feitos adequadamente, permitindo risco de contaminação e atração de pragas.
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária	X			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	A representante informou que o estabelecimento possui alvará de funcionamento; contudo, o documento não foi apresentado no momento da vistoria para verificação.
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			
<p>Durante a vistoria realizada, observou-se que o estabelecimento não dispõe de todas as áreas exigidas para garantir um fluxo operacional adequado ao desenvolvimento das atividades previstas. Além disso, verificou-se a ausência de equipamentos e utensílios obrigatórios estabelecidos no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, conforme os itens avaliados durante a inspeção.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

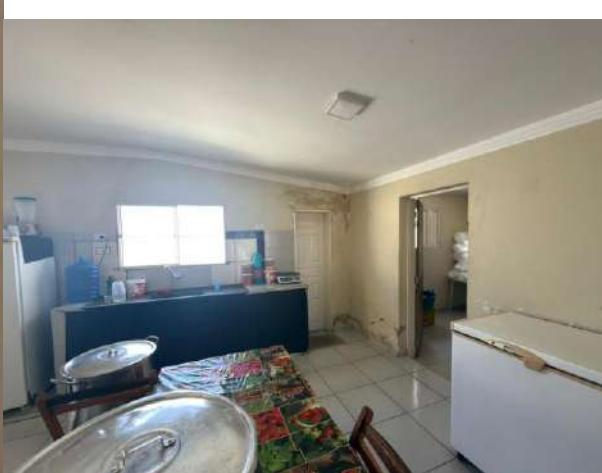
Assim, permanece sob responsabilidade da empresa realizar todas as adequações necessárias antes da etapa final de validação, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança higiênico-sanitária e atendimento aos critérios estabelecidos pelo Programa Tá na Mesa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
	ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES



ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES



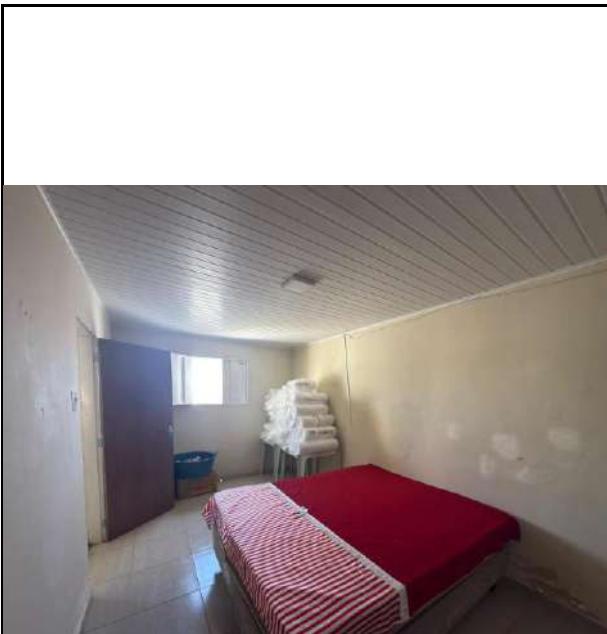
ÁREAS DE PREPARO



ÁREAS DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO



ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO



BANHEIRO DOS FUNCIONÁRIOS



ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO



ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO



ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO



EQUIPAMENTO

 	ÁREA HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS
  	MANEJO DOS RESÍDUOS



ÁREA EXTERNA E RESERVATÓRIO DE ÁGUA



ÁREA EXTERNA



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



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 VISITÓRIA TÉCNICA

O Sr. Castor Lucena de Siqueira, inscrito no CNPQ [REDACTED] na quantidade de responsável pelo estabelecimento Restaurante Lucena, encontra-se neste dia de realização de visitória técnica referente ao Processo Administrativo nº 50H-PRG-202402049, correspondente à Etapa 9 do referido processo.

A referida visita foi realizada no dia 13 de novembro de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria nº 070/2025-DSE/EDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram analisadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e suas respectivas anexos.

Informo-e, anfitrião, que este elaboro Relatório Técnico de Visita, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.

Jataí Paraíba, 13 de novembro de 2025.

Castor Lucena de Siqueira
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Jerônimo

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JURÍCÓ
VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

ALVARÁ SANITÁRIO

RAZÃO SOCIAL: FRANCISCO MARLEY DE LUCENA 11558036402

NOME FANTASIA: LUCENA RESTAURANTE

ENDERÉSCO: RUA: VERGADOR FRANCISCO DE SOUSA PEDROSA

ATIVIDADE: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PARA EMPRESAS

CNPJ/CPF: 44.642.175/0001-78

INSCRIÇÃO:

Nº DO ALVARÁ SANITÁRIO: 00001/2025	INSC. MUNICIPAL: 04509/2022
------------------------------------	-----------------------------

RESTRIÇÕES:

DATA: 10/03/2025 **VALIDADE:** 10/03/2026

*Castor Lucena de Siqueira
Inspector Sanitário*

*Jaceline Alves da Silva
Coordenadora da Vigilância Sanitária*

*Jaceline Alves da Silva
Coordenadora da Vigilância Sanitária
Mat: 8045*

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E ALVARÁ SANITÁRIO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA

Endereço divergente do que estava na publicação. Foi realizada a vistoria no endereço: Rua Vereador Francisco de Sousa Pedrosa, SN, Alto do Cruzeiro.

Base legal: Termo de Referência.

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.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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, 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: PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA				
CNPJ nº: 14.764.808/0001-50				
Endereço: RUA CELERINA PAIVA, 511, DO OUTRO LADO DA IGREJA MATRIZ SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS				
Bairro: MANDACARU				
Município: JOÃO PESSOA				
CEP:				
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	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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				
Parecer técnico direcionado ao LOTE 92, objetivamente ao local que abrange esta área: CURTUME, VARADOURO, PORTO DO CAPIM, LINHA DO TREM E ILHA DO BISPO. 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				



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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 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



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
Wilson Lima Brandão, inscrito(a) no CPF
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Rua 43 - Serraria de Ilhéus Tapera, 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 24 de setembro de 2025 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria N° 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.

Wilson Lima João Pessoa, 24 de setembro de 2025.

Wilson Lima Brandão

Assinatura do responsável pelo estabelecimento



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:02:35
Avenida Celerina Paiva, 506
Mandacaru
João Pessoa PB
58027-390
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:02:48
Avenida Celerina Paiva, 506
Mandacaru
João Pessoa PB
58027-390
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:03:07
Avenida Celerina Paiva, 506
Mandacaru
João Pessoa PB
58027-390
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:03:30
Avenida Celerina Paiva, 506
Mandacaru
João Pessoa PB
58027-390
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:03:41
Avenida Celerina Paiva, 506
Mandacaru
João Pessoa PB
58027-390
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:03:49
Avenida Celerina Paiva, 506
Mandacaru
João Pessoa PB
58027-390
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:03:58
Avenida Celerina Paiva, 506
Mandacaru
João Pessoa PB
58027-390
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:04:38
Avenida Celerina Paiva, 506
Mandacaru
João Pessoa PB
58027-390
Brasil



Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: () 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.

João Pessoa, 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: PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA				
CNPJ nº: 14.764.808/0001-50				
Endereço: RUA DAS CEREJAS, 55, NA MESMA RUA DA USF INTEGRADA COSTA DO SOL				
Bairro: MANGABEIRA VIII				
Município: JOÃO PESSOA				
CEP:				
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	XX		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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						
<p>Parecer técnico direcionado ao LOTE 92, objetivamente ao local que abrange esta área: MANGABEIRA VIII, PATRICIA TOMAZ, COSTA DO SOL E PENHA. 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.</p> <p>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</p>						



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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.

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

24 de nov. de 2025, 15:22:29
Rua das Cerejas, 205
Costa do Sol
João Pessoa PB
58059-774
Brasil

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que

Wanda Leima Diriz Ribeiro Brandão inscrito(a) no CPF
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Rua 43 - Supermercado Alimentação, 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 24 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.

Anaute João Pessoa, 24 de novembro de 2025.

Wanda Leima Diriz Ribeiro Brandão

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

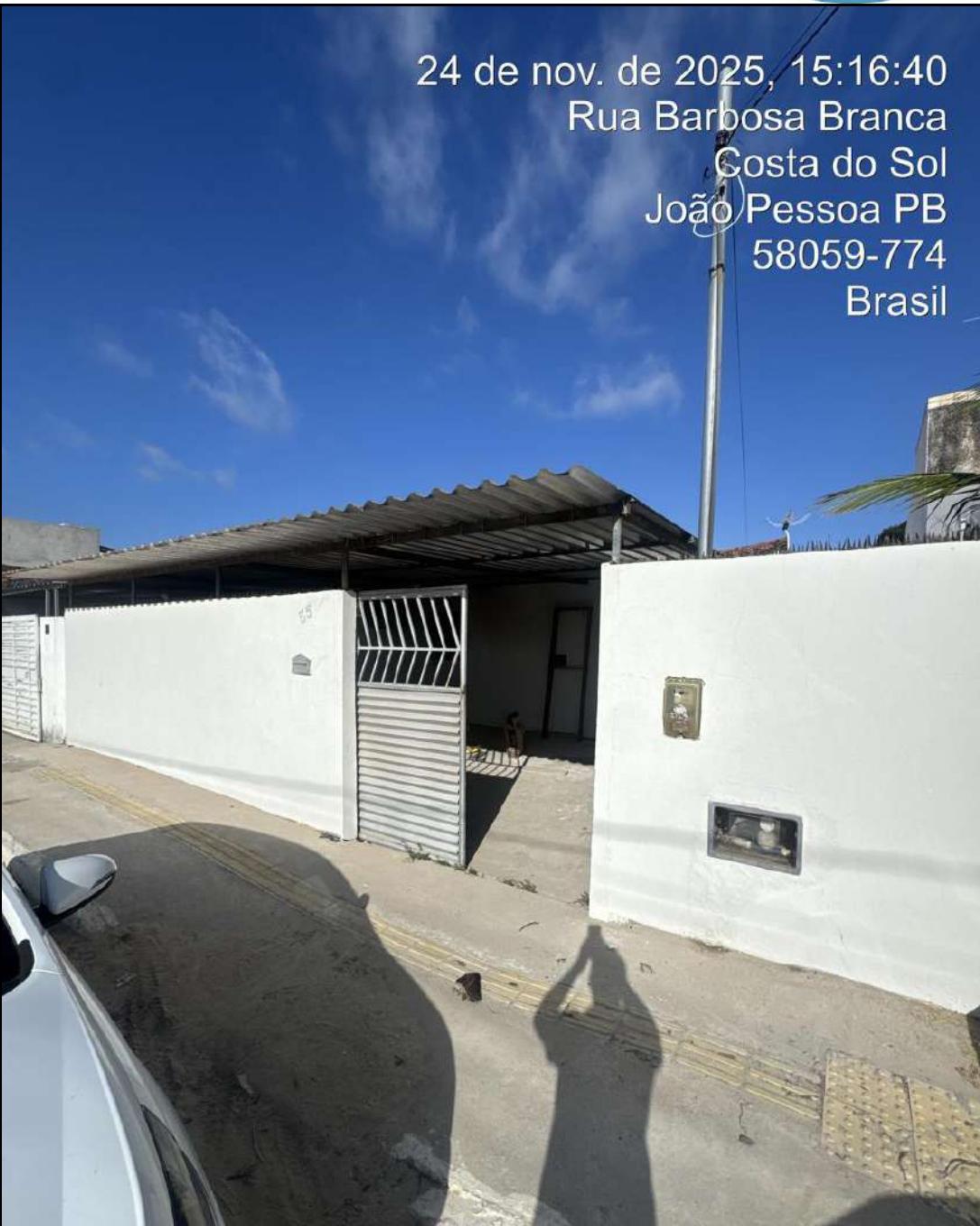


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:16:40
Rua Barbosa Branca
Costa do Sol
João Pessoa PB
58059-774
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:17:01
Rua Barbosa Branca
Costa do Sol
João Pessoa PB
58059-774
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:17:08
Rua Barbosa Branca
Costa do Sol
João Pessoa PB
58059-774
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:17:18
Rua Barbosa Branca
Costa do Sol
João Pessoa PB
58059-774
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:17:24
Rua Barbosa Branca
Costa do Sol
João Pessoa PB
58059-774
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:17:37
Rua Barbosa Branca
Costa do Sol
João Pessoa PB
58059-774
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:18:13
Rua Barbosa Branca
Costa do Sol
João Pessoa PB
58059-774
Brasil



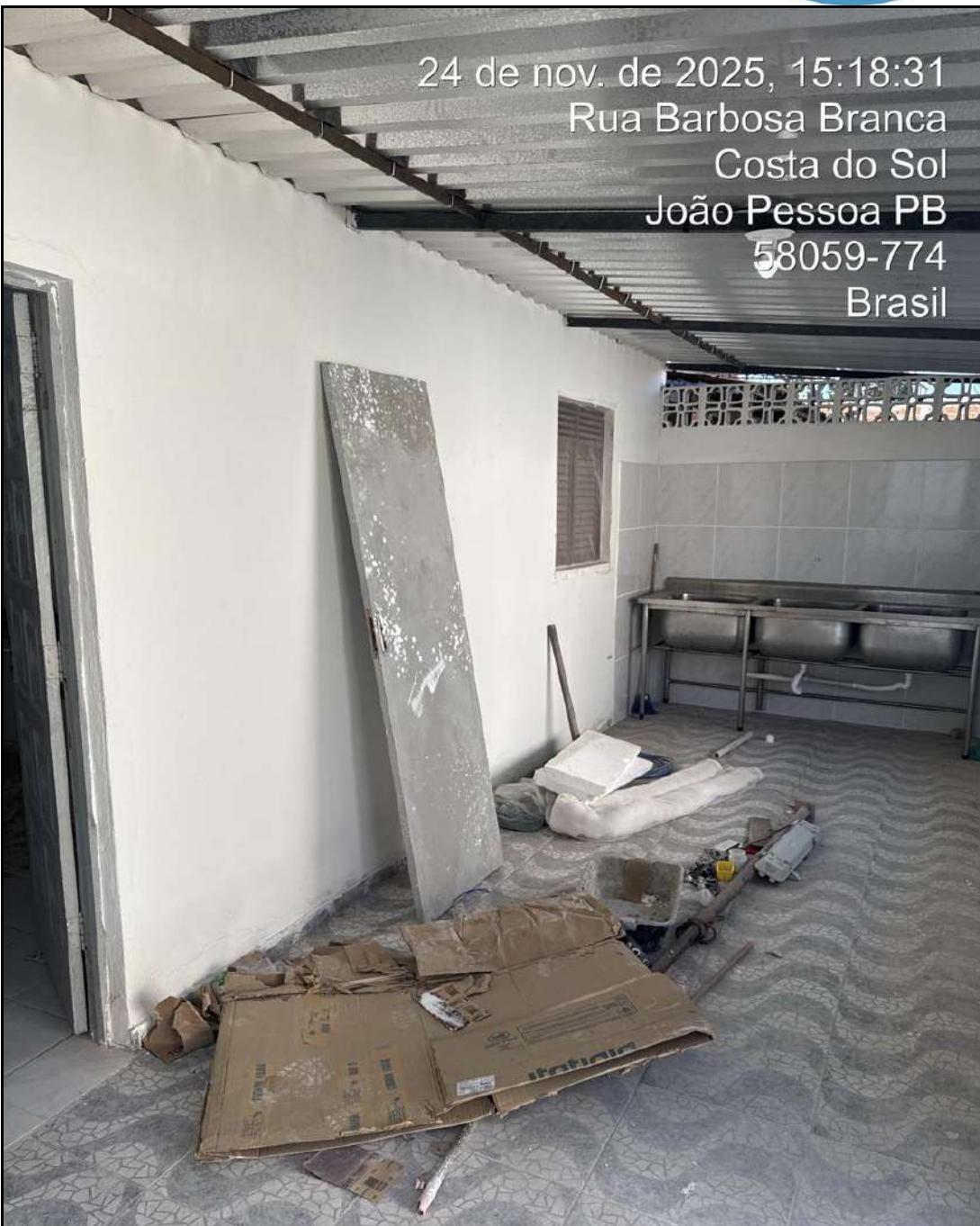


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:18:31
Rua Barbosa Branca
Costa do Sol
João Pessoa PB
58059-774
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:18:49
Rua Barbosa Branca
Costa do Sol
João Pessoa PB
58059-774
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: () 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.

João Pessoa, 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: PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA				
CNPJ nº: 14.764.808/0001-50				
Endereço: RUA RANULFO LOURENÇO DOS SANTOS, 08, PADRE ZÉ, EM FRENTE A PRAÇA DA CONQUISTA				
Bairro: PADRE ZÉ				
Município: JOÃO PESSOA				
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		X	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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	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				
Parecer técnico direcionado ao LOTE 92, objetivamente ao local que abrange esta área: PADRE ZÉ, ALTO DO CEU, JARDIM MANGABEIRA E PORTO JOÃO TOTA. Não foi visto no imóvel nenhum revestimento cerâmico de parede, nem ralos nas áreas de preparo. As instalações elétricas precisam estar embutidas nas paredes. Na área externa do imóvel foi visto dois ratos mortos, o que evidencia ainda mais a preocupação com os vizinhos do imóvel, necessitando a comprovação, por parte da empresa, do Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas, conforme exigido no edital (item 8.4).				
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				



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

24 de nov. de 2025, 09:25:36

Rua Ranulfo Lourenço dos Santos, 9

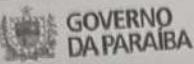
Padre Ze

João Pessoa PB

58026-047

Brasil

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Natalia Oliveira Duran Ribeiro Brandão, inscrito(a) no CPF
[REDACTED], na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Rua 43, Sítio do Pernambucano, 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 24 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.

Padre Ze João Pessoa 24 de novembro de 2025.

Júlio Lima D. Ribeiro Brandão

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

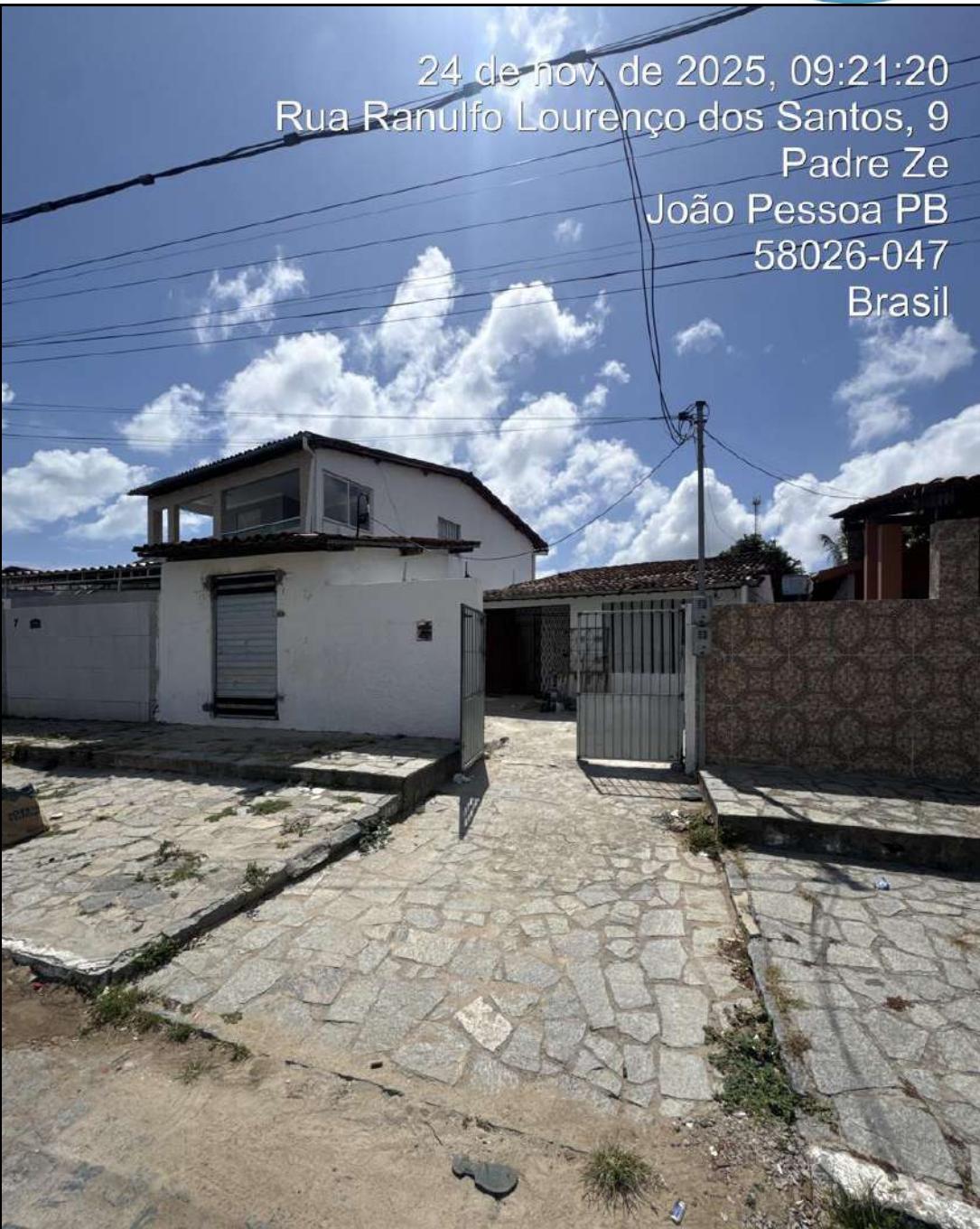


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:21:20
Rua Ranulfo Lourenço dos Santos, 9
Padre Ze
João Pessoa PB
58026-047
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:21:39

Rua Ranulfo Lourenço dos Santos, 9
Padre Ze
João Pessoa PB
58026-047
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:21:47
Rua Ranulfo Lourenço dos Santos, 9
Padre Ze
João Pessoa PB
58026-047
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:22:04

Rua Ranulfo Lourenço dos Santos, 9
Padre Ze
João Pessoa PB
58026-047
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:22:12
Rua Ranulfo Lourenço dos Santos, 9
Padre Ze
João Pessoa PB
58026-047
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:22:46
Rua Ranulfo Lourenço dos Santos, 9
Padre Ze
João Pessoa PB
58026-047
Brasil



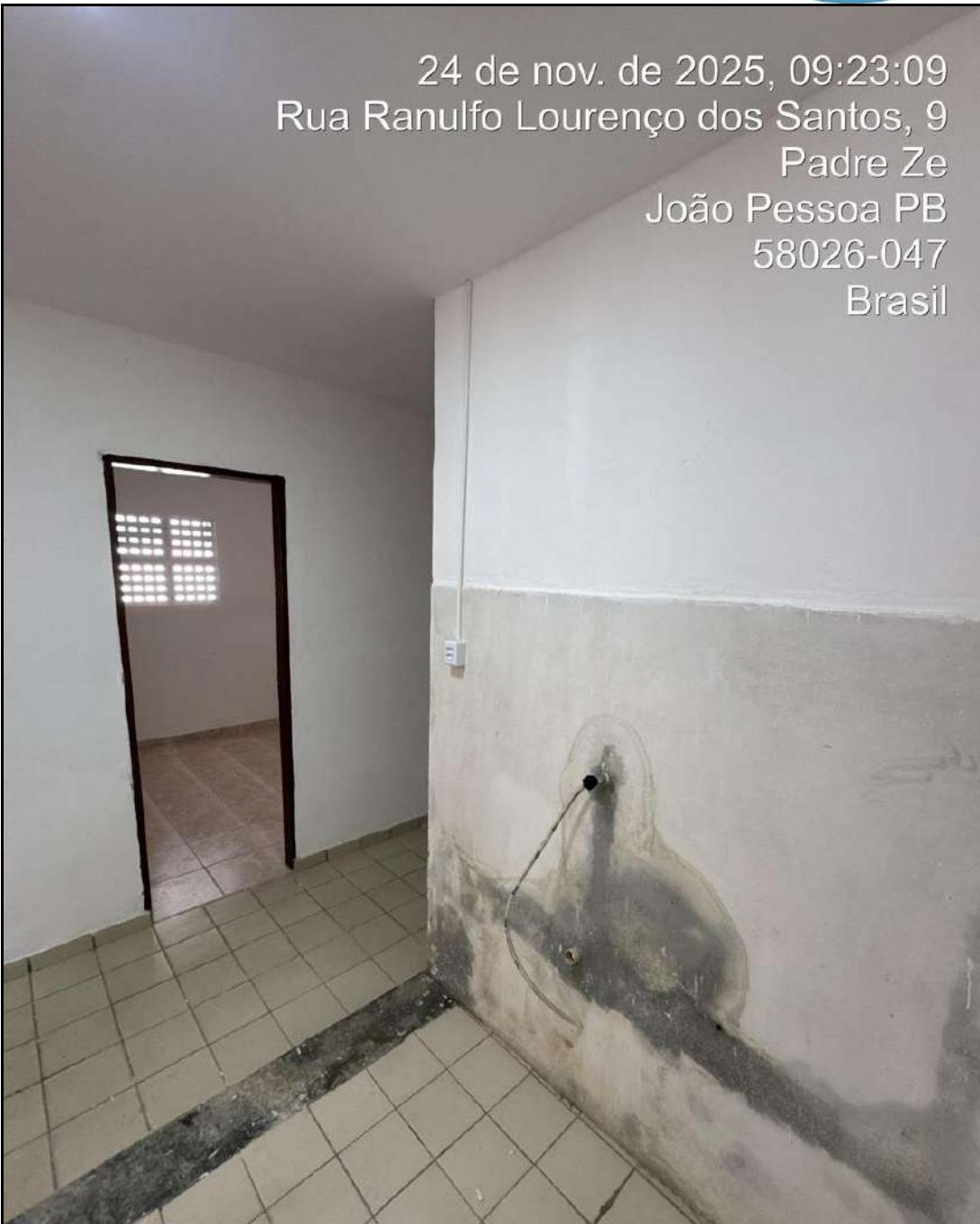


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:23:09
Rua Ranulfo Lourenço dos Santos, 9
Padre Ze
João Pessoa PB
58026-047
Brasil



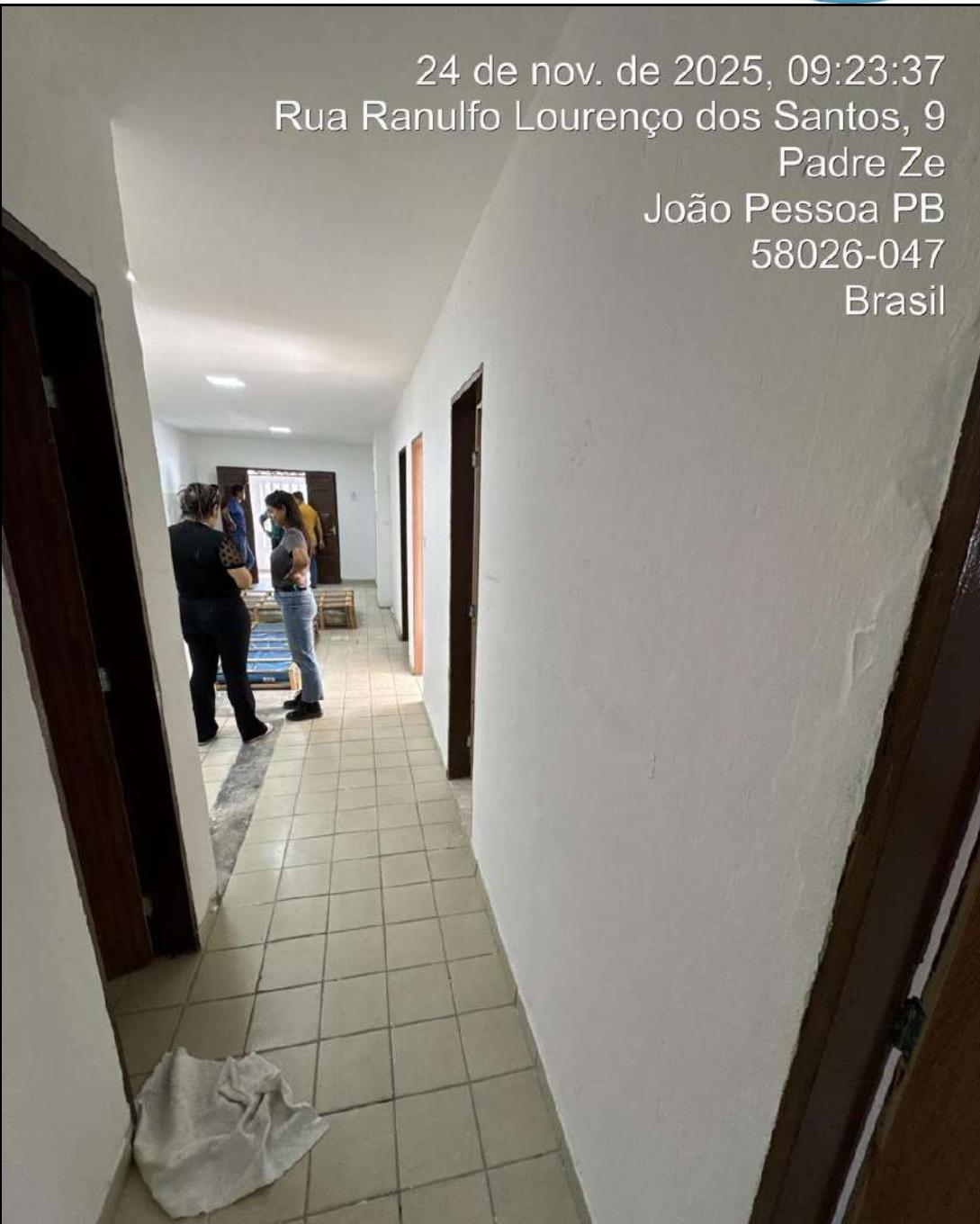


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:23:37
Rua Ranulfo Lourenço dos Santos, 9
Padre Ze
João Pessoa PB
58026-047
Brasil



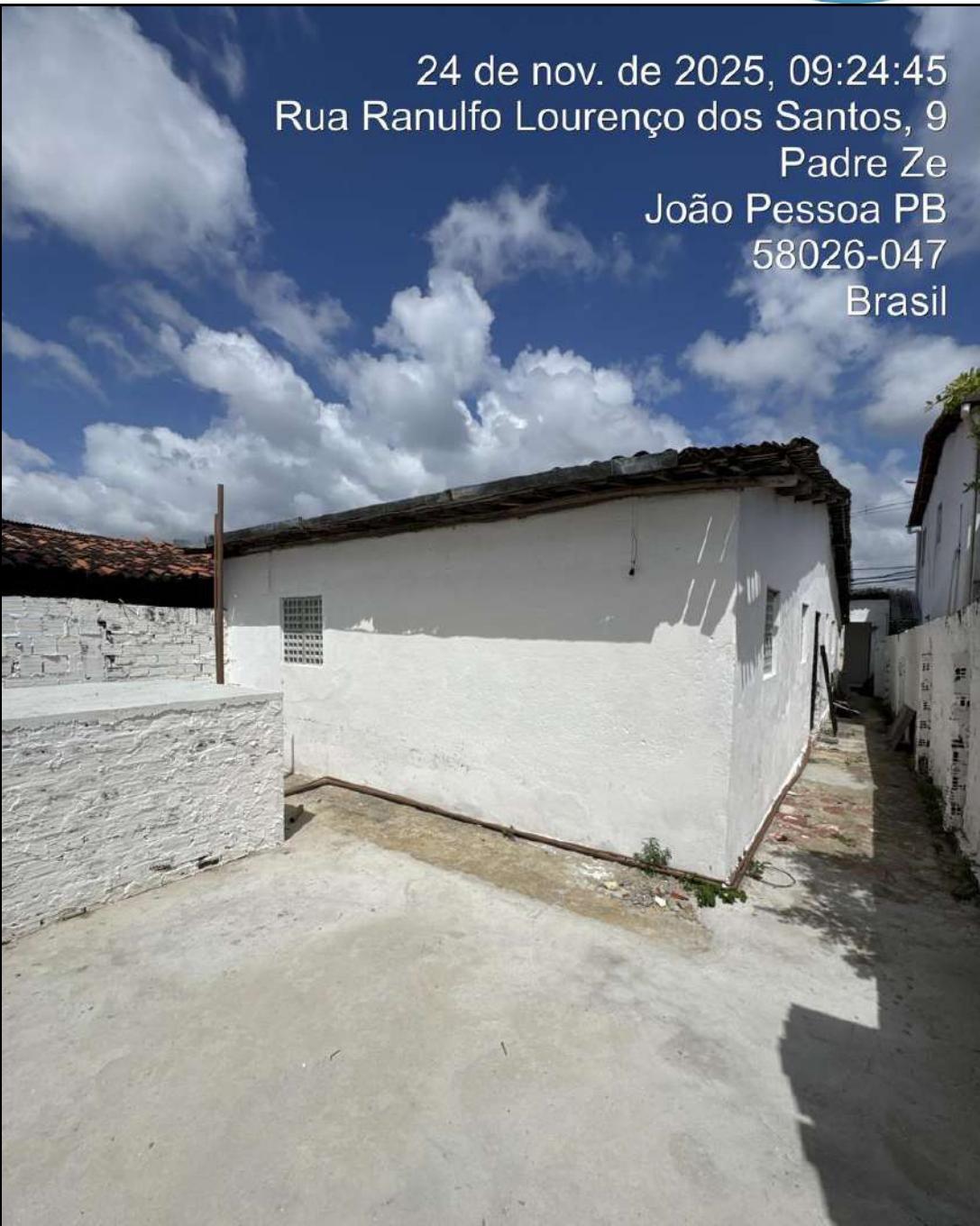


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 09:24:45
Rua Ranulfo Lourenço dos Santos, 9
Padre Ze
João Pessoa PB
58026-047
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.



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH		
NOME	ta na MESA	MATRÍCULA HUMANO
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.

João Pessoa, 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: PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA				
CNPJ nº: 14.764.808/0001-50				
Endereço: RUA EVANILDO SERRANO DE CARVALHO, 432, GRAMAME, ENTRADA UMA RUA ANTES DA PANIFICADORA DELICIA DO TRIGO				
Bairro: GRAMAME				
Município: JOÃO PESSOA				
CEP:				
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		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

Parecer técnico direcionado ao LOTE 92, objetivamente ao local que abrange esta área: VALENTINA, IRMÃ DULCE E GRAMAME. 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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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 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, precisa ainda de melhoria na acessibilidade da calçada até a entrada do prédio, pela porta de enrolar.

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

24 de nov. de 2025, 15:52:49

Rua Manoel Soares dos Santos

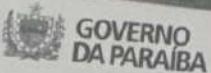
Gramame

João Pessoa PB

58068-187

Brasil

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro,

para

os

devidos fins, que

Natura Biome Pinz Rista Brundá, inscrito(a) no CPF [REDACTED]
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento
[REDACTED] Rua 43, Socorro de Gramame, 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 24 de outubro 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.

Gramame João Pessoa, 29 de outubro de 2025.

Natura Biome Pinz Rista Brundá

Assinatura do responsável pelo estabelecimento



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:53:12
Rua Manoel Felisberto da Silva, 803
Gramame
João Pessoa PB
58068-237
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:53:23
Rua Manoel Soares dos Santos
Gramame
João Pessoa PB
58068-187
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:53:28
Rua Manoel Soares dos Santos
Gramame
João Pessoa PB
58068-187
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:53:55
Rua Manoel Soares dos Santos
Gramame
João Pessoa PB
58068-187
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:53:59
Rua Manoel Soares dos Santos
Gramame
João Pessoa PB
58068-187
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:54:39

Rua Helena Sousa Lacerda dos Santos, 72
Gramame
João Pessoa PB
58068-215
Brasil





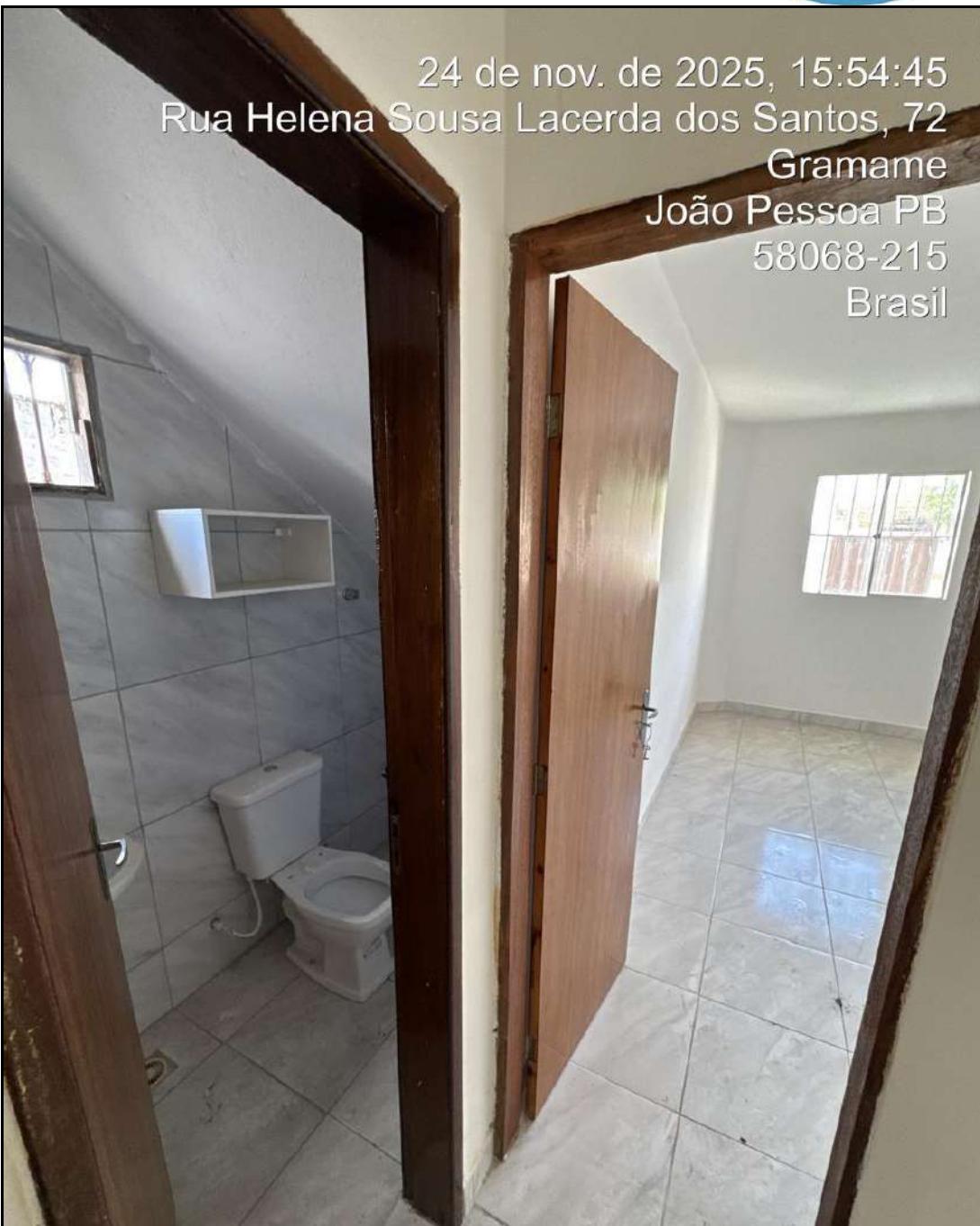
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

24 de nov. de 2025, 15:54:45

Rua Helena Sousa Lacerda dos Santos, 72
Gramame
João Pessoa PB
58068-215
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: () 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.

João Pessoa, _____ de _____ 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: RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVICOS LTDA		
CNPJ nº: 44.603.549/0001-46		
Endereço: RUA SÃO JOSÉ OPERÁRIO,S/N, EM FRENTE AOS CORREIOS		
Bairro: CENTRO		
Município: JOCA CLAUDINO		
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:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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)			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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 RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVICOS LTDA não pôde ser realizada, uma vez que o endereço informado (RUA SÃO JOSÉ OPERÁRIO,S/N,CENTRO), no município de JOCA CLAUDINO, não foi localizado pela equipe durante a visita realizada em 11 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 correspondesse às informações fornecidas pela empresa. Diante disso, a realização da inspeção in loco tornou-se inviável.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 11 de nov. de 2025, 13:47:49 Rua São José Operário, 22 Joca Claudino PB 58928-000 Brasil	<p>Registro fotográfico da rua indicada pela empresa como endereço do estabelecimento.</p>



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM 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, 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:	2024/02099	
Nome/Razão Social:		
CHURRASCARIA E RESTAURANTE SERRA DO BOI LTDA		
CNPJ nº:	28.020.893/0001-56	
Endereço:		
RUA PRESIDENTE JOÃO PESSOA, S/N - VIZINHO A LOJA LILI MOVEIS		
Bairro:	CENTRO	
Município:	JUAREZ TÁVORA	
CEP:	58387000	
Fone:	(83)	
Área de Abrangência:	(<input checked="" type="checkbox"/>) Residencial	(<input checked="" type="checkbox"/>) Comercial
		(<input type="checkbox"/>) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável:	JOSÉ LUCIO CABRAL DE MACEDO	
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	NÃO POSSUI REVESTIMENTOS NAS PAREDES. RESVETIMENTOS DE PISO COM ELEVADO DESGASTE.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI PORTAS NEM VEDAÇÕES ENTRE OS AMBIENTES. O LOCAL



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

				APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI RALOS, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL. O LOCAL APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	OBSERVOU-SE A PRESENÇA DE EQUIPAMENTOS DO RAMO FITNESS E MOBÍLIA EM DESUSO, BEM COMO QUE O LOCAL APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	APRESENTOU FIAÇÃO EXPOSTA. O LOCAL APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.



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		
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	REVESTIMENTOS DE PAREDES INSUFICIENTES E DE PISO COM ELEVADO DESGASTE. O LOCAL APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	NÃO APRESENTA DIVISÓRIAS INTERNAS NEM EXAUSTORES. O LOCAL APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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 EQUIPAMENTOS DO RAMO FITNESS E MOBÍLIA EM DESUSO, BEM COMO QUE O LOCAL APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
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	APRESENTOU FIAÇÃO EXPOSTA. O LOCAL APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	APRESENTA VENTILAÇÃO NATURAL E MECÂNICA INSUFICIENTE. O LOCAL APARENTA ESTAR SENDO



				UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
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 APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
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 APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
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	NÃO POSSUI. O LOCAL APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.



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 APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
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 APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
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 APARENTA ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.



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 APARENTE ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE 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	NÃO POSSUI. O LOCAL APARENTE ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
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	NÃO POSSUI. O LOCAL APARENTE ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
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. O LOCAL APARENTE ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE



				ALIMENTOS.
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 APARENTE ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
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 APARENTE ESTAR SENDO UTILIZADO POR TERCEIROS DE RAMO DISTINTO DA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.
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	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 <p>terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 10:19:01 S 7° 10' 34", W 35° 35' 22" Juazeiro da Bahia, PB</p>	ENTRADA



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



ENTRADA



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



terça-feira, 18 de novembro de 2025 às
10:19:13
3° 7' 10" S 34° W 35° 35' 22"
Juarez Távora, PB

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



terça-feira, 18 de novembro de 2025 às
10:19:24
3° 7' 10" S 34° W 35° 35' 22"
Juarez Távora, PB

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





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

terça-feira, 13 de novembro de 2025 às
10:20:02
S 7° 10' 34", W 35° 35' 23"
Juarez Távora, PB



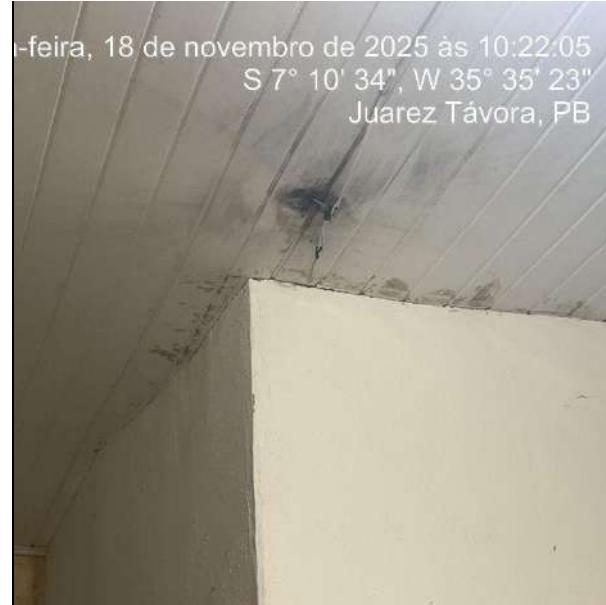
LAVABO GERAL



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



terça-feira, 18 de novembro de 2025 às
10:19:43
S 7° 10' 34", W 35° 35' 23"
Juarez Távora, PB

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 aparenta estar sendo utilizado por terceiros de ramo distinto da distribuição de alimentos. Diante disso, identificou-se a necessidade de ajustes e melhorias antes que as atividades possam prosseguir.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

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

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

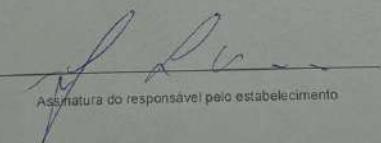
DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que:
JOSÉ LUIZ DE CARVALHO MACEDO inscrito(a) no CPF:
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento
CHURRASQUEIRA E RESTAURANTE SELVA DO BOSQUE LTDA. 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 18 de NOVEMBRO de 2025 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria N° 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, 18 de NOVEMBRO de 2025.


Assinatura do responsável pelo estabelecimento

JUAREZ TRÍVOVA.



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: Bar da Vila Ltda		
CNPJ nº: 25.152.278/0001-05		
Endereço: Rua Wanberto Clementino, 07		
Bairro: Centro		
Município: Juazeirinho		
CEP: 58660-000		
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: Tassia Iasmyn de Souza Santos		
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		



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 ralo, porém apresenta declividade para externa
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 ventilação natural. Apresenta 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		

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	Area de Armazenamento sem revestimento cerâmico.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não possui telas nas aberturas e porta com fechamento automático



				não possui telas milímetros nas janelas.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possuía
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	Muitos objetos que não fazem parte da rotina do ambiente de produção de alimentos
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	Necessita de mais ventilação
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	WC conectado à área de preparação
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	WC conectado à área de preparação
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	Muitos em madeira, necessitando ser trocados



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		Glp com tampas diminuindo a circulação do ar
--	--	---	--	--

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 toalha e utiliza sabonete líquido com cheiro, lixeira sem pedal de acionamento

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	Necessita de melhor higienização, retirada de móveis por outros em material adequado e bom estado e objetos em desuso
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 apenas uma pia na área da cozinha para todas as atividades e uma externa para lavagem de utensílios
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	Sabão em barra, sabão em pó e palha de aço foram encontrados e não são de uso permitido em restaurantes



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	Muitos utensílios em madeira (material irregular), panos em tecido ("panos de prato" e "chão")
---	------------	--	---	--

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		Possui 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		
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	Foi realizada segundo a responsável e providenciará documento
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	Responsável informa que será apresentado a documentação posteriormente.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
<p>Durante a vistoria realizada, observou-se que o estabelecimento não dispõe de todas as áreas exigidas para garantir um fluxo operacional adequado ao desenvolvimento das atividades previstas. Além disso, verificou-se a ausência parcial de equipamentos e utensílios obrigatórios estabelecidos no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, conforme os itens avaliados durante a inspeção.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>			
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

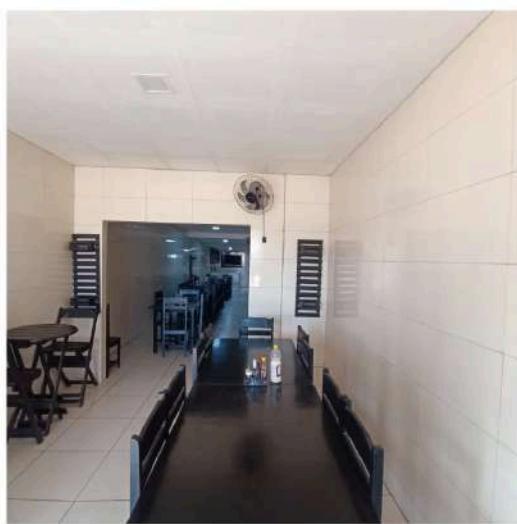




SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

<p>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO</p> <p>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</p> <p>Declaro, para os devidos fins, inscrito(s) no CPF: <u>Terezinha Isomara de Souza Góes</u>, inscrito(s) no CPF: <u>11.111.111-1111</u>, na qualidade de responsável pelo estabelecimento: <u>Praça da Vida (Mangueirinha)</u>, encarregado(a) da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 5 do referido processo.</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>Terezinha Isomara de Souza Góes</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p>	
--	--

Base legal: Termo de Referência.

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.



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-PCR-2024/02099		
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA		
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35		
Endereço: RUA PEDRO BARROS, 519		
Bairro: BELA VISTA		
Município: Juazeirinho		
CEP: 58450-000		
Fone:		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável:		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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	RDC 216/04			



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da 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			
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.				



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	 DESCRIÇÃO
---------------	-------------------



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



13 de nov. de 2025 09:16:07
503 Rua Pedro Barros
Bela Vista
Juazeirinho
Paraíba



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





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 obteve acesso à edificação. A equipe entrou em contato com a Empresa em questão, porém, não houve comparecimento de nenhum responsável no local indicado. Após identificar a edificação, a Equipe aguardou em frente ao estabelecimento pelo período de 30 minutos.

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-PCR-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: Nave Comércio e Serviços de alimentos Ltda			
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35			
Endereço: Rua Avelino Nobrega			
Bairro: Santo Onofre			
Município: Junco do Seridó			
CEP: 58500-000			
Fone: (83) 83			
Área de Abrangência:	<input type="checkbox"/> Residencial	<input checked="" type="checkbox"/> Comercial	<input type="checkbox"/> Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA			
Responsável: Maria de Araújo 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	Parede de gesso 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
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 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	Rampa com inclinação superior ao permitido

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	Não possui trls e portas com fechamento automático.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não poossui
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e	RDC 216/04	X		



armazenamento;				
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		
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		
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. 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	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em



higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.				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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X	Não possui. Não está em funcionamento
--	---	---------------------------------------

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Durante a vistoria realizada, observou-se que o estabelecimento não dispõe de todas as áreas exigidas para garantir um fluxo operacional adequado ao desenvolvimento das atividades previstas. Além disso, verificou-se a ausência de equipamentos e utensílios obrigatórios estabelecidos no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, conforme os itens avaliados durante a inspeção.

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
--------	-----------



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

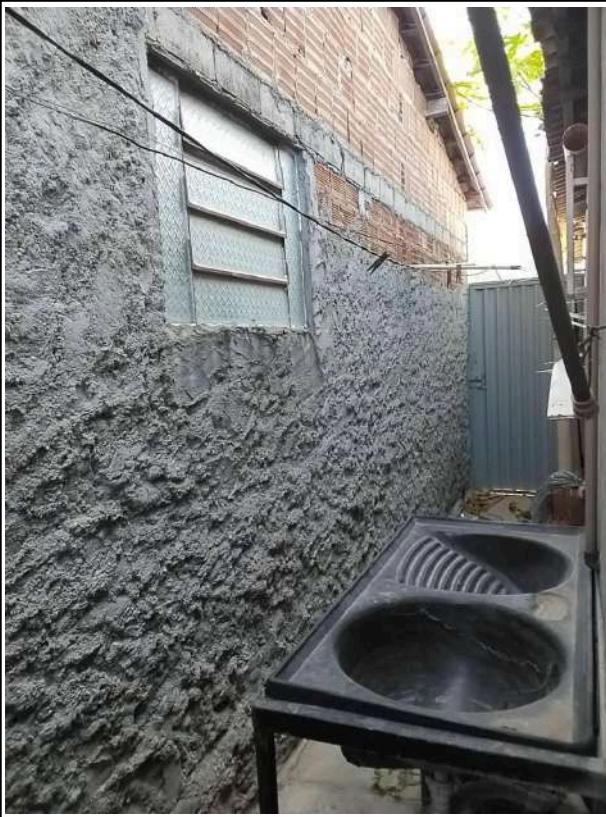




SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

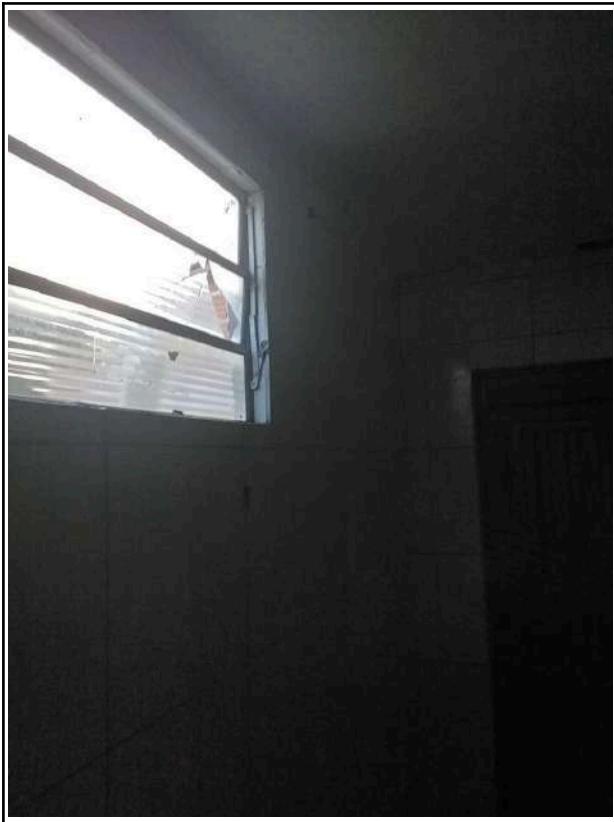




SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

<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>Maria da Conceição Souza</u>, inscrito(a) no CPF <u>[REDACTED]</u>, na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>Nova Condição - Lanches e Bebidas Ltda.</u> encontra-se ciente da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 5 do referido processo.</p> <p>A referida vistoria foi realizada no dia <u>15</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>(Assinatura) (Data) João Pessoa, <u>15</u> de <u>Novembro</u> de 2025</p> <p><i>Maria da Conceição Souza</i> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p>	
---	--

Base legal: Termo de Referência.

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.



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: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA				
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35				
Endereço: RUA CENTRAL, 149, CENTRO				
Bairro: CENTRO				
Município: JURIPIRANGA				
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		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						



**SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO**



 GOVERNO
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 A imagem mostra um arco de saída de Juripiranga-PB. O arco é feito de tijolos e tem uma arquitetura simples com uma abertura central. Acima da abertura, há uma placa com o nome "JURIPIRANGA-PB" e uma faixa menor que lê "VILA DE JESUS". A estrada ao fundo é larga e asfaltada, com poucos veículos. À direita do arco, há algumas casas e edifícios modestos. O céu está nublado.	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.	

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

Motivo: Realizamos uma visita à cidade de Juripiranga no endereço informado pela empresa NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA. No entanto, não foi possível realizar a vistoria, uma vez que o endereço fornecido pela empresa descrita não estava correto, bem como, em contato com a representante da empresa para confirmarmos o endereço, fomos informados que o dono do prédio tinha feito o distrato.



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.

Juripiranga, 19 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: SANTANA RESTAURANTE E DELICATESSEN LTDA				
CNPJ nº: 39.433.147/0001-00				
Endereço: AVENIDA BRASI, 1534				
Bairro: BAIRRO NOVO				
Município: JURIPIRANGA				
CEP:				
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 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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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 local já funciona como programa Tá na Mesa e realizamos a visita técnica com o objetivo de verificar as condições estruturais, operacionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), avaliando a conformidade com as exigências do Edital, Termo de Referência e da RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.				
No entanto verificamos várias inconformidades dentre elas: A unidade não apresenta fluxo operacional adequado, dificultando a separação entre áreas e comprometendo o processo produtivo, ausência de ralos na área de produção, prejudicando a correta higienização do ambiente, ventilação natural insuficiente, podendo favorecer o acúmulo de calor, odores e contaminantes no ambiente, inexistência de lavatório exclusivo para higienização das mãos dos manipuladores na área de produção, descumprindo a exigência de boas práticas, paredes, piso da área de				



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

produção sem revestimento adequado, dificultando limpeza e sanitização conforme recomendado pela legislação, foi observado também, que os funcionários não utilizam os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) de forma adequada, comprometendo a segurança pessoal e a higiene na manipulação dos alimentos.

As condições identificadas demonstram que a unidade, no momento da visita, não atende às exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e RDC nº 216/2004, relacionadas às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, segurança do trabalho e infraestrutura mínima para funcionamento adequado. Para adequação é preciso reestruturar o fluxo operacional, garantindo separação clara entre as áreas, equipar a unidade com o conjunto de utensílios, móveis e equipamentos essenciais, garantindo materiais em quantidade suficiente e em condições apropriadas para serem utilizadas instalar ralos adequados para permitir limpeza e drenagem eficiente, implementar sistema de ventilação mecânica complementar, pois a ventilação natural é insuficiente, instalar lavatório exclusivo para mãos na área de produção, sabonete líquido e papel-toalha, concluir revestimento adequado nas paredes, piso e teto da área de produção, com material liso, resistente e lavável, realizar melhorias de infraestrutura e garantir que todos os funcionários utilizem EPIs conforme exigência e promover capacitação contínua sobre boas práticas.

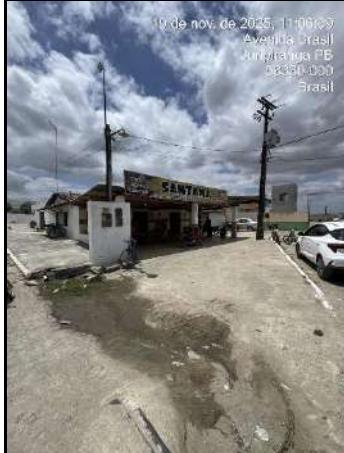
Diante das inconformidades observadas, conclui-se que a Unidade de Produção de Refeições ainda não reúne as condições para operação conforme os critérios estabelecidos no edital, no Termo de Referência e na RDC nº 216/2004, devendo ser adequadamente estruturada dentro do prazo estipulado pela Equipe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



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

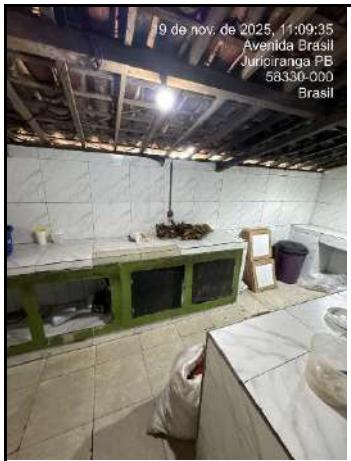




SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: 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.

Juripiranga, 19 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: FRANCISCO IARLEY DE LUCENA		
CNPJ nº: 44.642.175/0001-78		
Endereço: RUA TRAVESSA SIMPLÍCIO ROQUE, N 38, CENTRO		
Bairro:		
Município: Lagoa		
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: Marcelo Rodrigues de Almeida		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

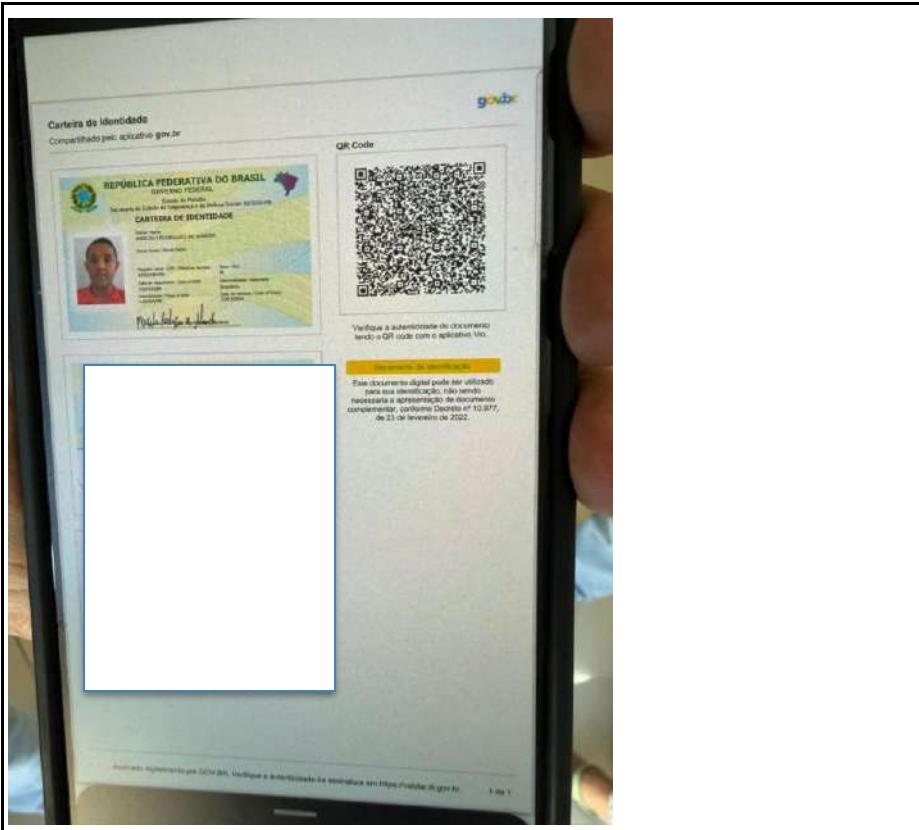


Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

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	
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	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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	
5.3 - 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



Fachada do Local



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Área de acesso, para distribuição das marmitas



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Única pia disponível no local



Não possui rampas com acessibilidade



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



O material utilizado no teto é PVC, o qual, quando não instalado de forma adequada, pode apresentar irregularidades, frestas e desníveis. Essas condições comprometem as características exigidas pela RDC nº 216/2004, que determina que as superfícies devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar em bom estado de conservação.
O PVC, quando danificado ou com falhas de encaixe, deixa de atender plenamente a esses requisitos, podendo dificultar a higienização e favorecer o acúmulo de sujidades.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



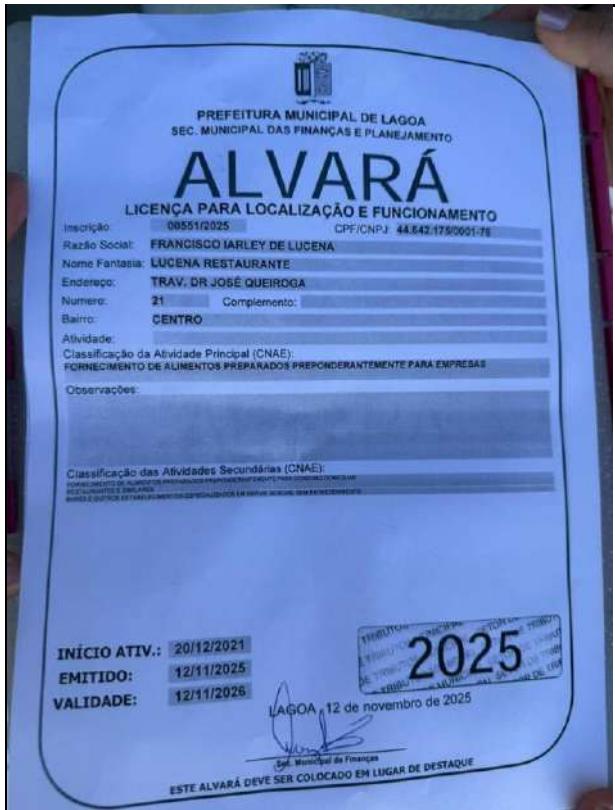
Banheiro integrado na cozinha



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



Alvara de Funcionamento



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, Marcelo Rodrigues de Almeida, de 00 de dezembro de 2025, inscrito no CPF 000.000.000-00, que Eduardo Tarcísio Almeida, na qualidade de responsável pelo estabelecimento Eduardo Tarcísio Almeida, encontra-se ciente da realização da Vistoria Técnica referente ao Processo Administrativo nº SOH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 13 de Novembro de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria N° 076/2025-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, 13 de Novembro de 2025.

Marcelo Rodrigues de Almeida
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Lagoa - PB

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: SIM NÃO

Motivo: Durante a vistoria, verificou-se divergência entre o endereço informado na publicação e o endereço efetivamente inspecionado, sendo este: Trav. Dr. José Queiroga, nº 21, Centro.

O estabelecimento apresenta-se como um único ambiente, vazio, sem áreas específicas e segregadas para as etapas de manipulação de alimentos, conforme exigido



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

pela RDC nº 216/2004.

Não foram encontrados equipamentos, mobiliários ou estruturas mínimas que permitam o atendimento aos requisitos de boas práticas para serviços de alimentação, caracterizando não conformidade com a legislação sanitária vigente.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Jordana Fabiola da Silva Leite	1922694
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, 13/11/2025