



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: ( X ) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Amara Angela Fernandes da Costa		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

	<p>Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.</p>
---	--

## 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		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Não possui.
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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.
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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.
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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.



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.
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
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	
		Entrada	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Instalação sanitária



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

<p>segunda-feira, 17 de novembro de 2025 às 17:15:13 S 7° 7' 45", W 35° 25' 26" Gurinhém</p> 		
<p>segunda-feira, 17 de novembro de 2025 às 17:15:17 S 7° 7' 45", W 35° 25' 27" Gurinhém</p> 		
Base legal: Termo de Referência.		

O objetivo da visita foi alcançado: ( X ) 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: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) 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

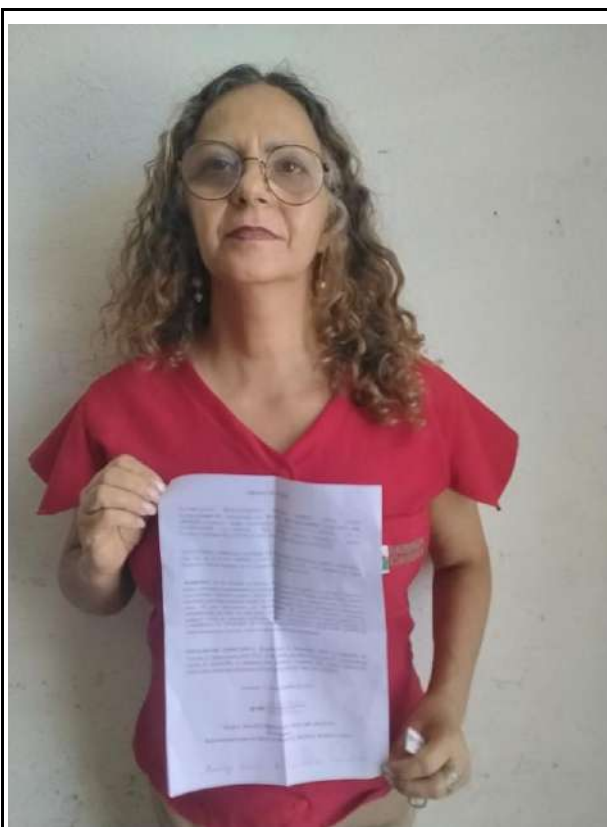


Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

**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		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Piso, parede e laje mal conservados



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 faíscas.				
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

#### DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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
	





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



●○○○  
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

12/11/2025 11:29



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO

GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
Antônio Carlos de Paula Ribeiro inscrito(a) no CPF  
[REDACTED], na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Restaurante Dona Maria LTDA ME, encontra-se ciente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRO-2024/02099,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 19 de maio 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,  
constando 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 maio de 2025.

Antônio Carlos de Paula Ribeiro  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: ( X ) 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: ( ) Residencial ( ) Comercial ( ) 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		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)	X		
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
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			
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>				
<p>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.</p> <p>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</p>				



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  
Ibiara PB  
58980-000  
Brasil

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
Karla Annel da Silva inscrito(a) no CPF  
[REDACTED], na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Nora Mameia 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 Annel 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





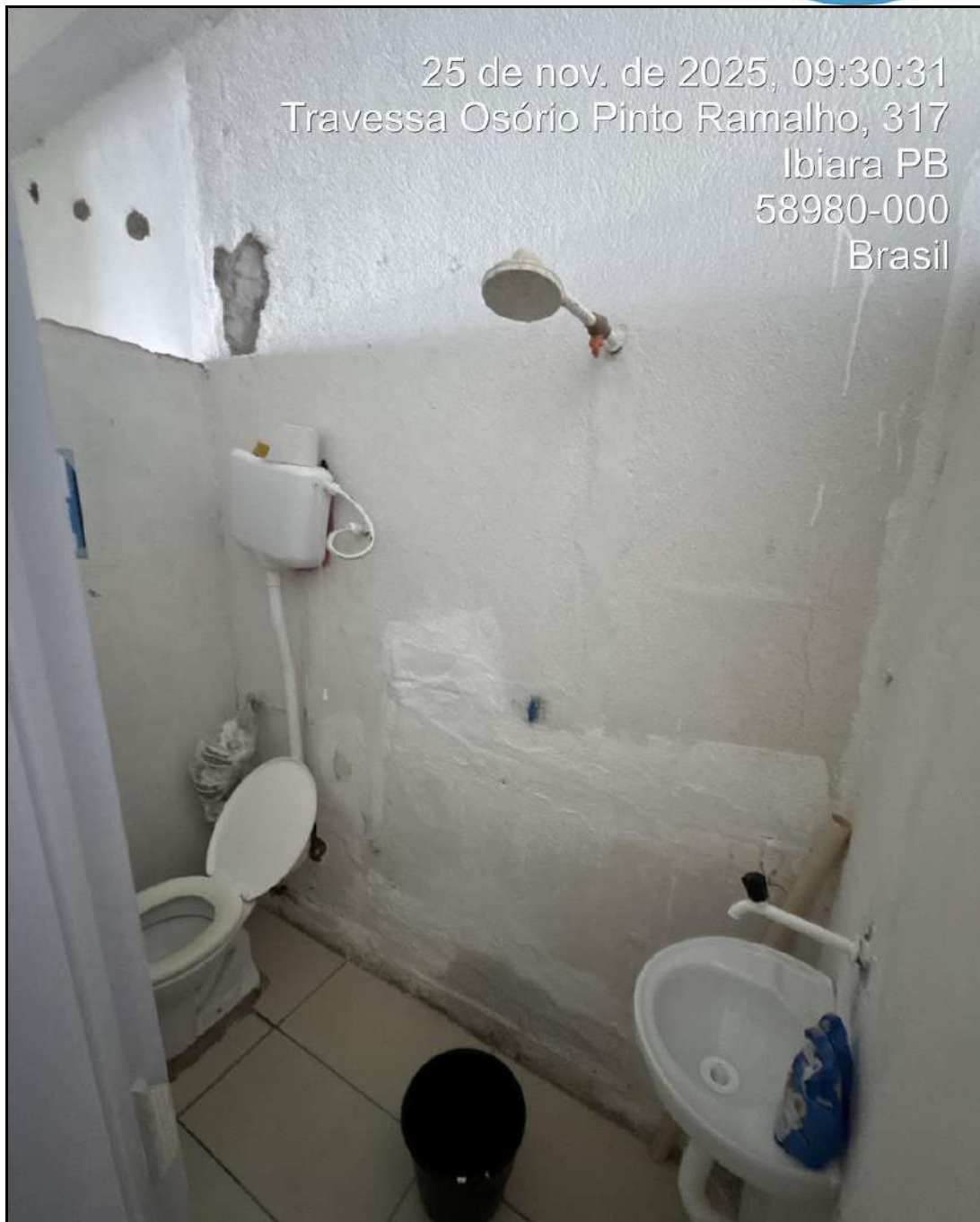


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

25 de nov. de 2025, 09:30:31  
Travessa Osório Pinto Ramalho, 317  
Ibiara PB  
58980-000  
Brasil



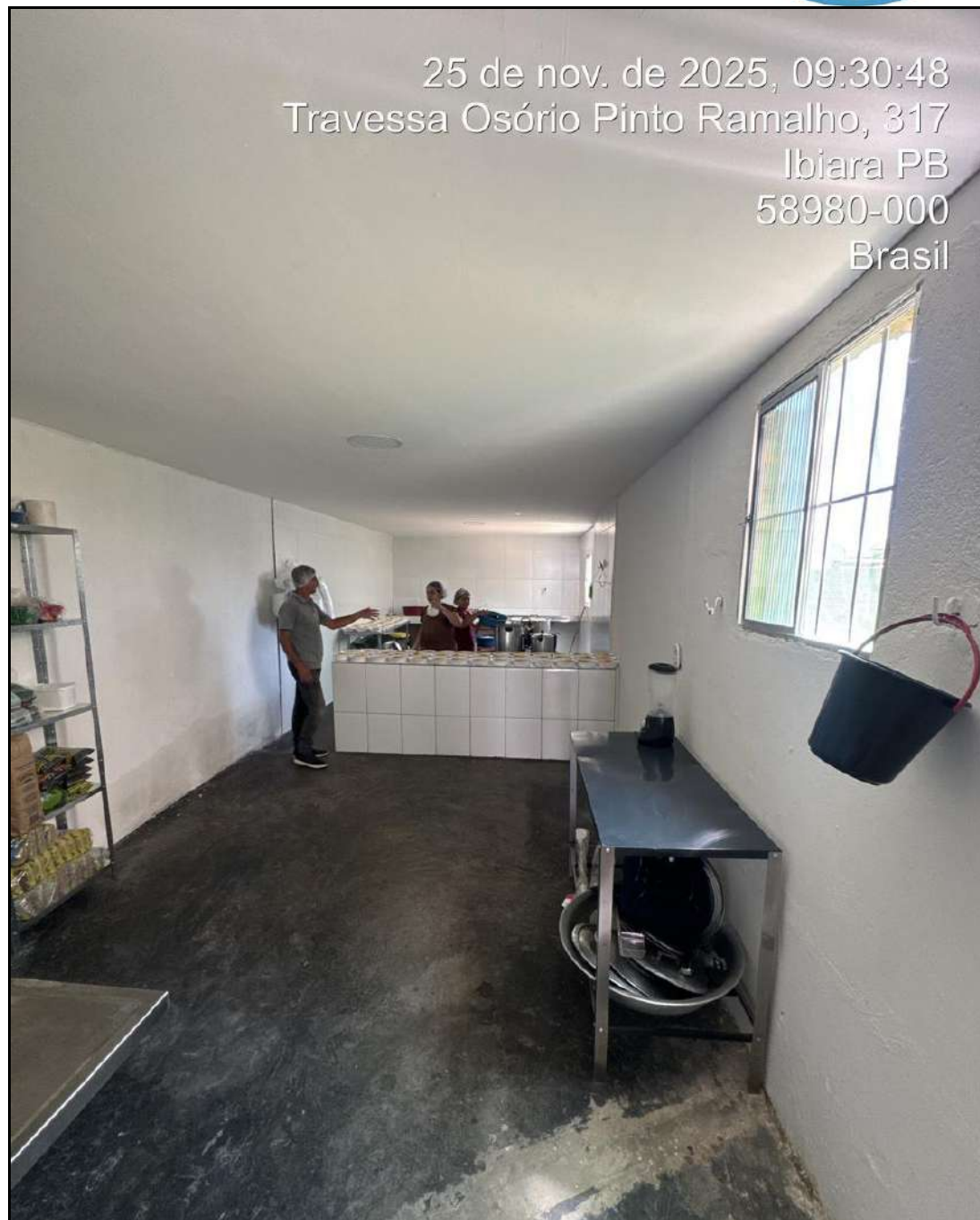


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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:** ( x ) SIM      ( ) NÃO

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





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

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: ( ) Residencial ( ) Comercial ( ) 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			



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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			
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)			
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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			
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>





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			
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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			
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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			
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

10 de nov. de 2025, 11:34:27  
Rua Cordeiro Moura, 239  
Ibiara PB  
58980-000  
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 11:34:32  
Rua Cordeiro Moura, 239  
Ibiara PB  
58980-000  
Brasil







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 11:34:32  
Rua Cordeiro Moura, 239  
Ibiara PB  
58980-000  
Brasil





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:033.745.364 40		

		<p>Documento de identificação da responsável por acompanhar a vistoria.</p>
---	--	---

## 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	
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	



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	
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da	RDC 216/04		X	



tampa disponíveis;				
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>		<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>			
<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

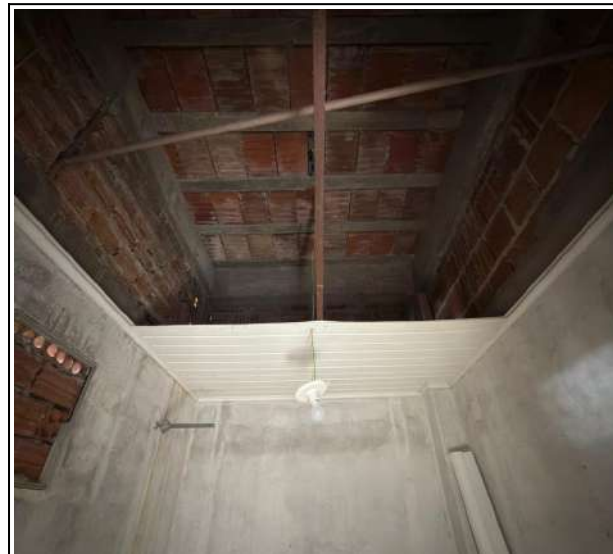
##### IMAGEM



##### DESCRIÇÃO

**Registro fotográfico do imóvel  
indicado pela empresa**





Registro fotográfico do imóvel  
indicado pela empresa




Registro fotográfico do imóvel  
indicado pela empresa



Registro fotográfico do imóvel  
indicado pela empresa



<p>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO</p> <p> GOVERNO DA PARAÍBA</p> <p><u>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</u></p> <p>Declaro, para os devidos fins, que <u>Ramirama Bezerra S. Pereira de Lima</u> inscrito(a) no CPF <u>072.440.110-10</u> na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>Maraca de Balsa Lima</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>19</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>19</u> de <u>Novembro</u> de 2025.</p> <p><u>Ramirama Bezerra S. Pereira de Lima</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p> <p><u>Sguaracy</u></p>		<p>Declaração de Ciência</p>
<p>Base legal: Termo de Referência.</p>		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

O objetivo da visita foi alcançado: (x) 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: ( X ) Residencial ( ) Comercial ( ) 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

	<p>Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.</p>			
<p align="center"><b>2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES</b></p>				
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		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Durante a vistoria, verificou-se a ausência de recipientes de GLP no local, uma vez que o sistema de gás ainda não havia sido instalado.
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				



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





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



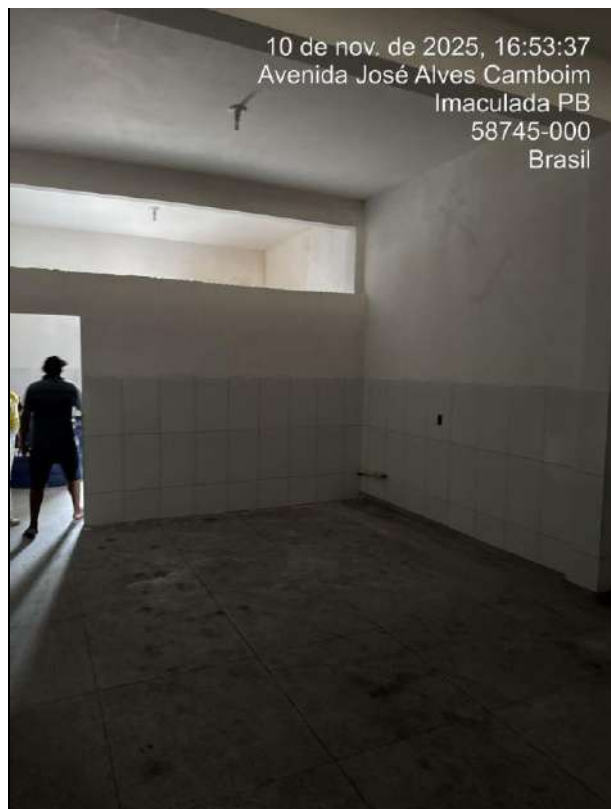
10 de nov. de 2025, 16:53:22  
Avenida José Alves Camboim  
Imaculada PB  
58745-000  
Brasil



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







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

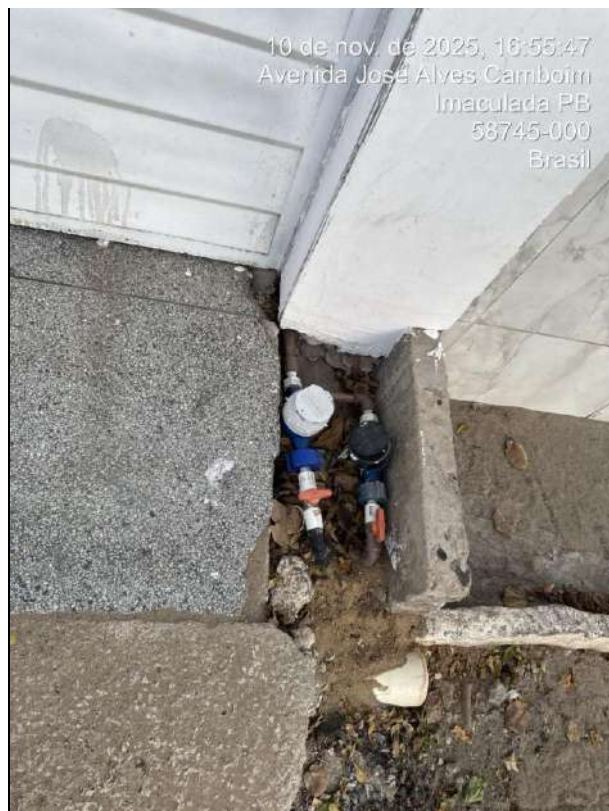




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA






SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

<div><div>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO</div><div>GOVERNO DA PARAÍBA</div></div> <div><div>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</div><div><p>Declaro, para os devidos fins, que <u>Erivaldo Santana de Sousa</u> inscrito(a) no CPF <u>[REDACTED]</u> na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>[REDACTED]</u> encontra-se ciente da realização da vistoria técnica "Módulo do Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 5 do referido processo.</p><p>A referida vistoria foi realizada no dia <u>10</u> de <u>setembro</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><u>Erivaldo Santana de Sousa</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p></div></div>	
Base legal: Termo de Referência.	

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

Motivo: O objetivo da visita foi alcançado, visto que tivemos acesso ao estabelecimento e conseguimos fazer a vistoria técnica 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



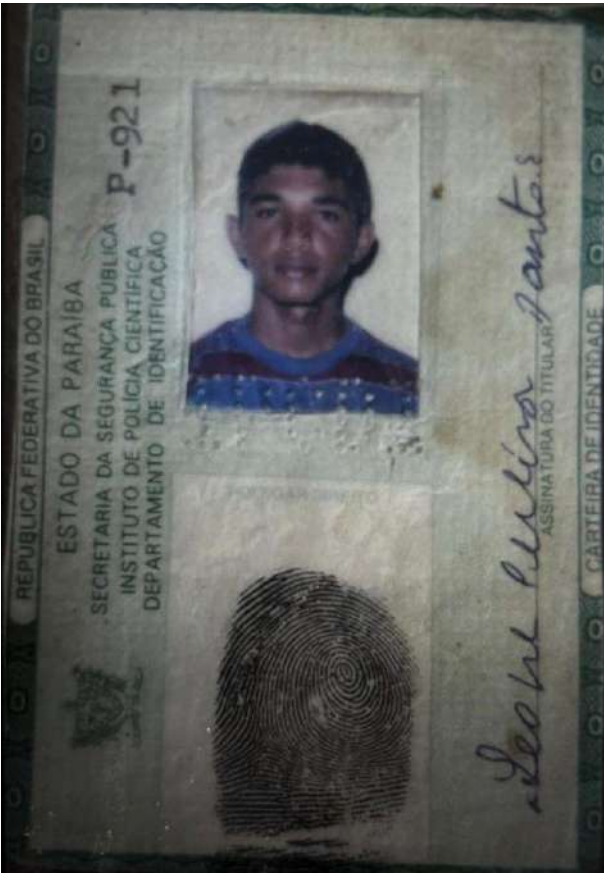
GOVERNO  
DA PARAÍBA

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: ( X ) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Leone Pereira Dantas		
CPF:		



		Imagem 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				



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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.
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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.
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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	



Entrada





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





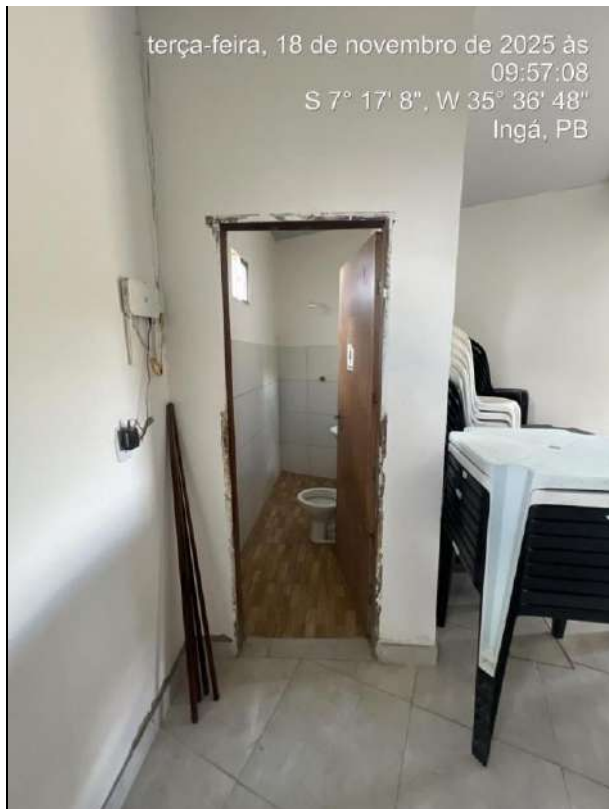


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: A vistoria foi realizada conforme planejado, porém o local não atendeu aos requisitos 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 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 Emanuel, 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: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) 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



Imagem 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 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.
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>





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.
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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.
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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





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: ( X ) 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

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
Sebastião de Rêgo inscrito(a) no CPF  
[REDACTED], na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
ATL (MARIANA) 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 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, 18 de novembro de 2025.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento



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: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) 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



Imagem 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	
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	





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



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	
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
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	
<b>8. OUTROS</b>				
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



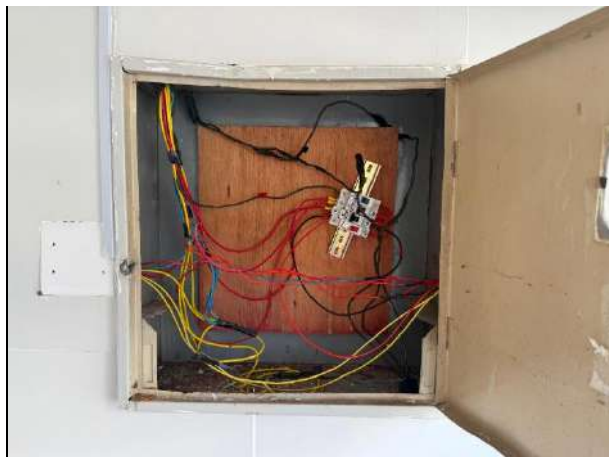




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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 CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
Edson Roberto Pereira inscrito(a) no CPF  
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
ARCA DOIS SÓC. ALIMENTOS 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 março de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria Nº 078/2025-05/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PE,  
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.

Leopoldina João Pereira, 12 de março de 2025

[Signature]  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: ( X ) 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		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>





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	
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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		
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
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			
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>				
<p>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 de todas as áreas de manipulação alimentar, concluir instalação e adequação dos ralos, garantindo fácil limpeza e prevenção de retrocesso de</p>				



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





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.

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

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

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: ( X ) Residencial ( ) Comercial ( ) 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

	<p>Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.</p>			
<p align="center"><b>2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES</b></p>				
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.



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		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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.
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>





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				



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.
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
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	
<b>8. OUTROS</b>				
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



quarta-feira, 12 de novembro de 2025 às  
13:31:19  
S: 7° 22' 45", W: 35° 37' 32"  
Itatuba, PB

Entrada



quarta-feira, 12 de novembro de 2025 às  
13:31:35  
S: 7° 22' 45", W: 35° 37' 32"  
Itatuba, PB

Área de distribuição



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Instalação sanitária



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

		
		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: A vistoria foi realizada conforme planejado, porém o local não atendeu 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: (x) Residencial ( ) Comercial ( ) 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			
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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		
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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			
<b>8. OUTROS</b>						
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>			
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				
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>						
<p>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. 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</p>						



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





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: ( x ) SIM ( ) NÃO

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

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.



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	



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.
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
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	-



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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	O armazenamento de GLP não atende às exigências da Lei nº 9.427/2011 e normas do CBMPB, apresentando risco de acidente.
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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.
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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



				instalações, móveis ou utensílios, violando a 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		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.
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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.
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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.
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária	X			





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>			



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**



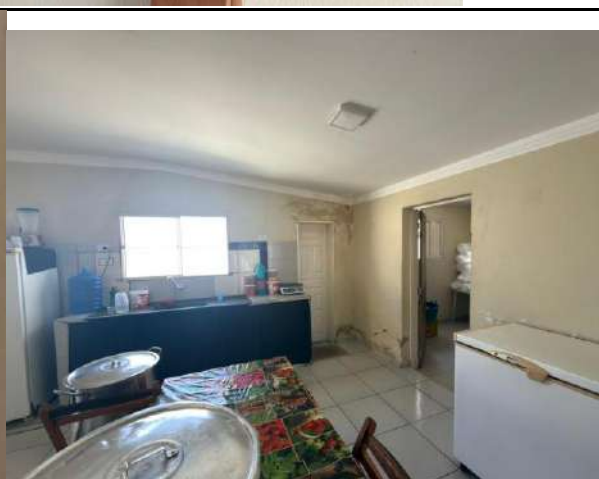
SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES



ÁREAS DE PREPARO



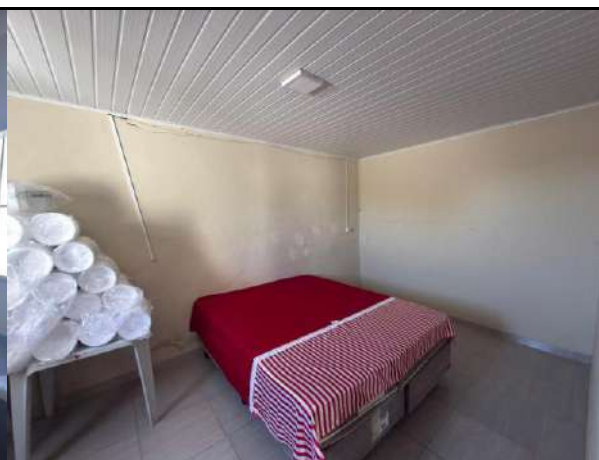
SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

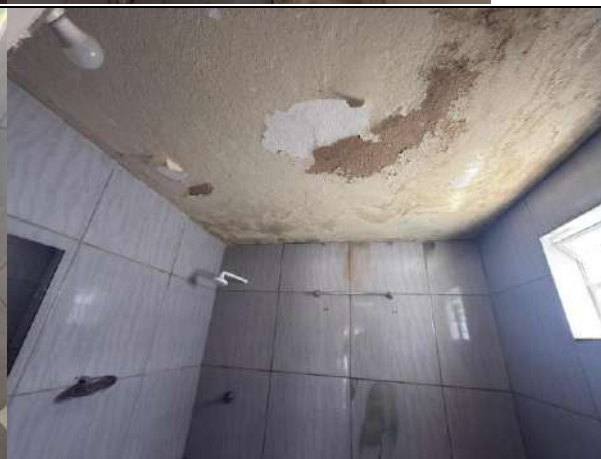
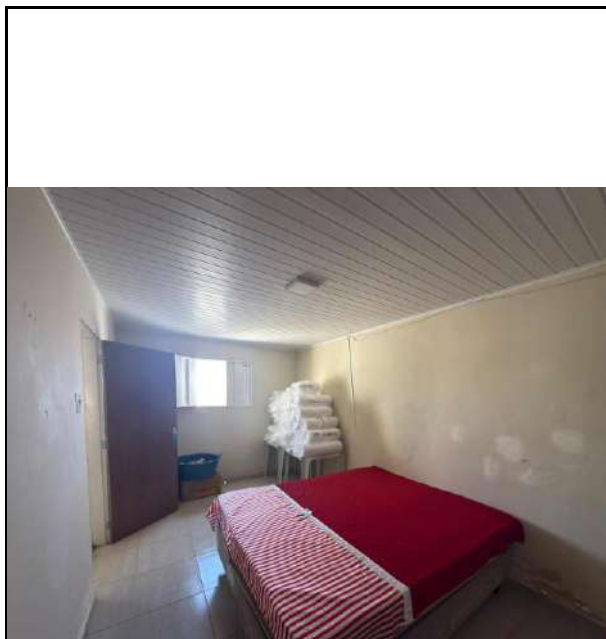


ÁREAS DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAMENTO



ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO





BANHEIRO DOS FUNCIONÁRIOS



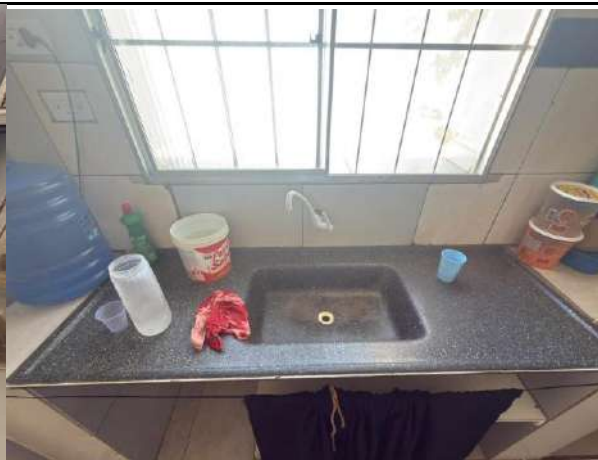
SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO



ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



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

## DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E ALVARÁ SANITÁRIO

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO		GOVERNO DA PARAÍBA	
DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISITA TÉCNICA			
Declaro, por meio do qual, sou responsável pelo estabelecimento	inscrito no	CNPJ	44.643.175/0001-78
na qualidade de responsável pelo estabelecimento			
encarregado da restrição			
de visita técnica referente ao Processo Administrativo nº 804-PRG-2024/02499,			
correspondente à Etapa 5 do referido processo.			
A referida visita foi realizada no dia 13 de Novembro de 2025 por equipe de			
serviços da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados			
por Portaria Nº 078/2025-05/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PE,			
ocorrência 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 está elaborado Relatório Técnico de Visita, contendo, conforme			
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento			
do estabelecimento.			
João Pessoa, 13 de Novembro de 2025.			
Adriana Luiza da Silva			
Assinatura do responsável pelo estabelecimento			
Jenico			
ESTADO DA PARAÍBA			
PREFEITURA MUNICIPAL DE JERICÓ			
VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL			
ALVARÁ SANITÁRIO			
RAZÃO SOCIAL			
FRANCISCO MILLY DE LUCENA 11558006402			
NOME FANTASIA			
LUCENA RESTAURANTE			
ENDEREÇO			
RUA VERILADOR FRANCISCO DE SOUSA PEDROSA			
ATIVIDADE			
FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PARA EMPRESAS			
CNPJ/CNP			
44.643.175/0001-78			
INSCRIÇÃO			
Nº DO ALVARÁ SANITÁRIO		INSC. MUNICIPAL	
00001/2025		04809/2022	
RESCRIÇÕES			
DATA			
10/03/2025			
VALIDADE			
10/03/2026			
Carlos Henrique de Freitas			
Inspeção Sanitária			
Jaceline Alves da Silva			
Coordenadora da Vigilância Sanitária			
João Paulo da Silva			
Coord. da Vigilância Sanitária			
RMC: 0045			



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

<p>REFERÊNCIA NOV/2025</p> <p>CAGEPA GOVERNO DA PARAÍBA</p> <p>MATRICULA 39210944</p> <p>DADOS DO CLIENTE: DANIEL SOUSA CALADO RUA VER FRANCISCO DE SOUSA PEDROSA, S/N ALTO DO CRUZEIRO JERICO PB 58630-000 INSCRIÇÃO: 110.002.375.0042.000</p> <p>ECONOMIAS: Residencial: 1    Comercial: 0    Industrial: 0    Pública: 0</p> <p>INFORMAÇÕES SOBRE MEDIÇÃO: SITUAÇÃO: LIGADO    POTENCIAL SITUAÇÃO: REALIZADA    REAL DATA: 07/10/2025</p> <p>Leitura anterior: 113    Leitura atual: 128    Consumo (m³): 5    Número de dias: 30    Data da próxima leitura: 05/12/2025</p>		<p>COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA</p> <p>Endereço divergente do que estava na publicação. Foi realizada a vistoria no endereço: Rua Vereador Francisco de Sousa Pedrosa, SN, Alto do Cruzeiro.</p>
Base legal: Termo de Referência.		

O objetivo da visita foi alcançado: ( X ) 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		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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			
<b>8. OUTROS</b>						
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>			
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					
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>						
<p>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.</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 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  
Natissa Liana Diniz P. Brandão inscrito(a) no CPF  
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Pia 43 - Serviços de 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 março 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/PS,  
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.

Manda-se em João Pessoa, 24 de março de 2025.

Natissa Liana Brandão

Assinatura do responsável pelo estabelecimento



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



24 de nov. de 2025, 09:02:21  
Avenida Celerina Paiva, 506  
Mandacaru  
João Pessoa PB  
58027-390  
Brasil

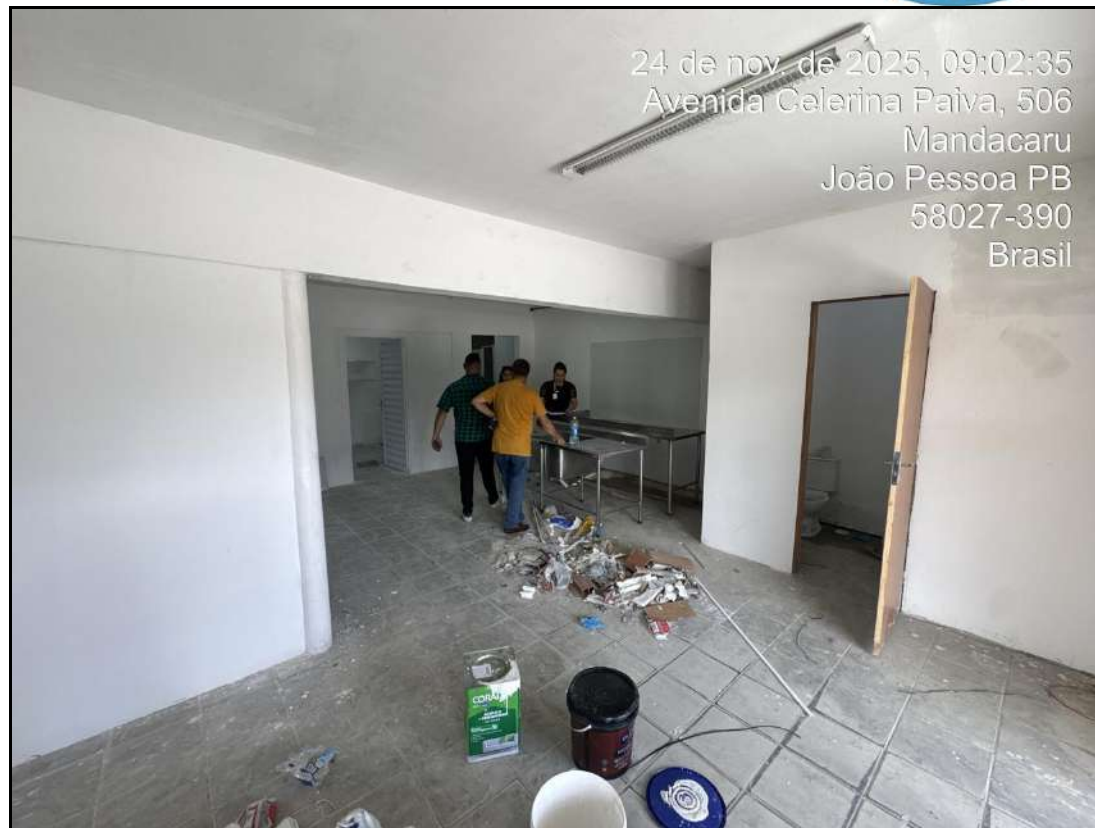




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



24 de nov. de 2025, 09:02:35  
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



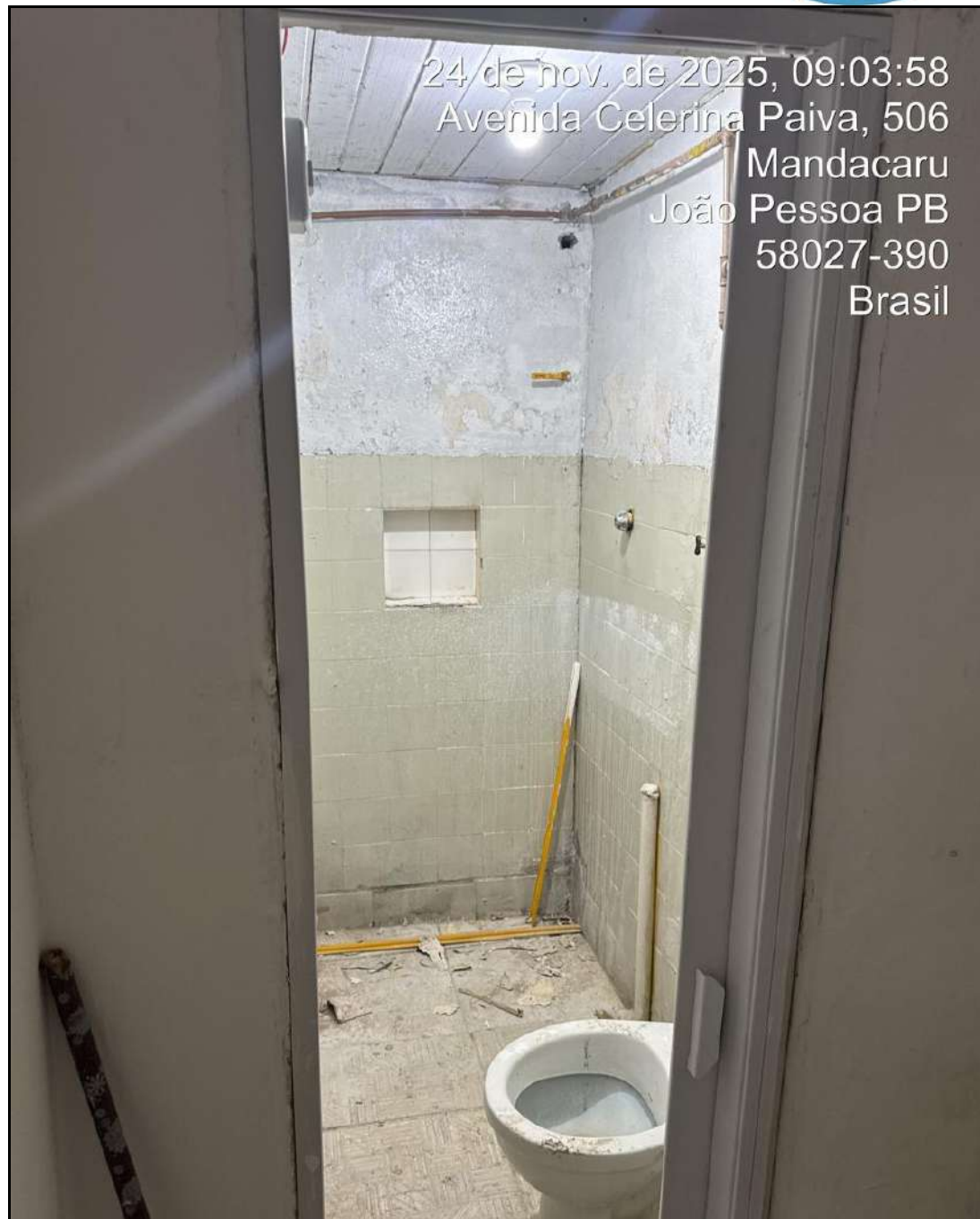


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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: ( x ) SIM ( ) NÃO

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

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		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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		
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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  
Walter Lima Diniz Pinto 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.

Assinatura João Pessoa, 24 de novembro de 2025.

Walter Lima Diniz Pinto Brandão

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

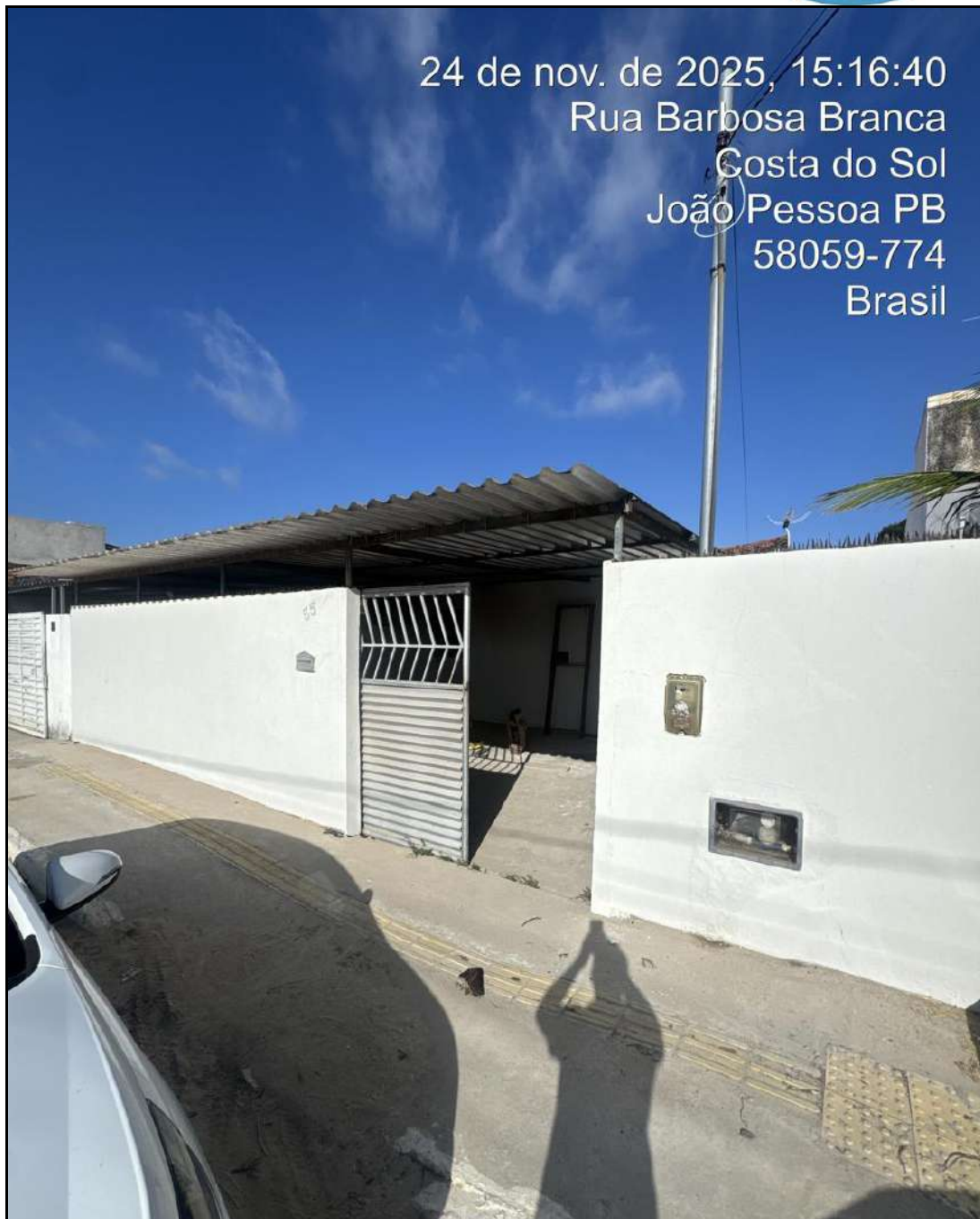


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



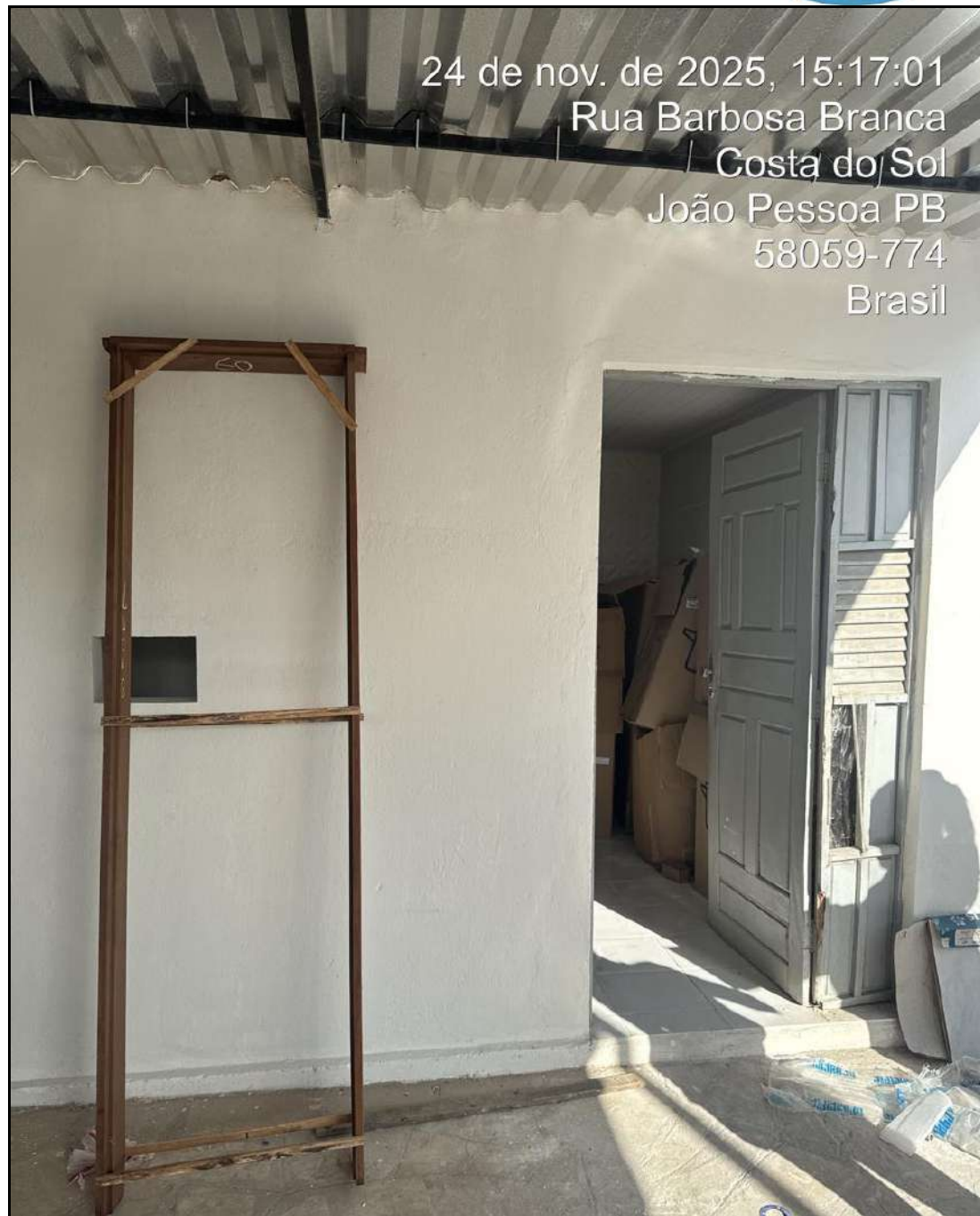


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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





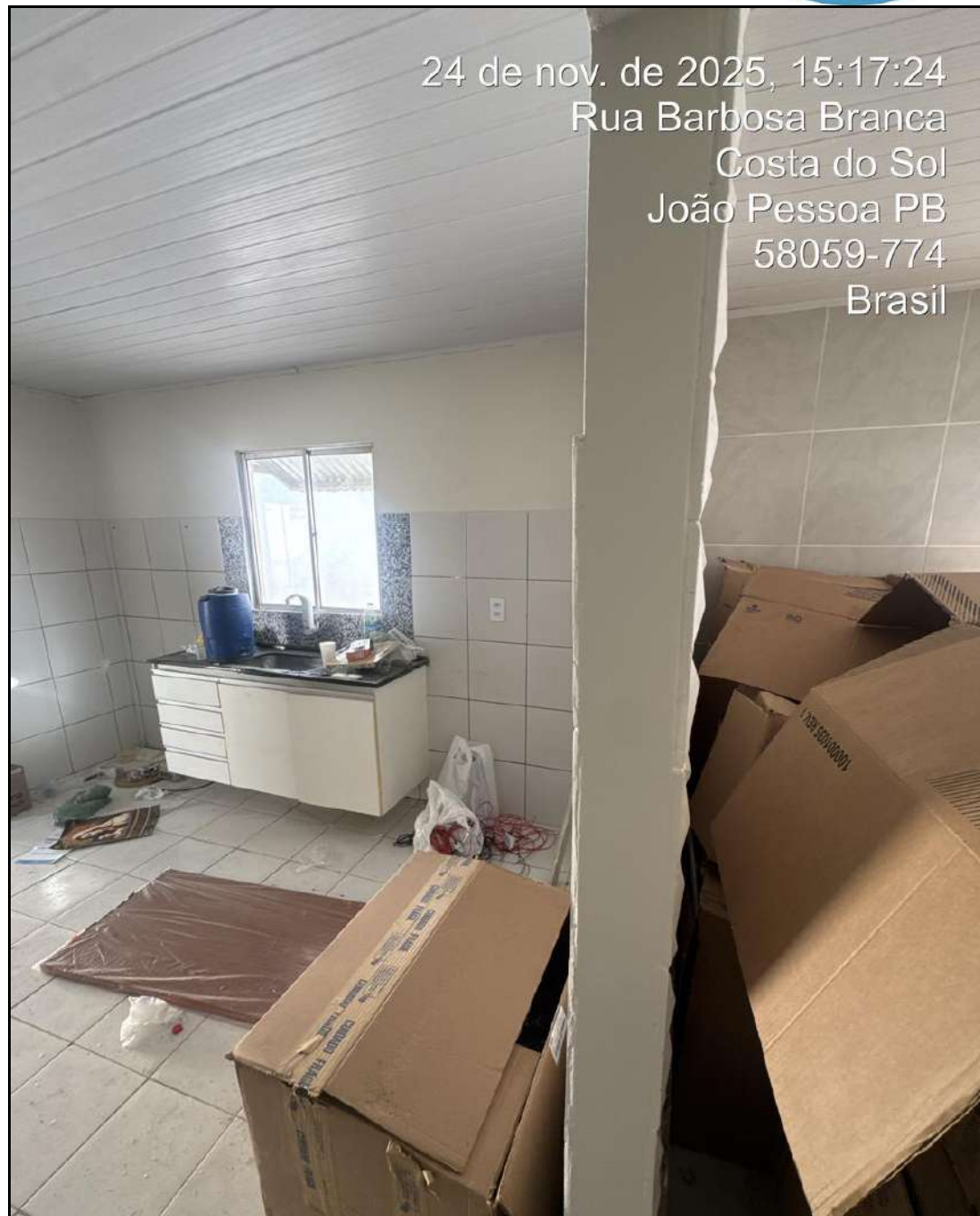


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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



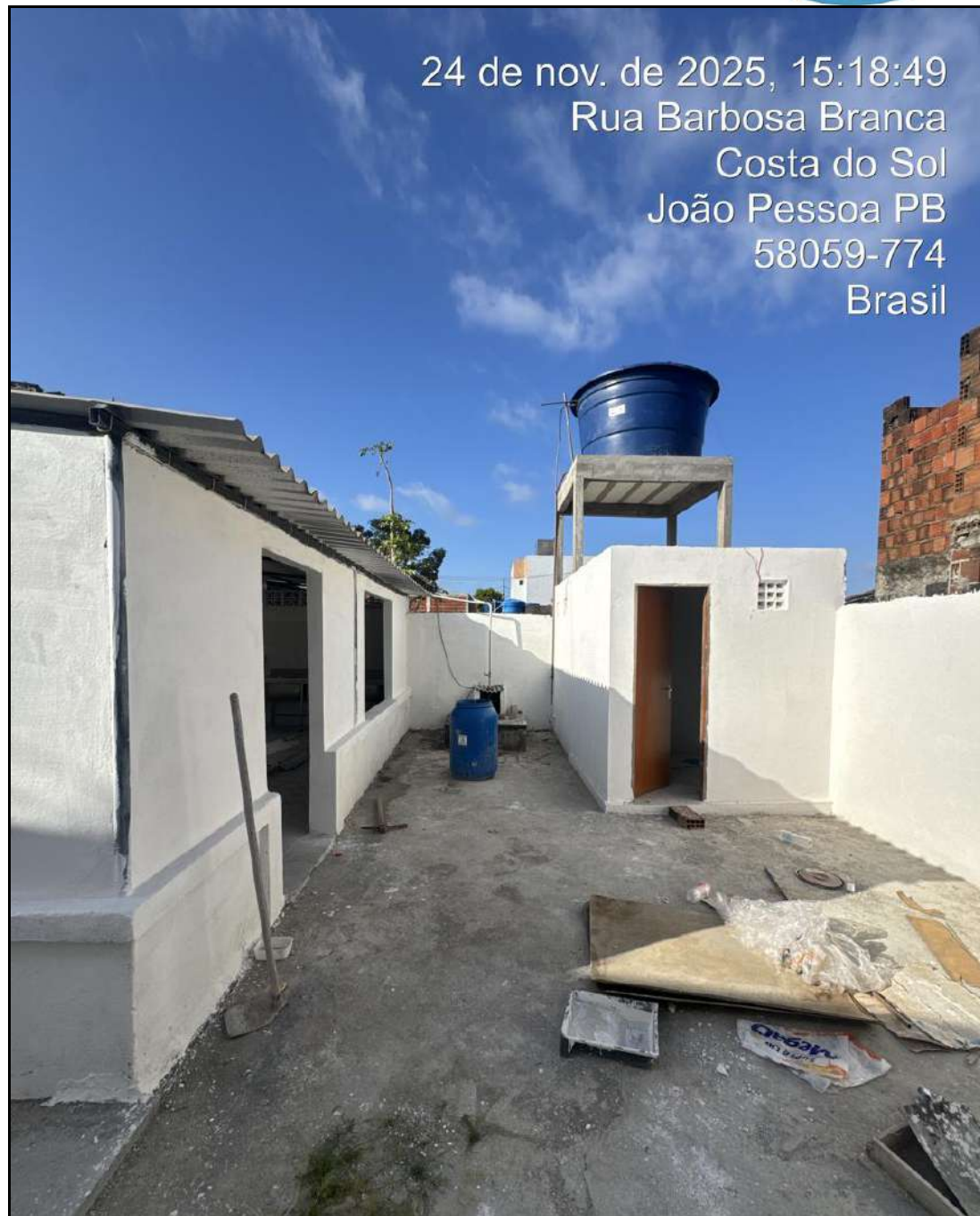


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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: (x ) SIM      ( ) NÃO

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

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: ( ) Residencial ( ) Comercial ( ) 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		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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			
<b>8. OUTROS</b>						
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>			
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					
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>						
<p>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).</p> <p>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</p>						



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



GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
Nativia Ubirama Diniz Pinto Brandão inscrito(a) no CPF  
[redacted] na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
[redacted] 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.

Nativia Ubirama Diniz Pinto 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



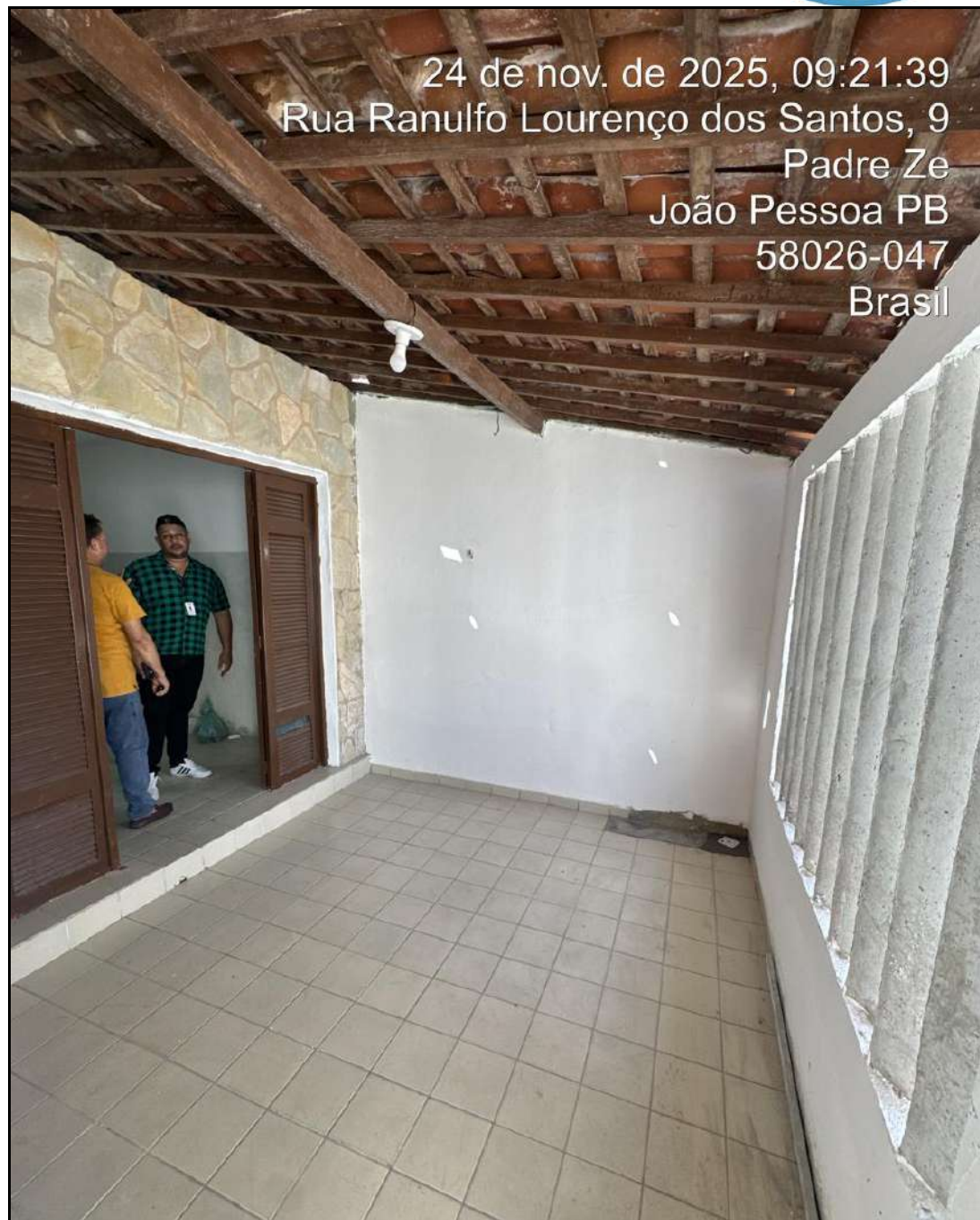




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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





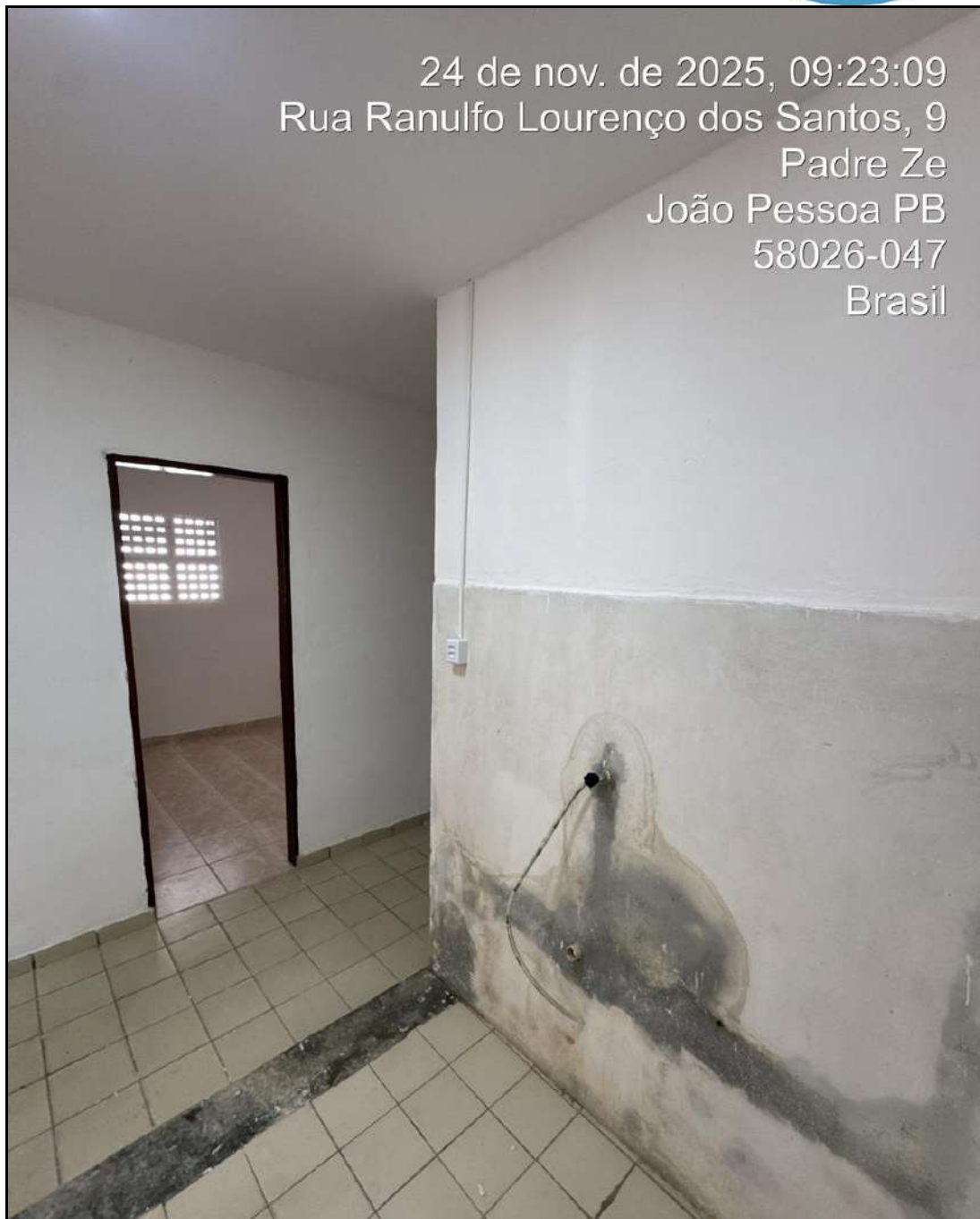


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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



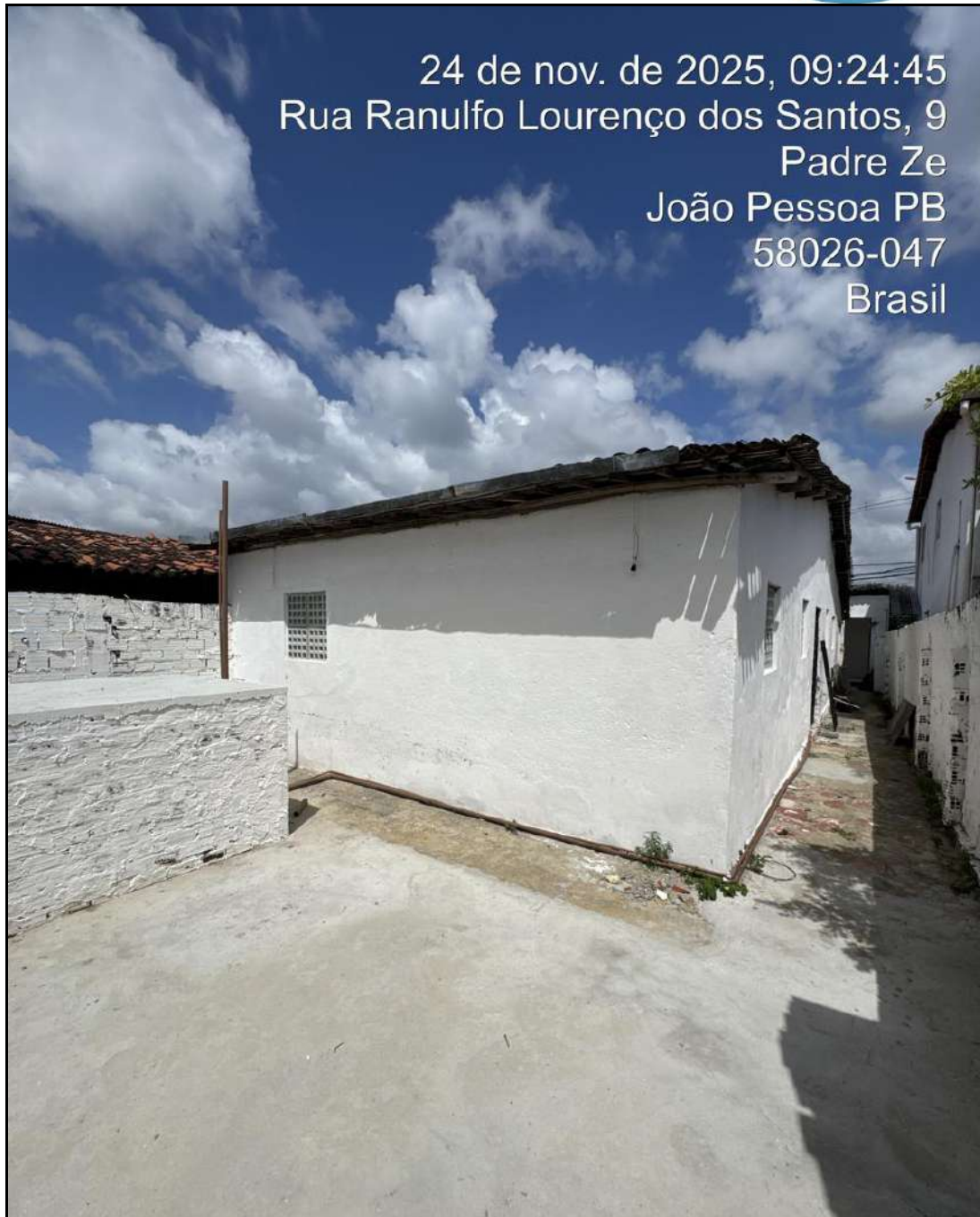


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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.



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 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	
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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		
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
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			
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>				
<p>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.</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 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



GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
Natanael Gomes Pinz Rêta Brandão inscrito(a) no CPF  
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Restaurante 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 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.

Gramame, João Pessoa, 24 de novembro de 2025.

Natanael Gomes Pinz Rêta Brandão

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





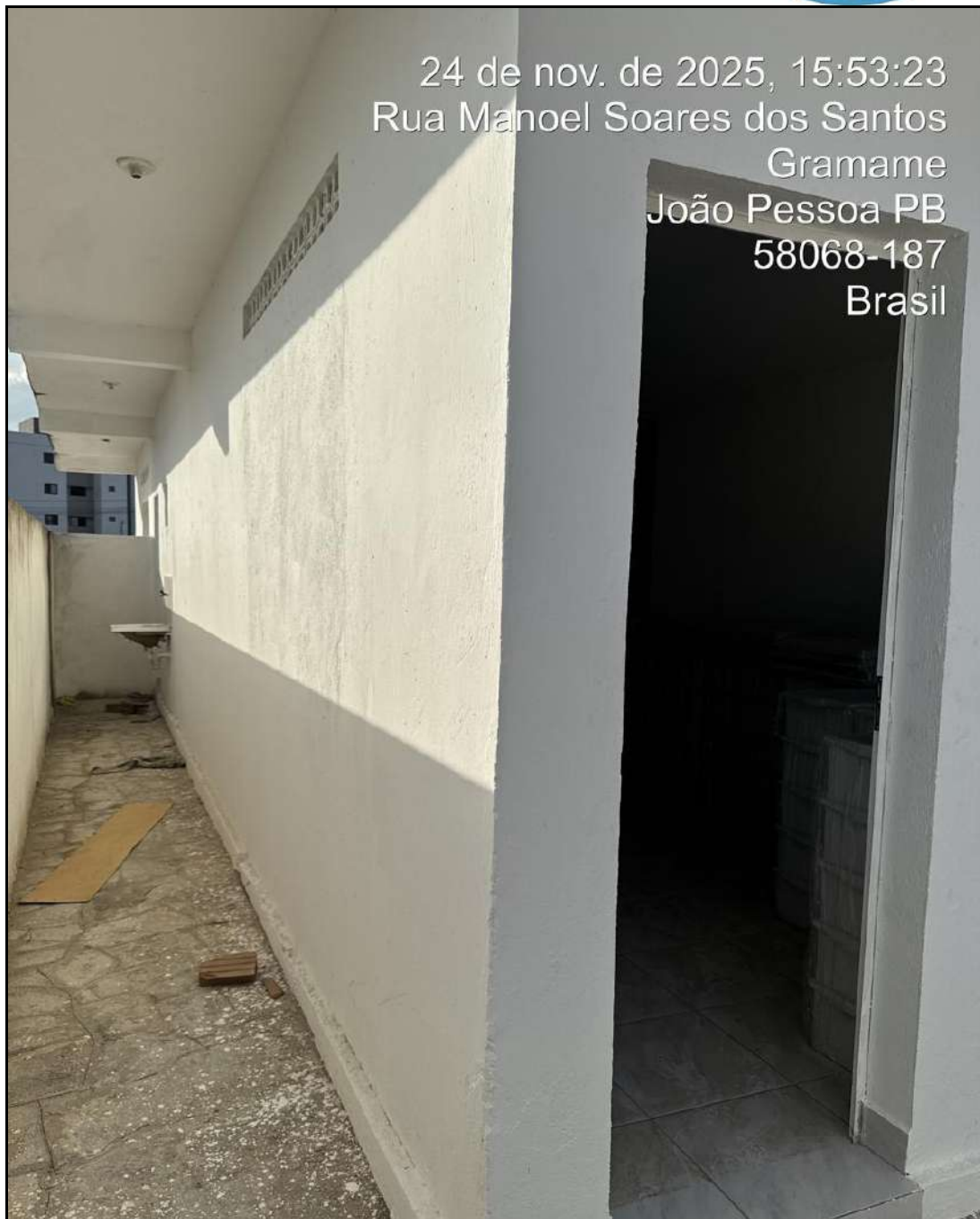


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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

24 de nov. de 2025, 15:54:09  
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, 15:53:59  
Rua Manoel Soares dos Santos  
Gramame  
João Pessoa PB  
58068-187  
Brasil



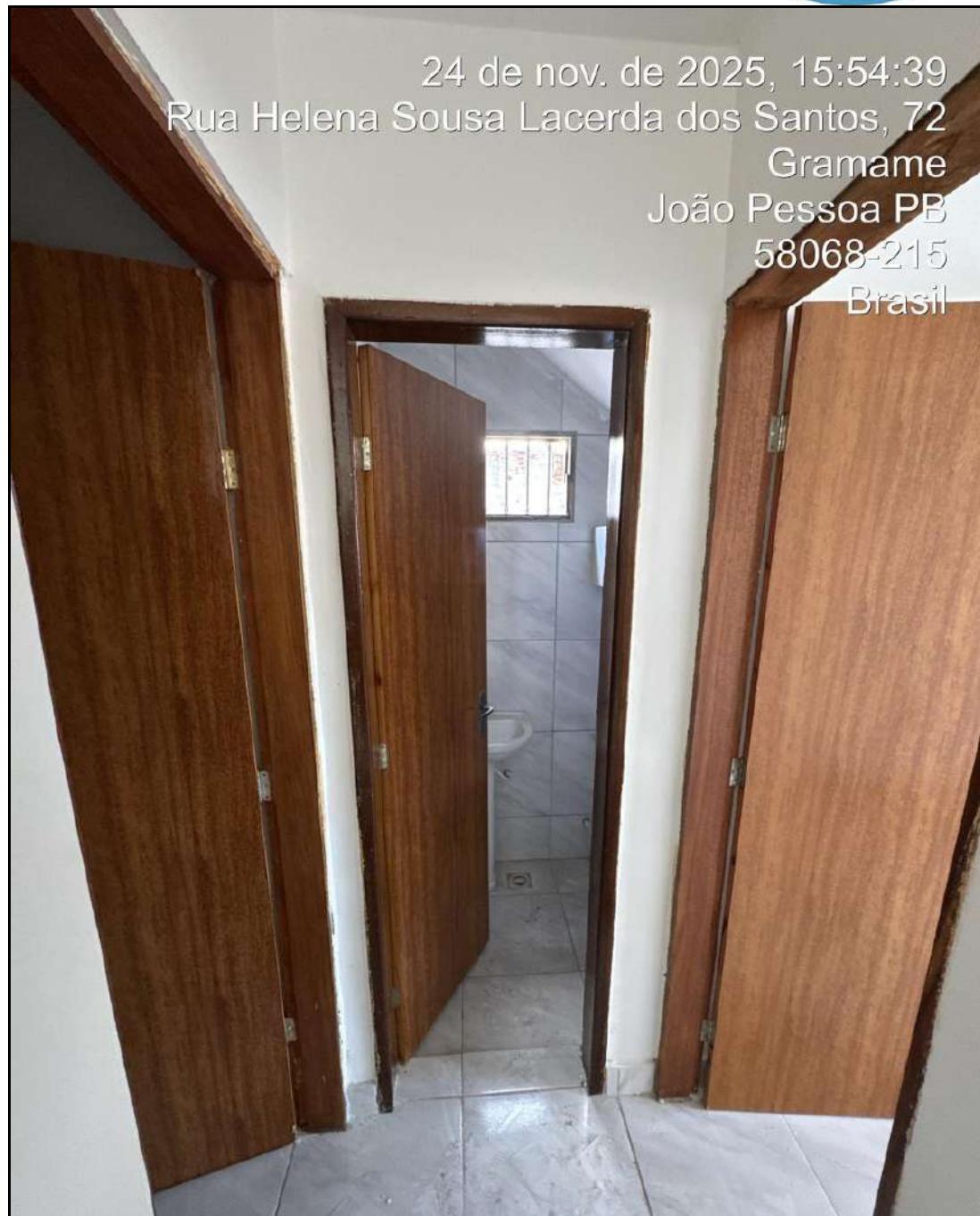


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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





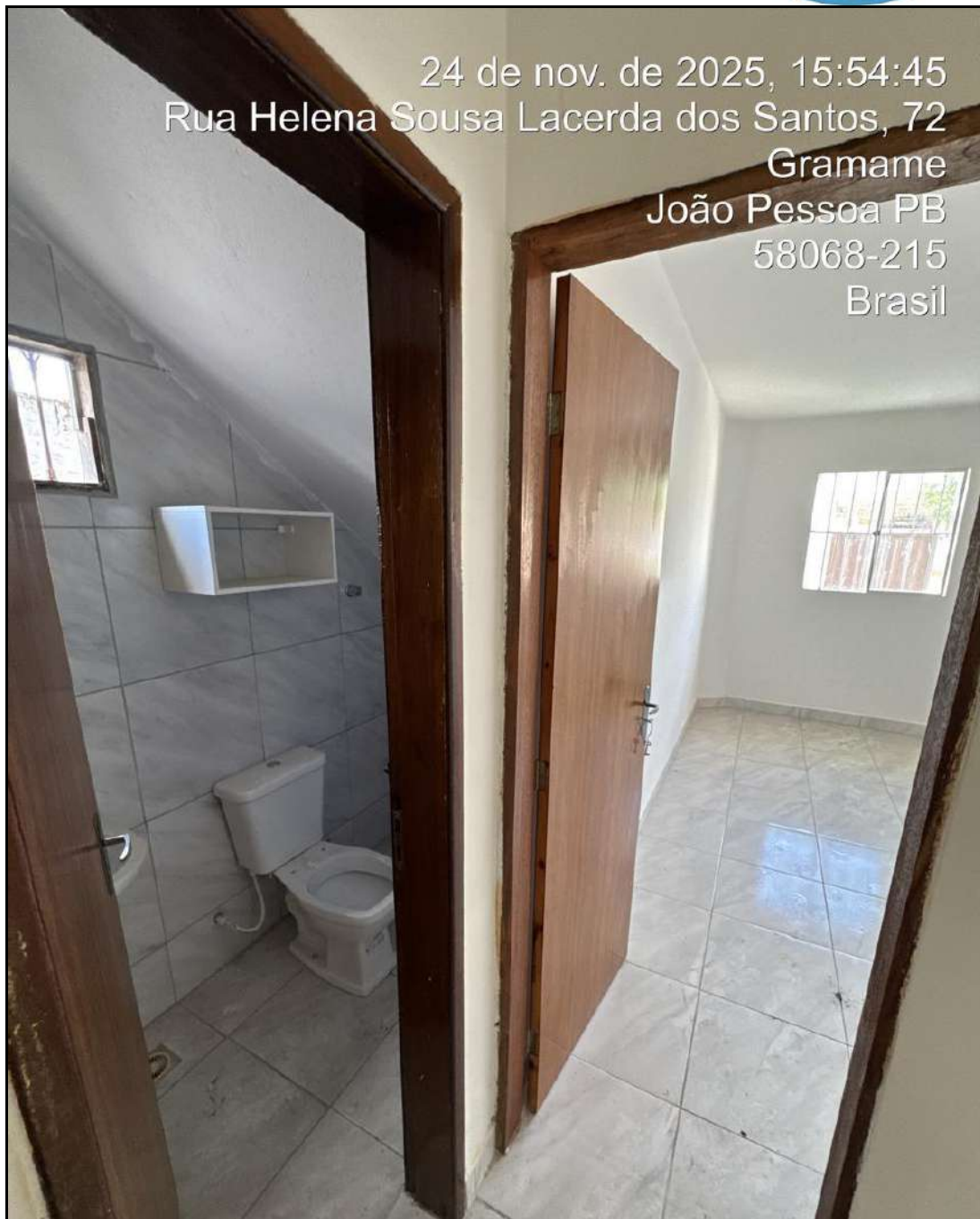


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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



24 de nov. de 2025, 15:55:58  
Rua Inácio Marcelino  
Gramame  
João Pessoa PB  
58068-187  
Brasil

Base legal: Termo de Referência.

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

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

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: ( ) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável:	
CPF:	



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



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



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



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			
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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			
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
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

**Registro fotográfico da rua indicada pela empresa como endereço do estabelecimento.**



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.

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

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

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

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

João Pessoa, 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: ( X ) Residencial ( X ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: JOSÉ LUCIO CABRAL DE MACEDO		
CPF:		



	<p>Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.</p>
---	--

## 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



				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		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
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.



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





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

				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 faíscas.	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 APARENTA 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 APARENTA 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 APARENTA 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 APARENTA 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 APARENTA 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 APARENTA 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	
		ENTRADA	



ENTRADA



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO





ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



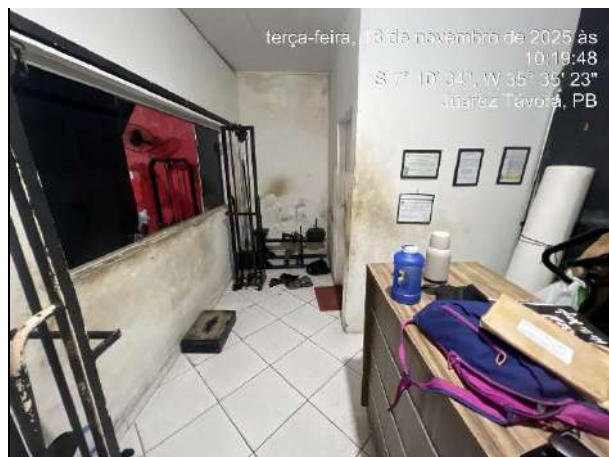
ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



LAVABO GERAL

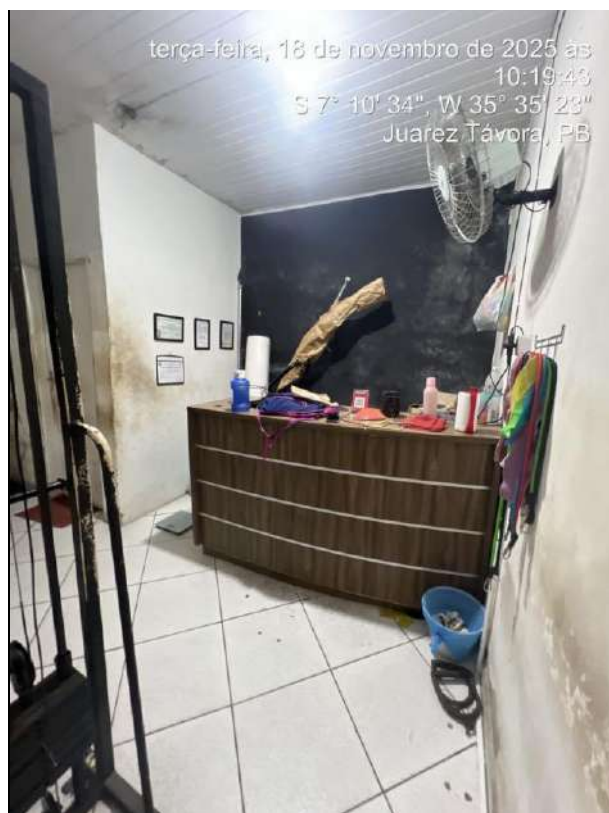


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: A vistoria foi realizada conforme 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

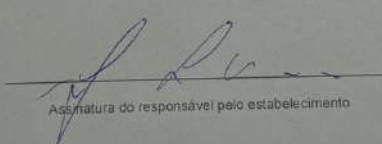
DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
JOSE GUILHERME CARVALHO DE MORAES inscrito(a) no CPF  
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
CHURRASCARIA E RESTAURANTE SERRA DO SOL 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 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.

  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

JUAREZ TRAVENÇA





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: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) 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



Imagem 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		



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		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		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

				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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)	X		Glp com tampas diminuindo a circulação do ar
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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



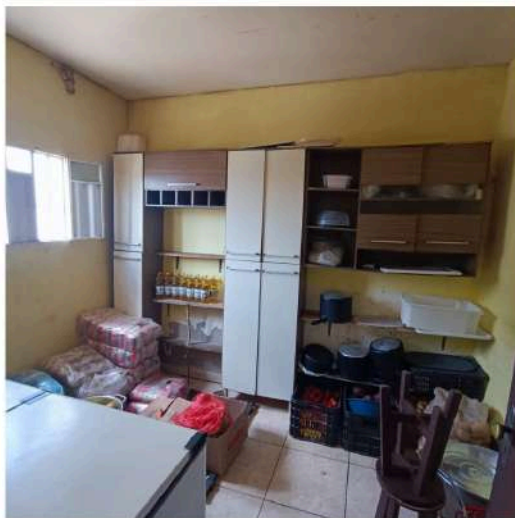




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

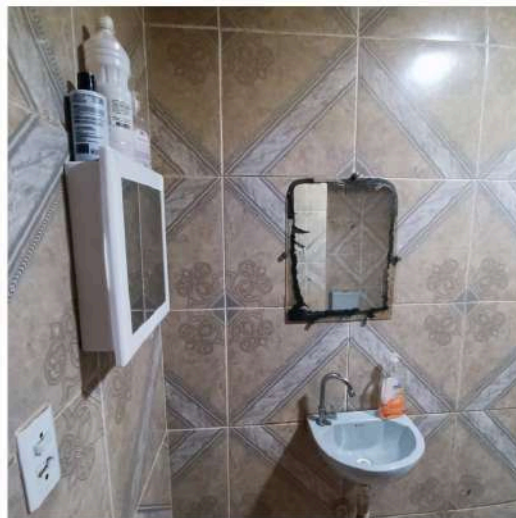
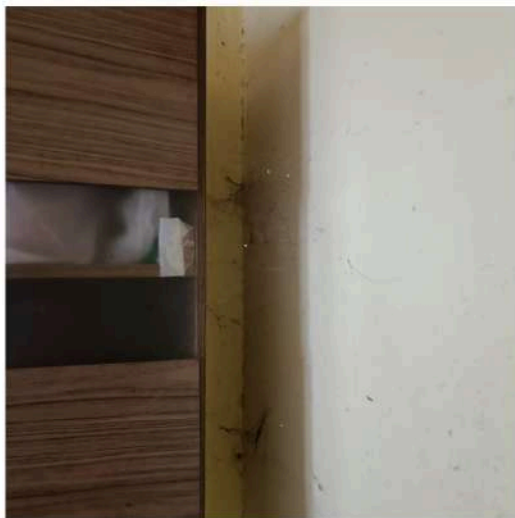
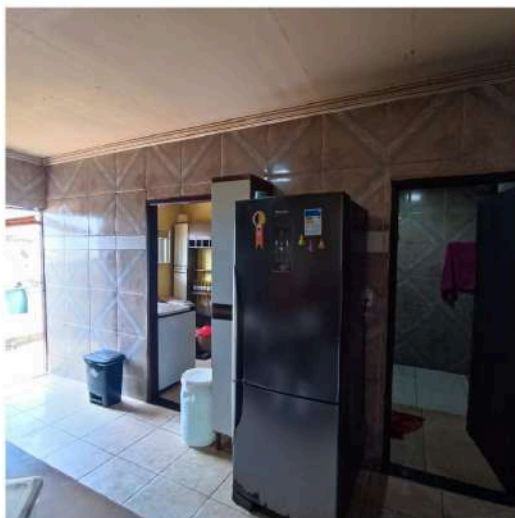




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

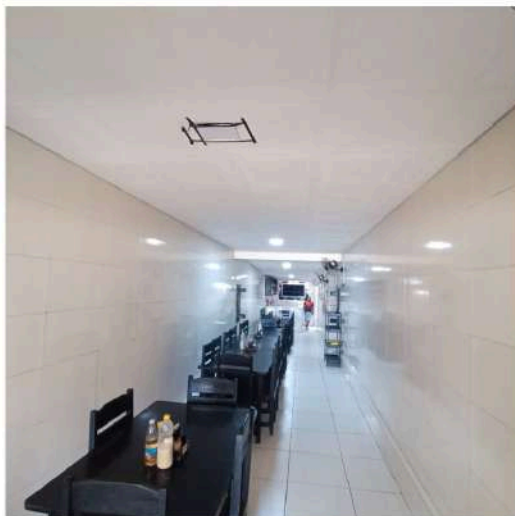
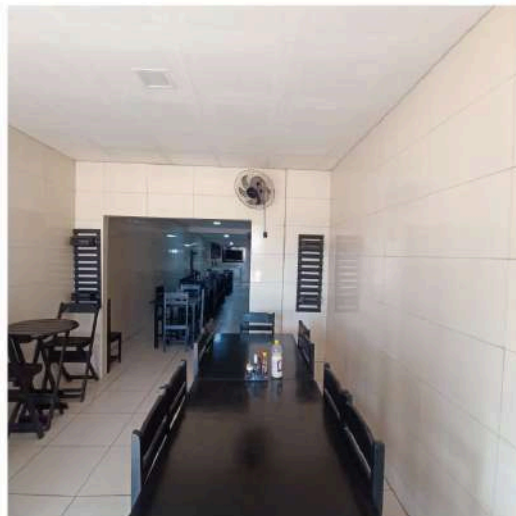




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO

**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA**

Declaro, para os devidos fins, que  
TERESA TORMEN DE SAUS GOMES inscrito(a) no CPF  
000.000.000-00, na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
PIA DA VIDA ALFAGUAREENSE, encontra-se ciente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,  
correspondente a 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 Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 na 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 da Vistoria, contendo, conforme  
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento  
do estabelecimento.

João Pessoa, 13 de Novembro de 2025.

TERESA TORMEN DE SAUS GOMES  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento.

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: ( X ) 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: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) 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			
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)			
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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.				
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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			
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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			
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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			
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
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







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: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Maria de Araújo Silva		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



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

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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



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	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
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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		
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
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			
<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> <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

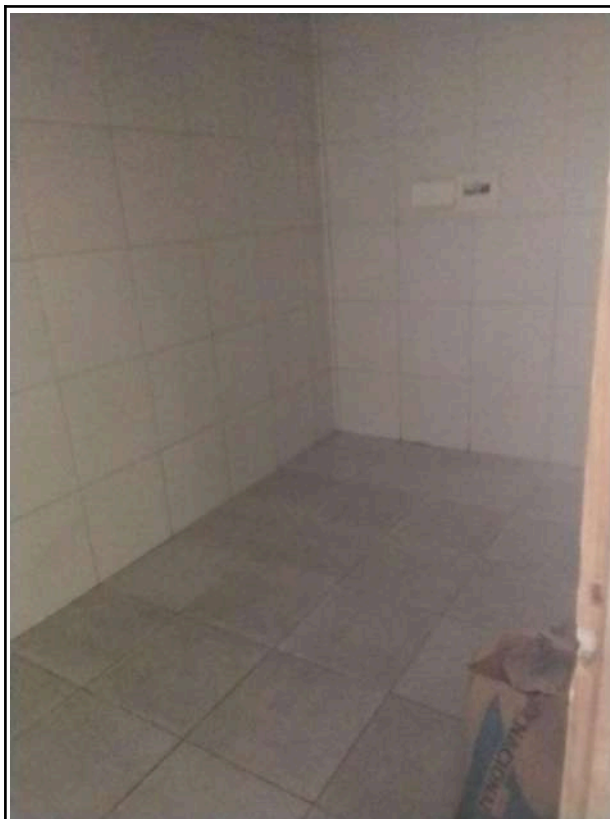




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

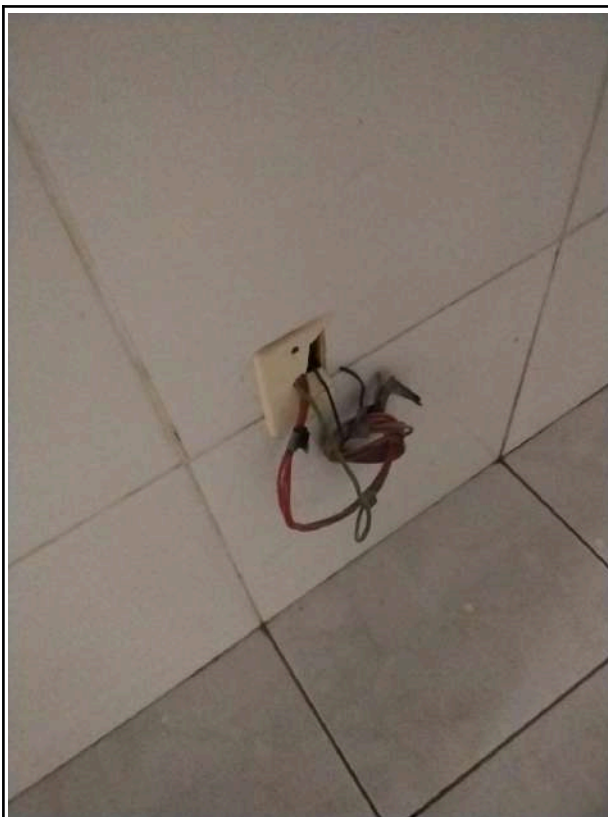




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO

GOVERNO  
DA PARAÍBA

**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA**

Declaro, para os devidos fins, que  
MARIS DA SILVA OLIVEIRA inscrit(a) no CPF  
012.345.678-90 na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
NAVE COZINHA E SERVIÇOS DE ALMOÇO 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 15 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 da Silva)  
João Pessoa, 15 de NOVEMBRO de 2025

Maria da Anjo Silva  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: ( X ) 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: JURUPIRANGA				
CEP:				
Fone: (83)				
Responsável:				
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( ) Comercial ( ) 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	
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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				



**GOVERNO  
DA PARAÍBA**

[illegible]



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: JURUPIRANGA				
CEP:				
Fone: (83)				
Responsável:				
Área de Abrangência: (x) Residencial ( ) Comercial ( ) 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	
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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	
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



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	
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
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			
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>				
<p>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.</p> <p>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</p>				



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





<div data-bbox="535 256 781 360"><p>19 de nov. de 2025, 11:10:29 Avenida Brasil Juripiranga PB 58330-000 Brasil</p></div> 		
<div data-bbox="336 732 524 812"><p>19 de nov. de 2025, 11:10:22 Avenida Brasil Juripiranga PB 58330-000 Brasil</p></div> 		
Base legal: Termo de Referência.		

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

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

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: ( X ) Residencial ( ) Comercial ( ) 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

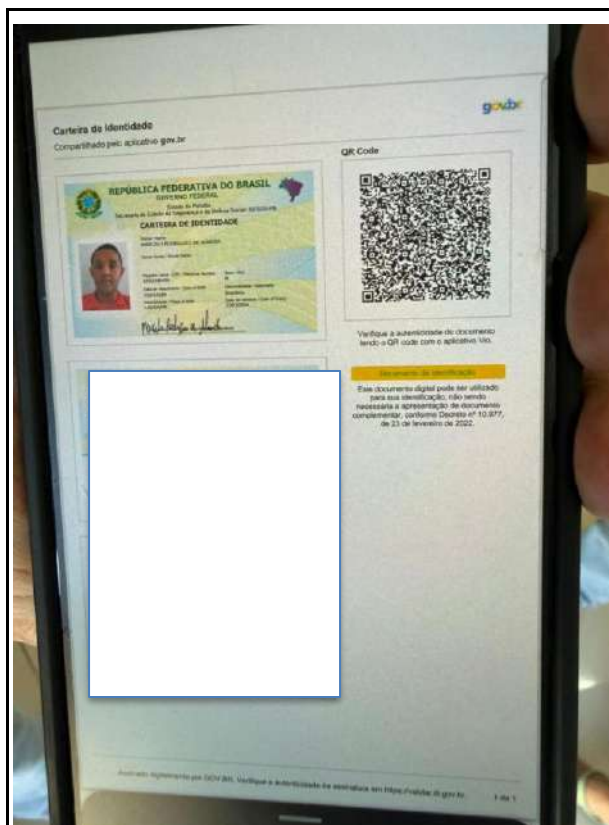


Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

## 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	
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	



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



ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		X	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
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	
<b>8. OUTROS</b>				
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





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

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA  
SEC. MUNICIPAL DAS FINANÇAS E PLANEJAMENTO

# ALVARÁ

LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Inscrição: 00551/2025 CPF/CNPJ: 44.842.175/0001-78

Razão Social: FRANCISCO IARLEY DE LUCENA

Nome Fantasia: LUCENA RESTAURANTE

Endereço: TRAV. DR. JOSÉ QUEIROGA

Número: 21 Complemento:

Bairro: CENTRO

Atividade:

Classificação da Atividade Principal (CNAE):  
FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS

Observações:

Classificação das Atividades Secundárias (CNAE):

INÍCIO ATIV.: 20/12/2021

EMITIDO: 12/11/2025

VALIDADE: 12/11/2026

LAGOA, 12 de novembro de 2025

EST. Municipal de Finanças

ESTE ALVARÁ DEVE SER COLOCADO EM LUGAR DE DESTAQUE

Alvara de Funcionamento





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  
Marcelo Rodrigues de Amorim inscrito no CPF  
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Trav. Dr. José de Queiroga encontra-se ciente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/0399,  
correspondente à Etapa 6 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 13 de Novembro de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PE,  
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 Amorim  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Laço - PB

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: ( X ) 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