

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099

EMPRESA: FABRICIA MAYARA DUARTE DA SILVA - ME (Restaurante Delícias da Terra)

CNPJ:52.067.636/0001-54

LOTE (MUNICÍPIO): LOTE 213

ENDEREÇO VISTORIADO: PRAÇA ASSIS CHATEAUBRIAND, Nº 161 COM A RUA: CÔNEGO ANTÔNIO RAMALHO, Nº41

DATA DA VISTORIA: 04 de março de 2026

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DA PENDÊNCIA SANÁVEL

Foi identificada pendência pontual, relacionada a:

Ajustes estruturais simples:

- O material de limpeza para higienização nas áreas de pré-preparo, preparo, móveis e utensílios em uma Unidade de Alimentação e Produção de Refeições, é preciso que seja adequado para garantir a





GOVERNO DA PARAÍBA

segurança dos alimentos e evitar contaminações. Não é permitido o uso de produtos de limpeza com odor forte ou fragrâncias, pois podem contaminar os alimentos e alterar suas características sensoriais. Da mesma forma, é proibido o uso de esponjas de aço, uma vez que podem soltar resíduos metálicos, acumular microrganismos e danificar superfícies e utensílios.

Ressalta-se que **essa inconformidade identificada não compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

III.2 – DA AUSÊNCIA DE PENDÊNCIAS

Não foram identificadas pendências impeditivas, tendo sido constatado que a empresa:

- Possui equipamentos e espaço físico apropriados e em adequado funcionamento;
- Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;
- Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;
- Atendeu aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;
- Não apresentou inconformidades com os requisitos obrigatórios.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização da pendência ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

PARECER FAVORÁVEL (EMPRESA APTA)

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- b. *Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. *Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 27 de março de 2026.

RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH

