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 JOSÉ FERREIRA MORENO, S/N				
Bairro: GRAVATÁ				
Município: ÁGUA BRANCA				
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		

2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	x		
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		x	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		x	
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	x		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		x	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04			
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		X	
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		X	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04	x		
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04	x		
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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

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

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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Márcia Cristina P. de Siqueira inscrito(a) no CPF _____, na qualidade de responsável pelo estabelecimento Gilberto Alves Dias Comércio e Serviços, 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 17 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.

Agua Branca 17 de novembro de 2025.

Márcia Cristina Paulino de Siqueira

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

ALVARÁ

LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Inscrição: 074/2025 CPF/CNPJ: 12.651.082/0009-70
Razão Social: GILBERTO ALVES DILO COMERCIO E SERVIÇOS
Nome Fantasia: NOVA MANAIRA FILIAL AGUA BRANCA
Endereço: JOSE FERREIRA MORENO,
Complemento:
Bairro: JOSE BENONE
Atividade: COMÉRCIO E SERVIÇOS
Classificação da Atividade Principal (CNAE):
RESTAURANTES E SIMILARES

Classificação das Atividades Secundárias (CNAE):

INÍCIO ATIV.: 11/11/2025

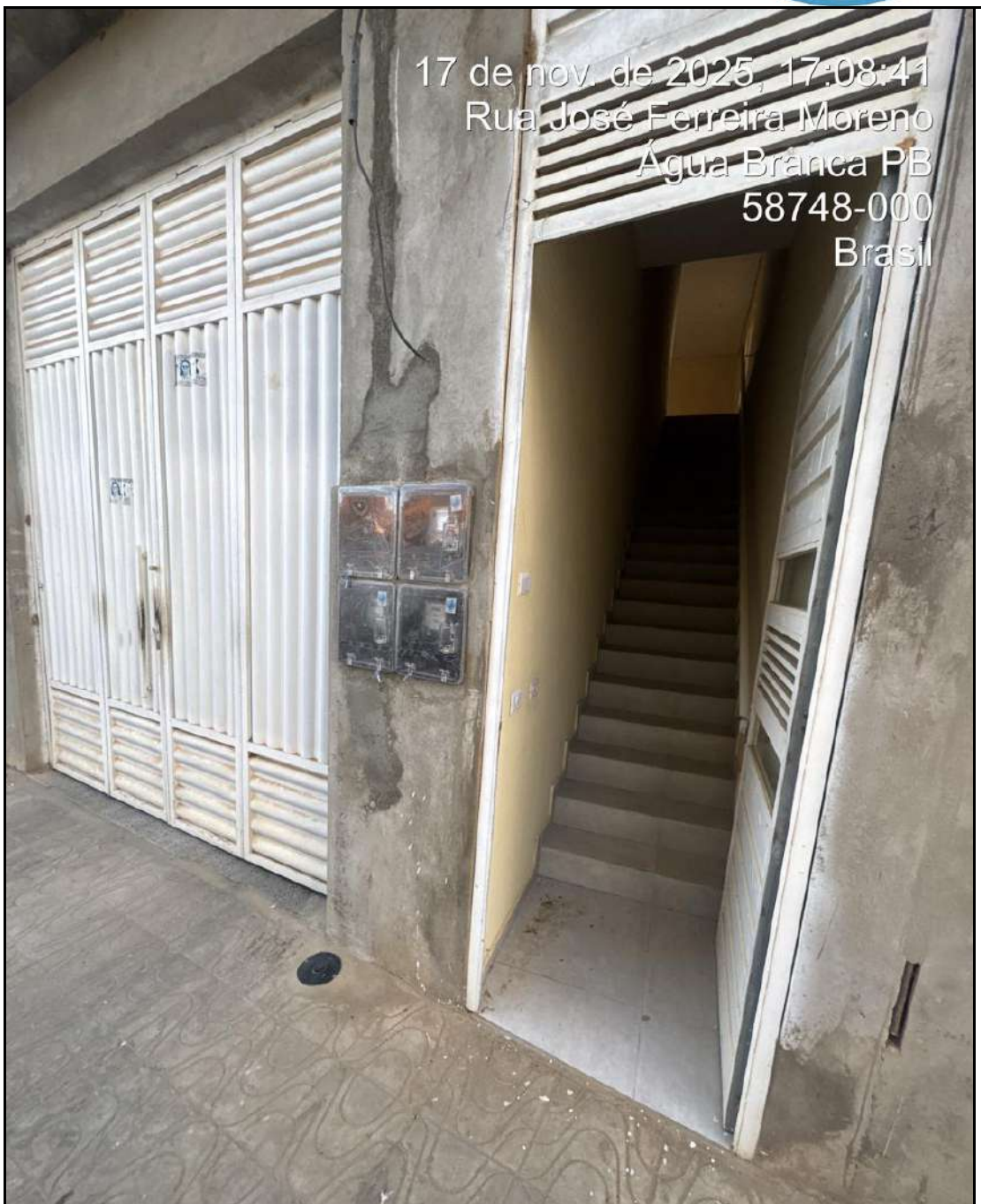
2025

EMITIDO: 11/11/2025 **VALIDADE:** 11/11/2026

AGUA BRANCA, 11 de novembro de 2025

Resp. Emissão | Chefe de Div. de Rendas | Dir. Depto. Adm. Tributária

ESTE ALVARÁ DEVE SER COLOCADO EM LUGAR DE DESTAQUE

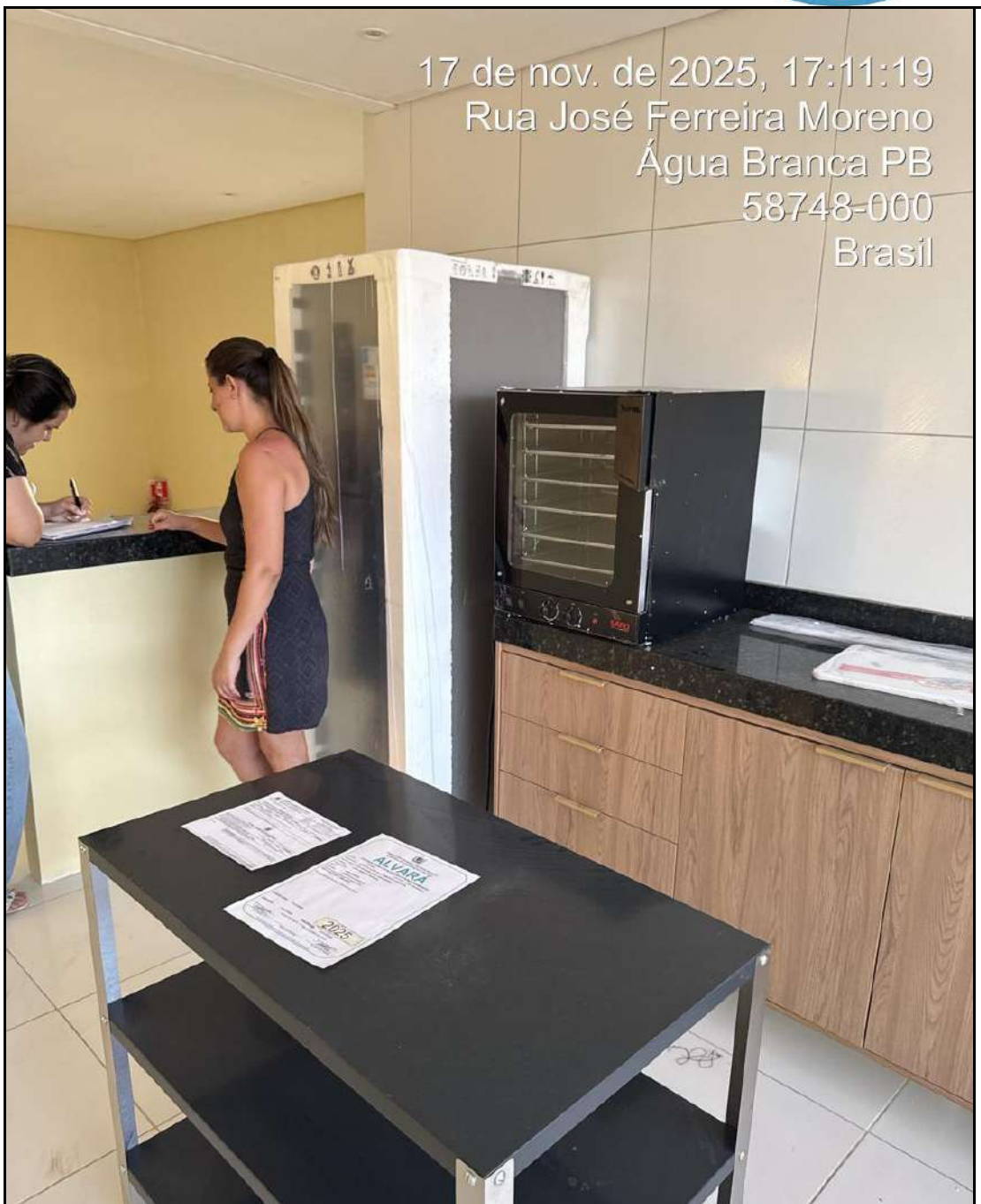

17 de nov. de 2025, 17:08:41
Rua José Ferreira Moreno
Água Branca PB
58748-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 17:09:28
Rua José Ferreira Moreno
Água Branca PB
58748-000
Brasil

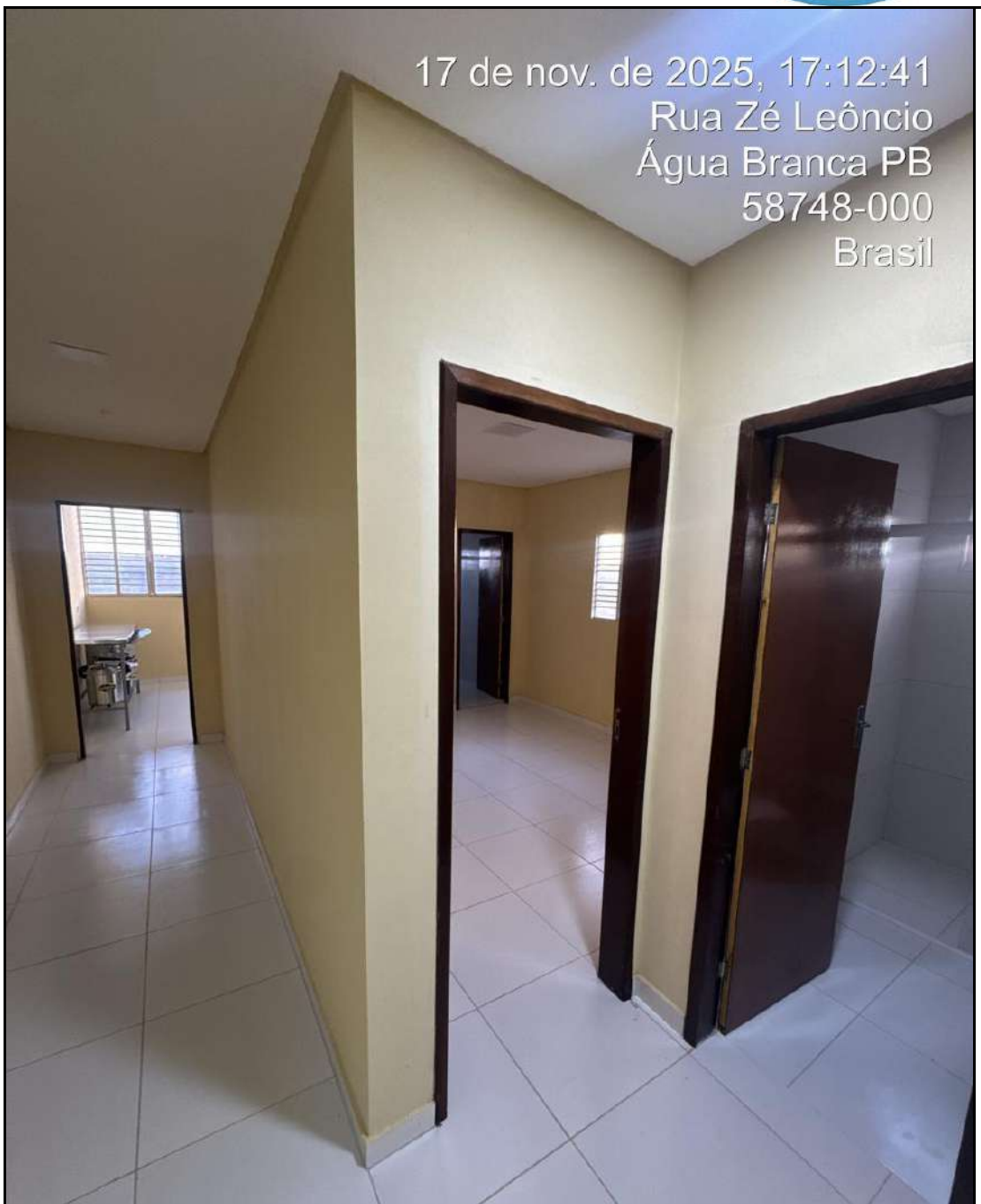

17 de nov. de 2025, 17:09:40
Rua José Ferreira Moreno
Água Branca PB
58748-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 17:10:29
Rua José Ferreira Moreno
Água Branca PB
58748-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 17:10:37
Rua José Ferreira Moreno
Água Branca PB
58748-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 17:11:19
Rua José Ferreira Moreno
Água Branca PB
58748-000
Brasil
ALVARÁ
2025


17 de nov. de 2025, 17:12:17
Rua Zé Leôncio
Água Branca PB
58748-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 17:12:41
Rua Zé Leôncio
Água Branca PB
58748-000
Brasil

Base legal: Termo de Referência.	

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

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

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.

ÁGUA BRANCA, 17 de novembro de 2025.

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099
Nome/Razão Social: MARCIA DE SOUSA LIMA
CNPJ nº: 18.242.540/0001-47
Endereço: RUA ANTÔNIO ALVES, SN. EM FRENTE A ESCOLA DOZINHA BENTO
Bairro: CENTRO
Município: AGUIAR
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: 089.745.964-40

	**Documento de identificação da responsável por acompanhar a vistoria**

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Não estão devidamente conservados, apresentando infiltrações em algumas partes e encontrando-se em desacordo com as exigências estabelecidas pela RDC nº 216/2004. Sendo necessária a realização de manutenção corretiva.**
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		**X**	**As portas não são ajustadas, encontram-se abertas e permitindo a entrada de vetores, o que compromete a proteção do ambiente e a segurança sanitária, em desacordo com os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004.**
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	**X**		
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**Foram identificados objetos em desuso, não compatíveis para atividade.**
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**	**Para que haja circulação de ar, as portas precisam permanecer abertas, o que pode comprometer a segregação das áreas e não atende às boas práticas previstas na RDC 216/2004.**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	**Não possui acessibilidade adequada.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Os revestimentos apresentam conservação parcial, porém ainda necessitam de ajustes, uma vez que foram identificadas sujidades, manchas e algumas áreas danificadas. Essas condições podem comprometer a higienização adequada e não atendem plenamente às exigências da RDC 216/2004.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**As portas e janelas não possuem fechamento automático nem telas milimetradas, favorecendo a entrada de vetores e não atendendo às disposições da RDC 216/2004. Além**

				disso, o ambiente não dispõe de sistema de exaustão.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Identificados ralos sem fechamento adequado, em desacordo com a RDC 216/2004, o que pode favorecer a entrada de insetos, odores e contaminações no ambiente.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**Embora não haja presença de animais, foram identificados alguns objetos em desuso.**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**O ambiente apresenta iluminação insuficiente, não atendendo às exigências da RDC 216/2004. Observa-se que a maior parte da luminosidade é proveniente da entrada de luz natural quando as portas permanecem abertas, o que demonstra a necessidade de melhorias no sistema de iluminação artificial para garantir condições adequadas e permanentes de trabalho.**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		

3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**O ambiente não possui exaustor para auxiliar na manutenção adequada da temperatura e na renovação do ar. De acordo com as boas práticas, é necessária a instalação de exaustor funcional para garantir condições adequadas de conforto térmico e segurança durante as atividades de manipulação.**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Foi identificado um banheiro localizado próximo à área de preparo, cuja janela permanece aberta para a área de estoque, configurando uma inadequação que compromete a segurança higiênico-sanitária do ambiente. Além disso, recomenda-se a instalação de uma barreira física na entrada da área de cocção, a fim de evitar a contaminação cruzada e garantir o atendimento às normas vigentes.**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	-	-	-
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**A área não possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, em desacordo com os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004, comprometendo as boas práticas de manipulação e a segurança higiênico-sanitária.**

3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**Alguns equipamentos, móveis e utensílios apresentam inadequações para as atividades desenvolvidas, incluindo superfícies de madeira, pontos de ferrugem, danos visíveis e desgaste, o que dificulta a higienização adequada e compromete a segurança higiênico-sanitária, em desacordo com os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004.**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**O armazenamento de GLP não atende às exigências da Lei nº 9.427/2011 e às normas do CBMPB, apresentando risco de acidentes. O botijão encontra-se instalado ao lado do fogão industrial, em situação irregular, uma vez que o recipiente de GLP deve permanecer em área externa, ventilada e afastada de fontes de calor e ignição.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**O sanitário não possui itens obrigatórios (sabonete líquido antisséptico, papel toalha ou secagem adequada), contrariando a RDC 216/04.**

5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**Alguns equipamentos, móveis e os utensílios não estão mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando sujidades, desgastes ou inadequações que podem comprometer a segurança do alimento.**
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	**O estabelecimento não dispõe de lavatório exclusivo para a lavagem das mãos dos funcionários.**
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		**X**	**Os materiais de limpeza estão armazenados na instalação sanitária, os mesmos não devem ser armazenados no banheiro, pois trata-se de uma área de elevada contaminação. Conforme as normas sanitárias, os saneantes devem ser guardados em local exclusivo e adequado, evitando riscos de contaminação cruzada e garantindo a segurança higiênico-sanitária.**
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		**X**	**Utensílios e equipamentos utilizados na higienização não atendem plenamente ao previsto na RDC 216/2004. Foram encontrados itens inadequados, alguns apresentando**

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

6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		**X**	**Situação semelhante ao item 6.2**
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04	**X**		**Foi identificado um recipiente inadequado para a realização das atividades.**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**X**	**O estabelecimento atende parcialmente ao requisito da RDC 216/2004. Embora disponha de lixeira adequada e a responsável tenha informado que os resíduos são retirados diariamente, foi identificado armazenamento de lixo próximo às áreas de manipulação de alimentos, o que pode favorecer a contaminação e atrair vetores e pragas urbanas. Portanto, faz-se necessário reorganizar a rotina de armazenamento dos resíduos, garantindo que permaneçam exclusivamente em local fechado e isolado das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.**
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**		**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**

8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**O documento foi apresentado no momento da vistoria técnica, porém encontrava-se vencido.**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.**
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.**
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		**X**	**O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.**
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	**Não há lavabo (ambiente com vaso sanitário e pia para lavagem das mãos) disponível para os usuários.**
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
Durante a vistoria realizada, constatou-se que, embora o imóvel apresentado pela empresa disponha de algumas áreas essenciais ao desenvolvimento das atividades, não contempla todos os ambientes necessários para o correto funcionamento da unidade. Além disso, foi identificado armazenamento inadequado de proteínas e gêneros alimentícios, em desacordo com as Boas Práticas exigidas.			

Faz-se necessário que o local possua espaços distintos e adequadamente estruturados para recepção de matérias-primas, área adequada para instalação do GLP, armazenamento de estoque seco, despensa fria e material de limpeza, pré-preparo de hortifrúti e proteínas, cocção, higienização de utensílios, área de lixo e distribuição das refeições, conforme exigido para a execução das atividades previstas.

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

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

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

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

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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO





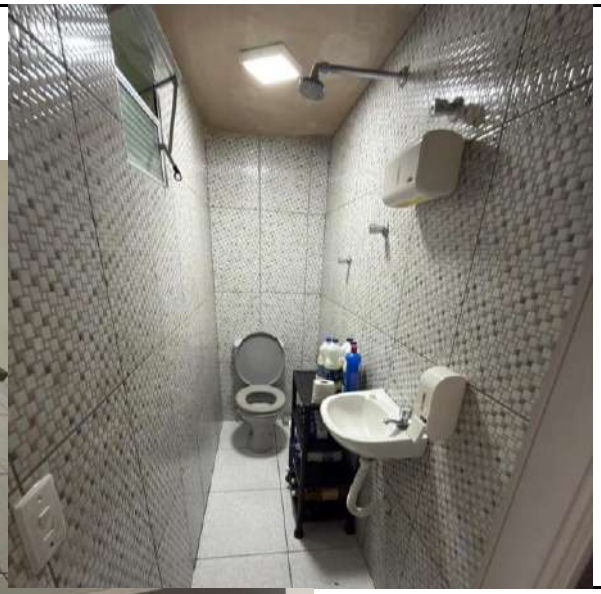
FACHADA E ENTRADA







ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO E PORCIONAMENTO

 	**ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO E PORCIONAMENTO E BANHEIRO**
  	**BANHEIRO E ARMAZENAMENTO DE FRUTAS**

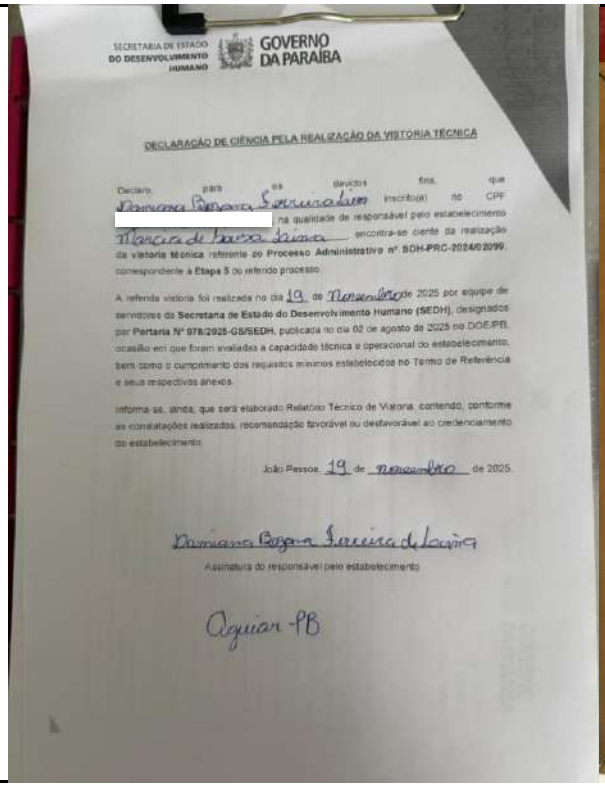
 	**ESTOQUE DE GÊNEROS**
 	**ÁREA DE PREPARO E COCÇÃO**

 	**ÁREA DE PREPARO E COCÇÃO**
 	**ÁREA DE PREPARO E COCÇÃO**

 	**ÁREA DE PREPARO E HIGIENIZAÇÃO**
 	**ÁREA DE PREPARO E HIGIENIZAÇÃO**

 	**FREEZER E RECIPIENTE COM ÁGUA**
 	**ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS**

 	**ÁREA LOCALIZADA NA PARTE DE TRÁS DO ESTABELECIMENTO**

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA Declaro, para os devidos fins, que Damiana Bezerra Ferreira de Lucena inscrito(a) no CPF [redacted] na qualidade de responsável pelo estabelecimento Marcia de Sousa Lima 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. Damiana Bezerra Ferreira de Lucena Assinatura do responsável pelo estabelecimento Aguiar-PB	 ESTADO DA PARAÍBA PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUIAR Secretaria de Administração e Finanças COORDENADORIA DE TRIBUTOS, ARRECADAÇÃO E FISCALIZAÇÃO ALVARÁ LICENÇA PARA FUNCIONAMENTO CONCEDIDO A: MARCIA DE SOUSA LIMA LOCALIZADO A: RUA ISAÍAS AUGUSTO DE CARVALHO, CENTRO, AGUIAR_PB COM A SEGUINTE ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR ENQUANTO SATISFIZER AS EXIGÊNCIAS DE ACORDO COM AS POSTURAS EDÍLICAS E ADMINISTRATIVAS CONSTANTES DA LEGISLAÇÃO MUNICIPAL. INSCRIÇÃO 112/2022 · Nº TRIBUTO 076/2022 · Nº CNPJ: 18.242.540/0001-47 · ESTADO PB EXERCÍCIO 2022/2023 · EMITIDO EM: 10/11/2022 · VALIDO ATÉ: 10/11/2023 · CIDADE AGUIAR DATA DO VISTO: 10 / 11 / 2022	**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E ALVARÁ QUE SE ENCONTRA VENCIDO**
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.

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

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 JOAQUIM LOPES, S/N, BAIRRO	
Bairro: CENTRO	
Município: AGUIAR	
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			
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04			
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04			
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária				
8.2 - Possuir alvará de funcionamento				
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas				
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.				
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários				

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO
A vistoria técnica da empresa NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA, inscrito no CNPJ nº 04.268.760/0001-35, não foi realizada, uma vez que o endereço informado para a inspeção, localizado na Rua Joaquim Lopes, s/n, Bairro Centro**,** no município de AGUIAR, não foi localizado pela equipe durante a visita realizada em 19 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 do exposto, constatou-se a impossibilidade de realizar a inspeção in loco, registrando-se o insucesso da vistoria devido à não localização do endereço informado pela empresa. Assim, a equipe seguiu para a próxima colocada.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

	**Registro fotográfico da rua indicada pela empresa como endereço do estabelecimento.**
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,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: 2024/02099
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: AVENIDA SALVADOR LEAL, S/N
Bairro: AGNALDO VELOSO BORGES
Município: ALAGOA GRANDE
CEP: 58388000
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: BRUNO GERMANO CHAVES LOPES
CPF: 035.849.054-51

	**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. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI DIVISÕES NO INTERIOR DO AMBIENTE. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**OBSERVOU-SE RESTOS DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO E MATERIAL EM DESUSO. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		**X**	**OBSERVOU-SE FIAÇÃO EXPOSTA E DANIFICADAS. 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 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI REVESTIMENTOS. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI PORTAS NEM DIVISÓRIAS INTERNAS. NÃO POSSUI EXAUSTORES COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO NEM TELAS.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL.
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	OBSERVOU-SE RESTOS DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO E MATERIAL EM DESUSO. 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**	**OBSERVOU-SE FIAÇÃO EXPOSTA E DANIFICADAS. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**APRESENTA APENAS VENTILAÇÃO NATURAL E INSUFICIENTE. 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**		**NÃO POSSUI DIVISÓRIAS INTERNAS**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	**X**		**NÃO POSSUI DIVISÓRIAS INTERNAS**
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 VAZIO E 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 VAZIO E EM REFORMA.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E EM REFORMA.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E 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 VAZIO E 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 VAZIO E 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 VAZIO E EM REFORMA.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		**ÁGUA ENCANADA E RESERVATÓRIO DE FIBRA.**

6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		**RESERVATÓRIO DE FIBRA. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E 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**		**RESERVATÓRIO DE FIBRA. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E 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 VAZIO E 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 VAZIO E 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.**	

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**	**O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E EM REFORMA.**

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	**DESCRIÇÃO**
	ENTRADA

		ÁREA GERAL
		ÁREA GERAL

		ÁREA GERAL
		ÁREA GERAL

		ÁREA GERAL
		ÁREA GERAL

		QUINTAL
		QUINTAL

		QUINTAL
Base legal: Termo de Referência.		

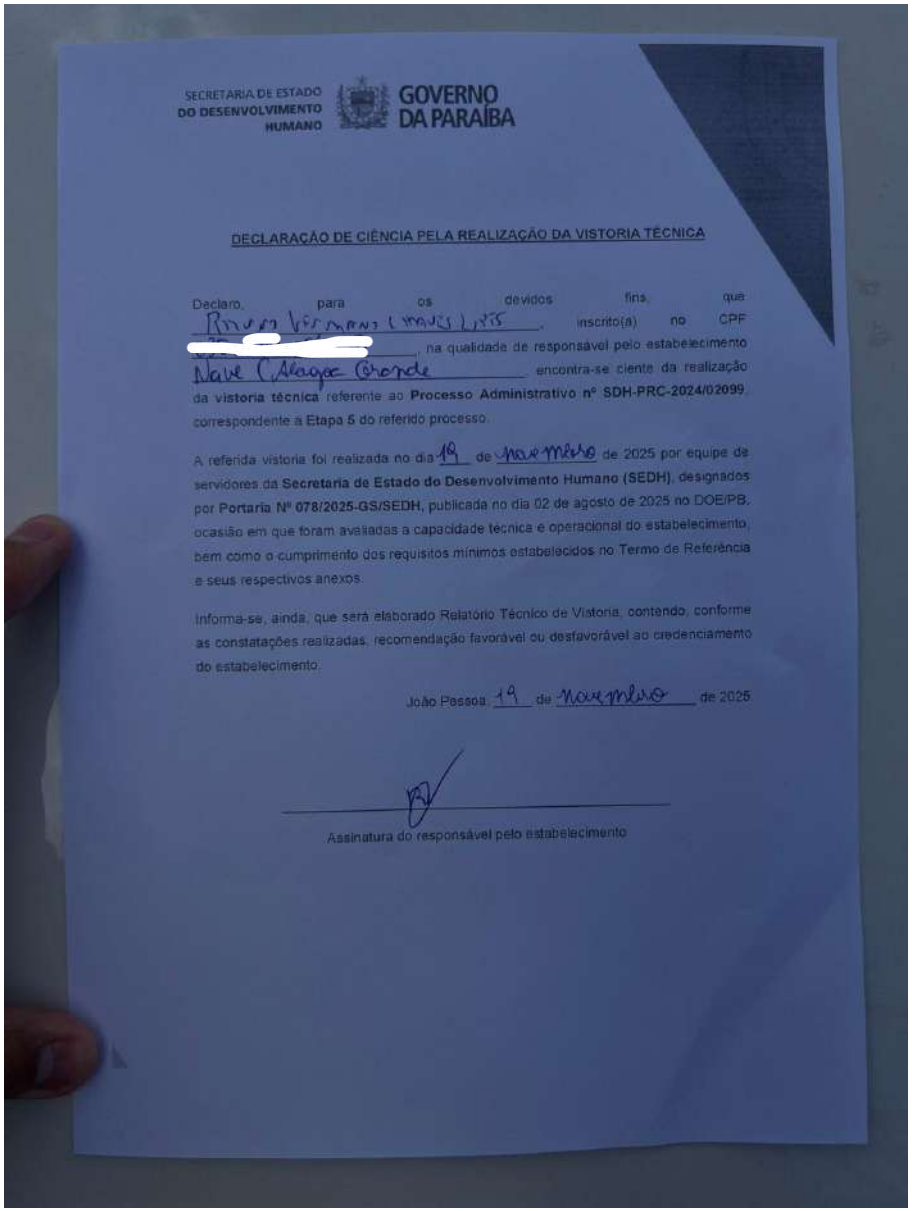
O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM ( ) NÃO

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 se encontra vazio e 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

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

João Pessoa, 19/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO — GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Rivaldo Vitorino Chaves Lopes, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Nave Cidade Grande, 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

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: MARIA DO SOCORRO S SILVA
CNPJ nº: 38.538.430/0001-34
Endereço: RUA EUFRÁSIO CÂMARA, 93
Bairro: CENTRO
Município: Alagoa Nova - 2
CEP: 58125-000
Fone: (83) 98118-9804
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Helena Mércia dos Santos Rufino da Silva
CPF: 072.228.484-52

	**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	**Não possui ralo para escoamento de água.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	**O local encontra-se ocupado por objetos de uso domestico (móveis,**

				utensílios e eletrodomésticos).
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**	**Não possui rampa de acessibilidade.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Uma parte da cocção é realizada em área aberta, o que não é permitido. Além disso, a mesma não possui revestimento de teto adequado, conforme RDC 216/2004.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Não possuem fechamento automático, nem telas. Não possui 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**	**O local encontra-se ocupado por objetos de uso domestico (móveis, utensílios e eletrodomésticos).**
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**	**Na área onde são armazenados alguns gêneros alimentícios foram encontradas fiações expostas de aparelhos roteadores de internet. Além disso, foi possível ouvir som característico de sobrecarga de energia proveniente dos aparelhos.**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04	**X**		**Faz-se necessário adicionar 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**		**Foram encontrados dois paletes de madeira, os quais não estavam em contato direto com gêneros alimentícios, mas, tendo em vista que não são de material adequado, devem ser removidos da unidade.**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Recipiente de GLP localizado na área de cocção.**
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**		**Deve ser feita substituição de sabonete, conforme RDC 216/2004. Além disso, o sistema de secagem de mãos da instalação sanitária não é adequado (uso de toalha de tecido).**
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**	**Há apenas o lavatório presente na instalação sanitária, restrita apenas para uso de funcionários.**
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04	**X**		
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		**X**	**Alguns produtos e materiais de limpeza foram encontrados armazenados em local aberto e em contato direto com o piso.**
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**	**Recipientes não identificados e sem acionamento com pedal. Ademais, foi observado uso de embalagens de margarina sendo utilizadas como coletores de 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**	**Não há área especifica para estocagem de resíduos em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos.**
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**	**Não possui.**
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM		**DESCRIÇÃO**	
		Entrada	

		Na primeira foto observa-se objetos de uso doméstico (cadeiras), já na segunda foto é possível verificar o armazenamento de embalagens de quentinhas em local inadequado.

 		Na primeira foto é possível observar a área onde são armazenados alguns materiais de limpeza, junto a objetos de uso doméstico.

 		Área de descanso de funcionários, onde foram encontrados objetos de uso doméstico.

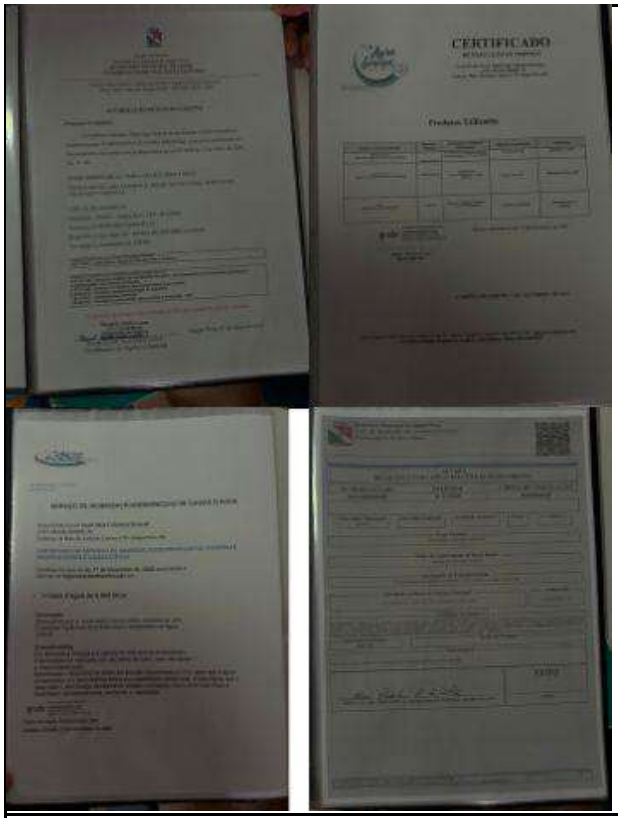
 		Na área de preparo há presença de recipiente de GLP ao lado do fogão.

		Na instalação sanitária foi encontrado sabonete com cheiro e toalha de tecido, os quais não são permitidos para uso em unidades de produção de refeições.

 		Área aberta onde é feita cocção de alimentos e disposição de panelas para higienização.

 		Área de armazenamento de gêneros alimentícios necessita de melhor organização. Ademais, deve ser feita retirada de aparelhos de roteadores de internet do local, sendo instalados em área que não haja armazenamento e/ou manipulação de alimentos.

 		Área aberta onde são armazenados materiais e produtos de limpeza. Além disso, em mesma área é realizada higienização de panelas e utensílios.

		Documentações
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.

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, 19/11/2025

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099
Nome/Razão Social: NAVE COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTO LTDA
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: Rua José Anacleto, 37
Bairro: CENTRO
Município: Alagoa Nova
CEP: 58125-000
Fone: (83) (84) 99477-2108
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Não havia responsável técnico no local.
CPF: 000.000.000-00
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**	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				

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

3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		**X**	

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

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

Base legal: Termo de Referência.	

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

Motivo: A vistoria não foi efetivada devido à impossibilidade de acesso ao estabelecimento. Não encontramos o endereço indicado pela empresa e ao contatar a mesma, esta informou que o locador rescindiu o contrato, resultando na perda de domínio do imóvel.

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, 19/11/2025

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099
Nome/Razão Social: NAVE COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTO LTDA
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: Rua Projetada, s/n - Loteamento Morada Nova
Bairro: CENTRO
Município: Alagoinha
CEP: 58390-000
Fone: (83) (84) 99477-2108
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Nicolas Paulino da Silva
CPF: 708.032.874-88

	**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	**Não possui ralos para escoamento de água.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	**Presença de materiais de construção.**

2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	**X**		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**Ventilação insuficiente.**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	**X**		
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	**X**		**Deve ser feito revestimento de algumas paredes das áreas onde serão armazenados os gêneros alimentícios, conforme estabelecido em RDC 216/2004.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Não possuem fechamento automático, nem telas. Não há exaustores.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui ralos para escoamento de água.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e	RDC 216/04	**X**		

armazenamento;				
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**Presença de materiais de construção.**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	**X**		
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**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**	**O imóvel encontra-se em estágio de reformas, portanto, não foi possível observar a presença de móveis, utensílios e equipamentos.**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Não possui.**

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**Ainda não possui papel higiênico, sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, nem coletores de resíduos.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**O imóvel encontra-se em estágio de reformas, portanto, não foi possível observar a presença de móveis, utensílios e equipamentos.**
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**	**O imóvel encontra-se em estágio de reformas, portanto, não foi possível observar a presença de móveis, utensílios e equipamentos.**
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**	**Ainda não possui.**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos	RDC 216/04		**X**	

alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;				

8. OUTROS			
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Documento não apresentado.**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**Documento não apresentado.**
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Documento não apresentado.**
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
		Área de distribuição

		Instalação sanitária

		Área de preparo
		

segunda-feira, 17 de novembro de 2025 às 16:12:20 S 6° 56' 57", W 35° 32' 30" Alagoinha		
segunda-feira, 17 de novembro de 2025 às 16:12:24 S 6° 56' 57", W 35° 32' 30" Alagoinha		

segunda-feira, 17 de novembro de 2025 às 16:13:05 S 6° 56' 57", W 35° 32' 30" Alagoinha		

segunda-feira, 17 de novembro de 2025 às 16:13:02 S 6° 56' 57", W 35° 32' 30" Alagoinha		

		
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. 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 MOURA FILHO, S/N, CENTRO, já o novo endereço, onde foi realizada a vistoria (retificado) é RUA PROJETADA, S/N - LOTEAMENTO MORADA NOVA.

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: Ednalva Alexandre Vieira Barbosa / Requinte Buffet Restaurante e panquecaria
CNPJ nº: 41965945000125
Endereço: Av são José, 55
Bairro: Centro
Município: Alcantil
CEP: 58460000
Fone: (83) 83 9 8633 7567
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Maria Roberta Da Silva
CPF: 098.520.314-57

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

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

conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições				**madeira.**
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**	**Botão de gás dentro da área de preparo.**
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**	**Falta disperser de sabonete líquido , lixeira com pedal e tampa danificados**
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**	**Utensílios expostos. Móvel quebrado. Itens em desuso (aparelhos de som)**
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. Utilizam pia do banheiro**
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**	**Produtos com cheiro, palha de aço, sabão em barra, sabão em pó**

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**	**Esponja dupla face velha, palha de aço**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		**Abastecimento por poço. Não possui laudo da 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**	**Lixeira do banheiro sem pedal funcionando, ausência de reservatório de resíduo na área da cozinha**
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**	**Não apresentado no momento da vistoria, ficou para apresentar posteriormente**
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		**X**	**Concluiu o curso, porém não tinha certificado no momento, ficou para apresentar**
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM		**DESCRIÇÃO**	

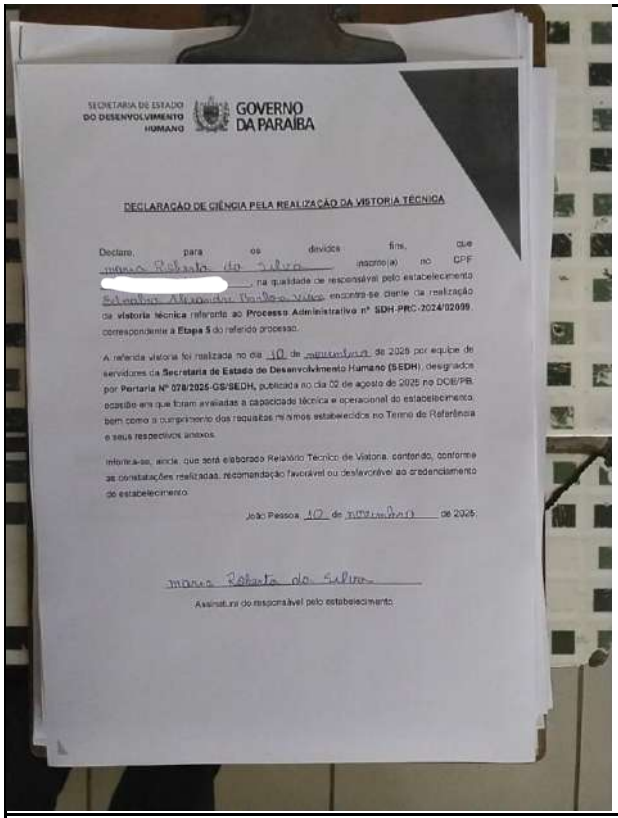
		

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA Declaro, para os devidos fins, que maria Roberta da Silva inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Estabelecimento Modelo Vida, encontra-se ciente da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 5 do referido processo. A referida vistoria foi realizada no dia 10 de setembro 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/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos. Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento. João Pessoa, 10 de setembro de 2025. maria Roberta da Silva Assinatura do responsável pelo estabelecimento		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Visita concluída.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6

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

João Pessoa, 10/11/2025

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099
Nome/Razão Social: Sol Empreendimentos Comerciais de alimentos e Serviços Ltda
CNPJ nº: 07.142.604/0001-11
Endereço: Rua Anitino Batista da Silva, S/n
Bairro: Centro
Município: Algodão de Jandaira
CEP: 58399-000
Fone: (83) 83 9 9309 7926
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: José Humberto Ferreira da Silva
CPF: 033.771.004-07

	**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**	**Paredes em má conservação (pintura)**
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	**X**		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	**X**		**Não possui. Declividade do piso para a rua**
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**		
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Paredes com revestimento cerâmico parcial**

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Não possui**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**Baixa iluminação**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	**Tomada área de preparação mal instalada**
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**		
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**Possui equipamentos. Utensílios ausentes.**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Não possui. Não está em**

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

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

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

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 17:33		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 17:33		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 17:34		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 17:34 ÁREA DE PRÉ-PREPARO		

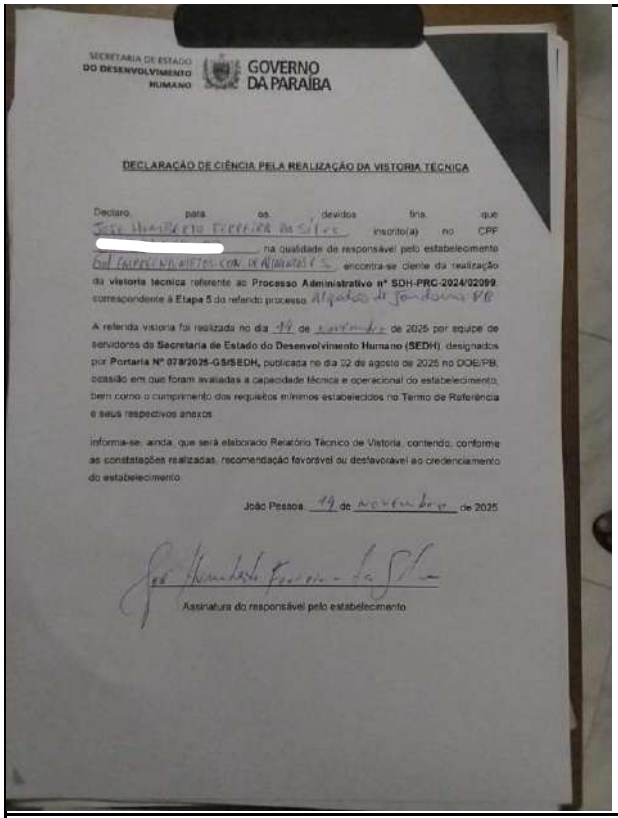
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 17:34		

XIAOMI 11T	VISTORIA- TNM 14/11/2025 17:34	

Aguaflex XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 17:35		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 17:35		

XIAOMI 11T | VISTORIA		

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA **DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA** Declaro, para os devidos fins, que José Humberto Ferreira da Silva, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Bar Empreendimentos com de Alimentos 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 Alpargatas de Sanharó PE. 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		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Vistoria realizada. Não há restaurante em funcionamento. Equipamentos já adquiridos e no local.

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, 14/11/2025

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA				
CNPJ nº: 00.785.860/0001-88				
Endereço: LOC. MATA REDONDA, N 63 (CASA) - PONTO DE REFERÊNCIA MADEIREIRA PAI E FILHOS				
Bairro:				
Município: ALHANDRA				
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		

2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	x		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		x	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		x	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	x		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	x		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	x		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		x	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		x	A unidade se encontra em reforma para fazer as adequações.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		x	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		x	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	x		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		x	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	x		

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	x		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	x		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	x		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	x		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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

Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional. Observou-se também que a rampa de acessibilidade encontra-se em desconformidade com a legislação vigente, apresentando inclinação inadequada e necessitando de ajustes para garantir segurança e acessibilidade aos usuários. Na parte posterior do imóvel, identificou-se uma área sem pavimentação, propícia ao surgimento de vegetação, acúmulo de sujeira e proliferação de insetos, representando risco sanitário

e fonte potencial de contaminação. Verificou-se ainda que a área da cozinha não possui janelas nem qualquer sistema de ventilação mecânica, comprometendo a circulação de ar, o controle de temperatura e a renovação adequada do ambiente, fatores essenciais para a segurança alimentar e o conforto dos manipuladores. É preciso finalizar os revestimentos de todas as áreas de manipulação alimentar, concluir instalação e adequação dos ralos, garantindo fácil limpeza e prevenção de retrocesso de odores/insetos, instalar telas milimetradas e removíveis em todas as aberturas, organizar o layout dos equipamentos de modo a permitir fluxo adequado de produção e higiene, completar o conjunto de utensílios, móveis e equipamentos essenciais, garantindo materiais em quantidade suficiente e em condições apropriadas para serem utilizadas e 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.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**
	

19 de nov. de 2025, 12:57:43 Marginal BR-101 Alhandra PB 58320-000 Brasil	
19 de nov. de 2025, 12:58:24 Marginal BR-101 Alhandra PB 58320-000 Brasil	

19 de nov. de 2025, 12:58:32 Marginal BR-101 Alhandra PB 58320-000 Brasil		
19 de nov. de 2025, 12:58:42 Marginal BR-101 Alhandra PB 58320-000 Brasil		

19 de nov. de 2025, 12:59:03
Marginal BR-101
Alhandra PB
58320-000
Brasil	
19 de nov. de 2025, 12:59:12
Marginal BR-101
Alhandra PB
58320-000
Brasil	

	
	
Base legal: Termo de Referência.	

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

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

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.

Alhandra, 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: José Welisson Ferreira
CNPJ nº: 36.541.425/0001-55
Endereço: Av Cícero soares
Bairro: CENTRO
Município: Amparo
CEP: 58548-000
Fone: (83) 83 9 9647 2974
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Wellyda Paula Barbosa da Costa
CPF: 065.501.074-23

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

3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		**Não possui.**
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**Baixa iluminação.**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**Não possui**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de preparo.**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de preparo**
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**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 possuía.**

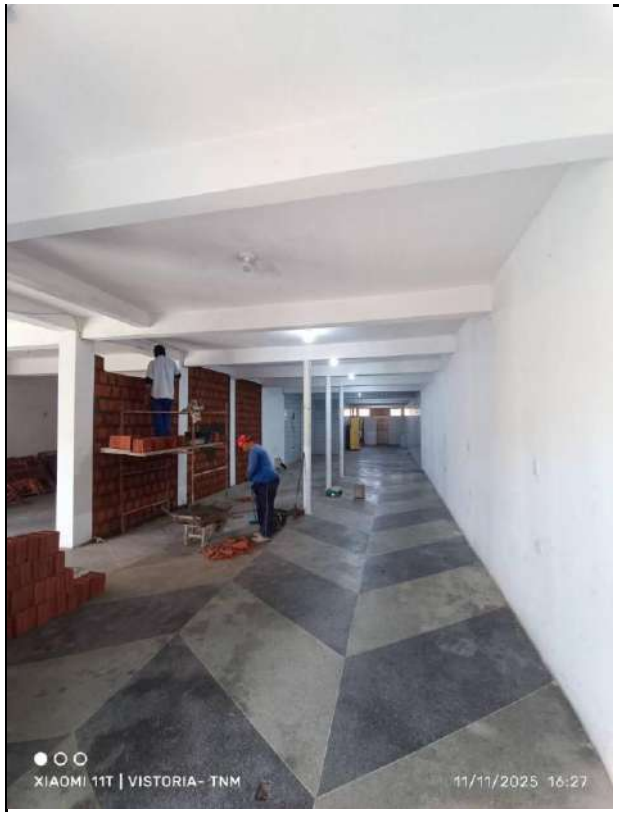
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento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

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

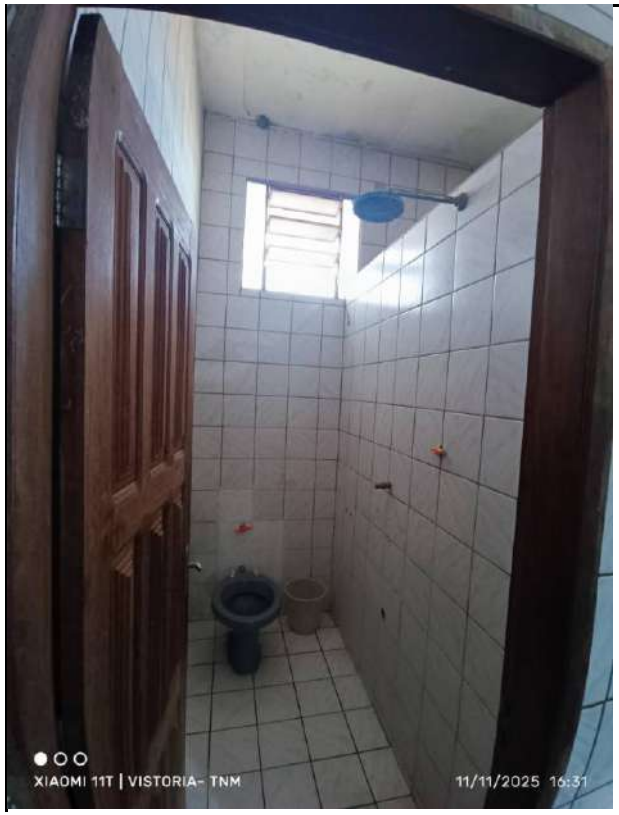
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Não está em funcionamento**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**Não está em funcionamento**
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Não está em funcionamento**
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação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

Churrascaria ROAS XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 16:26		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 16:28		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 16:27		

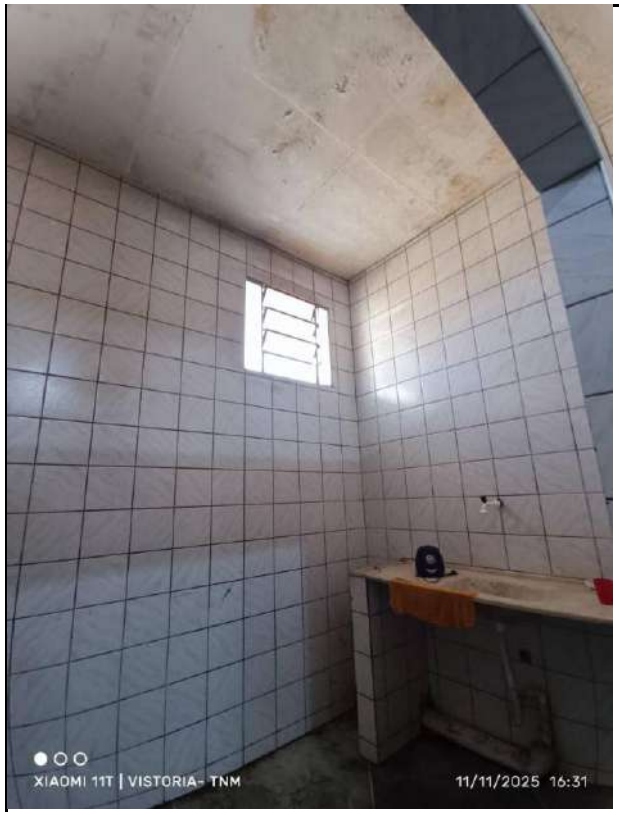
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 16:31		

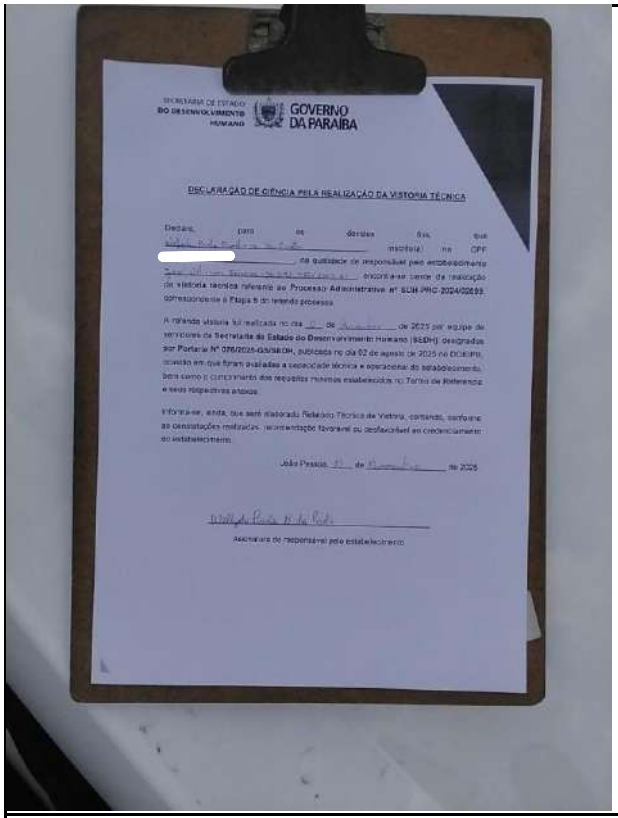
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 16:31		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 16:30		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 16:27		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 16:31		

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA Declaro, para os devidos fins, que [redacted] 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 SEDH.PRC.2024/00693, correspondente à Etapa 5 do referido processo. A referida vistoria foi realizada no dia [redacted] de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria Nº 076/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DIOE/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, [redacted] de [redacted] de 2025 [redacted] Assinatura do responsável pelo estabelecimento		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Vistoria realizada.

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, 11/11/2025

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 OLINDA JOSÉ DE ALMEIDA, S/N				
Bairro:				
Município: Aparecida				
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			

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

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


10 de nov. de 2025, 15:40:29
Rua João Olinto de Almeida
Aparecida PB
58823-000
Brasil
RUA
OLINTO JOSÉ DE ALMEIDA
CEP: 58823-000
642
HORTIFRUTI
SANTA CLÁ

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**
Base legal: Termo de Referência.	

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

Motivo: O endereço informado pela empresa não foi localizado, o que impossibilitou a realização da vistoria in loco

_____.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**

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: NAVE COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTO LTDA
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: Rua Pedro Batista, 359.
Bairro: CENTRO
Município: Araçagi
CEP: 58270-000
Fone: (83) (84) 99477-2108
Área de Abrangência: (X) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Maria das Graças Cardoso de Lima
CPF: 072.009.164-04

	**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	**Não possui ralos para escoamento de água.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		

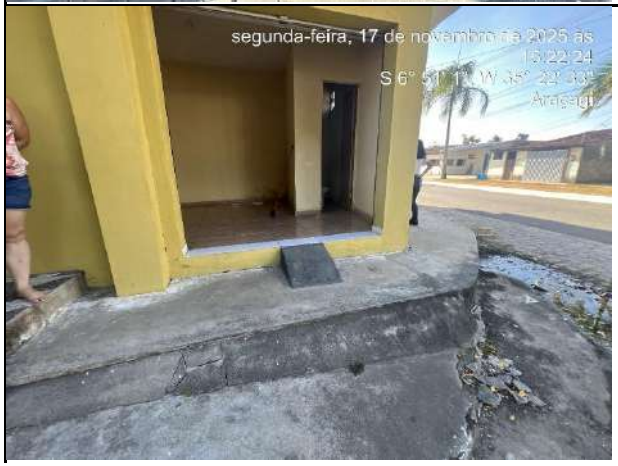
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	**X**		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**Ventilação insuficiente, proveniente apenas de porta de entrada.**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	**Não possui rampa de acessibilidade.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	**X**		**Paredes necessitam de revestimento, conforme estabelecido em RDC 216/2004.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Não possuem fechamento automático, nem telas. Não há exaustores.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui ralos para escoamento de água.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		

3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**Iluminação insuficiente. Realizar troca de luminárias, de acordo com a 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**	**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**	**Instalação sanitária próxima a área de manipulação de alimentos.**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Instalação sanitária próxima a área de manipulação de alimentos.**
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Não possui.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				

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

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

		Entrada / área de distribuição
		Entrada lateral / área de preparo

		Instalação sanitária

		
		Teto área de preparo

		Teto instalação sanitária
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 por e-mail, alterando o local em relação ao que foi publicado inicialmente. O endereço original (publicado) era AVENIDA OLÍVIO MAROJA, 2007, CENTRO, já o novo endereço, onde foi realizada a vistoria (retificado) é RUA PEDRO BATISTA, 359, CENTRO.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

NOME	MATRÍCULA
Yasmin Tiburcio	918.550-0
Mateus Bandeira	919.611-1
Gabriel Mascena	924.866-8

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

João Pessoa, 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: Nave Comércio e Serviços de alimentos Ltda
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: Av Epitacio Pessoa
Bairro: Centro
Município: Arara
CEP: 58396-000
Fone: (83) 83 9 8139 5834
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Thiago de Medeiros Lopes
CPF: 092.694.714-11

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

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Nao possui**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Nao possui**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**Objetos diversos**
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**	**Tomadas e condutores expostos. Lâmpadas queimadas.**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**Nao possui**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de preparo**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de preparo**
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**Nao possui**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**Nao possui. Nao 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**	**Nao possui. Nao está em funcionamento.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**Nao possui. Nao está em funcionamento.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**Nao possui. Nao 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**	**Nao possui. Nao 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**	**Nao possui. Nao 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**	**Nao possui. Nao está em funcionamento.**

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	**X**		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**Nao possui. Nao 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**	**Nao possui. Nao está em funcionamento.**
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	

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

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 de equipamentos e utensílios obrigatórios estabelecidos no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, conforme os itens avaliados durante a inspeção. Durante a visita técnica foi verificado pela equipe de vistoria que 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 dentro do prazo estipulado pela equipe de comissão.

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

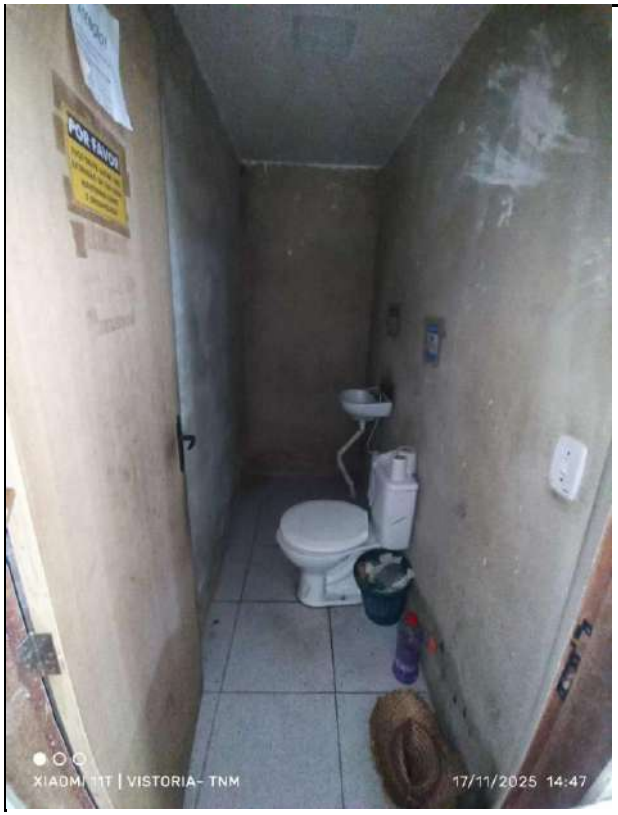
Ressalta-se que é responsabilidade exclusiva da empresa garantir a conformidade integral com a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC nº 216/2004, bem como disponibilizar todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física, organizacional e operacional do estabelecimento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

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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 14:46		

POR FAVOR! 17/11/2025 14:47		

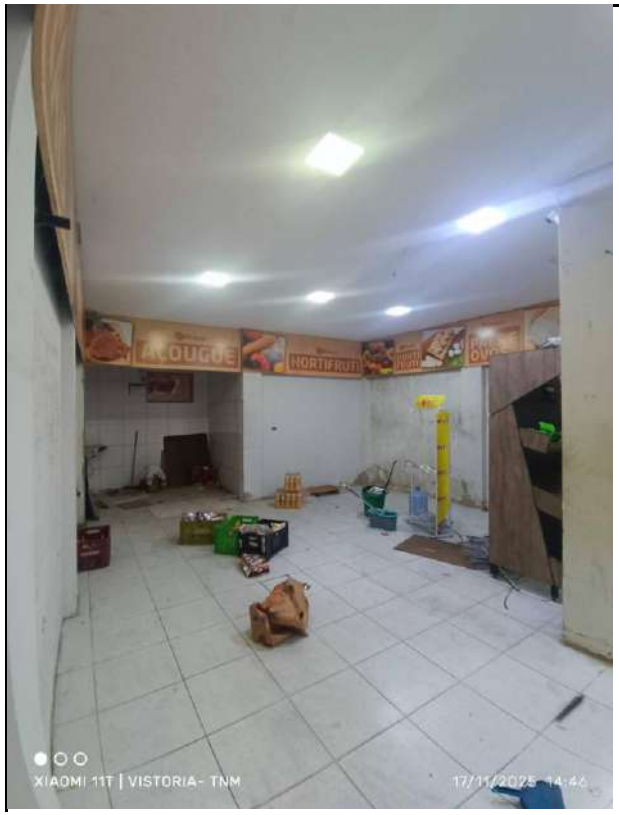
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 14:46		

Super Mais atacado XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 14:45		

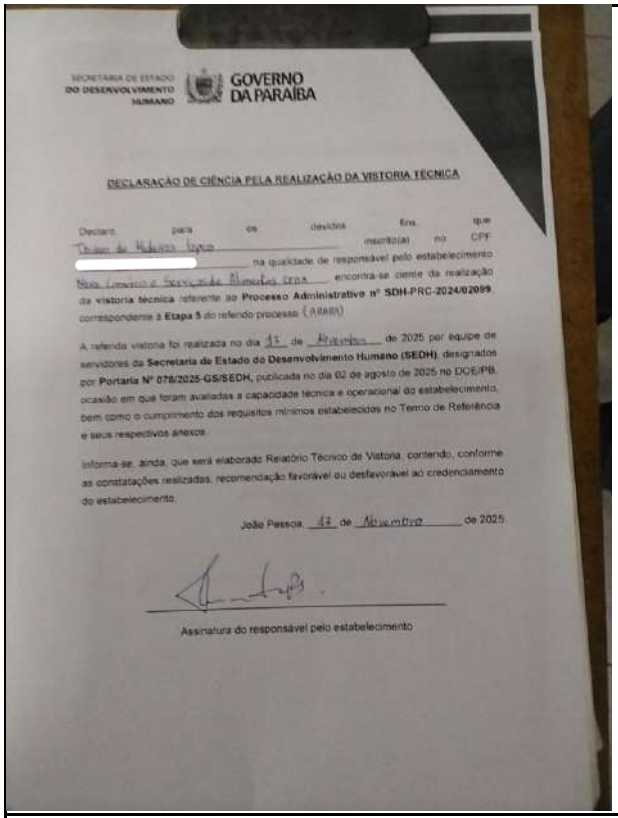
SORVETE MASSAS XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 14:46		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 14:47		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 14:46		

AÇOUGUE HORTIFRUTI XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM		

HORTI FRUT XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 14:46		

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA Declaro para os devidos fins que [illegible] inscrito(a) no CPF [illegible] na qualidade de responsável pelo estabelecimento [illegible] encontra-se ciente da realização da vistoria técnica referente ao **Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099**, correspondente à **Etapa 5** do referido processo (PARAÍBA). 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 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos. Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento. João Pessoa, 13 de Novembro de 2025. 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.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6

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

João Pessoa, 17/11/2025

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099
Nome/Razão Social: SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA
CNPJ nº: 07.142.604/0001-11
Endereço: AV. CORONEL PEDRO TARGINO, S/N
Bairro: CENTRO
Município: Araruna
CEP: 58233.000
Fone: (83) (84) 98632-0778
Área de Abrangência: (X) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Joselda da Silva
CPF: 052.825.064-75

	**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	**Não há ralos para escoamento de água.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	**Presença de materiais de construção.**

2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	**X**		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	**X**		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	**X**		
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	**X**		**Piso e teto adequados. Deve ser feito revestimento de paredes das áreas de manipulação de alimentos.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Sem fechamento automático e presença de telas. Não possui exaustores.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui ralos.**
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**	**Presença de materiais de construção.**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	**X**		
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04	**X**		
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	**X**		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	**X**		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**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**		**O imóvel encontra-se em estágio de reformas, portanto, não foi possível observar a presença de todos os móveis, utensílios e equipamentos. Porém, os que estavam presentes na unidade, encontravam-se adequados para uso e em bom estado de conservação.**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Não possui.**

produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.				
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**Ainda não possui 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.**
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**		**O imóvel encontra-se em estágio de reformas, portanto, não foi possível observar a presença de todos os móveis, utensílios e equipamentos. Porém, os que estavam presentes na unidade, encontravam-se adequados para uso e em bom estado de conservação.**

5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	**X**		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**X**	
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**		
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**		
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
	Entrada
	Área de distribuição

		Área de preparo
		Instalação Sanitária

		Área de higienização
		

		
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.

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, 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 COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTO LTDA
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: Rua Professor Antônio Benvindo, 89
Bairro: CENTRO
Município: Areia
CEP: 58397-000
Fone: (83) (84) 99477-2108
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Bruno Germano Chaves Lopes
CPF: 035.849.054-51

	**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**	**Teto com danos, necessita de reparos.**
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 materiais de construção.**
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**		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20		**X**	
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	**Não possui rampa de acessibilidade.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Tetos e paredes com danos. Paredes e pisos de algumas áreas sem revestimento adequado, conforme RDC 216/2004.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Não possuem fechamento automático, nem telas. Não há exaustores.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui ralos para escoamento de água.**

3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**Presença de materiais de construção.**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	**X**		**Iluminação suficiente, porém, algumas luminárias devem ser substituídas, conforme RDC 216/2004.**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	**Fiação exposta.**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04	**X**		**Devem ser adicionadas telas nas janelas.**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	**X**		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	**X**		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**O imóvel encontra-se em estágio de reformas, portanto, não foi possível observar a presença de móveis, utensílios e equipamentos.**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Não possui.**

natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.				
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**Não possui papel higiênico, sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, nem coletores de resíduos.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**O imóvel encontra-se em estágio de reformas, portanto, não foi possível observar a presença de móveis, utensílios e equipamentos.**
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**	**O imóvel encontra-se em estágio de reformas, portanto, não foi possível observar a presença de móveis, utensílios e equipamentos.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	**X**		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos	RDC 216/04		**X**	

alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;				

8. OUTROS			
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Documento não apresentado.**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**Documento não apresentado.**
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Documento não apresentado.**
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**

quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 09:19:46 S 6° 58' 10", W 35° 42' 18" Rua Professor Antônio Benvindo Areia PB 58397-000		Entrada
quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 09:22:34 S 6° 58' 10", W 35° 42' 18" Rua Aderaldo de Almeida, 13 Areia PB 58397-000		

quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 09:20:41 S 6° 58' 10", W 35° 42' 18" Rua Professor Antônio Benvindo Areia PB 58397-000		
quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 09:20:44 S 6° 58' 10", W 35° 42' 18" Rua Professor Antônio Benvindo Areia PB 58397-000		

quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 09:21:01 S 6° 58' 10", W 35° 42' 18" Rua Professor Antônio Benvindo Areia PB 58397-000		
quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 09:21:03 S 6° 58' 10", W 35° 42' 18" Rua Professor Antônio Benvindo Areia PB 58397-000		

		Instalação sanitária

quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 09:21:16 S 6° 58' 10", W 35° 42' 18" Rua Professor Antônio Benvindo Areia PB 58397-000		
quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 09:20:53 S 6° 58' 10", W 35° 42' 18" Rua Professor Antônio Benvindo Areia PB 58397-000		

		
Base legal: Termo de Referência.		

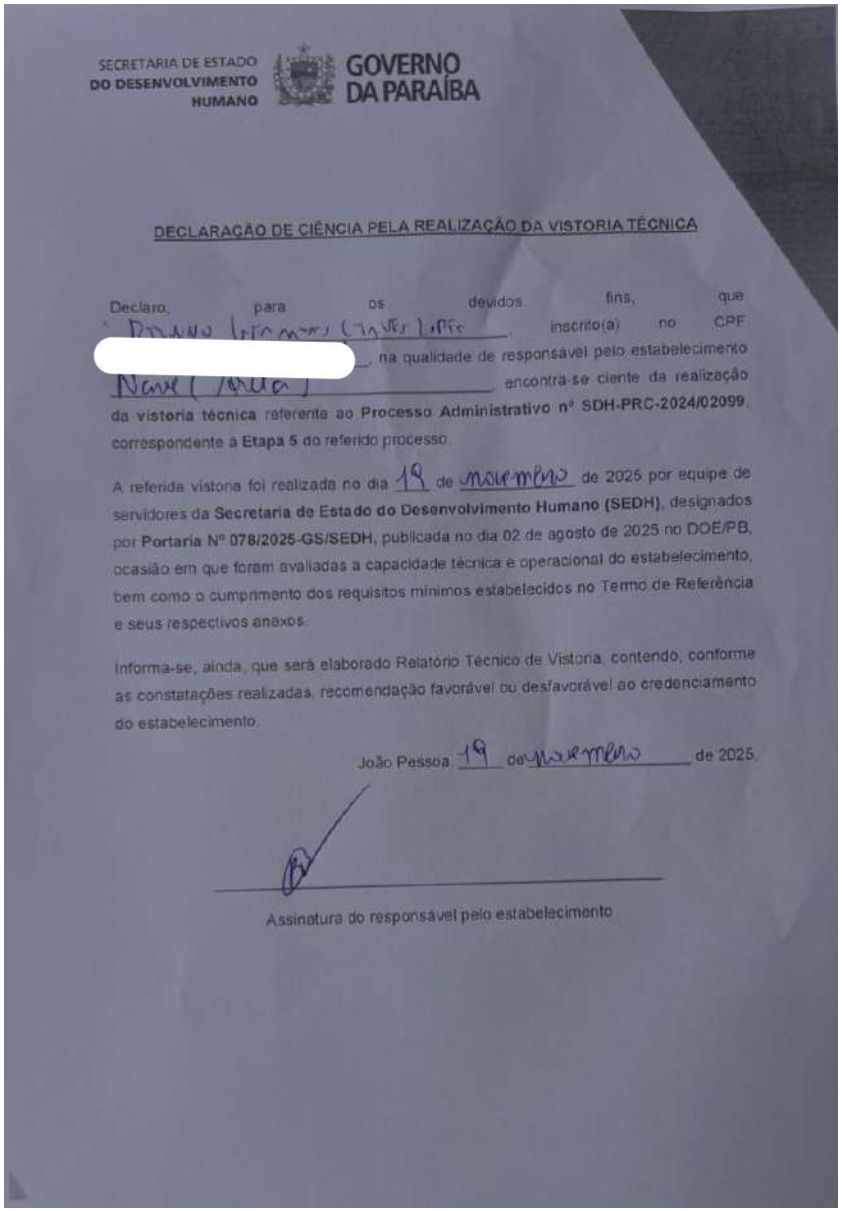
O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM ( ) NÃO

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 JOÃO MACHADO, 289, CENTRO, já o novo endereço, onde foi realizada a vistoria (retificado) é RUA PROFESSOR ANTÔNIO BENVINDO, 89, CENTRO.

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

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

João Pessoa, 19/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que [illegible], inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento [illegible], 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

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 Antônio Barbosa Alves, 680 A
Bairro: CENTRO
Município: Areial
CEP: 58140-000
Fone: (83) (84) 99477-2108
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Thiago Ferreira Silva
CPF: 047.603.264-48

	**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**	**Local em fase inicial de reforma. Teto e paredes sem revestimento adequado, conforme RDC 216/2004.**
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		**X**	**Local em fase inicial de reforma, portanto, ainda não possui portas e janelas.**

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 materiais de construção.**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	**X**		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**Ventilação insuficiente, proveniente apenas de porta de entrada.**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	**Sem rampa de acessibilidade.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Local em fase inicial de reforma. Teto e paredes sem revestimento adequado, conforme RDC 216/2004.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Local em fase inicial de reforma, ainda não possui portas, janelas e**

				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**	**Presença de materiais de construção, entre outros.**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**Local em fase inicial de reforma, ainda não possui luminárias.**
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 há 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**	**Ainda 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**	**Local em fase inicial de reforma, não sendo possível observar a presença de equipamentos,**

				móveis e 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**	**Não possui.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**Local em fase inicial de reforma, portanto, ainda não possui.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**Local em fase inicial de reforma, não sendo possível observar a presença de 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**	**Local em fase inicial de reforma, não sendo possível observar a presença de equipamentos e utensílios.**
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**	**Local em fase inicial de reforma, portanto, ainda não possui.**

7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**X**	

8. OUTROS			
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Documento não apresentado.**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**Documento não apresentado.**
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Documento não apresentado.**
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**

quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 12:23 S 7° 3' 1.146", W 35° 55' 35.678"		
quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 12:24 S 7° 3' 1.359", W 35° 55' 35.718"		

quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 12:23 S 7° 3' 1.382", W 35° 55' 35.820"		
quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 12:23 S 7° 3' 1.146", W 35° 55' 35.678"		

quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 12:23 S 7° 3' 1.278", W 35° 55' 36.003"		

	
Base legal: Termo de Referência.	

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

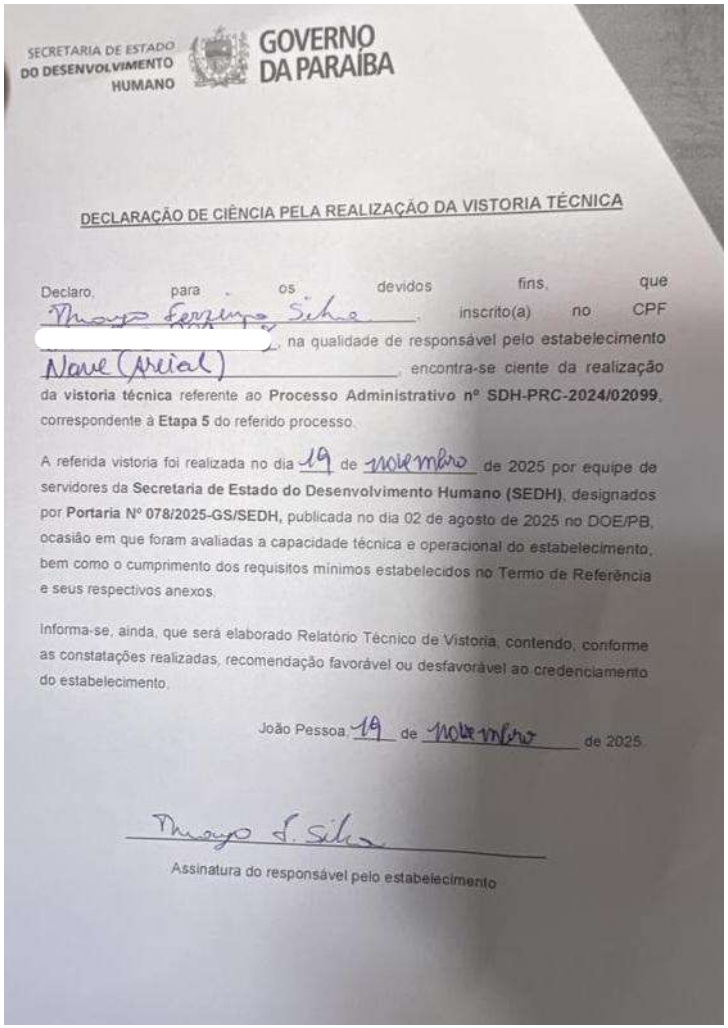
Motivo: A vistoria foi realizada conforme planejado, porém o local não atendeu aos requisitos mínimos para a implementação e funcionamento adequado do Programa, sendo necessários ajustes e melhorias para que as atividades sejam desenvolvidas conforme Edital publicado. Ressalta-se que a empresa NAVE retificou o endereço de vistoria, alterando o local em relação ao que foi publicado inicialmente. O endereço original (publicado) era RUA SÃO JOSÉ, S/N, CENTRO, já o novo endereço, onde foi realizada a vistoria (retificado) é RUA ANTÔNIO BARBOSA ALVES, 680 A, CENTRO.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

NOME	MATRÍCULA
Yasmin Tiburcio	918.550-0
Mateus Bandeira	919.611-1
Gabriel Mascena	924.866-8

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

João Pessoa, 19/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Thayse Ferreira Silva, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Nave (Areial), 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.

Thayse F. Silva

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: 2024/02099
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: RUA ZEFERINO DE PAULA, 208
Bairro: CENTRO
Município: AROEIRAS
CEP: 58489000
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: BRUNO GERMANO CHAVES LOPES
CPF: 035.849.054-51

	**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 NEM NO PISO**
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	**NÃO POSSUI PORTAS NEM VEDAÇÕES ENTRE OS AMBIENTES.**
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	**NÃO POSSUI RALOS, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	**APRESENTA APENAS VENTILAÇÃO NATURAL.**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	**X**		
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO APRESENTA PORTAS, NEM EXAUSTORES.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI RALOS, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**ILUMINAÇÃO INSUFICIENTE E EM DESACORDO COM A RDC 216/04**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**APRESENTA APENAS VENTILAÇÃO NATURAL.**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	**X**		
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 POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.**
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.**
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.**

5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		**ÁGUA ENCANADA**
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		**APRESENTA RESERVATÓRIO INFERIOR (CISTERNA)**
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		**X**	**REVESTIMENTO INADEQUADO, PASSIVEL DE INFILTRAÇÕES.**
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL ENCONTRA-SE VAZIO.**

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

		ENTRADA
		ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO

		ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO
		ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO

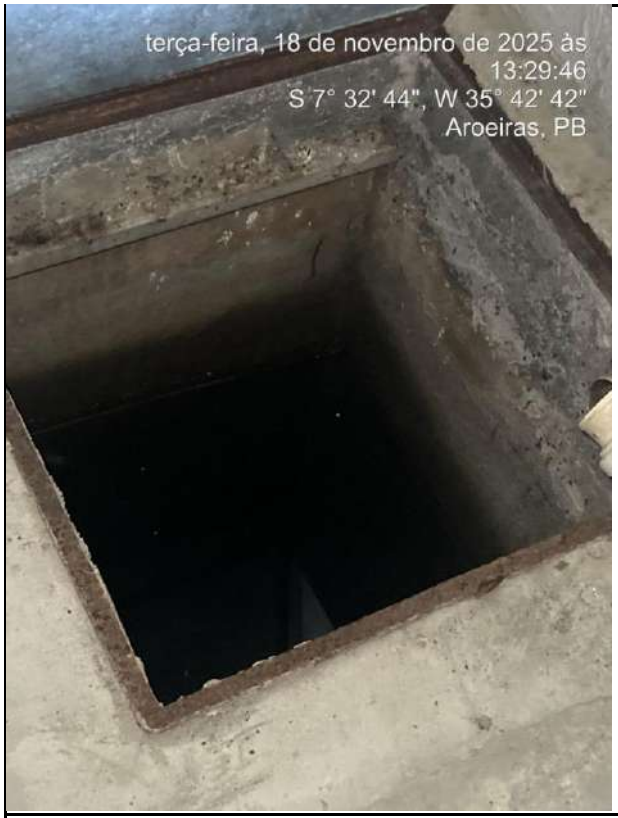
		ARMAZENAMENTO

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 13:28:27 S 7° 32' 45", W 35° 42' 42" Aroeiras, PB		BANHEIRO

		ARMAZENAMENTO

		ÁREA DE PREPARO

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 13:27:55 S 7° 32' 45", W 35° 42' 42" Areias, PB		BANHEIRO

		CISTERNA
Base legal: Termo de Referência.		

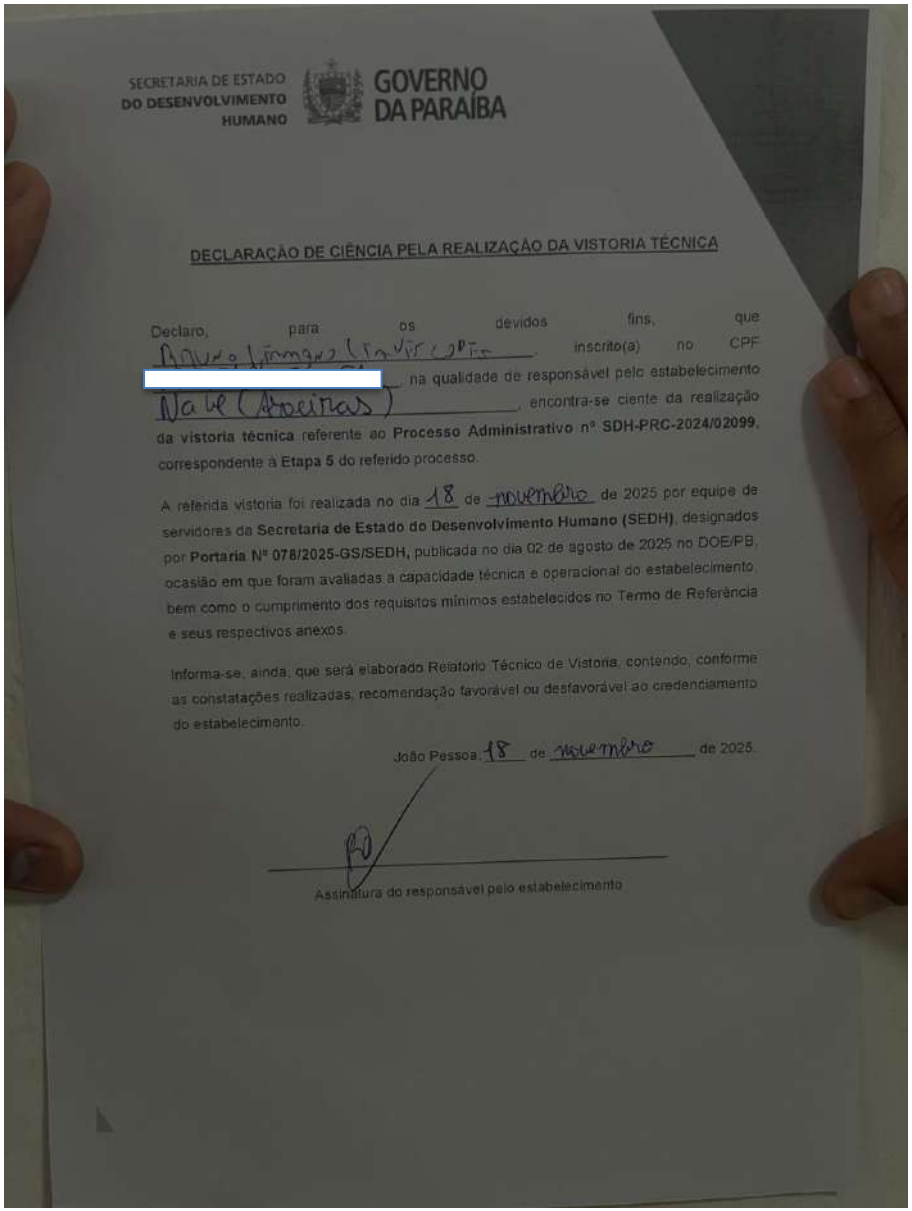
O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM ( ) NÃO

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 se encontra vazio. Diante disso, identificou-se a necessidade de ajustes e melhorias antes que as atividades possam prosseguir.

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

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

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que [illegible], inscrito(a) no CPF [illegible], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Natal (Arsenas), 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: G A Campos Ltda
CNPJ nº: 40.976.412/0001-86
Endereço: Rua Tereza Balduino da Nóbrega, 09
Bairro: Centro
Município: Assunção
CEP: 58685-000
Fone: (83) 83 9 9865 3571
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: GILMARA AIRES CAMPOS
CPF:

	**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**	**Teto sem forro, parede sem revestimento cerâmico**
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**		**Edificação em obras**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		**X**	**Condutor exposto**
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**Nao 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**		
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Nao possui.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas	RDC 216/04		**X**	**Nao possui.**

milimetradas;				
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Nao possui**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**Baixa iluminação.**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	**Condutores expostos e tomadas abertas**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**Nao possuí 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**	**Nao possui**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**Nao está em funcionamento.**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Nao está em funcionamento.**

produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.				
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**Nao está em funcionamento.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**Nao 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**	**Nao 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**	**Nao 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**	**Nao está em funcionamento.**

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	**X**		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**Nao 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**	**Nao está em funcionamento.**
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	

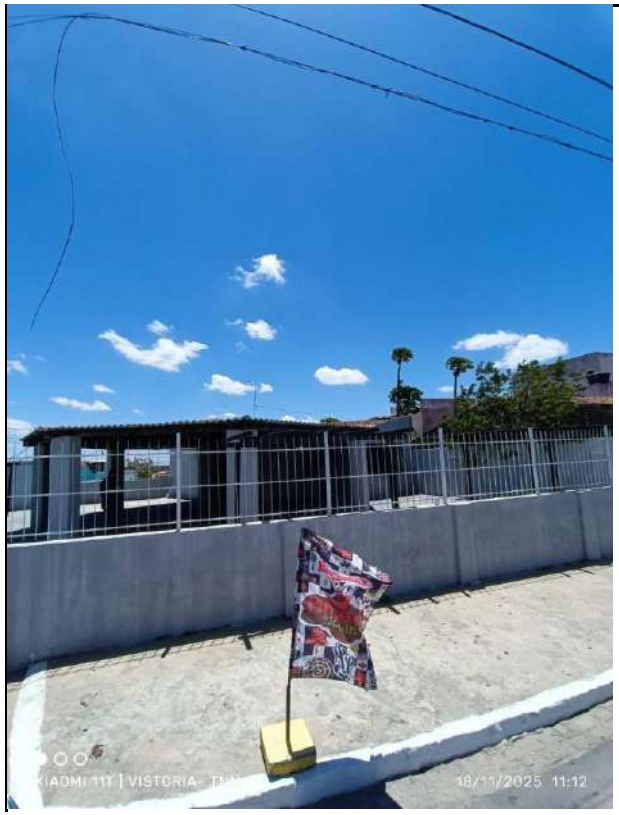
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Nao possui. Nao está em funcionamento**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**Nao possui. Nao está em funcionamento**
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Nao possui. Nao está em funcionamento**
8.4 - Certificado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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Durante a vistoria realizada, observou-se que o estabelecimento não dispõe de todas as áreas exigidas para garantir um fluxo operacional adequado ao desenvolvimento das atividades previstas. Além disso, verificou-se a ausência de equipamentos e utensílios obrigatórios estabelecidos no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, conforme os itens avaliados durante a inspeção.
Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá promover todas as adequações previstas no Edital, observando rigorosamente as orientações do Termo de Referência e do Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, dentro do prazo estabelecido pela Comissão.
Ressalta-se que é responsabilidade exclusiva da empresa garantir a conformidade integral com a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC nº 216/2004, bem como disponibilizar todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física, organizacional e operacional do estabelecimento esteja plenamente alinhada às normas aplicáveis aos serviços de alimentação.
Assim, permanece sob responsabilidade da empresa realizar todas as adequações necessárias antes da etapa final de validação, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança higiênico-sanitária e atendimento aos critérios estabelecidos pelo Programa Tá na Mesa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025 11:21		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025 11:15		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025 11:17		

XIAOMI 11T	VISTORIA- TNM 18/11/2025 11:15	

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025 11:17		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025, 11:14		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025 11:17		

		
Base legal: Termo de Referência.		

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO — GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins que [redacted] 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 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.

[redacted]

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

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.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6

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

João Pessoa, 18/11/2025

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

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 MATIAS FREIRE, S/N, CENTRO				
Bairro: CENTRO				
Município: BAÍA DA TRAÍÇÃO				
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			

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		x	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04	\	x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

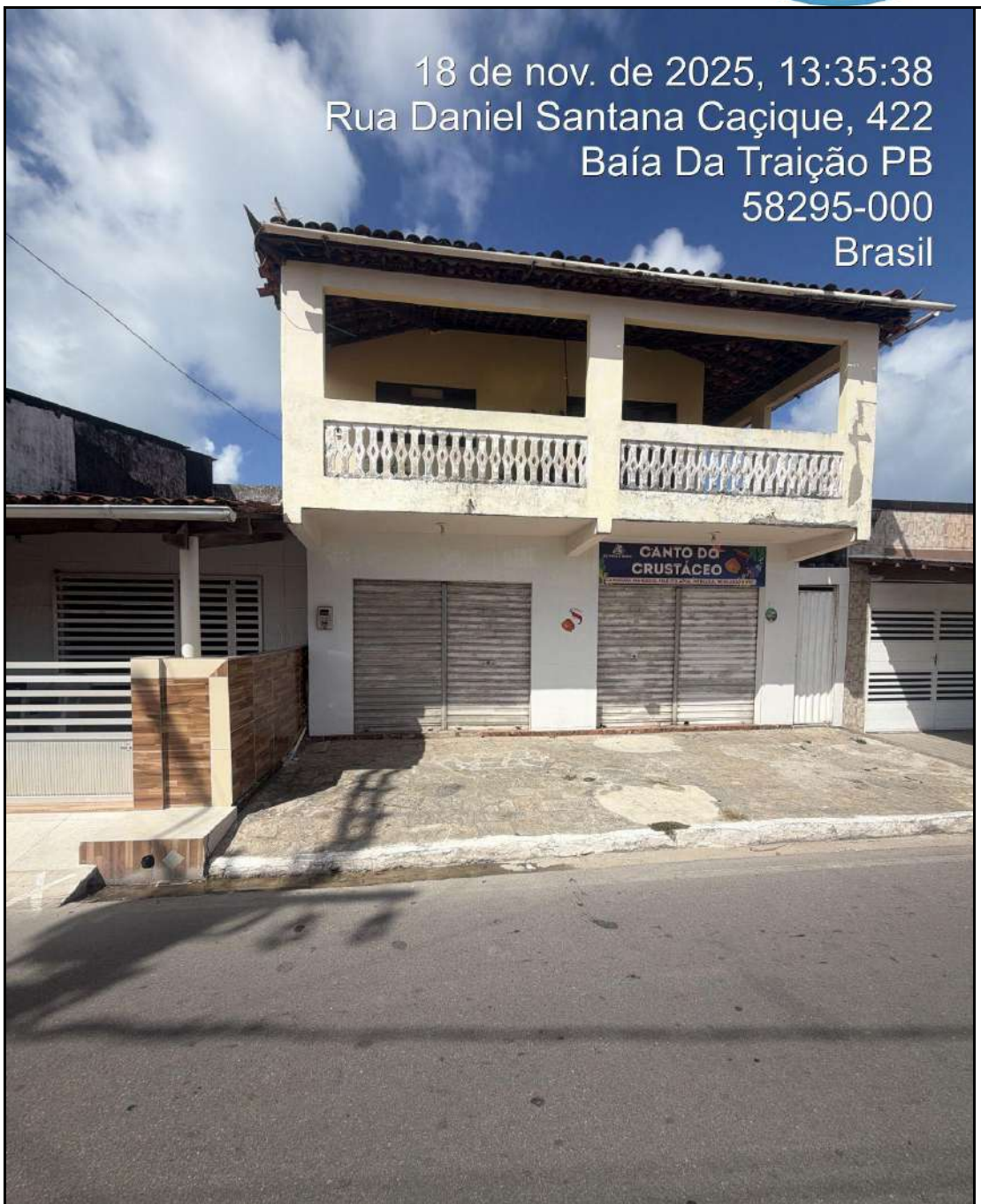
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		x	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		x	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		x	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO
Foi informado pela empresa que o proprietário do imóvel viajou e levou a chave, ficando impossibilitado a vistoria do imóvel.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**


18 de nov. de 2025, 13:35:38
Rua Daniel Santana Caçique, 422
Baía Da Traição PB
58295-000
Brasil
CANTO DO
CRUSTÁCEO

Base legal: Termo de Referência.	

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

Motivo: A equipe de vistoria técnica compareceu ao endereço informado. No entanto, ao chegar ao local, a unidade encontrava-se fechada e não havia nenhum responsável ou representante presente para acompanhar o procedimento. Diante disso, não foi possível realizar a vistoria conforme previsto.

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.

Baía da Traição, _____ de _____ de 2025.

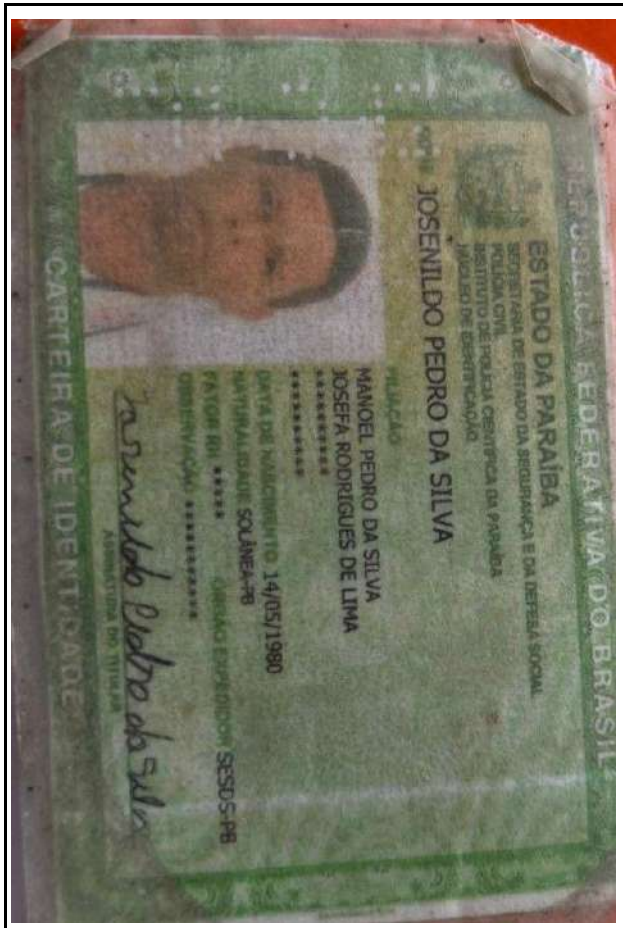
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

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: 2024/02099
Nome/Razão Social: ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
CNPJ nº: 00.785.860/0001-88
Endereço: SITÍO VERTENTES/ RODOVIA PB 105, ALTURA KM 12, EM FRENTE AO ENGENHO RESERVA DA MOENDA
Bairro: CENTRO
Município: BANANEIRAS
CEP: 00000000
Fone: (83)
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( ) Comercial (X) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: JOSENILDO PEDRO DA SILVA
CPF:

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

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES	
	ESTADO DE CONSERVAÇÃO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	**X**		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	**X**		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		**ENTRETANTO, VERIFICOU-SE, APARENTEMENTE, A PRESENÇA DE MOBILIÁRIO REMANESCENTE DE ATIVIDADE QUE FUNCIONAVA ANTERIORMENTE NO LOCAL.**
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**		**ENTRETANTO, 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**		

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI REVESTIMENTO NO PISO, E O TETO COM ESTRUTURA DA LAJE APARENTE.**
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**	**NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		**X**	**CAIXA DE GORDURA ABAIXO DO FOGÃO**
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**APRESENTOU MATERIAL DE CONSTRUÇÃO. O LOCAL ENCONTRA-SE PARCIALMENTE EM REFORMA.**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	**X**		**MAS NÃO ATENDE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/04**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	**APRESENTOU FIAÇÃO EXPOSTA**
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**		**APESENTOU MATERIAL COM ELEVADO DESGASTE**
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 AO LADO DO FOGÃO**
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**		**MAS NÃO APRESENTOU ACESSÓRIOS RECOMENDADOS PELA RDC 216/04**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04	**X**		**ENTRETANTO, VERIFICOU-SE, APARENTEMENTE, A**

				PRESENÇA DE UTENSÍLIOS REMANESCENTE DE ATIVIDADE QUE FUNCIONAVA ANTERIORMENTE NO LOCAL.
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**		**MAS NÃO APRESENTOU ACESSÓRIOS RECOMENDADOS PELA 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		**X**	**NÃO POSSUI, LOCAL ENCONTRA-SE PARCIALMENTE 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**		**ENTRETANTO, VERIFICOU-SE, APARENTEMENTE, A PRESENÇA DE UTENSÍLIOS REMANESCENTE DE ATIVIDADE QUE FUNCIONAVA ANTERIORMENTE NO LOCAL.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		**X**	**CISTERNA COM ÁGUA TURVA E IMPRÓPRIA PARA CONSUMO**

6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		**X**	**RESERVATÓRIO COM REVESTIMENTO INADEQUADO, PASSIVEL DE INFILTRAÇÕES.**
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**	**RESERVATÓRIO COM REVESTIMENTO INADEQUADO, PASSIVEL DE INFILTRAÇÕES.**
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI, LOCAL ENCONTRA-SE PARCIALMENTE 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, LOCAL ENCONTRA-SE PARCIALMENTE 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**
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**	

		ACESSO ROD. PB 105
		ACESSO RESTAURANTE

		LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO
		LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO

		LOCAL DE MONTAGEM
		LOCAL DE MONTAGEM

		LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO
		ACESSO BANHEIROS

		BANHEIRO
		ACESSO COZINHA

		COZINHA
		COZINHA

		COZINHA
		COZINHA

		CAIXA DE GORDURA (COZINHA)
		CAIXA DE GORDURA (COZINHA)

		CISTERNA
		COZINHA

Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: A vistoria foi realizada conforme o planejado; contudo, constatou-se a presença de mobiliários e utensílios em desuso, aparentemente remanescentes de operação anterior no imóvel. Verificou-se, ainda, que a área destinada ao preparo de alimentos encontra-se parcialmente em reforma.

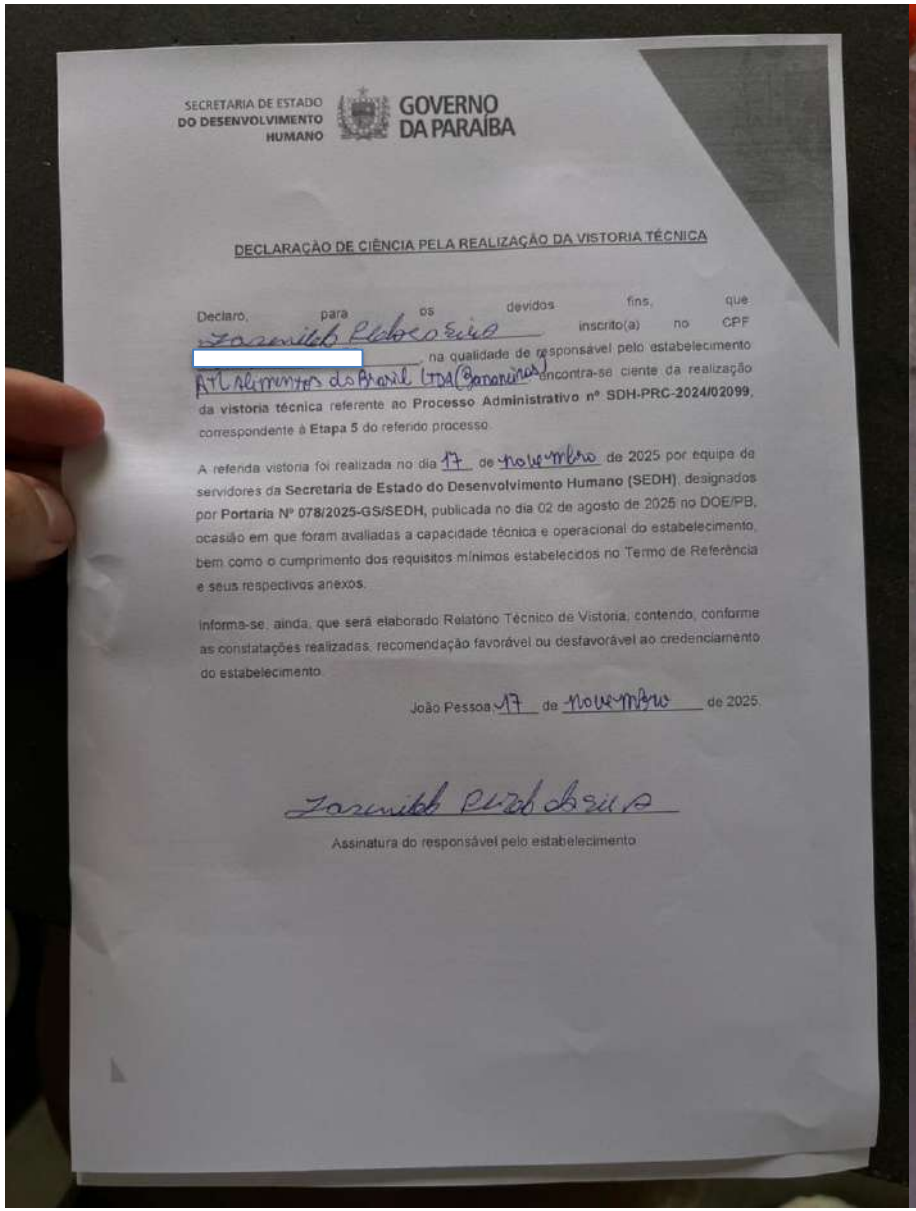
Ressalta-se que o acesso ao local de distribuição de alimentos é dificultoso, uma vez que este se encontra situado na Rodovia PB-105, o que limita a circulação e dificulta a chegada até o ponto de distribuição.

Diante do exposto, identificou-se a necessidade de ajustes e melhorias para que as atividades possam prosseguir de forma adequada.

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, 17/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO — GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Jozenildo Pedro da Silva inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento ATL Alimentos do Brasil LTDA (Bananinha), encontra-se ciente da realização da **vistoria técnica** referente ao **Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099**, correspondente à **Etapa 5** do referido processo.

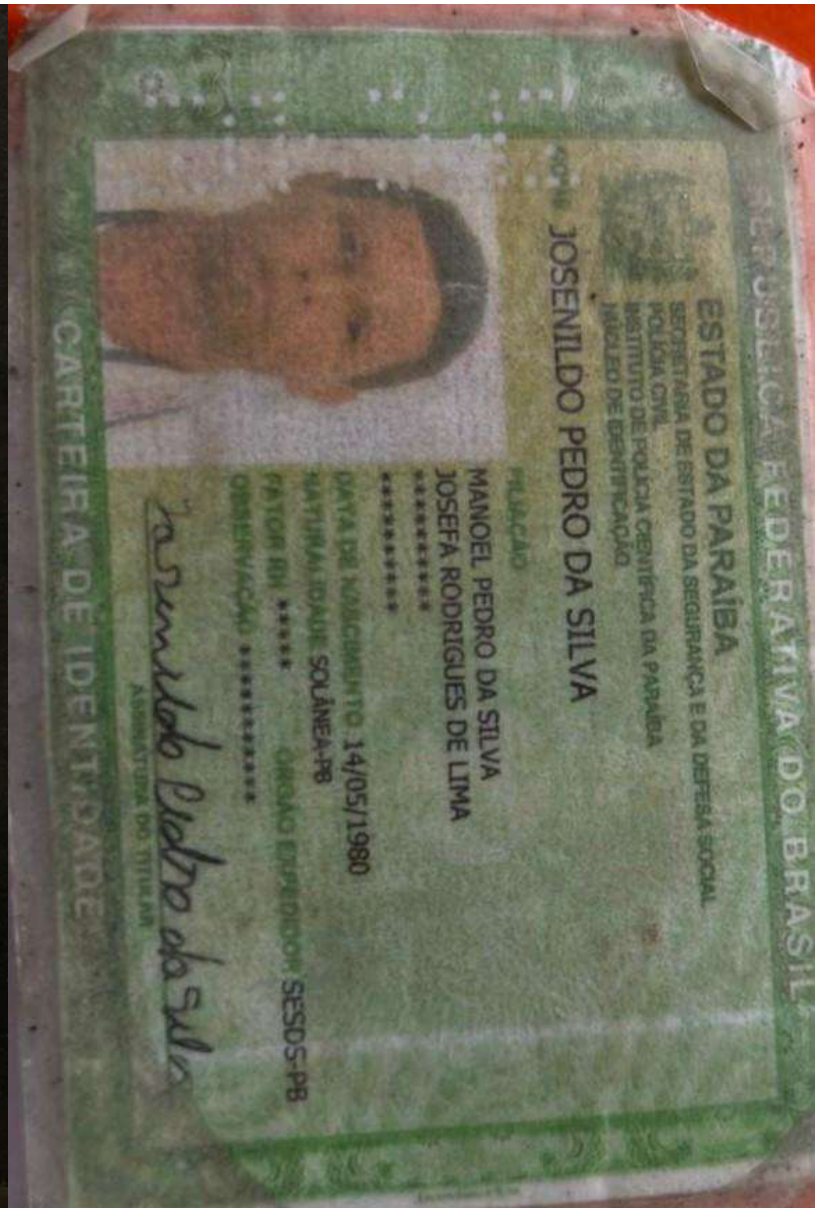
A referida vistoria foi realizada no dia 17 de novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica 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, 17 de novembro de 2025.

Jozenildo Pedro da Silva

Assinatura do responsável pelo estabelecimento



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CARTEIRA DE IDENTIDADE
ESTADO DA PARAÍBA
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA E DA DEFESA SOCIAL
POLÍCIA CIVIL
INSTITUTO DE POLÍCIA CIENTÍFICA DA PARAÍBA
NÚCLEO DE IDENTIFICAÇÃO
JOSENILDO PEDRO DA SILVA
FILIAÇÃO
MANOEL PEDRO DA SILVA
JOSEFA RODRIGUES DE LIMA
[redacted]
DATA DE NASCIMENTO 14/05/1980
NATURALIDADE SOLÂNEA-PB
FATOR RH [redacted] ÓRGÃO EXPEDIDOR SESDS-PB
OBSERVAÇÃO [redacted]
ASSINATURA DO TITULAR
Jozenildo Pedro da Silva

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 Francisco Sales Dantas, 110
Bairro: Centro
Município: Baraúna
CEP: 58188-000
Fone: (83) 83 9 8855 0799
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Lucivania Alves Cavalcanti
CPF: [redacted]

	**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**	**Paredes precisam de pintura**
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. Porém, declividade do piso é suficiente.**
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**	**Não possui**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Paredes sem revestimento cerâmico, teto da cozinha com avaria,**

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Não possui portas com fechamento automático e telas milimetradas.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**Baixa iluminação**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	**Cabos expostos .**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**Não possui ventilação mecânica**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de montagem das quentinhas**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de montagem das quentinhas**
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**Não possui. pias únicas para pré-preparo de carne em ambiente com teto não**

				revestido e parcialmente aberto, com ralo sem fechamento e parcialmente revestido.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**Diversos objetos em madeira (colher, facas, estrado)**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Recipiente glp próximo ao fogão.**
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**		**Lixeira com pedal quebrado, sem dispersar de papel toalha**
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**	**Freezer horizontal necessita de higienização e manutenção**
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**	**Não possui**

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**	**Produto com cheiro**
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**	**Palha de aço (matéria irregular)**
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**		**Possui caixa d'água e 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**		**Não foi possível vistoriar devido ao local de instalação.**
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**	**Apenas uma lixeira com pedal na unidade**

7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**X**	**Resíduos orgânicos colocados em sacos**

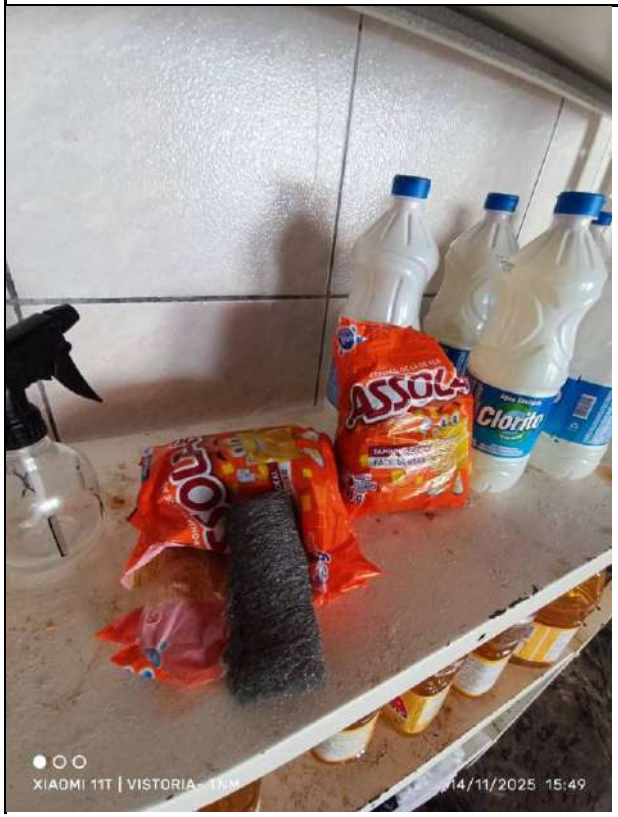
8. OUTROS			
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Ponto novo.**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**Ponto novo**
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Ponto novo**
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		**X**	**Responsável irá apresentar documentação posteriormente.**
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

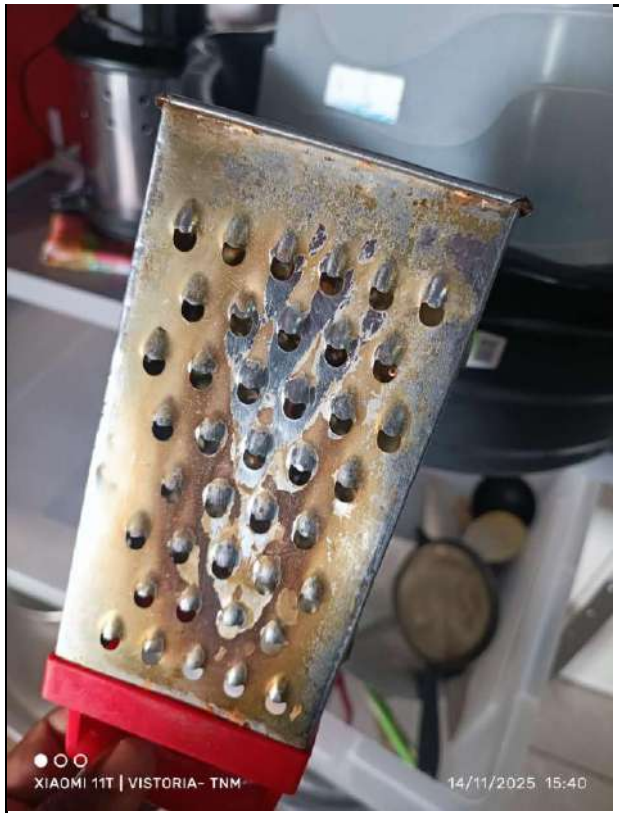
Durante a vistoria realizada, observou-se que o estabelecimento não dispõe de todas as áreas exigidas para garantir um fluxo operacional adequado ao desenvolvimento das atividades previstas. Além disso, verificou-se a ausência de equipamentos e utensílios obrigatórios estabelecidos no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, conforme os itens avaliados durante a inspeção.
Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá promover todas as adequações previstas no Edital, observando rigorosamente as orientações do Termo de Referência e do Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, dentro do prazo estabelecido pela Comissão.

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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
	

XIAOMI 11T	VISTORIA- TNM 14/11/2025 15:41	

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 15:40		

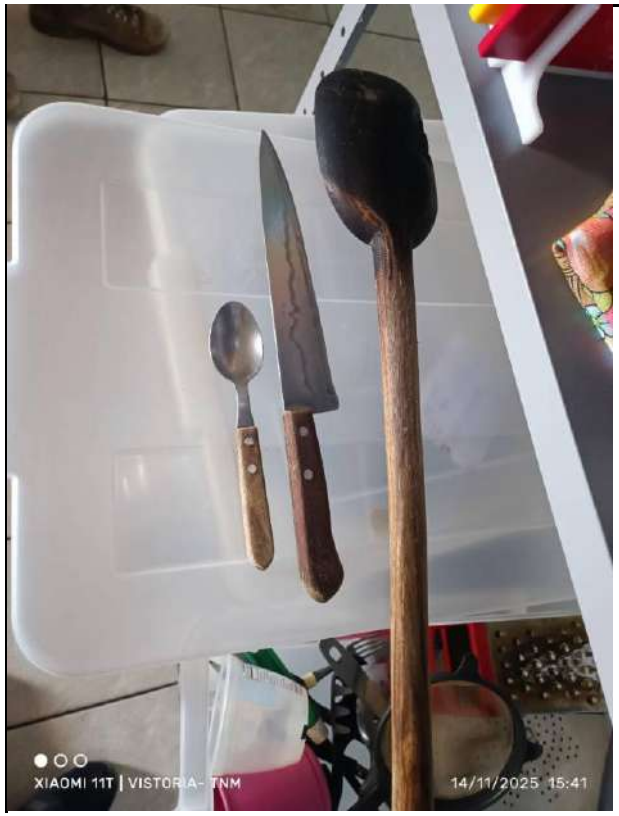
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 15:39		

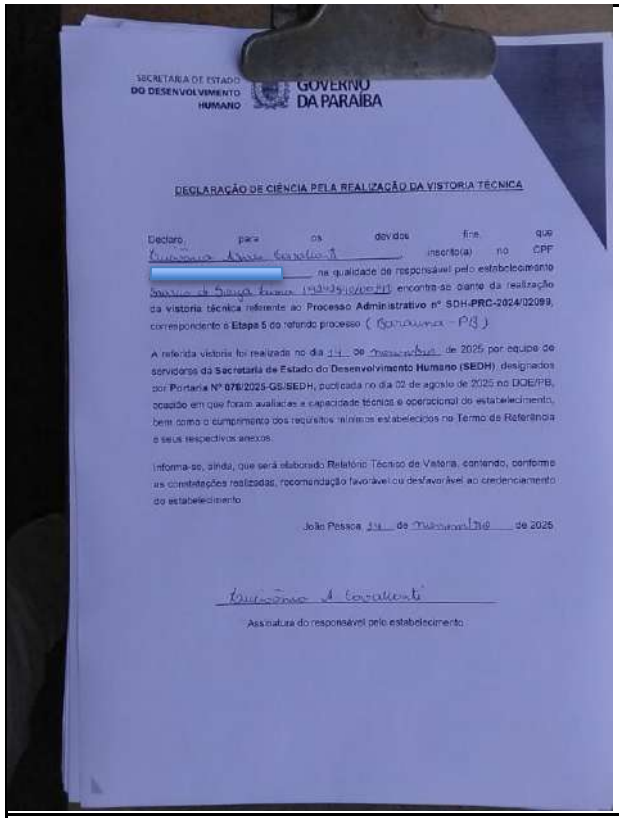
		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 15:37		

XIAOMI 11T	VISTORIA- TNM	

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 15:41		

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA Declaro, para os devidos fins que [redacted] 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 (Bananeiras - PB). A referida vistoria foi realizada no dia 11 de [redacted] de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos. Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento. João Pessoa, 11 de [redacted] de 2025 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.

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, 14/11/2025

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 Freire de Almeida
Bairro: Centro
Município: Barra de Santa Rosa
CEP: 58170-000
Fone: (83) 83 9 9101 5117
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Klerison Matheus Guedes Ferreira
CPF:

	**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**	**Paredes mal conservadas**
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**	**Não possui rampa compatível.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Paredes sem revestimento cerâmico e forro parcial**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**

milimetradas;				
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**Objetos diversos**
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**	**Conexão entre WC e área de preparo**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de preparo**
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04	**X**		
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	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Não possui. Não está em funcionamento**

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

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

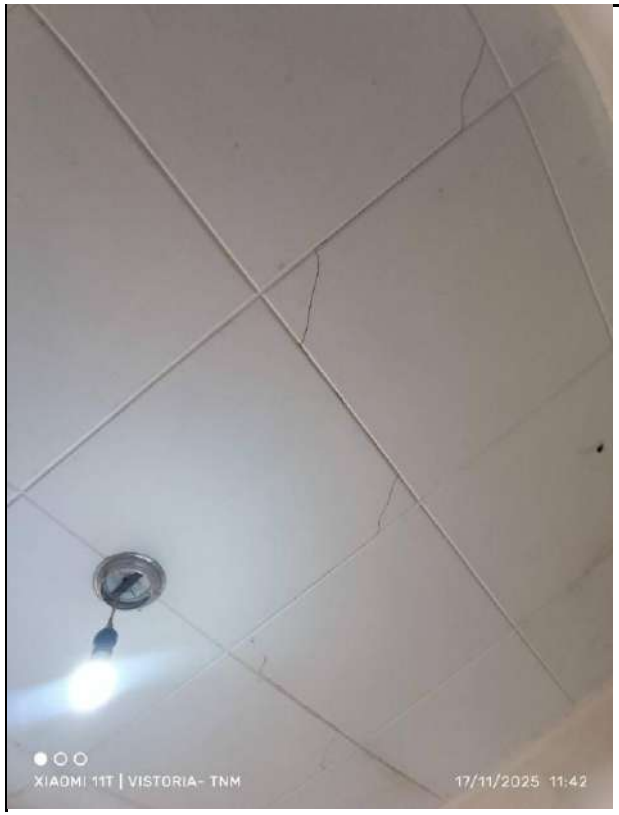
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Não possui. Não está em funcionamento**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**Não possui. Não está em funcionamento**
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Não possui. Não está em funcionamento**
8.4 - Certificado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

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 11:39		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 11:39		

XIAOMI 11T	VISTORIA- TNM	

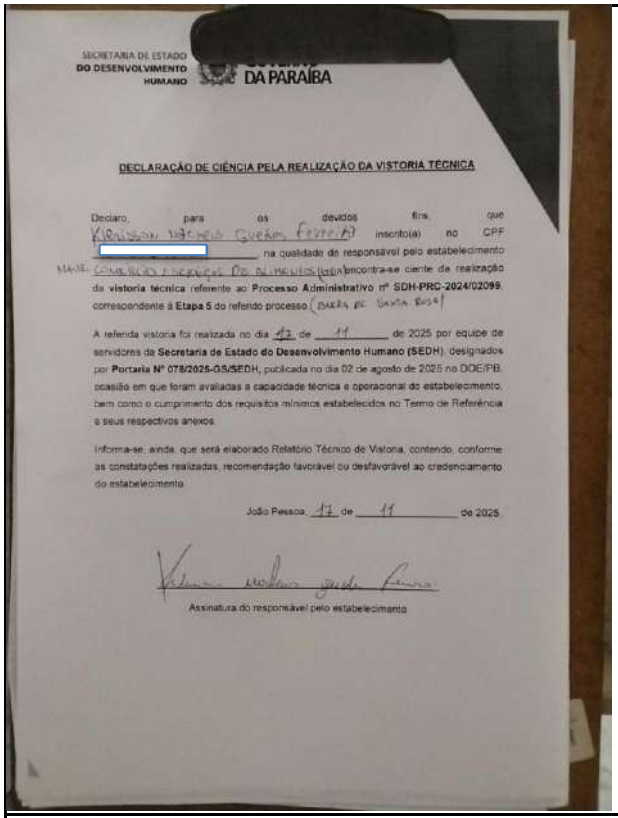
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 11:42		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 11:40		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 11:40		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 11:42		

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO DA PARAÍBA **DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA** Declaro, para os devidos fins, que [redacted] 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 12 de 11 de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos. Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento. João Pessoa, 12 de 11 de 2025. Assinatura do responsável pelo estabelecimento		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Vistoria realizada.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6

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

João Pessoa, 17/11/2025

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: SDH-PCR-2024/02099
Nome/Razão Social: SABOR DA TERRA SOLUCOES ALIMENTARES LTDA
CNPJ nº: 48.999.218/0001-28
Endereço: Rua Santa Ana, s/n
Bairro: Centro
Município: Barra de Santana
CEP: 58458-000
Fone:
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL 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			
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04			
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04			

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

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

Motivo: O objetivo da vistoria não foi alcançado, uma vez que a equipe técnica não encontrou o endereço informado. A equipe tentou localizar o estabelecimento citado ao longo da Rua informada, porém, sem sucesso. O endereço não foi atualizado.

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, 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: Ednalva Alexandre Barbosa Vieira
CNPJ nº: 41965945000125
Endereço: Rua Augusto Correia, 87
Bairro: CENTRO
Município: Barra de São Miguel
CEP: 58483000
Fone: (83) 83 9 8181 6317
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: MILENE PEREIRA DA SILVA
CPF:

	**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**	**Batente superior a 10cm.**
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	**X**		**Não possui. Declividade para rua.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	**X**		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	**X**		**Apenas ventilação natural.**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	**Ausência de rampa.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Revestimento de parede e forro parcial.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas	RDC 216/04		**X**	**Ausência de exaustor,**

milimetradas;				**porta e janela (iluminação,iluminação natural)**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Possuinrwlo, porém, sem possibilidade de fechamento.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**Baixa iluminação**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**Ausência de janela e ventilação mecânica.**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**WC com acesso à área de preparo.**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**WC com acesso à área de preparo**
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**	**Equipamentos com excesso de sujeira e oxidação. Utensílios em madeira.**

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 depósito de gás externo. Esta localizado ao lado da fonte de calor.**
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**	**Ausência de dispenser para sabonete líquido. Lixeiro aberto. WC sem janela ou tela.**
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**	**Móveis e equipamentos com excesso de sujeira.**
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**	**Produtos com cheiro.**
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**	**Esponja dupla face com desgaste excessivo. Presença de palha de aço.**

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**	**Recipientes insuficientes e sem abertura por pedal.**
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**	

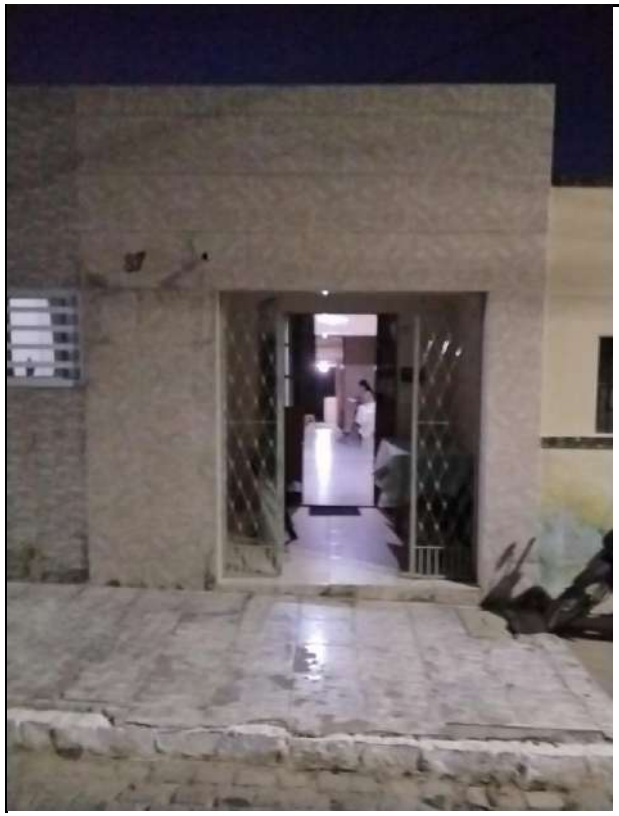
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária	**X**		
8.2 - Possuir alvará de funcionamento	**X**		
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas	**X**		
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.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

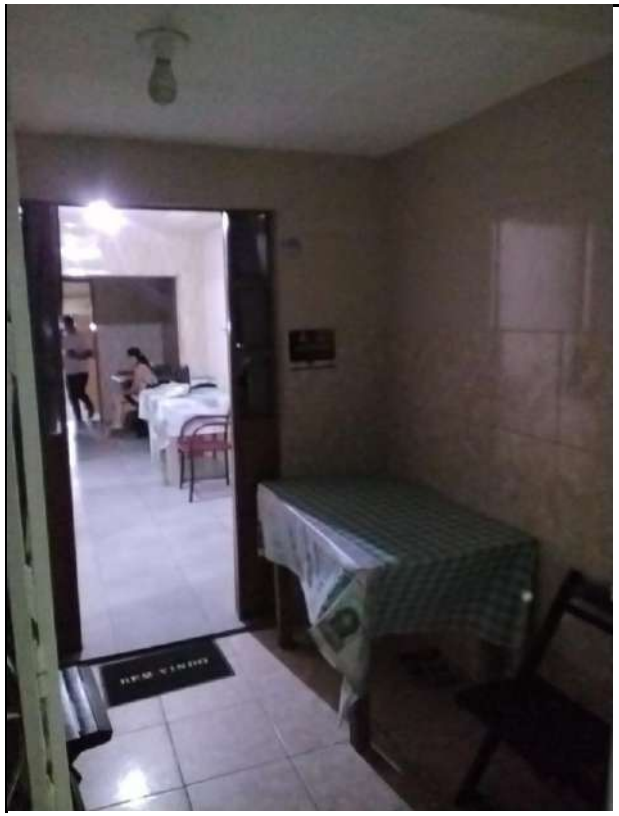
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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 quase total dos equipamentos e utensílios obrigatórios estabelecidos no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, conforme os itens avaliados durante a inspeção.
Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá promover todas as adequações previstas no Edital, observando rigorosamente as orientações do Termo de Referência e do Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, dentro do prazo estabelecido pela Comissão.
Ressalta-se que é responsabilidade exclusiva da empresa garantir a conformidade integral com a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC nº 216/2004, bem como disponibilizar todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física, organizacional e operacional do estabelecimento esteja plenamente alinhada às normas aplicáveis aos serviços de alimentação.
Assim, permanece sob responsabilidade da empresa realizar todas as adequações necessárias antes da etapa final de validação, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança higiênico-sanitária e atendimento aos critérios estabelecidos pelo Programa Tá na Mesa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO

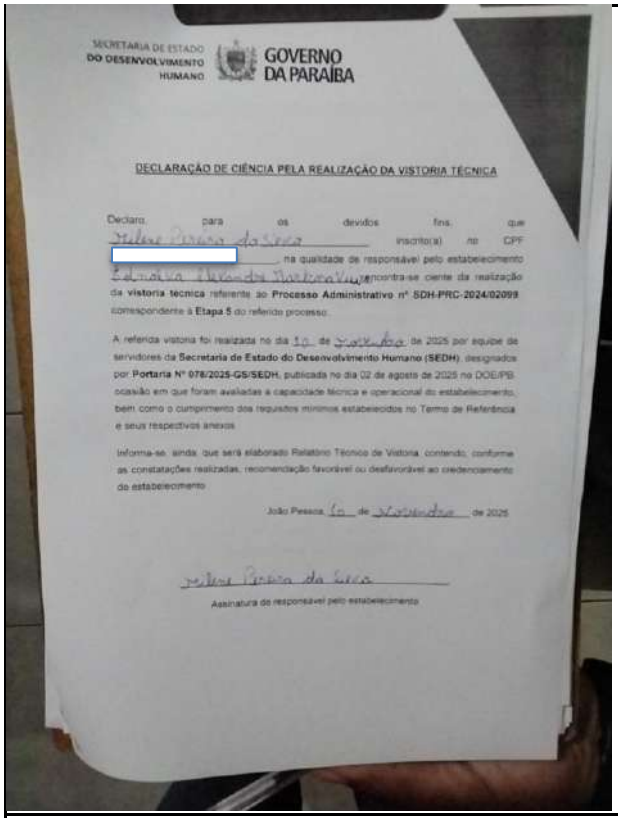
		

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA Declaro, para os devidos fins, que [redacted] inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento [redacted] encontra-se ciente da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 5 do referido processo. A referida vistoria foi realizada no dia 10 de [redacted] 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, 10 de [redacted] de 2025. [redacted] 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.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
Ulrico Igor Santos da Silva	068.514.314-75
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6

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

João Pessoa, 10/11/2025

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 RENILDO FRANCISCO VELHO, 42, BAIRRO SÃO BENTO				
Bairro: SÃO BENTO				
Município: BAYEUX				
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		

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	x		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	x		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		x	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		x	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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

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

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, fazer rampa para acessibilidade ao prédio e retirar toda vegetação que existe nas parte dos fundos da unidade.

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.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

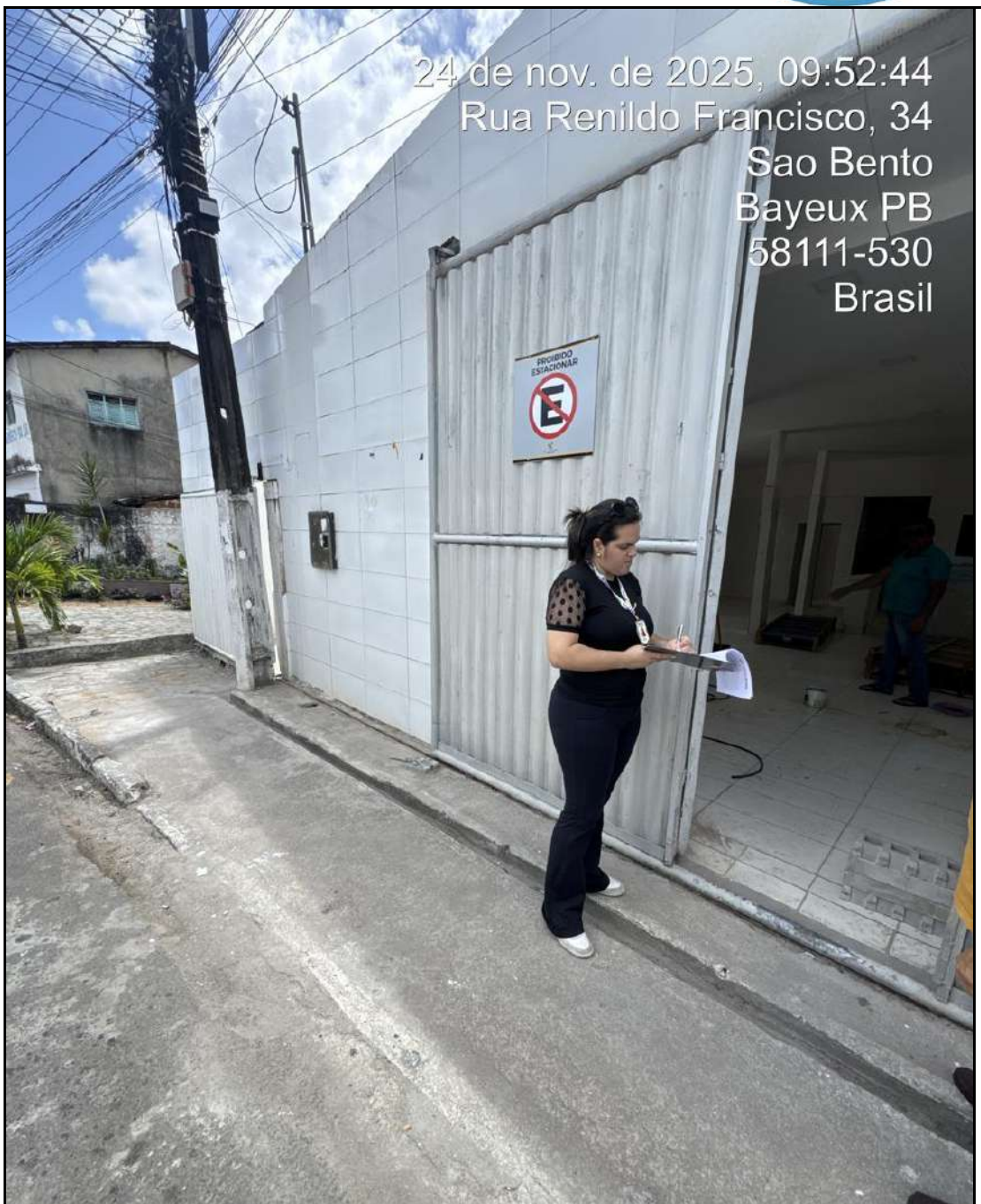
Declaro, para os devidos fins, que Marcos Aurélio Ferreira de Lima inscrito(a) no CPF 762.981.724-68, na qualidade de responsável pelo estabelecimento Ruth 3 - Serviços de Alimentação, encontra-se ciente da realização da **vistoria técnica** referente ao **Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099**, correspondente a **Etapa 5** do referido processo.

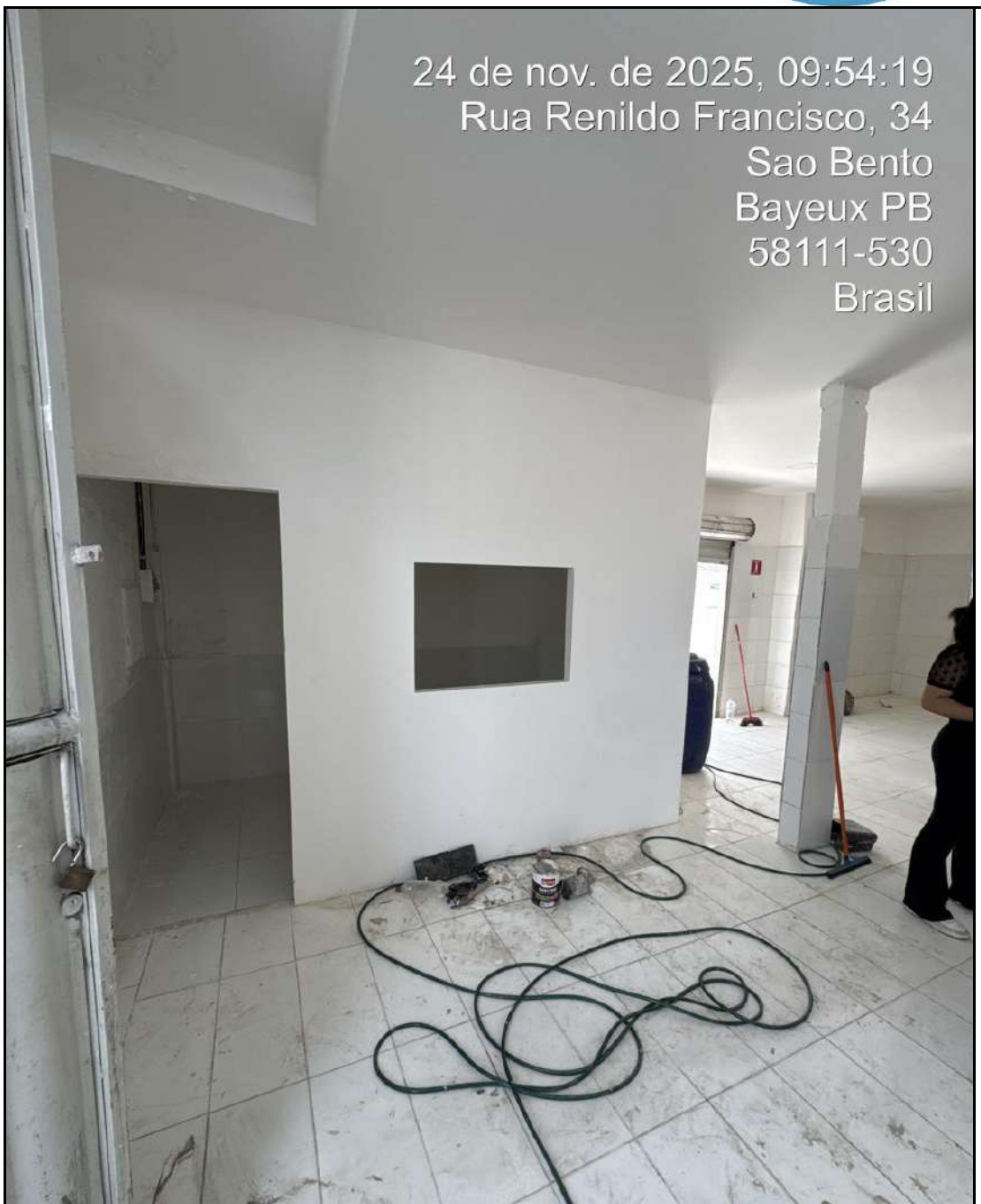
A referida vistoria foi realizada no dia 24 de novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica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

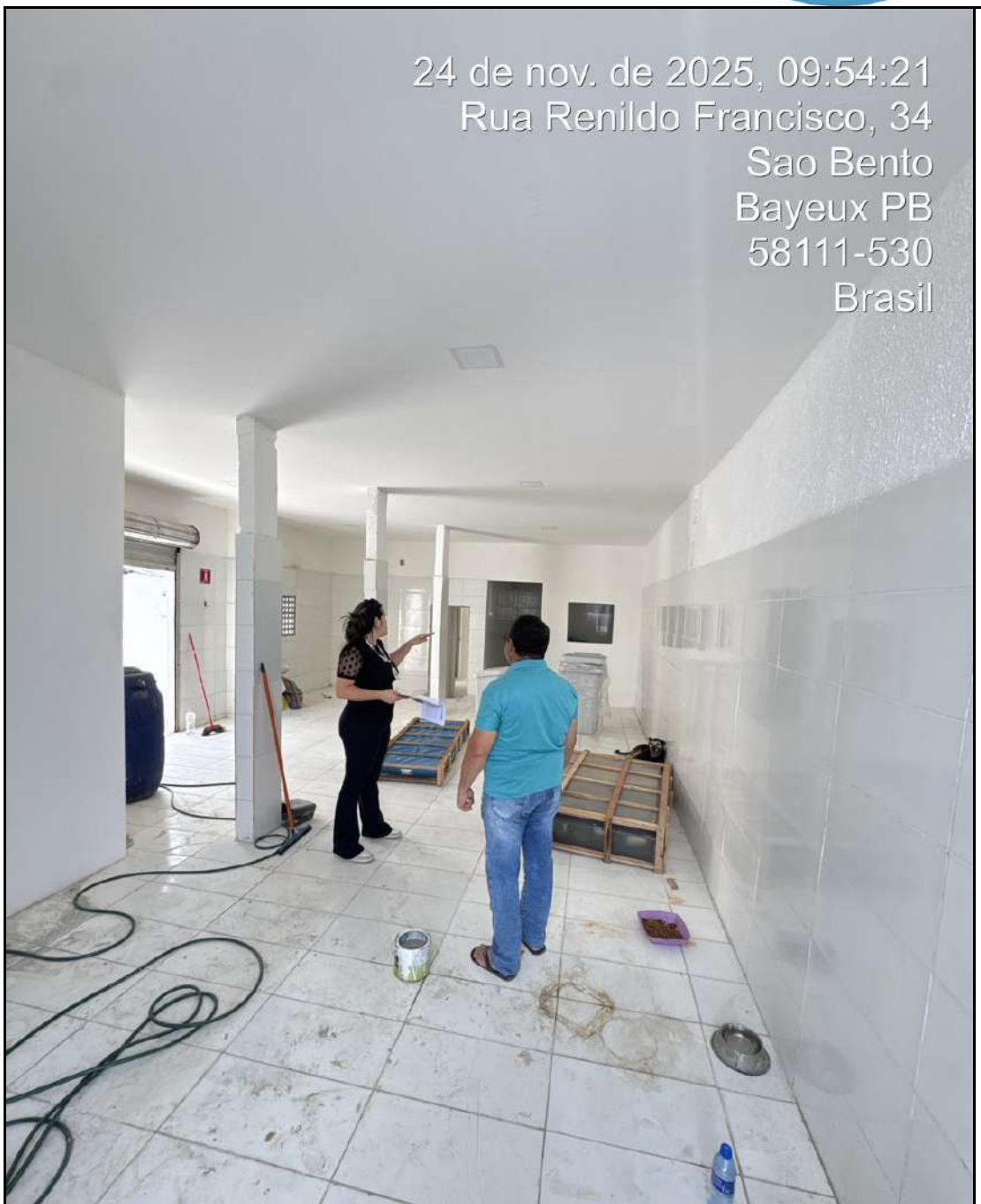
Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.

Bayeux João Pessoa, 24 de novembro de 2025.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

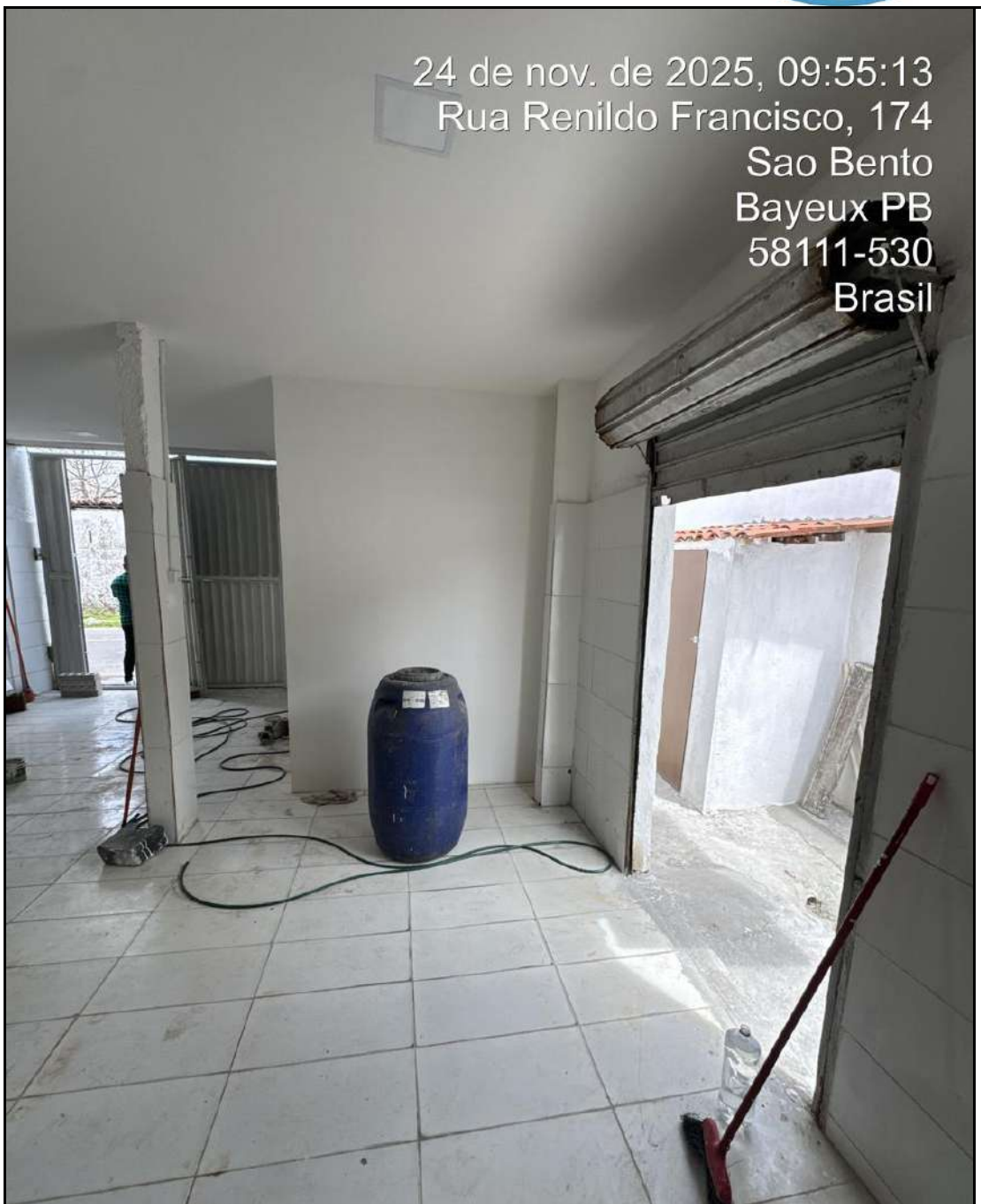

24 de nov. de 2025, 09:52:44
Rua Renildo Francisco, 34
Sao Bento
Bayeux PB
58111-530
Brasil
PROIBIDO ESTACIONAR

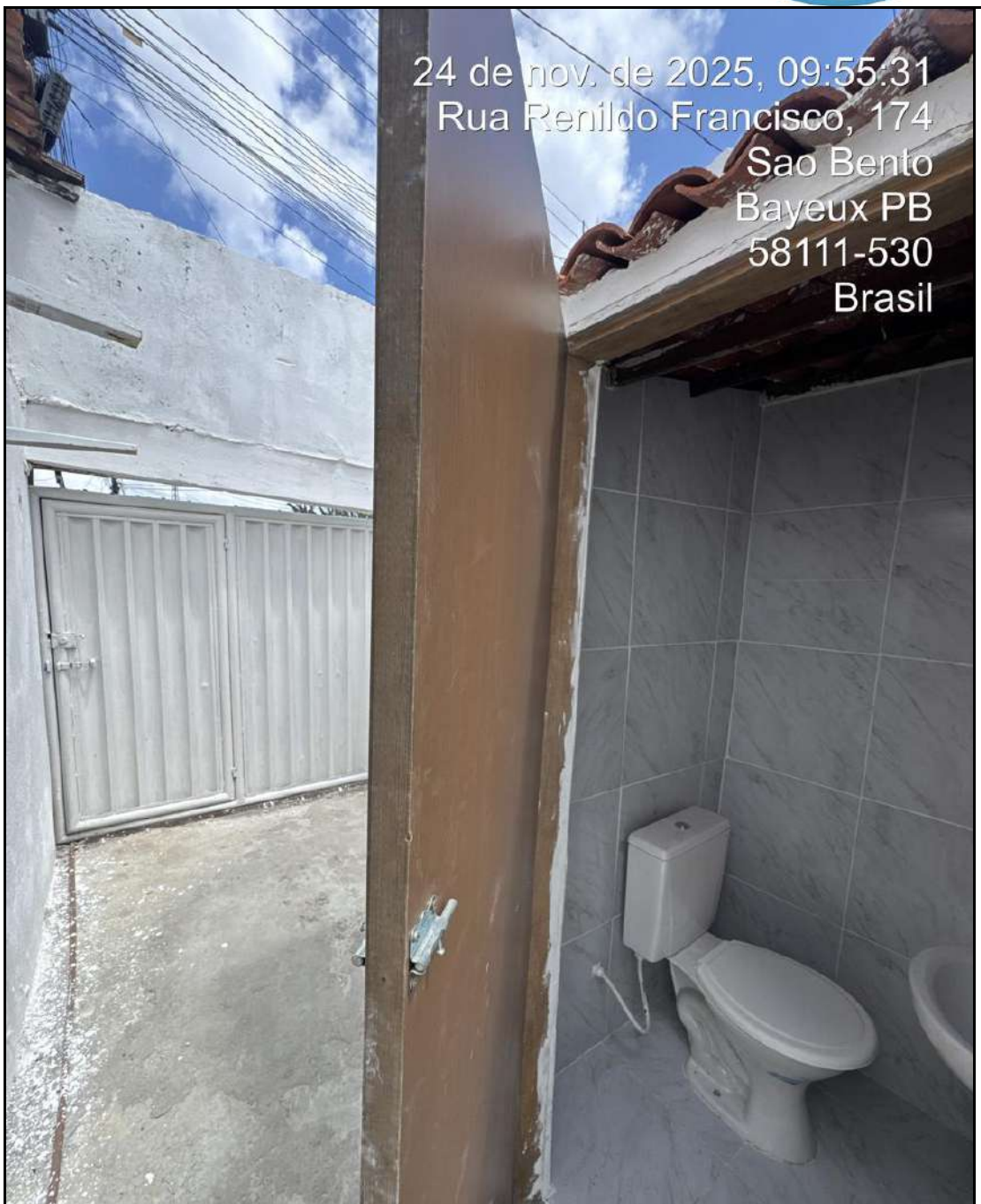

24 de nov. de 2025, 09:54:19
Rua Renildo Francisco, 34
Sao Bento
Bayeux PB
58111-530
Brasil

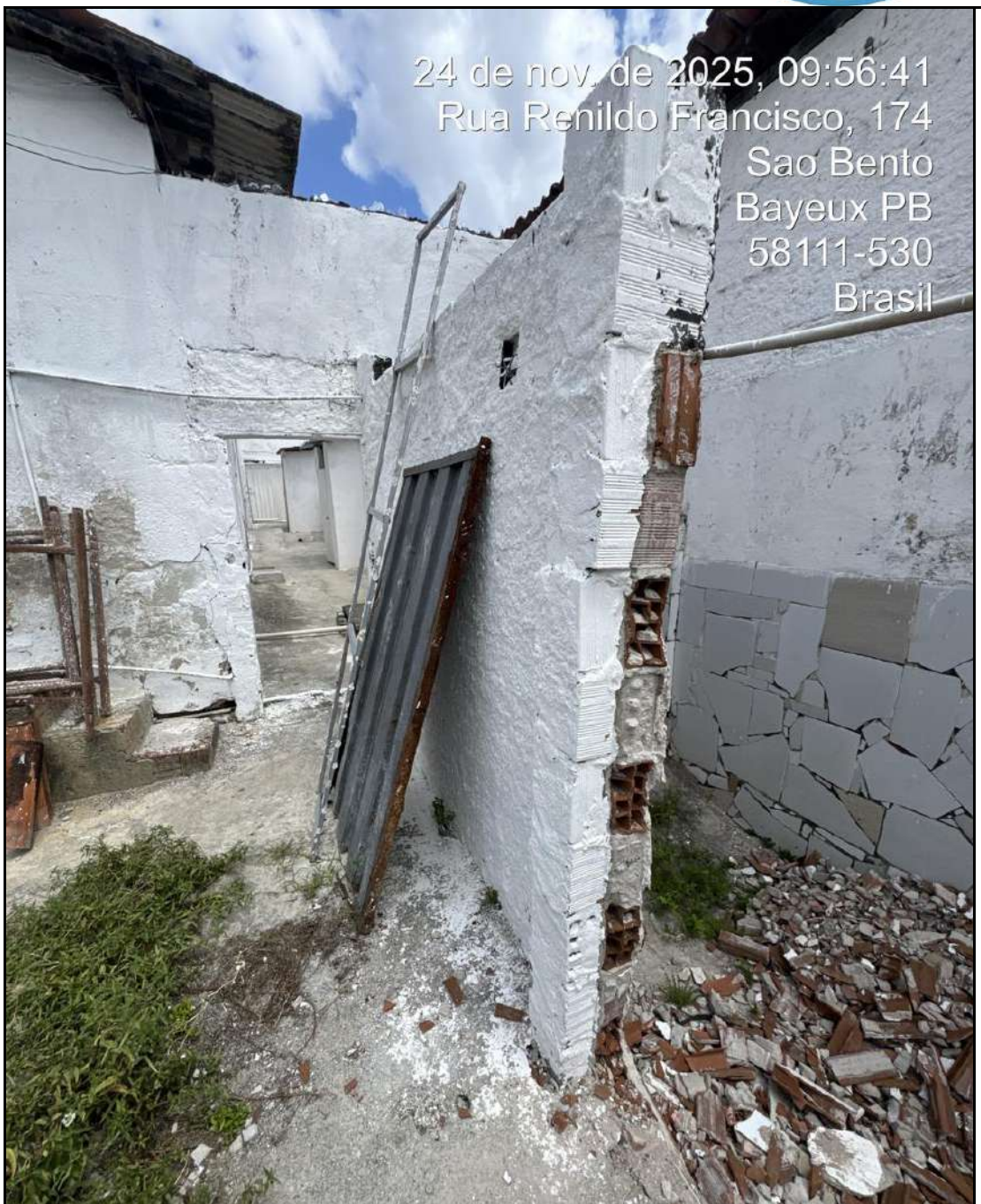

24 de nov. de 2025, 09:54:21
Rua Renildo Francisco, 34
Sao Bento
Bayeux PB
58111-530
Brasil


24 de nov. de 2025, 09:54:28
Rua Renildo Francisco, 34
Sao Bento
Bayeux PB
58111-530
Brasil


24 de nov. de 2025, 09:54:34
Rua Renildo Francisco, 34
Sao Bento
Bayeux PB
58111-530
Brasil


24 de nov. de 2025, 09:55:13
Rua Renildo Francisco, 174
Sao Bento
Bayeux PB
58111-530
Brasil


24 de nov. de 2025, 09:55:31
Rua Renildo Francisco, 174
Sao Bento
Bayeux PB
58111-530
Brasil


24 de nov. de 2025, 09:56:41
Rua Renildo Francisco, 174
Sao Bento
Bayeux PB
58111-530
Brasil


24 de nov. de 2025, 09:57:18
Rua Renildo Francisco, 174
Sao Bento
Bayeux PB
58111-530
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.

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.

Bayeux, 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: 2024/02099	
Nome/Razão Social: NUTRI REFEIÇÕES COMÉRCIO, SERVIÇOS E CONSULTORIA NUTRICIONAL LTDA.	
CNPJ nº: 22.015.962/0001-57	
Endereço: RUA JOAQUIM M. RODRIGUES, 283	
Bairro: CENTRO	
Município: BELEM	
CEP: 58255000	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável: MARIA ALINE SILVA DOS SANTOS	
CPF:	
	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 APRESENTA REVESTIMENTOS NAS PAREDES, MAS POSSUI SUPERFICIE LAVAVEL.**
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		**X**	**NÃO APRESENTOU PORTAS NAS DIVISÕES DE AMBIENTES.**
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**	**VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO 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**	**NÃO POSSUI VENTILAÇÃO MECÂNICA**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	**NÃO APRESENTA RAMPA DE ACESSIBILIDADE**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**NÃO APRESENTA REVESTIMENTOS NAS PAREDES TOTAIS.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI PORTAS, NEM JANELAS E NEM EXAUSTORES COM TELAS.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE**

				OPERAÇÃO ANTERIOR NO IMÓVEL.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	**X**		**PORÉM NÃO ATENDE A RDC 216/04**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**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**	**POSSUI APENAS UMA PIA**
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. VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO 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. VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE**

				OPERAÇÃO ANTERIOR NO IMÓVEL
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. VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO IMÓVEL**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO 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. VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER**

				PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO 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. VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO IMÓVEL**
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. VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO IMÓVEL**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO**

				IMÓVEL
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. VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO IMÓVEL**
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. VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO 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**	**NÃO POSSUI. VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO IMÓVEL**
8. OUTROS				

ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	NÃO POSSUI. VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO IMÓVEL
8.2 - Possuir alvará de funcionamento	X		POSSUI, MAS VERIFICOU-SE QUE ESTA NO NOME DE OUTRO CPF/CNPJ
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	NÃO POSSUI. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	NÃO POSSUI. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X		POSSUI, MAS VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MOBILIÁRIOS FORA DE USO, QUE APARENTAM SER PROVENIENTES DE OPERAÇÃO ANTERIOR NO IMÓVEL
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM		**DESCRIÇÃO**	

		ENTRADA
		ENTRADA

		BANHEIRO
		LOCAL DE PREPARO

		LOCAL DE PREPARO
		LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO

		LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO
		LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO
Base legal: Termo de Referência.		

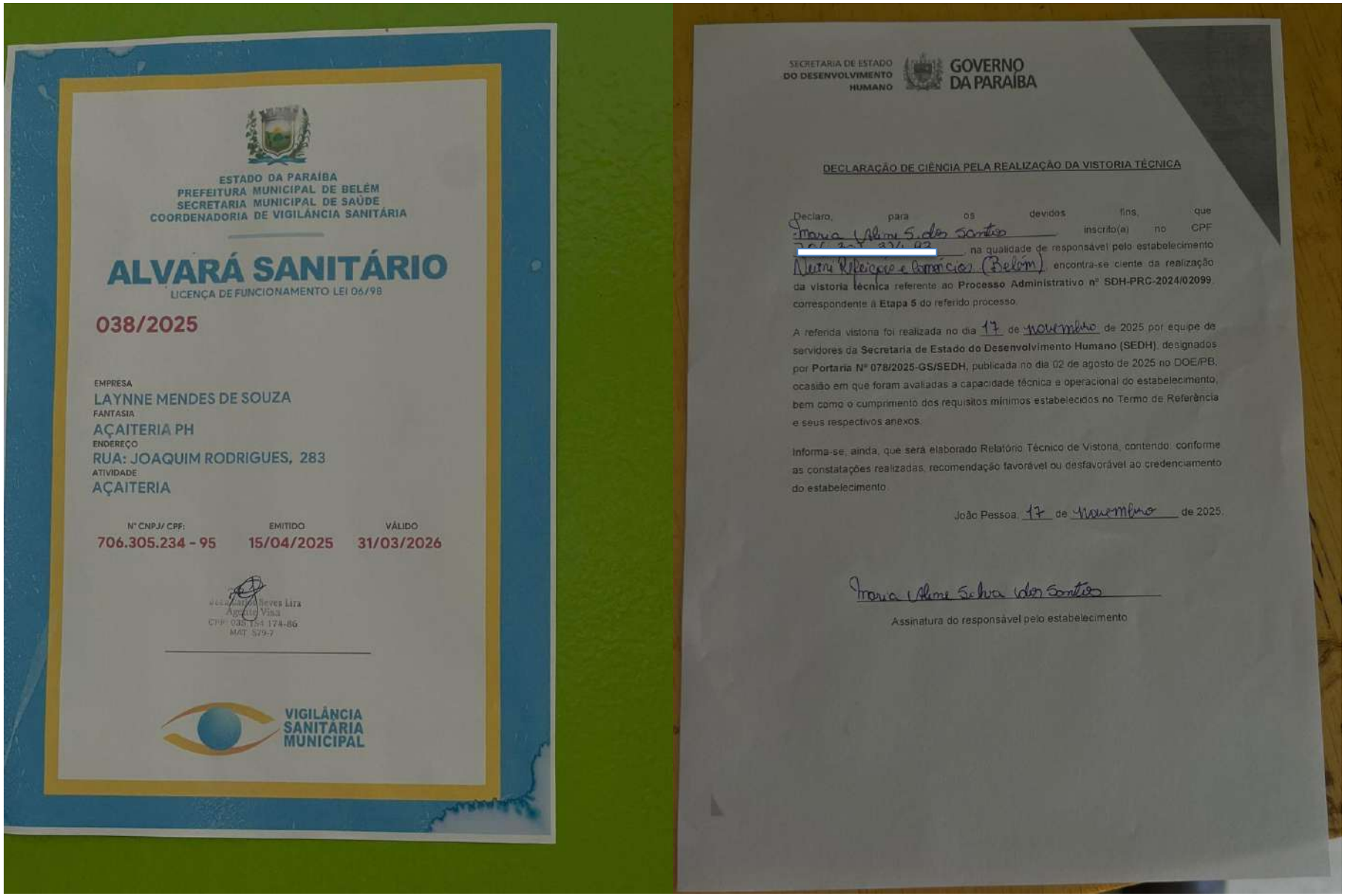
O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM ( ) NÃO

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, verificou-se a presença de mobiliários fora de uso, que aparentam ser provenientes de operação anterior no imóvel. Diante disso, identificou-se a necessidade de ajustes e melhorias antes que as atividades possam prosseguir.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
MATEUS BANDEIRA	919.611-1
YASMIN TIBURCIO	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, 17/11/2025



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO LEI 06/98

038/2025

EMPRESA
LAYNNE MENDES DE SOUZA
FANTASIA
AÇAITERIA PH
ENDEREÇO
RUA: JOAQUIM RODRIGUES, 283
ATIVIDADE
AÇAITERIA

Nº CNPJ/ CPF:	EMITIDO	VÁLIDO
706.305.234 - 95	15/04/2025	31/03/2026

Agente Visa
CPF: 035.154.174-86
MAT: 579-7

VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO — GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Maria Alme S. dos Santos inscrito(a) no CPF [redacted] na qualidade de responsável pelo estabelecimento Nutri Refeição e Comércio (Belém), 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 17 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, 17 de novembro de 2025.

Maria Alme Silva dos Santos

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 JOÃO AMANCIO DA SILVA, S/N,
Bairro: CENTRO
Município: BELÉM DO BREJO DO CRUZ
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	RDC 216/04	-		-

preparo e armazenamento				
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	RDC 216/04			

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			
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			
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04			

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

A vistoria técnica da empresa NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA, inscrito no CNPJ nº 04.268.760/0001-35, não foi realizada, uma vez que o endereço informado para a inspeção, localizado na Rua João Amancio da Silva, s/n, Bairro Centro**,** no município de BELÉM DO BREJO DO CRUZ, não foi localizado pela equipe durante a visita realizada em 17 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 do exposto, constatou-se a impossibilidade de realização da inspeção in loco, ficando o registro do insucesso da vistoria por ausência de localização do endereço informado pela empresa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

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

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,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: ROMARIO GOMES DE FRANÇA
CNPJ nº: 46.011.454/0001-69
Endereço: RUA FRANCISCO JOSÉ DOMINGOS, S/N
Bairro:MANOEL FORTE MAIA
Município: BELÉM DO BREJO DO CRUZ
CEP:
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: DELVANIRA DANTAS DA SILVA
CPF:

	**Documento de identificação da responsável por acompanhar a vistoria**

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**Para que haja circulação de ar, as portas precisam permanecer abertas, o que pode comprometer a segregação das áreas e não atende às boas práticas previstas na RDC 216/2004.**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	**Não possui acessibilidade adequada.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Os revestimentos apresentam conservação parcial, porém ainda necessitam de ajustes, uma vez que foram identificadas sujidades, manchas e algumas áreas danificadas. Essas condições podem comprometer a higienização adequada e não atendem plenamente às exigências da RDC 216/2004.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**As portas e janelas não possuem fechamento automático nem telas milimetradas, favorecendo a entrada de vetores e não**

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

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

				comprometa a segurança higiênico-sanitária, em desacordo com os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**O armazenamento de GLP não atende às exigências da Lei nº 9.427/2011 e às normas do CBMPB, apresentando risco de acidentes. O botijão encontra-se instalado ao lado do fogão industrial, em situação irregular, uma vez que o recipiente de GLP deve permanecer em área externa, ventilada e afastada de fontes de calor e ignição.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**O sanitário não possui itens obrigatórios (sabonete líquido antisséptico, papel toalha ou secagem adequada), contrariando a RDC 216/04.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**Alguns equipamentos, móveis e os utensílios não estão mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando sujidades, desgastes ou inadequações que podem comprometer a segurança do alimento.**
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	**O estabelecimento não dispõe de lavatório exclusivo para a lavagem das mãos dos funcionários.**
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		**X**	**Os materiais de limpeza estão armazenados na instalação sanitária, o que é inadequado, pois se trata de uma área de elevada contaminação. Conforme as normas sanitárias, os saneantes devem ser guardados em local exclusivo e apropriado, a fim de evitar contaminação cruzada e garantir a segurança higiênico-sanitária. Além disso, foi identificada a utilização de palha de aço e de produtos de limpeza com odor intenso, práticas incompatíveis com a RDC nº 216/2004.**

5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		**X**	**Utensílios e equipamentos utilizados na higienização não atendem plenamente ao previsto na RDC 216/2004. Foram encontrados itens inadequados, alguns apresentando desgaste, sujidade ou armazenados de forma inadequada.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		**X**	**Não foi possível observar a caixa d'água durante a vistoria, bem como verificar suas condições de conservação e higienização, impossibilitando a avaliação desse item conforme as exigências sanitárias.**
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		**X**	**Situação semelhante ao item 6.2**
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**Identificados recipientes inadequados para a realização das atividades, em desacordo com a RDC 216/2004, apresentando o acionamento por pedal quebrado.**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04	**X**		

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

			usuários.

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel apresentado pela empresa não possui as áreas essenciais ao desenvolvimento das atividades. Faz-se necessário que o local disponha de espaços distintos e adequadamente estruturados para recepção de matérias-primas, área adequada para instalação do GLP, armazenamento de estoque seco, despensa fria e material de limpeza, pré-preparo de hortifrúti e proteínas, cocção, higienização de utensílios, área de lixo e distribuição das refeições, conforme exigido para a execução das atividades previstas.

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

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

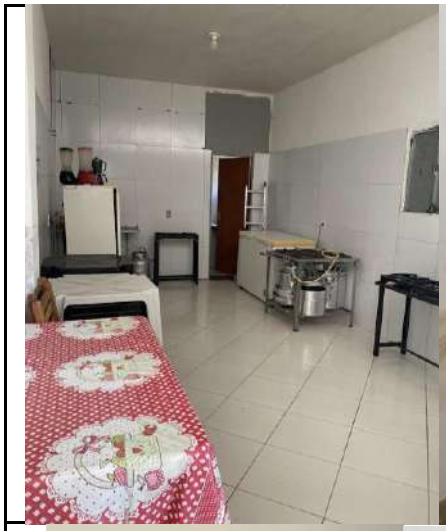
Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá promover todas as adequações previstas no Edital, observando rigorosamente as orientações do Termo de Referência e do Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, dentro do prazo estabelecido pela Comissão.

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

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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
	**FACHADA E ÁREA DISTRIBUIÇÃO**





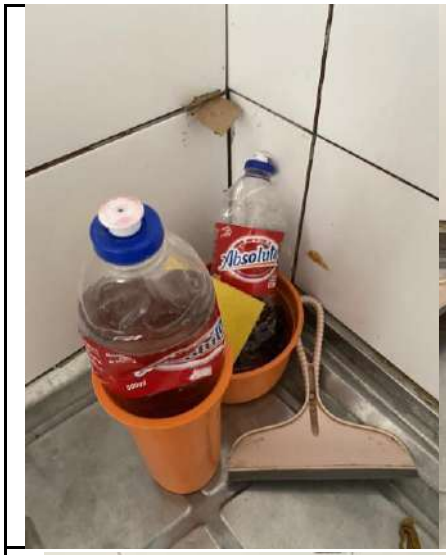
ÁREA DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO





ESTOQUE DE GÊNEROS

  	**ÁREA DE PREPARO E ESTOQUE DE GÊNEROS**
  	**ÁREA DE PREPARO E BANHEIRO E ESTOQUE DE MATERIAL DE LIMPEZA**





ÁREA DE PREPARO E ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO

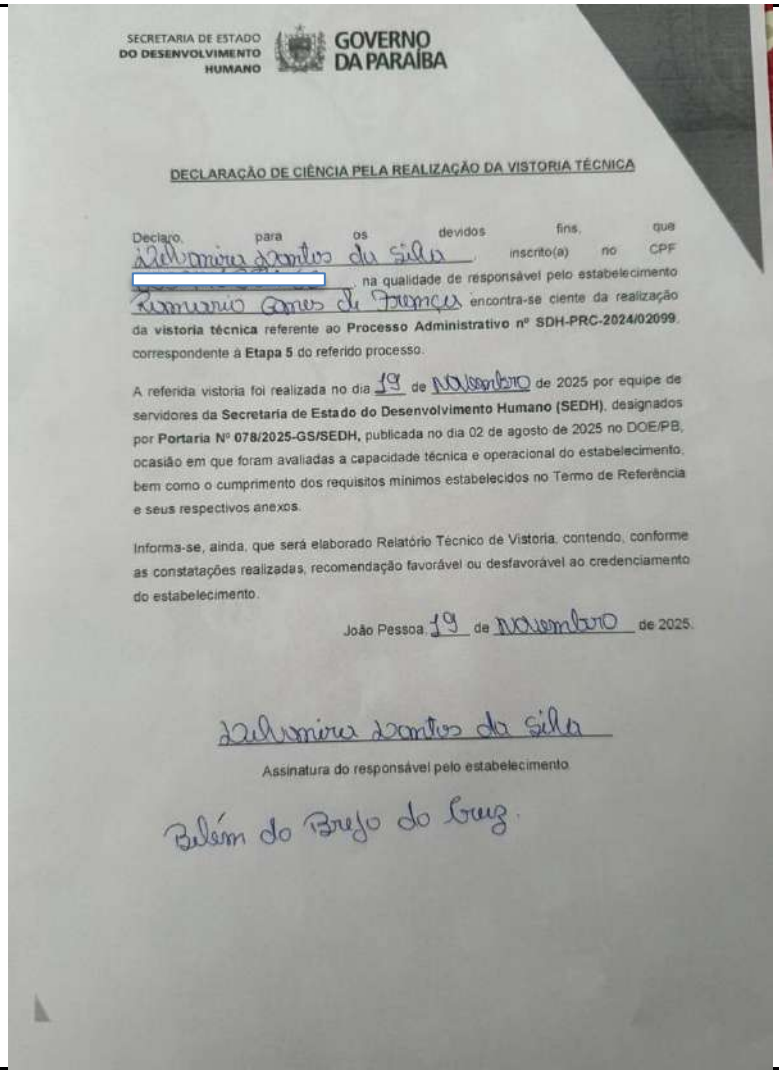



ÁREA DE PREPARO





ÁREA DE PREPARO

		**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA**
Base legal: Termo de Referência.		

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO — GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Adelmiria Santos da Silva, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Restaurante Gomes de Franca 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.

Adelmiria Santos da Silva

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Belém do Brejo do Cruz.

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.

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

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099	
Nome/Razão Social: SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA	
CNPJ nº: 35.207.021/0001-67	
Endereço: RUA ALCIDES GENTIL ABRANTES, S/N	
Bairro: CENTRO	
Município: BERNARDINO BATISTA	
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			

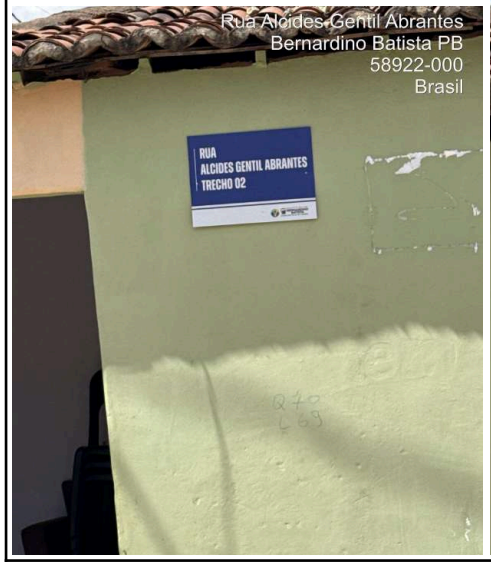
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04			
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04			
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04			
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04			
3.7 - 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			
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04			
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04			
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária				
8.2 - Possuir alvará de funcionamento				
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas				
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.				
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários				

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO
A vistoria técnica referente ao estabelecimento **Sabor na Brasa Restaurante e Serviços Ltda (CNPJ 35.207.021/0001-67)** não pôde ser realizada, uma vez que o endereço informado (**Rua Alcides Gentil Abrantes, s/n, Centro, próximo à Igreja Matriz)**, no município de Bernardino Batista, 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.**

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

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA				
CNPJ nº: 07.142.604/0001-11				
Endereço: R. Maria celeste batista, 418				
Bairro: CENTRO				
Município: BOA VENTURA				
CEP:				
Fone: (83) 98145-5355				
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	

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		x	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	x		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		x	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		x	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Após a realização de vistoria técnica, constatou-se que o espaço ainda se encontra em fase inicial de implementação, não atendendo aos requisitos estruturais e operacionais estabelecidos no edital e no Termo de Referência, fundamentados na RDC nº 216/2004.

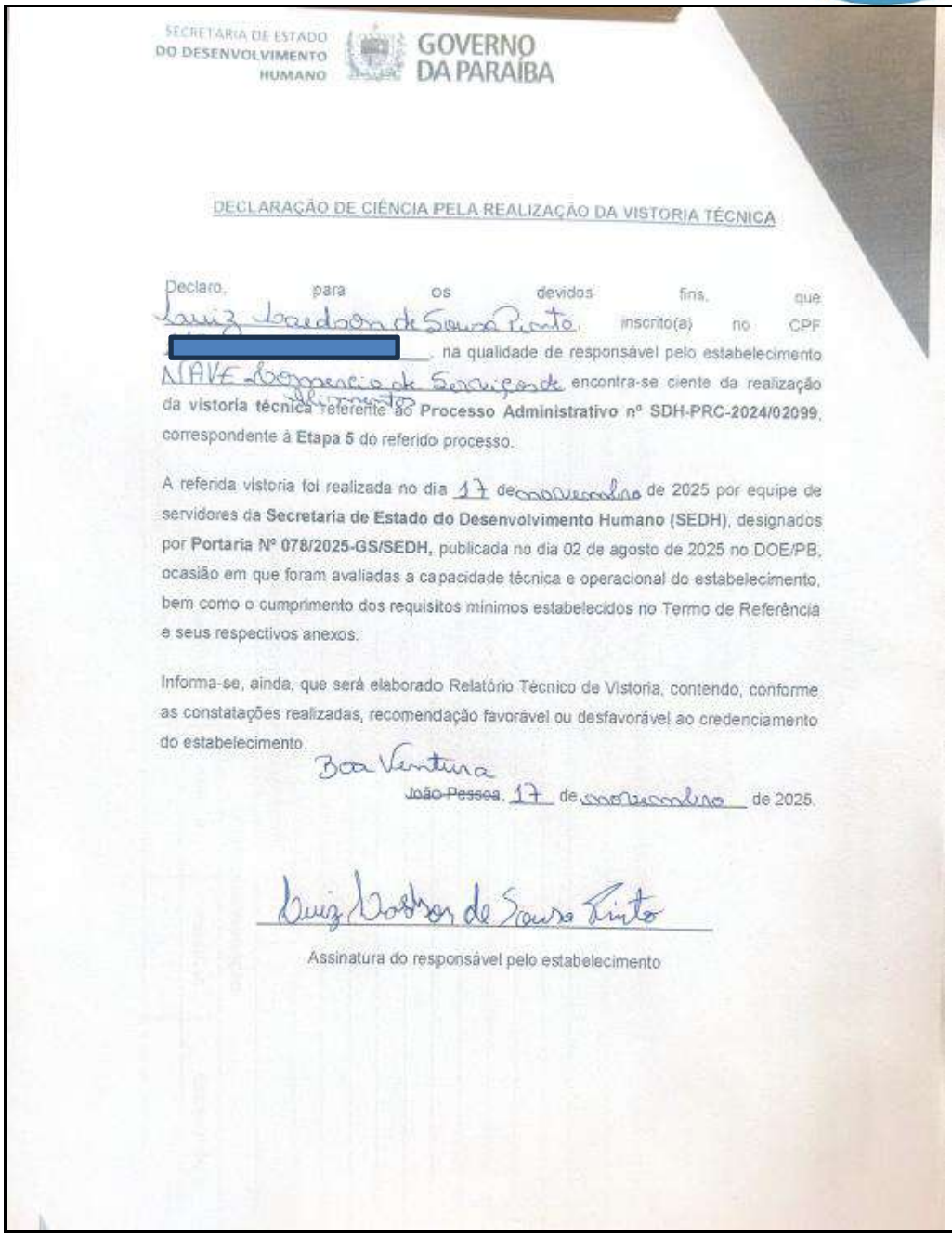
Verificou-se que a unidade ainda está em processo de divisão das áreas de preparo e distribuição dos alimentos, não havendo, portanto, delimitação adequada dos fluxos de produção, ainda estando em inconformidade piso, parede e teto. A área vistoriada não apresenta instalação de ralos, telas milimetradas nas aberturas, nem qualquer estrutura de proteção contra vetores e pragas urbanas. Não foram identificados móveis, equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento da unidade, impossibilitando o atendimento às boas práticas de manipulação previstas na legislação. Constatou-se ainda a inexistência de pia de uso exclusivo para higienização das mãos dos manipuladores, bem como a ausência de lavabo ou

sanitário adequado para uso dos consumidores, ambos itens obrigatórios segundo as normas técnicas vigentes e ausência de acessibilidase ao prédio, necessitando fazer uma rampa de acessibilidade para os usuários, foi possível também observar que existe uma criação de galinha sem nenhum tipo de separação física.

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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Luiz Isaedson de Sousa Pinto, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento NAVE Economia de Serviços de 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 17 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.

Boa Ventura
~~João Pessoa~~, 17 de novembro de 2025.

Luiz Isaedson de Sousa Pinto

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

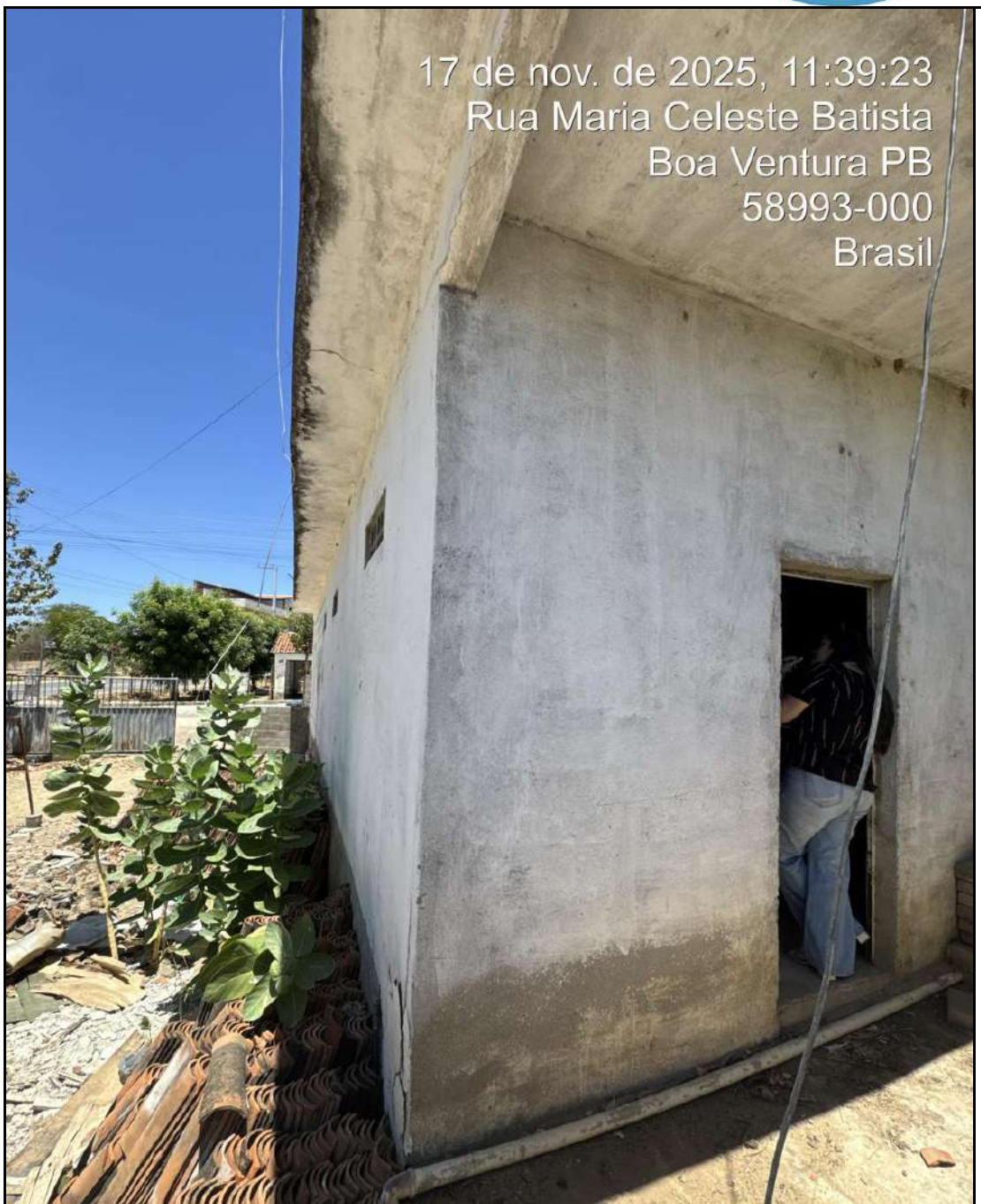

17 de nov. de 2025, 11:32:30
Rua Maria Celeste Batista
Boa Ventura PB
58993-000
Brasil
06

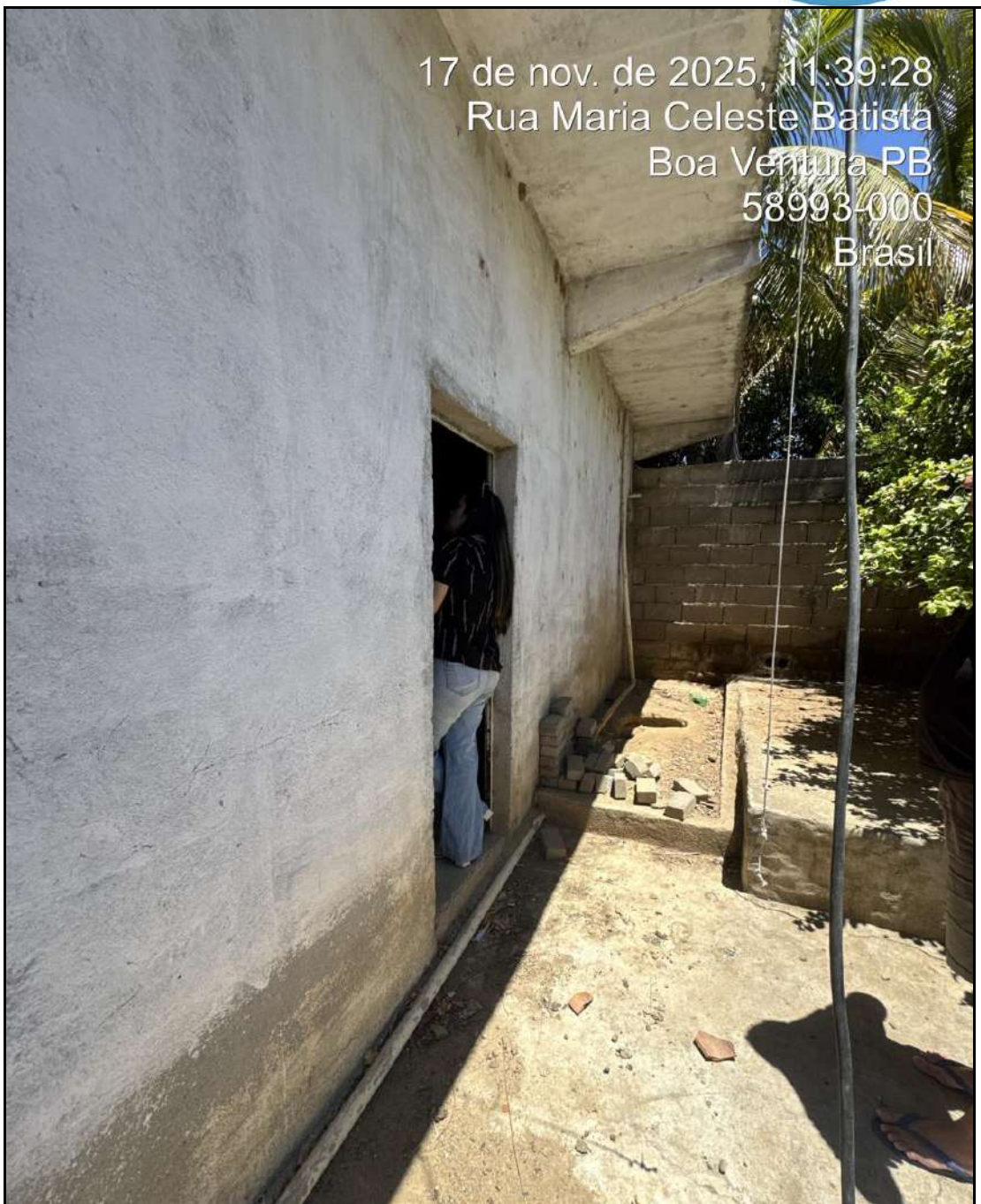

17 de nov. de 2025, 11:33:28
Rua Maria Celeste Batista
Boa Ventura PB
58993-000
Brasil

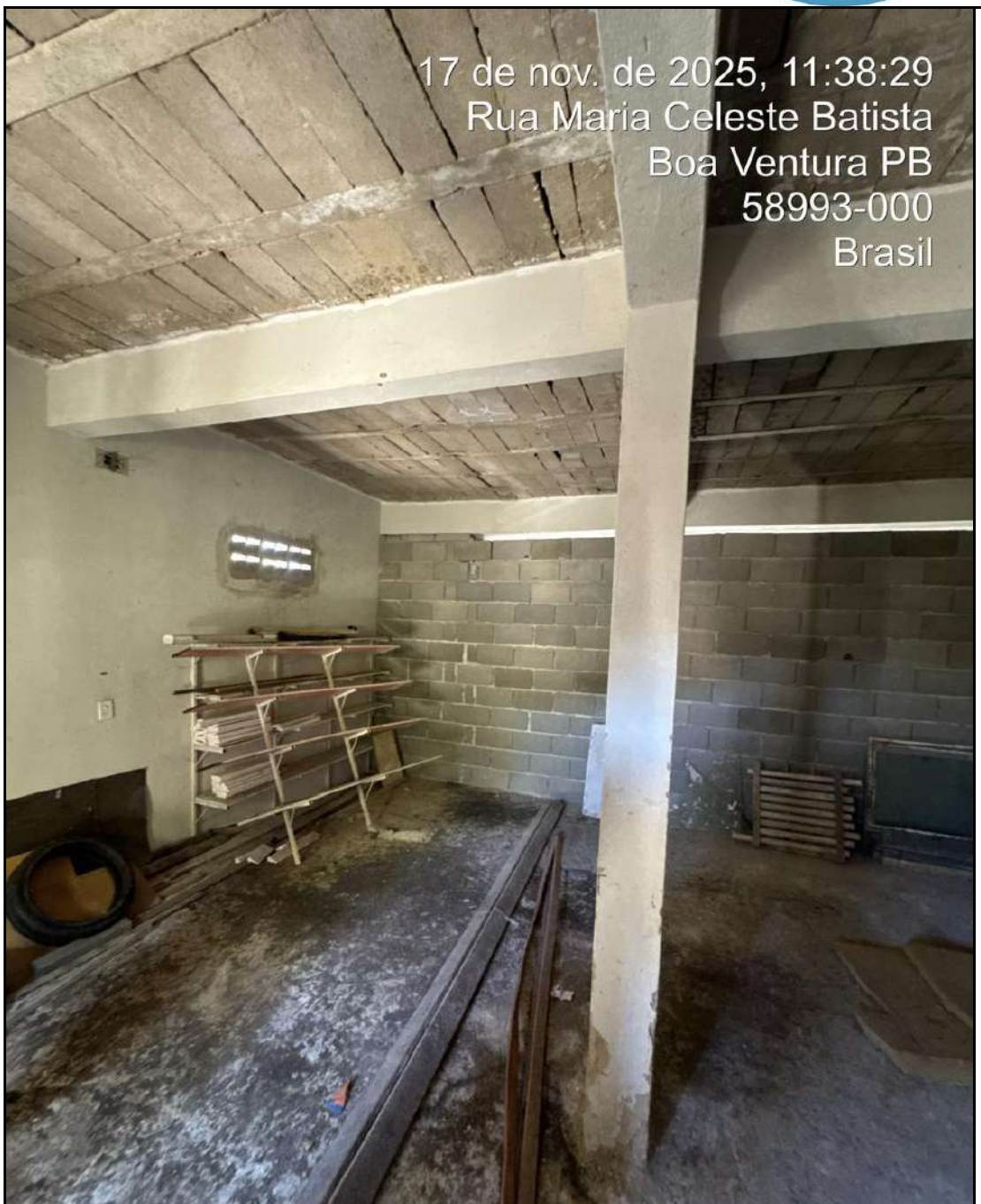

17 de nov. de 2025, 11:33:46
Rua Maria Celeste Batista
Boa Ventura PB
58993-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 11:33:49
Rua Maria Celeste Batista
Boa Ventura PB
58993-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 11:38:47
Rua Maria Celeste Batista
Boa Ventura PB
58993-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 11:39:23
Rua Maria Celeste Batista
Boa Ventura PB
58993-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 11:39:28
Rua Maria Celeste Batista
Boa Ventura PB
58993-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 11:38:29
Rua Maria Celeste Batista
Boa Ventura PB
58993-000
Brasil

Base legal: Termo de Referência.	

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

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

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.

Boa Ventura, 17 de novembro de 2025.

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099	
Nome/Razão Social: RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVICOS LTDA	
CNPJ nº: 44.603.549/0001-46	
Endereço: RUA PROJETADA JARDIM DAS NEVES, S/N, CENTRO, BONITO DE SANTA FÉ. PONTO DE REFERÊNCIA: PRÓXIMO À RODOVIÁRIA	
Bairro:	
Município: Bonito de Santa Fé	
CEP:	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável: Paulo Lacerda de Melo	
CPF:	
	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**	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		**X**	
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	

3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		**X**	
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		**X**	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		**X**	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		**X**	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		**X**	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**X**	
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Não foi possível localizar no ato da vistoria**	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**Não foi possível localizar no ato da vistoria**	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Não foi possível localizar 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**	**Não foi possível localizar no ato da vistoria**	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**		
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

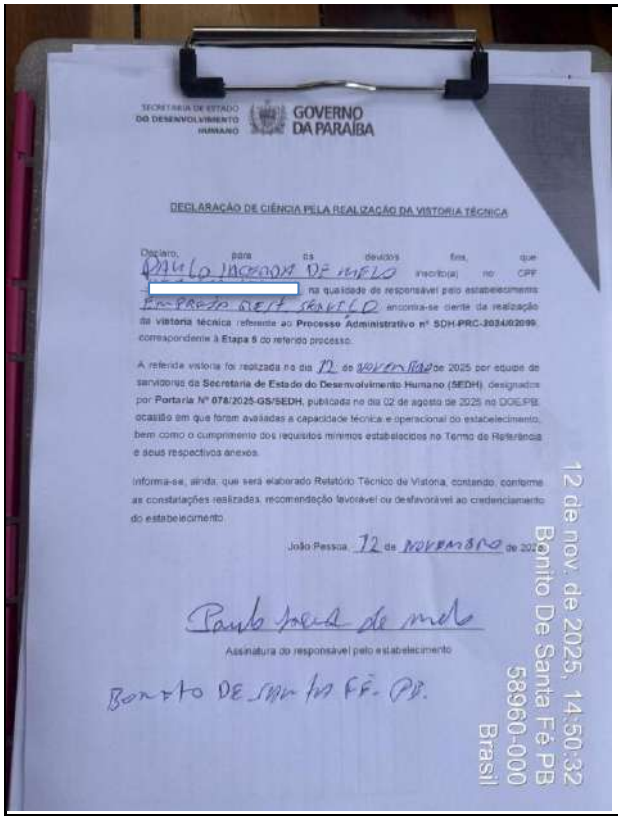
IMAGEM	DESCRIÇÃO
	
	

12 de nov. de 2025, 14:45:04 Bonito De Santa Fé PB 58960-000 Brasil		
12 de nov. de 2025, 14:45:08 Bonito De Santa Fé PB 58960-000 Brasil		

12 de nov. de 2025, 14:44:15 Bonito De Santa Fé PB 58960-000 Brasil		
12 de nov. de 2025, 14:45:32 Bonito De Santa Fé PB 58960-000 Brasil		

12 de nov. de 2025, 14:44:55 Bonito De Santa Fé - PB 58960-000 Brasil		

12 de nov. de 2025, 14:45:53 Bonito De Santa Fé PB 58960-000 Brasil	

		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel indicado pela empresa configura-se como um espaço único e vazio, sem a presença das áreas específicas exigidas e sem qualquer equipamento instalado. Em razão dessas condições, não foi possível avaliar 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. Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá apresentar planta baixa atualizada do imóvel, contendo todos os detalhamentos previstos 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 Comissão.

Ressalta-se que é responsabilidade da empresa garantir plena conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente com os requisitos da RDC nº 216/2024, 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.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	919.939-3
Jordana Fabiola da Silva Leite	192.869-4

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

João Pessoa, 12/11/2025

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: SDH-PCR-2024/02099
Nome/Razão Social: Maria do Céu Matias Macedo
CNPJ nº: 36.008.995/0001-84
Endereço: Rua Manoel Cosme Sobrinho, 804
Bairro: Centro
Município: Boqueirão
CEP: 58450-000
Fone: (83) 83 9 9129 0587
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Maria do Céu Matias Macedo
CPF:

	**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**	**Falta de revestimento, teto avariado**
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**	**Moto estacionada.**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	**X**		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**Apenas ventilação natural.**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	**X**		
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Piso desgastado. Revestimento de parede parcial.**

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Telas abertas.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui. Desagua na rua.**
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**		**Remover pedra na cozinha.**
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**		**Apenas ventilação natural.**
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**		**Bancada em revestimento cerâmico rachado**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)	**X**		

natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.				
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04	**X**		
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04	**X**		**Alguns utensílios em madeira**
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 lavatório exclusivo mãos**
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		**X**	**Produtos de higiene dentro da área de cocção, palha de aço**
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**		**Exceto palha de aço**

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**		**Tambor de lixo sem tampa e saco com orgânicos no piso**
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**	**Apresentar posteriormente.**
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	**A empresa disponibiliza álcool em gel**

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Durante a vistoria realizada, observou-se que o estabelecimento dispõe de todas as áreas exigidas para garantir um fluxo operacional adequado ao desenvolvimento das atividades previstas. Além disso, verificou-se a parcialmente a presença dos equipamentos e utensílios obrigatórios estabelecidos no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, conforme os itens avaliados durante a inspeção.
Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá promover todas as adequações previstas no Edital, observando rigorosamente as orientações do Termo de Referência e do Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, dentro do prazo estabelecido pela Comissão.
Ressalta-se que é responsabilidade exclusiva da empresa garantir a conformidade integral com a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC nº 216/2004, bem como disponibilizar todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física, organizacional e operacional do estabelecimento esteja plenamente alinhada às normas aplicáveis aos serviços de alimentação.
Assim, permanece sob responsabilidade da empresa realizar todas as adequações necessárias antes da etapa final de validação, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança higiênico-sanitária e atendimento aos critérios estabelecidos pelo Programa Tá na Mesa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO



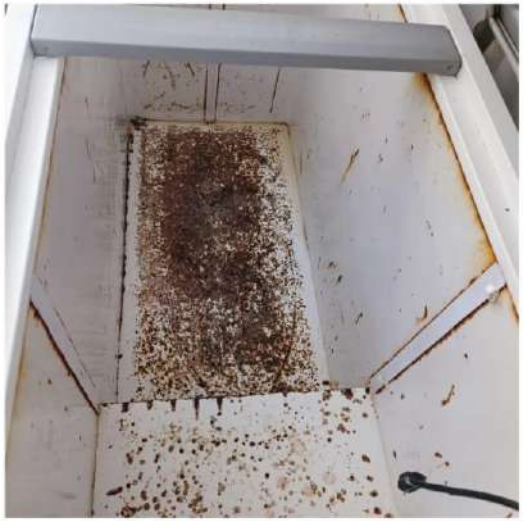



Lixeira com pedal de acionamento quebrado ou desajustado, ambiente com diversos móveis em madeira, além de sujeira acumulada e objeto não compatível com o ambiente de produção de refeições.






Utensílios com partes em madeira, palha de aço, produto de higiene com cheiro.

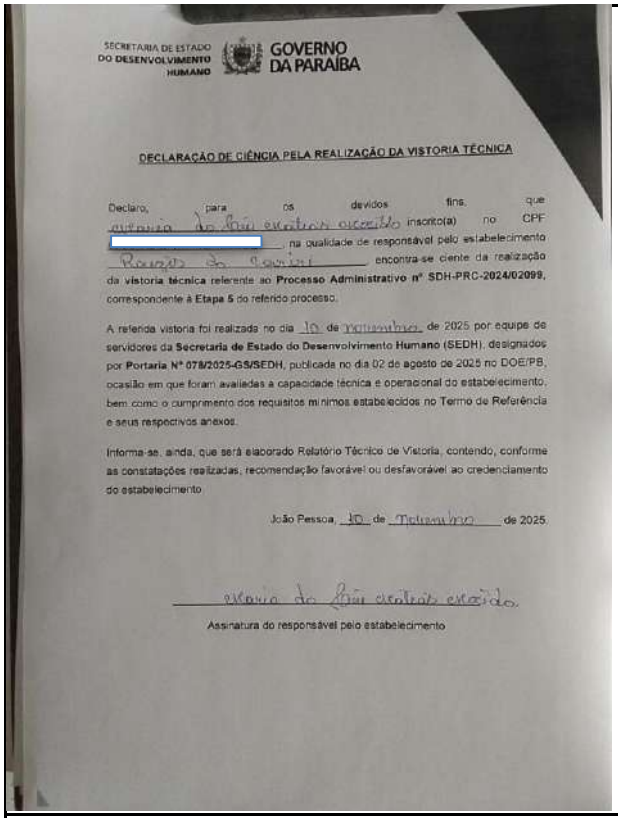





Freezer com diversos pontos de ferrugem, setor de lavagem de utensílios em ambiente aberto, reutilização de embalagens (margarina) para outros fins.

		
Base legal: Termo de Referência.		

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO — GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

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

A referida vistoria foi realizada no dia 10 de novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 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, 10 de novembro de 2025.

[illegible]

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

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.

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, 10/11/2025

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: PB 148, S/N	
Bairro: Centro	
Município: Boqueirão	
CEP: 58450-000	
Fone:	
Área de Abrangência: ( ) Residencial	**( ) Comercial** **( ) Rural**
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL 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	RDC 216/04			

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

6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04			
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04			
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04			

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

8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários			

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

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

Motivo: O objetivo da vistoria não foi alcançado, uma vez que a equipe técnica não encontrou o endereço informado. A equipe tentou localizar o estabelecimento citado ao longo da Rodovia informada, porém, sem sucesso. O endereço não foi atualizado.

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, 10/11/2025

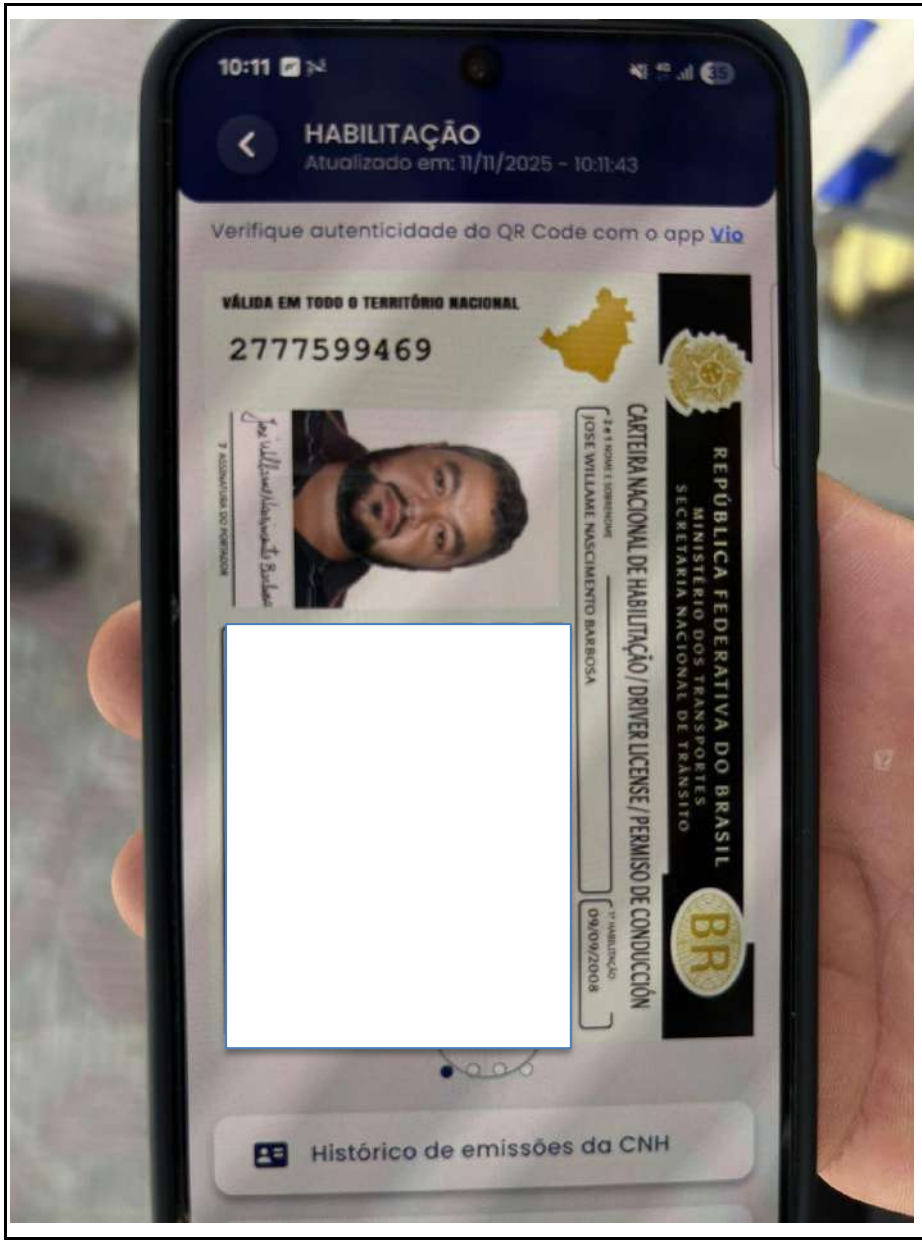
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

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: 2024/02099
Nome/Razão Social: MARIA DO S DE L DIAS
CNPJ nº: 39.802.506/0001-50
Endereço: RUA ARLINDO RAMALHO, 250
Bairro: CENTRO
Município: BORBOREMA
CEP: 58394000
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: JOSÉ WILLAME NASCIMENTO BARBOSA
CPF:

	**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**	**NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	**X**		**PORÉM, ILUMINAÇÃO INADEQUADA DE ACORDO COM A RDC 216/04**
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**APRESENTA APENAS A PORTA DE ENTRADA COMO VENTILAÇÃO NATURAL**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	**X**		

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	**X**		
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI JANELAS, NEM EXAUSTORES, NEM TELAS.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI RALO, 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**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**ILUMINAÇÃO INADEQUADA DE ACORDO COM A RDC 216/04**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**APRESENTA APENAS A PORTA DE ENTRADA**
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**	**O LOCAL AINDA 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**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**

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**	**O LOCAL AINDA 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**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
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**
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**
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA 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**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**	
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**
	ENTRADA
	RAMPA DE ACESSIBILIDADE

		ÁREA DE RECEBIMENTO
		ÁREA DE RECEBIMENTO
		ARMAZENAMENTO

		ÁREA DE PREPARO
		ÁREA DE SERVIÇO
		BANHEIRO

		ÁREA DE SERVIÇO
		VIGAMENTO DE MADEIRA COMPROMETIDO
Base legal: Termo de Referência.		

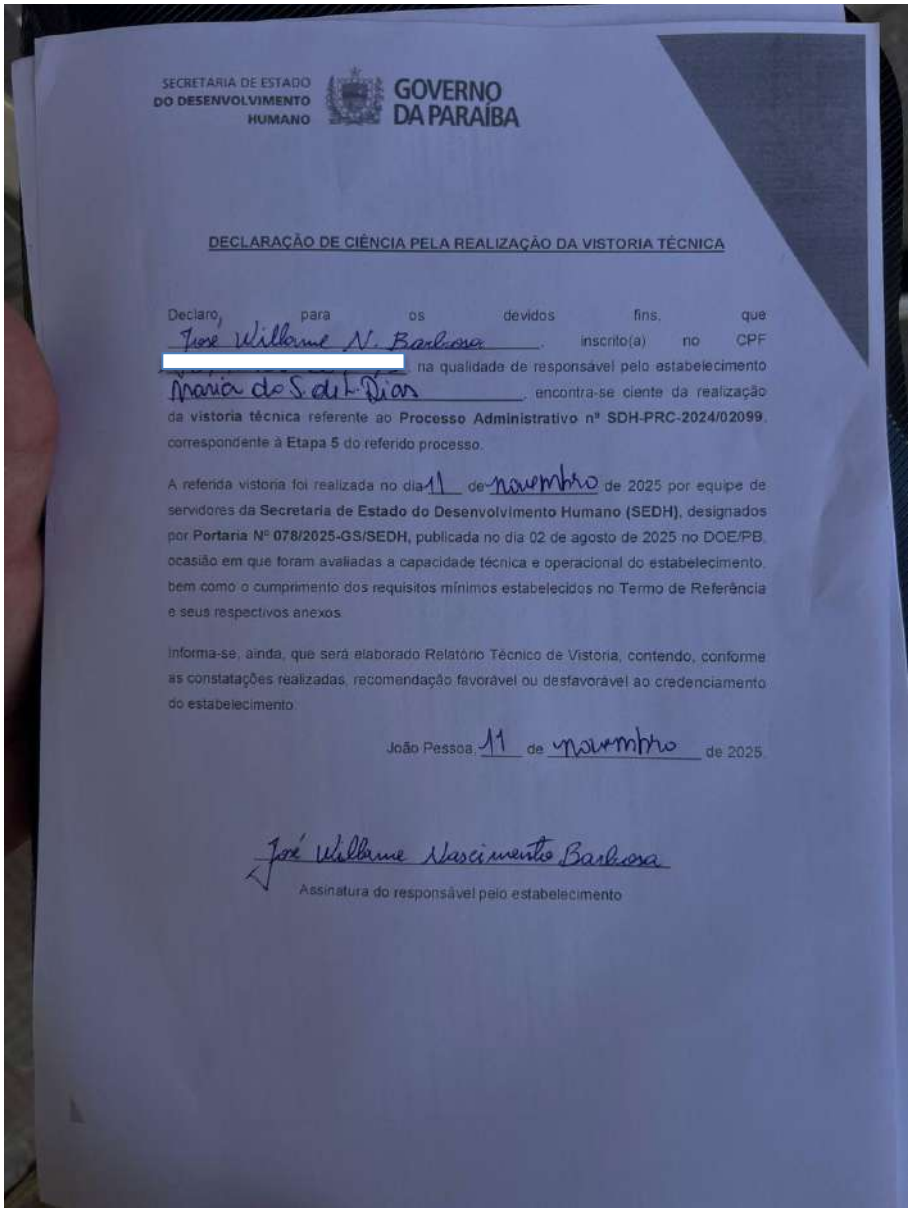
O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM ( ) NÃO

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, no momento, encontra-se 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	919.611-1
YASMIN TIBURCIO	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, 11/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que José Wilberne N. Barbosa, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Maria do S. de L. Dias, 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 11 de novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.

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

João Pessoa, 11 de novembro de 2025.

José Wilberne Nascimento Barbosa

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 JOÃO BOSCO FERNANDES, 245
Bairro: BAIRRO BREJINHO
Município: BREJO DO CRUZ
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	RDC 216/04	-		-

preparo e armazenamento				
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	RDC 216/04			

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			
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			
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04			

7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04			

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

A vistoria técnica da empresa NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA, inscrito no CNPJ nº 04.268.760/0001-35, não foi realizada, uma vez que o endereço informado para a inspeção, localizado na Rua João Bosco Fernandes, 245, Bairro Brejinho**,** no município de BREJO DO CRUZ, não foi localizado pela equipe durante a visita realizada em 17 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 do exposto, constatou-se a impossibilidade de realização da inspeção in loco, ficando o registro do insucesso da vistoria por ausência de localização do endereço informado pela empresa. Assim, a equipe seguiu para a próxima colocada.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
	Registro fotográfico da rua indicada pela empresa como endereço do estabelecimento.
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,XX/11/2025

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099
Nome/Razão Social: SILAS FERNANDES DA SILVA
CNPJ nº: 34.740.351/0001-50
Endereço: ENDEREÇO: RUA: JOÃO FERNANDES, 751, PONTO DE REFERÊNCIA: CHURRASCARIA NO AUTO POSTO SÃO PEDRO, NA SAÍDA PARA CATOLÉ DO ROCHA.
Bairro:CENTRO
Município: BREJO DO CRUZ
CEP:
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: SILAS FERNANDES DA SILVA
CPF:

	**Documento de identificação do responsável por acompanhar a vistoria.**

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	**X**		**Os revestimentos de piso, parede e teto da área encontram-se adequados; contudo, é necessário realizar melhor higienização para garantir a conformidade com as boas práticas**
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**	**Identificados materiais em desuso no local.**
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**	**Não possui acessibilidade adequada.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	**X**		**Os revestimentos são adequados, porém necessitam de melhor higienização e pequenos ajustes, uma vez que foram identificadas sujidades e manchas em algumas áreas.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**As portas e janelas não possuem fechamento automático nem telas milimetradas, favorecendo a entrada de vetores e não atendendo às disposições da RDC 216/2004. Além disso, o ambiente não dispõe de sistema de exaustão.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	**X**		
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**Foram identificados materiais em desuso e inadequados para a atividade, configurando situação incompatível com o funcionamento**

				e comprometendo a organização e a segurança higiênico-sanitária do ambiente.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**O ambiente apresenta iluminação insuficiente, não atendendo às exigências da RDC 216/2004.**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		**.**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**O ambiente não possui exaustor para auxiliar na manutenção adequada da temperatura e na renovação do ar. De acordo com as boas práticas, é necessária a instalação de exaustor funcional para garantir condições adequadas de conforto térmico e segurança durante as atividades de manipulação.**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Instalação sanitária localizada dentro da área de preparo e cocção, situação incompatível com as exigências da RDC nº 216/2004, por representar risco de contaminação e comprometer a segurança higiênico-sanitária do ambiente.**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	-	-	-

3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**A área não possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, em desacordo com os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004, comprometendo as boas práticas de manipulação e a segurança higiênico-sanitária.**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**Alguns equipamentos, móveis e utensílios apresentam inadequações para as atividades desenvolvidas, incluindo superfícies de madeira, pontos de ferrugem, danos visíveis e desgaste, o que dificulta a higienização adequada e compromete a segurança higiênico-sanitária, em desacordo com os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004.**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**O armazenamento de GLP não atende às exigências da Lei nº 9.427/2011 e às normas do CBMPB, apresentando risco de acidentes. O botijão encontra-se instalado ao lado do fogão industrial, em situação irregular, uma vez que o recipiente de GLP deve permanecer em área externa, ventilada e afastada de fontes de calor e ignição.**

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**O sanitário não possui itens obrigatórios (sabonete líquido antisséptico, papel toalha ou secagem adequada), contrariando a RDC 216/04.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**Alguns equipamentos, móveis e os utensílios não estão mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando sujidades, desgastes ou inadequações que podem comprometer a segurança do alimento.**
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	**O estabelecimento não dispõe de lavatório exclusivo para a lavagem das mãos dos funcionários.**
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		**X**	**Os materiais de limpeza estão armazenados em diversas áreas da unidade, em desacordo com a RDC nº 216/2004, que estabelece que**

				saneantes devem ser mantidos em local exclusivo e apropriado, de modo a evitar contaminação cruzada e riscos à segurança higiênico-sanitária. Além disso, foi identificado o uso de palha de aço e de produtos de limpeza com odor intenso, práticas que não são compatíveis com as boas práticas de manipulação previstas na legislação.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		**X**	**Utensílios e equipamentos utilizados na higienização não atendem plenamente ao previsto na RDC 216/2004. Foram encontrados itens inadequados, alguns apresentando desgaste, sujidade ou armazenados de forma inadequada.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		**X**	**Não foi observada a caixa d'água durante a vistoria, mas foram identificados recipientes contendo**

				água, situação que não atende ao previsto na RDC 216/2004, a qual exige que os reservatórios utilizados para abastecimento sejam mantidos íntegros, higienizados e devidamente protegidos contra contaminações externas.
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		**X**	**Situação semelhante ao item 6.2**
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**Não foram identificados recipientes adequados para a realização das atividades, em conformidade com a RDC 216/2004.**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04	**X**		
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**	**O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.**
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.	**X**		
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	**X**		

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel apresentado pela empresa dispõe de quase todas as áreas essenciais ao desenvolvimento das atividades, porém ainda não contempla todos os ambientes necessários para o correto funcionamento da unidade. Também foi identificado o armazenamento inadequado de proteínas e demais gêneros alimentícios, em desacordo com as Boas Práticas de Manipulação. As áreas existentes necessitam ser melhor organizadas e devidamente sinalizadas para garantir um fluxo operacional adequado. Além disso, a unidade precisa melhorar a higienização do local, remover caixas armazenadas de forma inadequada e adotar medidas adequadas de controle de pragas, conforme preconiza a RDC 216/2004, uma vez que foram encontradas diversas moscas no local.

Faz-se necessário que o local possua espaços distintos e adequadamente estruturados para recepção de matérias-primas, área adequada para instalação do GLP, armazenamento de estoque seco, despensa fria e material de limpeza, pré-preparo de hortifrúti e proteínas, cocção, higienização de utensílios, área de lixo e distribuição das refeições, conforme exigido para a execução das atividades previstas. A ausência desses setores configura não conformidade com os requisitos mínimos estabelecidos pela RDC nº 216/2004, pelo Termo de Referência e pelo Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, comprometendo a organização do fluxo de produção, a segurança higiênico-sanitária e o cumprimento das Boas Práticas de Manipulação.

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

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

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

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

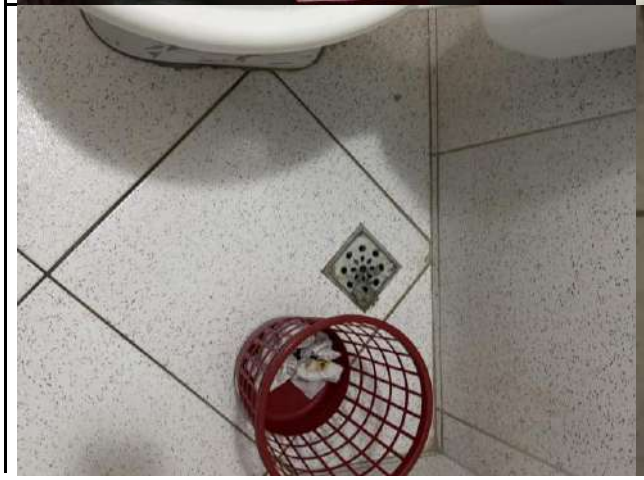
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO

 	**FACHADA E ÁREA DISTRIBUIÇÃO**
 	**ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO E SANITÁRIOS DOS CLIENTES**

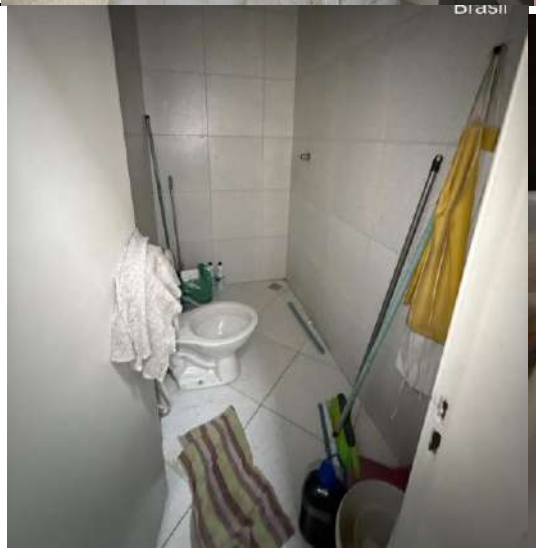
		**ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO**
		**ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO**

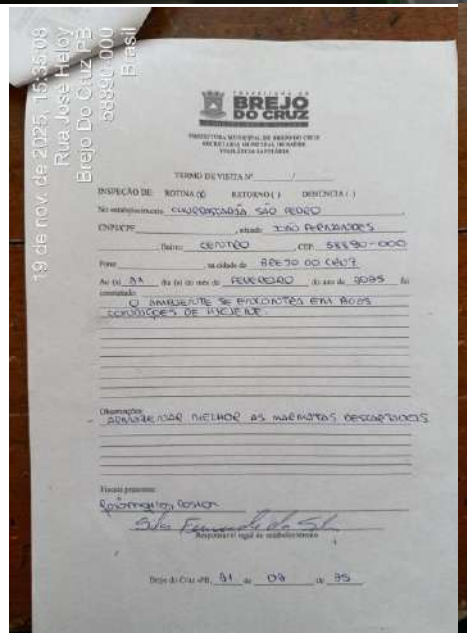
 	**ÁREA DE ARMAZENAMENTO**
 	**ÁREA DE ARMAZENAMENTO**

		**ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS E LAVATÓRIO DE MÃOS DOS CLIENTES**
		**ÁREA DE PREPARO**

 	**ÁREA DE PREPARO**
 	**ÁREA DE PREPARO**

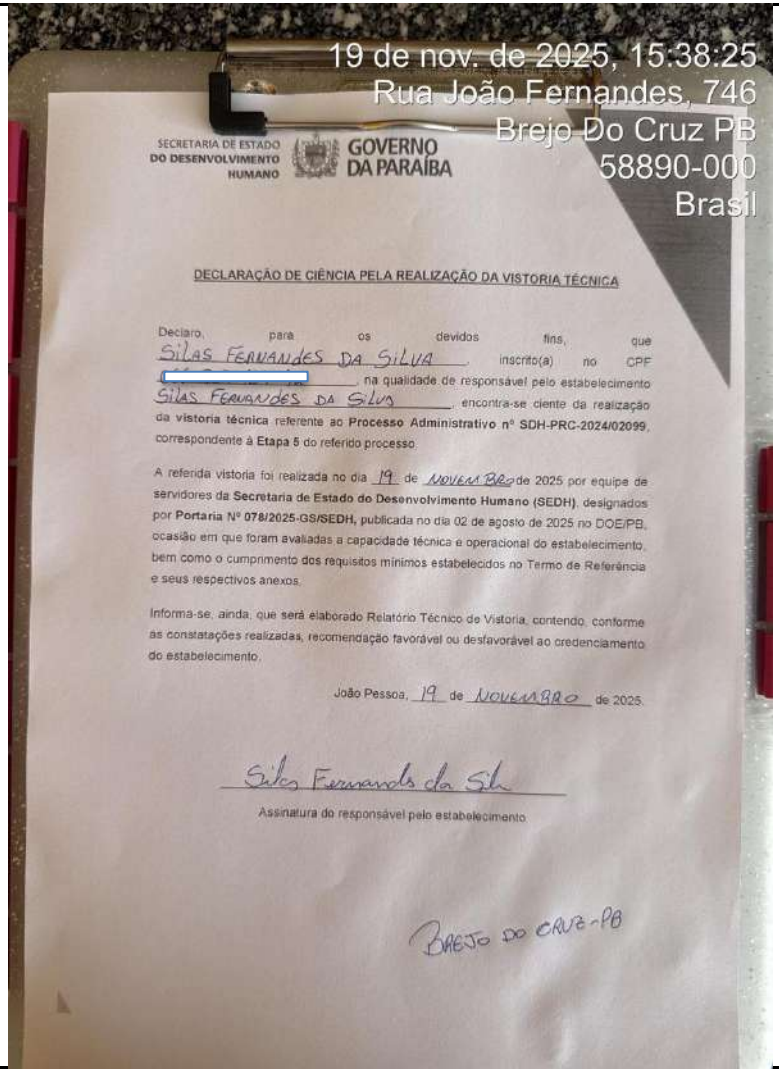
		**ÁREA DE PREPARO**
		**ÁREA DE PREPARO**

 	**ÁREA DE PREPARO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS**
 	**BANHEIRO DOS FUNCIONÁRIOS E ÁREA DE PREPARO**

 	**HIGIENIZAÇÃO**
 	**DOCUMENTAÇÕES**

DOCUMENTAÇÕES



 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA Declaro, para os devidos fins, que SILAS FERNANDES DA SILVA, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento SILAS FERNANDES DA SILVA, encontra-se ciente da realização da **vistoria técnica** referente ao **Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099**, correspondente à **Etapa 5** do referido processo. A referida vistoria foi realizada no dia 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. Silas Fernands da Silva Assinatura do responsável pelo estabelecimento BREJO DO CRUZ-PB	**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA**
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.

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

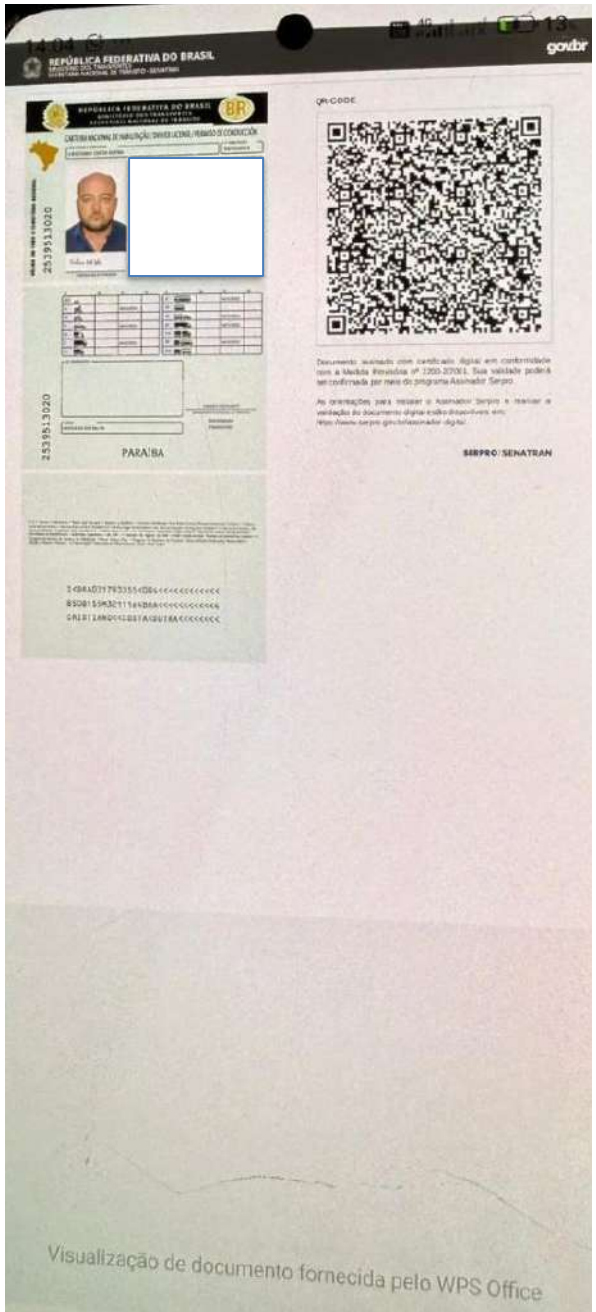
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

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: SARAH ANDRADE OLIVEIRA & CIA LTDA
CNPJ nº: 41.963.209/0001-38
Endereço: RUA BENJAMIM CONSTANTE
Bairro: Centro
Município: Brejo dos Santos
CEP: 58.884-000
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Flavio da Silva Nunes
CPF:

	**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**	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				

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

3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		**X**	

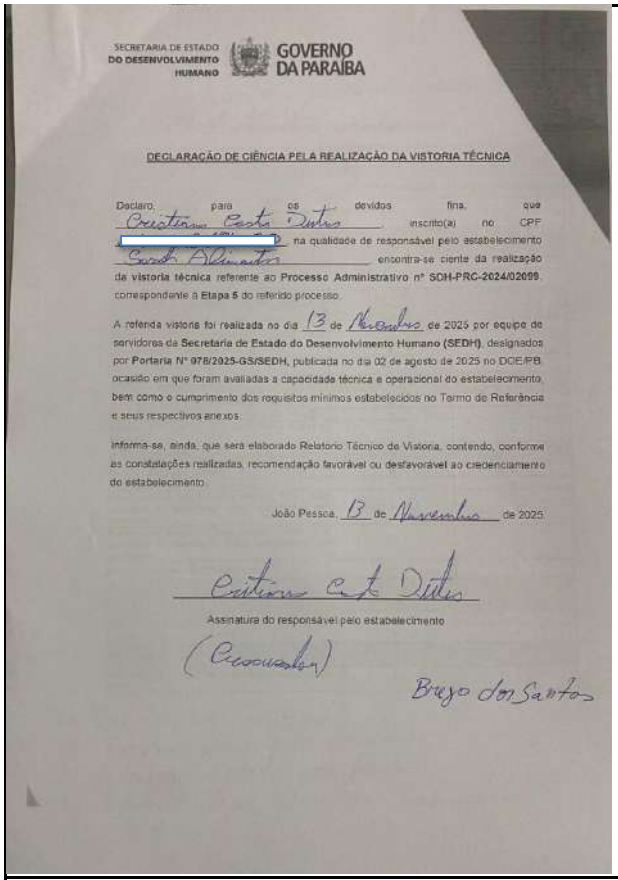
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		**X**	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**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

8. OUTROS			
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		**X**	
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 **DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA** Declaro, para os devidos fins, que Cristina Costa Dutra, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Sorvete 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 13 de Novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 978/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos. Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento. João Pessoa, 13 de Novembro de 2025 Cristina Costa Dutra Assinatura do responsável pelo estabelecimento (Proprietária) Brejo dos Santos		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: O estabelecimento encontra-se em processo de reforma e já apresenta a divisão física das áreas de preparo, pré-preparo, estoque, distribuição e lavabo para usuários, em conformidade com os requisitos estruturais previstos na RDC nº 216/2004, que estabelece a necessidade de ambientes organizados, separados e adequados às etapas de manipulação de alimentos, de modo a prevenir contaminações cruzadas e assegurar o fluxo correto das atividades.

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

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

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA				
CNPJ nº: 00.785.860/0001-88				
Endereço: RODOVIA PB 44 KM 08, S/N, DENTRO DO POSTO LAGO AZUL				
Bairro:				
Município: CAAPORÃ				
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	

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		x	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		x	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		x	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		x	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

No dia da visita técnica foi avaliado um imóvel instalado nas dependências de um posto de gasolina, localizado em área afastada do centro da cidade. Durante a vistoria, constatou-se que o espaço não apresenta as condições mínimas necessárias para atendimento às exigências do edital, do Termo de Referência e das normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos estabelecidas pela RDC nº 216/2004.
Verificou-se que não houve início efetivo das reformas e adaptações estruturais previstas, foi observado apenas uma quantidade de placas de gesso. O espaço não dispõe de área física compatível com o fluxo operacional exigido, não havendo ambientes definidos para recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e higienização. A inexistência dessa setorização impossibilita o cumprimento de organização e prevenção de contaminações cruzadas. Durante a vistoria, constatou-se também que não existe banheiro destinado aos usuários nem aos funcionários. O proprietário do imóvel informou que o único banheiro disponível é o banheiro do posto de gasolina, o que não atende às

exigências sanitárias para unidades de produção de refeições, por fim, verificou-se que não há qualquer estrutura mínima instalada para o preparo de alimentos, como móveis, equipamentos, pias, lavatórios, sistemas de exaustão, revestimentos adequados ou proteção contra vetores, demonstrando que a unidade não está apta para iniciar suas atividades.

Diante das inconformidades observadas, conclui-se que a unidade vistoriada não atende às condições estruturais, sanitárias e operacionais previstas no edital, no Termo de Referência e na RDC nº 216/2004. Reforça-se a necessidade de adequações significativas antes que o local possa ser considerado apto para funcionamento como Unidade de Produção de Refeições.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**
	

19 de nov. de 2025, 13:31:18 PB044 Caaporã PB 58326-000 Brasil	
19 de nov. de 2025, 13:32:39 PB044 Caaporã PB 58326-000 Brasil	

19 de nov. de 2025, 13:32:52 PB044 Caaporã PB 58326-000 Brasil	
19 de nov. de 2025, 13:33:18 PB044 Caaporã PB 58326-000 Brasil	

19 de nov. de 2025, 13:33:22 PB044 Caaporã PB 58326-000 Brasil		
19 de nov. de 2025, 13:33:34 PB044 Caaporã PB 58326-000 Brasil		

	
	
Base legal: Termo de Referência.	

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

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

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.

Caaporã, 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: Rogério Ferreira da Silva
CNPJ nº: 33.818.388/0001-91
Endereço: Av 04 de junho, n• 34
Bairro: CENTRO
Município: CABACEIRAS
CEP: 58480000
Fone: (83) 83987591650
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Luciana da Conceição Cunha
CPF:

	**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**	**Forro parcialmente incorreto. Revestimento de parede parcial. Limpeza de Revestimento de piso e parede e forro de PVC.**
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**		**Tomada 4x2 mal instalada.**
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**	**Batente superior a 2cm.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Revestimento de parede par ial e com avarias (**

				perfurações e rachadura)
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Não apresenta telas, portas e exaustores.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**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**	**Fluxo de ar sobre alimento**
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**	**Ferrugem excessiva, material inadequado (ausência de higiene)**

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**	**Situado na área de preparação. Próximo ao fogão.**
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**	**Ausência de lavatório. Armazenamento de produtos de limpeza.**
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**	**Higiene defasada**
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**	**Produto não regulamentado, Irregular e impróprio (produto com cheiro e palha de aço)**
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**	**Itens de madeira**

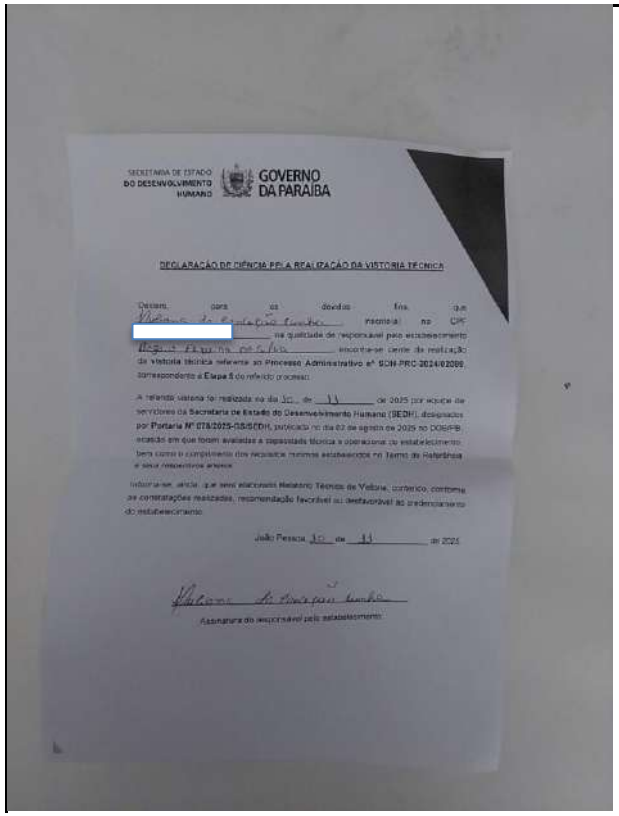
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		**X**	**Reservatório no chao**
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**	**Quebrada e descoberta.**
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**X**	**Resíduos separados em baldes e sacos. Diretamente no piso.**
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	

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

10 de nov. de 2025 08:02:18 26 Avenida Quatro de Junho Cabaceiras Paraíba		

10 de nov. de 2025 08:05:56 34 PB-160 Cabaceiras Paraíba		



SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO — GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que [redacted] 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 SCH-PRC-2024/02009, correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 10 de 11 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 10 de 11 de 2025

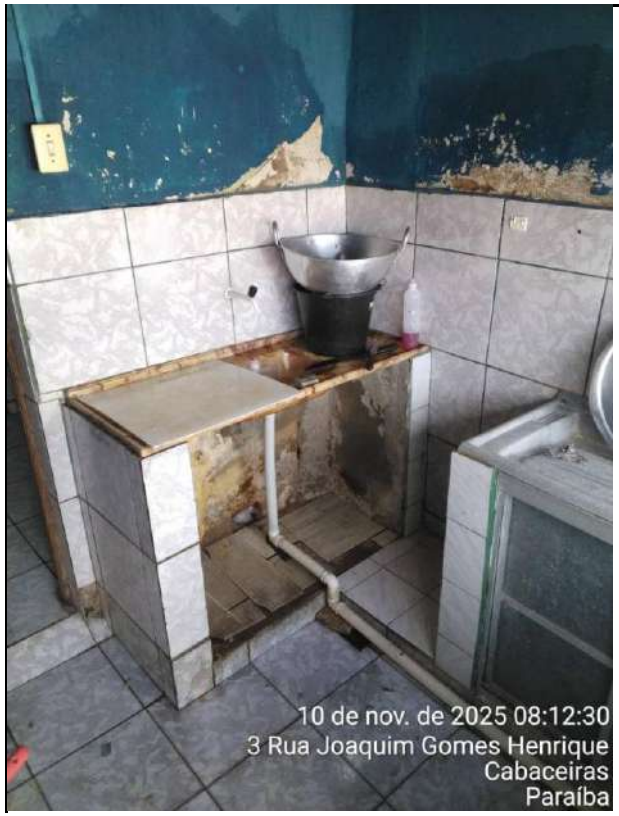
[redacted]

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

10 de nov. de 2025 08:06:45 34 PB-160 Cabaceiras Paraíba		

10 de nov. de 2025 08:06:52 34 PB-160 Cabaceiras Paraíba		

10 de nov. de 2025 08:09:03 34 Rua Raul Albuquerque Dinca Cabaceiras Paraíba		

10 de nov. de 2025 08:12:30 3 Rua Joaquim Gomes Henrique Cabaceiras Paraíba		

10 de nov. de 2025 08:10:07 34 Rua Raul Albuquerque Dinca Cabaceiras Paraíba		

		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo:

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
Lucas Vinícius da Rocha Coutinho	183.362-6
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4

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

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 Cleto Campelo 80,				
Bairro: CENTRO				
Município: CABEDELO				
CEP: 58100-130				
Fone: (83) 99160-6272				
Responsável: LUCAS COLAÇO				
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	

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		x	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	x		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		x	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		x	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

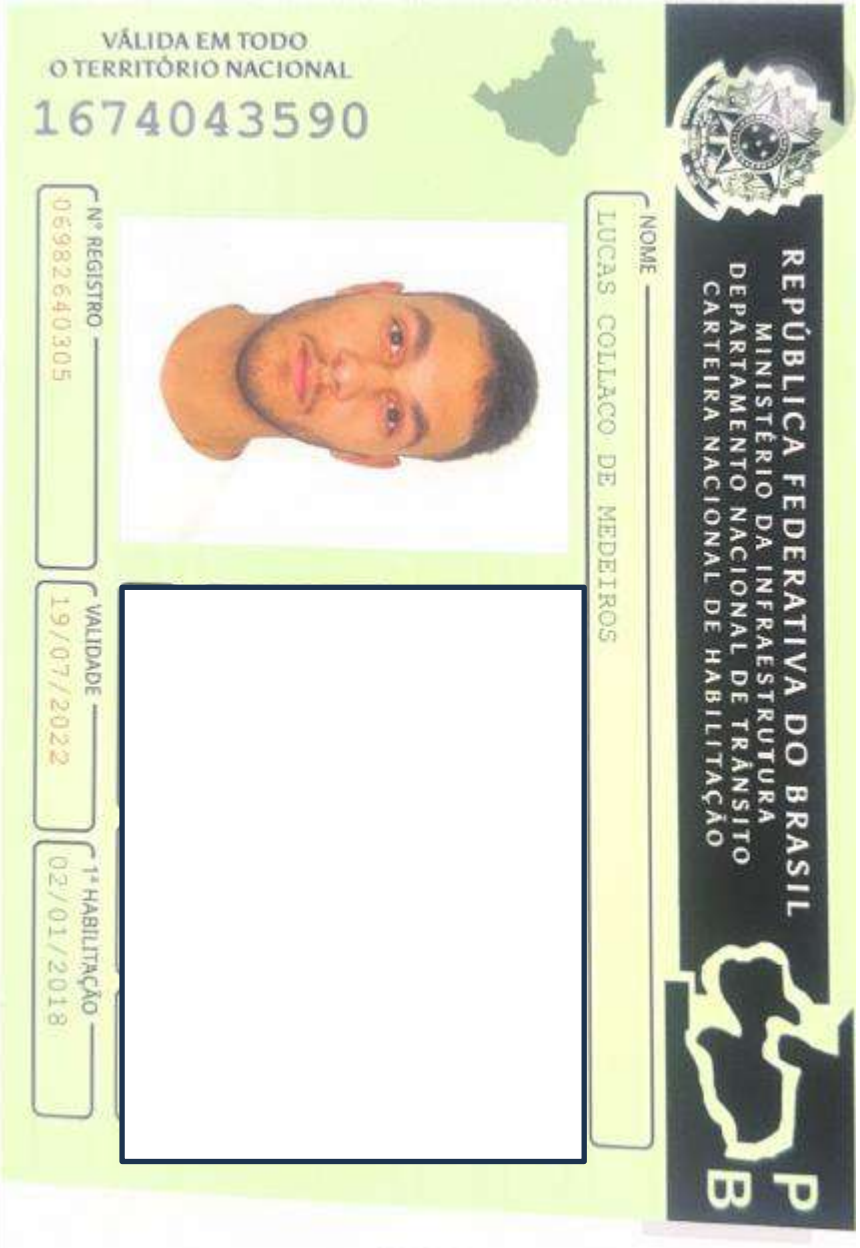
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

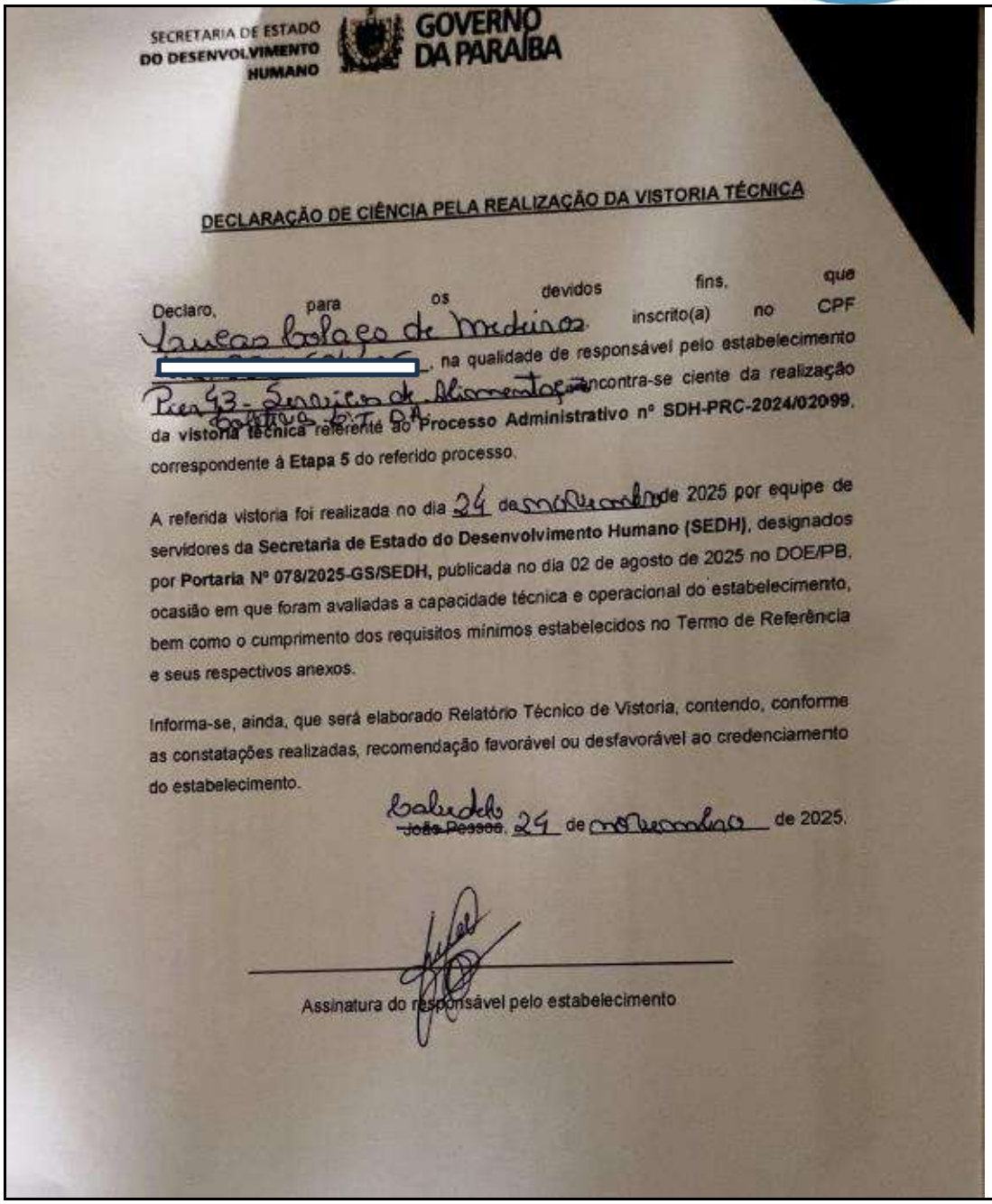
ENDEREÇO INFORMADO INICIALMENTE: **RUA SÃO JOÃO BATISTA, 125, BAIRRO RENASCER II, CABEDELO.**
REFERÊNCIA: ENTRADA LATERAL À LOJA BENE. IMÓVEL POR TRÁS DA RONY BOLOS.
O imóvel vistoriado não passou até o momento da vistoria por nenhuma adaptação para se transformar numa cozinha industrial que atenderá ao público. Será necessário realizar várias adaptações, visto que o imóvel, além de antigo,trata-se de uma residência. Não possui ralos nas áreas de preparo. O banheiro para o público precisará de adaptações. Existe uma área externa que precisará ser impermeabilizada, para não propagar vegetações. Existe uma fossa nos fundos do imóvel que apresenta abertura, sendo propício para atração de roedores.

Diante das inconformidades observadas, conclui-se que a Unidade de Produção de Refeições ainda não iniciou o 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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**


REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA INFRAESTRUTURA
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO
PB
VÁLIDA EM TODO
O TERRITÓRIO NACIONAL
1674043590
NOME
LUCAS COLLAÇO DE MEDEIROS
Nº REGISTRO
06982640305
VALIDADE
19/07/2022
1ª HABILITAÇÃO
02/01/2018



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Lucas Bolaço de Medeiros inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Rua 43 - Serviços de Alimentação [illegible] 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.

Cabedelo, 24 de novembro de 2025.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento


24 de nov. de 2025, 13:17:27
Rua Cleto Campelo, 80
Zona Portuaria
Cabedelo PB
58103-290
Brasil
80


24 de nov. de 2025, 13:17:47
Rua Cleto Campelo, 80
Zona Portuaria
Cabedelo PB
58103-290
Brasil

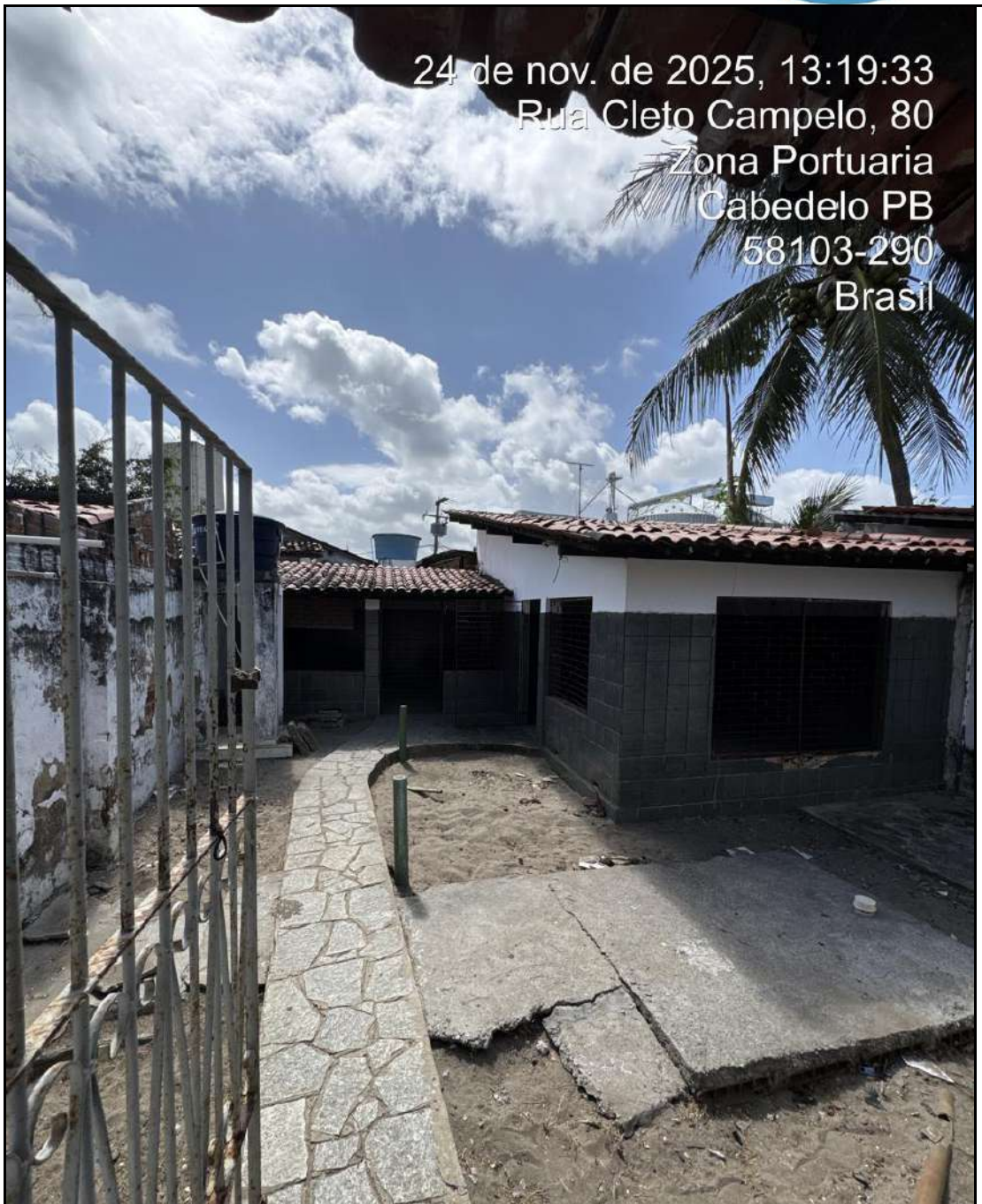

24 de nov. de 2025, 13:17:52
Rua Cleto Campelo, 80
Zona Portuaria
Cabedelo PB
58103-290
Brasil


24 de nov. de 2025, 13:18:18
Rua Cleto Campelo, 80
Zona Portuaria
Cabedelo PB
58103-290
Brasil


24 de nov. de 2025, 13:18:30
Rua Cleto Campelo, 80
Zona Portuaria
Cabedelo PB
58103-290
Brasil


24 de nov. de 2025, 13:19:10
Rua Cleto Campelo, 80
Zona Portuaria
Cabedelo PB
58103-290
Brasil


24 de nov. de 2025, 13:19:18
Rua Cleto Campelo, 80
Zona Portuaria
Cabedelo PB
58103-290
Brasil


24 de nov. de 2025, 13:19:33
Rua Cleto Campelo, 80
Zona Portuaria
Cabedelo PB
58103-290
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.

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.

Cabedelo, 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: SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA
CNPJ nº: 35.207.021/0001-67
Endereço: RUA GOVERNADOR MARIO COVAS, N 12.
Bairro: CENTRO,
Município: CACHOEIRA DOS ÍNDIOS
CEP:
Fone: (83)
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: EUDA MARIA GOMES DE SOUSA
CPF:

	**Documento de identificação da responsável por acompanhar a vistoria.**

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	

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

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

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

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

8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		**X**	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel indicado pela empresa apresenta-se como um espaço vazio e sem a presença das áreas específicas exigidas, bem como sem qualquer equipamento instalado. Em razão disso, não foi possível observar o fluxo de trabalho, a disposição de móveis, utensílios, equipamentos e a organização dos setores operacionais, incluindo áreas específicas, tais como recepção de matérias-primas, área adequada para instalação do GLP, armazenamento de estoque seco, despensa fria e material de limpeza, pré-preparo de hortifrúti e proteínas, cocção, higienização de utensílios, área de lixo e distribuição das refeições.

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

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

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

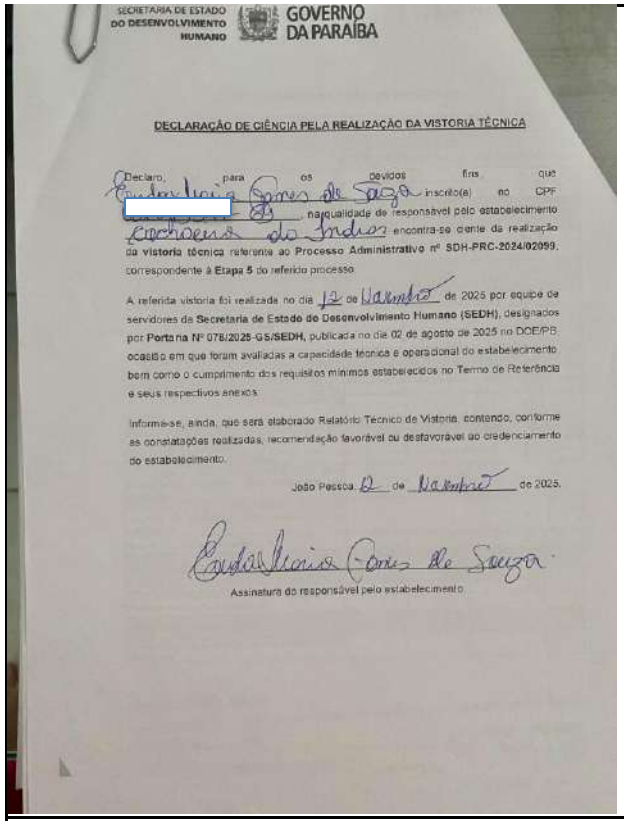
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 	

		**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA**
Base legal: Termo de Referência.		

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO — GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins que [redacted] inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Cachoeira do Índios 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 Dezembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.

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

João Pessoa, 12 de Dezembro de 2025.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

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.

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

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

João Pessoa, 12/11/2025

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: AVENIDA JOSÉ CAMPOS FILHO, S/N, PRÓXIMO AO CONJUNTO ANTÔNIO SOARES.				
Bairro: CENTRO				
Município: CACIMBA DE AREIA				
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	

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	x		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		x	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		x	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		x	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

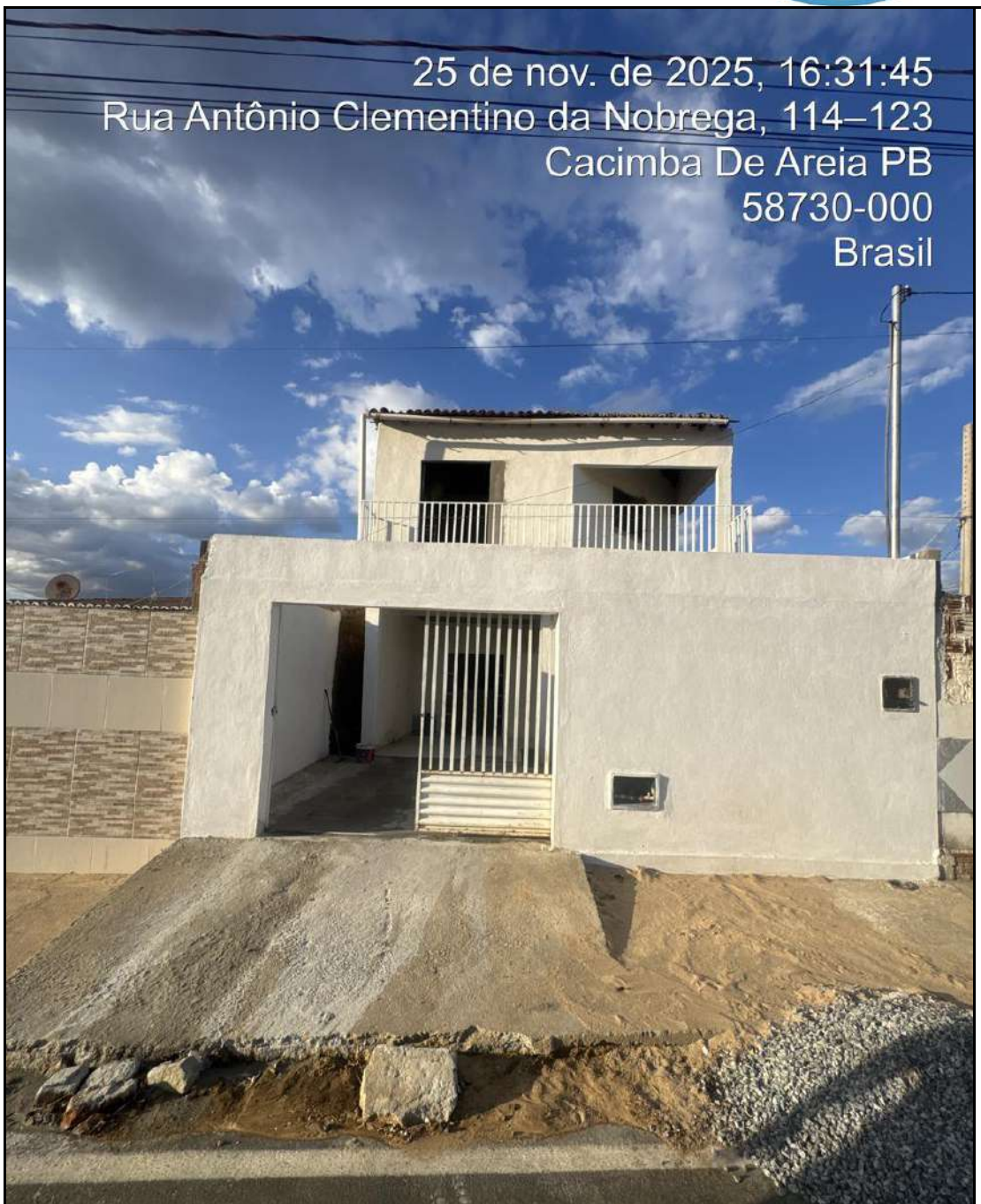
A presente vistoria técnica teve como objetivo avaliar as condições estruturais, funcionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), verificando o andamento das adequações necessárias para o atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.

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

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 adequar a rampa de entrada principal da unidade, visando garantir acessibilidade dos usúarios.

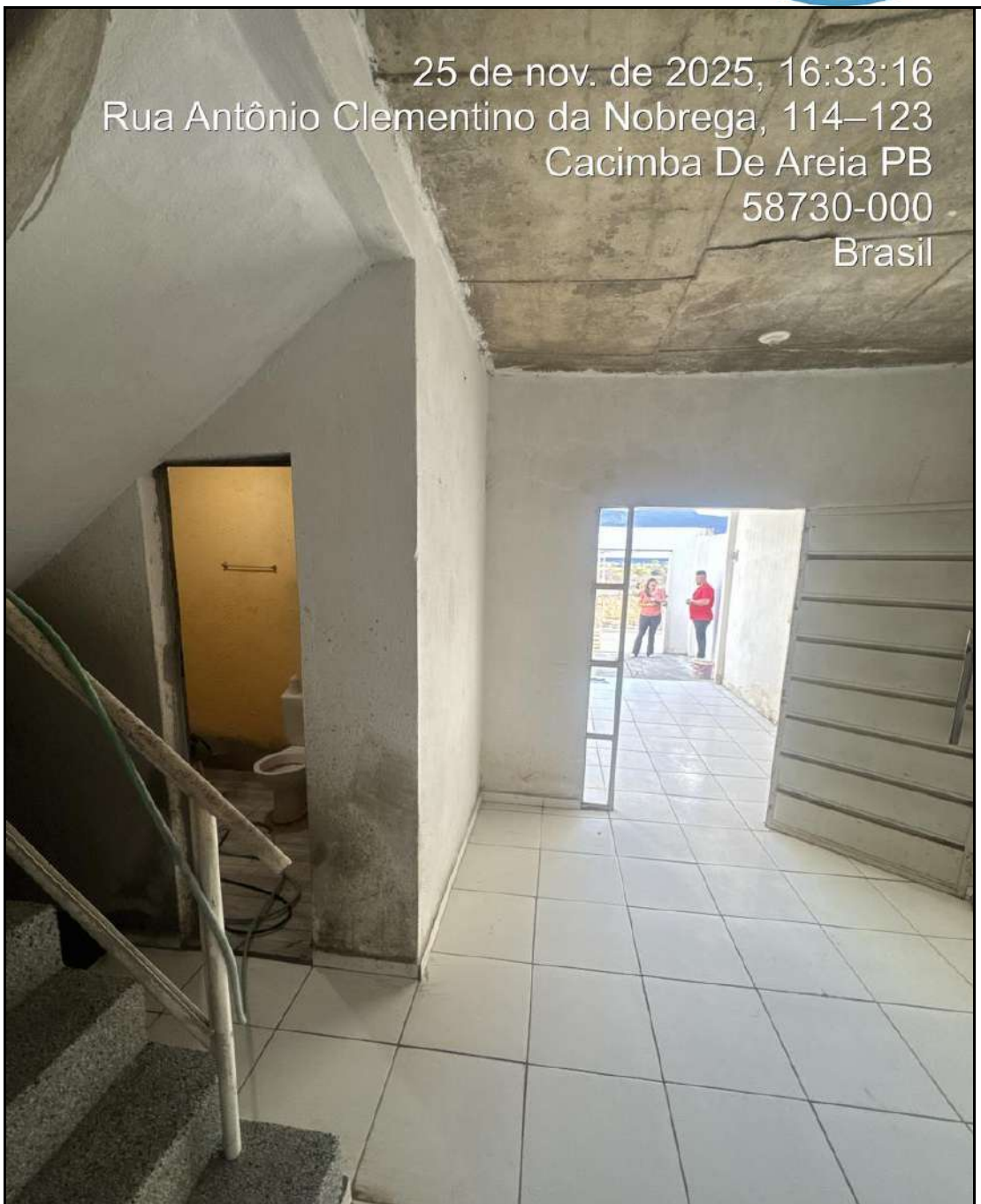
Diante das inconformidades observadas, conclui-se que a Unidade de Produção de Refeições ainda está no processo de adaptação para operação conforme os critérios estabelecidos no edital, no Termo de Referência e na RDC nº 216/2004, devendo ser adequadamente estruturada antes do início de suas atividades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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**


25 de nov. de 2025, 16:31:45
Rua Antônio Clementino da Nobrega, 114–123
Cacimba De Areia PB
58730-000
Brasil

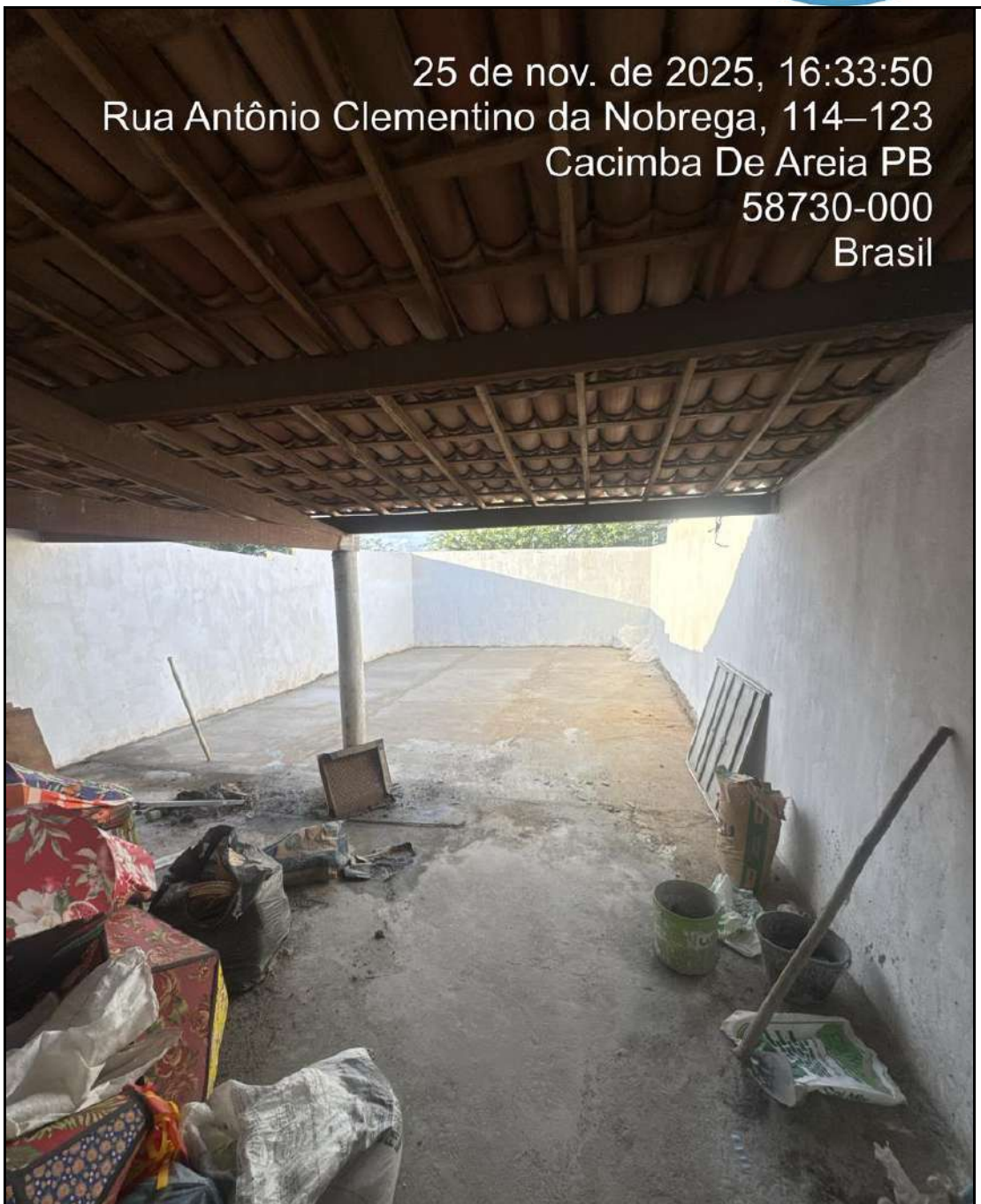

25 de nov. de 2025, 16:32:15
Rua Antônio Clementino da Nobrega, 114–123
Cacimba De Areia PB
58730-000
Brasil

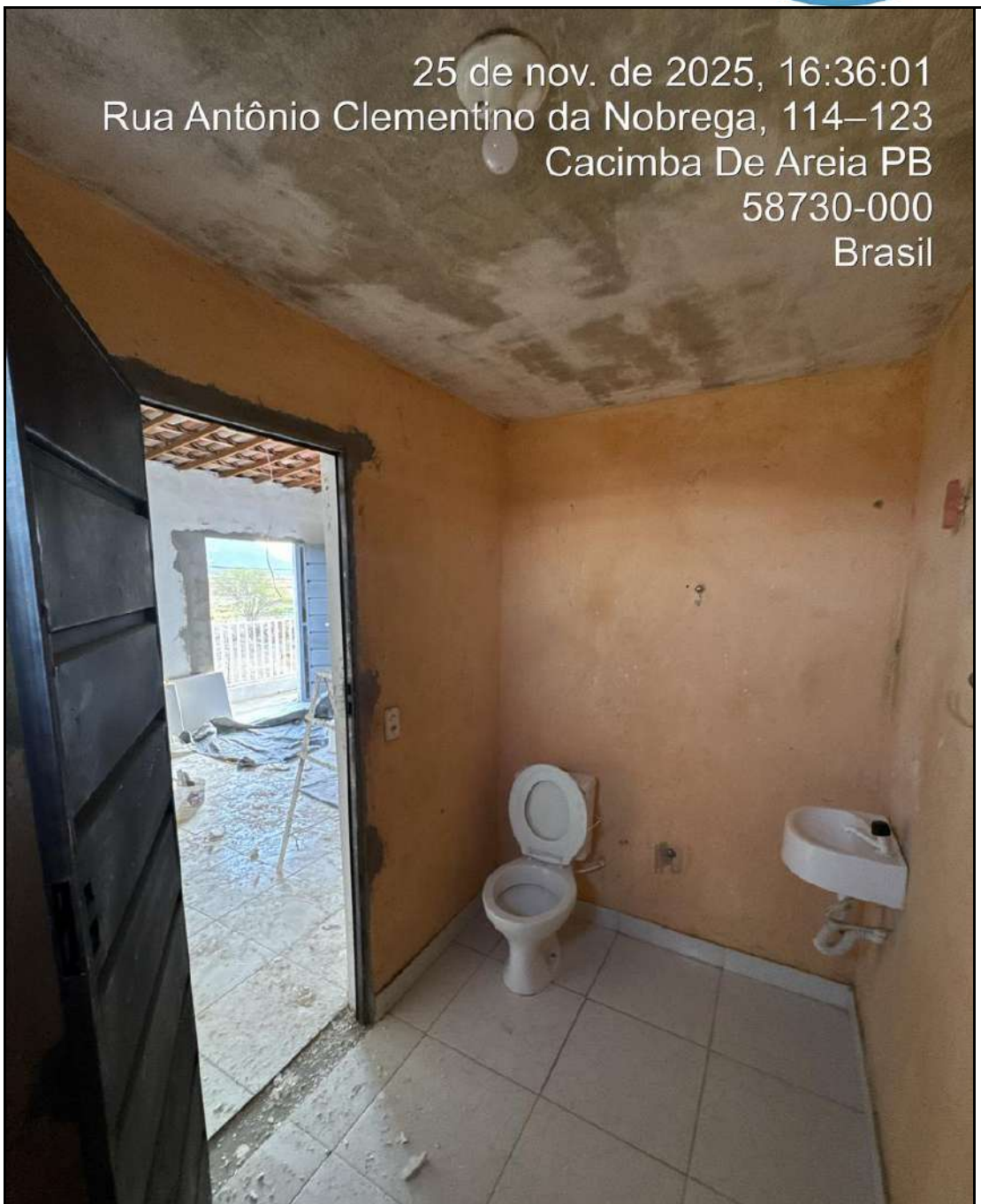

25 de nov. de 2025, 16:32:51
Rua Antônio Clementino da Nobrega, 114–123
Cacimba De Areia PB
58730-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 16:33:16
Rua Antônio Clementino da Nobrega, 114–123
Cacimba De Areia PB
58730-000
Brasil

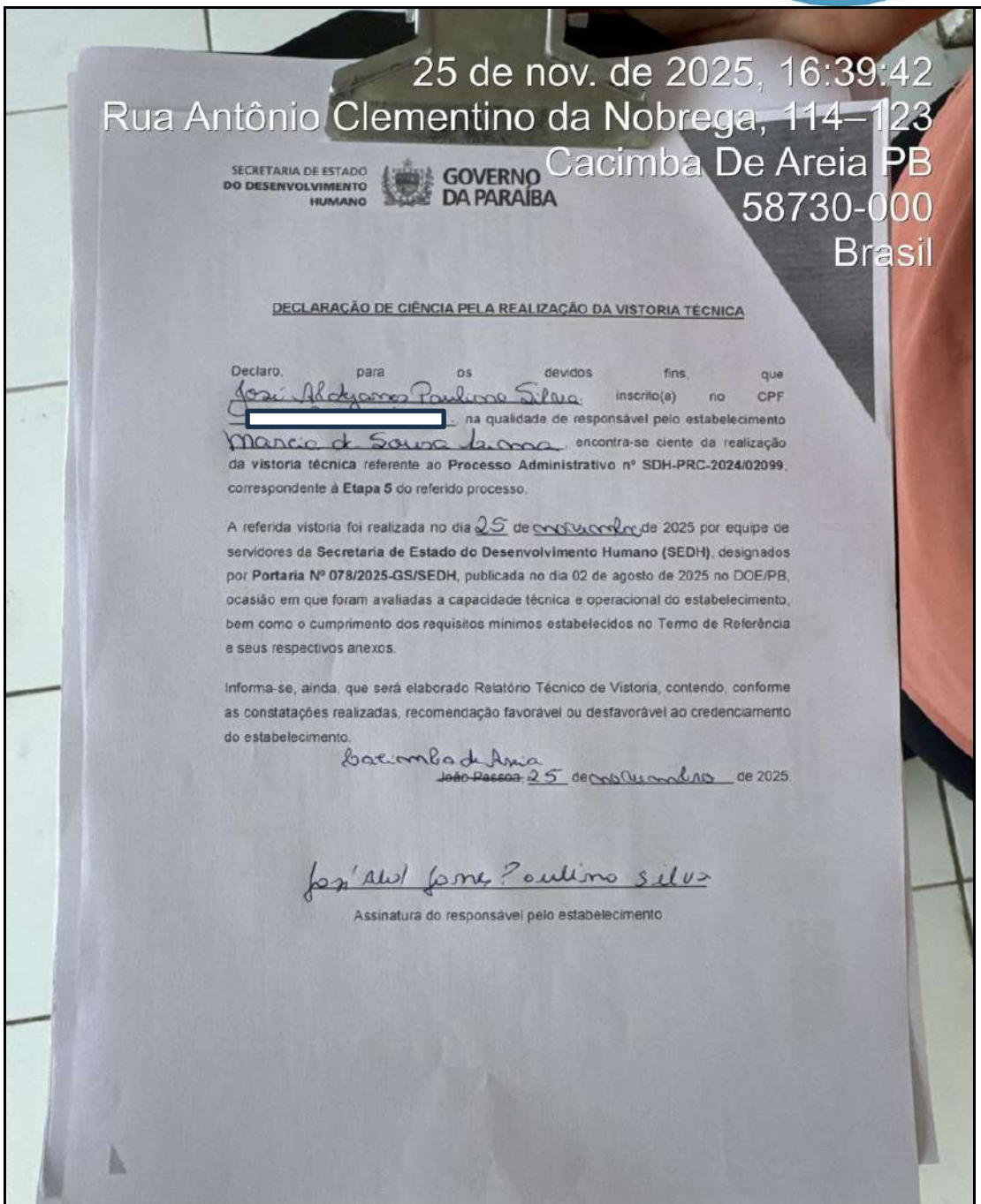

25 de nov. de 2025, 16:33:32
Rua Antônio Clementino da Nobrega, 114–123
Cacimba De Areia PB
58730-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 16:33:44
Rua Antônio Clementino da Nobrega, 114–123
Cacimba De Areia PB
58730-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 16:33:50
Rua Antônio Clementino da Nobrega, 114–123
Cacimba De Areia PB
58730-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 16:36:01
Rua Antônio Clementino da Nobrega, 114–123
Cacimba De Areia PB
58730-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 16:36:05
Rua Antônio Clementino da Nobrega, 114–123
Cacimba De Areia PB
58730-000
Brasil



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que José Adryanno Paulino Silva, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Marcia de Sousa Lima, 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.

Cacimba de Areia ~~João Pessoa~~, 25 de novembro de 2025.

José Adryanno Paulino 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 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.

CACIMBA DE AREIA, 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: 2024/02099
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: RUA SIMPLICIANO HIPÓLITO RIBEIRO, 399
Bairro: CENTRO
Município: CACIMBA DE DENTRO
CEP: 58230000
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: JUAN FIRMINO DA SILVA
CPF:

	**Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.**
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES	
	ESTADO DE CONSERVAÇÃO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	**X**		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI PORTA NO INTERIOR DO PRÉDIO. APENAS PORTÃO PRINCIPAL DE ACESSO.**
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL**
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**		**ENTRETANTO, 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**	**APRESNTA BATENTE SUAVE NA ENTRADA DO PRÉDIO, COM INCLINAÇÃO SUPERIOR A PERMITIDA.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI REVESTIMENTO NAS PAREDES.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI PORTAS NEM VEDAÇÕES ENTRE ÁREAS.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI RALO, 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**		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	**X**		**MAS NÃO ATENDE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/04**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		**MAS NÃO ATENDE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/04**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI VENTILAÇÃO MECÂNICA. NEM VENTILAÇÃO NATURAL.**
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 LAVATÓRIO ESPECÍFICO**
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 ENCONTRAVA DESOCUPADO.**
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 ENCONTRAVA DESOCUPADO.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRAVA DESOCUPADO.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRAVA DESOCUPADO.**
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 ENCONTRAVA DESOCUPADO.**

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 ENCONTRAVA DESOCUPADO.**
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 ENCONTRAVA DESOCUPADO.**
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**
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**
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 ENCONTRAVA DESOCUPADO.**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRAVA**

alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;				**DESOCUPADO.**

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

		ENTRADA
		LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO

		LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO

		LAVABO GERAL

		LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO
		LOCAL DE PREPARO

		LOCAL DE PREPARO
		ARMAZENAMENTO
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 se encontrava vazio. Diante disso, identificou-se a necessidade de ajustes e melhorias antes que as atividades possam prosseguir.

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

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

João Pessoa, 17/11/2025

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

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

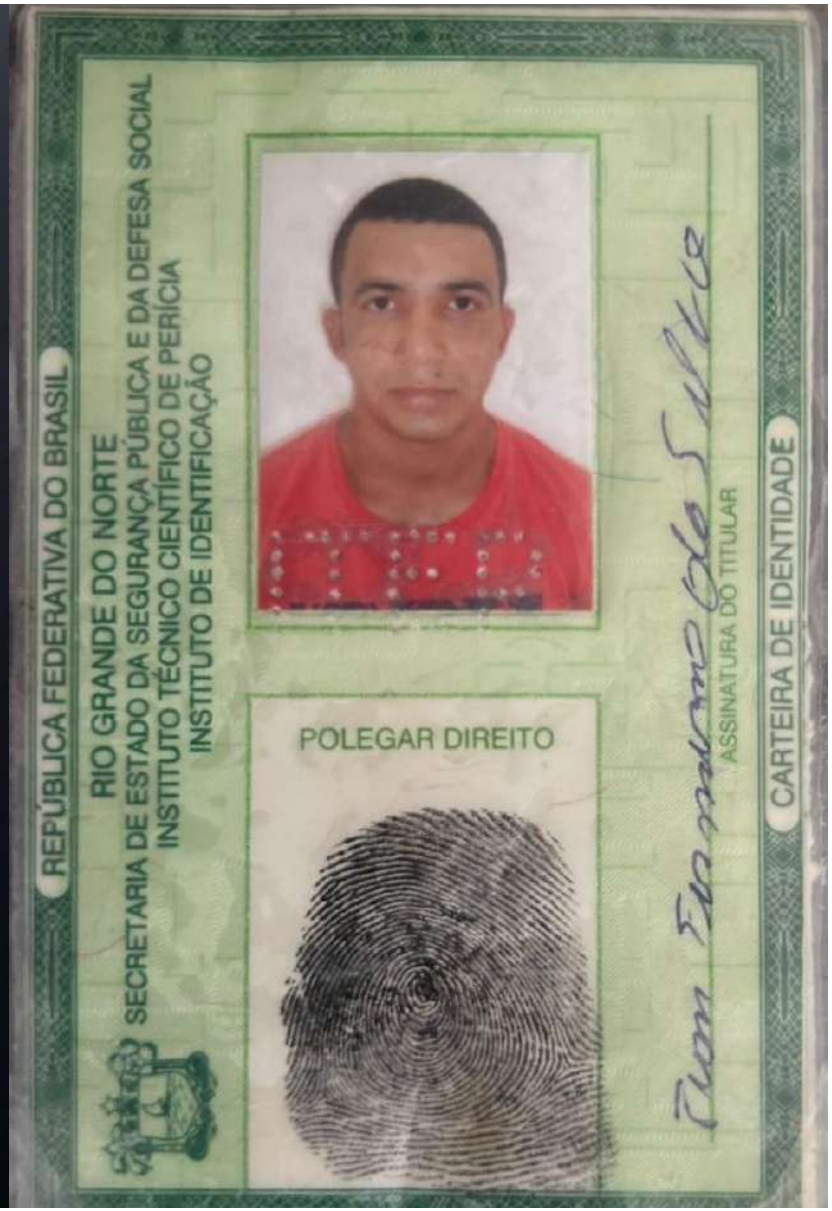
A referida vistoria foi realizada no dia 17 de novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica 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, 17 de novembro de 2025.

[redacted]

Assinatura do responsável pelo estabelecimento



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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: G A CAMPOS LTDA				
CNPJ nº: 40.976.412/0001-86				
Endereço: RUA TERTO CUNHA, S/N - EM FRENTE A IGREJA EVANGÉLICA CONGREGACIONAL				
Bairro: CENTRO				
Município: CACIMBAS				
CEP: 58698-000				
Fone: (83) 99865-3571				
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		

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	x		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	x		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	x		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	x		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

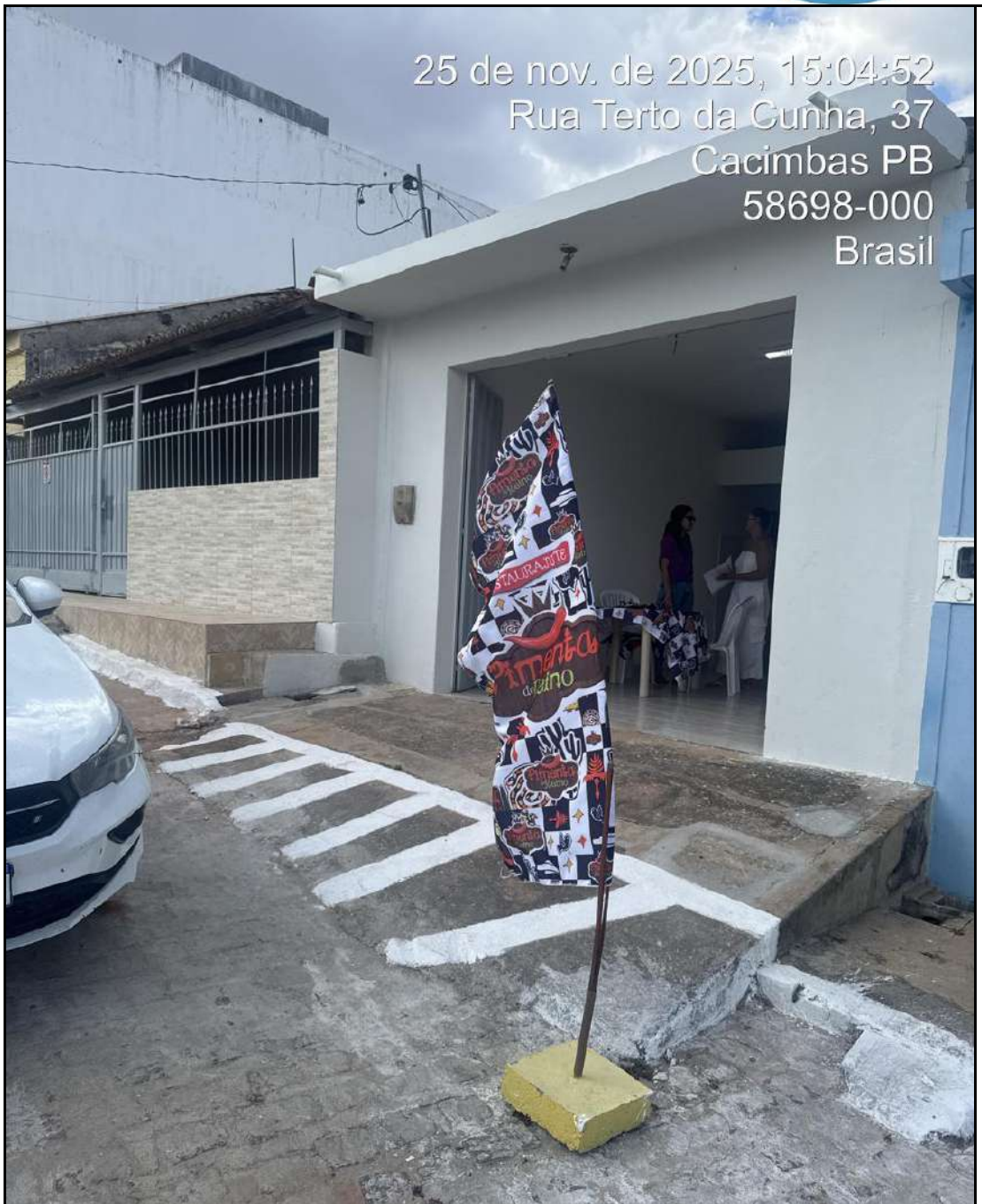
A presente vistoria técnica teve como objetivo avaliar as condições estruturais, funcionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), verificando o andamento das adequações necessárias para o atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.

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

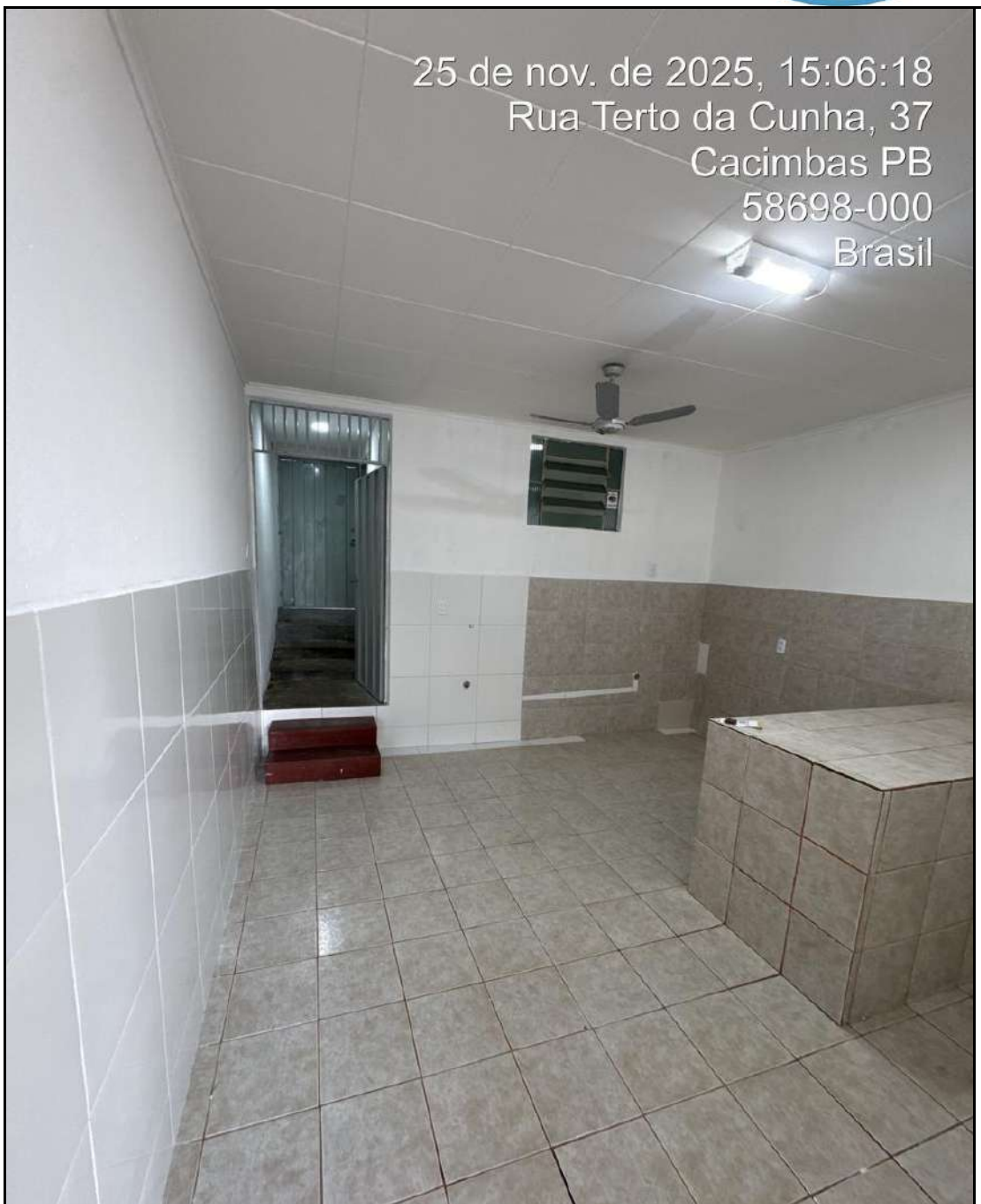
odores/insetos, instalar telas milimetradas e removíveis em todas as aberturas, organizar o layout das áreas e dos equipamentos de modo a permitir fluxo adequado de produção e higiene, completar o conjunto de utensílios, móveis e equipamentos essenciais, garantindo materiais em quantidade suficiente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

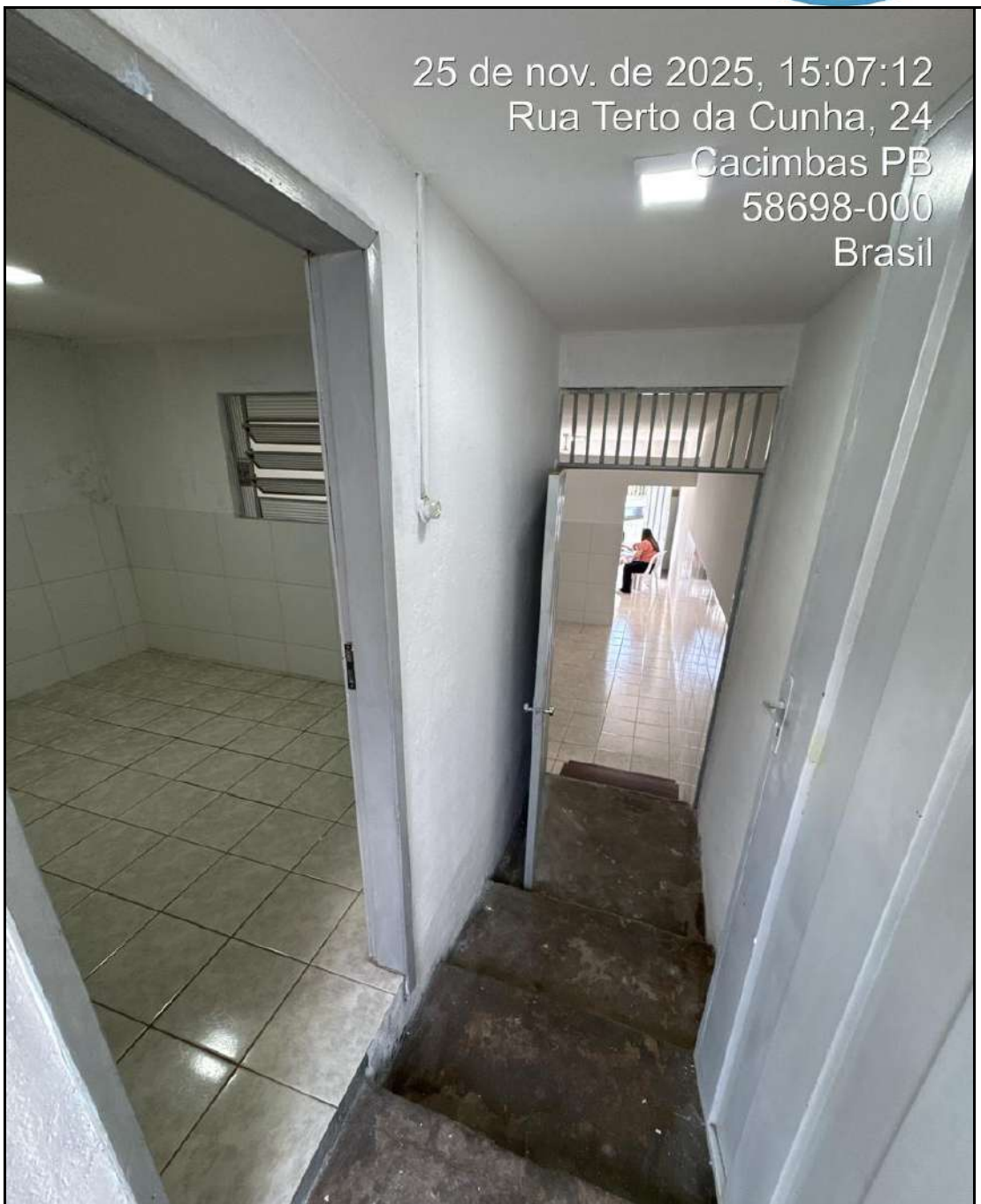
Diante das inconformidades observadas, conclui-se que a Unidade de Produção de Refeições ainda está no processo de adaptação para operação conforme os critérios estabelecidos no edital, no Termo de Referência e na RDC nº 216/2004, devendo ser adequadamente estruturada antes do início de suas atividades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

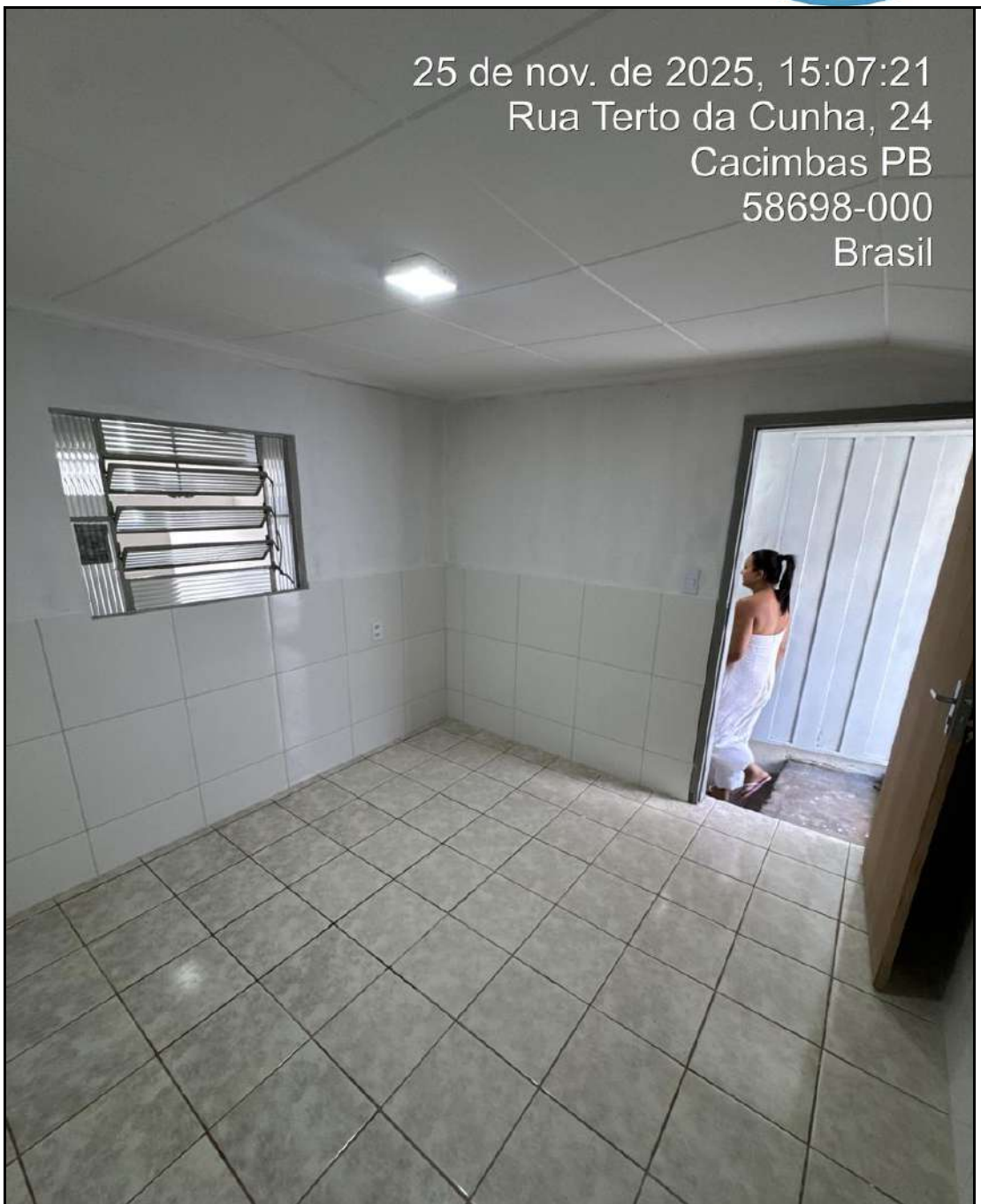
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**


25 de nov. de 2025, 15:04:52
Rua Terto da Cunha, 37
Cacimbas PB
58698-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 15:05:55
Rua Terto da Cunha, 37
Cacimbas PB
58698-000
Brasil

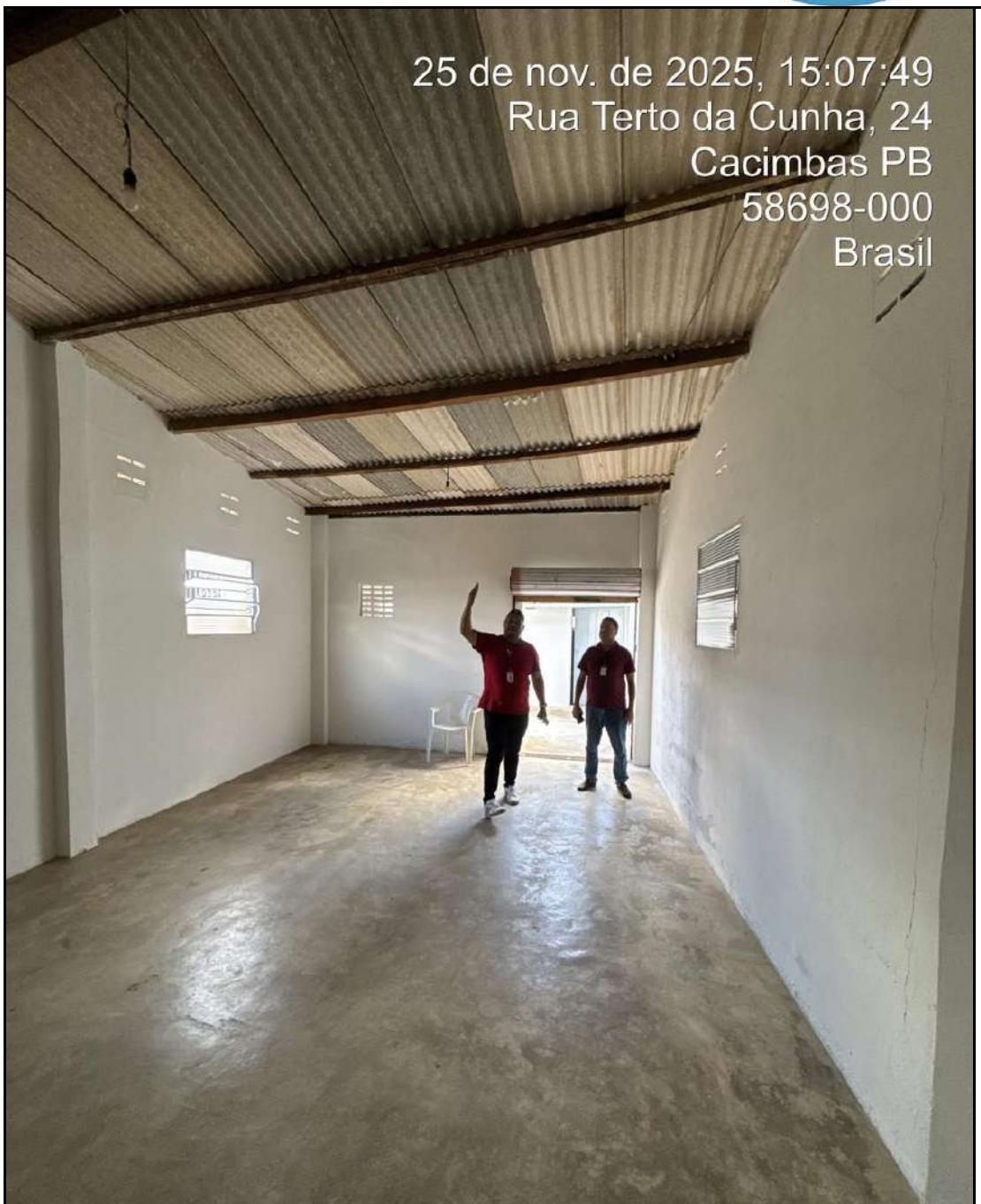

25 de nov. de 2025, 15:06:18
Rua Terto da Cunha, 37
Cacimbas PB
58698-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 15:07:12
Rua Terto da Cunha, 24
Cacimbas PB
58698-000
Brasil

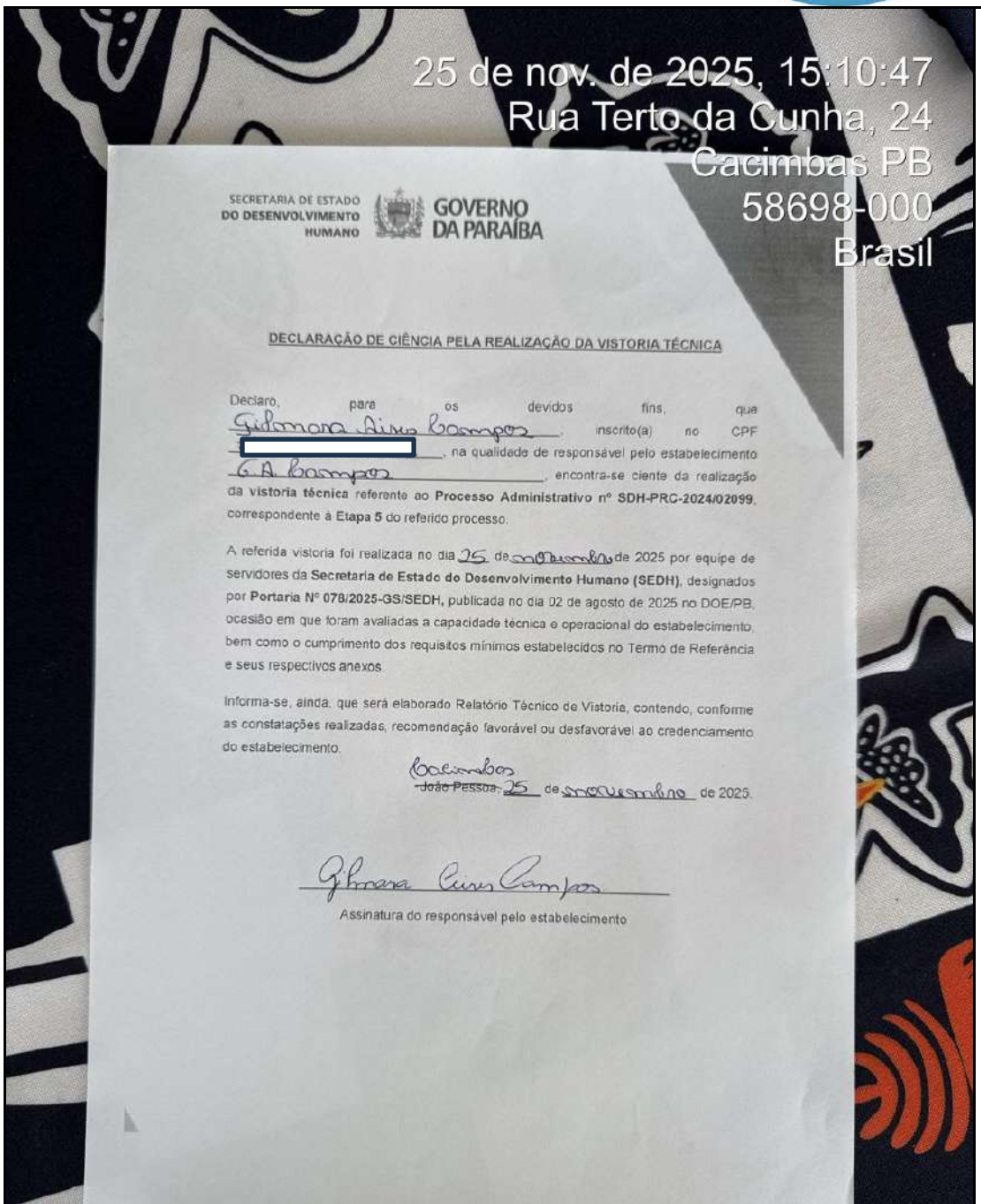

25 de nov. de 2025, 15:07:21
Rua Terto da Cunha, 24
Cacimbas PB
58698-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 15:07:29
Rua Terto da Cunha, 24
Cacimbas PB
58698-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 15:07:37
Rua Terto da Cunha, 24
Cacimbas PB
58698-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 15:07:49
Rua Terto da Cunha, 24
Cacimbas PB
58698-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 15:12:27
Rua Terto da Cunha, 24
Cacimbas PB
58698-000
Brasil
FORTLEV



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Gilmara Alves Campos, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento G. A. Campos, 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.

Cacimbas, ~~João Pessoa,~~ 25 de novembro de 2025.

Gilmara Alves Campos

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

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.

Cacimbas, 25 de novembro de 2025.

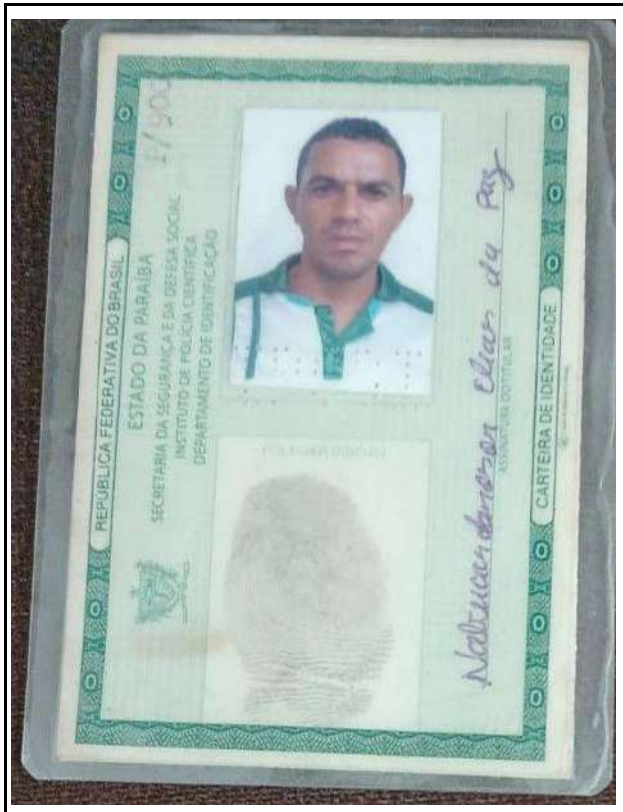
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

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: 2024/02099
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: RUA TENENTE MARCOLINO, 139
Bairro: CENTRO
Município: CAIÇARA
CEP: 58255000
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: NABUCONDONOSOR ELIAS DA PAZ
CPF:

	**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 APRESENTA REVESTIMENTOS NAS PAREDES.**
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		**X**	**NÃO APRESENTOU PORTAS NAS DIVISÕES DE AMBIENTES.**
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**	**APRESENTOU MATERIAL DE CONSTRUÇÃO NO LOCAL.**
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**	**NÃO APRESENTA RAMPA DE ACESSIBILIDADE**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**NÃO APRESENTA REVESTIMENTOS NAS PAREDES. NEM DIVISÕES DE AMBIENTES.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI PORTAS, NEM JANELAS E NEM EXAUSTORES COM TELAS.**
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 DIVISÃO DE AMBIENTES.**
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**VERIFICOU-SE A PRESENÇA DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO NO LOCAL**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**ILUMINAÇÃO INSUFICIENTE E NÃO ATENDE A RDC 216/04**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI VENTILAÇÃO MECÂNICA**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	**X**		**LOCAL NÃO APRESENTA DIVISÃO DE AMBIENTES**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	**X**		**LOCAL NÃO APRESENTA DIVISÃO DE AMBIENTES**

3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**LOCAL NÃO APRESENTA DIVISÃO DE AMBIENTES**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**NÃO POSSUI**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI**
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI**

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

alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;				

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

		ENTRADA
		ENTRADA

segunda-feira, 17 de novembro de 2025 às 09:08:06
S 6° 37' 1", W 35° 28' 7"

	
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 se encontrava vazio. Diante disso, identificou-se a necessidade de ajustes e melhorias antes que as atividades possam prosseguir.

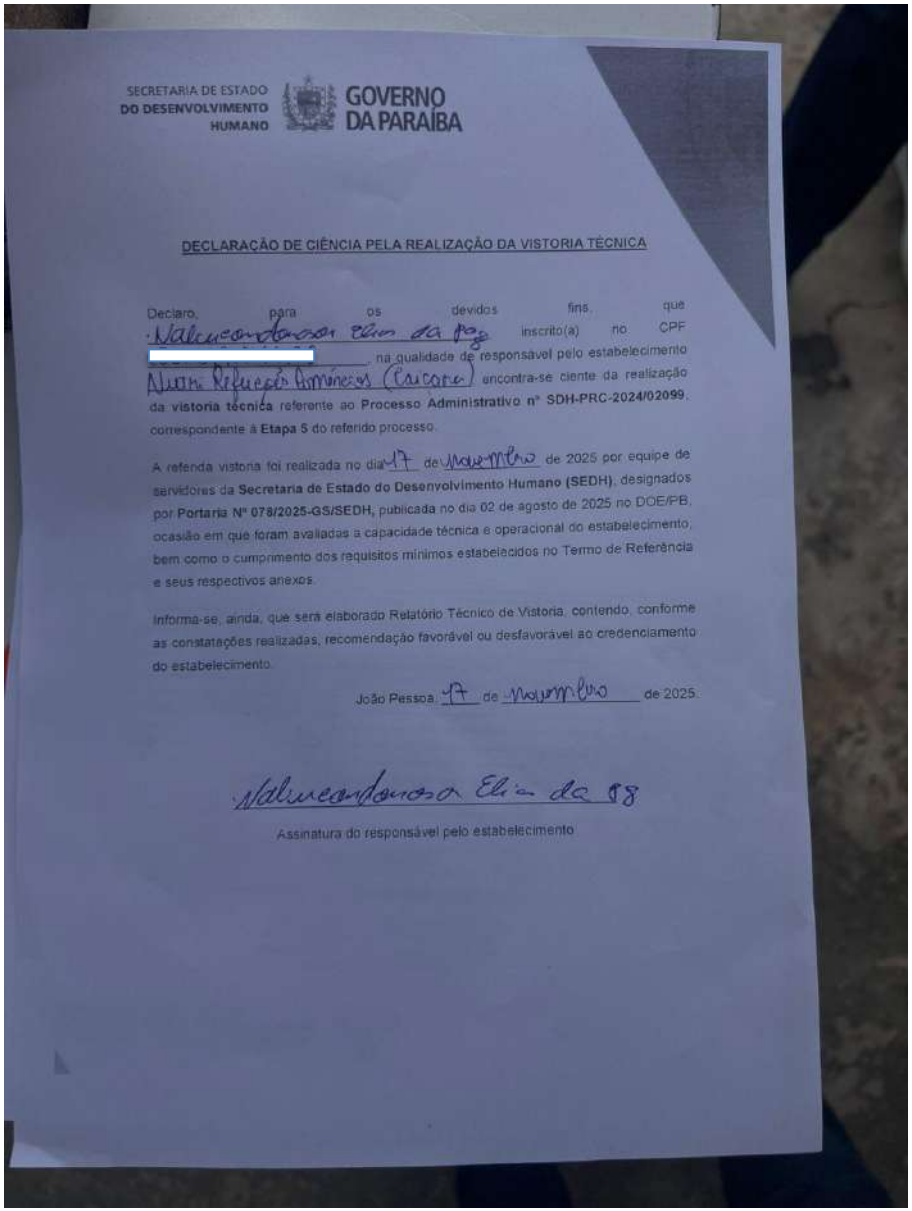
EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

NOME	MATRÍCULA
MATEUS BANDEIRA	919.611-1
YASMIN TIBURCIO	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, 17/11/2025

OBS: Na Declaração de Ciência de Vistoria, houve um equívoco no preenchimento referente à identificação da empresa. Onde se lê "NUTRI REFEIÇÕES COMÉRCIO, SERVIÇOS E CONSULTORIA NUTRICIONAL LTDA.", deverá constar "NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA."



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Valneandersa Elias da Silva inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Nutri Refeição Artesanais (Cuscuz) 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 17 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, 17 de novembro de 2025.

Valneandersa Elias da Silva

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: ROMARIO GOMES DE FRANÇA	
CNPJ nº: 46.011.454/0001-69	
Endereço: RUA MANOEL DE SOUSA BRITO, S/N,	
Bairro: Centro	
Município: Cajazeirinhas	
CEP:	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável: Benedito Dantas de sousa	
CPF:	
	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**	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		**X**	
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	

3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da	RDC 216/04		**X**	

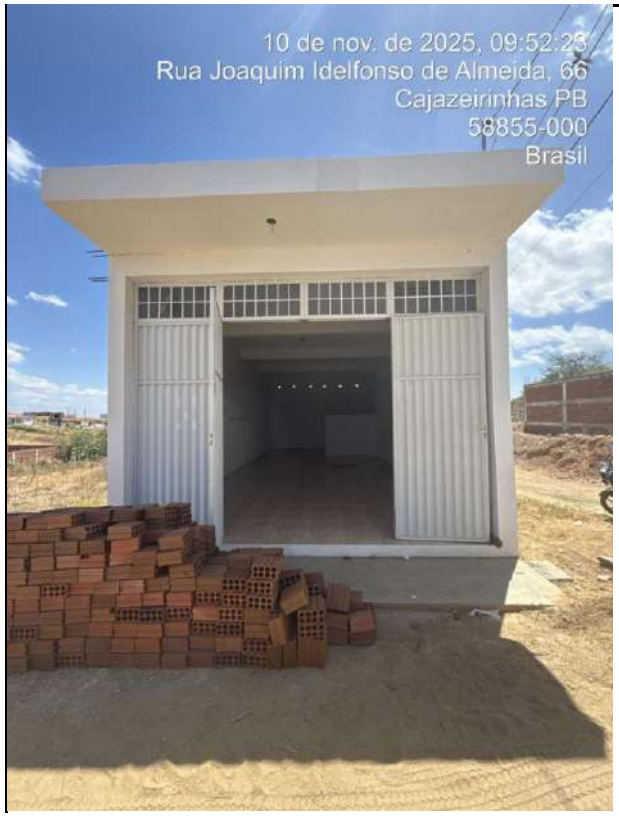
tampa disponíveis;				
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		**X**	
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados,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

7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**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**	

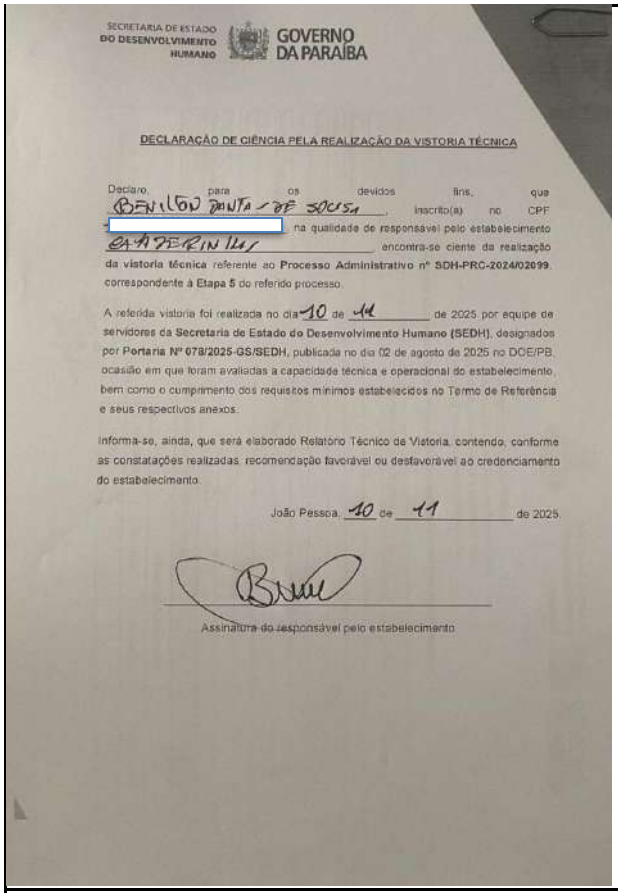
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

10 de nov. de 2025, 09:52:23
Rua Joaquim Idelfonso de Almeida, 66
Cajazeirinhas PB
58855-000
Brasil		

10 de nov. de 2025, 09:52:34 Rua Joaquim Idelfonso de Almeida, 66 Cajazeirinhas PB 58855-000 Brasil		
10 de nov. de 2025, 09:56:46 Rua Joaquim Idelfonso de Almeida, 66 Cajazeirinhas PB 58855-000 Brasil		

10 de nov. de 2025, 09:53:37 Rua Joaquim Idelfonso de Almeida, 66 Cajazeirinhas PB 58856-000 Brasil		

		
Base legal: Termo de Referência.		

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO — GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que BENILTON DANTAS DE SOUSA, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento CAFÉ DE RIN III, encontra-se ciente da realização da **vistoria técnica** referente ao **Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099**, correspondente à **Etapa 5** do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 10 de 11 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, 10 de 11 de 2025.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

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

Motivo: O estabelecimento apresenta-se como um espaço único, vazio, sem a presença das áreas específicas exigidas para as etapas de preparo, pré-preparo, armazenamento e demais atividades previstas na RDC nº 216/2004.

Não foram identificados equipamentos, mobiliários ou estruturas mínimas necessárias para o atendimento às boas práticas de manipulação de alimentos, caracterizando não conformidade com os requisitos estruturais estabelecidos pela regulamentação sanitária vigente..

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

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

João Pessoa, 10/11/2025

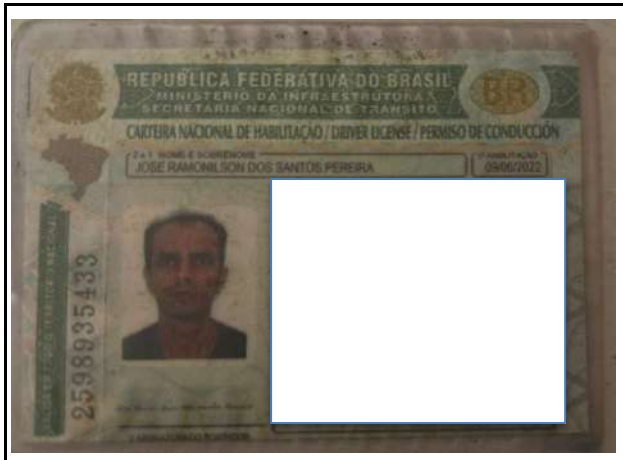
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

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: JRS RESTAURANTE LTDA
CNPJ nº: 46.147.797/0001-55
Endereço: RUA MARIA VIEGAS DE PAIVA, s/n
Bairro: Centro
Município: Caldas Brandão
CEP: 58350000
Fone: (83) 999487451
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: José Ramonilson dos Santos Pereira
CPF:

	**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	**Não possui janelas**
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**	**Não há nenhuma forma de ventilação (janelas ou ventilador).**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	**Não possui rampa.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	**X**		**Deve ser feito revestimento de paredes da área do estoque de gêneros secos.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Não há exaustores. Algumas portas devem ser trocadas, pois não são adequadas conforme a RDC 216/2004.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não há ralos para escoamento de água.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		

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**		**Luminárias adequadas, no entanto, foi encontrada uma área sem nenhum tipo de 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 há 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**	**Deve ser designada pia exclusiva para lavagem de mãos, bem como, deve dispor de produtos adequados, conforme exigido em RDC 216/2004.**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04	**X**		**Deve ser feita troca de mesa de madeira por outra de material adequado.**
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**	**Recipientes presentes na cozinha.**

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**Não possui sistema adequado para secagem das mãos, sendo utilizada toalha de tecido, a qual não é permitida. Deve ser feito ajuste conforme a legislação.**
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**	**Deve ser designada pia exclusiva para lavagem de mãos, bem como, deve dispor de produtos adequados, conforme exigido em RDC 216/2004.**
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**		**São guardados em local reservado, no entanto, o local não é apropriado, pois está localizado dentro do banheiro. Deve ser designada área adequada para armazenamento de produtos de limpeza.**
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**	**Não foi possível observar, tendo em vista que o reservatório (Caixa d'água) fica localizado em local de difícil acesso.**
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**Não foi observada a presença de coletores de lixo.**

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**	

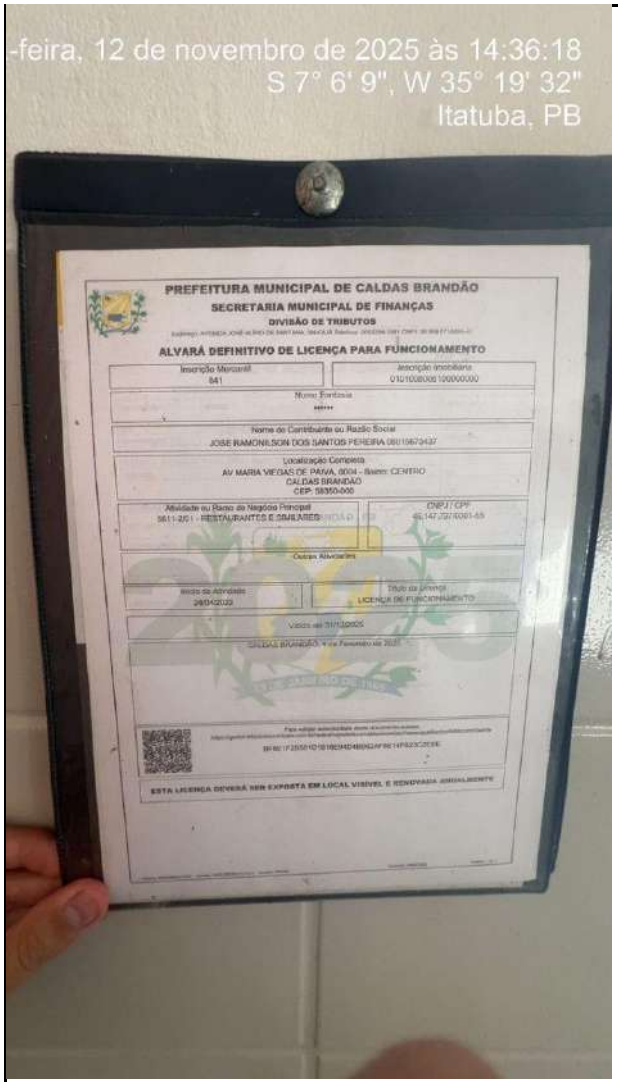
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

		Entrada
		Área de preparo/cocção
		Área de distribuição

		Estoque de gêneros secos
		Área de cocção
		Estoque de gêneros secos. OBS: Deve ser fechada abertura onde está a porta de madeira e realizada troca de porta sanfonada, por porta adequada, conforme rdc 216/04.

		Localização da caixa d'água
		Área de armazenamento de frios

		Alvará de funcionamento

	Certificado de dedetização
Base legal: Termo de Referência.	

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

Motivo: A vistoria foi realizada conforme o planejado, porém são necessários ajustes e melhorias, tendo em vista que o local não atendeu de forma integral os requisitos necessários para a implementação e funcionamento adequado do Programa.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
Yasmin Tiburcio	9185500
Mateus Bandeira	9196111
Gabriel Mascena	9248668

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: José Welisson Ferreira
CNPJ nº: 36.541.425/0001-55
Endereço: Rua nominato firmino, 59
Bairro: CENTRO
Município: Camalau
CEP: 58530000
Fone: (83) 83 9 9647 2974
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Wellyda Paula Barbosa da Costa
CPF:

	**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**	**Revestimento de parede ausente.**
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**		**Tomadas e espelhos danificados**
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	**Não possui rampa na entrada.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Revestimento cerâmico de parede ausente. Pe direito abaixo de 2,20m na área de armazenamento. No subsolo, paredes com**

				capilaridade.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Sem janelas, portas e exaustores. Não possui. Armazenamento confinado**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**Na área de armazenamento/ WC dos funcionários, iluminação aparente,, c9m fios expostos.**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de armazenamento.**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de armazenamento**
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**

manipulação e preparo				
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 possuía.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**Edificação em obras**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**Edificação em obras.**
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	**Edificação em obras**

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

alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;				

8. OUTROS			
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Edificação em obras. Não está em funcionamento**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**Edificação em obras. Não está em funcionamento**
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Edificação em obras. 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**	**Edificação em obras. Não está em funcionamento**
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 11:27		

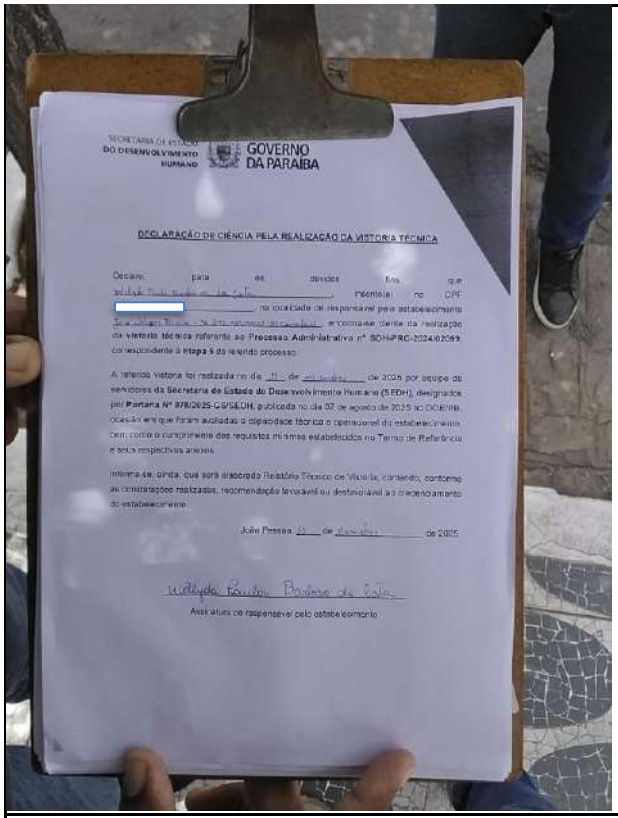
XIAOMI 11T	VISTORIA- TNM 11/11/2025 11:27	

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 11:28		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 11:34		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 11:34		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 11/11/2025 11:34		

	
Base legal: Termo de Referência.	

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

Motivo: Vistoria realizada.

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, 11/11/2025

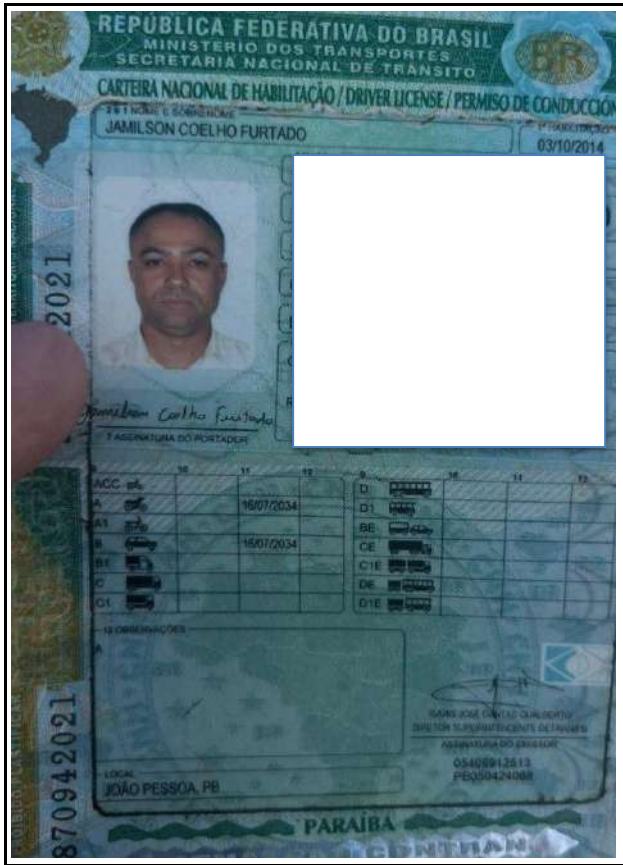
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

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: PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA
CNPJ nº: 14.764.808/0001-50
Endereço: RUA MAESTRO ANTÔNIO CARLOS JOBIM, N° 385 B - PRÓXIMO À ESCOLA ESTADUAL IRMÃ ZULEIDE PORTO.
Bairro: NOVA BRASÍLIA
Município: CAMPINA GRANDE (ZN LESTE)
CEP: 58423800
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: JAMILSON COELHO FURTADO
CPF:

	**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**	**NÃO POSSUI PORTAS NO INTERIOR DO AMBIENTE. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**OBSERVOU-SE RESTOS DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	**X**		**O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**APRESENTA APENAS VENTILAÇÃO NATURAL E INSUFICIENTE. 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 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	**NÃO POSSUI RAMPA DE ACESSIBILIDADE. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI REVESTIMENTOS NAS PAREDES. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI PORTAS, NEM EXAUSTORES COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO E TELAS.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI RALO, 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 RESTOS DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO. 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**	**OBSERVOU-SE ELETRODUTO EXPOSTO. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**

3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**APRESENTA APENAS VENTILAÇÃO NATURAL E INSUFICIENTE. 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 VAZIO E 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 VAZIO E EM REFORMA.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E EM REFORMA.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E 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 VAZIO E 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 VAZIO E 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 VAZIO E EM REFORMA.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		**ÁGUA ENCANADA E RESERVATÓRIO DE FIBRA.**
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		**RESERVATÓRIO DE FIBRA. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E 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**		**RESERVATÓRIO DE FIBRA. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E 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 VAZIO E 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 VAZIO E 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.**
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**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E EM REFORMA.**

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO	
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**
	ENTRADA

		ENTRADA
		ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO

		ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO
		ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO

		ÁREA DE PREPARO
		ÁREA DE PREPARO

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 14:53:04 S 7° 12' 50" W 35° 51' 24" Campina Grande, PB		BANHEIRO

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 14:53:12 S 7° 12' 50", W 35° 51' 24" Campina Grande, PB		COZINHA

	BANHEIRO
Base legal: Termo de Referência.	

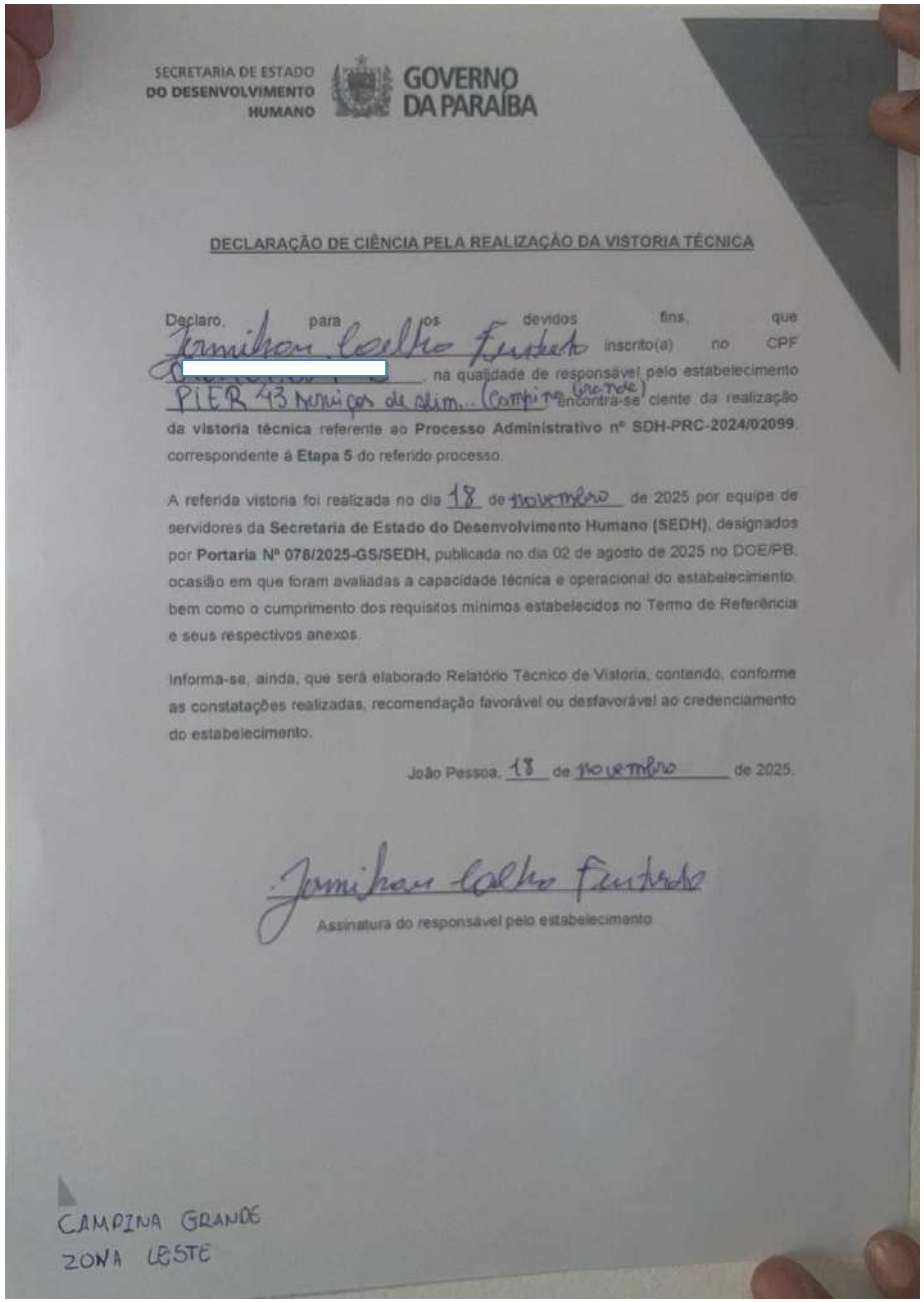
O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM ( ) NÃO

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 encontra-se vazio e 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

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

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Jamilson Coelho Furtado inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento PIER 43 Serviços de alim... (Campina Grande) 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.

Jamilson Coelho Furtado

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

CAMPINA GRANDE
ZONA LESTE

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: PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA
CNPJ nº: 14.764.808/0001-50
Endereço: RUA SAMUEL SIMÕES, N° 393 - PRÓXIMO À FEIRINHA DE JEREMIAS.
Bairro: JEREMIAS
Município: CAMPINA GRANDE (ZN NORTE)
CEP: 58404225
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: JAMILSON COELHO FURTADO
CPF:

	**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**		**O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**OBSERVOU-SE RESTOS DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	**X**		**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 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	**NÃO POSSUI RAMPA DE ACESSIBILIDADE. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		REVESTIMENTOS NAS PAREDES E PISO COM ELEVADO DESGASTE. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI EXAUSTORES COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO NEM TELAS.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI RALO, 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 RESTOS DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO. 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	OBSERVOU-SE FIAÇÃO EXPOSTA. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	APRESENTA APENAS

				VENTILAÇÃO NATURAL E INSUFICIENTE. 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 VAZIO E 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 VAZIO E EM REFORMA.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E EM REFORMA.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				

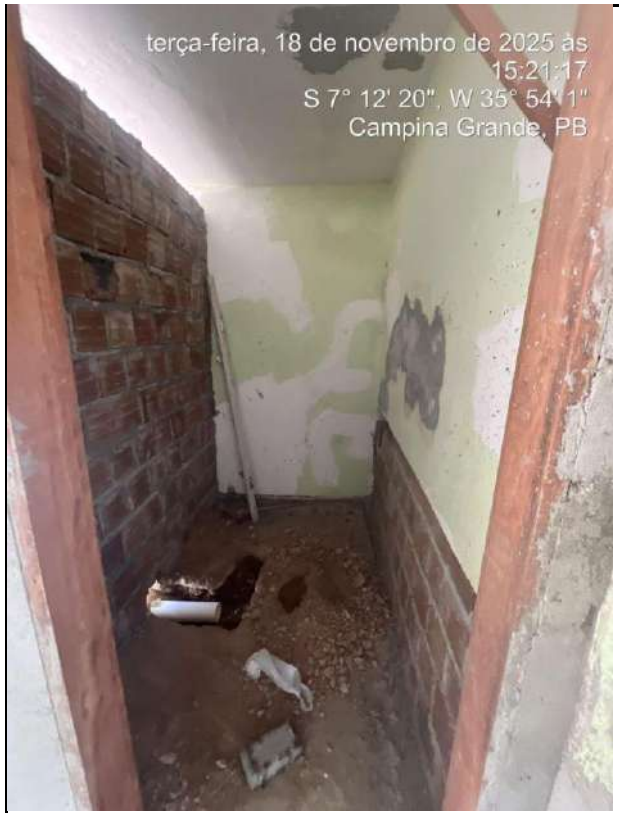
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E EM REFORMA.**
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E 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 VAZIO E 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 VAZIO E EM REFORMA.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		**ÁGUA ENCANADA E RESERVATÓRIO DE FIBRA.**
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		**RESERVATÓRIO DE FIBRA. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E 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**		**RESERVATÓRIO DE FIBRA. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E 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 VAZIO E 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 VAZIO E 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.**
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**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E EM REFORMA.**

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO	
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**
	ENTRADA

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 15:21:30 Campina Grande, PB		ENTRADA

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 15:21:17 S 7° 12' 20", W 35° 54' 1" Campina Grande, PB		BANHEIRO

		ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO
		ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO

		ARMAZENAMENTO
		ÁREA DE MONTAGEM

		ARMAZENAMENTO

		ARMAZENAMENTO

		ENTRADA
		BANHEIRO

		ÁREA DE PREPARO

		ARMAZENAMENTO

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 15:23:03 S 7° 12' 20", W 35° 54' 1" Campina Grande, PB		LOCAL DO GLP

		ÁREA DE PREPARO
		ÁREA DE SERVIÇO

		ARMAZENAMENTO

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 15:24:25 S 7° 12' 20", W 35° 54' 1" Campina Grande, PB		BANHEIRO

		ARMAZENAMENTO
		ÁREA DE PREPARO
Base legal: Termo de Referência.		

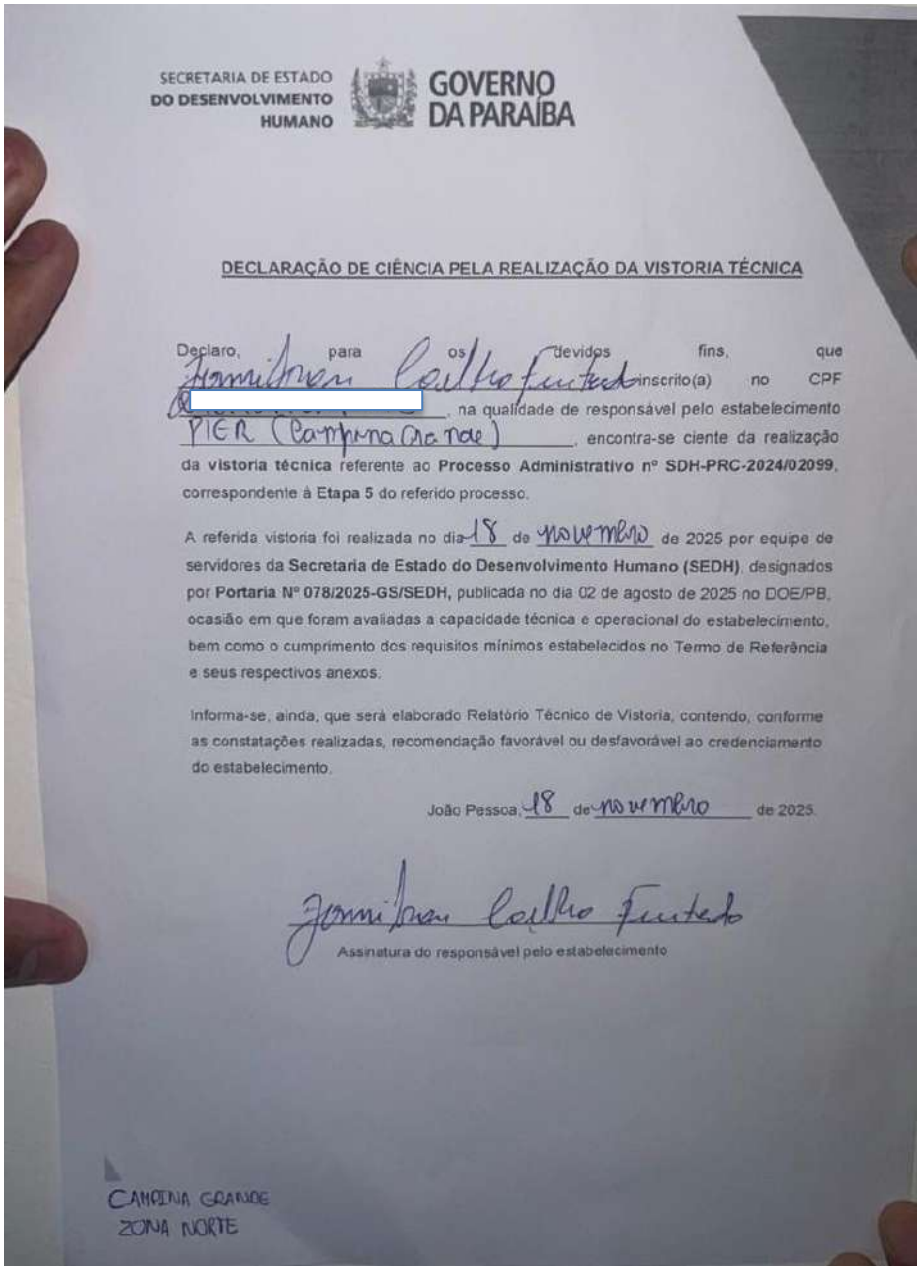
O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM ( ) NÃO

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 se encontra vazio e 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

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

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Jamilson Coelho Freitas inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento PIER (Campina Grande), 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.

Jamilson Coelho Freitas

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

CAMPINA GRANDE
ZONA NORTE

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 HERMAN LEVY DE ALMEIDA, N° 323
Bairro: BODOCONGÓ
Município: Campina Grande - Zona Oeste
CEP: 58430-665
Fone: (83) 98200-6509
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Jamilson Coelho Furtado
CPF:

	**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**	**Não possui ralos para escoamento de água.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**Presença de materiais de construção.**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	**X**		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**Ventilação 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**	**Não possui rampa de acessibilidade.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	**X**		**Algumas áreas que serão destinadas ao armazenamento de gêneros alimentícios**

				necessitam de revestimento de teto adequado.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Não possuem fechamento automático, nem exaustores e telas.**
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**	**Presença de materiais de construção.**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	**X**		**Iluminação suficiente, no entanto, deve ser realizada troca de luminárias para que se adequem ao exigido na RDC216/2004.**
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**	
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**	**O imóvel encontra-se em estágio de reformas, portanto, não foi possível observar a presença de móveis, utensílios e equipamentos.**
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**		**Embora ainda não haja recipientes de glp na unidade, foi possível observar que há estrutura designada para seu armazenamento, conforme exigido.**
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**	**Ainda 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**	**O imóvel encontra-se em estágio de reformas, portanto, não foi possível observar a presença de móveis, utensílios e equipamentos.**
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**	**Ainda não possui sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.**
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		

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

8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Documento não apresentado.**
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

		Área de distribuição com lavabo

		Instalação sanitária

		Área de preparo
		

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 15:42:40 S 7° 13' 18", W 35° 55' 30" Campina Grande, PB		
terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 15:45:25 S 7° 13' 18", W 35° 55' 30" Campina Grande, PB		

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 15:42:33 S 7° 13' 18", W 35° 55' 30" Campina Grande, PB		
terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 15:43:08 S 7° 13' 18", W 35° 55' 30" Campina Grande, PB		

		Entrada lateral pra funcionários
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. Vale ressaltar que o estabelecimento é localizado no bairro de Bodocongó e não em Ramadinha, conforme exigido em Edital. Os mesmos são bairros vizinhos da Zona Oeste de Campina Grande.

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

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

João Pessoa, 18/11/2025

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: 2024/02099
Nome/Razão Social: PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA
CNPJ nº: 14.764.808/0001-50
Endereço: RUA LEVI FERREIRA DE CASTRO, N° 216 - PRÓXIMO AO PARQUE/HARAS IVANDRO CUNHA LIMA.
Bairro: TRÊS IRMÃS
Município: CAMPINA GRANDE (ZN SUL)
CEP: 58424130
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: JAMILSON COELHO FURTADO
CPF:

	**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**	**NÃO POSSUI DIVISÕES NO INTERIOR DO AMBIENTE. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**OBSERVOU-SE RESTOS DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	**X**		**OBSERVOU-SE 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 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	**X**		**O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04	X		NÃO POSSUI EXAUSTORES COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO NEM TELAS.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI RALO, 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 RESTOS DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO. 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	OBSERVOU-SE FIAÇÃO EXPOSTA. O LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA.
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	APRESENTA APENAS VENTILAÇÃO NATURAL E INSUFICIENTE. 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 VAZIO E 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 VAZIO E EM REFORMA.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E EM REFORMA.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E 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 VAZIO E 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 VAZIO E 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 VAZIO E EM REFORMA.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		**ÁGUA ENCANADA E RESERVATÓRIO DE FIBRA.**
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		**RESERVATÓRIO DE FIBRA. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E 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**		**RESERVATÓRIO DE FIBRA. O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E 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 VAZIO E 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 VAZIO E 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.**	
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**		**O LOCAL SE ENCONTRA VAZIO E EM REFORMA.**	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**
	ENTRADA
	ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO

		BANHEIROS
		ÁREA DE PREPARO

		ÁREA DE SERVIÇO
		ÁREA DE PREPARO

		ÁREA DE MONTAGEM
		ARMAZENAMENTO

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 16:14:19 S 7° 15' 50", W 35° 55' 38" Campina Grande, PB		BANHEIRO

		BANHEIRO
Base legal: Termo de Referência.		

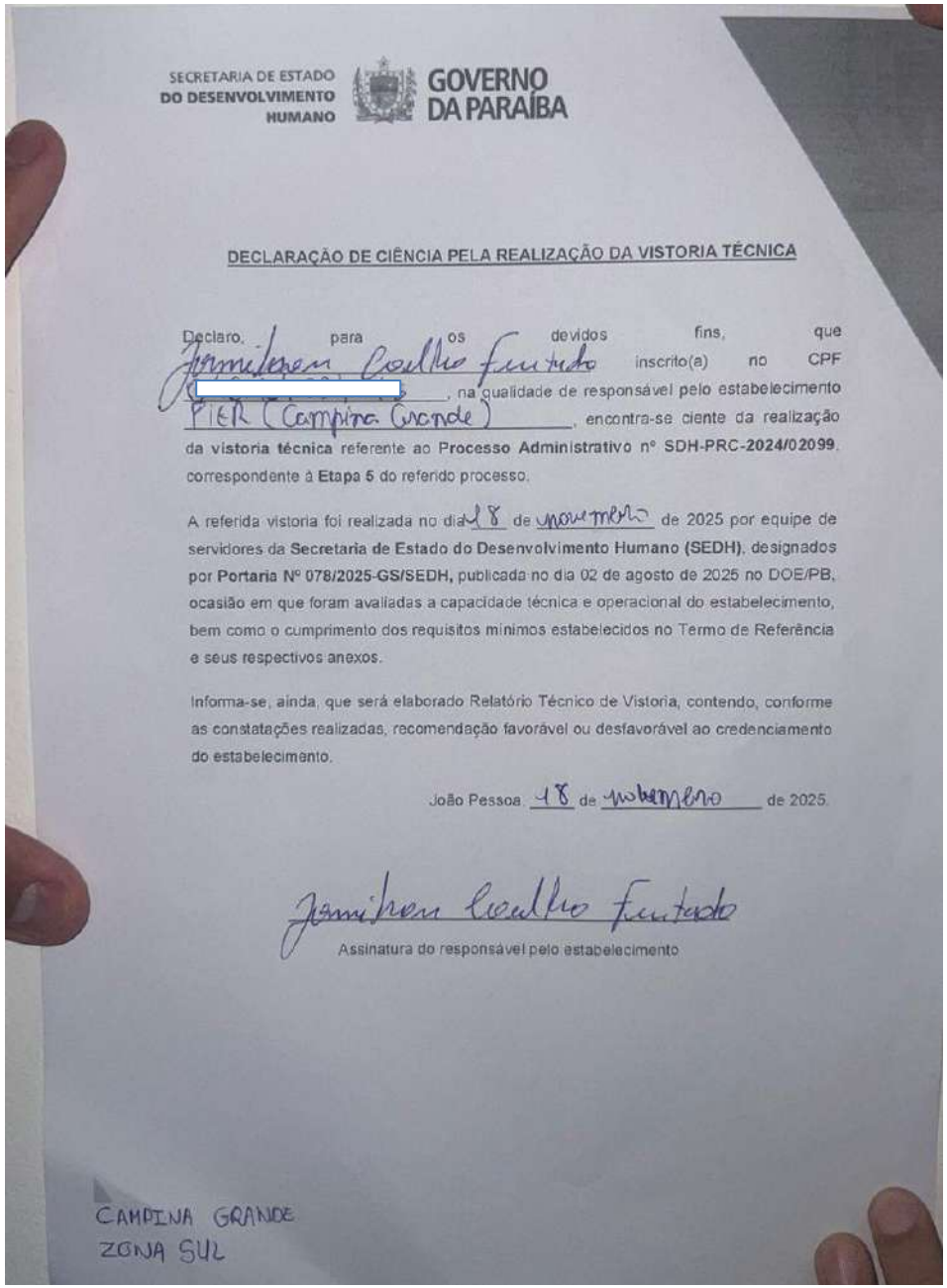
O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM ( ) NÃO

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 se encontra vazio e 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

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

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Jamilson Coelho Furtado inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento PIER (Campina Grande), 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.

Jamilson Coelho Furtado

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

CAMPINA GRANDE
ZONA SUL

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 ANTÔNIO FELIZARDO, S/N, BAIRRO CENTRO				
Bairro: CENTRO				
Município: CAPIM				
CEP:				
Fone: (84) 99839-4464				
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	

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		x	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	x		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	x		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	x		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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

Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional. 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

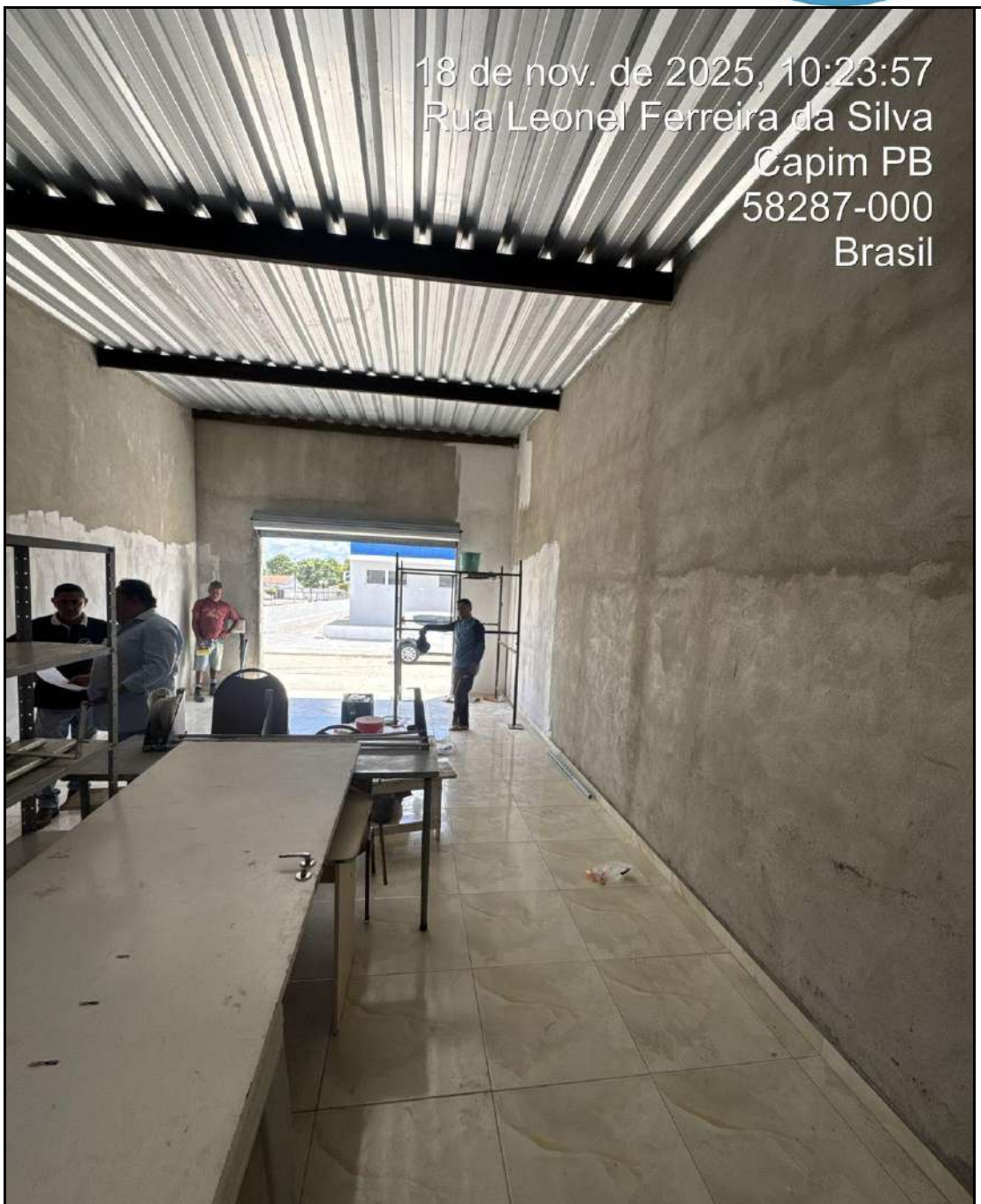
retrocesso de odores/insetos, instalar telas milimetradas e removíveis em todas as aberturas, organizar o layout das áreas e dos equipamentos de modo a permitir fluxo adequado de produção e higiene, completar o conjunto de utensílios, móveis e equipamentos essenciais, garantindo materiais em quantidade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

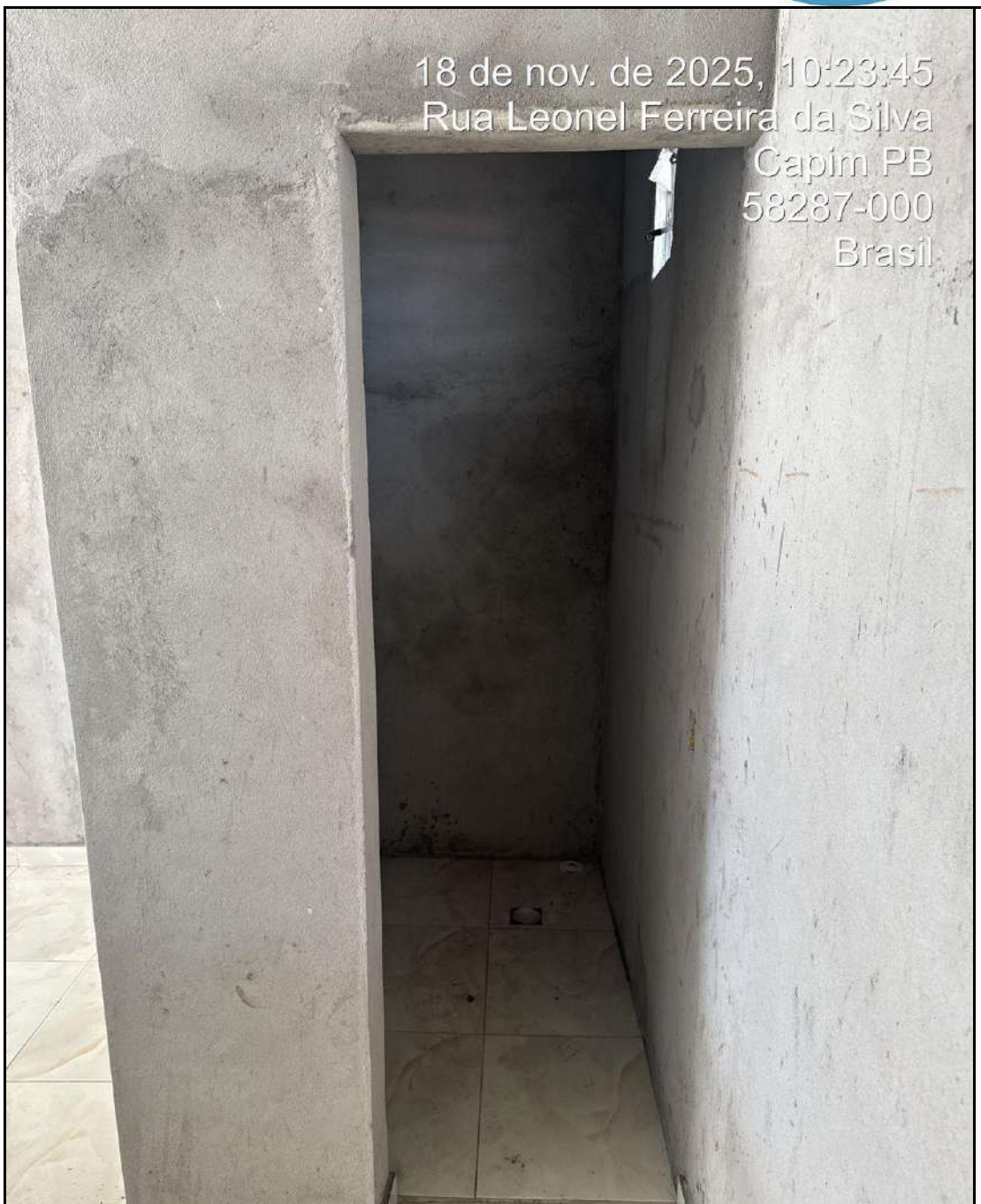
É necessário aguardar a conclusão das instalações e ajustes estruturais, bem como a disposição correta de equipamentos, móveis e utensílios, para garantir o cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação e Segurança Alimentar. Diante do verificado, a Unidade de Produção de Refeições ainda não 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.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

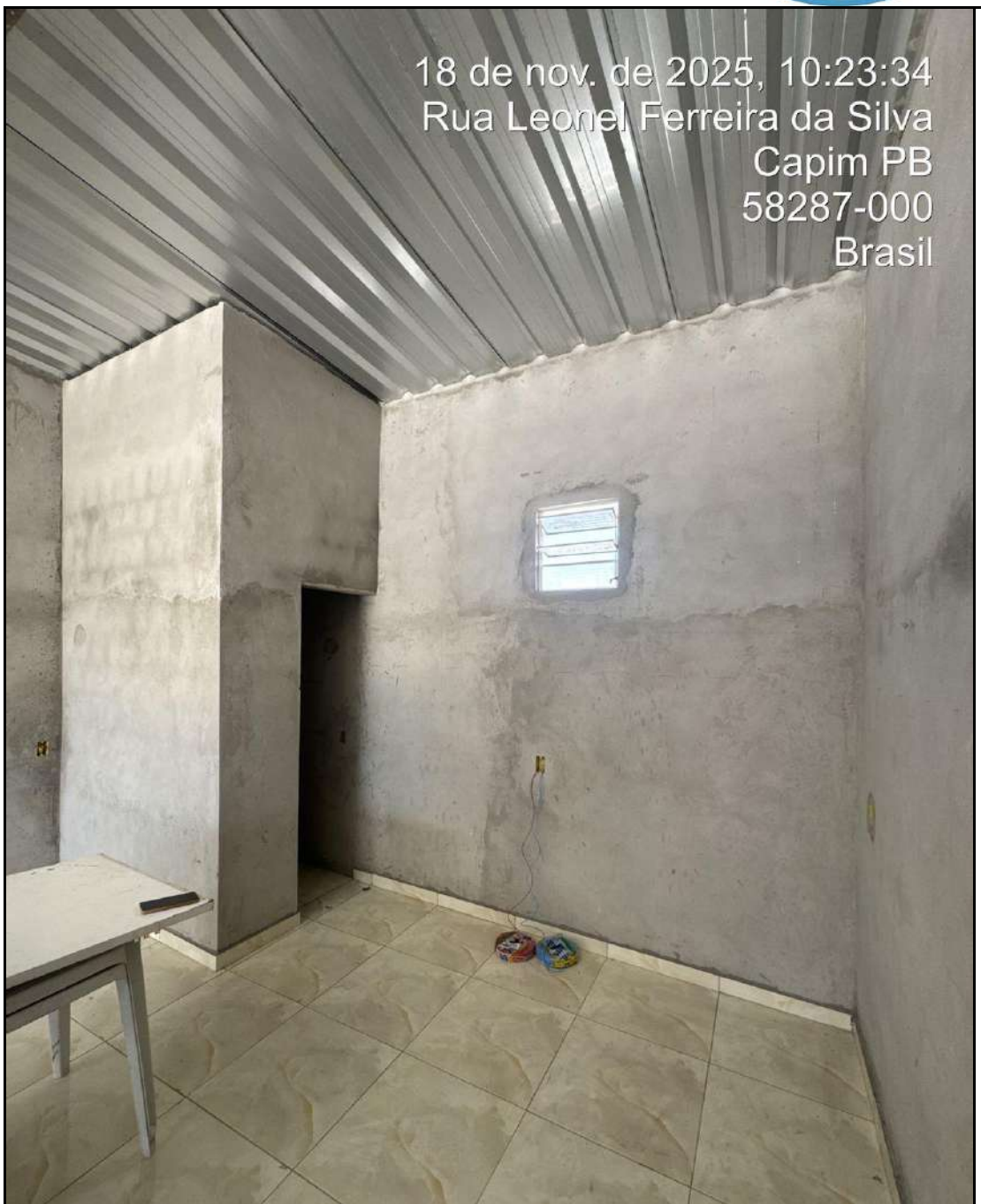

18 de nov. de 2025, 10:22:52
Rua Leonel Ferreira da Silva
Capim PB
58287-000
Brasil


18 de nov. de 2025, 10:23:21
Rua Leonel Ferreira da Silva
Capim PB
58287-000
Brasil

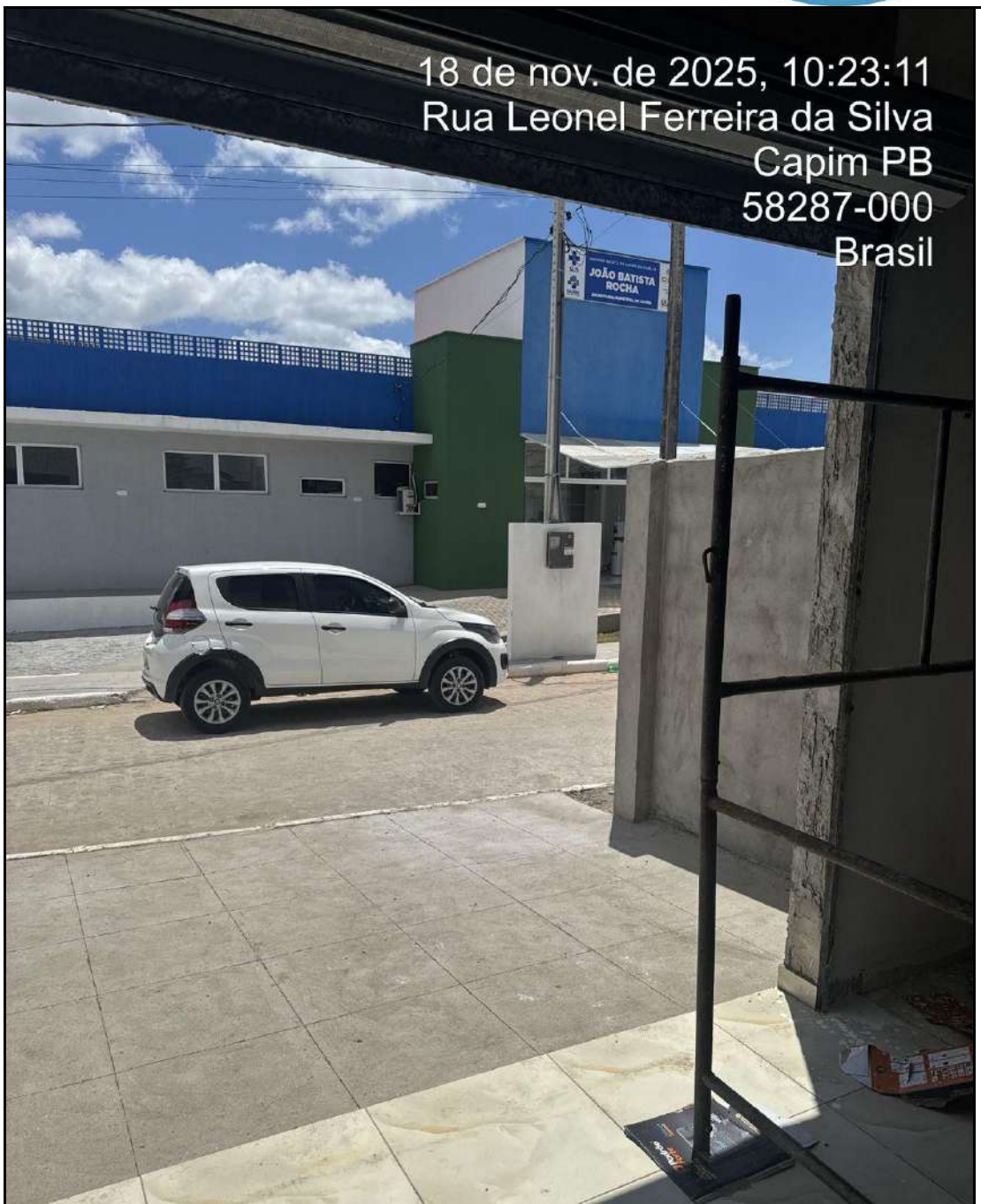

18 de nov. de 2025, 10:23:57
Rua Leonel Ferreira da Silva
Capim PB
58287-000
Brasil


18 de nov. de 2025, 10:23:45
Rua Leonel Ferreira da Silva
Capim PB
58287-000
Brasil


18 de nov. de 2025, 10:24:08
Rua Leonel Ferreira da Silva
Capim PB
58287-000
Brasil


18 de nov. de 2025, 10:23:34
Rua Leonel Ferreira da Silva
Capim PB
58287-000
Brasil


18 de nov. de 2025, 10:23:03
Rua Leonel Ferreira da Silva
Capim PB
58287-000
Brasil


18 de nov. de 2025, 10:23:11
Rua Leonel Ferreira da Silva
Capim PB
58287-000
Brasil
JOÃO BATISTA
ROCHA


REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DOS TRANSPORTES
SECRETARIA NACIONAL DE TRANSITO
BR
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO / DRIVER LICENSE / PERMISO DE CONDUCCIÓN
2 e 1 NOME E SOBRENOME
GENIEL FLAVIO GARCIA DA SILVA
1ª HABILITAÇÃO
17/10/2007
7 ASSINATURA DO PORTADOR
ACC
A
21/02/2034
A1
B
21/02/2034
B1
C
C1
D
D1
BE
CE
C1E
DE
D1E
12 OBSERVAÇÕES
A
ASSINATURA DO EMISSOR
50866523065
RN716042444
LOCAL
NATAL, RN
RIO GRANDE DO NORTE
27663924944

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Geniel Flavio G. da Silva, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento MAPE-Comercio e Serviços de Alimentos LTDA, encontra-se ciente da realização da **vistoria técnica** referente ao **Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099**, correspondente à **Etapa 5** do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 18 de novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria 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.

Bayeux, 18 de novembro de 2025.

GENIEL FLAVIO GOMES DA 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 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.

Capim, 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: José Welisson Ferreira
CNPJ nº: 36.541.425/0001-55
Endereço: Rua Vereador Pedro Farias Castro
Bairro: Centro
Município: Caraubas
CEP: 58595-000
Fone: (83) 83 9 9911 9229
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Matheus da Costa Albino Araújo
CPF:

	**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**	**Paredes inacabadas. Edificação em obras**
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	**X**		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Nao possui**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**Edificação em obras**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		**X**	**Ausência de acabamento das Tomadas e quadro de distribuição de energia**
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**Nao 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 declividade superior ao permitido**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Edificação em obras**

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

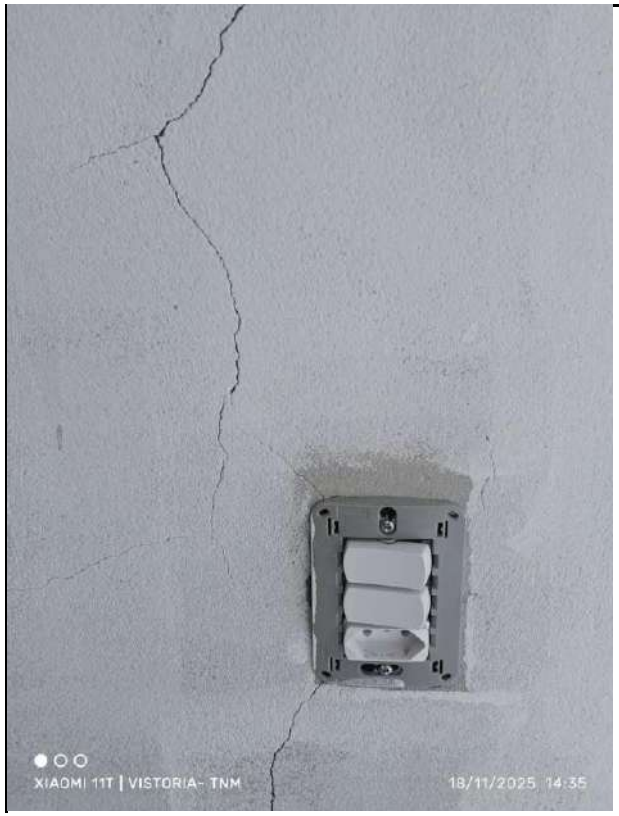
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Nao possui. Edificação em obras.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**Nao possui. Edificação em obras.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**Nao possui. Edificação em obras.**
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	**Nao 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**	**Nao possui. Edificação em obras.**
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		**X**	**Nao possui. Edificação em obras.**

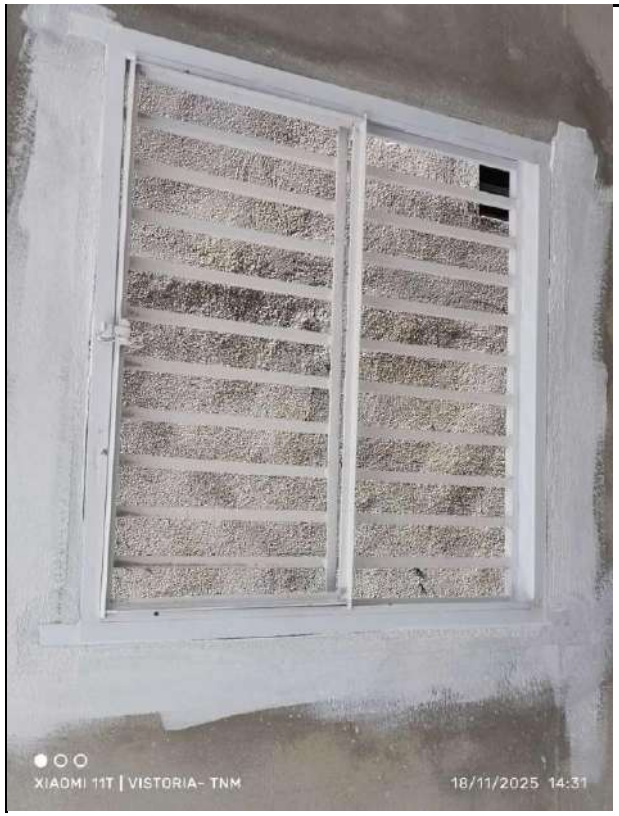
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		**X**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

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

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025 14:39		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025 14:35		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025 14:35		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025 14:31		

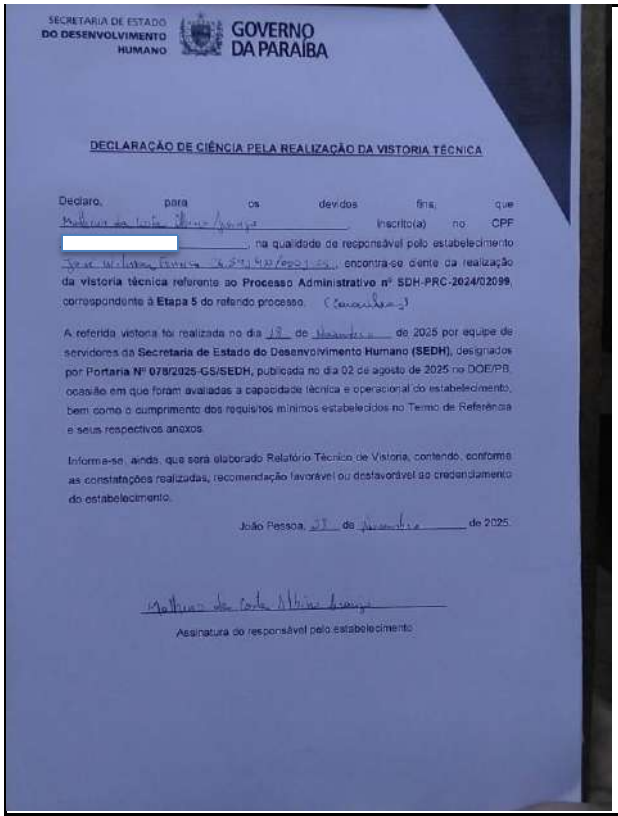
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025 14:35		

XIAOMI 11T	VISTORIA- TNM 18/11/2025 14:37	

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025 14:37		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 18/11/2025 14:34		

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA **DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA** Declaro, para os devidos fins, que [redacted] 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 12 de dezembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos. Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento. João Pessoa, 12 de dezembro de 2025. Assinatura do responsável pelo estabelecimento		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Vistoria realizada.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4

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

João Pessoa, 18/11/2025

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	
Processo nº: 2024/02099	
Nome/Razão Social: A B DIAS MATSU ORIENTAL LTDA	
CNPJ nº: 43.744.118/0001-37	
Endereço: RUA DURVAL DA COSTA LIRA, S/N	
Bairro: CENTRO	
Município: CASSERENGUE	
CEP:	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: (X) Residencial	**( ) Comercial** **( ) Rural**
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável: LUCELHO MONTEIRO DOS SANTOS	
CPF:	

	**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	LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL

2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		**X**	**LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA**
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**APRESENTA APENAS A PORTA DE ENTRADA COMO VENTILAÇÃO NATURAL**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	**NÃO POSSUI RAMPA DE ACESSIBILIDADE**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI JANELAS, NEM EXAUSTORES, NEM TELAS.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI RALO, 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**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**ILUMINAÇÃO INADEQUADA DE ACORDO COM A RDC 216/04**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**APRESENTA APENAS A PORTA DE ENTRADA**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA 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**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA 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**	**O LOCAL AINDA 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**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		**X**	**LOCAL SE ENCONTRA EM REFORMA**

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**
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**
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**O LOCAL AINDA 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**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**	

8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	**O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM REFORMA**
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM		**DESCRIÇÃO**	
		ENTRADA	

11 de novembro de 2025 às 09:02:22 S 6° 46' 54", W 35° 49' 12"		
11 de novembro de 2025 às 09:02:03 S 6° 46' 55", W 35° 49' 12"		
11 de novembro de 2025 às 09:02:31 S 6° 46' 54", W 35° 49' 11"		

de novembro de 2025 às 09:04:00 S 6° 46' 54", W 35° 49' 11"		
11 de novembro de 2025 às 09:04:08 S 6° 46' 54", W 35° 49' 12"		
11 de novembro de 2025 às 09:06:47 S 6° 46' 55", W 35° 49' 12"		

		
		
		
Base legal: Termo de Referência.		

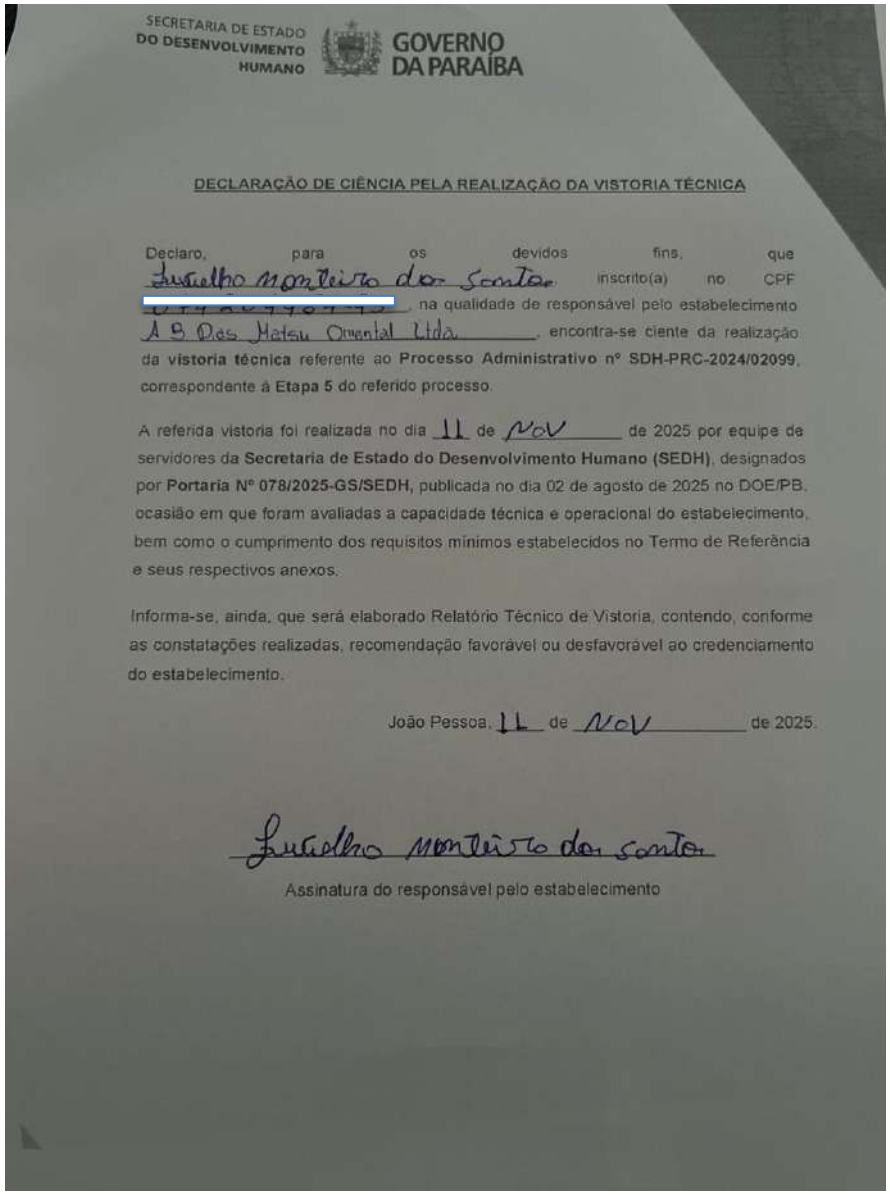
O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM ( ) NÃO

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, no momento, encontra-se 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	919.611-1
YASMIN TIBURCIO	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, 11/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Lucielho Monteiro do Santos inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento A 9 Das Matsu Oriental 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 11 de Nov de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.

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

João Pessoa, 11 de Nov de 2025.

Lucielho Monteiro do Santos

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

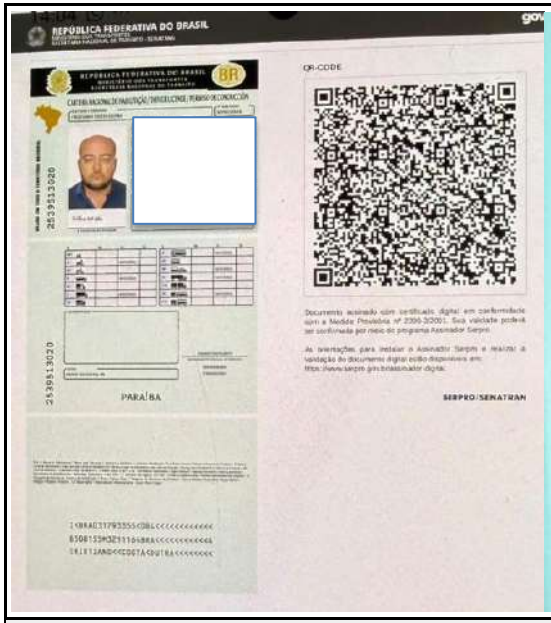
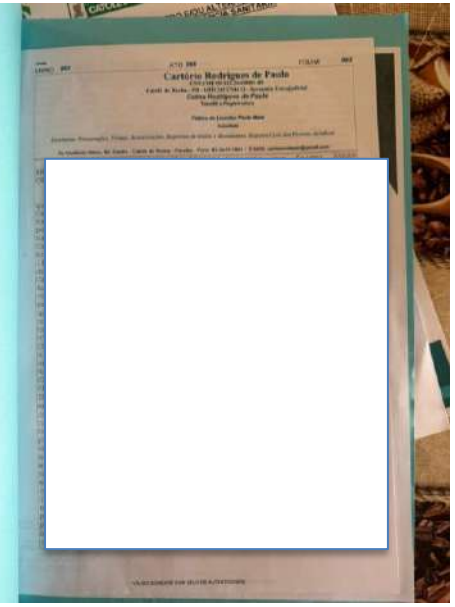
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

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: SARAH ANDRADE OLIVEIRA & CIA LTDA
CNPJ nº: 41.963.209/0001-38
Endereço: RUA BENJAMIM CONSTANT, 452
Bairro: CENTRO
Município: CATOLÉ DO ROCHA PB
CEP: 58.884-000
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: CRISTIANO COSTA DUTRA
CPF:

 	**O responsável por acompanhar a vistoria técnica não apresentava o documento de identificação físico no momento da visita, disponibilizando apenas o digital.**

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		**Algumas áreas apresentam necessidade de reparos para adequação às condições exigidas.**
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**		**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 alguns objetos e equipamentos em desuso no local.**
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, necessitando de ajustes para garantir segurança e conformidade com as boas práticas.**
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	**X**		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		**X**	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Algumas áreas não possuem revestimentos adequados e apresentam partes danificadas**

				e com infiltração necessitando de ajustes. 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, algumas portas e janelas possuem telas milimetradas,mas precisam ser removíveis para adequada higienização, necessitando de ajustes. Não possui exaustores.**
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**		**Algumas instalações elétricas encontram-se expostas e algumas lâmpadas com ausência de proteção adequada.**

3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**O local não possui exaustor. Foi identificado ventilador na área de manipulação, equipamento inadequado segundo a RDC 216/2004, pois pode promover dispersão de partículas e comprometer a segurança higiênico-sanitária do ambiente.**
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.**
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**		**Alguns equipamentos, móveis e utensílios são de madeira, apresentam desgaste, ferrugem, superfícies irregulares ou impossibilidade de higienização.Deve realizar os ajustes necessários.**
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**	**O sanitário não possui itens obrigatórios (papel, sabão líquido, papel toalha ou secagem adequada, lixeira com acionamento sem contato), contrariando a RDC 216/04. Os ralos não são sifonados com grelha que possibilite o fechamento.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04	**X**		
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	**O estabelecimento não dispõe de lavatório exclusivo para a lavagem das mãos dos funcionários, 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**		

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**	**Identificada a utilização de palha de aço, sabão em barra, 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.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		**X**	**Não foi possível verificar este item durante a vistoria, uma vez que a caixa d'água não possui acesso facilitado, impossibilitando a avaliação completa de suas condições.**
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		**X**	**Não foi possível verificar este item durante a vistoria, uma vez que a caixa d'água não possui acesso facilitado, impossibilitando a avaliação completa de suas condições..**
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				

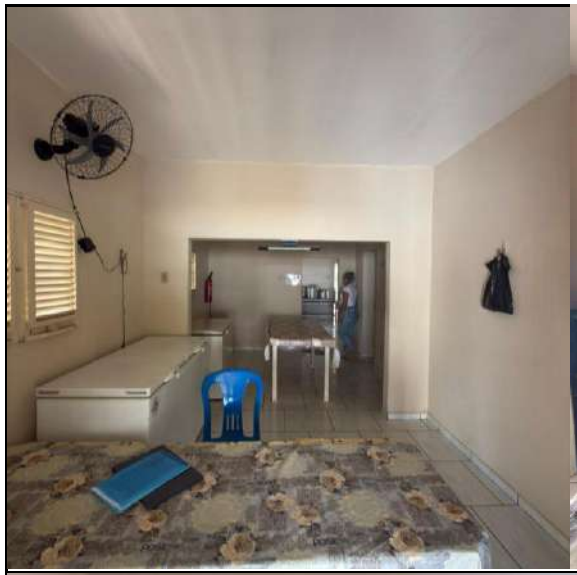
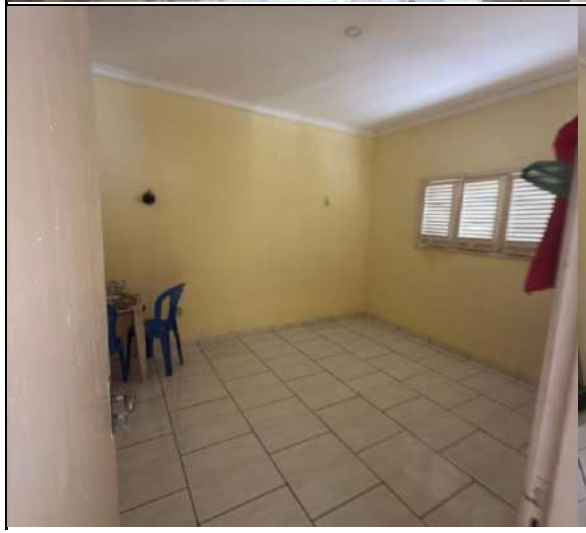
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04	**X**		
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado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

8. OUTROS			
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**A empresa possui o Requerimento de Alteração de Estabelecimento Sujeito à Vigilância Sanitária.**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas	**X**		
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.	**X**		
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO
Durante a vistoria realizada, observou-se que o estabelecimento dispõe de áreas para armazenamento, preparo, cocção, higienização, armazenamento de resíduos e distribuição. Entretanto, não há uma área específica para armazenamento de freezers, que permanecem na área de distribuição. Embora as áreas observadas atendam parcialmente à exigência de um fluxo operacional adequado ao desenvolvimento das atividades previstas, é necessário realizar ajustes conforme as observações nos itens supracitados, bem como identificar corretamente todas as áreas do estabelecimento. Além disso, verificou-se a ausência de equipamentos e utensílios obrigatórios estabelecidos no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa. Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá promover todas as adequações previstas no Edital, observando rigorosamente as orientações do Termo de Referência e do Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, dentro do prazo estabelecido pela Comissão. Ressalta-se que é responsabilidade exclusiva da empresa garantir a conformidade integral com a legislação sanitária vigente, especialmente a RDC nº 216/2004, bem como disponibilizar todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física, organizacional e operacional do estabelecimento esteja plenamente alinhada às normas aplicáveis aos serviços de alimentação. Assim, permanece sob responsabilidade da empresa realizar todas as adequações necessárias antes da etapa final de validação, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança higiênico-sanitária e atendimento aos critérios estabelecidos pelo Programa Tá na Mesa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

 	**FACHADA**
 	**ÁREA DA ENTRADA**

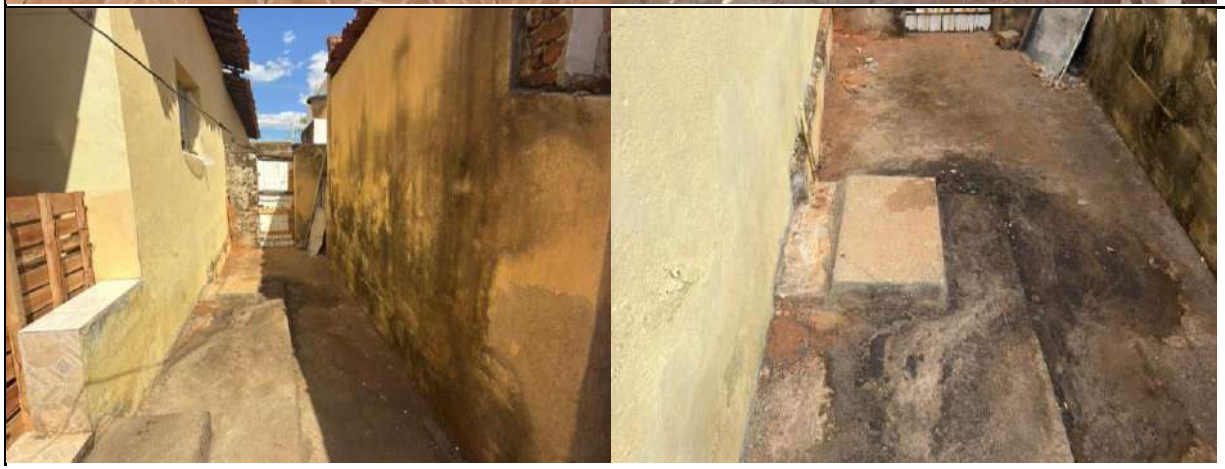
 	**ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO**
 	**ESCRITÓRIO**

 	**ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO**
 	**ÁREA DE ARMAZENAMENTO GÊNEROS SECOS**

	**ÁREA DE ARMAZENAMENTO MATERIAL DE LIMPEZA**
	**FREEZER - ARMAZENAMENTO DE PROTEÍNAS**

 	**ÁREA DE COCÇÃO**
 	**ÁREA DE PREPARO**

 	**ÁREA DE ARMAZENAMENTO GÊNEROS SECOS**
 	**BANHEIRO DOS FUNCIONÁRIOS**

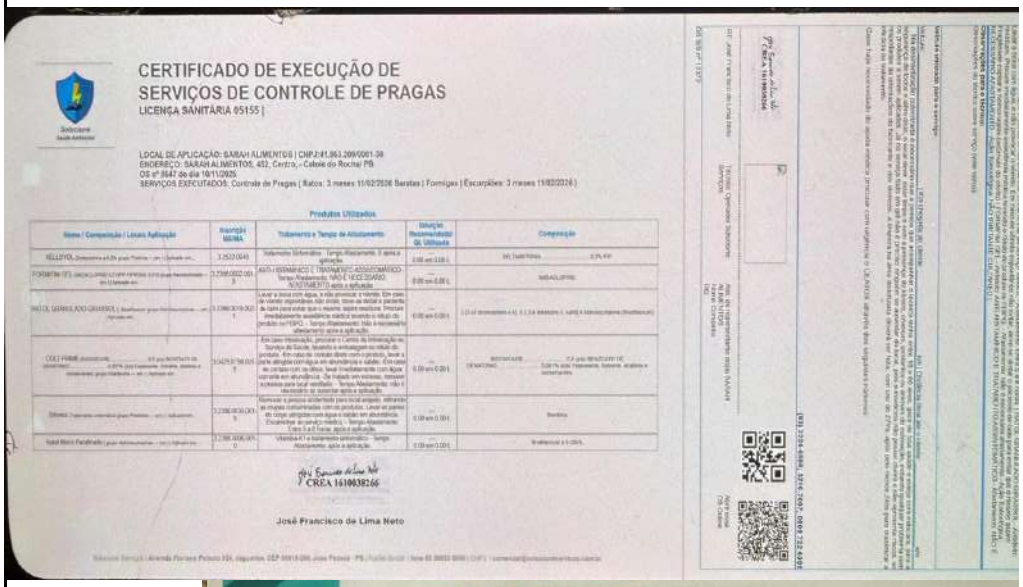
	**ÁREA EXTERNA**
	**ÁREA EXTERNA E CAIXA DE GORDURA**

 	**ÁREA PREPARO**
 	**ÁREA PREPARO**

 	**PORTA DA ÁREA DE PREPARO QUE DÁ ACESSO À ÁREA EXTERNA** **PORTAS QUE DÃO ACESSO AO ESTOQUE**
 	**ÁREA EXTERNA E ARMAZENAMENTO DE MATERIAL DE LIMPEZA**

GOVERNO DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO



CERTIFICADO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS DE CONTROLE DE PRAGAS

LICENÇA SANITÁRIA 05155 |

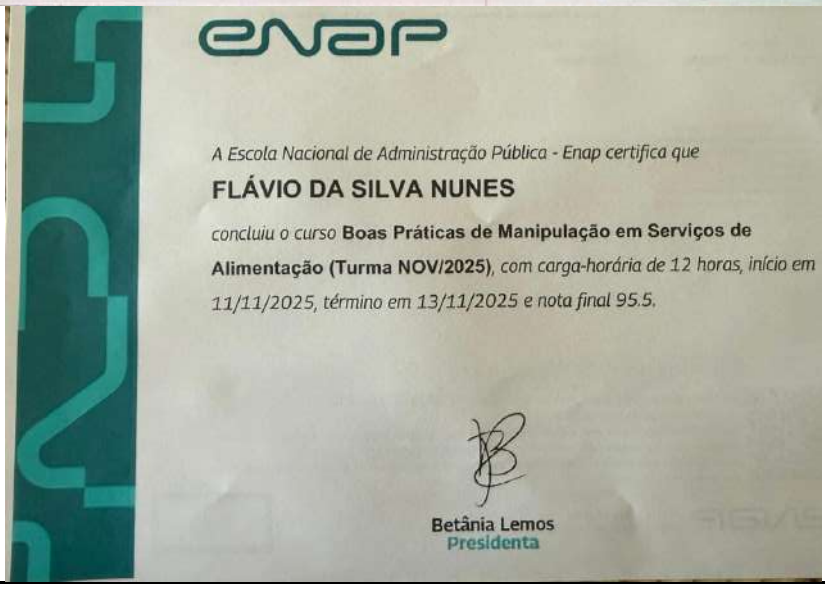
LOCAL DE APLICAÇÃO: SARAH ALIMENTOS | CNPJ:41.963.209/0001-39
ENDEREÇO: SARAH ALIMENTOS, 452, Centro, – Cabole do Rocha/ PB
OS nº 9647 de dia 10/11/2025
SERVIÇOS EXECUTADOS: Controle de Pragas (Ratos: 3 meses 11/02/2026 Baratas | Formigas | Escorpiões: 3 meses (10/02/2026)

Produtos Utilizados

Nome / Composição / Locais Aplicação	Inscrição MS/MA	Tratamento e Tempo de Afastamento	Diluição Recomendada/ Qtd. Utilizada	Composição
KILLER PO, [illegible]	3.3520.0049	Tratamento Sinantrópico - Tempo Afastamento: 3 apos a aplicação	0.00 em 0.00 L	[illegible] 0.3% P/P
FORMITOX GEL [illegible]	3.2395.0002.001-5	ANTI-FERMENTO C (TRATAMENTO ANTIFERMENTO) - Tempo Afastamento: NAO E NECESSARIO AFASTAMENTO após a aplicação	0.00 em 0.00 L	MIRAMUNDA
RATICIDA GRANULADO CEVADO [illegible]	3.1396.0019.002-1	Levar a isca com água, e não provocar o vômito. Em caso de vomito espontâneo, não ocorre, leve-se ao médico o paciente e rotulo para orientação médica e levando o rótulo do produto ou FDPQ. - Tempo Afastamento: Não é necessário afastamento após a aplicação	0.00 em 0.00 L	[illegible]
COLETAMAX [illegible]	3.1429.0196.005-5	Em caso intoxicação, procurar o Centro de Intoxicação ou Serviço de Saúde, levando a embalagem ou rótulo do produto. Em caso de contato direto com o produto, lavar a parte atingida com água em abundância e sabão. Em caso de contato com os olhos, lavar imediatamente com água corrente em abundância. Se inalado em excesso, remover a pessoa para local ventilado. - Tempo Afastamento: não é necessário se ausentar após a aplicação	0.00 em 0.00 L	INGREDIENTES: [illegible] DEMAIS ING.: [illegible] 0,06% aux. Espessante, Solvente, acidulante e conservantes.
Difenac [illegible]	3.2388.0030.001-5	Remover a pessoa acidentada para local arejado, retirando as roupas contaminadas com o produto. Lavar as partes do corpo atingidas com água e sabão em abundância. Encaminhar ao serviço médico. - Tempo Afastamento: Entre 5 a 6 horas após a aplicação	0.00 em 0.00 L	Bromadiona
Total Micro Parafinado [illegible]	3.2388.0006.001-0	Vitamina K1 e tratamento sintomático - Tempo Afastamento: após a aplicação	0.00 em 0.00 L	Brodifacoum a 0.05%

CREA 1610038266

José Francisco de Lima Neto



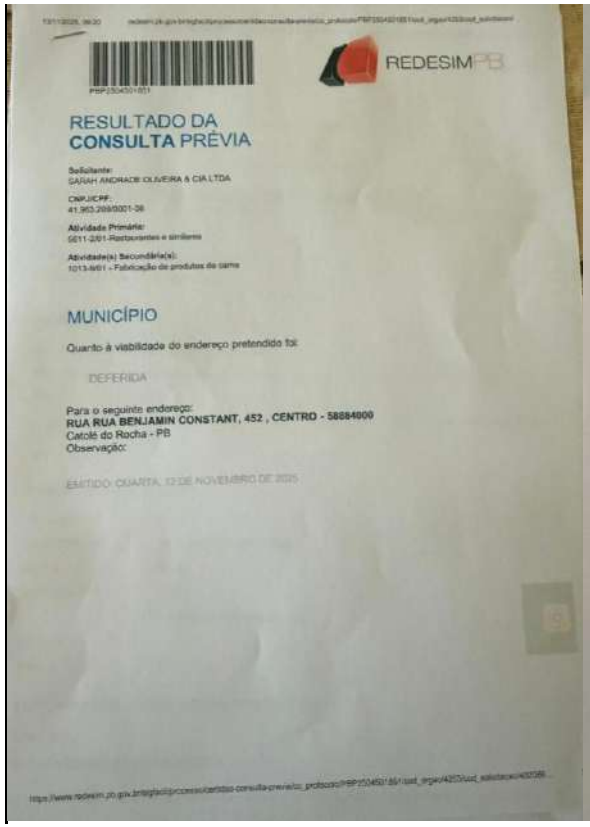
enap

A Escola Nacional de Administração Pública - Enap certifica que

FLÁVIO DA SILVA NUNES

concluiu o curso **Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação (Turma NOV/2025)**, *com carga-horária de 12 horas, início em 11/11/2025, término em 13/11/2025 e nota final 95.5.*

Betânia Lemos
Presidenta



REDESIM PB

RESULTADO DA
CONSULTA PRÉVIA

Solicitante:
SARAH ANDRADE OLIVEIRA & CIA LTDA

CNPJ/CPF:
41.963.269/0001-36

Atividade Primária:
5611-2/01-Restaurantes e similares

Atividade(s) Secundária(s):
1013-9/01 - Fabricação de produtos de carne

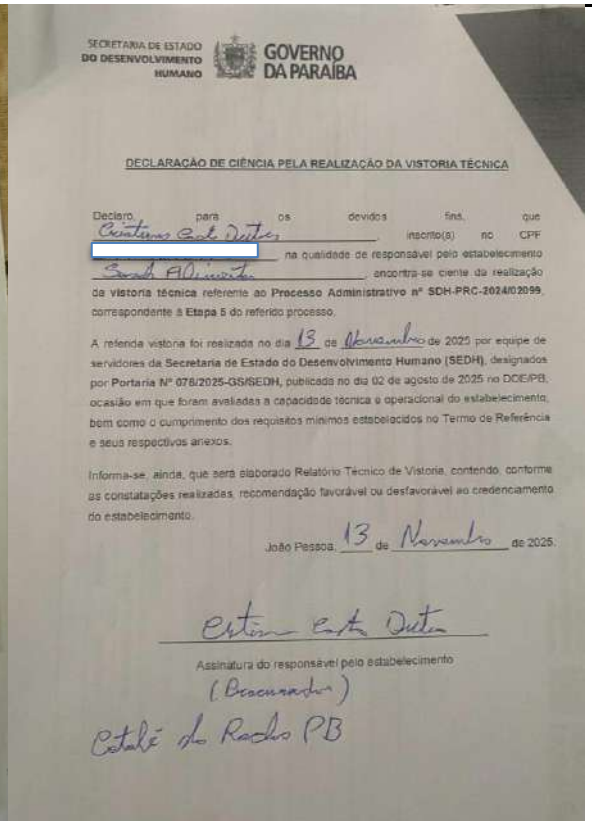
MUNICÍPIO

Quanto à viabilidade do endereço pretendido foi:

DEFERIDA

Para o seguinte endereço:
RUA RUA BENJAMIN CONSTANT, 452 , CENTRO - 58884000
Catolé do Rocha - PB
Observação:

EMITIDO QUARTA, 12 DE NOVEMBRO DE 2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Cristiane Costa Dutra, inscrito(a) no CPF [redacted] na qualidade de responsável pelo estabelecimento Sarah Oliveira, encontra-se ciente da realização da **vistoria técnica** referente ao **Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099**, correspondente à **Etapa 5** do referido processo.

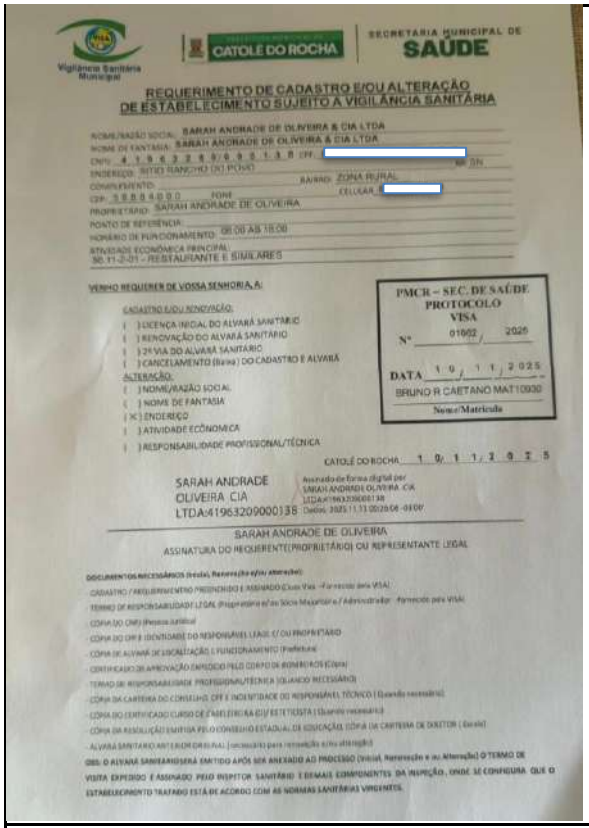
A referida vistoria foi realizada no dia 13 de Novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.

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

João Pessoa, 13 de Novembro de 2025.

Cristiane Costa Dutra

Assinatura do responsável pelo estabelecimento
(Procuradora)
Catolé do Rocha PB

 Vigilância Sanitária Municipal CATOLÉ DO ROCHA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE REQUERIMENTO DE CADASTRO E/OU ALTERAÇÃO DE ESTABELECIMENTO SUJEITO À VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOME/RAZÃO SOCIAL: SARAH ANDRADE DE OLIVEIRA & CIA LTDA NOME DE FANTASIA: SARAH ANDRADE DE OLIVEIRA & CIA LTDA CNPJ: 41963209000138 CPF: [redacted] I.E: ISN ENDEREÇO: SITIO RANCHO DO POVO BAIRRO: ZONA RURAL COMPLEMENTO: CELULAR: [redacted] CEP: 58884000 FONE: PROPRIETÁRIO: SARAH ANDRADE DE OLIVEIRA PONTO DE REFERÊNCIA: HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 08:00 AS 18:00 ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL: 56.11-2-01 - RESTAURANTE E SIMILARES VENHO REQUERER DE VOSSA SENHORIA A: CADASTRO E/OU RENOVAÇÃO: ( ) LICENÇA INICIAL DO ALVARÁ SANITÁRIO ( ) RENOVAÇÃO DO ALVARÁ SANITÁRIO ( ) 2ª VIA DO ALVARÁ SANITÁRIO ( ) CANCELAMENTO (Baixa) DO CADASTRO E ALVARÁ ALTERAÇÃO: ( ) NOME/RAZÃO SOCIAL ( ) NOME DE FANTASIA (X) ENDEREÇO ( ) ATIVIDADE ECONÔMICA ( ) RESPONSABILIDADE PROFISSIONAL/TÉCNICA PMCR – SEC. DE SAÚDE PROTOCOLO VISA Nº 01602 / 2025 DATA 10 / 11 / 2025 BRUNO R CAETANO MAT10930 Nome/Matrícula CATOLÉ DO ROCHA 10/11/2025 SARAH ANDRADE OLIVEIRA CIA LTDA:41963209000138 Assinado de forma digital por SARAH ANDRADE OLIVEIRA CIA LTDA:41963209000138 Dados: 2025.11.13 09:29:08 -03'00' SARAH ANDRADE DE OLIVEIRA ASSINATURA DO REQUERENTE(PROPRIETÁRIO) OU REPRESENTANTE LEGAL DOCUMENTOS NECESSÁRIOS (Inicial, Renovação e/ou Alteração): - CADASTRO / REQUERIMENTO PREENCHIDO E ASSINADO (Caso Visa - Fornecido pela VISA) - TERMO DE RESPONSABILIDADE LEGAL (Proprietário e/ou Sócio Majoritário / Administrador - Fornecido pela VISA) - COPIA DO CNPJ (Pessoa Jurídica) - COPIA DO CPF E IDENTIDADE DO RESPONSÁVEL LEGAL E / OU PROPRIETÁRIO - COPIA DE ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO (Prefeitura) - CERTIFICADO DE APROVAÇÃO EMITIDO PELO CORPO DE BOMBEIROS (Copia) - TERMO DE RESPONSABILIDADE PROFISSIONAL/TÉCNICA (QUANDO NECESSÁRIO) - COPIA DA CARTEIRA DO CONSELHO, CPF E IDENTIDADE DO RESPONSÁVEL TÉCNICO (Quando necessário) - COPIA DO CERTIFICADO CURSO DE ESTÉTICA NA (O) ESTETICISTA (Quando necessário) - COPIA DA RESOLUÇÃO EMITIDA PELO CONSELHO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO, COPIA DA CARTEIRA DE DIRETOR (Quando) - ALVARÁ SANITÁRIO ANTERIOR (ORIGINAL) (necessário para renovação e/ou alteração) OBS: O ALVARÁ SANITÁRIO SERÁ EMITIDO APÓS SER ANEXADO AO PROCESSO (Inicial, Renovação e ou Alteração) O TERMO DE VISITA EXPEDIDO E ASSINADO PELO INSPETOR SANITÁRIO E DEMAIS COMPONENTES DA INSPEÇÃO, ONDE SE CONFIGURA QUE O ESTABELECIMENTO TRATADO ESTÁ DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		
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.

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

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

João Pessoa, 13/11/2025

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

RELATÓRIO DE VISTORIA TÉCNICA PARA CREDENCIAMENTO NO PROGRAMA TÁ NA MESA

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: SDH-PCR-2024/02099
Nome/Razão Social: Maria do Céu Matias Macedo
CNPJ nº: 36.008.995/0001-84
Endereço: Rua João queiroga, 60
Bairro: Centro
Município: Caturite
CEP: 58455-000
Fone: (83) 83 9 9129 0507
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Maria do Céu Matias Macedo
CPF: 073.339.424-52

	**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**	**Em obras.**
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		**X**	**Em obras.**
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**	**Moto estacionada.**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		**X**	**Parcialmente instaladas**
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**Apenas ventilação natural. Projeto de exaustores**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	**X**		
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Piso desgastado. Revestimento de parede parcial.**

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Em processo de instalação dos exaustores**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Ralos sem sistema de fechamento**
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**	**Utensílios de obra (mangueira, serra mármore)**
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**	**Parcialmente instaladas**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04	**X**		**Ventilação natural e projeto de instalação de sistema de exaustão**
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**	**A serem instaladas**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**Nenhum equipamento no local, porém geladeira, 1 freezer, estrado, panelas e**

				utensílios já adquiridos
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**	**Projeto de colocação de botijão ao lado do fogão**
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**	**Em processo de instalação**
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 equipamentos no momento da vistoria**
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**	**Há projeto para tal**
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 há no momento da vistoria**

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 no momento da vistoria**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		**Serão instaladas 2 caixas de 1000l cada**
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		**Há serem instaladas**
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**	**A serem instaladas**
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 no momento**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**X**	**Não está em funcionamento**

8. OUTROS			
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Aguardando término da obra para dar entrada**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**Aguardando término da obra para dar entrada**
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Não esta em funcionamento**
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		**X**	**Apresentar posteriormente.**
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	**Há projeto para tal**
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM		**DESCRIÇÃO**	

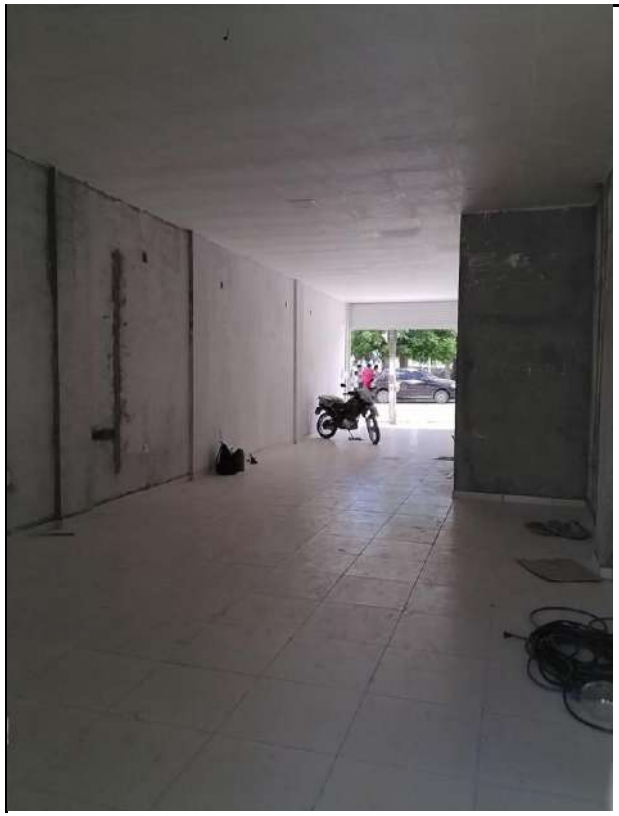
	

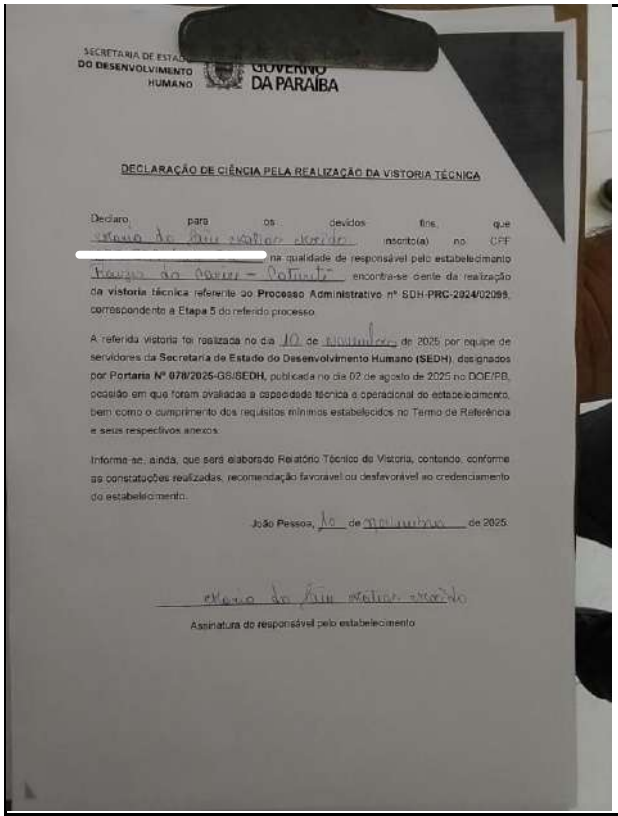
		

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA Declaro para os devidos fins, que [redacted] inscrito(a) no CPF [redacted] na qualidade de responsável pelo estabelecimento [redacted] encontra-se ciente da realização da **vistoria técnica** referente ao **Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099**, correspondente a **Etapa 5** do referido processo. A referida vistoria foi realizada no dia 10 de [redacted] 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, 10 de [redacted] de 2025. [redacted] Assinatura do responsável pelo estabelecimento		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Vistoria realizada

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, 10/11/2025

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA				
CNPJ nº: 07.142.604/0001-11				
Endereço: RUA PEDRO LUIZ DE LACERDA, 120,				
Bairro: CENTRO				
Município: CONCEIÇÃO				
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		

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	x		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	x		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	x		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	x		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

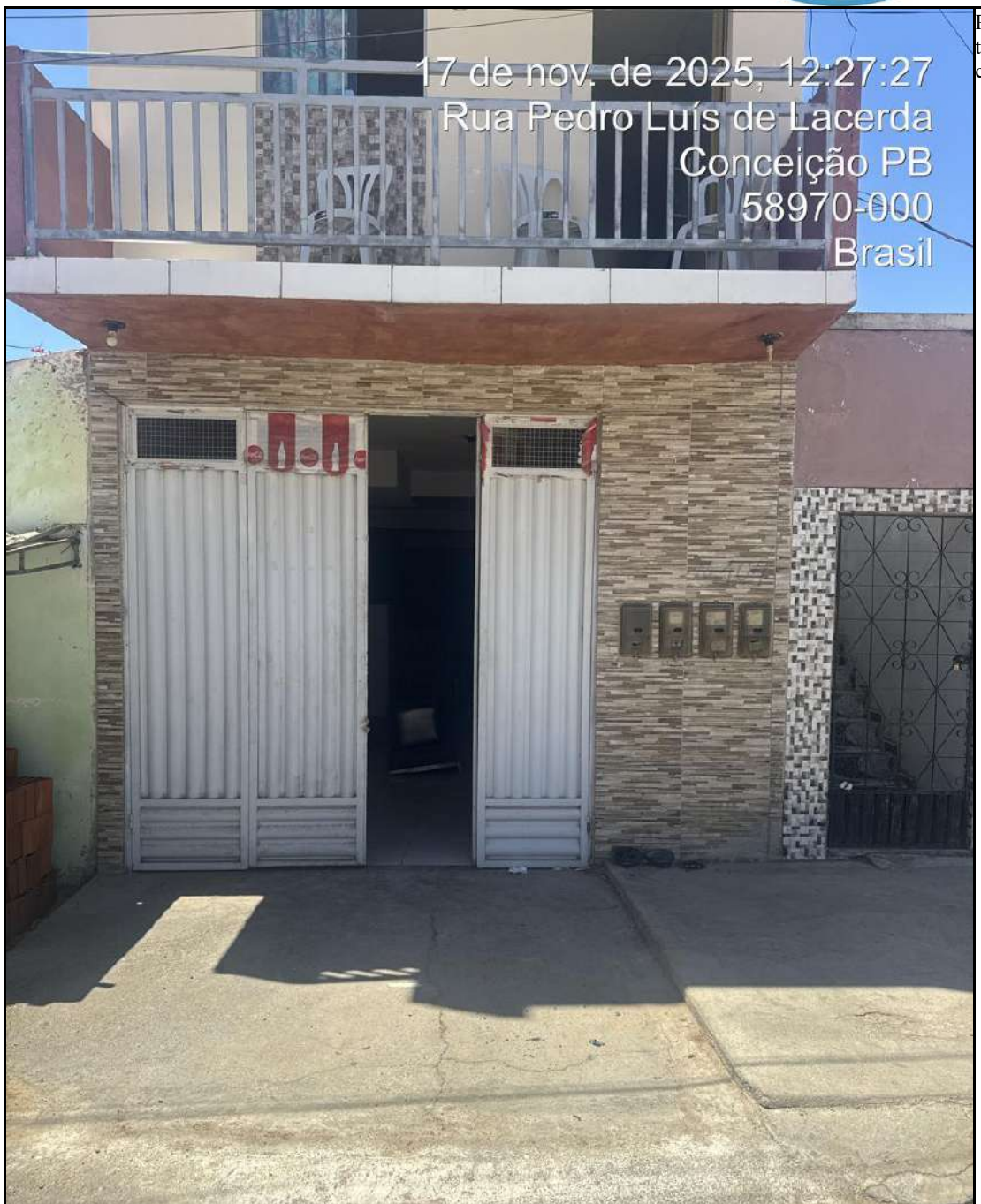
A presente vistoria técnica teve como objetivo avaliar as condições estruturais, funcionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), verificando o andamento das adequações necessárias para o atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.

Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional, observou-se também a ausência de lavado para os usúarios, porém o proprietário do imóvel informou que não tem interesse de alugar o imóvel se tiver que fazer o lavabo, foi observado ainda que na parte dos fundos do imóvel funciona uma oficina mecânica. É necessário realizar os 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 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, fazer um banheiro para os funcionários e isolar a parte da oficina de forma que não tenha nenhum contato com a Unidade de Produção e Refeição.

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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

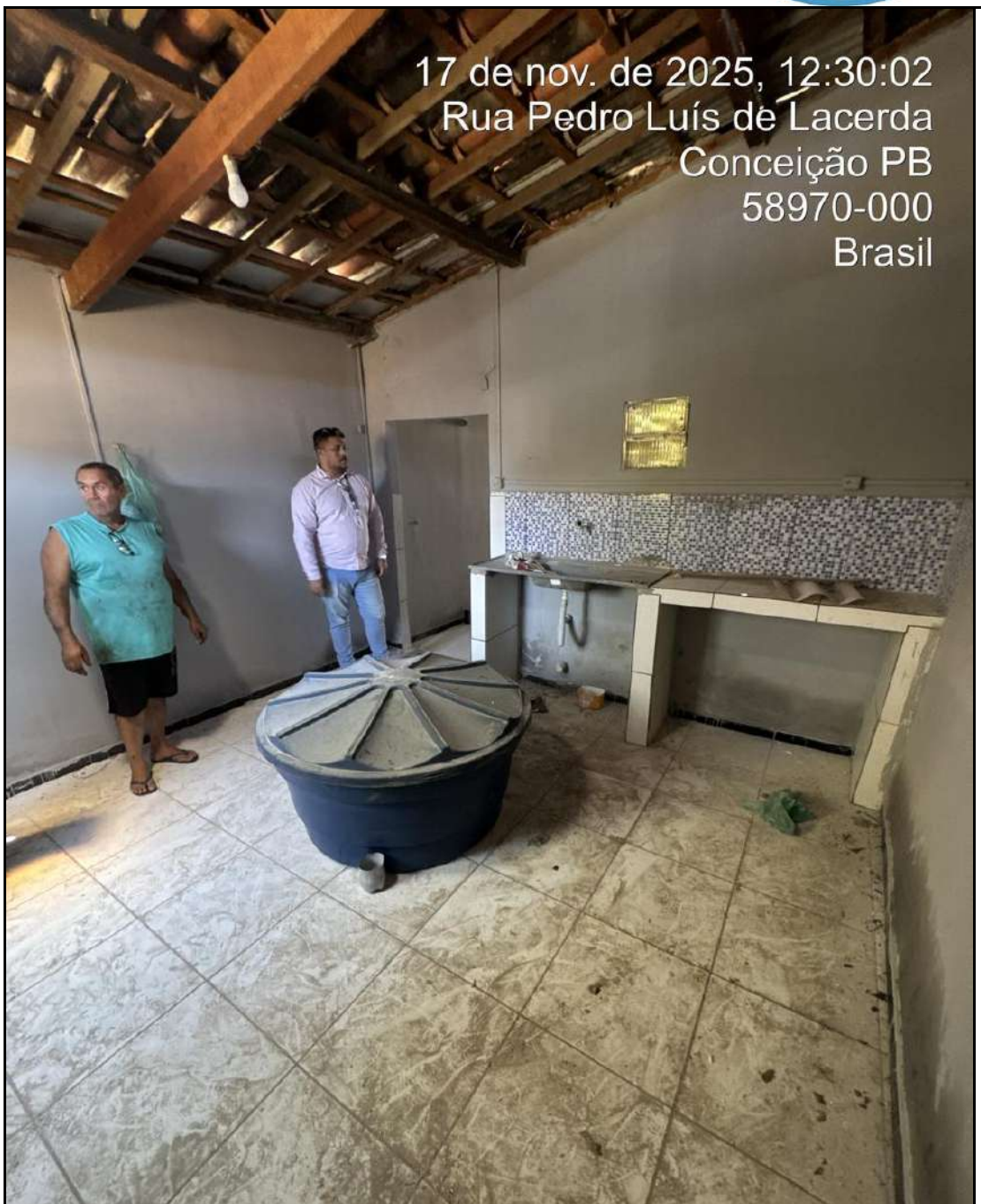


Proprietário do imóvel informou que não tem interesse de alugar o imóvel se tiver que fazer o banheiro dos usuários. O local não tem revestimento cerâmico de parede e nos fundos do imóvel funciona uma oficina mecânica.

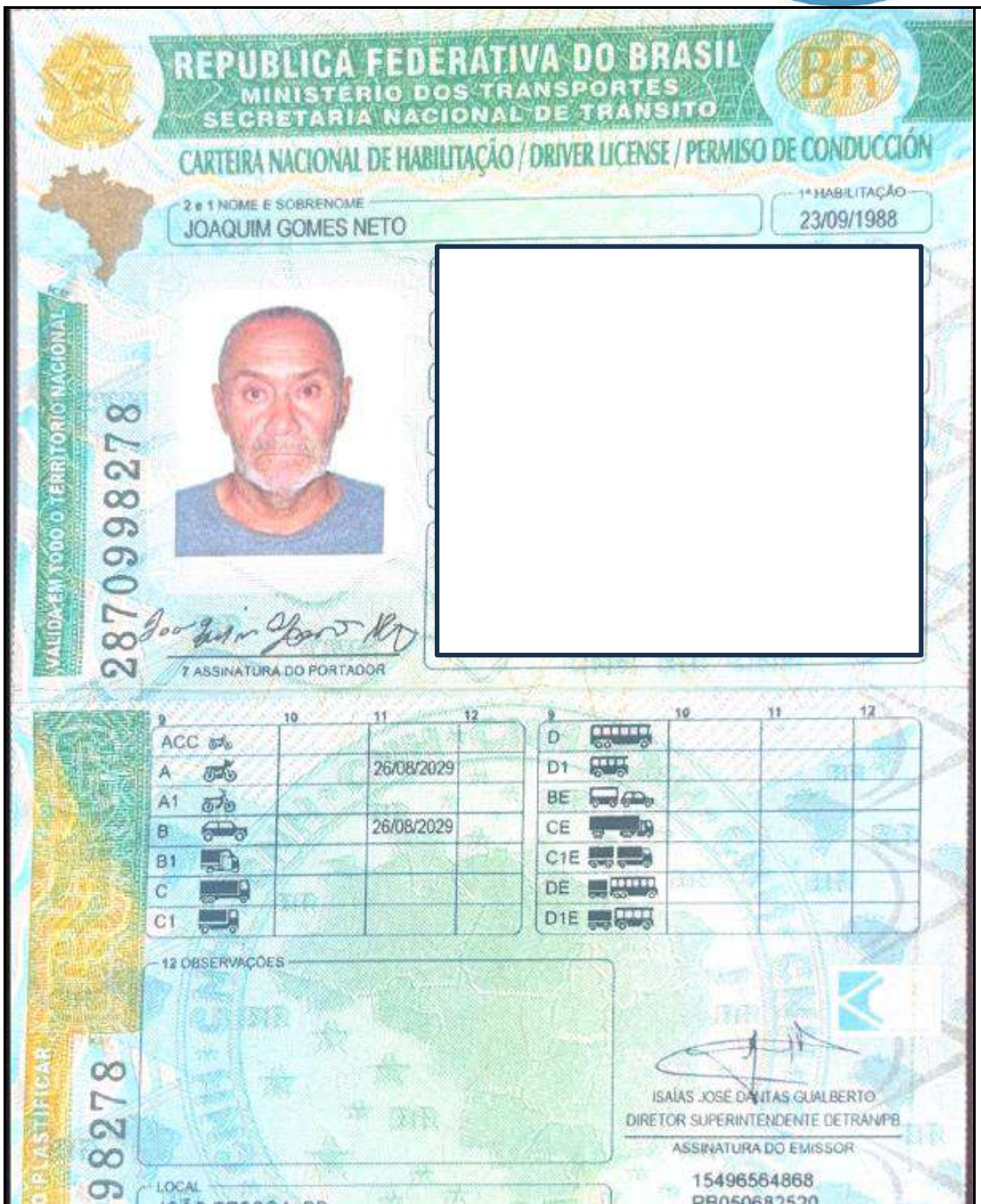

17 de nov. de 2025, 12:27:33
Rua Pedro Luís de Lacerda
Conceição PB
58970-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 12:28:41
Rodovia PB-400
Conceição PB
58970-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 12:29:40
Rua Pedro Luís de Lacerda
Conceição PB
58970-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 12:30:02
Rua Pedro Luís de Lacerda
Conceição PB
58970-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 12:32:45
Rodovia PB-400
Conceição PB
58970-000
Brasil



REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DOS TRANSPORTES
SECRETARIA NACIONAL DE TRÂNSITO

CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO / DRIVER LICENSE / PERMISO DE CONDUCCIÓN

2 e 1 NOME E SOBRENOME
JOAQUIM GOMES NETO

1ª HABILITAÇÃO
23/09/1988

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

28709988278

7 ASSINATURA DO PORTADOR

9	10	11	12
ACC			
A		26/08/2029	
A1			
B		26/08/2029	
B1			
C			
C1			

9	10	11	12
D			
D1			
BE			
CE			
C1E			
DE			
D1E			

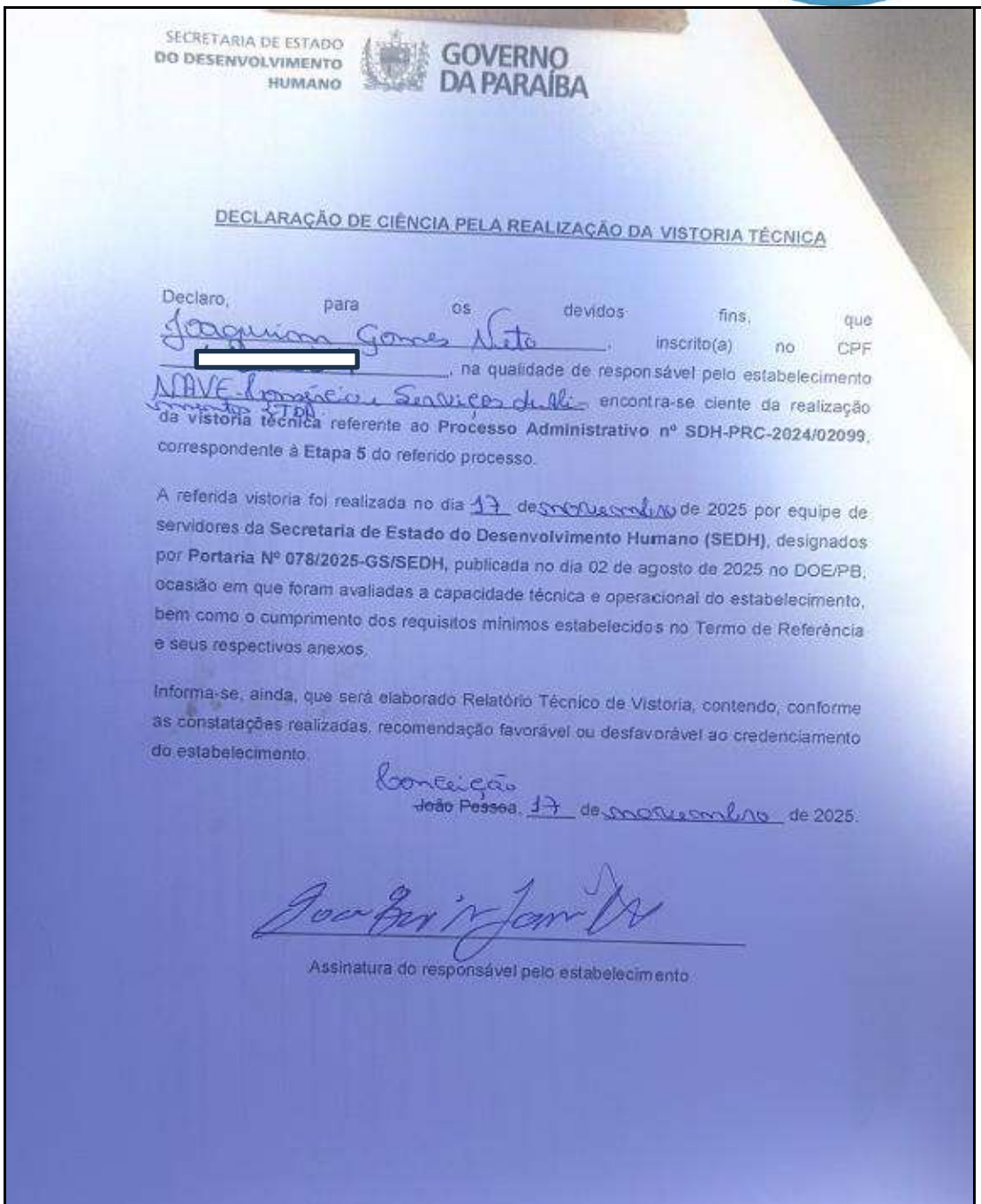
12 OBSERVAÇÕES

ISAÍAS JOSÉ DANTAS GUALBERTO
DIRETOR SUPERINTENDENTE DETRAN/PB
ASSINATURA DO EMISSOR

15496564868
PB050682520

LOCAL

98278



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Joaquinson Gomes Neto, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento NAAVE-Inserção e Serviços de Ali- mento EIRL, encontra-se ciente da realização da **vistoria técnica** referente ao **Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099**, correspondente à **Etapa 5** do referido processo.

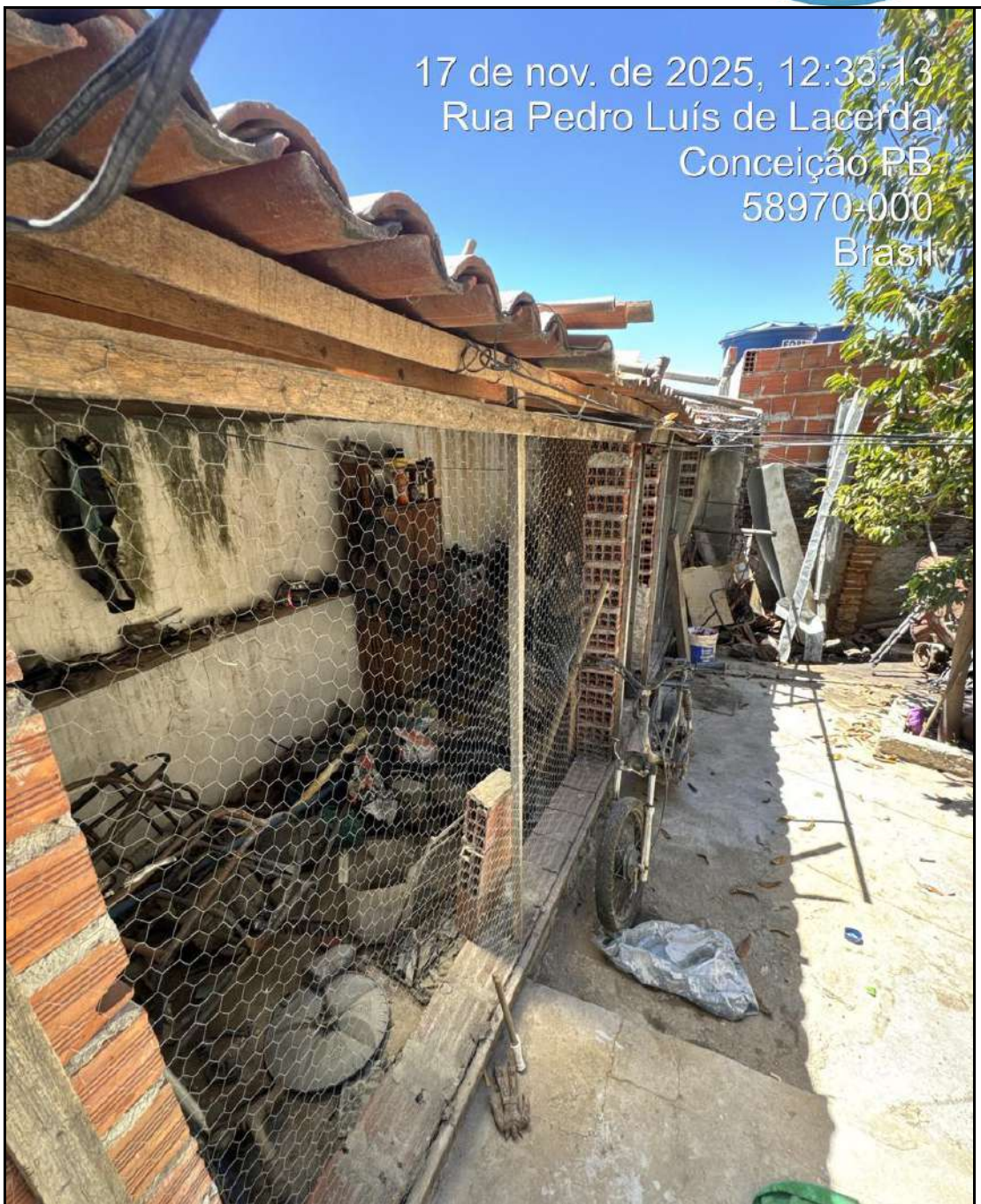
A referida vistoria foi realizada no dia 17 de novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.

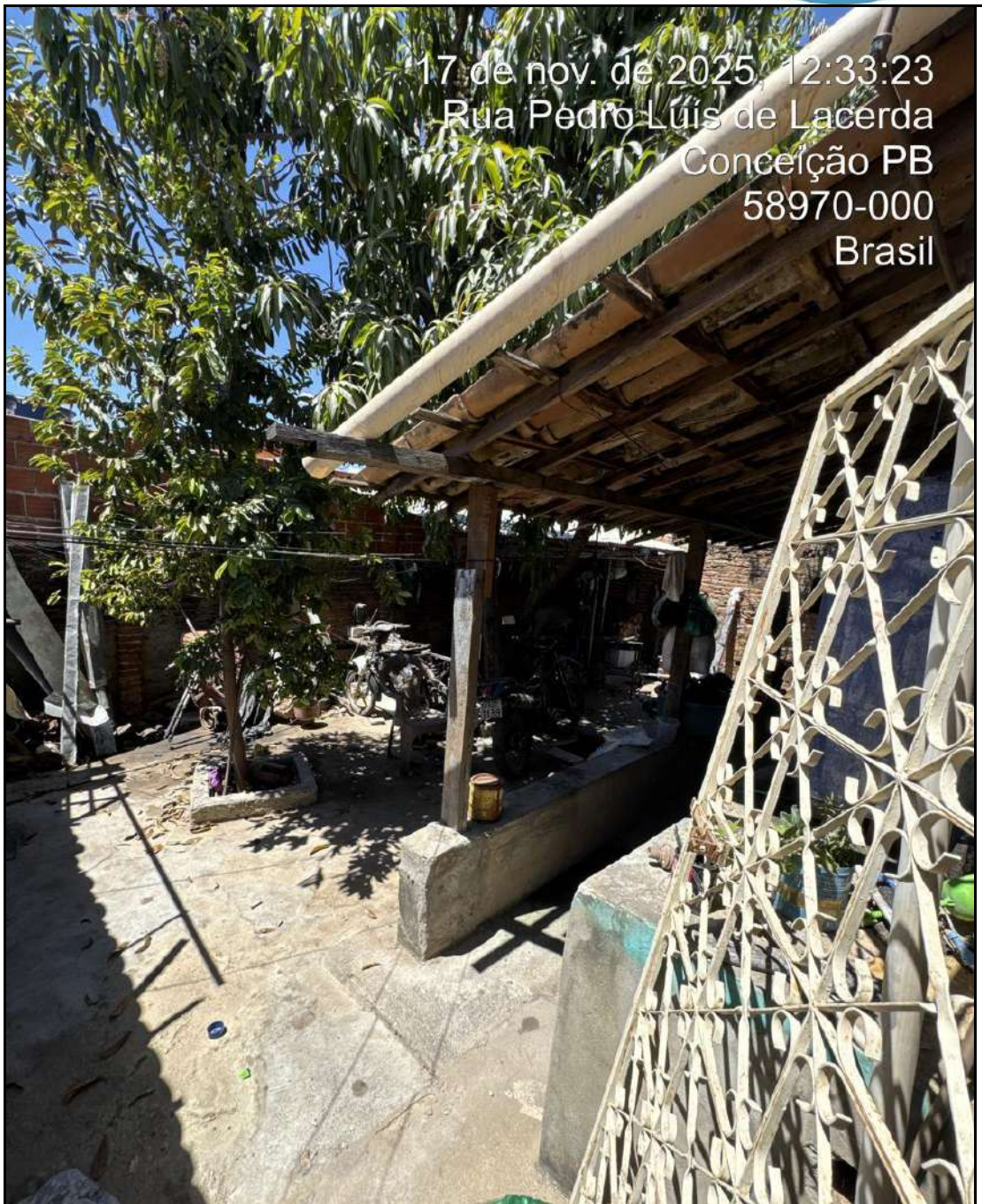
Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.

Conceição
João Pessoa, 17 de novembro de 2025.

Joaquinson Gomes Neto

Assinatura do responsável pelo estabelecimento


17 de nov. de 2025, 12:33:13
Rua Pedro Luís de Lacerda
Conceição PB
58970-000
Brasil


17 de nov. de 2025, 12:33:23
Rua Pedro Luís de Lacerda
Conceição PB
58970-000
Brasil

Base legal: Termo de Referência.	

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

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

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

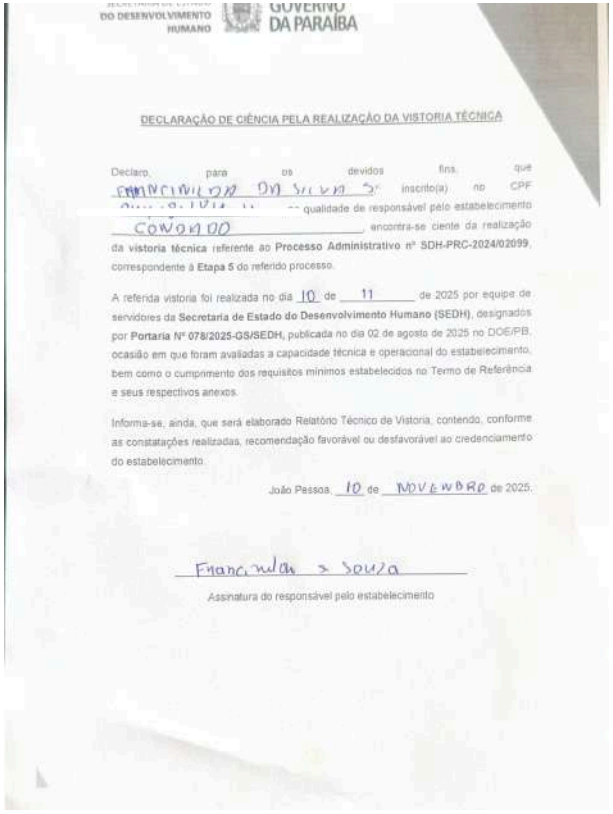
Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através de Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH publicada no Diário Oficial do Estado em 02 de agosto de 2025.

Conceição, 17 de novembro de 2025.

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: ODAISA LUCENA DA SILVA
CNPJ nº: 44.170.414/0001-34
Endereço: RUA FREI DAMIÃO, S/N, QUADRA 3 LOTE 8
Bairro:
Município: CONDADO
CEP:
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: FRANCINILDA DA SILVA S
CPF: 044.181.184-11

 DO DESENVOLVIMENTO HUMANO — GOVERNO DA PARAÍBA DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA Declaro, para os devidos fins, que FRANCINILDA DA SILVA SOUZA, inscrito(a) no CPF [illegible], na qualidade de responsável pelo estabelecimento COMANDO, encontra-se ciente da realização da **vistoria técnica** referente ao **Processo Administrativo** nº **SDH-PRC-2024/02099**, correspondente à **Etapa 5** do referido processo. A referida vistoria foi realizada no dia 10 de 11 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, 10 de NOVEMBRO de 2025. Francinilda S Souza Assinatura do responsável pelo estabelecimento	**A responsável por acompanhar a vistoria técnica não apresentou documento oficial com foto no momento da vistoria, impossibilitando seu devido registro.**

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 são inadequados, apresentam**

				danos, falhas ou desgaste, comprometendo a higienização adequada e descumprindo o previsto na RDC 216/04.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		**X**	**As portas não estão devidamente ajustadas aos batentes, permitindo entrada de poeira, vetores e interferindo na segurança higiênico sanitária.**
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**		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		**X**	**As instalações elétricas encontram-se expostas ou sem proteção adequada, oferecendo risco e contrariando normas de boas práticas**
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**	**A rampa apresenta inclinação acima do permitido pela NBR 9050/20, prejudicando acessibilidade**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**A área encontra-se sem revestimento adequado, apresentando utilização de materiais não laváveis, estrutura exposta e teto impróprio, impossibilitando a higienização correta e 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**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**Foram identificados caixas de papelão, materiais de construção e diversos objetos em desuso, incompatíveis com a atividade desenvolvida. A presença desses itens compromete a higienização, favorece abrigo de pragas e contraria as exigências de organização e 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**	**As instalações elétricas encontram-se expostas ou danificadas, oferecendo risco físico aos manipuladores e ao ambiente. Além disso, as lâmpadas não são adequadas para áreas de preparo de alimentos, não possuem proteção contra quedas ou estilhaçamento, em desacordo com a RDC 216/2004**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**A ventilação está inadequada, comprometendo conforto térmico e segurança. Não possui exaustor.**
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**	**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.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**O sanitário não possui itens obrigatórios (papel, sabão líquido, papel toalha ou secagem adequada, lixeira com acionamento sem contato), contrariando a RDC 216/04.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**Foi constatada ausência de higienização adequada de 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**	**Não possui lavatório exclusivo para lavagem de mãos dos funcionários. O lavabo dos usuários não**

				possui itens obrigatórios (papel, sabão líquido, papel toalha ou secagem adequada, lixeira com acionamento sem contato), contrariando a 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		**X**	**Foram identificadas a utilização de palha de aço e o armazenamento inadequado de produtos de limpeza, condições que comprometem a segurança higiênico sanitária.**
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		**X**	**Os utensílios de limpeza estão inadequados, sujos, danificados ou armazenados incorretamente.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		**X**	**Não foi possível avaliar as condições do reservatório de água no momento da vistoria, impossibilitando verificar o material de revestimento e conformidade com a RDC**

				216/2004.
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			**Não foi possível avaliar as condições do reservatório de água no momento da vistoria, impossibilitando verificar o estado de higiene e conservação.**
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**O estabelecimento não dispõe de recipientes adequados para o manejo dos resíduos.**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**X**	**A coleta e armazenamento dos resíduos não estão sendo feitos adequadamente, permitindo risco de contaminação e atração de pragas.**
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**		

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel indicado pela empresa não apresenta todas as áreas exigidas para o desenvolvimento das atividades previstas. O local dispõe de um único ambiente onde são simultaneamente executadas etapas como recepção e pré-higienização de matéria-prima, armazenamento de estoque seco e materiais de limpeza, pré-preparo de hortifrutis e proteínas, cocção, higienização de utensílios, armazenamento de resíduos e montagem das refeições. Essa configuração compromete a setorização mínima necessária, inviabiliza o fluxo adequado de produção e aumenta o risco de contaminação cruzada. Além disso, não foram identificadas condições higiênico-sanitárias adequadas para o fornecimento de refeições.

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

Ressalta-se que é responsabilidade exclusiva da empresa garantir plena conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente com os requisitos da RDC nº 216/2004, bem como providenciar todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física, organizacional e operacional atenda integralmente às normas aplicáveis aos serviços de alimentação.

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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO

 	Área de atendimento e distribuição das refeições
 	Área de cocção, recepção/pré-higienização de matéria prima, armazenamento de estoque seco e limpeza, pré-preparo de hortifruti e proteínas, área de cocção, higienização de utensílios, todas as áreas em um ambiente só, sem divisões necessárias.

		Recipientes de GLP situados em ambiente sem ventilação. Fogão sendo utilizado para armazenar utensílios.
		Única pia da unidade e freezer da unidade. Janelas sem telas. Armazenamento inadequado.

		Local de armazenamento de gêneros secos e limpeza inadequados.
		Ambiente inadequados

		Teto da unidade

		Entrada da área de cocção e lavabos dos usuários e funcionários

		
		Armazenamento das embalagens, área do freezer e lavabo.
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.

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

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: DOMINGOS MARANHÃO, S/N, LOTE 01 QUADRA D - LOTEAMENTO NOVO CONDE - BAIRRO SETOR 1				
Bairro: SETOR 1				
Município: CONDE				
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	

2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		x	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		x	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		x	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		x	
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		x	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	x		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		x	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		x	O revestimento encontra-se em fase de adaptação
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		x	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		x	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	x		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		x	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	x		

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	x		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	Não foi observado no momento da visita, pois ainda encontra-se em fase de 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 foi possível verificar a estrutura dos móveis montados e os utensílios, pois o ambiente está em reforma.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	Durante a vistoria, verificou-se a ausência de recipientes de GLP no local, uma vez que o sistema de gás ainda não havia sido instalado.
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	Foi informado que serão disponibilizados posteriormente.
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	Não foi possível verificar a estrutura dos móveis montados e os utensílios, pois o ambiente está em reforma.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	Não foi observado no momento da visita, pois ainda encontra-se em fase de reforma.
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	Não foi observado no momento da visita.
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	Não foi observado no momento da visita..
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 observado no momento da visita, pois ainda encontra-se em fase de reforma.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		x	Não foi observado no momento da visita, pois ainda encontra-se em fase de reforma.

8. OUTROS

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

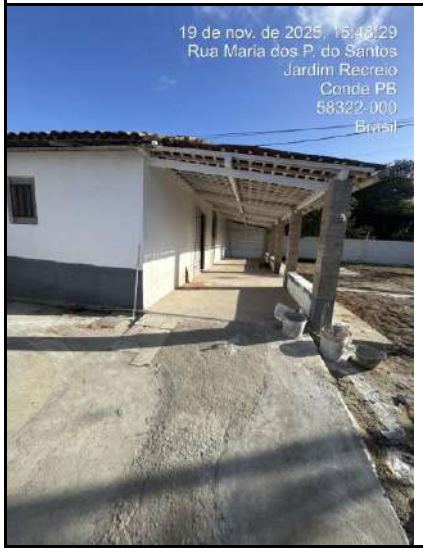
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

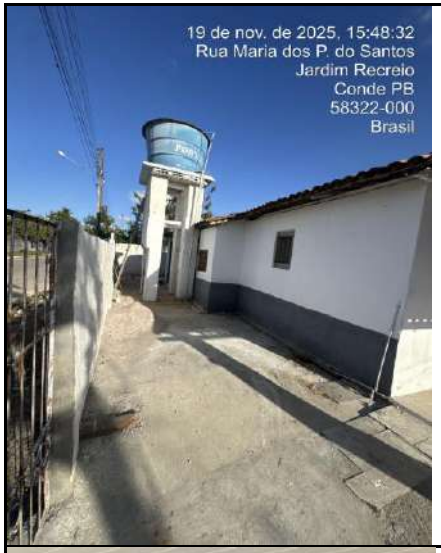
A presente vistoria técnica teve como objetivo avaliar as condições estruturais, funcionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), verificando o andamento das adequações necessárias para o atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.

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

retrocesso de odores/insetos, instalar telas milimetradas e removíveis em todas as aberturas, organizar o layout dos equipamentos de modo a permitir fluxo adequado de produção e higiene, completar o conjunto de utensílios, móveis e equipamentos essenciais, garantindo materiais em quantidade suficiente e em condições apropriadas para serem utilizadas e fazer a rampa de acessibilidade na entrada principal do imóvel.

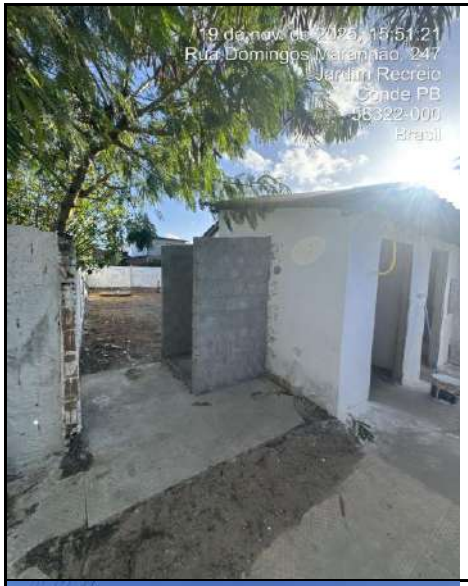
Diante do verificado, a **Unidade de Produção de Refeições** ainda não está apta para operação, pois permanece em processo de adaptação e finalização. Uma nova vistoria deverá ser realizada após a conclusão das adequações.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**
	

19 de nov. de 2025, 15:48:32 Rua Maria dos P. do Santos Jardim Recreio Conde PB 58322-000 Brasil		
19 de nov. de 2025, 15:49:07 Rua Maria dos P. do Santos Jardim Recreio Conde PB 58322-000 Brasil		

19 de nov. de 2025, 15:49:31 Rua Maria dos P. do Santos Jardim Recreio Conde PB 58322-000 Brasil		
19 de nov. de 2025, 15:49:49 Rua Maria dos P. do Santos Jardim Recreio Conde PB 58322-000 Brasil		

19 de nov. de 2025, 15:50:01 Rua Domingos Maranhão, 247 Jardim Recreio Conde PB 58322-000 Brasil		
19 de nov. de 2025, 15:50:32 Rua Domingos Maranhão, 247 Jardim Recreio Conde PB 58322-000 Brasil		

		
		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: O objetivo da vistoria técnica na unidade de produção e refeição foi alcançado, pois tivemos acesso a todas as áreas previstas e, dessa forma, foi possível realizar a avaliação das condições de infraestrutura, móveis, equipamentos e utensílios para os procedimentos operacionais posteriormente serem executados de forma segura. A visita transcorreu conforme planejado, permitindo 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.

Conde, _____ 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: José Welisson Ferreira
CNPJ nº: 36.541.425/0001-55
Endereço: Rua Maria Alzenir de Oliveira
Bairro: CENTRO
Município: Congo
CEP: 58535-000
Fone: (83) 83 9 9647 2974
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Wellyda Paula Barbosa da Costa
CPF: 065.591.074-23

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

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Sem janelas, portas e exaustores.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	**X**		
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de armazenamento.**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de armazenamento**
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	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Não possuía.**

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

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		
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**	**Edificação em obras. 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**	**Edificação em obras. Não está em funcionamento**
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	

8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Edificação em obras. Não está em funcionamento**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**Edificação em obras. Não está em funcionamento**
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Edificação em obras. 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**	**Edificação em obras. Não está em funcionamento**
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM		**DESCRIÇÃO**	

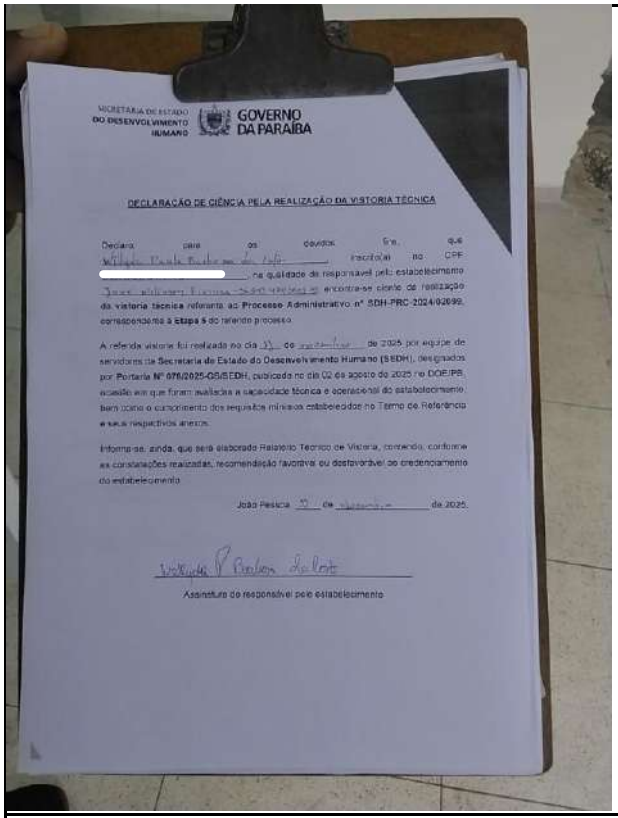
		

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA Declaro para os devidos fins, que [redacted] inscrito(a) no CPF [redacted] na qualidade de responsável pelo estabelecimento [redacted] encontra-se ciente da realização da **vistoria técnica** referente ao **Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02699**, correspondente à **etapa 5** do referido processo. A referida vistoria foi realizada no dia [redacted] de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 076/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos. Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento. João Pessoa [redacted] de 2025. Assinatura do responsável pelo estabelecimento		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Vistoria realizada.

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, 11/11/2025

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: RUA FRANCISCO SEVERINO DE SOUZA, S/N, BAIRRO CRUZ DA TEREZA
Bairro:
Município: COREMAS
CEP:
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Nildemar Henrique da Silva
CPF: 0

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

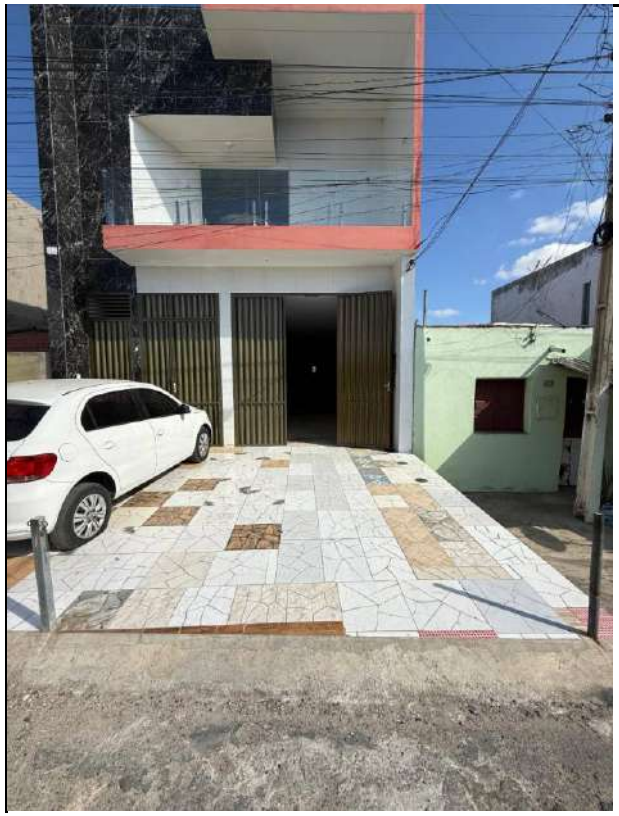
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**			
	PARÂMETRO	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		**X**	
2.3 - Ralos 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**	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				

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

3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		**X**	
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		**X**	

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

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

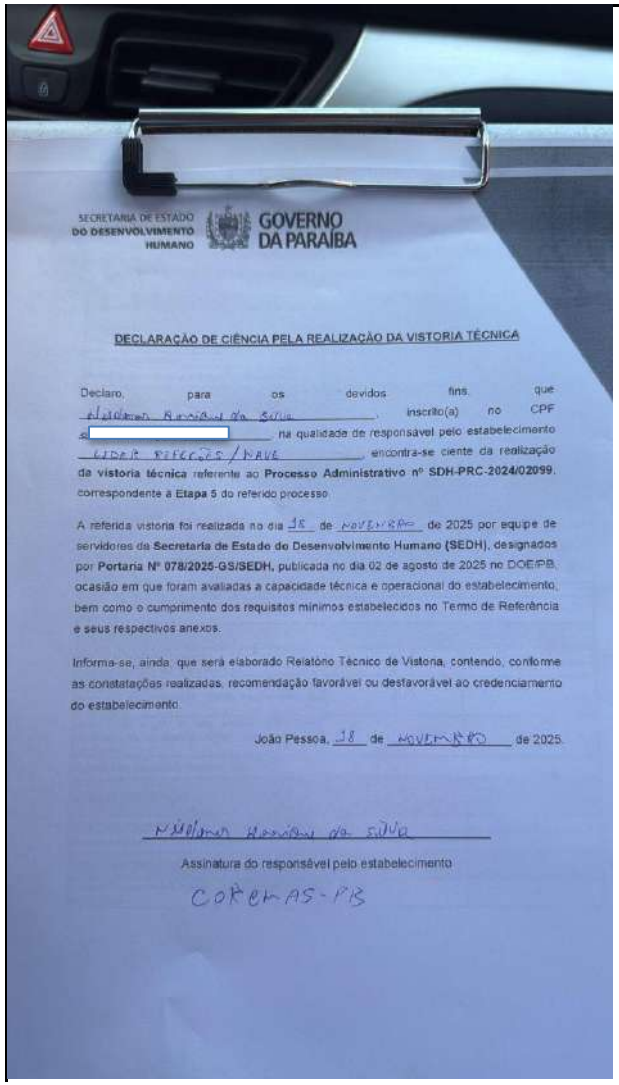
		



SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO — GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Wildman Messias da Silva, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Cidade Refeições / Nave, 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.

Wildman Messias da Silva

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

COPEMAS-PB

	
Base legal: Termo de Referência.	

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

Motivo: Estabelecimento comercial vazio sem a presença das áreas específicas exigidas. Sem nenhum equipamento no local. 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. Endereço divergente do edital (verificar). Não estava com documentos em mãos no

momento da vistoria.

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

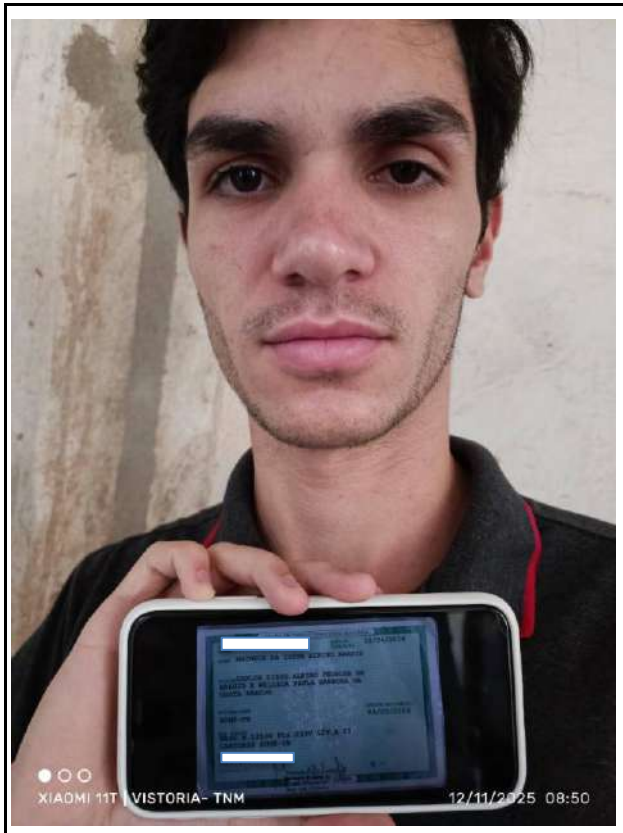
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

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: José Welisson Ferreira
CNPJ nº: 36.541.425/0001-55
Endereço: Rua Manoel Apolinário. Obs: endereço cadastrado indica a entrada dos fundos do imóvel.
Bairro: Centro
Município: Coxixola
CEP: 58588-000
Fone: (83) 83
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Matheus da Costa Albino Araújo
CPF:

	**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**	**Piso e parede sem revestimento cerâmico,.**
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**	**Declividade superior ao permitido**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Ausência de revestimento cerâmico em piso e parede.**

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**	**Elementos de alvenaria. Edificação em obras.**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**Baixa iluminação**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	**X**		
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**Não possui ventilação mecânica**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de preparo.**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de preparo**
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**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 possuía.**
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 está em uso.**
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 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**	**Nao 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 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 está em funcionamento.**

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

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

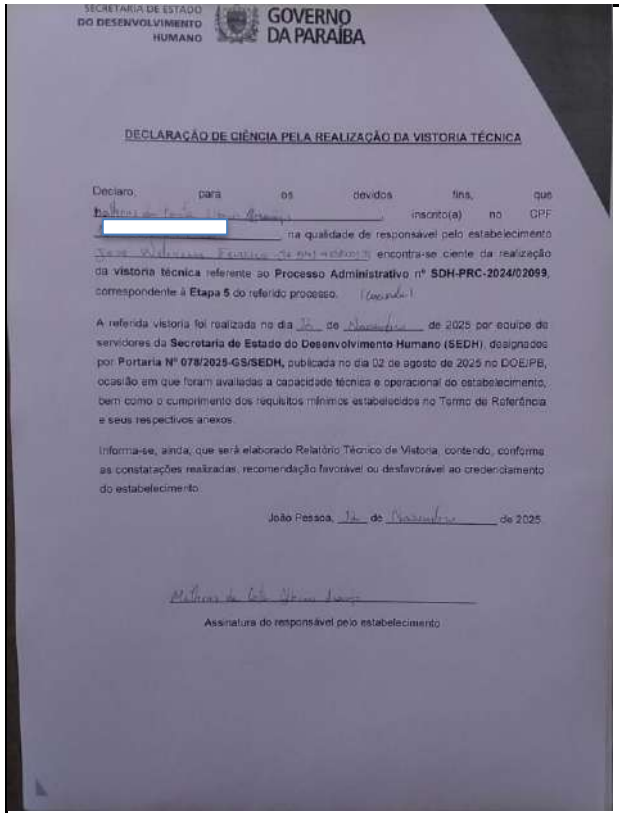
		



SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO
GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que [redacted] 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 26 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, 26 de Novembro de 2025.

[redacted]

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Vistoria realizada.

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

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA				
CNPJ nº: 00.785.860/0001-88				
Endereço: R. Dr. Ursulo 309				
Bairro: CENTRO				
Município: CRUZ DO ESPÍRITO SANTO				
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	

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		x	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	x		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	x		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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

Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional, observou-se também a presença de banheiro dentro ou diretamente conectado à área de preparo de alimentos, representando risco elevado de contaminação física, química e microbiológica. É necessário realizar os 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 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 das inconformidades observadas, conclui-se que a Unidade de Produção de Refeições ainda não reúne as condições mínimas 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.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Antônio Barbosa de Melo Junior, inscrito(a) no CPF 657.753.504-20, na qualidade de responsável pelo estabelecimento ATL - Adolescentes do Brasil, 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.

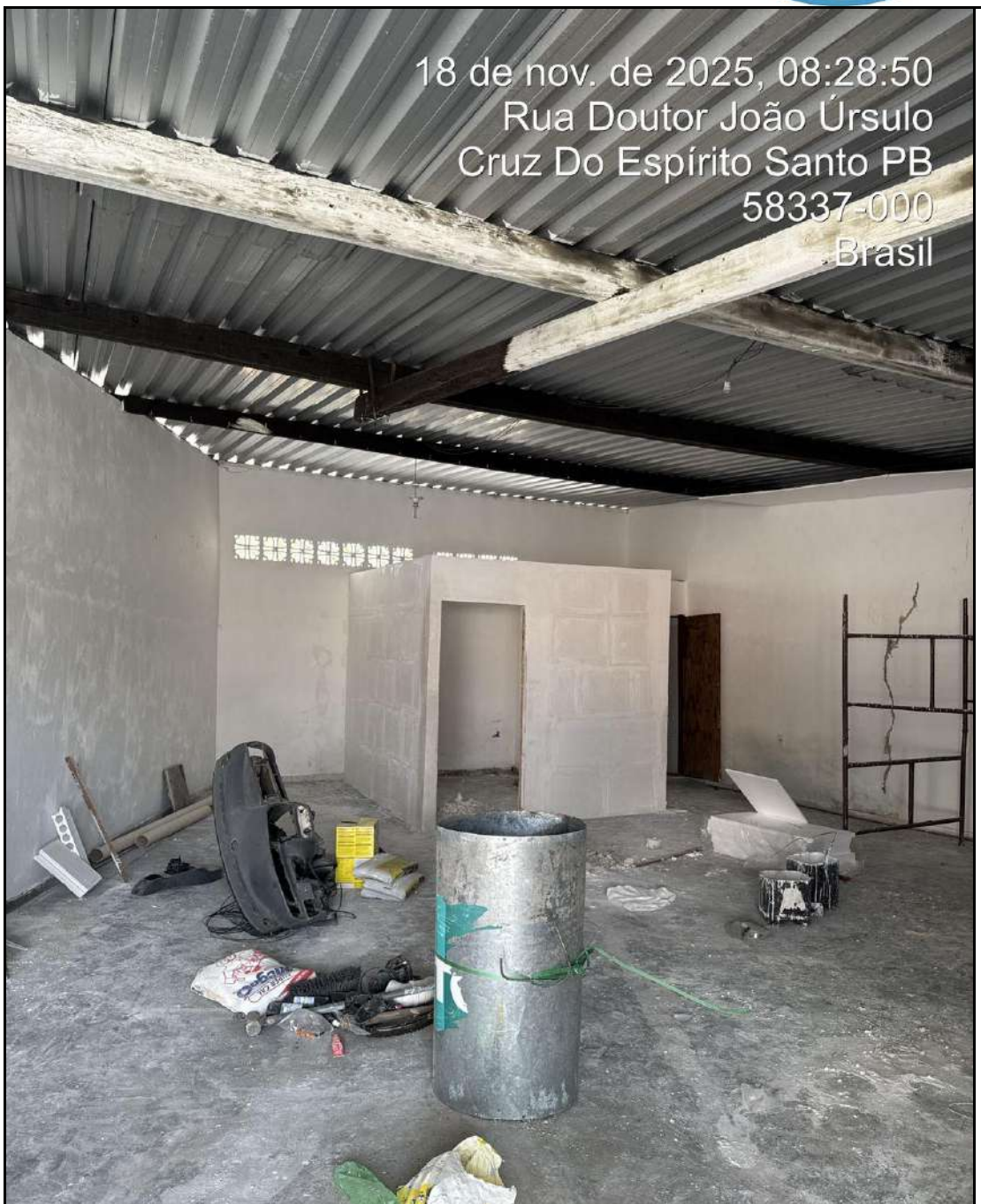
Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.

Luiz do Espírito Santo

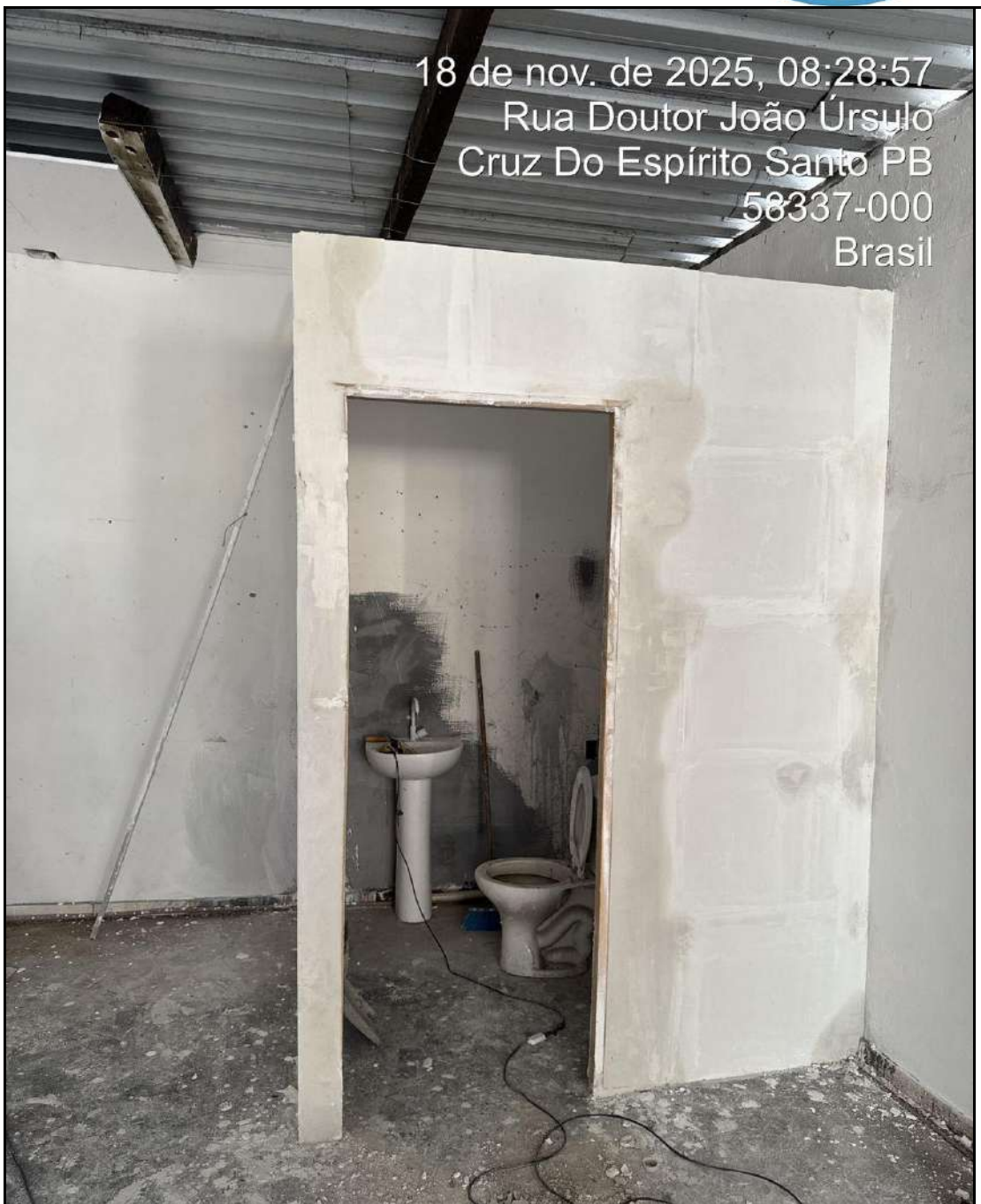
João Pessoa, 18 de novembro de 2025.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

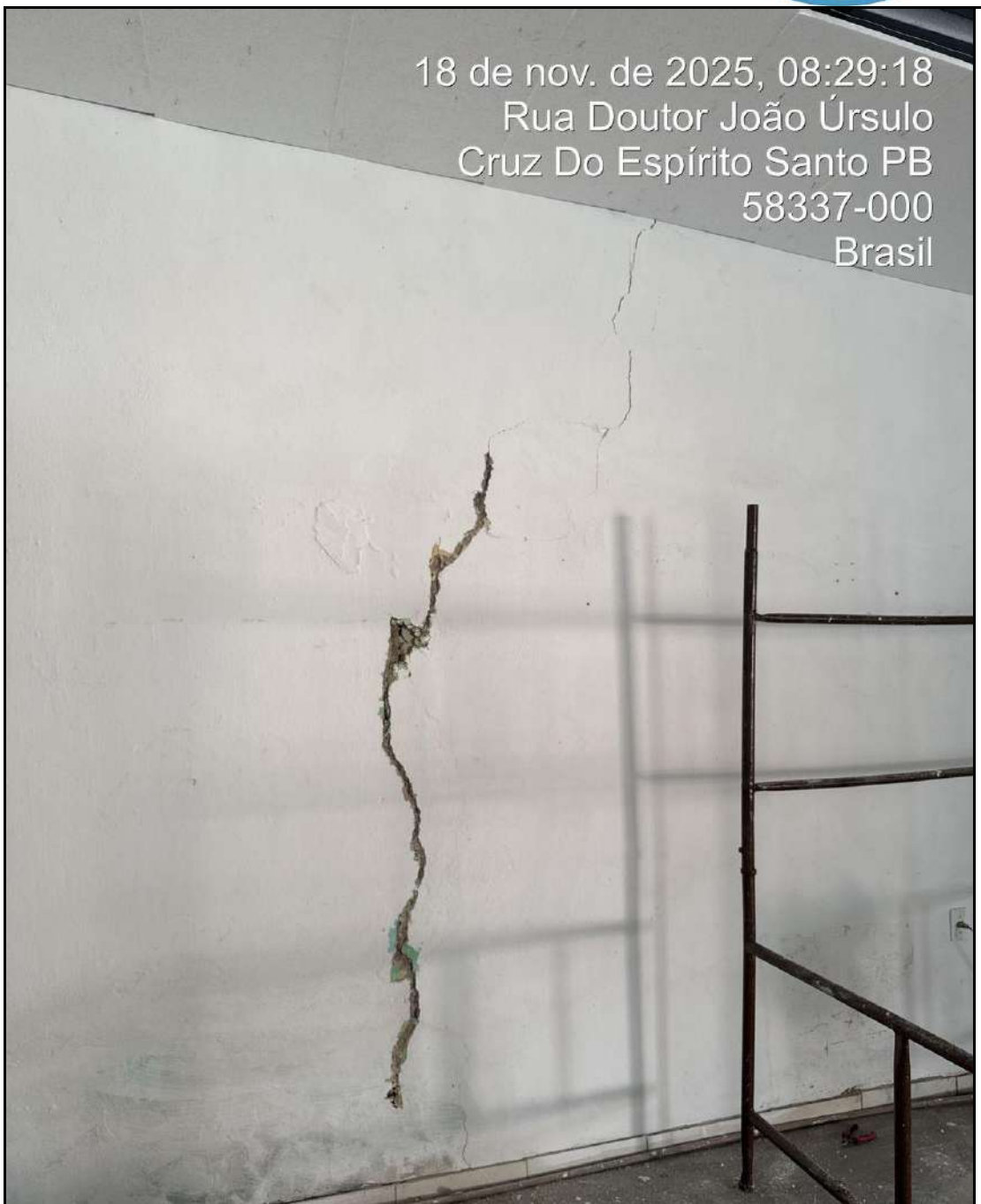

18 de nov. de 2025, 08:28:34
Rua Doutor João Ursulo
Cruz Do Espírito Santo PB
58337-000
Brasil


18 de nov. de 2025, 08:28:50
Rua Doutor João Úrsulo
Cruz Do Espírito Santo PB
58337-000
Brasil

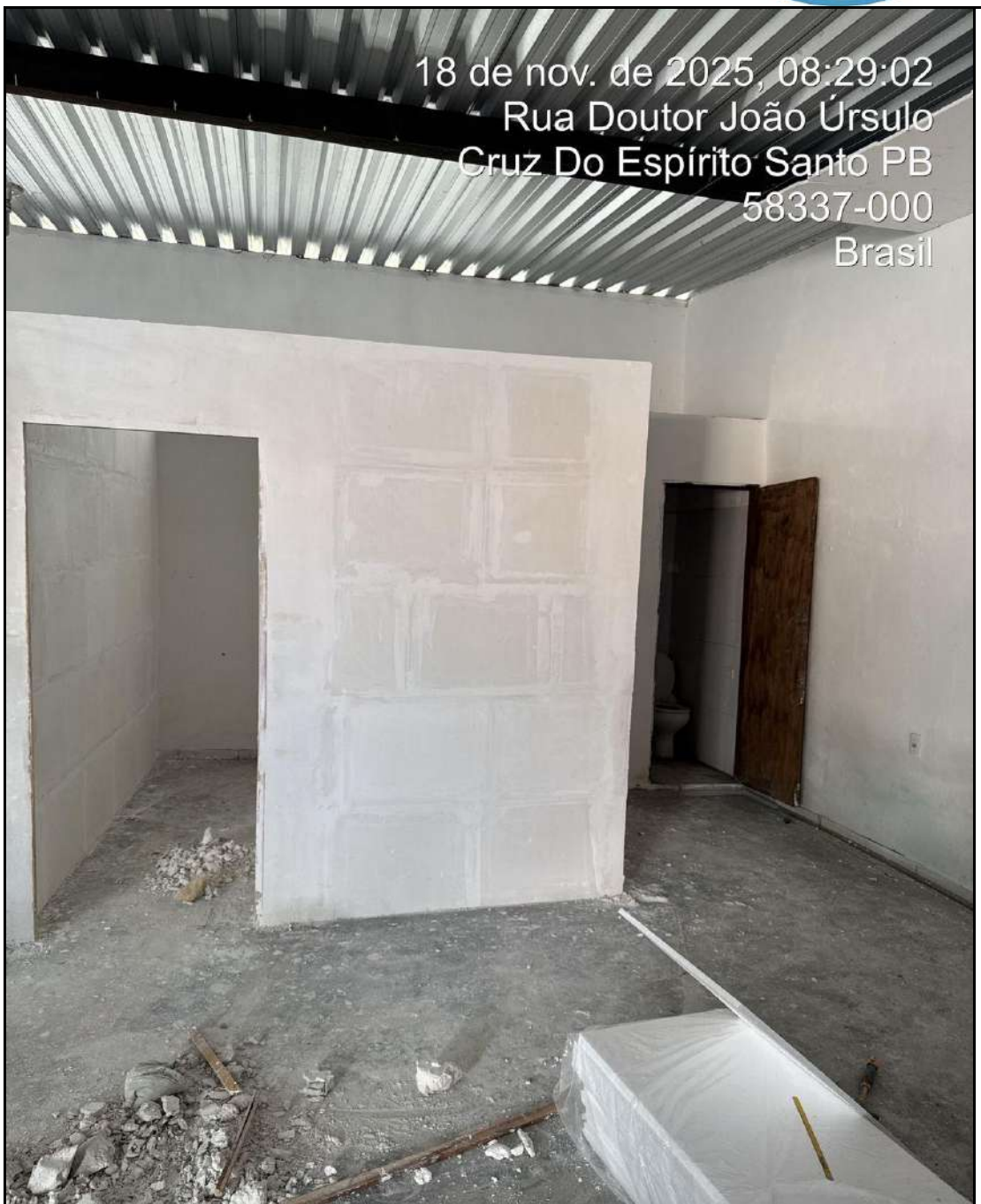

18 de nov. de 2025, 08:28:44
Rua Doutor João Úrsulo
Cruz Do Espírito Santo PB
58337-000
Brasil

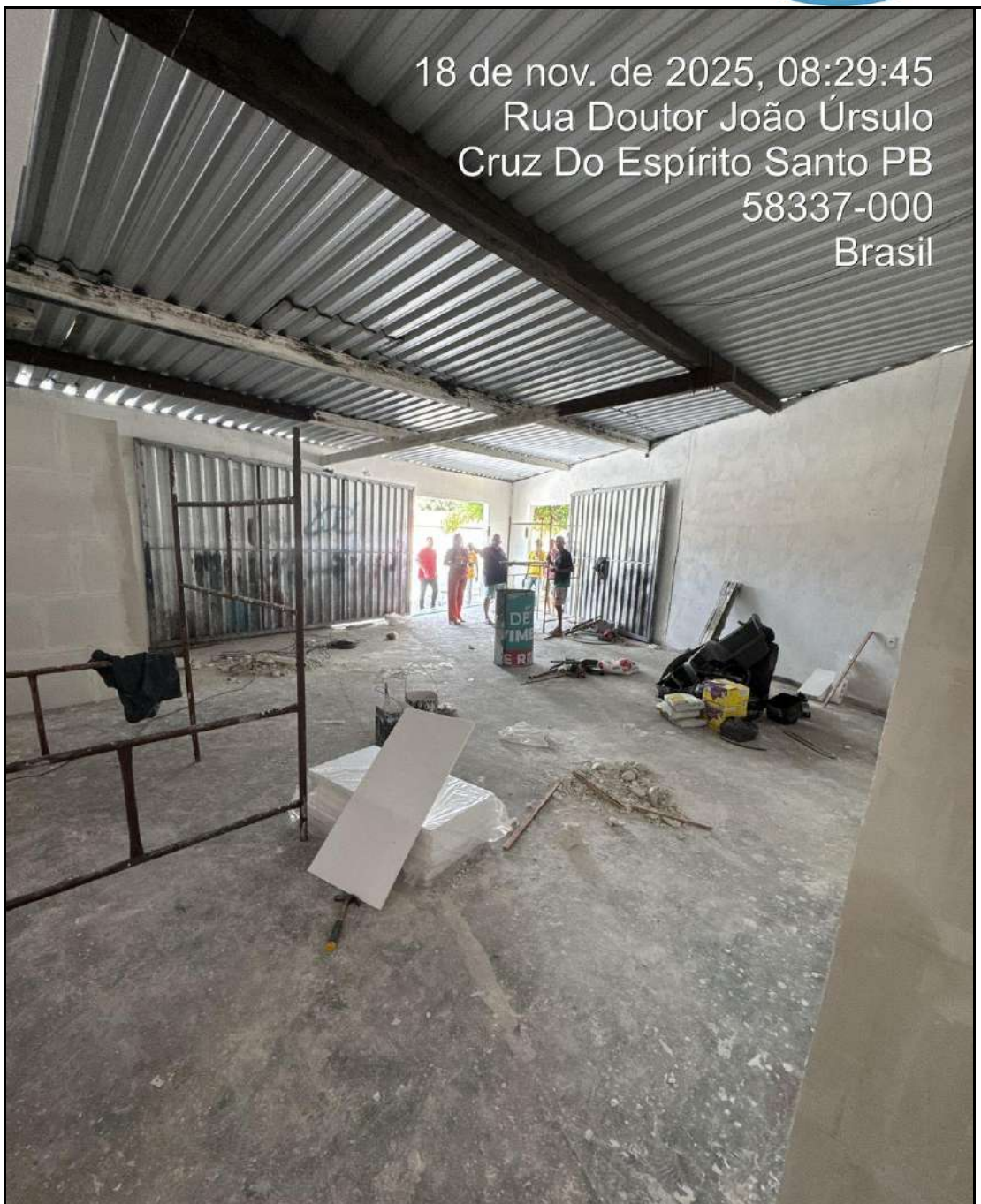

18 de nov. de 2025, 08:28:57
Rua Doutor João Úrsulo
Cruz Do Espírito Santo PB
58337-000
Brasil


18 de nov. de 2025, 08:29:13
Rua Doutor João Úrsulo
Cruz Do Espírito Santo PB
58337-000
Brasil


18 de nov. de 2025, 08:29:18
Rua Doutor João Úrsulo
Cruz Do Espírito Santo PB
58337-000
Brasil


18 de nov. de 2025, 08:29:24
Rua Doutor João Úrsulo
Cruz Do Espírito Santo PB
58337-000
Brasil


18 de nov. de 2025, 08:29:02
Rua Doutor João Úrsulo
Cruz Do Espírito Santo PB
58337-000
Brasil


18 de nov. de 2025, 08:29:45
Rua Doutor João Úrsulo
Cruz Do Espírito Santo PB
58337-000
Brasil

Base legal: Termo de Referência.	

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

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

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.

Cruz do Espiríto Santo, 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: Sabor da Terra Soluções alimentares Ltda
CNPJ nº: 48.999.218/0001-28
Endereço: Rua São Severino
Bairro: Centro
Município: Cubati
CEP: 58167-000
Fone: (83) 83
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Josilda Guimarães do Nascimento
CPF:

	**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**	**Não possui.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**Objetos diversos**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	**X**		**Cabos expostos**
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 rampa.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Paredes sem revestimento cerâmico.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Não possui**

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

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

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		**Possui caixa d'água e 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**		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**Não possui. Não está em funcionamento**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**X**	**Não possui. Não está em funcionamento**
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	

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

GALERIA SEVERINO PEREIRA XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 13:29		

XIAOMI 11T	VISTORIA- TNM 14/11/2025 13:31	

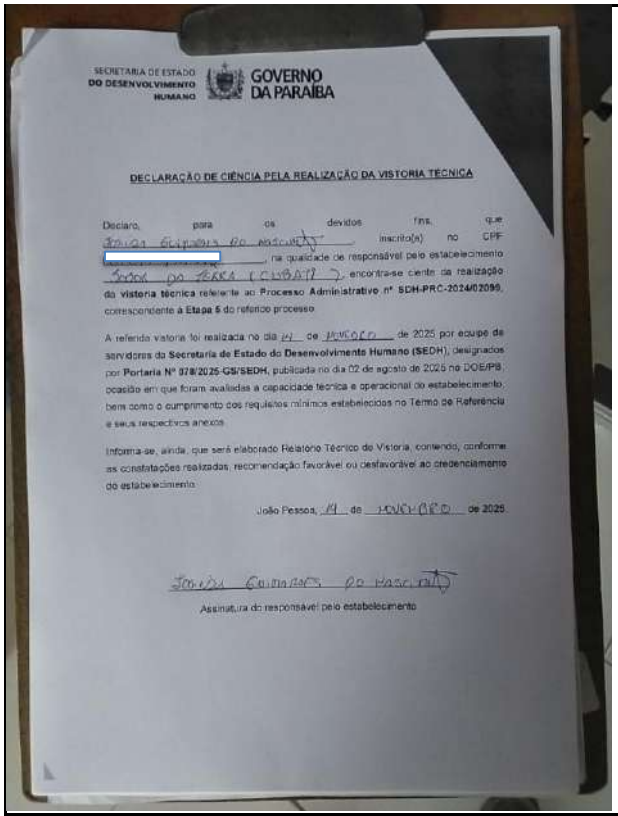
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 13:32		

FORTLEV		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 13:35		

Brastar XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 13:35		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 14/11/2025 13:37		

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA **DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA** Declaro, para os devidos fins, que [illegible] inscrito(a) no CPF [illegible], na qualidade de responsável pelo estabelecimento [illegible], 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 11 de NOVEMBRO de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 978/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos. Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento. João Pessoa, 11 de NOVEMBRO de 2025. [illegible] Assinatura do responsável pelo estabelecimento		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Vistoria realizada. Não há restaurante em funcionamento. Trata-se de uma galeria.

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, 14/11/2025

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: Av Nordeste das graças
Bairro: Centro
Município: Cuité
CEP: 58175-000
Fone: (83) 83
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Lucas Sousa Ferreira
CPF:

	**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**	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	

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

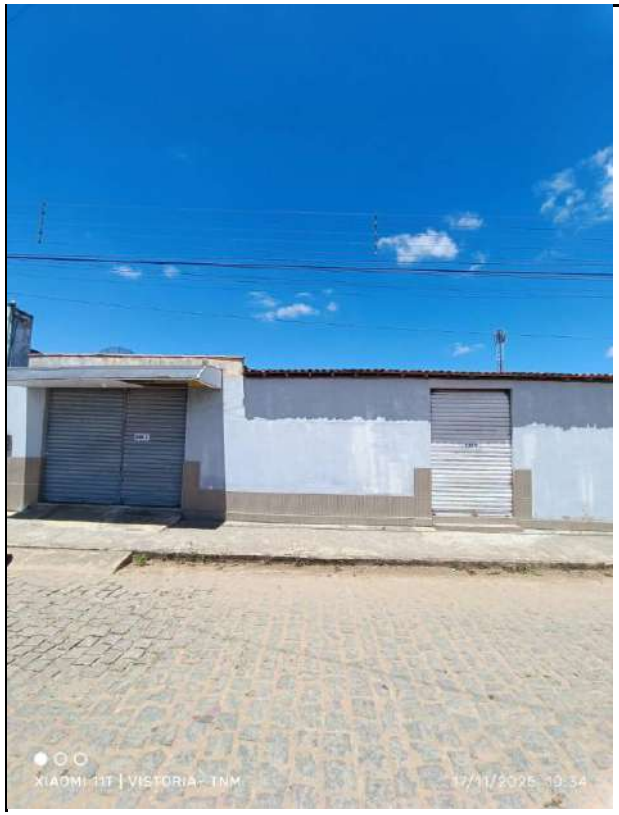
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento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

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

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

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 10:40		

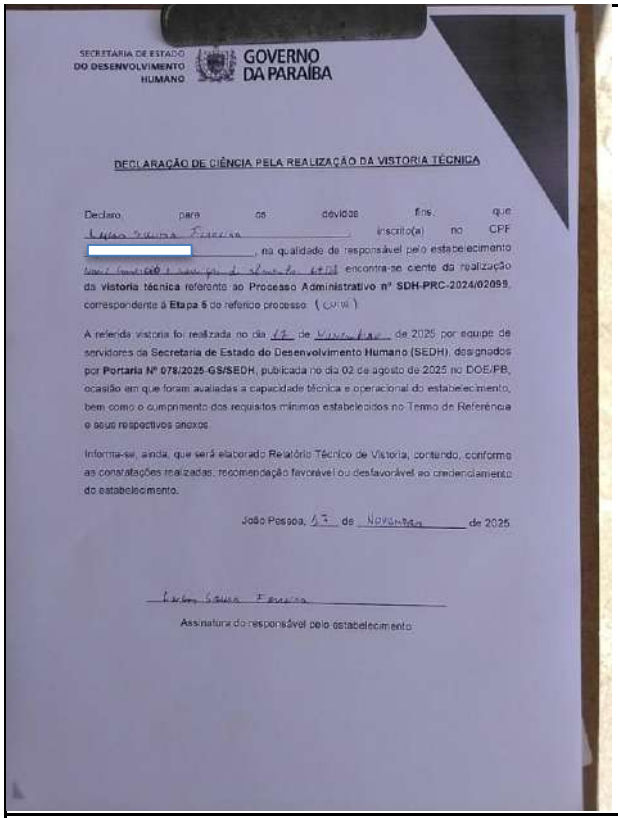
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 10:40		

17 de nov. de 2025 10:33:50 193 Rua Caetano Dantas Corrêa Jardim Panoramico Cuité Paraíba		

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM 17/11/2025 10:40		

 SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA Declaro para os devidos fins, que [redacted] 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. (CIENTE) A referida vistoria foi realizada no dia 12 de Novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH**, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos. Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento. João Pessoa, 13 de Novembro de 2025 [redacted] Assinatura do responsável pelo estabelecimento		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Não foi possível efetuar a vistoria, pois o local encontra-se parcialmente fechado, impossibilitando a verificação do espaço. Em parte da edificação, foi verificado que o portão está com avarias, tomada elétrica exposta e área sem ralos instalados. Endereço alterado.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6

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

João Pessoa, 17/11/2025

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: ANTONIO AUGUSTO DE MEIRELES				
CNPJ nº: 20.272.632/0001-11				
Endereço: RUA LUIZ GABRIEL BÊCO, S/N				
Bairro: CENTRO				
Município: CUITÉ DE MAMANGUAPE				
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	

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		x	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04	x		
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	x		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		x	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		x	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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

Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional. É necessário aguardar a conclusão das instalações e ajustes estruturais, bem como a disposição correta de equipamentos, móveis e utensílios, para garantir o cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação e Segurança Alimentar. É preciso finalizar os revestimentos de todas as áreas de manipulação alimentar, concluir instalação e adequação dos ralos, garantindo fácil limpeza e prevenção de retrocesso de 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. Não foi visto ralos nas áreas de preparo, pra facilitar a lavagem diária da cozinha. . O prédio está com a acessibilidade em desconformidade com a NBR 9050, sendo necessário refazer a inclinação da rampa existente, instalar um guarda-corpo e fazer uma rampa da rua até a calçada. A calçada apresenta necessidade de recuperação.

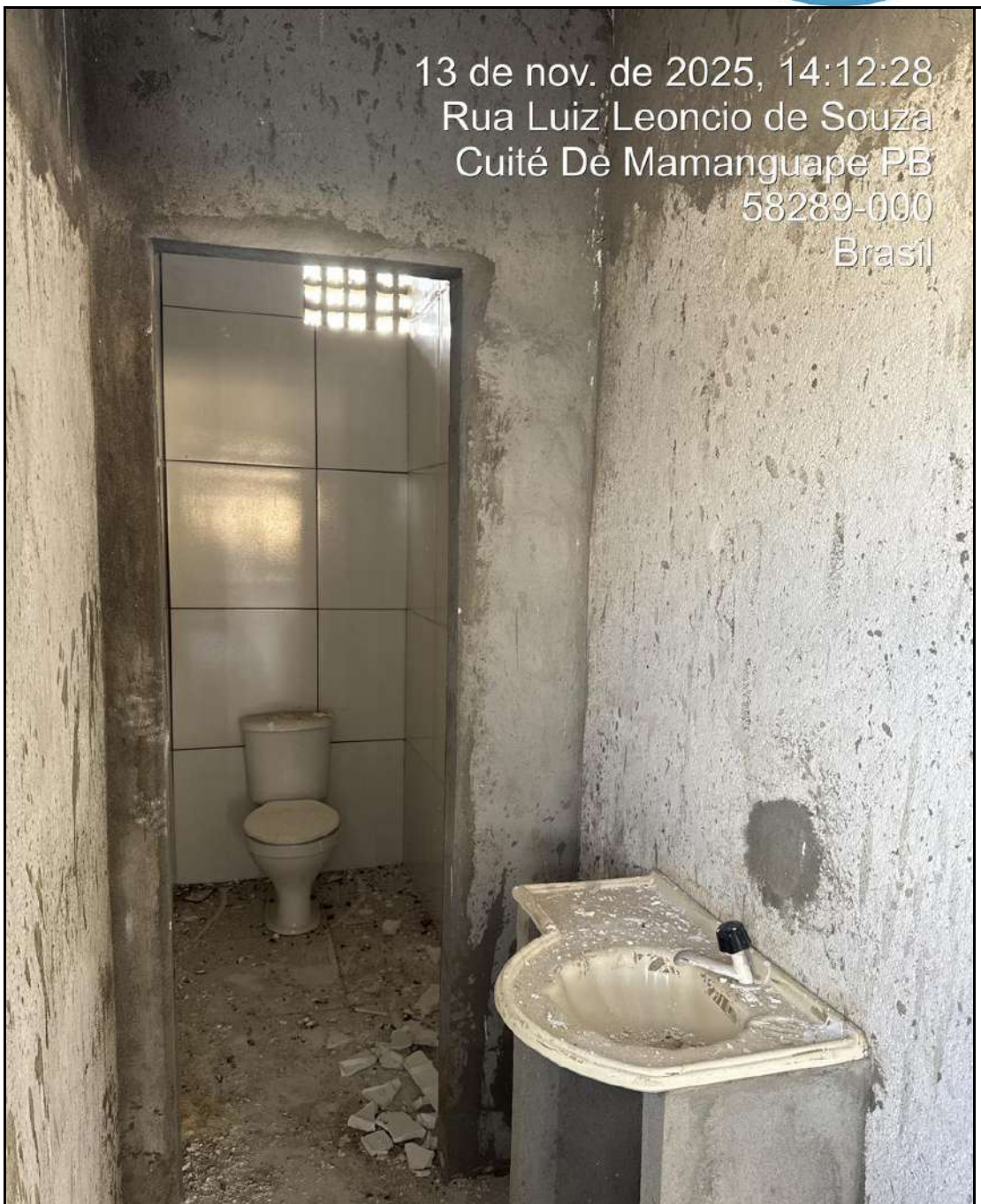
Diante das inconformidades observadas, conclui-se que a Unidade de Produção de Refeições ainda está no processo de adaptação para operação conforme os critérios estabelecidos no edital, no Termo de Referência e na RDC nº 216/2004, devendo ser adequadamente estruturada antes do início de suas atividades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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**


13 de nov. de 2025, 14:11:50
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil

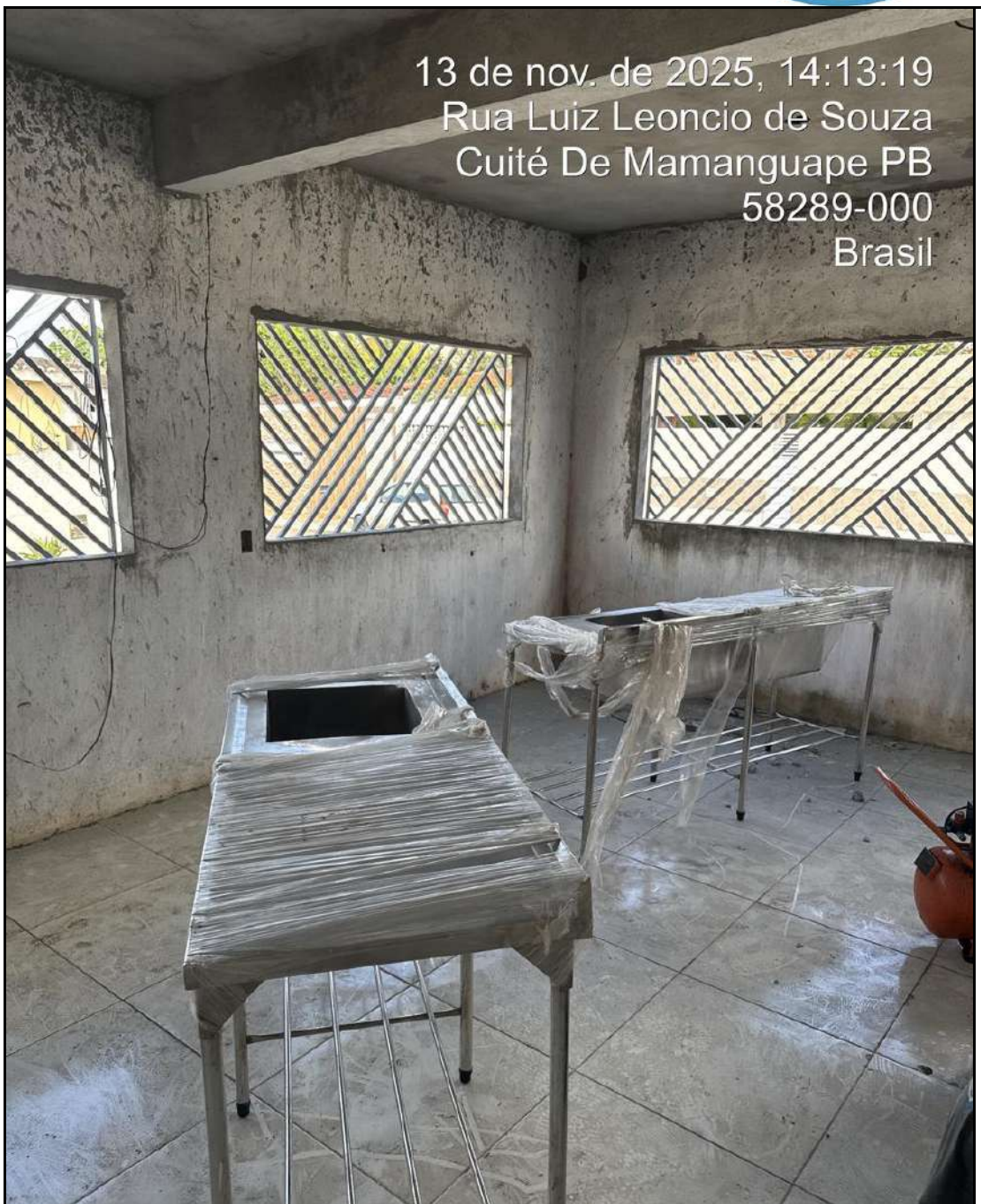

13 de nov. de 2025, 14:12:11
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil

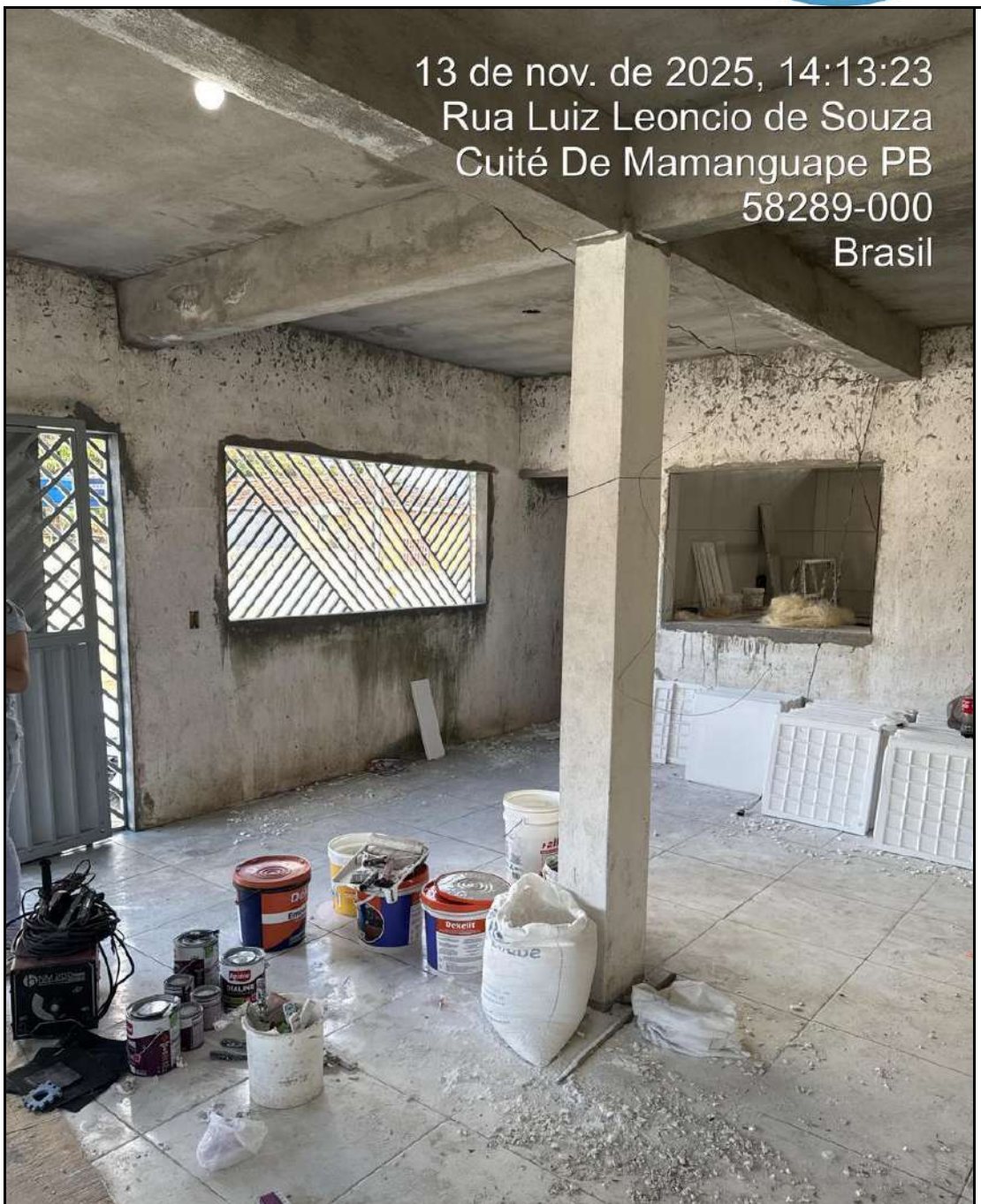

13 de nov. de 2025, 14:12:22
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil
Gesso
Dekelit


13 de nov. de 2025, 14:12:28
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil

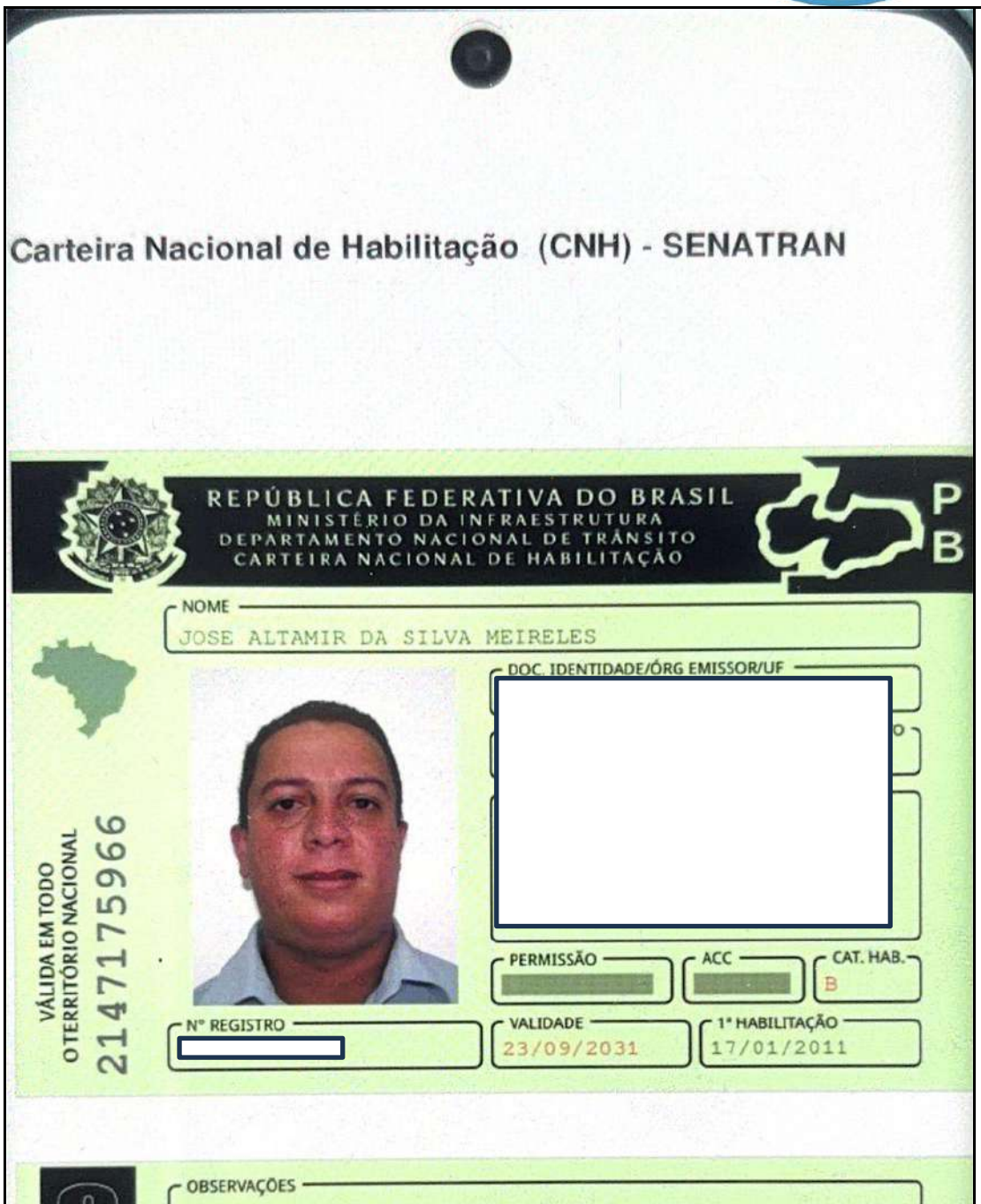

13 de nov. de 2025, 14:12:38
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil

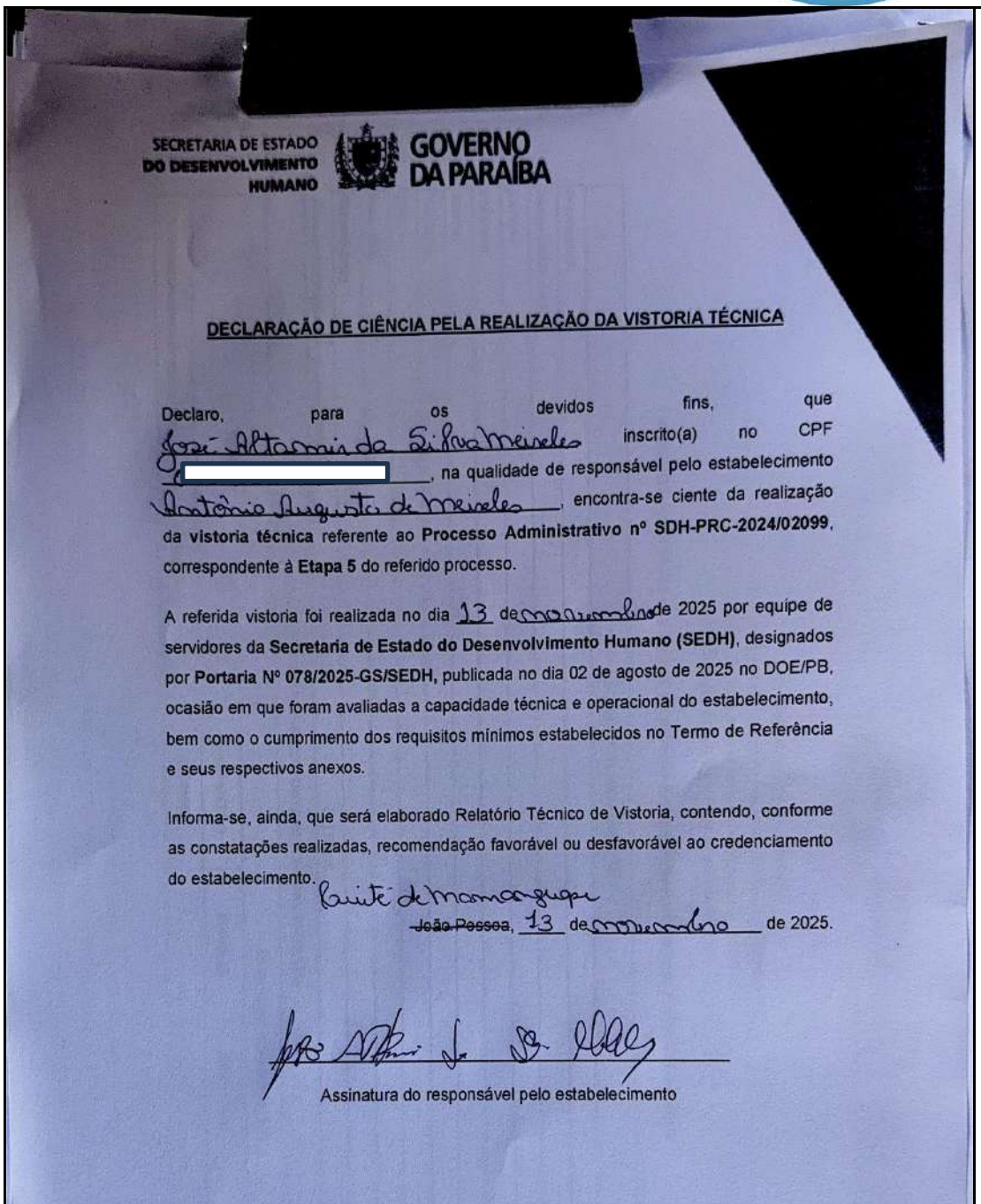

13 de nov. de 2025, 14:12:49
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil


13 de nov. de 2025, 14:13:19
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil


13 de nov. de 2025, 14:13:23
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil

Carteira Nacional de Habilitação (CNH) - SENATRAN





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que José Altamir da Silva Meireles inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Antônio Augusto de Meireles, 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 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 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.

Cuité de Mamanguape
~~João Pessoa~~, 13 de novembro de 2025.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

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.

Cuité de Mamanguape, 13 de novembro de 2025.

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099
Nome/Razão Social: SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA
CNPJ nº: 07.142.604/0001-11
Endereço: RUA PANTALEÃO DE ALMEIDA, 179
Bairro: SANTO ANTONIO
Município: Cuitegi
CEP: 58208-000
Fone: (83) (84)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Francisco José Lopes Gomes
CPF:

	**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	**Piso e teto sem revestimento adequado.**
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	**Não possui alizar.**
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	**Não há ralos para escoamento de água.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	**Presença de materiais de construção.**

2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**Ventilação natural através de grades, estrutura inadequada para unidade de produção de refeições.**
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 apresenta rampa de acessibilidade.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Paredes e teto sem revestimento adequado.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Não possui janelas e exaustores.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui ralos.**
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**	**Presença de materiais de construção e outros objetos não pertencentes a**

				empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**Iluminação 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 há nenhuma forma de ventilação.**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Banheiro próximo à área onde serão executadas atividades de preparação e manipulação de alimentos.**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Banheiro próximo à área onde serão executadas atividades de preparação e manipulação de alimentos.**
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Não possui.**

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

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

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

		Entrada
		Área que será destinada a distribuição de refeições
		Área que será destinada ao preparo de refeições

		Instalação sanitária
		
		

	
Base legal: Termo de Referência.	

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

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

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

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

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: ANTONIO AUGUSTO DE MEIRELES				
CNPJ nº: 20.272.632/0001-11				
Endereço: RUA LUIZ GABRIEL BÊCO, S/N				
Bairro: CENTRO				
Município: CUITÉ DE MAMANGUAPE				
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	

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		x	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04	x		
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	x		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		x	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		x	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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

Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional. É necessário aguardar a conclusão das instalações e ajustes estruturais, bem como a disposição correta de equipamentos, móveis e utensílios, para garantir o cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação e Segurança Alimentar. É preciso finalizar os revestimentos de todas as áreas de manipulação alimentar, concluir instalação e adequação dos ralos, garantindo fácil limpeza e prevenção de retrocesso de 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. Não foi visto ralos nas áreas de preparo, pra facilitar a lavagem diária da cozinha. . O prédio está com a acessibilidade em desconformidade com a NBR 9050, sendo necessário refazer a inclinação da rampa existente, instalar um guarda-corpo e fazer uma rampa da rua até a calçada. A calçada apresenta necessidade de recuperação.

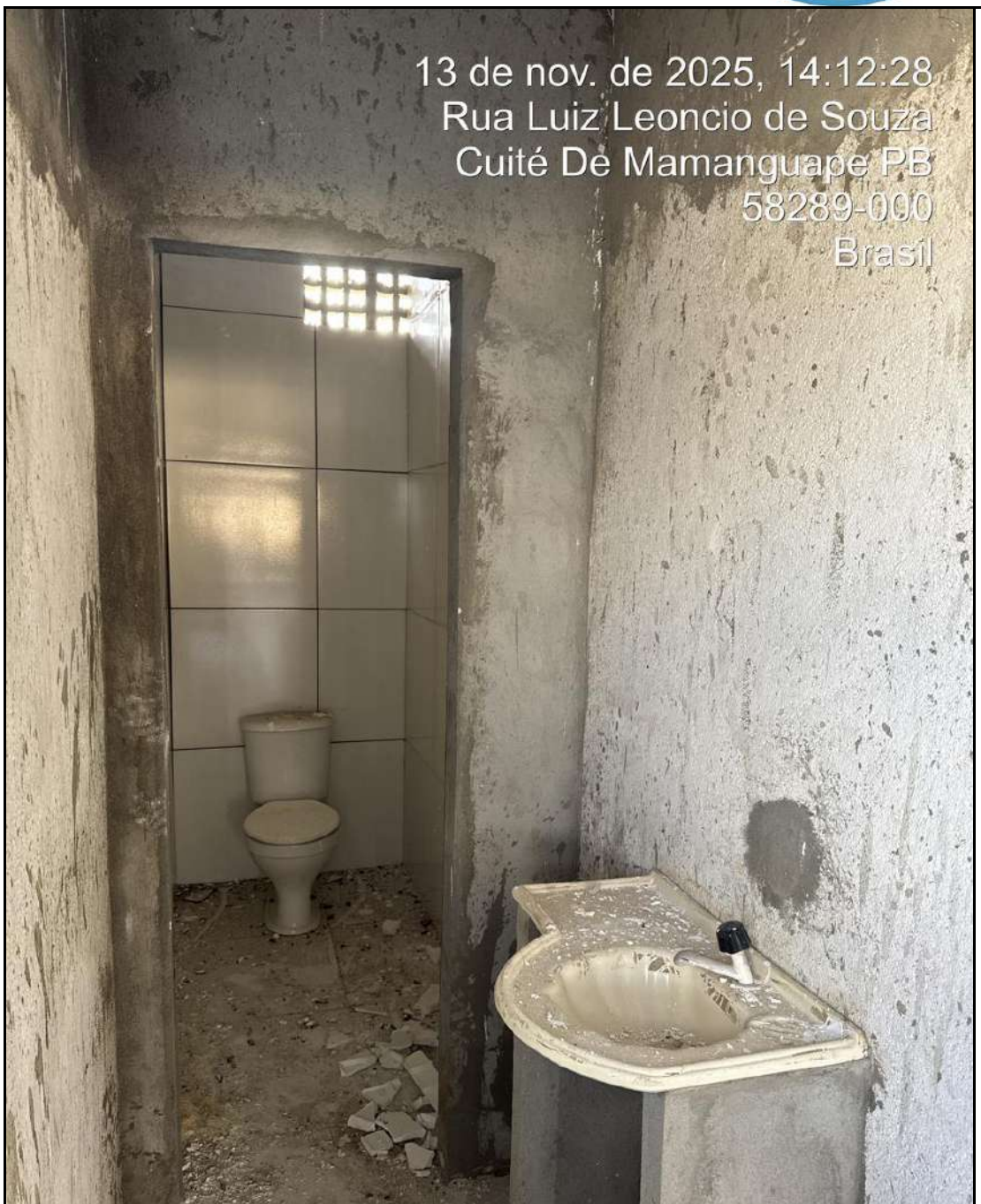
Diante das inconformidades observadas, conclui-se que a Unidade de Produção de Refeições ainda está no processo de adaptação para operação conforme os critérios estabelecidos no edital, no Termo de Referência e na RDC nº 216/2004, devendo ser adequadamente estruturada antes do início de suas atividades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

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**


13 de nov. de 2025, 14:11:50
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil

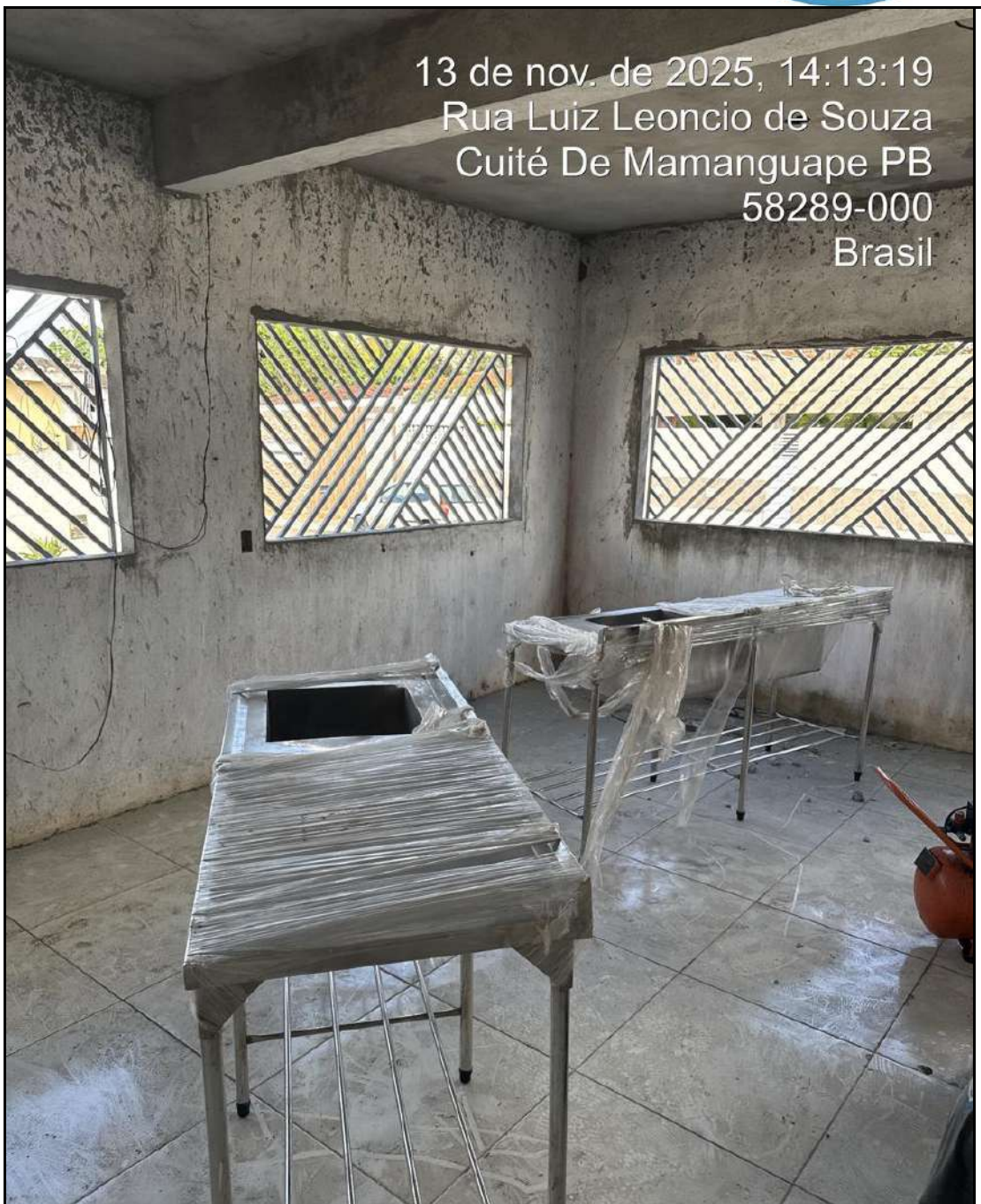

13 de nov. de 2025, 14:12:11
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil

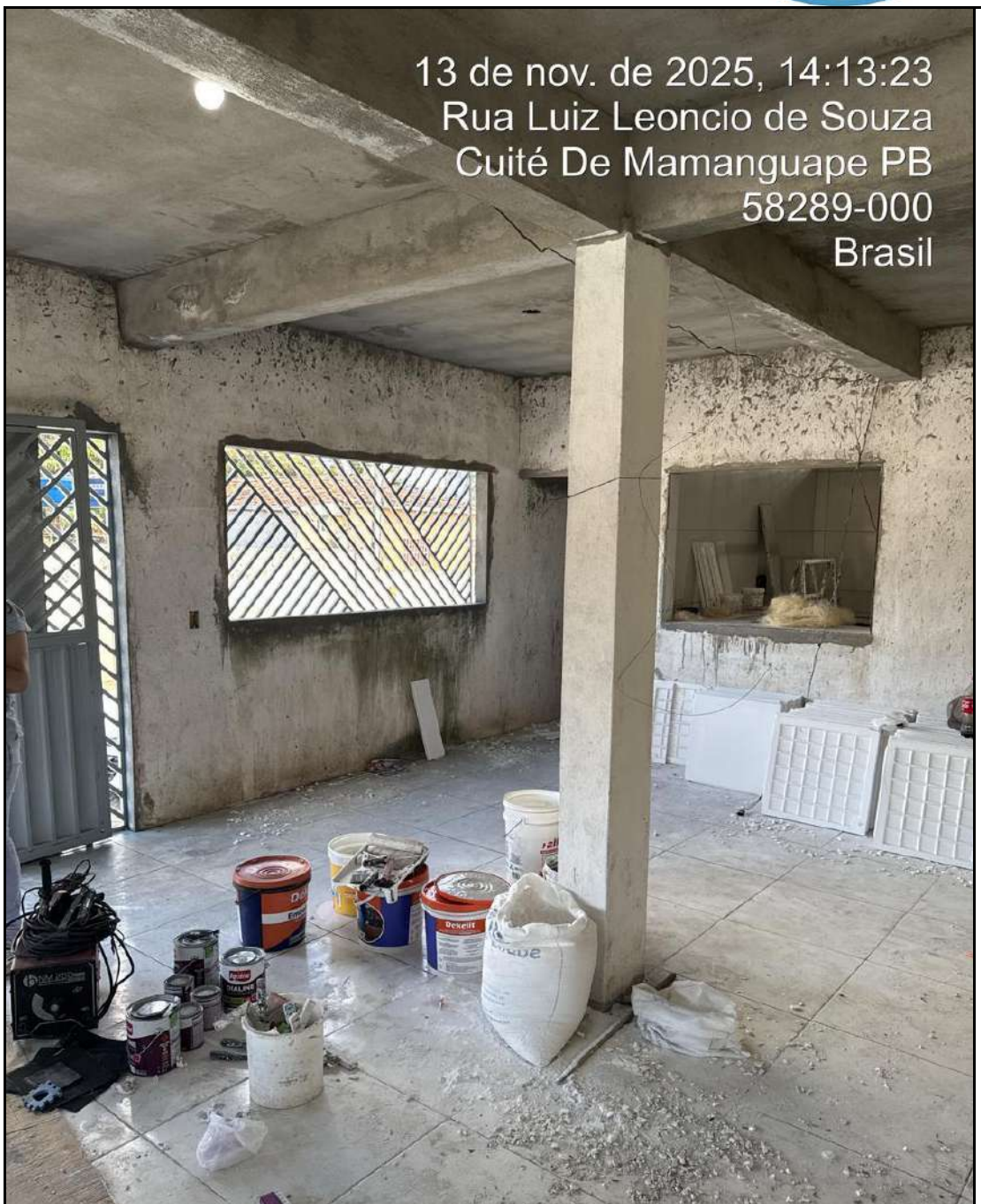

13 de nov. de 2025, 14:12:22
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil
Gesso
Dekelit


13 de nov. de 2025, 14:12:28
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil

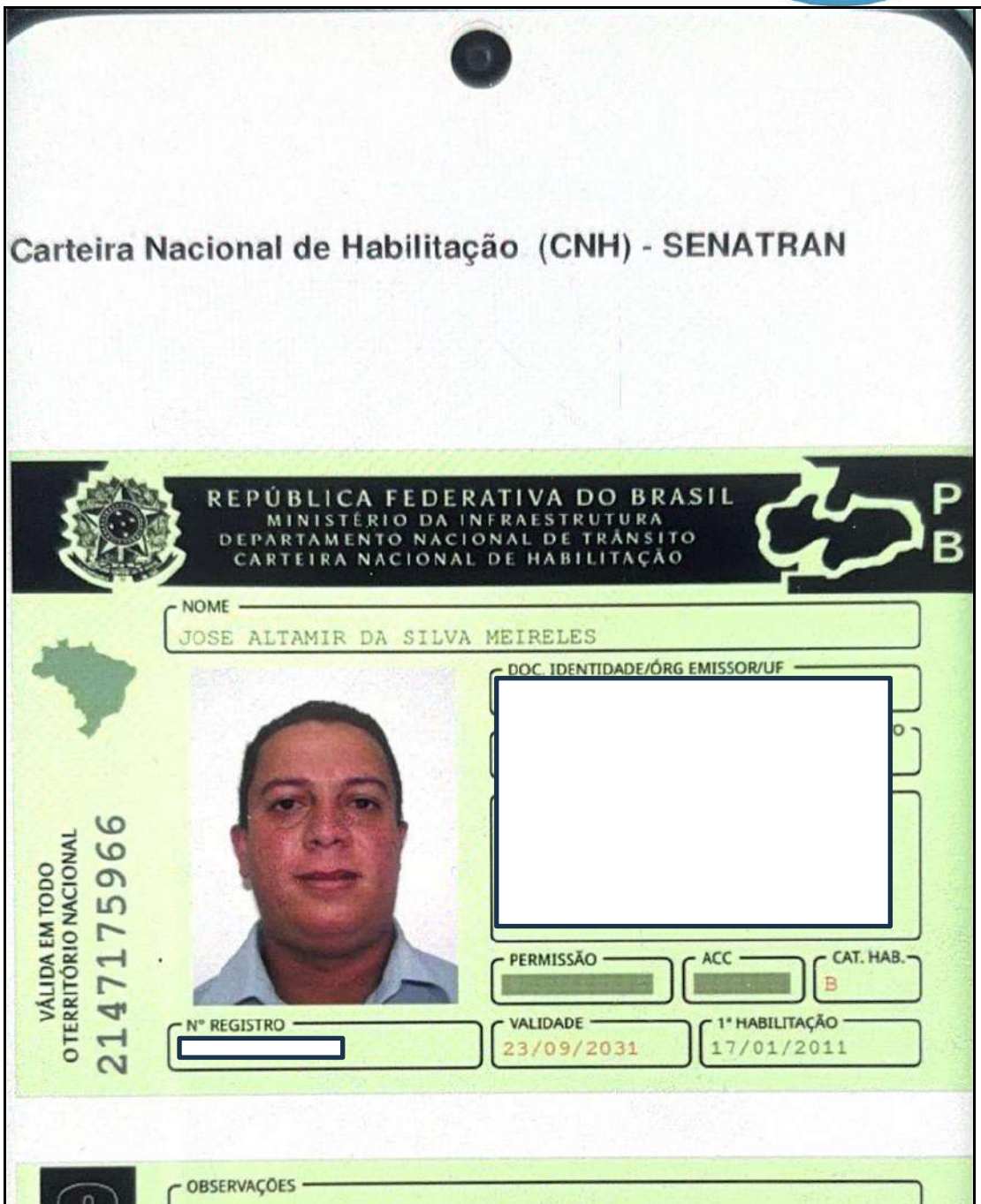

13 de nov. de 2025, 14:12:38
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil

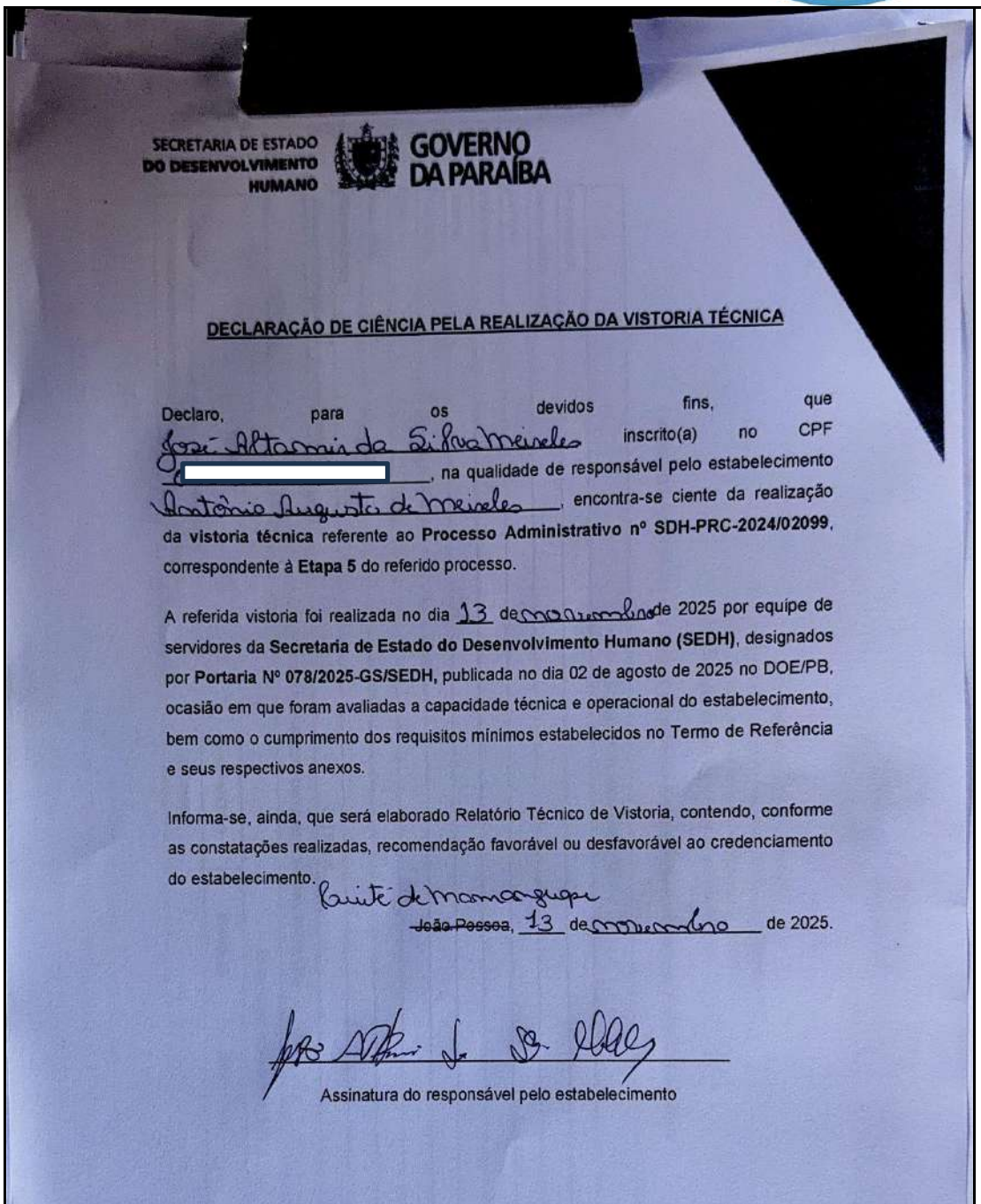

13 de nov. de 2025, 14:12:49
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil


13 de nov. de 2025, 14:13:19
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil


13 de nov. de 2025, 14:13:23
Rua Luiz Leoncio de Souza
Cuité De Mamanguape PB
58289-000
Brasil

Carteira Nacional de Habilitação (CNH) - SENATRAN





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que José Altamir da Silva Meireles inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Antônio Augusto de Meireles, 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 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 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.

Cuité de Mamanguape
~~João Pessoa~~, 13 de novembro de 2025.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

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.

Cuité de Mamanguape, 13 de novembro de 2025.

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 SÃO JOSÉ, N 64, CENTRO – EM FRENTE A PRAÇA DA IGREJA – ANTIGO BAR DE ALAN				
Bairro: CENTRO				
Município: CURRAL VELHO				
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	

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		x	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	x		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		x	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	x		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	x		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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

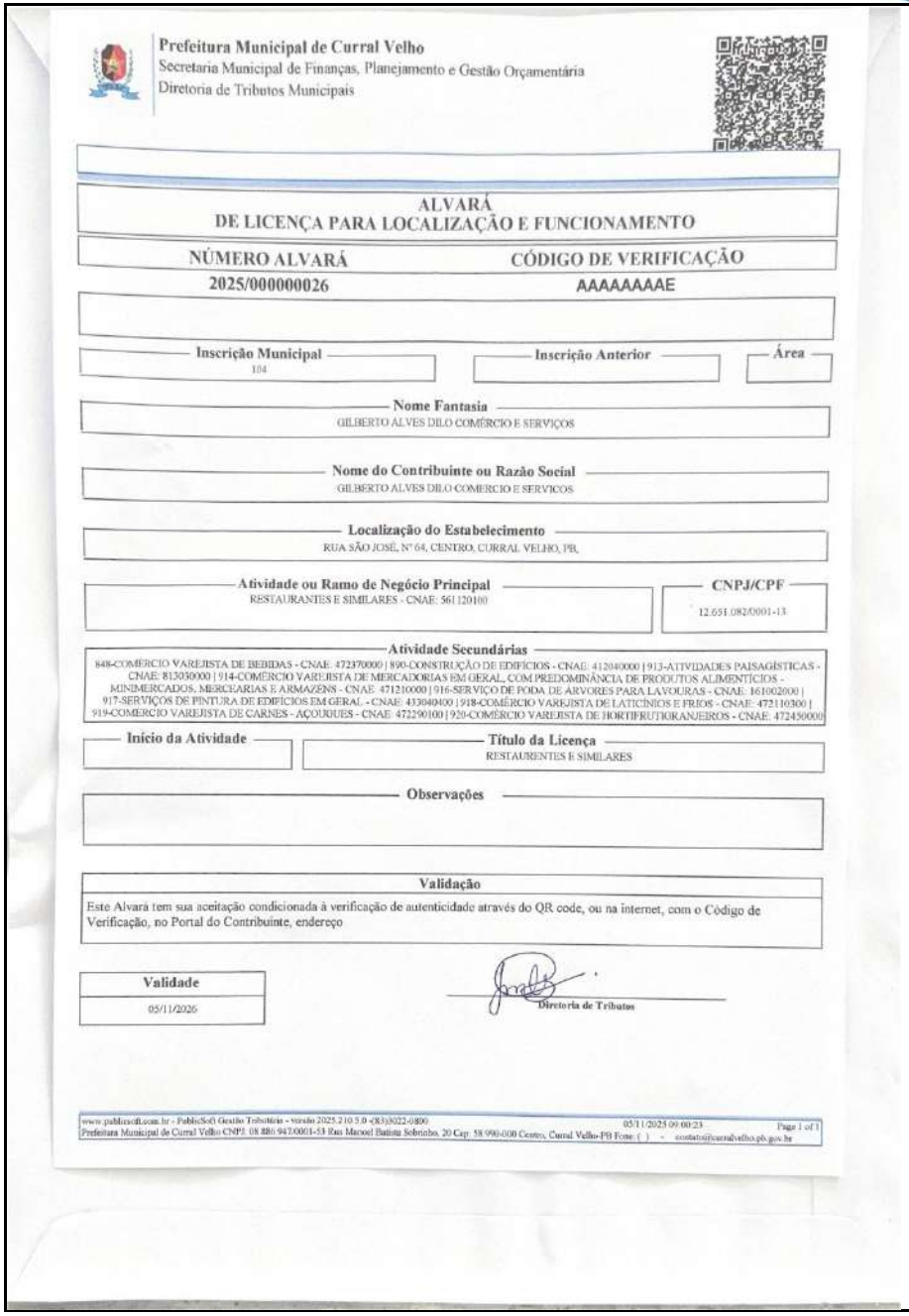
Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional. É necessário aguardar a conclusão das instalações e ajustes estruturais, bem como a disposição correta de equipamentos, móveis e utensílios, para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

odores/insetos, fazer a manutenção das instalações elétricas realizando as adaptações necessárias, 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 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.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	**DESCRIÇÃO**



Prefeitura Municipal de Curral Velho
Secretaria Municipal de Finanças, Planejamento e Gestão Orçamentária
Diretoria de Tributos Municipais

ALVARÁ
DE LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

NÚMERO ALVARÁ	CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO
2025/000000026	AAAAAAAAE

Inscrição Municipal: 104
Inscrição Anterior:
Área:

Nome Fantasia
GILBERTO ALVES DILO COMÉRCIO E SERVIÇOS

Nome do Contribuinte ou Razão Social
GILBERTO ALVES DILO COMERCIO E SERVICOS

Localização do Estabelecimento
RUA SÃO JOSÉ, Nº 64, CENTRO, CURRAL VELHO, PB,

Atividade ou Ramo de Negócio Principal
RESTAURANTES E SIMILARES - CNAE: 5611201 00

CNPJ/CPF
12.651.082/0001-13

Atividade Secundárias
848-COMÉRCIO VAREJISTA DE BEBIDAS - CNAE: 4723700 00 | 890-CONSTRUÇÃO DE EDIFÍCIOS - CNAE: 4120400 00 | 913-ATIVIDADES PAISAGÍSTICAS - CNAE: 8130300 00 | 914-COMÉRCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - MINIMERCADOS, MERCEARIAS E ARMAZÉNS - CNAE: 4712100 00 | 916-SERVIÇO DE PODA DE ÁRVORES PARA LAVOURAS - CNAE: 1610200 00 | 917-SERVIÇOS DE PINTURA DE EDIFÍCIOS EM GERAL - CNAE: 4330404 00 | 918-COMÉRCIO VAREJISTA DE LATICÍNIOS E FRIOS - CNAE: 4721102 00 | 919-COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES - AÇOUDUES - CNAE: 4722901 00 | 920-COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS - CNAE: 4724500 00

Início da Atividade

Título da Licença
RESTAURENTES E SIMILARES

Observações

Validação
Este Alvará tem sua aceitação condicionada à verificação de autenticidade através do QR code, ou na internet, com o Código de Verificação, no Portal do Contribuinte, endereço

Validade
05/11/2026

Diretoria de Tributos

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que José Eurides Macedo Pereira, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Gilberto Alves Diolegário e s, encontra-se ciente da realização da **vistoria técnica** referente ao **Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099**, correspondente à **Etapa 5** do referido processo.

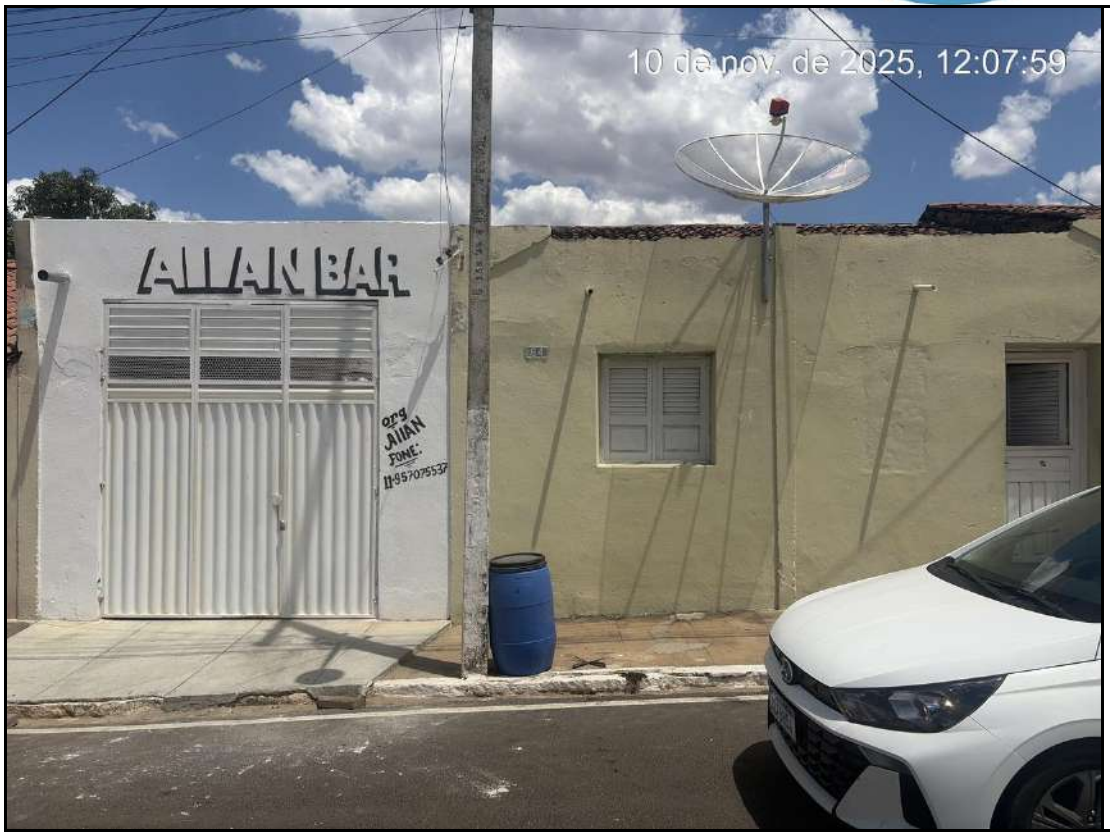
A referida vistoria foi realizada no dia 10 de novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH,** publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica 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.

Conde/Velho ~~João Pessoa~~, 10 de novembro de 2025.

José Eurides Macedo Pereira

Assinatura do responsável pelo estabelecimento


10 de nov. de 2025, 12:07:59
ALLAN BAR






ELA→







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.

CURRAL VELHO, 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: Sol Empreendimentos Comerciais de alimentos e Serviços Ltda
CNPJ nº: 07.142.604/0001-11
Endereço: Rua Manoel Inácio da Silva, 20
Bairro: Centro
Município: Damião
CEP: 58173-000
Fone: (83) 83
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Reginaldo Barbosa de Melo
CPF:

	**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**	**Nao 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**	**Nao 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**	**Nao possui**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Paredes com revestimento cerâmico parcial**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas	RDC 216/04		**X**	**Porta danificada, janelas**

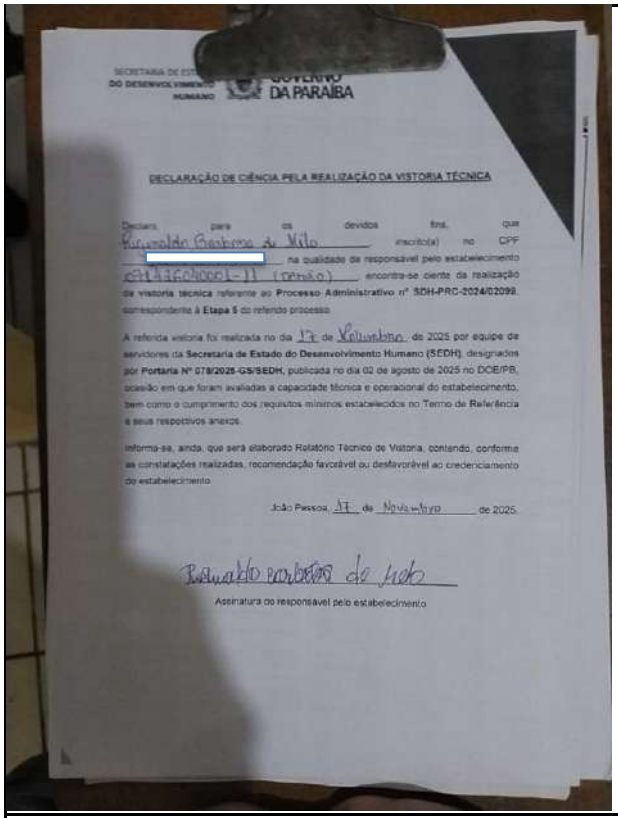
milimetradas;				**sem tela milimetrada, porta sem fechamento. Ausência de porta entre a área de distribuição e área de preparo/armazenamento**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Nao possui**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		
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**	**Nao 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**	**Conexão entre WC e área de preparo**
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**Conexão entre WC e área de preparo**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de	RDC 216/04		**X**	**Portas e janelas em**

conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições				**madeira. Incompatível**
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**	**Nao possui.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**Nao possui. Nao esta em funcionamento.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04	**X**		
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**	**Nao possui. Nao 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**	**Nao possui. Nao 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**	**Nao possui. Nao está em funcionamento**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	**X**		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**Nao possui. Nao 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**	**Nao possui. Nao está em funcionamento**

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

		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Vistoria realizada.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
Lucas Vinicius da Rocha Coutinho	183.362-6
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4

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

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: G A CAMPOS LTDA				
CNPJ nº: 40.976.412/0001-86				
Endereço: RUA JOAQUIM SOARES NOVO, N 62B, (VIZINHO A RAFAEL DA ÁGUA)				
Bairro: CENTRO				
Município: DESTERRO				
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	

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

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		x	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		x	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		x	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		x	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		x	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		x	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		x	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		x	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		x	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		x	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**

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

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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

O local já funciona como programa Tá na Mesa e realizamos a visita técnica com o objetivo de verificar as condições estruturais, operacionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), avaliando a conformidade com as exigências do Edital, Termo de Referência e da RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

No entanto verificamos várias inconformidades dentre elas: A unidade não apresenta fluxo operacional adequado, dificultando a separação entre áreas e comprometendo o processo produtivo, ausência de ralos na área de produção, prejudicando a correta higienização do ambiente, ventilação natural insuficiente, podendo favorecer o acúmulo de calor, odores e contaminantes no ambiente, inexistência de lavatório exclusivo para higienização das mãos dos manipuladores na área de produção, descumprindo a exigência de boas práticas, paredes, piso da área de

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.

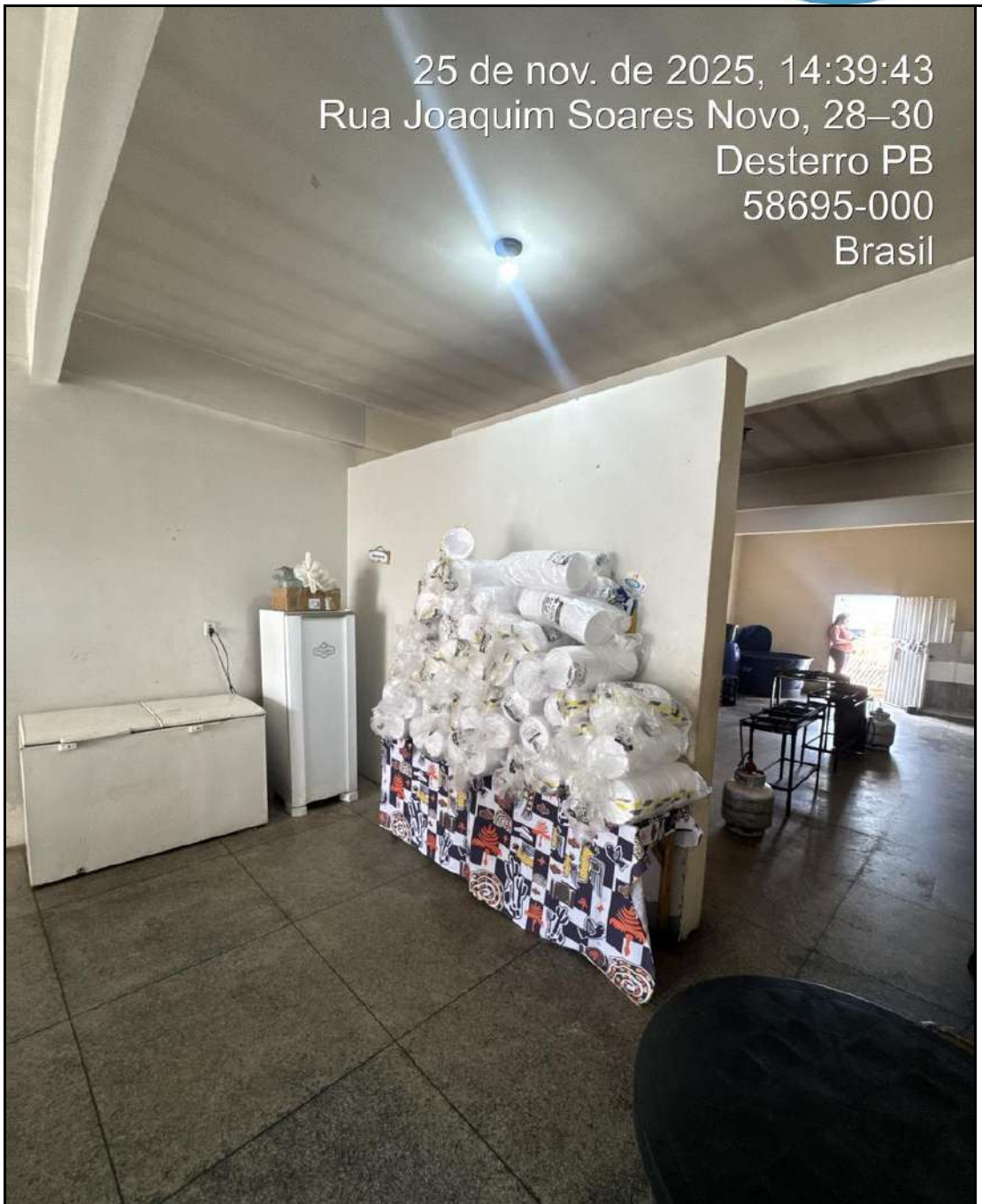
As condições identificadas demonstram que a unidade, no momento da visita, não atende às exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência e RDC nº 216/2004, relacionadas às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, segurança do trabalho e infraestrutura mínima para funcionamento adequado. Para adequação é preciso reestruturar o fluxo operacional, garantindo separação clara entre as áreas da unidade, bem como a disposição correta de equipamentos, móveis e utensílios, para garantir o cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação e Segurança Alimentar, 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, 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.

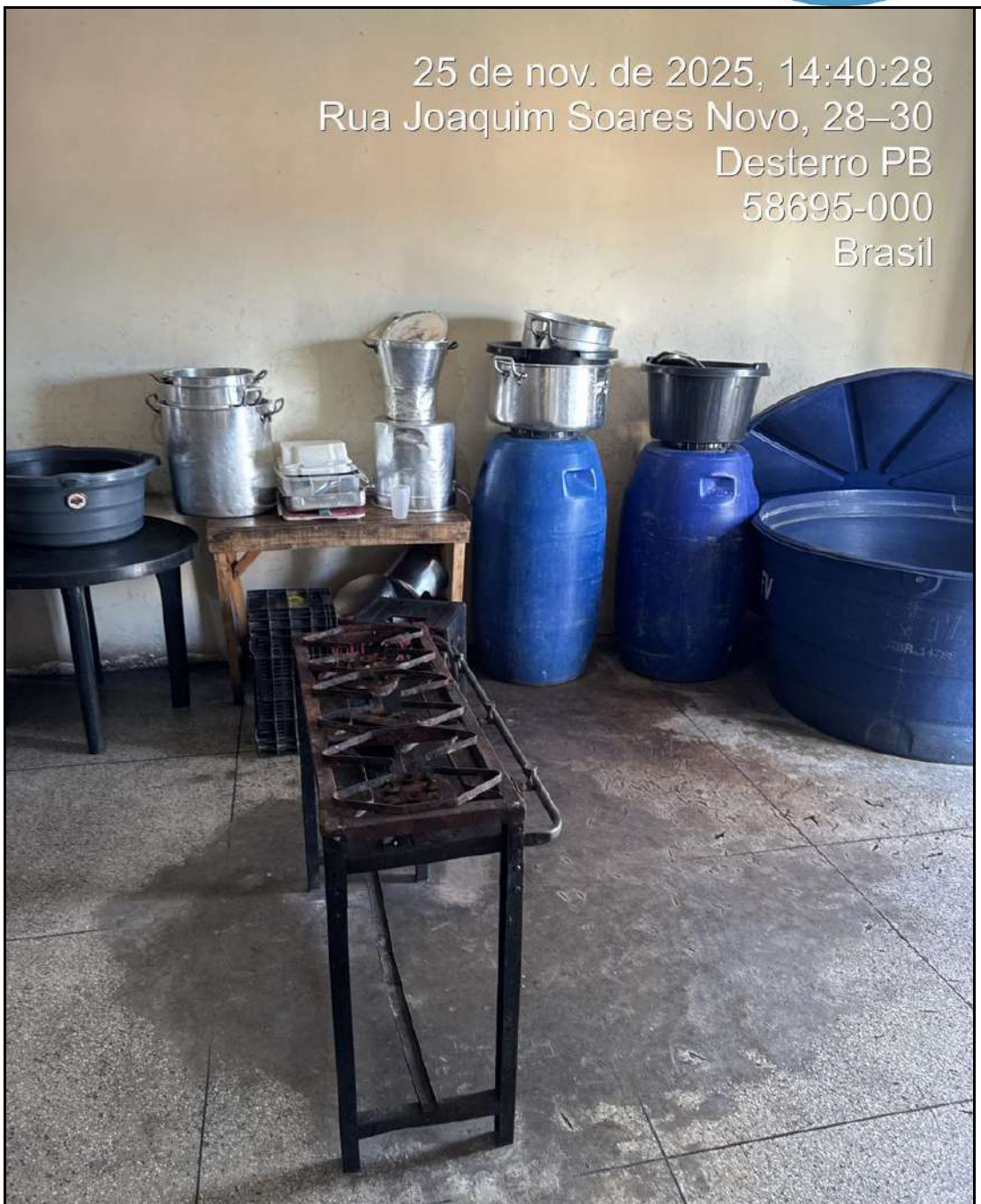
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	**DESCRIÇÃO**

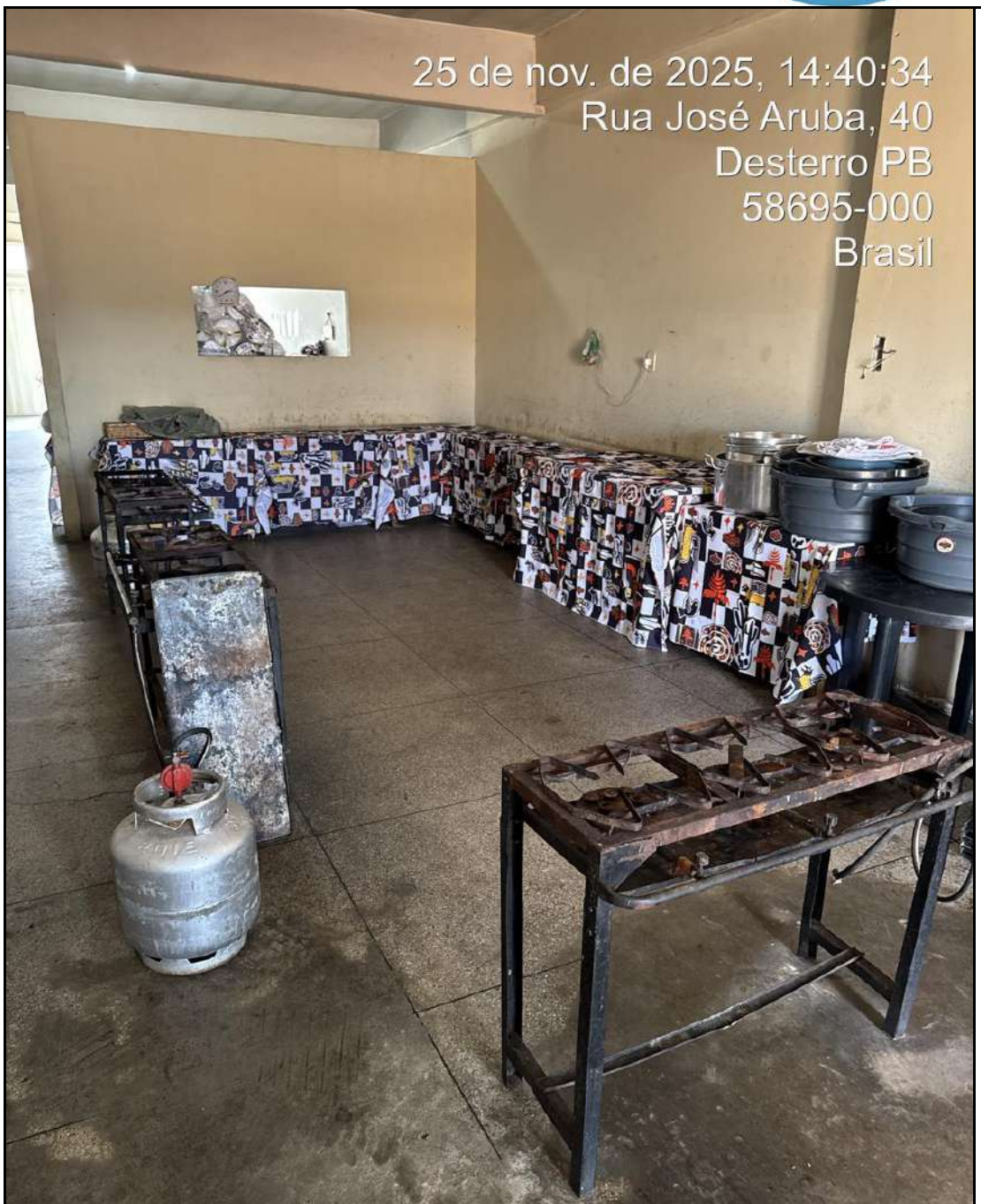

25 de nov. de 2025, 14:39:07
Rua Joaquim Soares Novo, 28–30
Desterro PB
58695-000
Brasil
Pimenta do Reino
RESTAURANTE

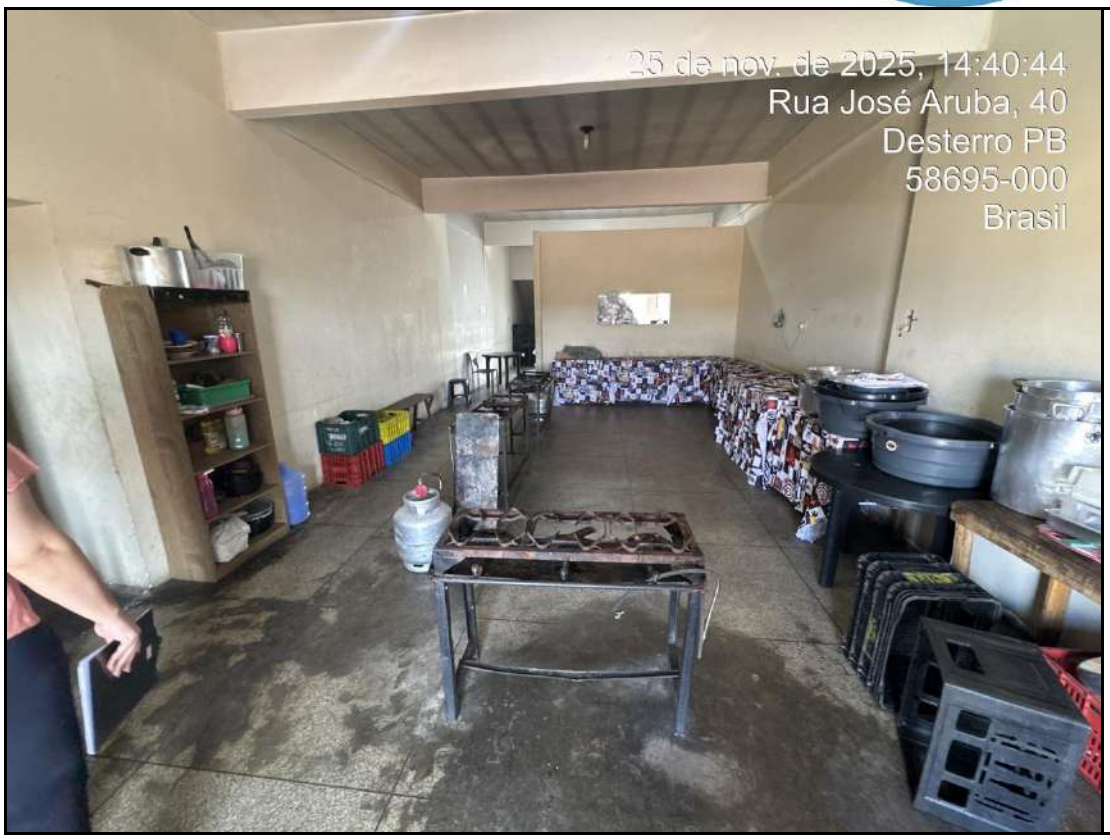

25 de nov. de 2025, 14:39:15
Rua Joaquim Soares Novo, 28–30
Desterro PB
58695-000
Brasil
AQUI TEM
REFEIÇÃO
POR
R$1,00


25 de nov. de 2025, 14:39:43
Rua Joaquim Soares Novo, 28–30
Desterro PB
58695-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 14:40:18
Rua Joaquim Soares Novo, 28–30
Desterro PB
58695-000
Brasil

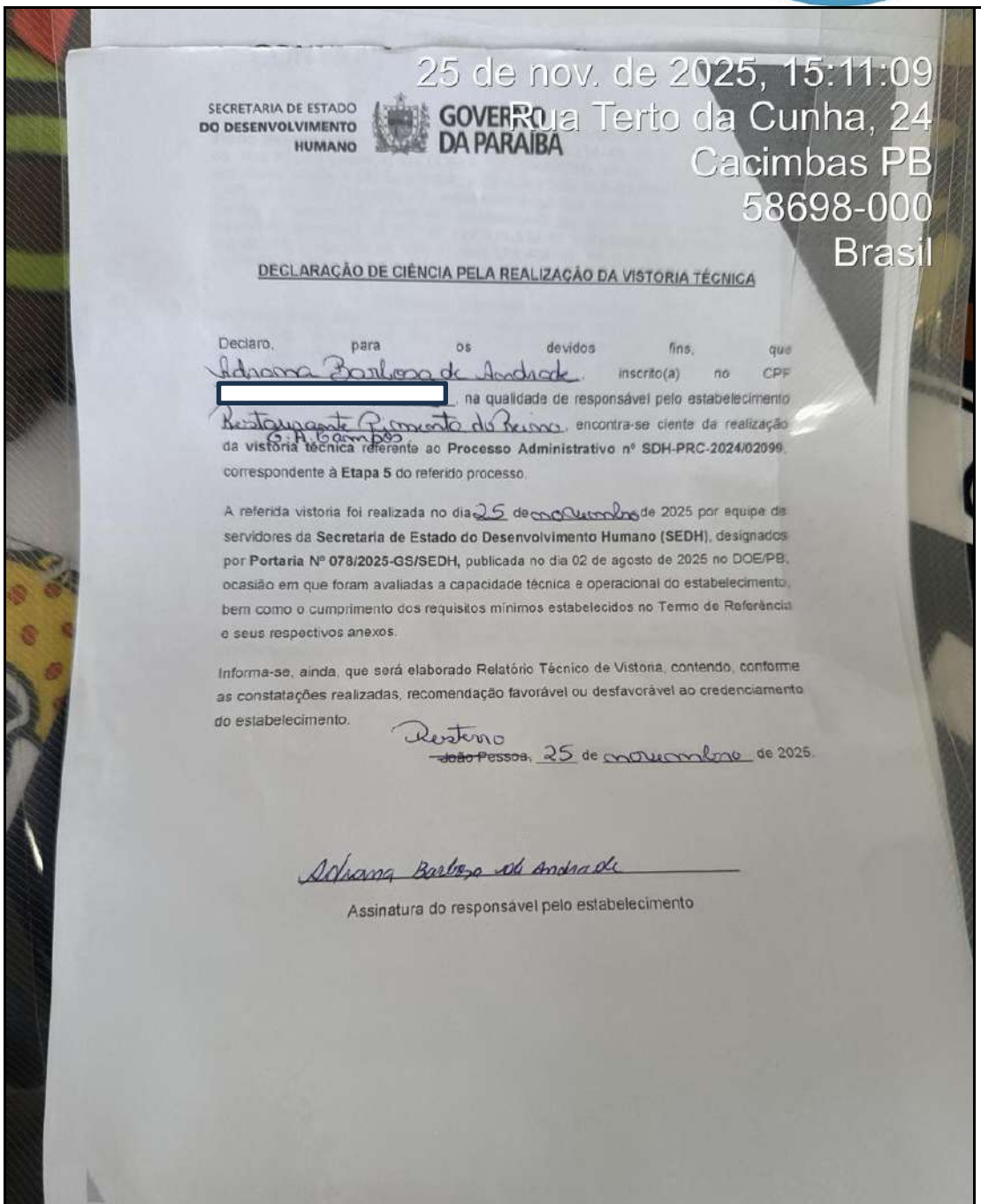

25 de nov. de 2025, 14:40:28
Rua Joaquim Soares Novo, 28–30
Desterro PB
58695-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 14:40:34
Rua José Aruba, 40
Desterro PB
58695-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 14:40:44
Rua José Aruba, 40
Desterro PB
58695-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 14:41:22
Rua José Aruba, 40
Desterro PB
58695-000
Brasil


25 de nov. de 2025, 14:41:38
Rua José Aruba, 40
Desterro PB
58695-000
Brasil



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Adriana Barbosa de Andrade, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Restaurante Pimenta do Reino, 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.

Recife ~~João Pessoa~~, 25 de novembro de 2025.

Adriana Barbosa de Andrade

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

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.

DESTERRO, 25 de novembro de 2025.

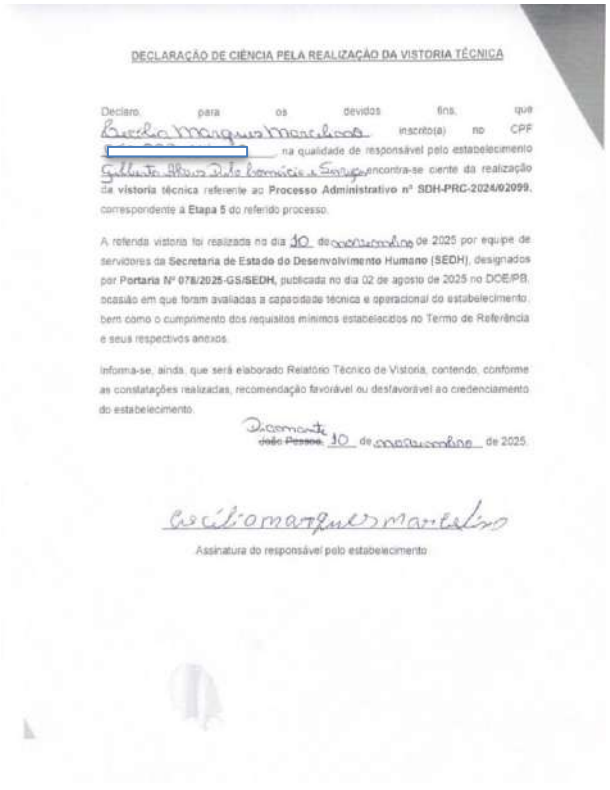
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

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: Gilberto Alves Dilo Comércio e Serviços
CNPJ nº: 12651082.0001/13
Endereço: AV. Possidônio José da Costa 1179
Bairro: Centro
Município: Diamante
CEP:
Fone: (83)
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Cecília Marques Marcelino
CPF:

 DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA Declaro, para os devidos fins, que Cecília Marques Martins inscrito(a) no CPF [redacted] na qualidade de responsável pelo estabelecimento Cabana Alves Pinto Lanches e Sucos encontra-se ciente da realização da **vistoria** técnica referente ao **Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099**, correspondente à **Etapa 5** do referido processo. A referida vistoria foi realizada no dia 10 de novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 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. Picarreta ~~João Pessoa~~, 10 de novembro de 2025. Cecília Marques Martins Assinatura do responsável pelo estabelecimento	**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**

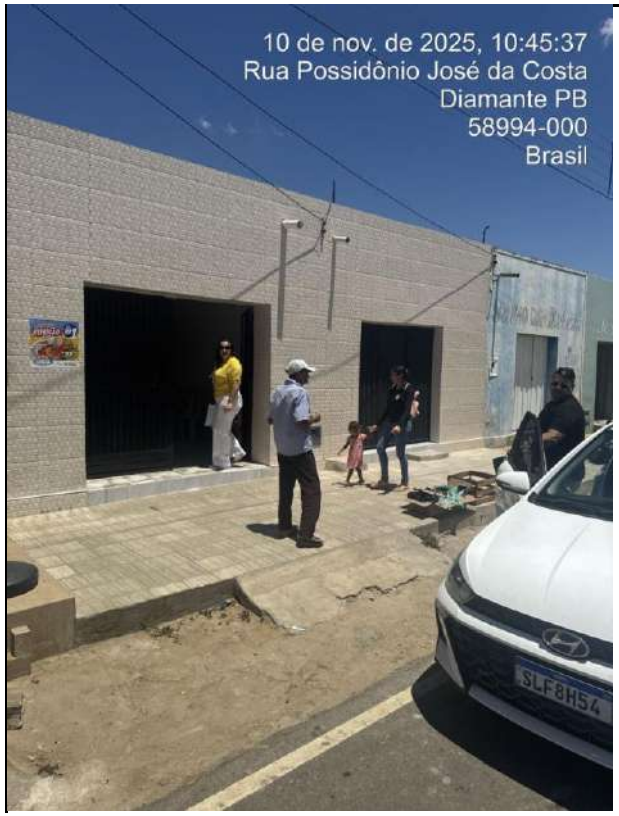
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		**X**	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	
2.5 - 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**	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Parcialmente revestido**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	

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

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

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

8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Não foi apresentado no momento da vistoria técnica.**
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**Não foi apresentado no momento da vistoria técnica.**
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**Não foi apresentado no momento da vistoria técnica.**
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		**X**	**Não foi apresentado no momento da vistoria técnica.**
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM		**DESCRIÇÃO**	

10 de nov. de 2025, 10:45:37 Rua Possidônio José da Costa Diamante PB 58994-000 Brasil SLF8H54		

		Ausência de acessibilidade.

		Não possui o fluxograma adequado.

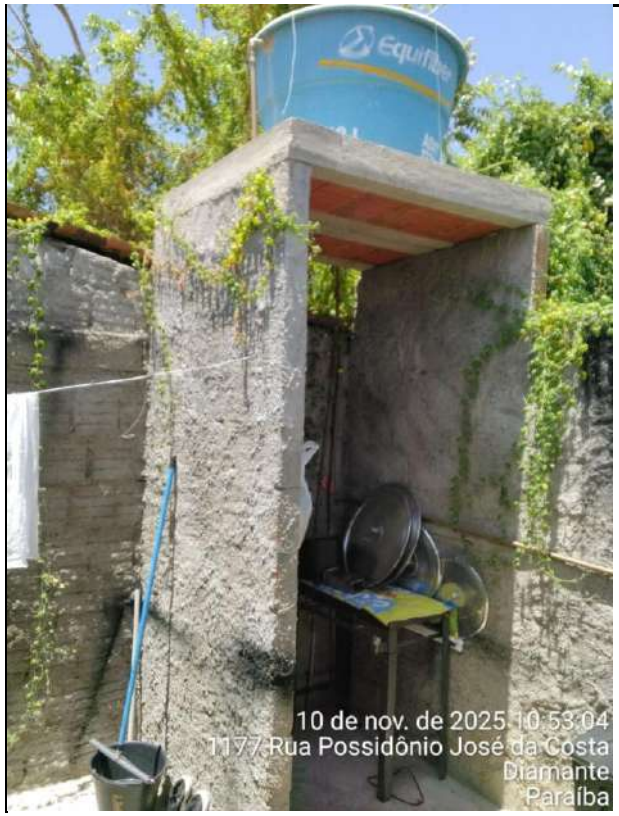
		Não possui um local adequado para distribuição, possibilitando o acesso dos usuários próximo a área de preparo das refeições.

		Área de preparo com revestimento cerâmico executado parcialmente.

		Excesso de sujidades devido a ausência de revestimento cerâmico.

10 de nov. de 2025 10:52:44 1177 Rua Possidônio José da Costa Diamante Paraíba		

10 de nov. de 2025 10:53:16 1177 Rua Possidônio José da Costa Diamante Paraíba		

10 de nov. de 2025 10:53:04 1177 Rua Possidônio José da Costa Diamante Paraíba		

		
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, porém apresenta várias irregularidades que precisam ser ajustadas, pois de acordo com o disposto na RDC N°216/2004 ANVISA, verificou-se que o estabelecimento não possui o fluxograma de produção necessário, bem como apresenta deficiência na disponibilidade de utensílios e na estrutura física, comprometendo a adequada manipulação e o fornecimento de alimentos seguros e de qualidade. Tais inconformidades indicam que as boas práticas de fabricação e manipulação não estão sendo atendidas, o que pode representar risco à segurança alimentar.

Percebemos ainda que o imóvel não possui área de recebimento adequado, fazendo com que os usuários adentrem bem próximo a área de preparo. Na estrutura física, também foi observado que o revestimento cerâmico de parede foi executado parcialmente, apresentando áreas com sujeiras nas paredes da área de preparo. Não há acessibilidade ao prédio, visto que existe um batente na entrada do local.

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: 2024/02099
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: RUA PRESIDENTE JOÃO PESSOA, 234
Bairro: CENTRO
Município: DONA INÊS
CEP: 58228000
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: ENICKSON RAPHAEL DA SILVA
CPF:

	**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**		**ENTRETANTO, O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM**

				REFORMA.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	**X**		**ENTRETANTO, O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL. VALE SALIENTAR QUE O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**APRESENTOU DIVERSOS MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		**X**	**APRESENTOU FIAÇÃO EXPOSTA. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI VENTILAÇÃO MECÂNICA, APENAS PORTÃO DE ENTRADA COMO VENTILAÇÃO NATURAL. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**

2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		**O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	**X**		**O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI REVESTIMENTO NAS PAREDES SUFICIENTES. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI VEDAÇÕES ENTRE ÁREAS, NEM TELAS. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	**X**		**NÃO POSSUI FECHAMENTO DE RALO. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		**O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**

3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**APRESENTOU DIVERSOS MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	**X**		**MAS NÃO ATENDE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/04. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	**FIAÇÃO EXPOSTA E NÃO ATENDE AS EXIGÊNCIAS DA RDC 216/04. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI VENTILAÇÃO MECÂNICA. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	**X**		**O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	**X**		**O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI LAVATÓRIO ESPECÍFICO. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE 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 AINDA ENCONTRA-SE 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 AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. O LOCAL AINDA ENCONTRA-SE 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 AINDA ENCONTRA-SE 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 AINDA ENCONTRA-SE 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 AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		**COM RESERVATÓRIO ELEVADO EM FIBRA E CISTERNA.**
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		**X**	**RESERVTÓRIO INFERIOR COM REVESTIMENTO INADEQUADO.**
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**	**RESERVTÓRIO INFERIOR COM REVESTIMENTO INADEQUADO E PASSIVEL DE INFILTRAÇÕES E CONTAMINANTES.**
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 AINDA ENCONTRA-SE 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 AINDA ENCONTRA-SE 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**	
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
	LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO

		LOCAL DE MONTAGEM
		LOCAL DE MONTAGEM

		LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO
		ÁREA DE PREPARO

		LAVABO GERAL

		ARMAZENAMENTO

		ÁREA DE SERVIÇO
		CISTERNA
Base legal: Termo de Referência.		

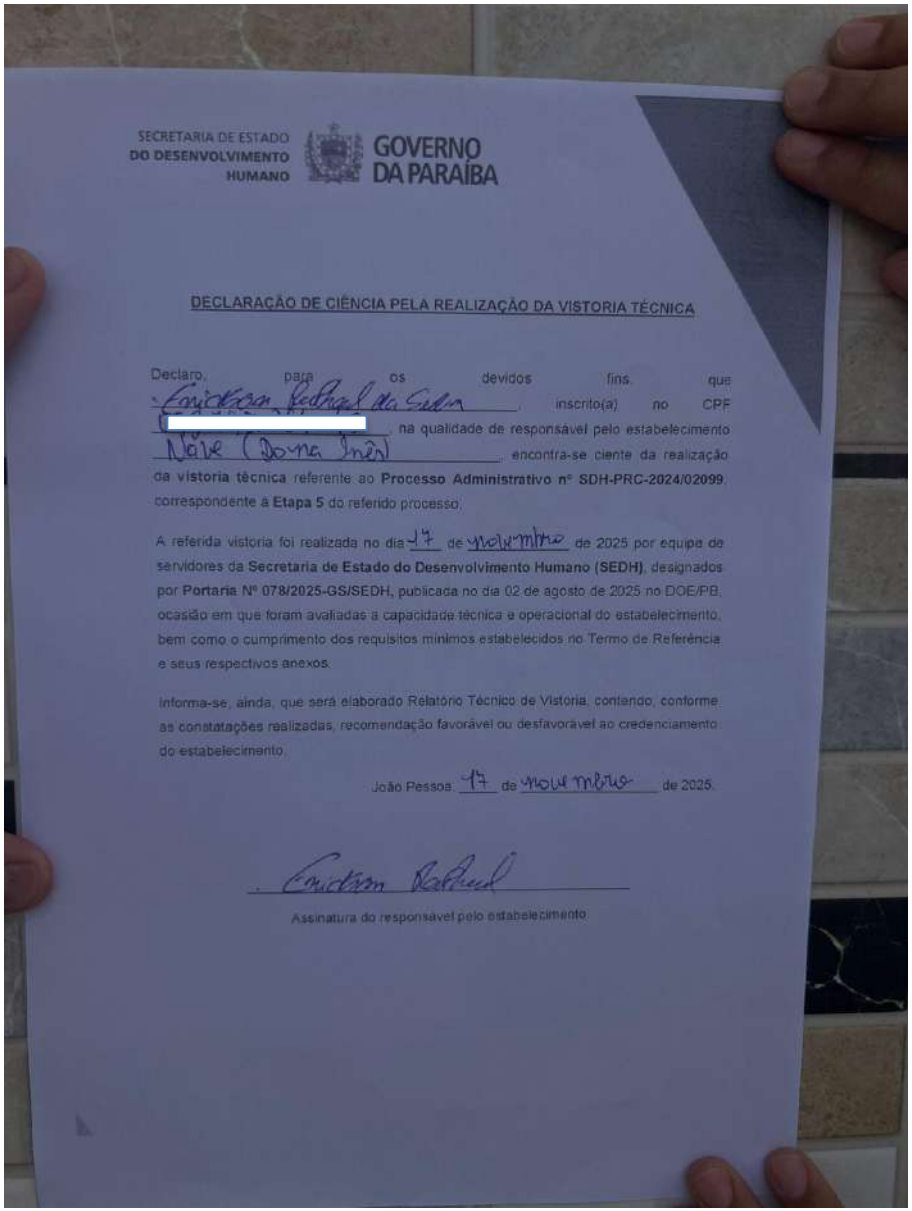
O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM ( ) NÃO

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

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

João Pessoa, 17/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que Cristiano Rafael da Silva, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Nave (Dona Inês), 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 17 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, 17 de novembro de 2025.

Cristiano Rafael

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: 2024/02099
Nome/Razão Social: NUTRI REFEIÇÕES COMÉRCIO, SERVIÇOS E CONSULTORIA NUTRICIONAL LTDA.
CNPJ nº: 22.015.962/0001-57
Endereço: RUA JOSÉ FELIPE, 22
Bairro: CENTRO
Município: DUAS ESTRADAS
CEP: 58265000
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: JOÃO SERAFIM BEZERRA
CPF:

	**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 APRESENTA REVESTIMENTOS NAS PAREDES NEM FORRO NO TETO.**
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	**NÃO APRESENTOU PORTAS NAS DIVISÕES DE AMBIENTES.**
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	**APRESENTOU MOBILIA EM DESUSO E MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO. (AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA)**
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	**APRESENTOU INSTALAÇÕES ELETRICAS INSUFICIENTES E COM FIAÇÃO EXPOSTA. (AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA)**
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		**NÃO POSSUI VENTILAÇÃO MECÂNICA**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	**NÃO APRESENTA RAMPA DE ACESSIBILIDADE**

3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**NÃO APRESENTA REVESTIMENTOS NAS PAREDES NEM FORRO NO TETO.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI PORTAS, NEM JANELAS E NEM EXAUSTORES COM TELAS.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	**X**		**PORÉM, NÃO PERMITE O FECHAMENTO**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		**X**	**CAIXA DE GORDURA AO LADO DA PIA**
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**APRESENTOU MOBILIA EM DESUSO E MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO. (AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA)**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI ILUMINAÇÃO. (AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA).**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	**APRESENTOU INSTALAÇÕES ELETRICAS INSUFICIENTES E**

				COM FIAÇÃO EXPOSTA. (AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA)
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. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE 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. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE 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. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**

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**	**NÃO POSSUI. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE 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. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE 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. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE 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. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		**POSSUI RESERVATÓRIO, MAS O AMBIENTE AINDA**

				ENCONTRA-SE 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. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE 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. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE 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. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**NÃO POSSUI. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		**X**	**NÃO POSSUI. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**	

8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		**X**	**NÃO POSSUI. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		**X**	**NÃO POSSUI. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		**X**	**NÃO POSSUI. AMBIENTE AINDA ENCONTRA-SE EM REFORMA.**

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
	ENTRADA

		LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO
		BANHEIROS

		RESERVATÓRIO
		LOCAL DE DISTRIBUIÇÃO

		LOCAL DE PREPARO
		LOCAL DE PREPARO

		LOCAL DE PREPARO (CAIXA DE GORDURA)
		LOCAL DE PREPARO

		LOCAL DE PREPARO (FIAÇÃO EXPOSTA)
Base legal: Termo de Referência.		

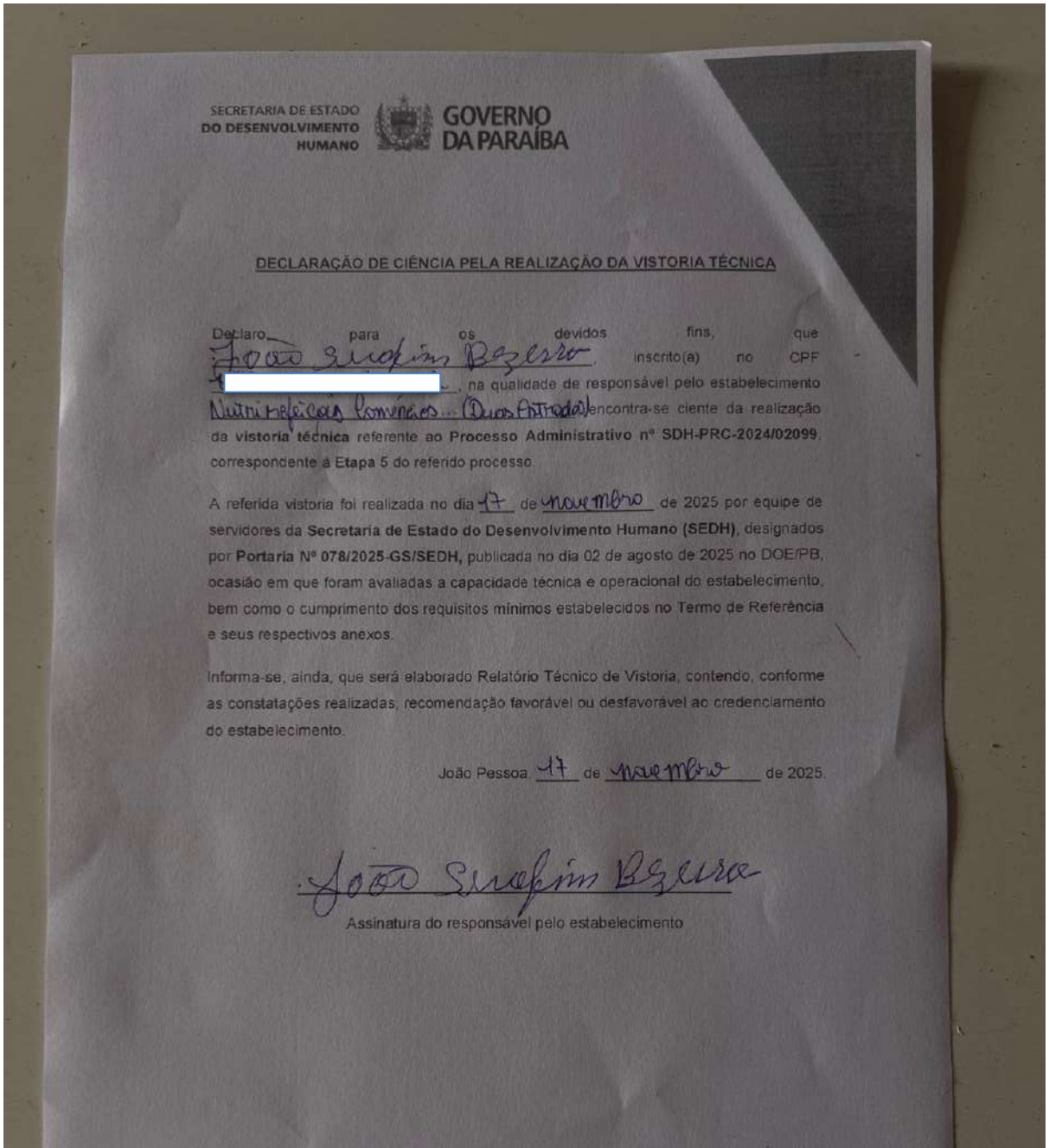
O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM ( ) NÃO

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, no momento, encontra-se 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	919.611-1
YASMIN TIBURCIO	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, 17/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que João Serafim Bezerra, inscrito(a) no CPF [redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento Nutri refeições Panificados - Dias 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 17 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, 17 de novembro de 2025.

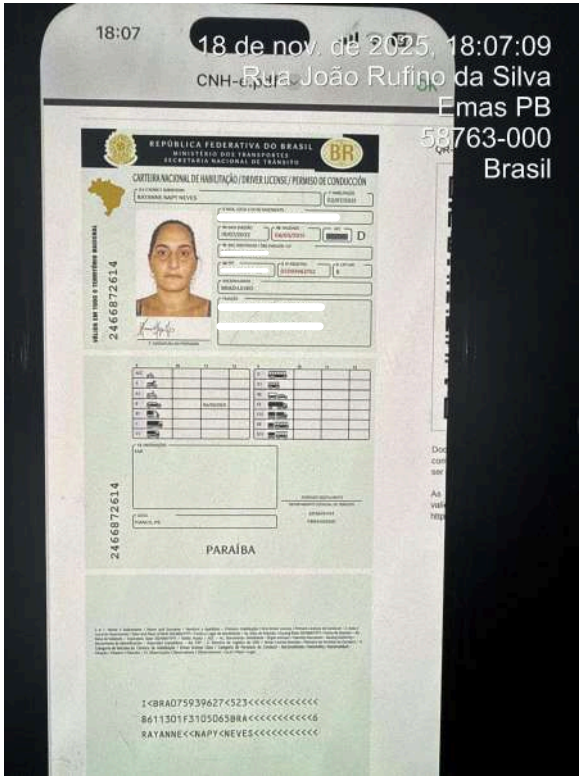
João Serafim Bezerra

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

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: ARTUNHO DE ARAUJO FARIAS
CNPJ nº: 36.055.852/0001-23
Endereço: RUA JOÃO RUFINO DA SILVA, SN,
Bairro: CONJUNTO CAPITULINO LOUREIRO
Município: EMAS
CEP:
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: RAYANNE NAPY NEVES
CPF: 054.795.284-83

	**O responsável por acompanhar a vistoria não apresentou o documento de identificação em formato físico, dispondo apenas da versão digital.**

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	

2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20		X	
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		**X**	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		X	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos	RDC 216/04		X	

alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;				
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**	**Não foi observado área para lavabo (vaso sanitário e pia para lavagem de mãos) dos usuários.**
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				

Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel indicado pela empresa encontra-se em período de reformas, tanto estruturais quanto de acabamento. Em razão disso, não foi possível observar integralmente, de forma in loco, o fluxo de trabalho, a disposição de móveis, utensílios, equipamentos e a organização dos setores operacionais, incluindo áreas específicas como pré-preparo de proteínas e hortifrutis. Alguns desses aspectos puderam ser verificados apenas de maneira parcial, diretamente impactados pelo estágio atual da obra.

Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá apresentar planta baixa atualizada do imóvel, contendo todo o detalhamento exigido no Edital e atendendo às condições previstas no Manual do Programa Tá na Mesa. Deverá, ainda, encaminhar registro fotográfico atualizado da execução do projeto, conforme o andamento das reformas, dentro do prazo estipulado pela Equipe da Comissão.

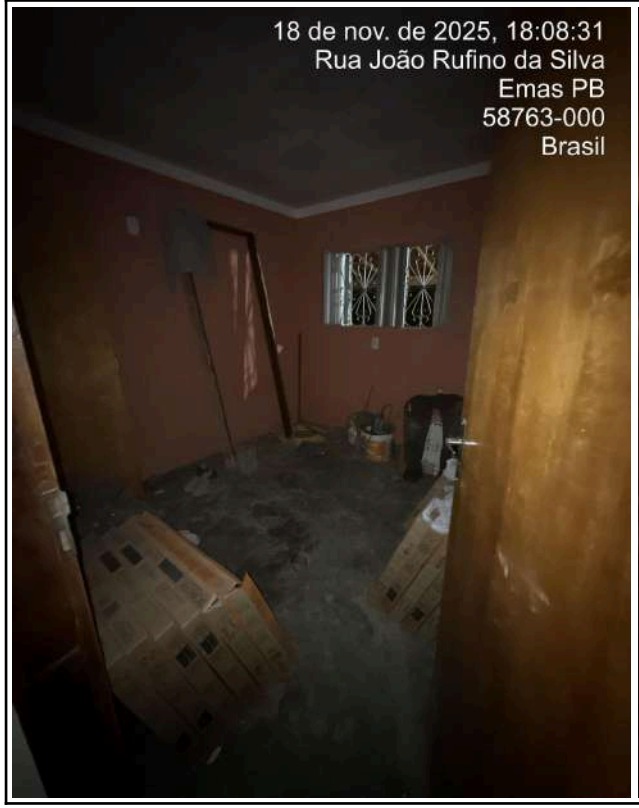
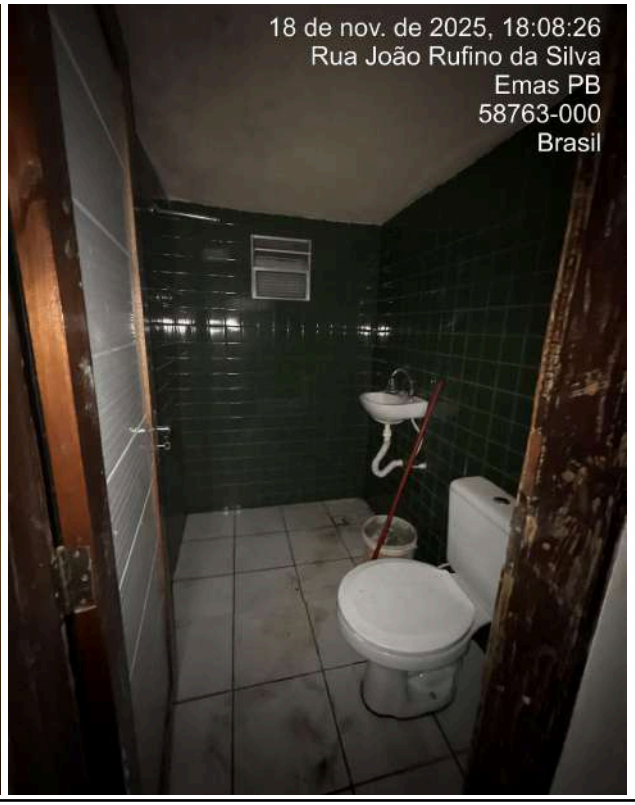
Faz-se necessário que o local possua espaços distintos e devidamente estruturados para recepção de matérias-primas, área adequada para instalação do GLP, armazenamento de estoque seco, despensa fria e material de limpeza, pré-preparo de hortifrúti e proteínas, cocção, higienização de utensílios, área de lixo e distribuição das refeições, conforme exigido para a execução das atividades previstas.

Ressalta-se que a empresa é responsável por garantir plena conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente com os requisitos estabelecidos pela RDC nº 216/2004, além de possuir todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física e operacional esteja em total acordo com as normas aplicáveis ao serviço de alimentação. Assim, permanece sob responsabilidade da empresa a adequação completa do estabelecimento antes da etapa final de validação, garantindo condições adequadas de funcionamento, segurança alimentar e atendimento aos critérios do Programa Tá na Mesa.

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO

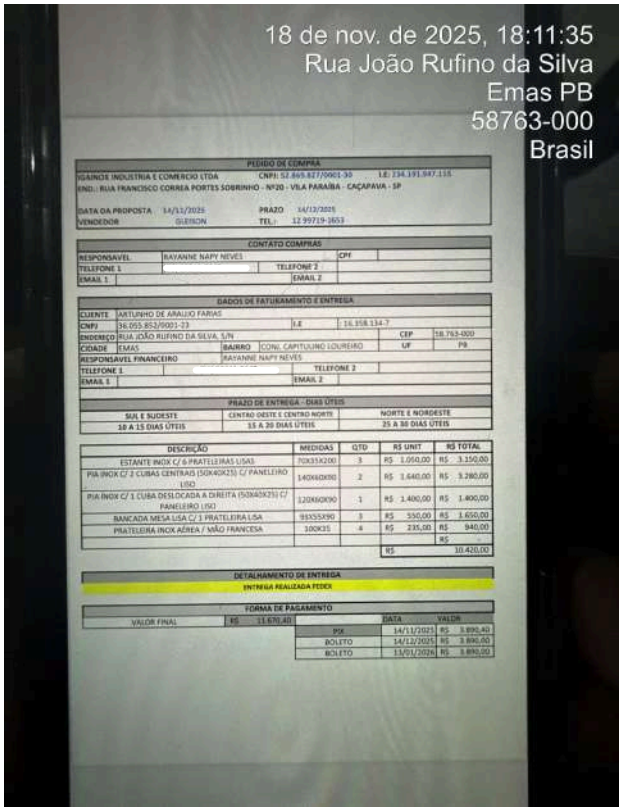
		**Registro fotográfico do imovel indicado pela empresa**

		**Registro fotográfico do imovel indicado pela empresa**

		**Registro fotográfico do imovel indicado pela empresa**

		**Registro fotográfico do imovel indicado pela empresa**
		**Registro fotográfico do imovel indicado pela empresa**

		**Registro fotográfico do imovel indicado pela empresa**



PEDIDO DE COMPRA

IGAINOX INDUSTRIA E COMERCIO LTDA	CNPJ: 52.865.827/0001-50	I.E: 234.191.947.115	
END.: RUA FRANCISCO CORREA PORTES SOBRINHO - Nº20 - VILA PARAÍBA - CAÇAPAVA - SP			
DATA DA PROPOSTA: 14/11/2025	PRAZO: 14/12/2025		
VENDEDOR: GUERSON	TEL.: 12 99719-3653		

CONTATO COMPRAS

RESPONSAVEL	RAYANNE NAPY NEVES	CPF	
TELEFONE 1		TELEFONE 2	
EMAIL 1		EMAIL 2	

DADOS DE FATURAMENTO E ENTREGA

CLIENTE	ARTUNHO DE ARAUJO FARIAS				
CNPJ	36.055.852/0001-23	I.E	16.358.134-7		
ENDEREÇO	RUA JOÃO RUFINO DA SILVA, S/N			CEP	58.763-000
CIDADE	EMAS	BAIRRO	CONJ. CAPITULINO LOUREIRO	UF	PB
RESPONSAVEL FINANCEIRO	RAYANNE NAPY NEVES				
TELEFONE 1		TELEFONE 2			
EMAIL 1		EMAIL 2			

PRAZO DE ENTREGA - DIAS ÚTEIS

SUL E SUDESTE	CENTRO OESTE E CENTRO NORTE	NORTE E NORDESTE
10 A 15 DIAS ÚTEIS	15 A 20 DIAS ÚTEIS	25 A 30 DIAS ÚTEIS

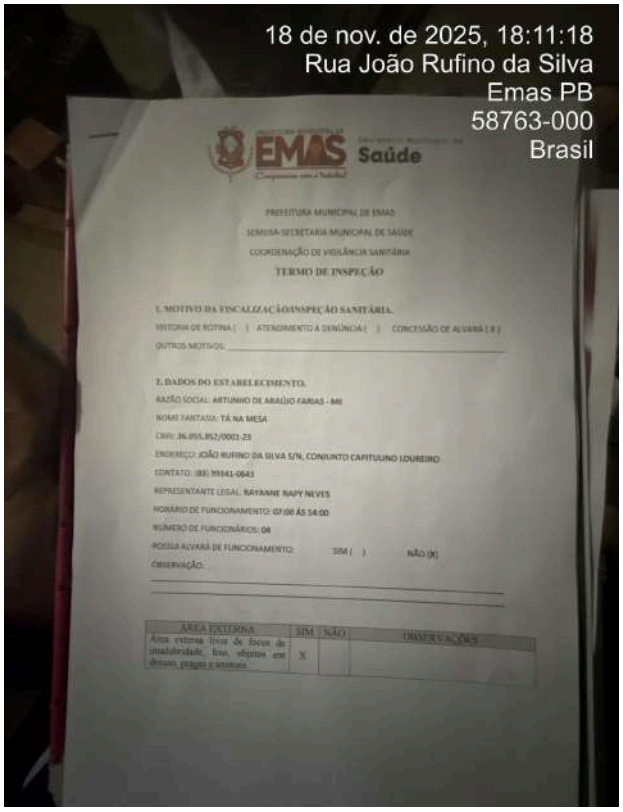
DESCRIÇÃO	MEDIDAS	QTD	R$ UNIT	R$ TOTAL
ESTANTE INOX C/ 6 PRATELEIRAS LISAS	70X35X200	3	R$ 1.050,00	R$ 3.150,00
PIA INOX C/ 2 CUBAS CENTRAIS (50X40X25) C/ PANELEIRO LISO	140X60X90	2	R$ 1.640,00	R$ 3.280,00
PIA INOX C/ 1 CUBA DESLOCADA A DIREITA (50X40X25) C/ PANELEIRO LISO	120X60X90	1	R$ 1.400,00	R$ 1.400,00
BANCADA MESA LISA C/ 1 PRATELEIRA LISA	165X55X90	3	R$ 550,00	R$ 1.650,00
PRATELEIRA INOX AÉREA / MÃO FRANCESA	160X35	4	R$ 235,00	R$ 940,00
				R$ -
			R$	10.420,00

DETALHAMENTO DE ENTREGA

ENTREGA REALIZADA FEDEX

FORMA DE PAGAMENTO

VALOR FINAL	R$ 11.670,40		DATA	VALOR
		PIX	14/11/2025	R$ 3.890,40
		BOLETO	14/12/2025	R$ 3.890,00
		BOLETO	13/01/2026	R$ 3.890,00



EMAS Saúde

PREFEITURA MUNICIPAL DE EMAS
SEMUSA-SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

TERMO DE INSPEÇÃO

I. MOTIVO DA FISCALIZAÇÃO/INSPEÇÃO SANITÁRIA.

VISITORIA DE ROTINA ( ) ATENDIMENTO A DENÚNCIA ( ) CONCESSÃO DE ALVARÁ (X)

OUTROS MOTIVOS: _____

I. DADOS DO ESTABELECIMENTO.

RAZÃO SOCIAL: ARTUNHO DE ARAÚJO FARIAS - ME

NOME FANTASIA: TÁ NA MESA

CNPJ: 36.055.852/0001-23

ENDEREÇO: JOÃO RUFINO DA SILVA S/N, CONJUNTO CAPITULINO LOUREIRO

CONTATO: (83) 99341-0643

REPRESENTANTE LEGAL: RAYANNE NAPY NEVES

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 07:00 ÀS 14:00

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS: 04

POSSUI ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO: SIM ( ) NÃO (X)

OBSERVAÇÃO:

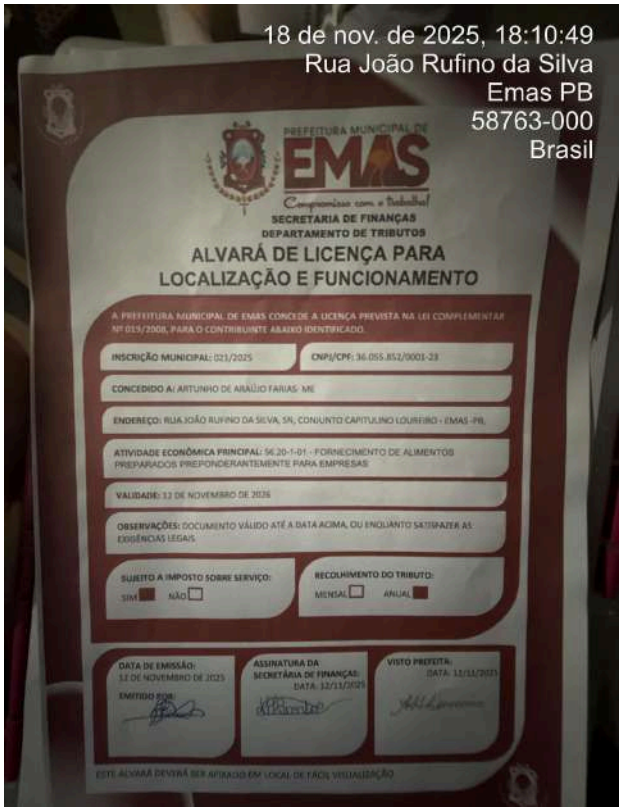
ÁREA EXTERNA	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
Área externa livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, pragas e animais	X		

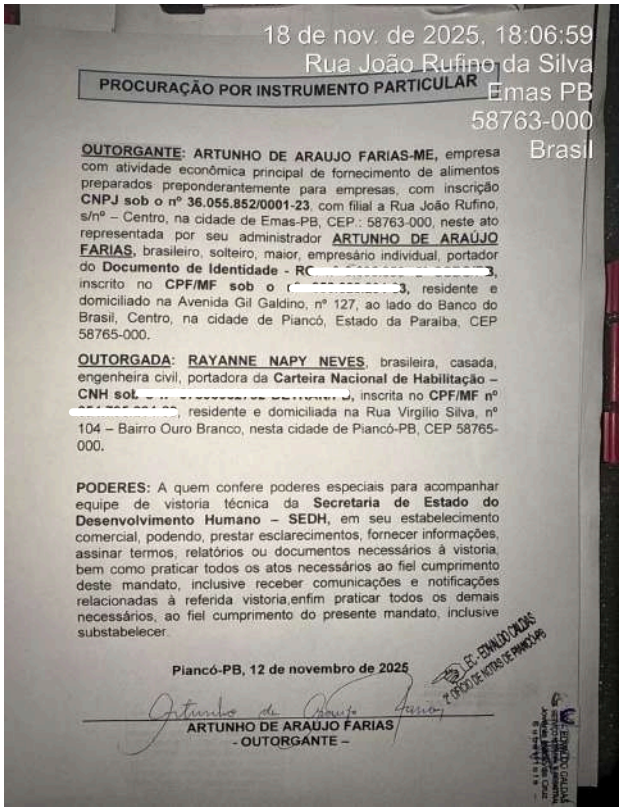
DOCUMENTAÇÃO

Pedido de compra dos equipamentos

Concessão de Alvará da Vigilância Sanitária

		**DOCUMENTAÇÃO** **Certificado de Dedetização** **Certificado do Curso de Boas Práticas**

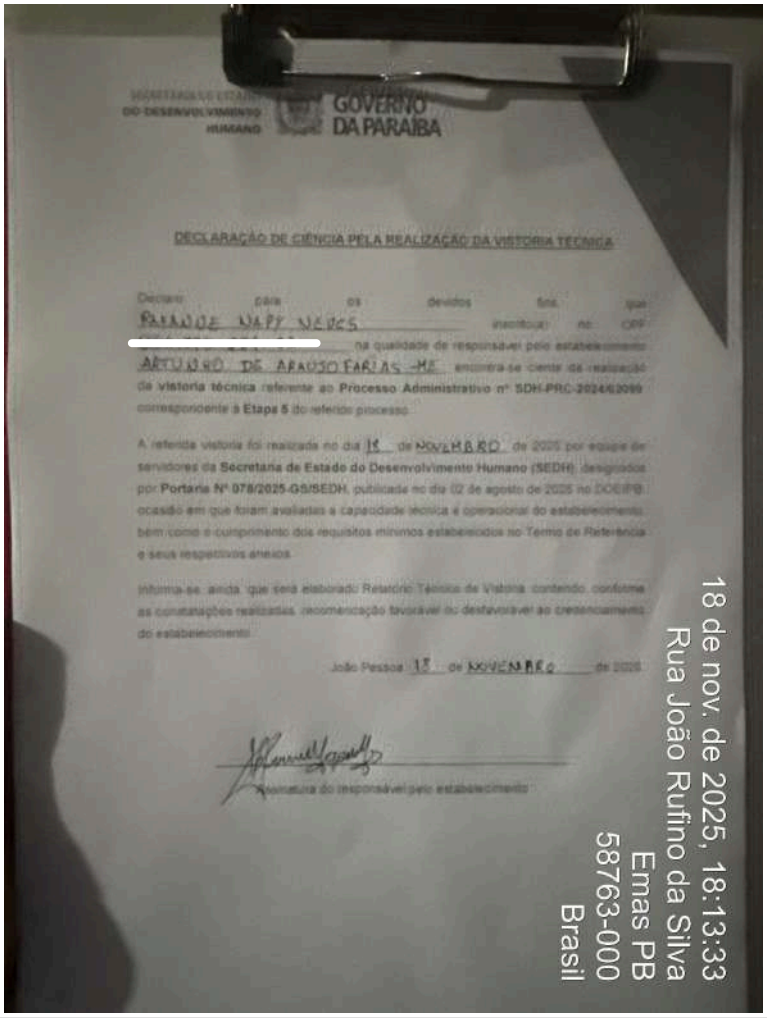




DOCUMENTAÇÃO

Alvará de Localização e Funcionamento

Procuração

	**Declaração de Ciência**
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 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, 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 COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTO LTDA
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: Rua Nascimento Manoel, 281.
Bairro: CENTRO
Município: Esperança
CEP: 58135-000
Fone: (83)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Thiago Ferreira Silva
CPF:

	**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	**Piso sem revestimento adequado, conforme RDC 216/2004.**
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 materiais de construção, entre outros.**
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**		**Faz-se necessário adicionar telas nas janelas.**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	**X**		
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Piso sem revestimento adequado, conforme RDC 216/2004.**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**Não possuem fechamento automático, nem telas. Não há exaustores.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**Não possui ralos para escoamento de água.**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	**X**		

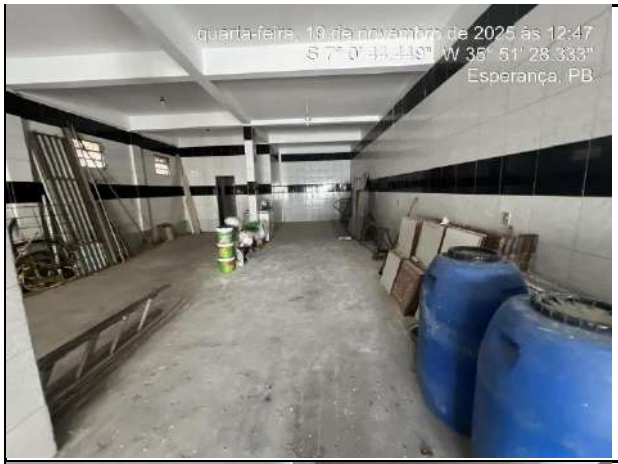
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		**X**	**Presença de materiais de construção, entre outros.**
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	**X**		**Iluminação suficiente, porém faz-se necessário a troca de luminárias, conforme RDC 216/2004.**
3.7 - Instalações 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**		**Faz-se necessário adicionar telas nas janelas.**
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Não possui.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				

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

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

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
		

quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 12:47 S 7° 0' 44.419", W 35° 51' 28.333" Esperança, PB		
quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 12:48 S 7° 0' 44.479", W 35° 51' 28.708" Esperança, PB		

quarta-feira, 19 de novembro de 2025 às 12:48 S 7° 0' 44.760", W 35° 51' 28.695" Esperança, PB		

		Instalação sanitária

		
		
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 mínimos 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 EULINA MACHADO, 80, CENTRO, já o novo endereço, onde foi realizada a vistoria (retificado) é RUA NASCIMENTO MANOEL, 281, CENTRO. Ademais, Gabriella Vieira da Costa Pimenta, representante da empresa BAR DA FAVA RESTAURANTE LTDA , também concorrente ao credenciamento no município de Esperança, acompanhou a vistoria técnica.

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, 19/11/2025

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099
Nome/Razão Social: NAVE COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTO LTDA
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35
Endereço: RUA VENÂNCIO NEIVA, S/N
Bairro: CENTRO
Município: Fagundes
CEP: 58487-000
Fone: (83) (84)
Área de Abrangência: (X) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: Giuliu Cesar Alves da Cunha
CPF:

	**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	**Não possui ralos para escoamento de água**
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	**Presença de escada não pertencente a empresa**

				aqui avaliada, sendo pertencente 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**	**Ventilação insuficiente, proveniente apenas de porta de entrada.**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	**X**		
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**Paredes sem revestimento, conforme RDC 216/2004.**
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**		**Possui um ralo, no entanto, deve ser trocada a grelha por outra que possibilite fechamento quando**

				necessário.
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**	**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**	**Instalação sanitária conectada a área que será destinada ao preparo de refeições.**
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		**X**	**Instalação sanitária conectada a área que será destinada ao preparo de refeições.**
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**

3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**Não possui.**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		**X**	**Não possui. Objetos presentes na instalação sanitária não pertencem a empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.**
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
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.**
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	**X**		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	**X**		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	**X**		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**Não possui.**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**X**	

8. OUTROS			
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**	**Documento não apresentado.**
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**	

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 11:23:55 S 7° 21' 5", W 35° 46' 56" Fagundes, PB		Entrada
terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 11:24:01 S 7° 21' 5", W 35° 46' 56" Fagundes, PB		

terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 11:24:18 S 7° 21' 5", W 35° 46' 57" Fagundes, PB		
terça-feira, 18 de novembro de 2025 às 11:24:37 S 7° 21' 5", W 35° 46' 57" Fagundes, PB		

		Instalação sanitária
		Caixa de gordura em área externa

	Caixa d'água em área externa
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 MONSENHOR SALES, 49, CENTRO, já o novo endereço, onde foi realizada a vistoria (retificado) é RUA VENÂNCIO NEIVA, S/N, CENTRO.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**

Yasmin Tiburcio	918.550-0
Mateus Bandeira	919.611-1
Gabriel Mascena	924.866-8

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

João Pessoa, 18/11/2025

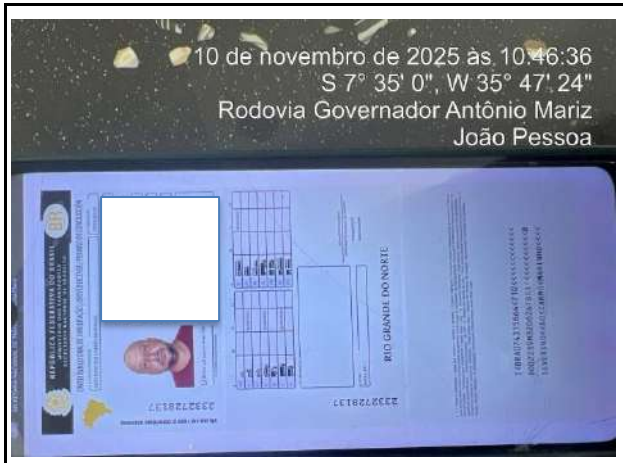
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO
Processo nº: 2024/02099
Nome/Razão Social: SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA
CNPJ nº: 07.142.604/0001-11
Endereço: RUA JOSÉ PEREIRA DE AGUIAR
Bairro: CENTRO
Município: Gado Bravo
CEP: 58492000
Fone: (83)
Área de Abrangência: ( ) Residencial (X) Comercial ( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPOSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA
Responsável: SEVERINO DO CARMO MARINHO
CPF:

	**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		**PORÉM, NÃO POSSUI ALISAR**
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**	**APRESENTOU TOMADAS SOLTAS E COM FIAÇÃO EXPOSTA.**
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI VENTILAÇÃO**
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	**X**		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	**X**		
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		**X**	**TETO COM SUPERESTRUTURA DE CONCRETO EXPOSTA**
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI EXAUSTORES, NEM JANELA E NEM TELAS.**
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI**
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI**
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	**X**		

3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		**X**	**A ILUMINAÇÃO COM FIAÇÃO EXPOSTA E NÃO ATENDE A RDC 216/04**
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		**X**	**A ILUMINAÇÃO COM FIAÇÃO EXPOSTA E NÃO ATENDE A RDC 216/04**
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**		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	**X**		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI**
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI**
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		**X**	**NÃO POSSUI**
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI**

higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.				
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		**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**	**CISTERNA APRESENTA ÁGUA TURVA E PASSIVEL DE CONTAMINAÇÃO**

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 APRESENTA ÁGUA TURVA E PASSIVEL DE CONTAMINAÇÃO**
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	**PARÂMETRO**	**REGULAR**	**IRREGULAR**	**OBSERVAÇÕES**
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI**
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		**X**	**NÃO POSSUI LOCAL ESPECÍFICO**
8. OUTROS				
ITEM	**SIM**	**NÃO**	**OBSERVAÇÕES**	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		**X**		
8.2 - Possuir alvará de funcionamento				

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**	
		PORTA DE ENTRADA	

		SUPERESTRUTURA DANIFICADA
		FIAÇÃO EXPOSTA E ILUMINAÇÃO INADEQUADA

		TOMADAS SOLTAS
		FIAÇÃO EXPOSTA E ILUMINAÇÃO INADEQUADA

		FALTA DE EQUIPAMENTOS SANITÁRIOS
		FALTA DE EQUIPAMENTOS SANITÁRIOS

10 de novembro de 2025 às 10:29:43 S 7° 35' 0", W 35° 47' 23" Rodovia Governador Antônio Mariz João Pessoa		CISTERNA

		FIAÇÃO EXPOSTA E ILUMINAÇÃO INADEQUADA
		FALTA DE EQUIPAMENTOS E TOMADAS SOLTAS
Base legal: Termo de Referência.		

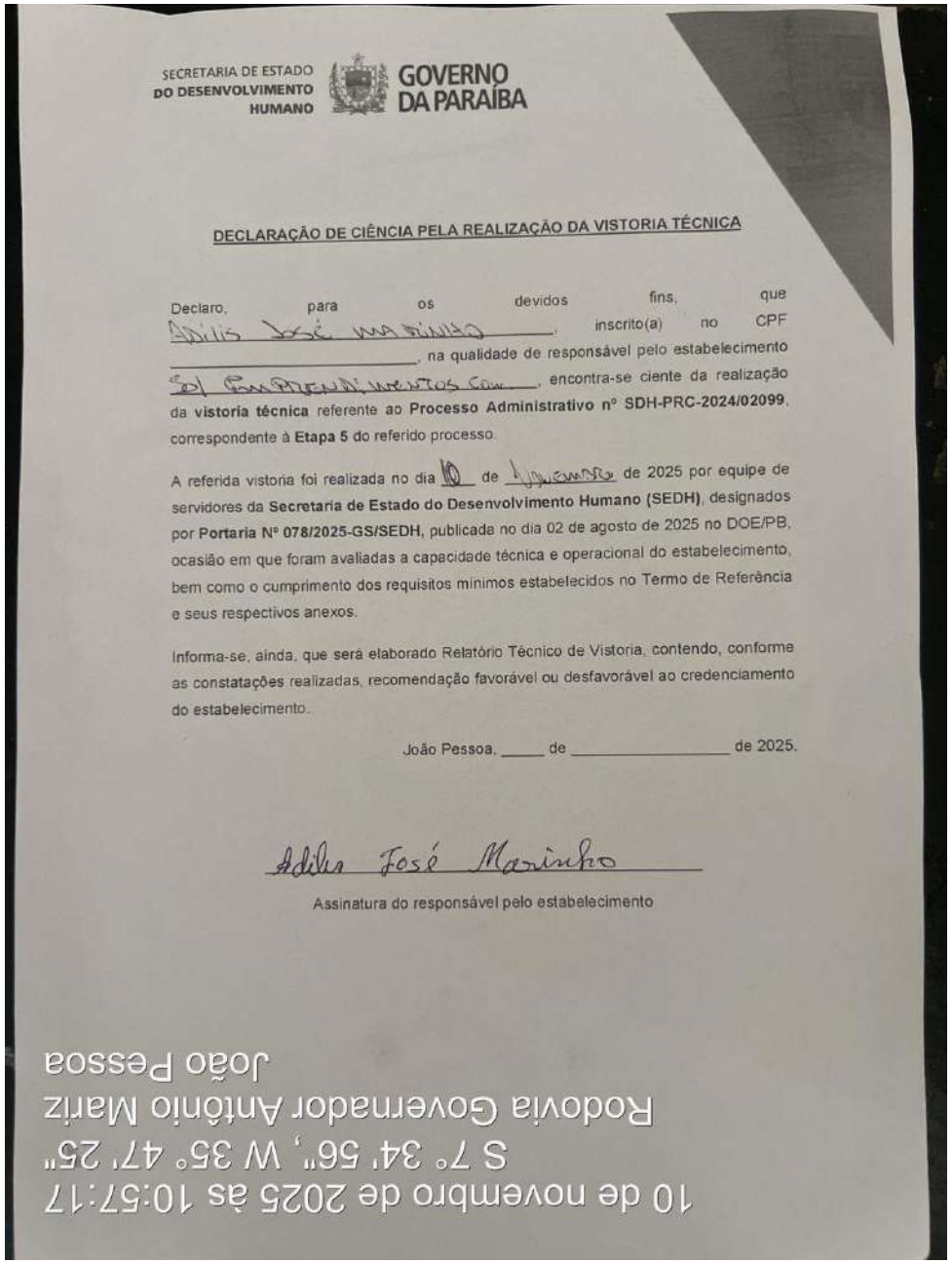
O objetivo da visita foi alcançado: (X) SIM ( ) NÃO

Motivo: A vistoria foi realizada conforme o planejado, mas o local inspecionado não atendeu aos requisitos mínimos necessários para a implementação ou o funcionamento adequado do programa, indicando a necessidade de ajustes ou melhorias antes que as atividades possam prosseguir.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	**MATRÍCULA**
MATEUS BANDEIRA	9196111
GABRIEL MASCENA	9248668
YASMIN TIBURCIO	9185500

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

João Pessoa, 10/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO
GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

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

A referida vistoria foi realizada no dia 10 de Novembro de 2025 por equipe de servidores da **Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH)**, designados por **Portaria Nº 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, ____ de _____ de 2025.

Adilis José Marinho

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

10 de novembro de 2025 às 10:57:17
S 7° 34' 56", W 35° 47' 25"
Rodovia Governador Antônio Mariz
João Pessoa