



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 Aprigio Clementino, 55		
Bairro: Centro		
Município: Nova Palmeira		
CEP: 58184-000		
Fone:		
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: José Jansen Queiroz de Lima		
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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes com reboco exposto. Forro necessita 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, há declividade do piso pra 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		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.
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes sem revestimento cerâmico e forro com



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

				fissuras.
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	RDC 216/04		X	Não possui. Os utensílios expostos serão retirados do



imperfeições				local.
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. Os utensílios expostos serão retirados do local.
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	Não possui.
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não possui. Os utensílios expostos serão retirados do 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	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. Os utensílios expostos serão retirados do local.



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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

14/11/2025 11:26



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

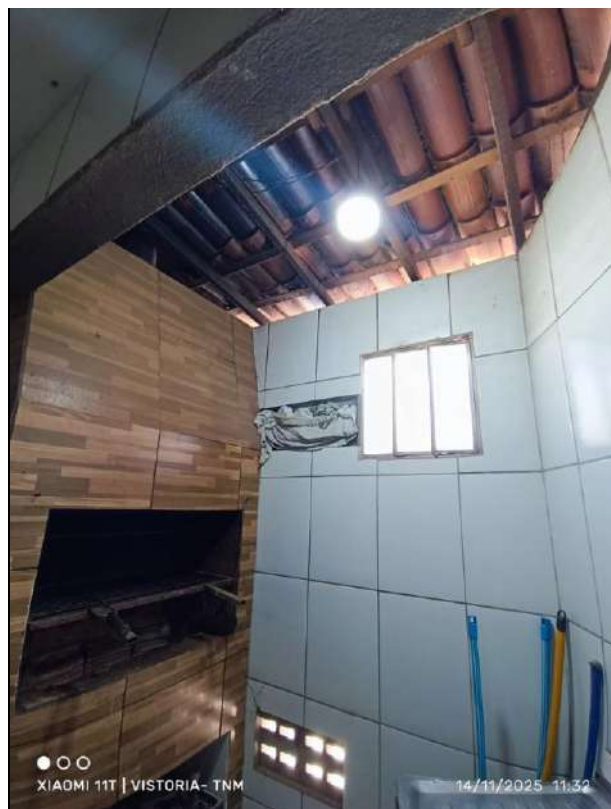




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO

GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
[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-PHC-2024/02099  
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 14 de abril de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria nº 078/2024-GSSEDH, publicado no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,  
assim 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, 14 de abril de 2025.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: Vistoria realizada. Há um restaurante já instalado, porém, não está em funcionamento. Será retirado todos os utensílios.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Ulrico Igor Santos da Silva	906.743-4
Lucasvrcoutinho@gmail.com	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: MARCIA DE SOUSA LIMA		
CNPJ nº: 18.242.540/0001-47		
Endereço: RUA PRAÇA ANTÔNIO AVELINO, 25, DE FRENTE A PRAÇA PRINCIPAL		
Bairro:CENTRO		
Município: OLHO D'ÁGUA		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: MARIA CELIANA DOS SANTOS COSTA		
CPF: 061.301.534-73		



Documento de identificação da responsável por acompanhar a vistoria

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		Os revestimentos de piso, parede e teto estão adequados, mas é necessário ajustes em alguns pontos para garantir a conformidade com a 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	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.
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
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		
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, sendo identificados ainda alguns pontos de luz queimados.



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		
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.
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	O sanitário não possui itens obrigatórios (sabonete líquido antisséptico, papel toalha ou secagem adequada), contrariando a RDC 216/04.
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>





5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	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	Foi identificado o uso de palha de aço, prática inadequada e não recomendada para ambientes de manipulação de alimentos.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização não atendem plenamente ao previsto na RDC 216/2004. Foram identificados itens inadequados, alguns com desgaste, sujidade ou armazenados de forma incorreta. Constatou-se ainda a reutilização de potes de margarina para armazenar materiais de limpeza, prática inadequada e incompatível com as Boas Práticas de Manipulação.



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



ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	O documento apresentado encontra-se fora da validade.
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	O documento apresentado encontra-se fora da validade.
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	O documento não foi apresentado no momento da vistoria técnica.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Não há lavabo (ambiente com vaso sanitário e pia para lavagem das mãos) disponível para os usuários.
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel apresentado pela empresa não dispõe das áreas essenciais ao desenvolvimento das atividades. 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 e seguro. Além disso, verificou-se a ausência de equipamentos e utensílios obrigatórios,			



conforme estabelecido no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa, o que inviabiliza a realização das atividades de forma adequada, segura e compatível com as demandas operacionais exigidas.

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.

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.

**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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

		<p>ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO</p>
		<p>ÁREA DE PREPARO</p>



		<p>ÁREA DE PREPARO</p>
		<p>ÁREA DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</p>



ÁREA DE PREPARO



ÁREA EXTERNA



ÁREA EXTERNA E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS



ÁREA DE ARMAZENAMENTO E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS



## DOCUMENTAÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO

GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
Maria Leliana dos Santos Costa inscrito(a) no CPF  
061.304.534-75 na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Parceira de Sousa Lima 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 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, 18 de Novembro de 2025

Maria Leliana dos Santos Costa

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Carla de Aguiar PB

Base legal: Termo de Referência.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

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

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

João Pessoa, 18/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: Restaurante Donna Maria Ltda		
CNPJ nº: 31.355.123/0001-79		
Endereço: Travessa José Borges da Silva		
Bairro: Centro		
Município: Olivedos		
CEP: 58160-000		
Fone:		
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Flávio de Oliveira Maria		
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 de gesso em execução.. paredes sem revestimento ou 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.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Veículo estacionado. Edificação em obras.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	Iluminação executada parcialmente
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		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Forro de gesso em execução.. paredes sem revestimento cerâmico





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não possui divisória ( portanto, não há portas)
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	Edificação em obras
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Baixa iluminação. Iluminação parcial
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	Elétrica parcial
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/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 armazenamento/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. 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	Não possui. Edificação em obras
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	Não possui. Edificação em obras
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não possui. 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	Não possui. 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	Não 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	Não 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		
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. 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	Não possui. Edificação em obras



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

8. OUTROS			
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Não possui. Edificação em obras
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	Não possui. Edificação em obras
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Não 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	Não possui. Edificação em obras
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Não possui. Edificação em obras
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM		DESCRIÇÃO	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

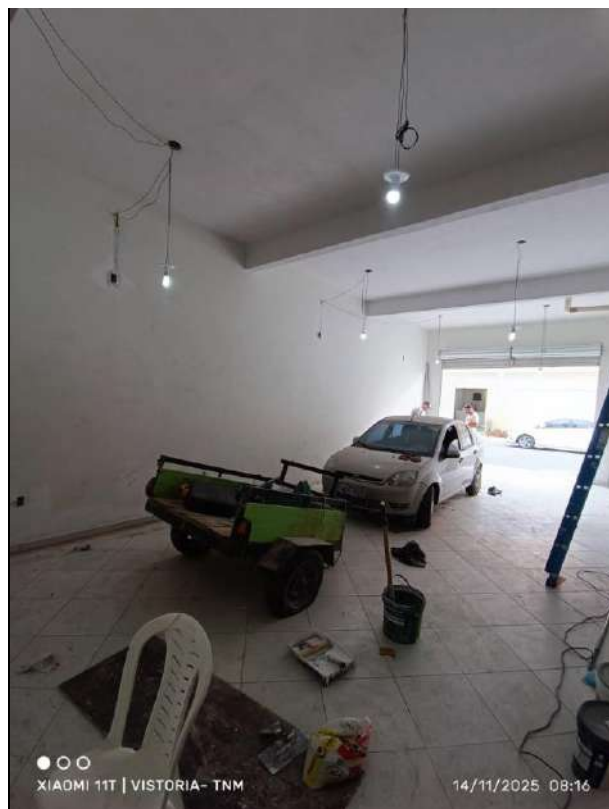




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO

GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

Declaro, para os devidos fins, que  
ELVINO DE OLIVEIRA MENEZES inscrito(a) no CPF  
030.908.740-00 na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
RESTAURANTE DONNA MARIA ESTOR encontra-se ciente da realização  
de 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/PG,  
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.

Elaine de Oliveira Mota (Oliveira)  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: Vistoria realizada. Edificação em obras. Não há restaurante em funcionamento.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

João Pessoa, 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: José Welisson Ferreira		
CNPJ nº: 36.541.425/0001-55		
Endereço: Rua João Fernandes, 00		
Bairro: CENTRO		
Município: Ouro velho		
CEP: 58560-000		
Fone:		
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Wellyda Paula Barbosa da Costa		
CPF:		





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



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

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes e coberta pouco conservado
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Carros estacionados.
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.
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes e coberta pouco conservado



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Ausência de janelas e 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.
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	Edificação em obras
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	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	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



● ○ ○  
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

11/11/2025 15:51



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

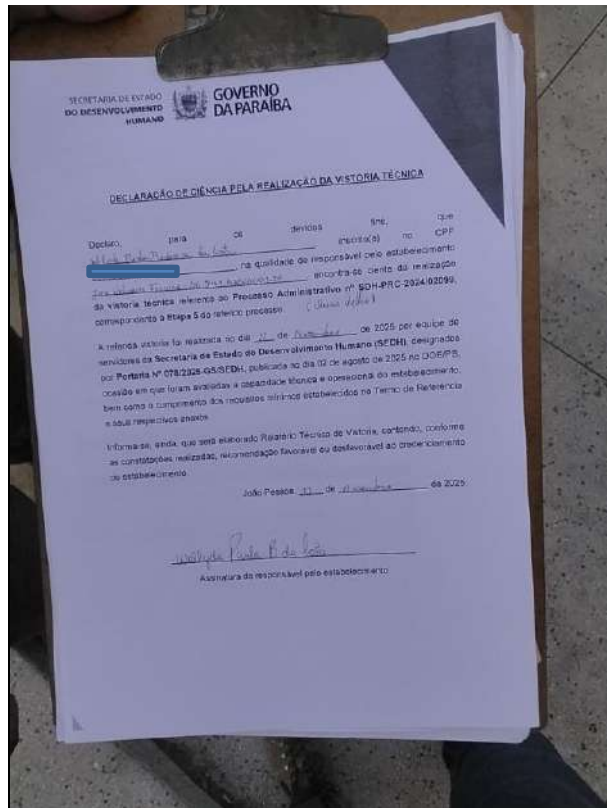




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: Vistoria realizada.





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

João Pessoa, 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: Sabor da Terra soluções alimentares Ltda		
CNPJ nº: 48.999.218/0001-28		
Endereço: Rua Durcilene de Queiroz Silva		
Bairro: Centro		
Município: Parari		
CEP: 58575-000		
Fone:		
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Marcelo da Costa Barros		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



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

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Edificação em obras
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	Edificação 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	Edificação em obras
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	Edificação em obras
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Não possui
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		Edificação em obras
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Inclinação superior ao permitido
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Edificação em obras
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Edificação em obras



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui
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	Edificação em obras
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Sem energia. Edificação em obras
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	Edificação em obras
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	Não possui
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Galpão vazio. Não foi apresentado o projeto.
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Galpão vazio. Não foi apresentado o projeto.
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Não possui
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não possui
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação 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. 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	Não possui
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Não possui
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Não possui
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Não possui
6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				



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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

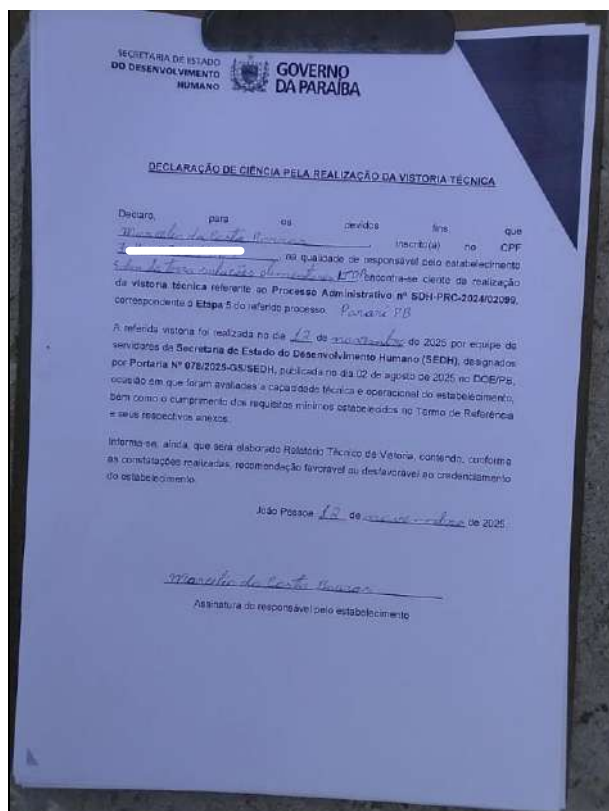




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: Vistoria realizada. Edificação em obras. Não está em funcionamento.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

João Pessoa, 12/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: PIER 43 SERVICOS DE ALIMENTACOES COLETIVAS LTDA				
CNPJ nº: 14.764.808/0001-50				
RUA VEREADOR VIRGÍLIO TRINDADE MONTEIRO, Nº 821 - PONTO DE REFERÊNCIA :NA MESMA RUA DA SORVETERIA ITATIUNGA				
Bairro: MORADA DO SOL				
Município: PATOS				
CEP:				
Fone: (83)				
Responsável:				
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X		
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X		
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X		
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X		
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X			
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>				
<p>A presente vistoria técnica teve como objetivo avaliar as condições estruturais, funcionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), verificando o andamento das adequações necessárias para o atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.</p> <p>Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional. É necessário aguardar a conclusão das instalações e ajustes estruturais, bem como a disposição correta de equipamentos, móveis e utensílios, para garantir o cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação e Segurança Alimentar. É preciso finalizar os revestimentos de todas as áreas de manipulação alimentar, concluir instalação e adequação dos ralos, garantindo fácil limpeza e prevenção de retrocesso de</p>				





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
Alexandra Brito Oliveira Santos, inscrito(a) no CPF  
039.478.684-05, na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Rua 43 Serviços de Alimentação, encontra-se ciente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 17 de março de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/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.

Rafael  
João Pessoa, 17 de março de 2025.

Alexandra Brito Oliveira Santos  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

17 de nov. de 2025, 09:07:31  
Rua Vereador Virgílio Trindade Monteiro  
Morada do Sol  
Patos PB  
58701-605  
Brasil







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

17 de nov. de 2025 09:29:29  
Rua Vereador Virgílio Trindade Monteiro  
Morada do Sol  
Patos PB  
58701-605  
Brasil

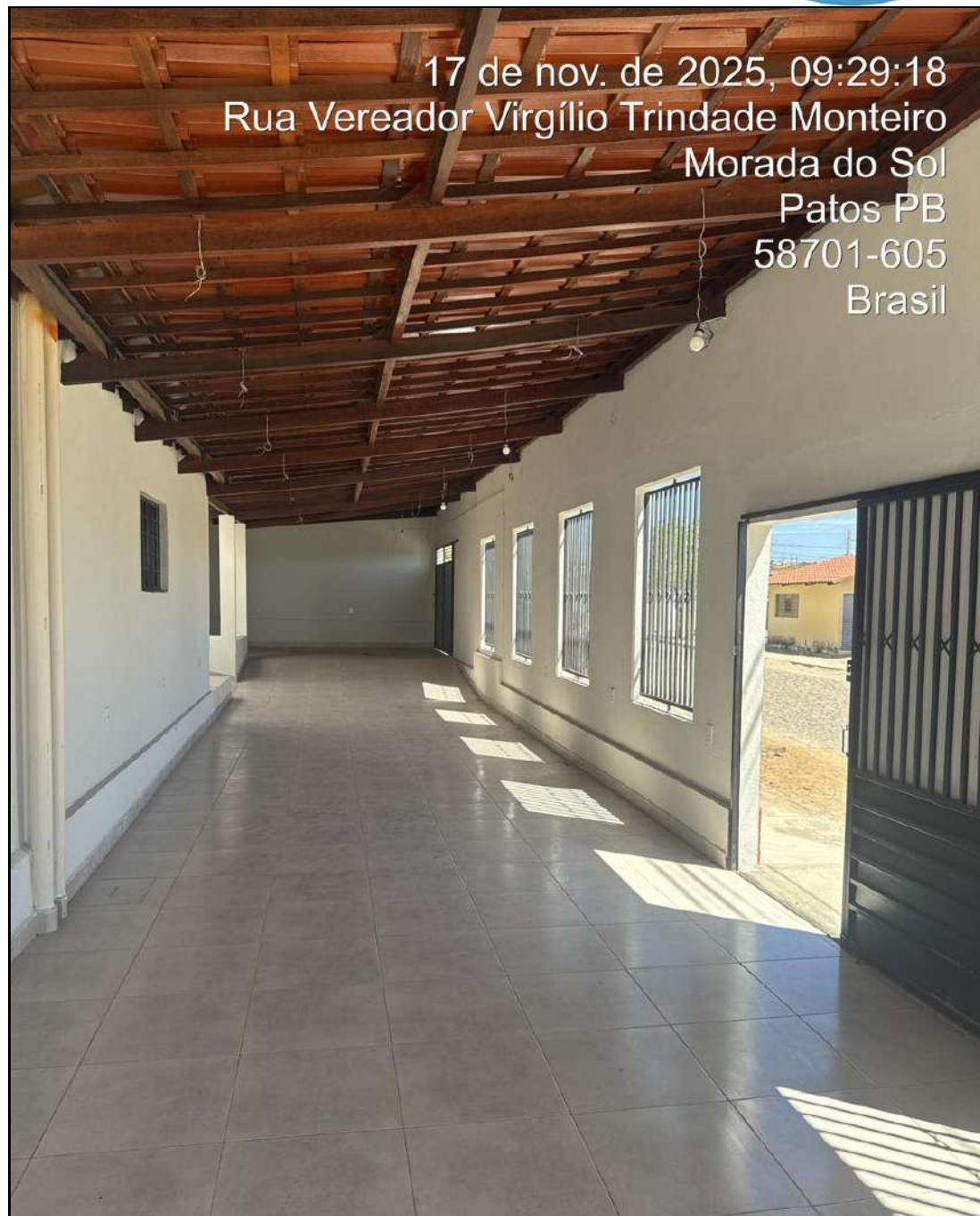




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





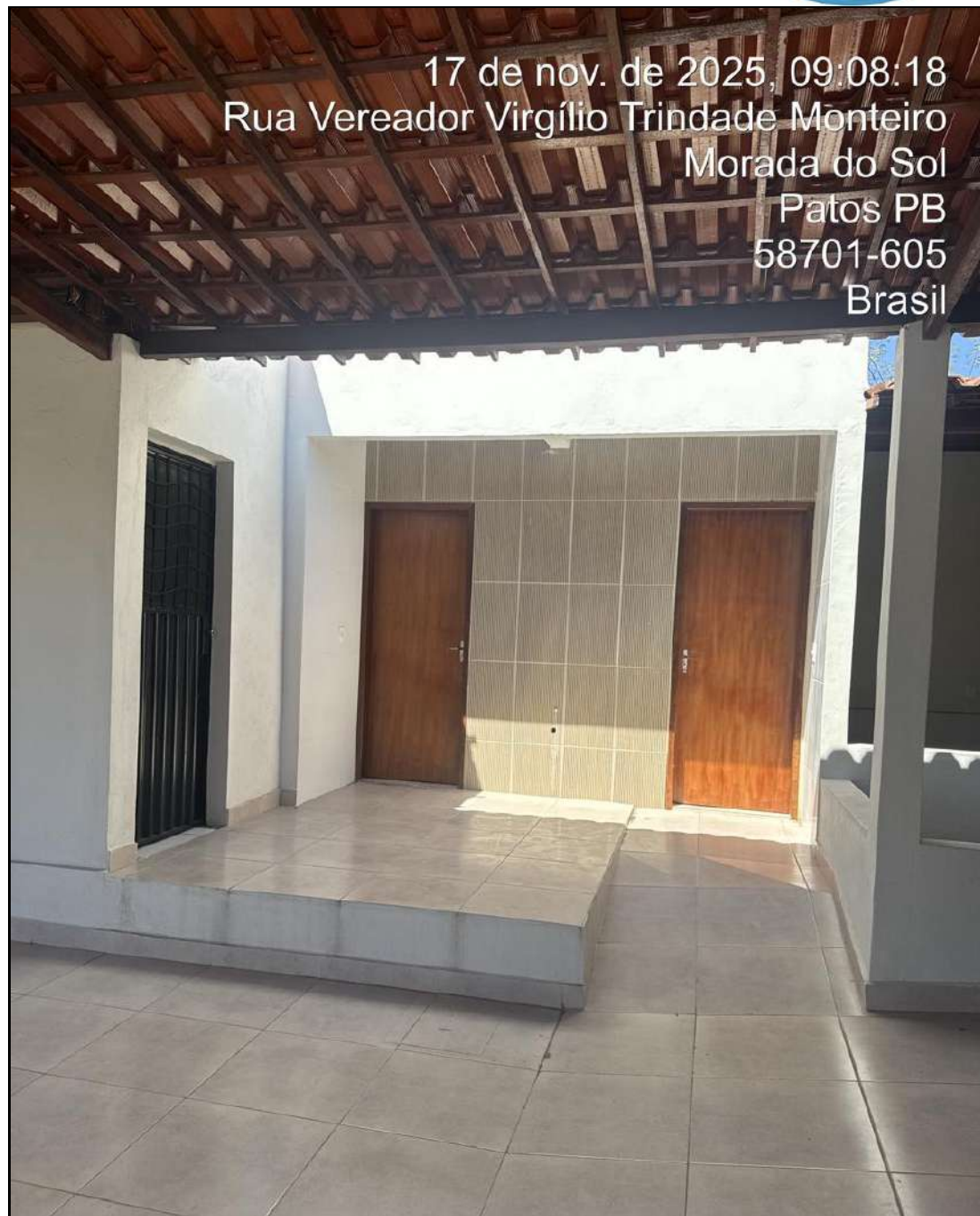


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

17 de nov. de 2025, 09:08:18  
Rua Vereador Virgílio Trindade Monteiro  
Morada do Sol  
Patos PB  
58701-605  
Brasil



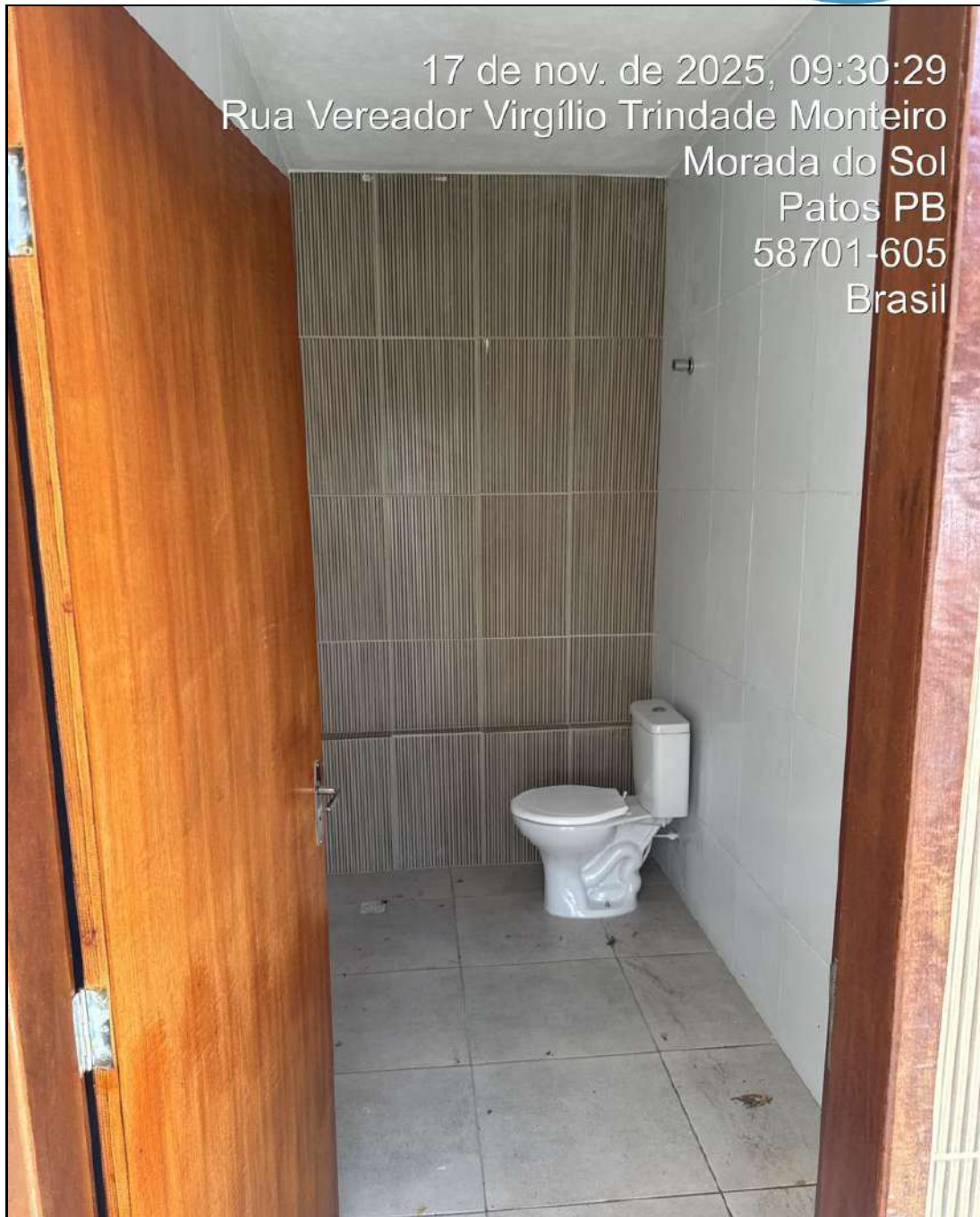


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

17 de nov. de 2025, 09:30:29  
Rua Vereador Virgílio Trindade Monteiro  
Morada do Sol  
Patos PB  
58701-605  
Brasil







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

17 de nov. de 2025, 09:30:05  
Rua Vereador Virgílio Trindade Monteiro  
Morada do Sol  
Patos PB  
58701-605  
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

17 de nov. de 2025, 09:32:50  
Rua Vereador Virgílio Trindade Monteiro  
Morada do Sol  
Patos PB  
58701-605  
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

17 de nov. de 2025, 09:33:16  
Rua Vereador Virgílio Trindade Monteiro  
Morada do Sol  
Patos PB  
58701-605  
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

17 de nov. de 2025, 09:38:21  
Rua Vereador Virgílio Trindade Monteiro  
Morada do Sol  
Patos PB  
58701-605  
Brasil







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

PATOS, 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: PROCESSO SDH-PRC-2024/02099	
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA	
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35	
Endereço: RUA BERLAMINO FERNANDES DE FRANÇA, N 418	
Bairro: Centro	
Município: Paulista - PB	
CEP:	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: ( X ) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável:	
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				





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



Base legal: Termo de Referência.	

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



**Motivo:** O endereço da empresa Nave foi localizado, porém nenhum representante encontrava-se presente para acompanhar a vistoria. A equipe permaneceu no local e tentou contato por todos os meios disponíveis, sem êxito, motivo pelo qual a vistoria não pôde ser concluída.

Ao prosseguir para as empresas classificadas nas posições seguintes, não foi possível localizar o endereço de nenhuma delas.

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 **PROCESSO 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: PROCESSO SDH-PRC-2024/02099	
Nome/Razão Social: SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA	
CNPJ nº: 35.207.021/0001-67	
Endereço: RUA BERLAMINO FERNANDES DE FRANÇA, N 418	
Bairro: Centro	
Município: Paulista - PB	
CEP:	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: ( X ) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável:	
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				





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: Ao chegarmos ao local, constatamos que o endereço fornecido para a empresa Sabor na Brasa Restaurante e Serviços Ltda. não apresentava qualquer ponto que permitisse a realização da vistoria do restaurante cadastrado no programa 'Tá na Mesa'.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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 **PROCESSO 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: MARCIA DE SOUSA LIMA		
CNPJ nº: 18.242.540/0001-47		
Endereço: AV. SOLIDONIO LEITE DE OLIVEIRA, S/N, CENTRO, PRÓXIMO À ESCOLA ANTÔNIO JACOME DE MOURA		
Bairro:		
Município: PEDRA BRANCA		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: ( X ) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Antonio Bastos Sobrinho		
CPF:		







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	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				



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

**CAGEPA**  
COMPANHIA DE ÁGUA E ESGOTOS DA PARAÍBA  
AVENIDA FELICIANO CHAVES, 1000 - JARDIM JACUAREMA - BELÉM - PA  
FONE: (91) 321-1410 - FAX: (91) 321-1411 - E-MAIL: cagepa@para.gov.br

**EXTRATO DE DÉBITO DO IMÓVEL**

**INSCRIÇÃO**  
142.001.275.0107.000

**ENDEREÇO DO IMÓVEL**  
AV SOUTO LESTE DE OLIVEIRA, S4 - CENTRO

**SECRETÁRIO**  
PEDRA BRANCA

**NOTA**  
3

**DATA DE EMISSÃO**  
16/11/2025

**DATA DE RECEBIMENTO**  
23/11/2025

**VALOR**  
542,22

Nº/ANO	VENCIMENTO	VALOR	Nº/ANO	VENCIMENTO	VALOR
08/2024	13/08/2024	R\$ 11,33	12/2024	13/07/2024	R\$ 11,33
09/2024	13/09/2024	R\$ 11,33	01/2025	13/01/2025	R\$ 11,33
10/2024	13/10/2024	R\$ 11,33	02/2025	13/02/2025	R\$ 11,33
11/2024	13/11/2024	R\$ 11,33			
12/2024	13/12/2024	R\$ 11,33			

**DÉBITO ORIGINAL** 542,22  
**SERVIÇOS/ATUALIZAÇÃO** 85,64  
**DESCONTO/CRÉDITOS** 85,64  
**VALOR A PAGAR** 542,22

O PAGAMENTO DAS FATURAS DE ÁGUA E ESGOTO DEVE SER EFETUADO ATÉ O DIA 10 DE CADA MÊS, SOB PENALIDADE DE SUSPENSÃO DO FORNECIMENTO DE ÁGUA E ESGOTO, SENDO QUE A SUSPENSÃO DEVE SER EFETUADA DE ACORDO COM O ART. 174 DO DECRETO Nº 19.746/2014.

**DATA DE EMISSÃO** 16/11/2025  
**DATA DE RECEBIMENTO** 23/11/2025  
**VALOR** 542,22  
**NOTA** 3

**CAGEPA**  
FONE: (91) 321-1410 - FAX: (91) 321-1411 - E-MAIL: cagepa@para.gov.br

**VALOR A PAGAR** 542,22  
VIA CAGEPA

82620900005-5 42220010140-7 08020300004-5 74216471415-3

**PIX**



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO GOVERNO  
DA PARAÍBA


DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
ALVARO KASTAS RODRIGUES inscrito(a) no CPF  
000.000.000-00 na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
VIAJAGEM DE SERENA LIMA, encontra-se ciente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,  
correspondente à Etapa 6 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-G3/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PA,  
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,  
bem como o cumprimento das requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência  
e seus respectivos anexos.

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

João Pessoa, 18 de novembro de 2025.

  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

PEDRA BRANCA - PB

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

proteínas e hortifrutis.

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
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916.939-3
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, 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: ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA				
CNPJ nº: 00.785.860/0001-88				
Endereço: RUA WILSON RIBEIRO, 375				
Bairro: MANGUEIRA				
Município: PEDRAS DE FOGO				
CEP:				
Fone:				
Responsável:				
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X		
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X		
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X		
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X		
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X			
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>				
<p>A presente vistoria técnica teve como objetivo avaliar as condições estruturais, funcionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), verificando o andamento das adequações necessárias para o atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.</p> <p>Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional. É necessário aguardar a conclusão das instalações e ajustes estruturais, bem como a disposição correta de equipamentos, móveis e utensílios, para garantir o cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação e Segurança Alimentar. É preciso finalizar os revestimentos de todas as áreas de manipulação alimentar, concluir instalação e adequação dos ralos, garantindo fácil limpeza e prevenção de retrocesso de</p>				



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

odores/insetos, instalar telas milimetradas e removíveis em todas as aberturas, organizar o layout dos equipamentos de modo a permitir fluxo adequado de produção e higiene, possuir 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 inicial de adaptação. Uma nova vistoria deverá ser realizada após a conclusão das adequações.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO
	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.

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

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

Pedras de Fogo, 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: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA				
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35				
Endereço: RUA PROJETADA, S/N				
Bairro: SÃO JOSÉ				
Município: PEDRO RÉGIS				
CEP:				
Fone:				
Responsável:				
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X			
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X			
<b>8. OUTROS</b>						
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>			
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X				
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X				
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X				
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X				
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X					
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>						
<p>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.</p> <p>Verificou-se que a unidade ainda está no processo de elevação das paredes destinadas à divisão das áreas de preparo e distribuição dos alimentos, não havendo, portanto, delimitação adequada dos fluxos de produção. 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</p>						





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

para uso dos consumidores, ambos itens obrigatórios segundo as normas técnicas vigentes e ausência de acessibilidade ao prédio, necessitando de fazer uma rampa de acessibilidade para os usuários.


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.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO
	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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.

Pedro Régis, 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: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA	
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35	
Endereço: RUA NIVALDO AMORIM, S/N	
Bairro: CENTRO	
Município: PIANCÓ	
CEP:	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável:	
CPF:	
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES	



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



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



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



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



**DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO**

A vistoria técnica 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 Nivaldo Amorim, s/n, Bairro Centro, no município de PIANCÓ, não foi localizado pela equipe durante a visita realizada em 18 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
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.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

João Pessoa, XX/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



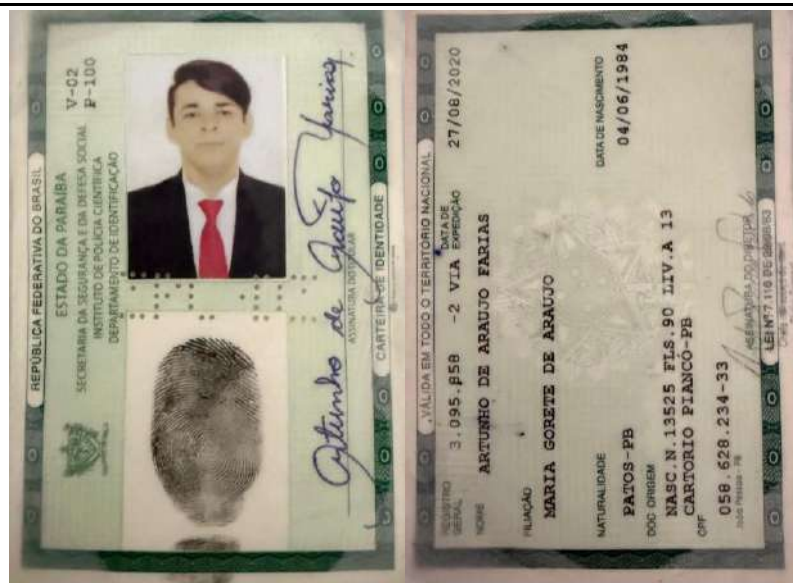
GOVERNO  
DA PARAÍBA

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**

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: : ARTUNHO DE ARAUJO FARIAS		
CNPJ nº: 36.055.852/0001-23		
Endereço: RUA PEDRO ANGELO, 62, AO LADO DA COOPERATIVA DE LEITE		
Bairro:CENTRO		
Município: PIANCÓ		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: (X ) Residencial	(X ) Comercial	( ) Rural
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
Responsável: ARTUNHO DE ARAUJO FARIAS		
CPF: 058.628.234-33		





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 não estão totalmente adequados, sendo necessários ajustes em alguns pontos para garantir a conformidade com os requisitos higiênico-sanitários.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	As portas são vazadas e não possuem telas milimetradas, permanecendo praticamente abertas e sem barreira física adequada, o que facilita a entrada de poeira e vetores, comprometendo a segurança higiênico-sanitária do ambiente.
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	Identificados alguns fios expostos e a lâmpada não possui proteção adequada.



2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Não possui acessibilidade adequada.
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		Necessários ajustes em alguns pontos para garantir a conformidade com os requisitos higiênico-sanitários.
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.
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		
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	<p>A área de cocção possui um exaustor que auxilia na manutenção da temperatura e na renovação do ar; contudo, o sistema é insuficiente para garantir conforto térmico, pois as outras áreas apresentam excesso de calor. Assim, a unidade necessita de soluções adicionais de exaustão ou ventilação mecânica para melhorar as condições térmicas.</p> <p>Além disso, foi identificado um ventilador sem grade de</p>



				<p>proteção, direcionado para as áreas de manipulação, o que pode ocasionar dispersão de partículas e risco de contaminação dos alimentos. O equipamento deve ser removido ou reposicionado, conforme as Boas Práticas de Manipulação.</p> <p>De acordo com as normas sanitárias, é necessária a instalação de sistema de exaustão funcional e adequado, a fim de assegurar conforto térmico e segurança durante as atividades de manipulação.</p> <p>Para que portas e janelas sejam mantidas abertas com o objetivo de melhorar a ventilação, é necessário que possuam telas removíveis adequadas, de modo a impedir a entrada de vetores e pragas.</p>
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	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.
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04	X		.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	O estabelecimento não dispõe de lavatório exclusivo para a lavagem das mãos dos funcionários.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04	X		
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Utensílios e equipamentos utilizados na higienização não atendem plenamente ao previsto na RDC 216/2004. Foram encontrados itens inadequados, alguns apresentando desgaste, ou armazenados de forma inadequada. Identificados a



				utilização de sabão em barra e produtos de limpeza com odor intenso, práticas inadequadas para o ambiente de manipulação de alimentos.
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	Não foi possível verificar as condições dos reservatórios durante a vistoria, impossibilitando a avaliação de sua conformidade.
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
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não foram identificados recipientes adequados para a realização das atividades, conforme estabelece a RDC 216/2004. Os coletores disponíveis não possuem sistema





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

				de abertura por pedal, o que exige o acionamento manual da tampa e aumenta o risco de contaminação cruzada durante 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		
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária	X			
8.2 - Possuir alvará de funcionamento	X			
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas	X			
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.	X			
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Disponibilizar lavabo(ambiente com vaso sanitário e pia para lavagem das mãos) para os usuários	



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; entretanto, algumas delas necessitam ser melhor organizadas para garantir um fluxo operacional adequado e seguro. 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.

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.

**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**



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO

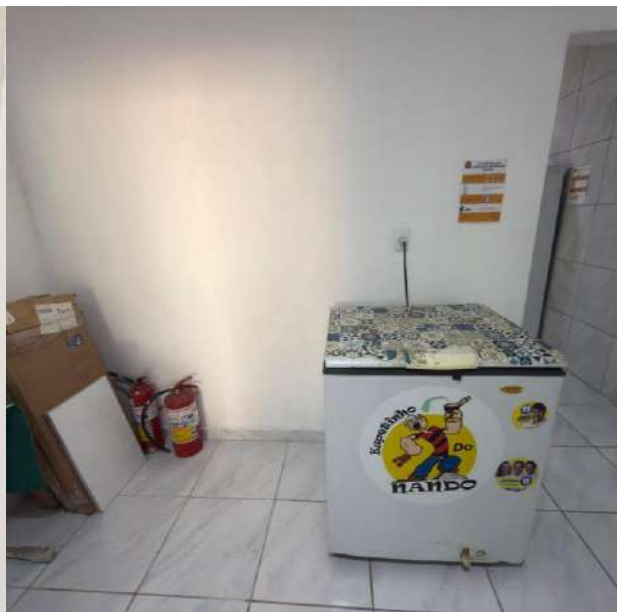


GOVERNO  
DA PARAÍBA

		<p>ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO</p>
		<p>ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO</p>



		<p>ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO</p>
		<p>ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO</p>



ÁREA DE ARMAZENAMENTO

ARMAZENAMENTO DE PROTEÍNA



BANHEIRO





ÁREA DE ARMAZENAMENTO E BANHEIRO



ÁREA DE ARMAZENAMENTO







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

ÁREA DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE PREPARO

ÁREA DE PREPARO E HIGIENIZAÇÃO

ÁREA DE PREPARO E ARMAZENAMENTO



ÁREA DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO





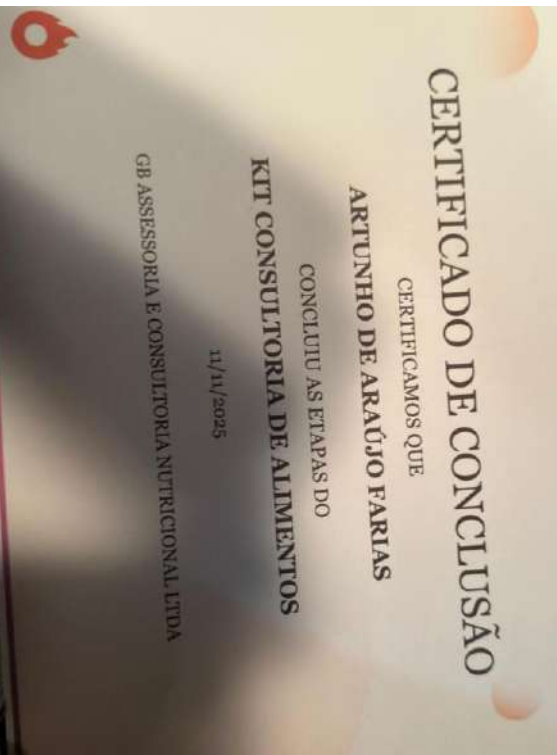


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

DOCUMENTAÇÕES





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

DOCUMENTAÇÕES

ESTADO DA PARAÍBA PREFEITURA MUNICIPAL DE PIANCÓ SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
<b>ALVARÁ SANITÁRIO 2025</b>	
REGISTRO: 0019/2025	CNPJ/CPF: 36.055.852/0001-23
EMPRESA: ARTUNHO DE ARAÚJO FARIAS	
ATIVIDADE: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS.	
NOME FANTASIA:	
ENDEREÇO: AVENIDA GIL GALDINO S/N	
BAIRRO: CENTRO	CIDADE: PIANCÓ-PB
TÍTULO DA LICENÇA: ALVARÁ SANITÁRIO DE FUNCIONAMENTO	
EMITIDO EM: 26/02/2025	VALIDADE: 31/12/2025
<b>2025</b>	
PIANCÓ, 26/02/2025	
VALDENY FALCÃO DE SOUZA COORDENADOR VISA	JOSÉ RUCLENATO G. DA SILVA SEC. MUNICIPAL DE SAÚDE
Rua: Adalberto Lopes Filho, nº 3/n - Centro - 58765-000 - Piancó - PB.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIANCÓ SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS DIRETORIA DE RECEITAS MUNICIPAL	
<b>ALVARÁ</b>	
LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO	
INSCRIÇÃO: 4300639	CPF/CNPJ: 36.055.852/0001-23
NOME OU RAZÃO SOCIAL: ARTUNHO DE ARAÚJO FARIAS	
NOME FANTASIA:	
ENDEREÇO: AV. GIL GALDINO - S/N	
BAIRRO: CENTRO	CIDADE: PIANCÓ-PB
ATIVIDADE: Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 7:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00 hrs	
TÍTULO DA LICENÇA: LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO	
INÍCIO ATIV: 29/01/2025	VALIDADE: 31/12/2025
<b>2025</b>	
Piancó-PB, 19 de Janeiro de 2025	
FÁBIO JOSÉ PADRE DE MEDEIROS DIRETOR DE RECEITAS MUNICIPAIS MAT. 1139076	
Fábio José Padre de Medeiros Diretor de Receitas Municipais	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

	<p>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO</p> <p>GOVERNO DA PARAÍBA</p> <p><u>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</u></p> <p>Declaro, para os devidos fins, que <u>ARTURNO DE ARAUJO FARIAS</u> inscrito(a) no CPF <u>058.608.234-33</u> na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>ARTURNO DE ARAUJO FARIAS</u> encontra-se ciente da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 5 do referido processo.</p> <p>A referida vistoria foi realizada no dia <u>18</u> de <u>novembro</u> de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.</p> <p>Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.</p> <p>João Pessoa, <u>18</u> de <u>novembro</u> de 2025.</p> <p><u>Arturmo de Araujo Farias</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p> <p><u>Francisco</u></p>		<p>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA</p>
<p>Base legal: Termo de Referência.</p>			



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

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

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

João Pessoa, 18/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: : ARTUNHO DE ARAUJO FARIAS		
CNPJ nº: 36.055.852/0001-23		
Endereço: RUA PEDRO ANGELO, 62, AO LADO DA COOPERATIVA DE LEITE		
Bairro:CENTRO		
Município: PIANCÓ		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: (X ) Residencial	(X ) Comercial	( ) Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: ARTUNHO DE ARAUJO FARIAS		





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Documento de identificação do responsável por acompanhar a vistoria.

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		Os revestimentos de piso, parede e teto da área não estão totalmente adequados, sendo necessários ajustes em alguns pontos para garantir a conformidade com os requisitos higiênico-sanitários.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	As portas são vazadas e não possuem telas milimetradas, permanecendo praticamente abertas e sem barreira física adequada, o que facilita a entrada de poeira e vetores, comprometendo a segurança higiênico-sanitária do ambiente.
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	Identificados alguns fios expostos e a lâmpada não possui proteção adequada.



2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Não possui acessibilidade adequada.
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		Necessários ajustes em alguns pontos para garantir a conformidade com os requisitos higiênico-sanitários.
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.
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		
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	<p>A área de cocção possui um exaustor que auxilia na manutenção da temperatura e na renovação do ar; contudo, o sistema é insuficiente para garantir conforto térmico, pois as outras áreas apresentam excesso de calor. Assim, a unidade necessita de soluções adicionais de exaustão ou ventilação mecânica para melhorar as condições térmicas.</p> <p>Além disso, foi identificado um ventilador sem grade de</p>



				<p>proteção, direcionado para as áreas de manipulação, o que pode ocasionar dispersão de partículas e risco de contaminação dos alimentos. O equipamento deve ser removido ou reposicionado, conforme as Boas Práticas de Manipulação.</p> <p>De acordo com as normas sanitárias, é necessária a instalação de sistema de exaustão funcional e adequado, a fim de assegurar conforto térmico e segurança durante as atividades de manipulação.</p> <p>Para que portas e janelas sejam mantidas abertas com o objetivo de melhorar a ventilação, é necessário que possuam telas removíveis adequadas, de modo a impedir a entrada de vetores e pragas.</p>
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	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.
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04	X		.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	O estabelecimento não dispõe de lavatório exclusivo para a lavagem das mãos dos funcionários.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04	X		
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Utensílios e equipamentos utilizados na higienização não atendem plenamente ao previsto na RDC 216/2004. Foram encontrados itens inadequados, alguns apresentando desgaste, ou armazenados de forma inadequada. Identificados a



				utilização de sabão em barra e produtos de limpeza com odor intenso, práticas inadequadas para o ambiente de manipulação de alimentos.
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	Não foi possível verificar as condições dos reservatórios durante a vistoria, impossibilitando a avaliação de sua conformidade.
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
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não foram identificados recipientes adequados para a realização das atividades, conforme estabelece a RDC 216/2004. Os coletores disponíveis não possuem sistema





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

				de abertura por pedal, o que exige o acionamento manual da tampa e aumenta o risco de contaminação cruzada durante 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		
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária	X			
8.2 - Possuir alvará de funcionamento	X			
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas	X			
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.	X			
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Disponibilizar lavabo(ambiente com vaso sanitário e pia para lavagem das mãos) para os usuários	



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; entretanto, algumas delas necessitam ser melhor organizadas para garantir um fluxo operacional adequado e seguro. 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.

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.

**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



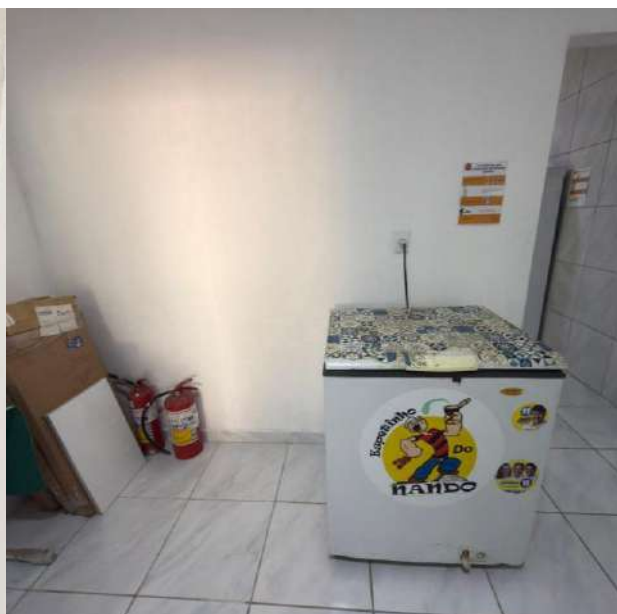
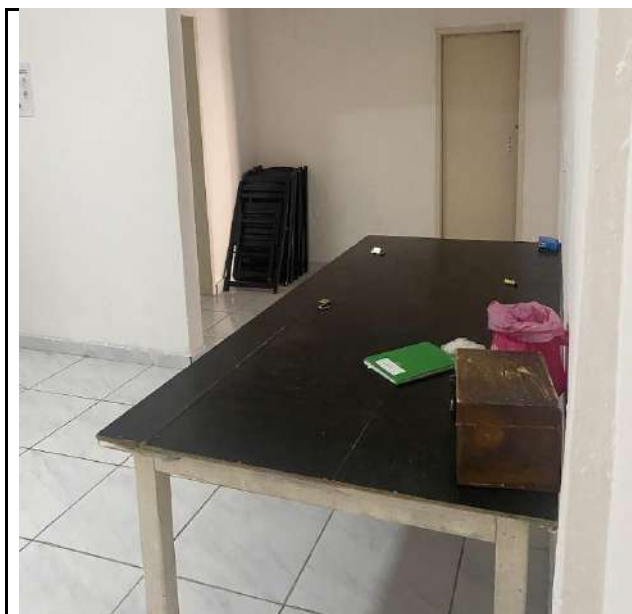
DESCRIÇÃO

FACHADA E ÁREA DISTRIBUIÇÃO

		<p>ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO</p>
		<p>ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO</p>



		<p>ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO</p>
		<p>ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO</p>



ÁREA DE ARMAZENAMENTO

ARMAZENAMENTO DE PROTEÍNA

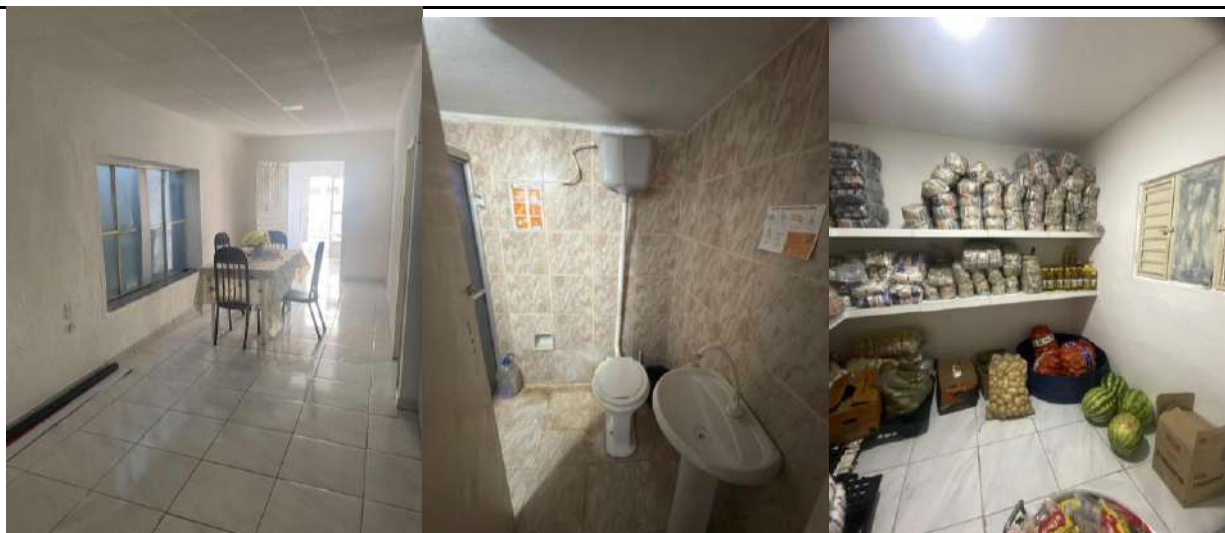


BANHEIRO





ÁREA DE ARMAZENAMENTO E BANHEIRO



ÁREA DE ARMAZENAMENTO





ÁREA DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE PREPARO

ÁREA DE PREPARO E HIGIENIZAÇÃO



ÁREA DE PREPARO E ARMAZENAMENTO



ÁREA DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO





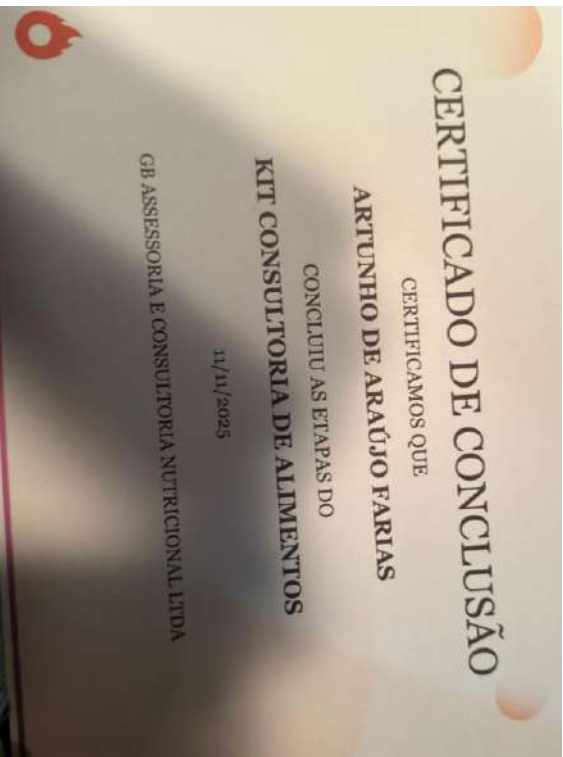


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

DOCUMENTAÇÕES





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

DOCUMENTAÇÕES

ESTADO DA PARAÍBA PREFEITURA MUNICIPAL DE PIANÇO SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
<b>ALVARÁ SANITÁRIO 2025</b>	
REGISTRO: 0019/2025	CNPJ/CPF: 36.055.852/0001-23
EMPRESA: ARTUNHO DE ARAÚJO FARIAS	
ATIVIDADE: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA EMPRESAS.	
NOME FANTASIA:	
ENDEREÇO: AVENIDA GIL GALDINO S/N	
BAIRRO: CENTRO	CIDADE: PIANÇO-PB
TÍTULO DA LICENÇA: ALVARÁ SANITÁRIO DE FUNCIONAMENTO	
EMITIDO EM: 26/02/2025	VALIDADE: 31/12/2025
<b>2025</b>	
PIANÇO, 26/02/2025	
VALDENY FALCÃO DE SOUZA COORDENADOR VISA	JOSÉ RUCLENATO G. DA SILVA SEC. MUNICIPAL DE SAÚDE
Rua: Adalberto Lopes Filho, nº n/a - Centro - 58765-000 - Pianço - PB.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIANÇO SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS DIRETORIA DE RECEITAS MUNICIPAL	
<b>ALVARÁ</b>	
LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO	
INSCRIÇÃO: 4300639	CPF/CNPJ: 36.055.852/0001-23
NOME OU RAZÃO SOCIAL: ARTUNHO DE ARAÚJO FARIAS	
NOME FANTASIA:	
ENDEREÇO: AV. GIL GALDINO - S/N	
BAIRRO: CENTRO	CIDADE: PIANÇO-PB
ATIVIDADE: Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 7:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00 hrs	
TÍTULO DA LICENÇA: LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO	
INÍCIO ATIV: 29/01/2025	VALIDADE: 31/12/2025
<b>2025</b>	
Pianço-PB, 19 de Janeiro de 2025	
FÁBIO JOSÉ PADRE DE MEDEIROS DIRETOR DE TRIBUTOS MUNICIPAIS MAT. 11191016	
Fábio José Padre de Medeiros Diretor de Tributos Municipais	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

	<p>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO</p> <p>GOVERNO DA PARAÍBA</p> <p><u>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</u></p> <p>Declaro, para os devidos fins, que <u>ARTUNHO DE ARAUJO FARIAS</u> inscrito(a) no CPF <u>[REDACTED]</u> na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>ARTUNHO DE ARAUJO FARIAS</u> encontra-se ciente da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 5 do referido processo.</p> <p>A referida vistoria foi realizada no dia <u>18</u> de <u>novembro</u> de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.</p> <p>Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.</p> <p>João Pessoa, <u>18</u> de <u>novembro</u> de 2025.</p> <p><u>Artunho de Araújo Farias</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p> <p><u>Francisco</u></p>	<p>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA</p>
Base legal: Termo de Referência.		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

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

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

João Pessoa, 18/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: Nave Comércio e Serviços de alimentos Ltda		
CNPJ nº:		
Endereço: Av Castelo Branco, 79		
Bairro: Monte Santo		
Município: Picuí		
CEP: 58187-000		
Fone:		
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Luis Josemar de Oliveira		
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		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Não possui ventilação mecânica.
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Rampa com declividade superior ao permitido.
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Revestimento cerâmico de parede e forro de gesso parcial.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não possui. Porta do wc com porta incompatível.
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	Condutor exposto
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	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 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.				
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Não possui.
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	Abastecimento por caminhão-pipa. Necessário apresentação de laudo.
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	Não possui. Não está em funcionamento
8. OUTROS				



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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



● ○ ○  
XIADMI-111 | VISTORIA- TNM

17/11/2025 08:07



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



● ○ ○  
XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

17/11/2025 08:06



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

Declaro, para os devidos fins, que  
Leandro dos Santos de Oliveira inscrito(a) no CPF  
030.948.801-00 na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Paulo Leonardo de Sousa Rêgo encontra-se ciente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2624/02099,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo. Leandro

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, 17 de Novembro de 2025.

Leandro dos Santos de Oliveira  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: Vistoria realizada.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
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



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 PROFESSOR ATENOR CHAGAS, S/N				
Bairro: MONTEIRO				
Município: PILAR				
CEP:				
Fone: (84) 99991-1848				
Responsável:				
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



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



7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X		
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X		
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X		
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X		
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X		
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				
<p>A presente vistoria técnica teve como objetivo avaliar as condições estruturais, funcionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), verificando o andamento das adequações necessárias para o atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.</p> <p>Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional, observou-se também 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</p>				





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO
	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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.

Pilar, 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: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA				
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35				
Endereço: RUA PROFESSOR ATENOR CHAGAS, S/N				
Bairro: MONTEIRO				
Município: PILAR				
CEP:				
Fone: (84) 90001 1010				
Responsável:				
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



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



7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X		
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X		
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X		
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X		
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X		
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				
<p>A presente vistoria técnica teve como objetivo avaliar as condições estruturais, funcionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), verificando o andamento das adequações necessárias para o atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.</p> <p>Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional, observou-se também 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</p>				



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO
	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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.

Pilar, 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: 2024/02099	
Nome/Razão Social: NUTRI REFEIÇÕES COMÉRCIO, SERVIÇOS E CONSULTORIA NUTRICIONAL LTDA.	
CNPJ nº: 22.015.962/0001-57	
Endereço: RUA BEJAMIM SOBRINHO, 401	
Bairro: CENTRO	
Município: PILÕES	
CEP: 58393000	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: ( X ) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável: SEVERINO DA COSTA DE CARVALHO	
CPF: <input type="text"/>	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS
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	LOCAL NÃO APRESENTA RAMPAS 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		O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04	X		PORÉM NÃO POSSUI 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		O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS
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 FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	APRESENTA APENAS UMA JANELA QUE NÃO É SUFICIENTE
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	BAHEIRO NA ÁREA DE PREPARO DE ALIMENTOS
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	BAHEIRO NA ÁREA DE PREPARO DE ALIMENTOS
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04	X		O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS
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 FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS
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 FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS





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	O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS
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 FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS
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 FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS



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 FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS
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	O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS
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	O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;				FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	O LOCAL AINDA SE ENCONTRA EM FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS	
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 FUNCIONAMENTO DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS DE TERCEIROS	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X			
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				






SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO






GOVERNO  
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO
	ENTRADA
	ÁREA DE RECEBIMENTO



 <p>11 de novembro de 2025 às 11:18:10 S 6° 51' 56", W 35° 36' 40" Pilões, PB</p>		LOCAL DE PREPARO
 <p>11 de novembro de 2025 às 11:18:52 S 6° 51' 56", W 35° 36' 40" Pilões, PB</p>		LOCAL DE PREPARO
 <p>11 de novembro de 2025 às 11:19:18 S 6° 51' 57", W 35° 36' 40" Pilões, PB</p>		ARMAZENAMENTO



 <p>11 de novembro de 2025 às 11:16:21 S 6° 51' 56", W 35° 36' 40" Piloões, PB</p>		CAIXA D'ÁGUA
 <p>11 de novembro de 2025 às 11:19:57 S 6° 51' 56", W 35° 36' 40" Piloões, PB</p>		LOCAL DE PREPARO
 <p>11 de novembro de 2025 às 11:18:52 S 6° 51' 56", W 35° 36' 40" Piloões, PB</p>		LOCAL DE PREPARO



ÁREA DE RECEBIMENTO



ARMAZENAMENTO

Base legal: Termo de Referência.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

**Motivo:** A vistoria foi realizada conforme o planejamento; contudo, o local inspecionado não atendeu aos requisitos mínimos necessários para a adequada implementação e funcionamento do Programa, uma vez que ainda se encontra em operação como ponto de distribuição de alimentos do **Programa Tá Na Mesa**, **pertencente a terceiros, sob o nome fantasia “Tempero da Casa”**, tendo como representante a **Sra. Thamires Félix da Silva, CNPJ 45.994.028/0001-20**.

Ressalta-se que o endereço apresentado pela empresa classificada em primeiro lugar, **NUTRI REFEIÇÕES COMÉRCIO, SERVIÇOS E CONSULTORIA NUTRICIONAL LTDA**, é o mesmo informado pela empresa classificada em segundo lugar, **RESTAURANTE E LANCHONETE MARI LTDA**. A visita foi acompanhada pelo proprietário do imóvel, devidamente identificado no momento da inspeção.

Diante do exposto, constatou-se a necessidade de ajustes e adequações antes que as atividades possam prosseguir conforme as exigências do Edital e demais normativas aplicáveis.

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

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  
NUTRI RECEITAS E COMÉRCIOS, 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.

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: CHURRASCARIA E RESTAURANTE SERRA DO BOI LTDA		
CNPJ nº: 28.020.893/0001-56		
Endereço: RUA PEDRO CAMELO, 46		
Bairro: CENTRO		
Município: PILÕESINHOS		
CEP: 58210000		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: ( X ) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: DEBORA NATALIA VIEIRA DE MELO		
CPF: 001.572.504-05		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



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

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI RALO, APENAS DRENAGEM SUPERFICIAL
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	PRENTES MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO EM GERAL POIS 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		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04	X		PORÉM NÃO POSSUI 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	PRENTES MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO EM GERAL POIS 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		PORÉM APRESENTOU ALGUMAS CAIXAS 4X2 ABERTAS SEM FIAÇÃO.
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	NÃO POSSUI
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	NÃO POSSUI
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ESTAVA 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 ESTAVA 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 ESTAVA 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 ESTAVA 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 APENAS LIGAÇÃO DIRETA DE AGUA COM A CONCESSIONÁRIA
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 ESTAVA 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 ESTAVA EM REFORMA.



8. OUTROS			
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ESTAVA EM REFORMA.
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ESTAVA EM REFORMA.
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	NÃO POSSUI. O LOCAL ESTAVA 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. O LOCAL ESTAVA EM REFORMA.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X		
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM		DESCRIÇÃO	





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



ENTRADA



ENTRADA



ARMAZENAMENTO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO




GOVERNO  
DA PARAÍBA

 <p>terça-feira, 11 de novembro de 2025 às 14:04:17 S 6° 50' 33", W 35° 31' 51" Pilõesinhos, PB</p>		LOCAL DE PREPARO
 <p>terça-feira, 11 de novembro de 2025 às 14:07:25 S 6° 50' 33", W 35° 31' 51" Pilõesinhos, PB</p>		LOCAL DE PREPARO
 <p>terça-feira, 11 de novembro de 2025 às 14:08:18 S 6° 50' 33", W 35° 31' 51" Pilõesinhos, PB</p>		ÁREA DE RECEBIMENTO



		BANHEIRO
		ÁREA DE SERVIÇO
		ÁREA DE SERVIÇO



<div><div><div>terça-feira, 11 de novembro de 2025 às 14:08:12</div><div>S 6° 50' 33", W 35° 31' 51"</div><div>Pilõesinhos, PB</div></div><div></div></div>	ÁREA DE RECEBIMENTO
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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



**GOVERNO  
DA PARAÍBA**

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

João Pessoa, 11/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
Nilson Antonio Lima de Lede, inscrito(a) no CPF  
[REDACTED], na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Churras e rest. Serra do Sol LTO4, 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.

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 Presidente João Pessoa, 30		
Bairro: CENTRO		
Município: Pirpirituba		
CEP: 58213-000		
Fone:		
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Maria Claudete Lira Monteiro		
CPF:		

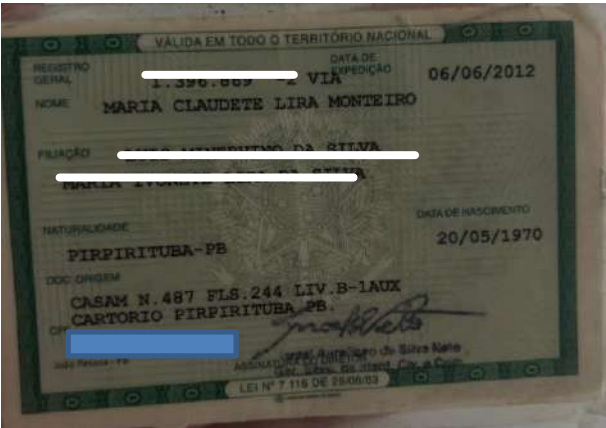




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
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.
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes apresentam infiltrações, necessitando de reparos, bem como, de revestimento adequado, 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		Realizar troca de algumas 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		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Não possui.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não possui.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Não possui.
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				



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 do local 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.
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. Objetos presentes no local não pertencem a empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.



6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		
7. MANEJO DOS RESÍDUOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não possui. Objetos presentes no local não pertencem a empresa aqui avaliada, sendo pertencentes ao locador do imóvel.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	
8. OUTROS				



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

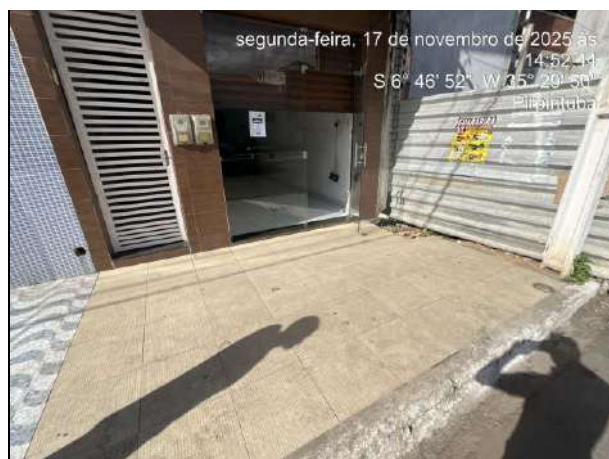
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Documento não apresentado.
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	Documento não apresentado.
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Documento não apresentado.
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	Documento não apresentado.
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	Local apresenta apenas uma instalação sanitária, a qual fica localizada próxima a área de distribuição de refeições, no entanto, a responsável por acompanhar a vistoria não soube informar se a mesma será destinada apenas para uso de funcionários ou para uso compartilhado com usuários.
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO			
IMAGEM		DESCRIÇÃO	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Entrada



Área de distribuição



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Instalação sanitária




Area de preparo







		Área de preparo
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 por e-mail, alterando o local em relação ao que foi publicado inicialmente. O endereço original (publicado) era RUA JUVINO MARREIRO, S/N, CENTRO, já o novo endereço, onde foi realizada a vistoria (retificado) é RUA PRESIDENTE JOÃO PESSOA, 30, CENTRO.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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: RUA DO RIO, S/N, CENTRO				
Bairro: CENTRO				
Município: PITIMBU				
CEP:				
Fone: (83)				
Responsável:				
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Não foi observado no momento da visita, pois ainda se encontra em fase de reforma.
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	Aunidade se encontra em reforma.
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não foi possível verificar a estrutura dos móveis montados e os utensílios, pois o ambiente está em reforma.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	

#### 4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	

#### 5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

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



5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não foi possível verificar a estrutura dos móveis montados e os utensílios, pois o ambiente está em reforma.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	
5.4 - 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	Não foi possível verificar a estrutura dos móveis montados e os utensílios, pois o ambiente está em reforma.
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04	X		
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		x	O ambiente 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 ambiente se encontra em reforma.
<b>8. OUTROS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		x		
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		x		
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		x		
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		x		
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		x		
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>				
<p>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.</p> <p>Verificou-se que a unidade ainda está no processo de elevação das paredes destinadas à divisão das áreas de preparo e distribuição dos alimentos, não havendo, portanto, delimitação adequada dos fluxos de produção. 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, foi possível verificar ainda que o imóvel fica localizado</p>				



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

na margem de um rio poluído, que apresenta um odor forte, tal condição configura risco ambiental e sanitário, além de ser incompatível com as normas de boas práticas e de infraestrutura exigidas para unidades de produção de alimentos.

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.






SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO
	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

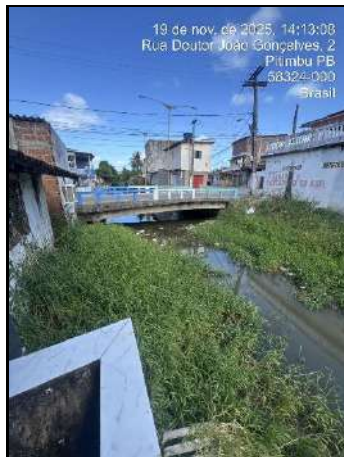




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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.

Pitimbu, 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: Nave Comércio e Serviços de alimentos Ltda		
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35		
Endereço: Rua Joaquim Alves Gomes, 751		
Bairro: Cacimba Nova		
Município: Pocinhos		
CEP: 58150-000		
Fone:		
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Thiago Ferreira Silva		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



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

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES





2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes com infiltração. Forro de gesso com fissuras
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 rampa.
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes sem revestimento cerâmico. Forro de gesso parcial



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Nao possui telas e portas com fechamento automático
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Nao possui
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Baixa iluminação
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	Condutores expostos
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	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. 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
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
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
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
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		Conforme responsável, reservatório esta sobre o forro. Equipe não teve 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		Conforme responsável, reservatório esta sobre o forro. Equipe não teve 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	
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	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	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

Declaro, para os devidos fins, que  
Thiago Ferreira Silva inscrito(a) no CPF  
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
NAVE COMERCIO SANGUE ALIMENTICIO ciente da realização  
da Vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRG-2024/02299,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo. POCINHOS

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/TPB,  
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,  
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência  
e seus respectivos anexos.

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

João Pessoa 19 de NOVEMBRO de 2025

Thiago F. Silva  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: Vistoria realizada. Endereço alterado.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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: SEDH-PRC-2024/02099	
Nome/Razão Social: RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVICOS LTDA	
CNPJ nº: 35.207.021/0001-67	
Endereço: AV TIRCO ALVES MOURA, 133, CENTRO. PONTO REFERENCIA PROXIMO CRAS	
Bairro:	
Município: Poço Dantas	
CEP:	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável: José de Araújo Dantas	
CPF: 000 000 00000	
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				



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA







SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO

GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
João Pessoa inscrito(a) no CPF  
58933-000 na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
João Pessoa 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 de Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria nº 078/2025-GJ/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.

João Pessoa  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

11 de nov. de 2025, 12:47:31  
Rua Helena Abrantes Ferreira  
Poço Dantas PB  
58933-000  
Brasil

11 de nov. de 2025, 12:48:53  
Rua Helena Abrantes Ferreira  
Poço Dantas PB

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DA PARAÍBA  
SECRETARIA DA SEGURANÇA E DA DEFESA SOCIAL  
INSTITUTO DE POLÍCIA CIENTÍFICA  
DEPARTAMENTO DE IDENTIFICAÇÃO



L-231



*pele de Araújo Santos*

CARTEIRA DE IDENTIDADE




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



		
Base legal: Termo de Referência.		

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

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

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

Referência e o Manual do Programa Tá na Mesa.

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

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Jordana Fabiola da Silva Leite	1928694
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916969910
David Freitas Melo Silva	
	919.396-1

Convalidamos a realização da inspeção, mediante assinatura dos membros da Comissão indicada previamente através do processo nº SEDH-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: RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVICOS LTDA	
CNPJ nº: 44.603.549/0001-46	
Endereço: RUA FREI DAMIÃO, 728, AO LADO DO PORTAL.	
Bairro: CENTRO	
Município: POÇO DE JOSÉ DE MOURA	
CEP:	
Fone: (83)	
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( ) Comercial ( ) Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável:	
CPF:	



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



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



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





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



#### DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Ao comparecer ao endereço informado pela empresa **Sabor na Brasa Restaurante e Serviços Ltda** (CNPJ nº 35.207.021/0001-67), situado na Avenida Tirco Alves Moura, nº 133, Centro, nas proximidades do CRAS, a equipe de fiscalização foi informada, no momento da vistoria técnica, acerca da desistência do lote por parte da empresa, conforme já formalizado por meio de documentação encaminhada via e-mail. Diante dessa manifestação, não houve prosseguimento da vistoria no referido local, passando-se para a vistoria da próxima empresa.

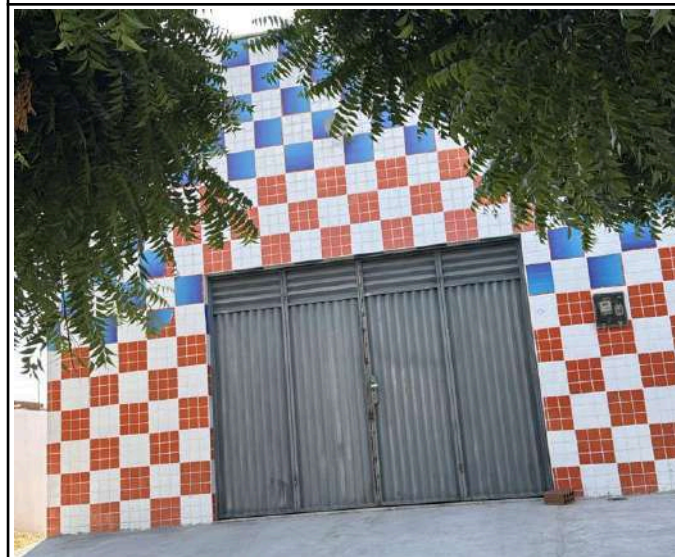
Na sequência, a equipe deslocou-se ao endereço localizado na Rua Frei Damião, nº 728, Centro, ao lado do Portal, informado pela empresa **Restaurante do Fulano Restaurante e Serviços Ltda** (CNPJ nº 44.603.549/0001-46). Contudo, após diversas tentativas de localização, não foi possível identificar o imóvel correspondente. Também foram realizadas tentativas de contato com o responsável, porém sem êxito. Dessa forma, não houve condições para a realização da vistoria técnica.

#### RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
--------	-----------



Registro fotográfico do endereço indicado pela empresa Sabor na Brasa Restaurante e Serviços Ltda (CNPJ nº 35.207.021/0001-67), localizado na Avenida Tirco Alves Moura, nº 133, Centro.



Registro fotográfico do endereço informado pela empresa Restaurante do Fulano Restaurante e Serviços Ltda (CNPJ nº 44.603.549/0001-46), situado na Rua Frei Damião, nº 728, Centro, ao lado do Portal.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.

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

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

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

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

João Pessoa, 11/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: José Welisson Ferreira		
CNPJ nº: 36.541.425/0001-55		
Endereço: Av Ananiano Ramos Galvão, 558		
Bairro: CENTRO		
Município: Prata		
CEP: 58550-000		
Fone:		
Área de Abrangência: ( ) Residencial ( X ) Comercial ( ) Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Wellyda Paula Barbosa da Costa		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



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

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Piso externo com fissuras. Paredes com bolor. Infiltração na coberta.
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		Ralo seco para água pluvial.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Apresenta Entulho.
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 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 na entrada.
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	O piso apresenta afundamento e fissuras. Paredes revestidas



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

				parcialmente. Apresenta infiltração na coberta.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Ausência de 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		
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.
<b>4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	Edificação em obras
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>PARÂMETRO</b>	<b>REGULAR</b>	<b>IRREGULAR</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	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		
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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

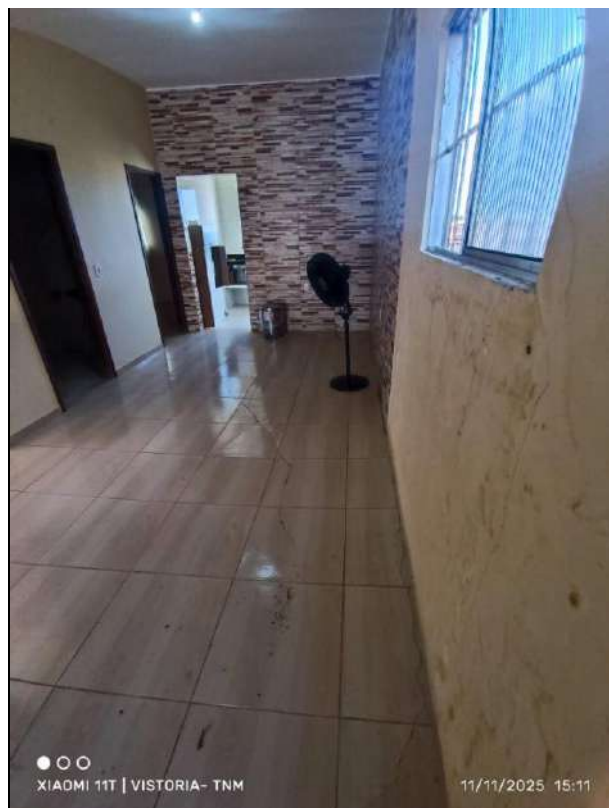




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



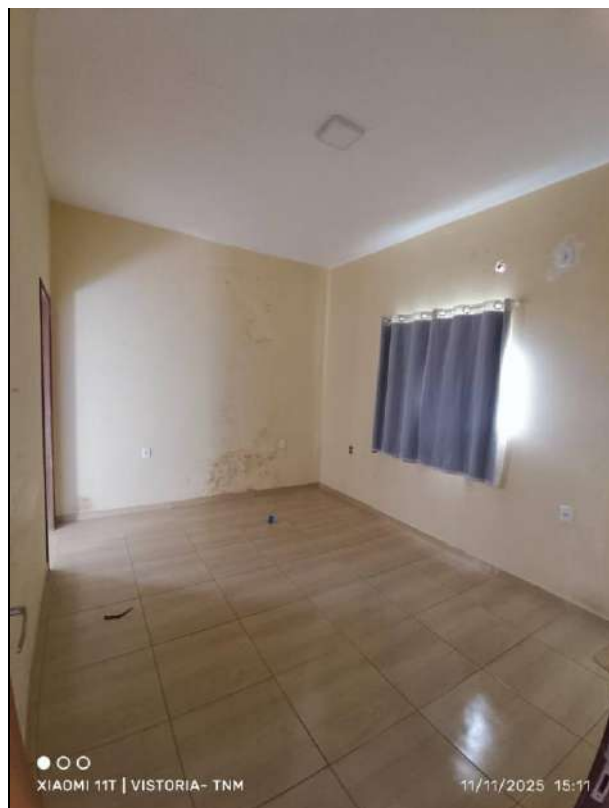




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
Walter Paulo Roberto de Souza inscrito(a) no CPF  
000.000.000-00, na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Associação de Desenvolvimento Humano e Social (ADHS), encontra-se ciente de realização  
de vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo. Walter

A referida vistoria foi realizada no dia 14 de Setembro de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH) designados  
por Portaria nº 078/2025-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 ordenamento  
do estabelecimento.

João Pessoa, 19 de Setembro de 2025.

Walter Paulo Roberto de Souza  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: Vistoria realizada.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

João Pessoa, 11/11/2025