



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 JOAQUIM QUEIROGA DE ASSIS		
Bairro: Centro		
Município: São Domingos		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Francisco Lindomar de Sousa		
CPF:		



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  
Enanino Linsônio de Souza, inscrito(a) no CPF  
[REDACTED], na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Esse Documento, 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 10 de setembro de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,  
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,  
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência  
e seus respectivos anexos.

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

João Pessoa, 10 de setembro de 2025.

Enanino Linsônio de Souza  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

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

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ESTADO DE CONSERVAÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
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>				
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	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	



produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.				
<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	
<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	
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	



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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



10 de nov. de 2025, 15:58:39  
Rua Joaquim Queiroga de Assis, 120  
São Domingos PB  
58853-000  
Brasil



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 16:00:44  
Rua Joaquim Queiroga de Assis, 118  
São Domingos PB  
58853-000  
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA

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

Declaro, para os devidos fins, que:  
*Enamoro Linsenre de Souza*, inscrito(a) no CPF  
[REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
*Eduardo Dantas Ferreira*, 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 10 de setembro de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria Nº 076/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,  
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,  
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência  
e seus respectivos anexos.

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

João Pessoa, 10 de setembro de 2025.

*Enamoro Linsenre de Souza*  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

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 local apresenta-se como um espaço único, ainda vazio e em processo de reforma, sem a presença das áreas específicas exigidas para preparo, pré-preparo, armazenamento e distribuição de alimentos, conforme estabelecido pela RDC nº 216/2004. Foram identificados apenas uma geladeira, um freezer, uma estante, um fogão ainda embalado e alguns utensílios, porém tais itens não configuram a estrutura mínima necessária para atendimento às boas práticas previstas na regulamentação. Ressalta-se que não foi identificada área destinada ao lavabo dos usuários, o que caracteriza não conformidade com os requisitos de instalações sanitárias estabelecidos na RDC vigente. - Responsável pelo local não estava com documentos em mão no momento

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

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

João Pessoa, 10/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA

Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH

Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN

Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

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

**1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO**

Processo nº: SDH-PRC-2024/02099

Nome/Razão Social: SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA

CNPJ nº: 35.207.021/0001-67

Endereço: RUA RAIMUNDO SOARES DA COSTA, 21

Bairro: CONJUNTO IVONE SILVEIRA

Município: São Francisco

CEP:

Fone: (83)

Área de Abrangência:  Residencial       Comercial       Rural

**1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA**

Responsável: SAMUEL GABRIEL DA SILVA

CPF:



**SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO**



**GOVERNO  
DA PARAÍBA**



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

## **2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
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>				
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 do sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faísca.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	
<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	
<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	
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	
<b>8. OUTROS</b>				
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		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

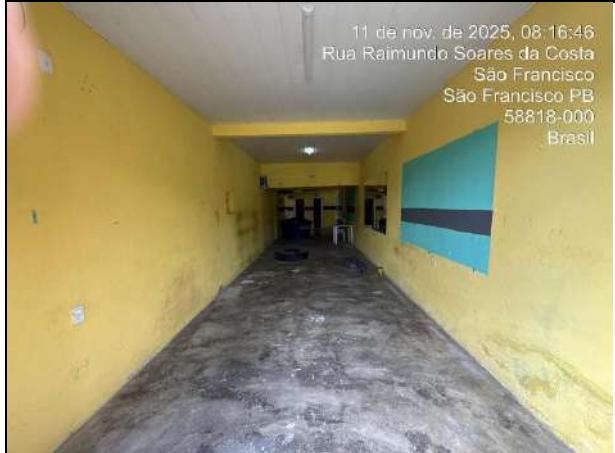
IMAGEM	DESCRIÇÃO
 <p>11 de nov. de 2025, 08:16:13 Rua Raimundo Soares da Costa São Francisco São Francisco PB 58818-000 Brasil</p>	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

11 de nov. de 2025, 08:18:30  
Rua Raimundo Soares da Costa  
São Francisco  
São Francisco PB  
58818-000  
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

11 de nov. de 2025, 08:18:26  
Rua Raimundo Soares da Costa  
São Francisco  
São Francisco PB  
58818-000  
Brasil

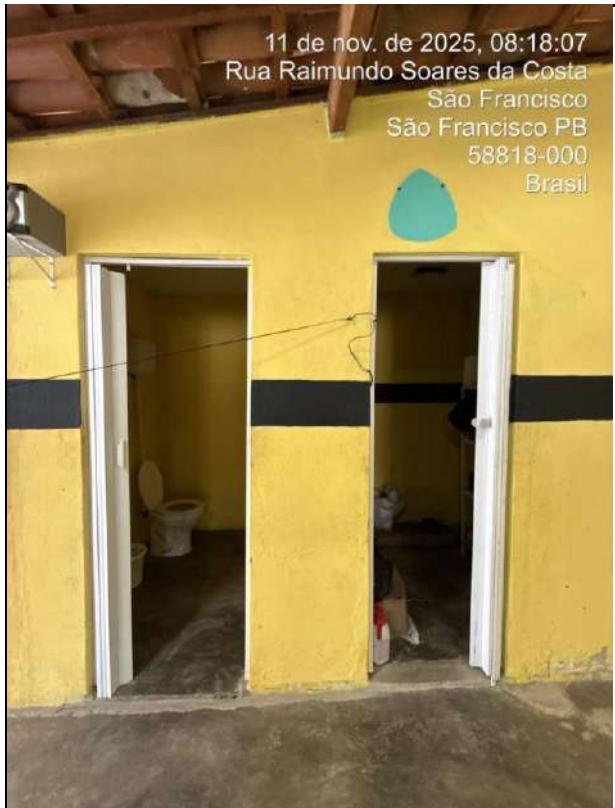




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





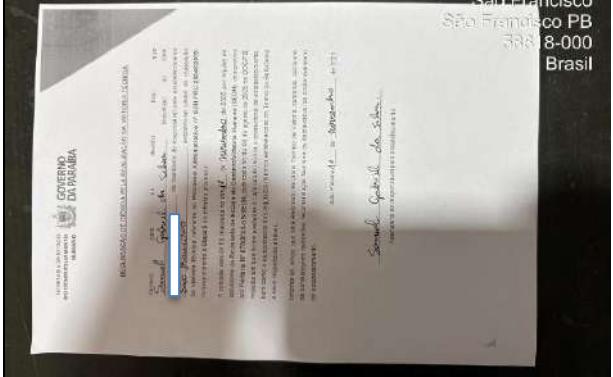
**SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO**



**GOVERNO  
DA PARAÍBA**



11 de nov. de 2025, 08:21:54  
Ju Raimundo Soares da Costa  
São Francisco  
São Francisco PB  
58380-000  
Brasil



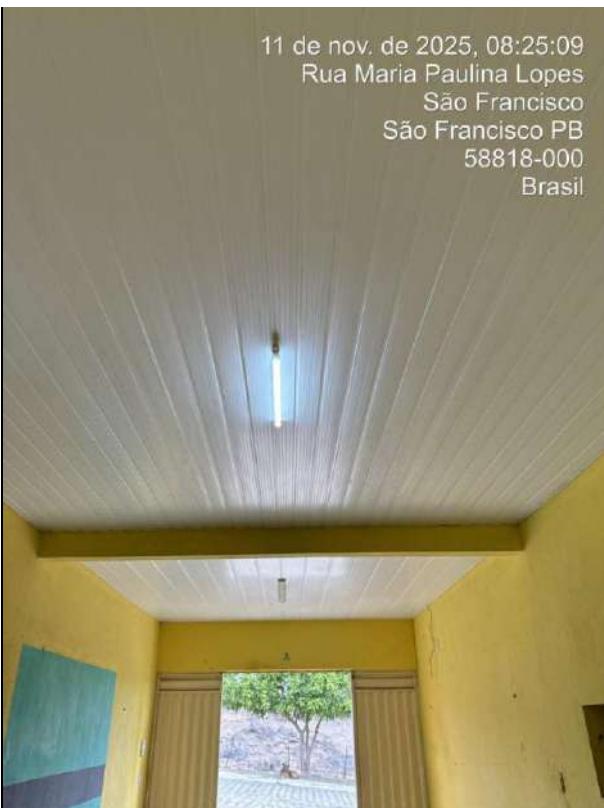


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

11 de nov. de 2025, 08:25:09  
Rua Maria Paulina Lopes  
São Francisco  
São Francisco PB  
58818-000  
Brasil



Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado:  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
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	916.939-3
David Freitas Melo Silva	919.396-1
Jordana Fabíola 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, 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**

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: José Welisson Ferreira		
CNPJ nº: 36.541.425/0001-55		
Endereço: Rua Dr. BRANDÃO, S/N . OBS: Proximona delegacia		
Bairro: Centro		
Município: São João do Cariri		
CEP: 58590-000		
Fone:		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
Responsável: Matheus da Costa Albino Araújo		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

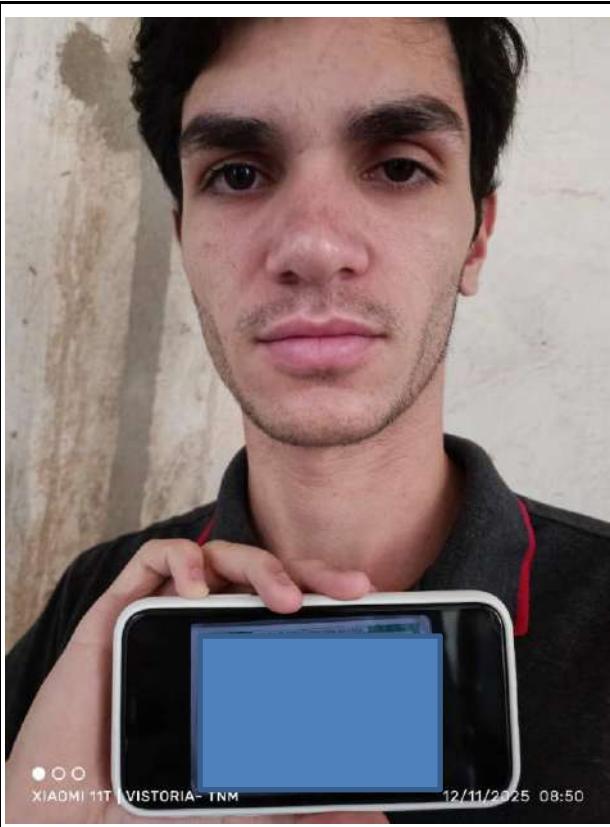


Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes poço conservadas. Forro sem 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	Objetos dentro do imóvel.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		Não possui ventilação mecânica
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20		X	Inferior a 0,80m
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 calçada.

### 3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Revestimento cerâmico parcial em paredes.forro de gesso danificado.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Não possui.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		Não possui.
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Objetos armazenados.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Baixa iluminação
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		
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	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Não possuía.



produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.				
<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 está em uso.
<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	Não está em funcionamento.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Nao possui. Não está em funcionamento.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Não está em funcionamento.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Não está em funcionamento.



6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		Conforme responsável, o reservatório está instalado na coberta. Não há possibilidade de vistoriar.
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, o reservatório está instalado na coberta. Não há possibilidade de 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				



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

**DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO**

**RELATÓRIO FOTOGRÁFICO**

IMAGEM	DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

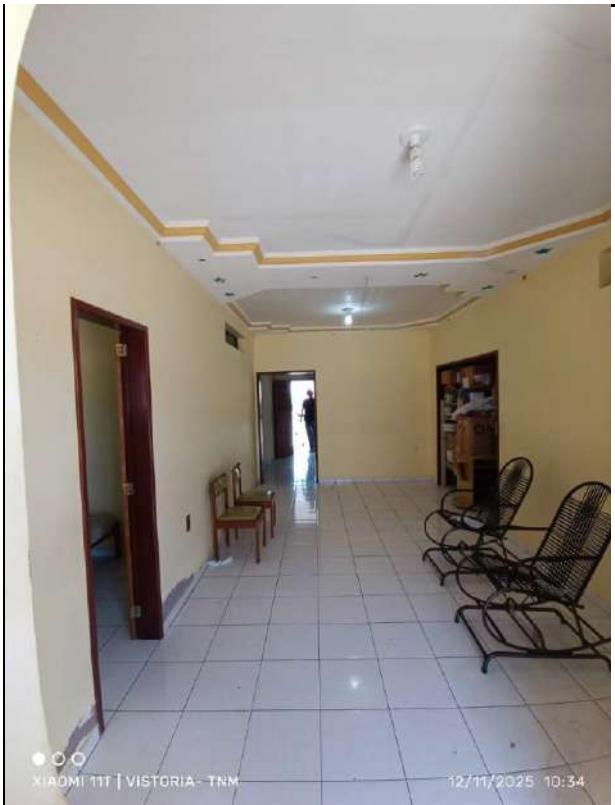




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



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  
Hábil de [redacted] [redacted], inscrito(a) no CPF  
[redacted], na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
[redacted], encontra-se cliente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo. (Assinatura)

A referida vistoria foi realizada no dia 11 de Setembro de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,  
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,  
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência  
e seus respectivos anexos.

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

João Pessoa, 11 de Setembro de 2025.

[Redacted]  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado:  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, 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**

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA		
CNPJ nº: 35.207.021/0001-67		
Endereço: RUA: VIDAL DE NEGREIROS, 167		
Bairro: CENTRO		
Município: SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
Responsável: EUDA MARIA GOMES DE SOUZA		
CPF:		



Documento de identificação do 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	Alguns revestimentos precisam de ajustes e manutenção para restabelecer condições adequadas de conservação e higienização.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	As portas 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		A área de distribuição não possui ralos, porém o ambiente não apresentou superfícies molhadas ou qualquer acúmulo de água.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Foram identificados objetos em desuso, não compatíveis para atividade.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Necessita de um sistema de exaustão adequado.
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>				



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		Algumas paredes devem ser revestidas com material liso, impermeável, lavável e de cor clara, em toda a sua extensão, permitindo higienização adequada e prevenindo o acúmulo de sujidades.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	As portas e janelas não possuem fechamento automático ou telas milimetradas, permitindo a entrada de vetores. Não possui exaustores.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Identificados ralos sem fechamento adequado, em desacordo com a RDC 216/2004, o que pode favorecer a entrada de insetos, odores e contaminações no ambiente.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Identificados, em algumas áreas, objetos em desuso, como carrinho de mão, caixas,



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

				<p>cadeiras, entre outros, os quais são incompatíveis com a atividade desenvolvida. A presença desses itens compromete a organização do ambiente, dificulta a higienização, favorece o abrigo de pragas e contraria as exigências de controle de contaminantes estabelecidas pela RDC 216/2004</p>
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	A iluminação é insuficiente para a execução segura das atividades de preparo e manipulação.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04	X		Algumas lâmpadas encontram-se danificadas e necessitam de reparo imediato, a fim de garantir iluminação adequada e conformidade com as normas sanitárias.
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	O local não possui exaustor, o que obriga a permanência das portas abertas para manutenção da ventilação; contudo, essas portas não possuem telas de proteção, favorecendo a entrada de poeira, insetos e outros vetores,



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

				<b>em desacordo com as boas práticas previstas na RDC.</b>
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Foi identificado um banheiro dentro da área de estoque, o que é inadequado, pois essa disposição compromete a segurança higiênico-sanitária e contraria as boas práticas de armazenamento de alimentos e materiais.
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. Deve ser instalado um lavatório exclusivo e adequado para esse fim, garantindo o cumprimento das boas práticas de manipulação e evitando seu uso para outras finalidades.
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 desgaste, ferrugem, superfícies irregulares ou são confeccionados em madeira, dificultando a higienização. Deve ser realizada a manutenção adequada ou a substituição dos itens comprometidos.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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 acidente. O botijão encontra-se instalado ao lado do fogão industrial, situação irregular, pois o recipiente de GLP deve permanecer em área externa, ventilada e afastada de fontes de calor e ignição. Além disso, foi observado um pano cobrindo o botijão, o que compromete a ventilação adequada e aumenta o risco de incêndio.
---	--	--	---	--

#### 4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	O sanitário não possui itens obrigatórios (papel, sabonete líquido, papel toalha ou secagem adequada), contrariando a RDC 216/04.

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

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

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04	X		Algumas instalações, móveis e utensílios apresentam insuficiência na higienização, sendo necessário reforçar os procedimentos de limpeza para assegurar a conformidade sanitária.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	O estabelecimento não dispõe de lavatório exclusivo para a lavagem das mãos dos funcionários, também não possui lavabo destinado aos usuários.
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Os materiais de limpeza não devem ser armazenados no banheiro, pois trata-se de uma área de elevada contaminação. Conforme as normas sanitárias, os saneantes devem ser guardados em local exclusivo e adequado, evitando riscos de contaminação cruzada e garantindo a segurança higiênico-sanitária.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Foram identificados sabão em barra e materiais de limpeza com cheiro, o que não é recomendado segundo a RDC 216/2004.

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	Não foi observada a caixa d'água durante a vistoria, impossibilitando a verificação de suas condições de conservação, limpeza e manutenção.
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 observada a caixa d'água durante a vistoria, impossibilitando a verificação de suas condições de conservação, limpeza e manutenção.
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		



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	<p>O estabelecimento não possui lavabo para uso dos usuários, ambiente que deve dispor de vaso sanitário e pia para a adequada higiene das mãos.</p>
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO			
Durante a vistoria realizada, observou-se que o estabelecimento necessita ajustar e organizar suas áreas para garantir um fluxo operacional adequado ao desenvolvimento das atividades previstas. Verificou-se também a ausência de equipamentos e utensílios obrigatórios, conforme estabelecido no Manual de Especificações Técnicas do Programa Tá na Mesa. Além disso, diversos equipamentos foram encontrados na área de distribuição, devendo ser armazenados em locais apropriados para evitar interferências no fluxo e assegurar a conformidade sanitária.			

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

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

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

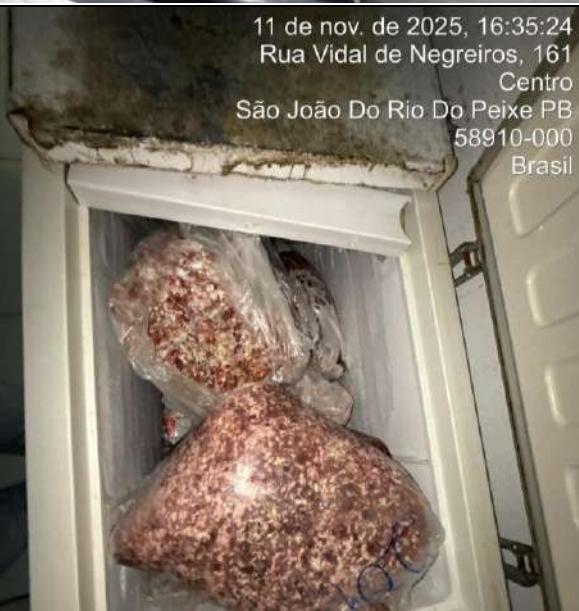
#### RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
 11 de nov. de 2025, 16:28:45 Rua Vidal de Negreiros, 161 Centro São João Do Rio Do Peixe PB 58910-000 Brasil	<b>ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES</b>

 <p>11 de nov. de 2025, 16:36:54 Rua Vidal de Negreiros, 161 Centro Sao João Do Rio Do Peixe PB 58910-000 Brasil</p>	 <p>11 de nov. de 2025, 16:36:54 Rua Vidal de Negreiros, 161 Centro Sao João Do Rio Do Peixe PB 58910-000 Brasil</p>	<p><b>ESTOQUE</b></p>
 <p>11 de nov. de 2025, 16:37:04 Rua Vidal de Negreiros, 161 Centro São João Do Rio Do Peixe PB 58910-000 Brasil</p>	 <p>11 de nov. de 2025, 16:33:29 Rua Vidal de Negreiros, 161 Centro São João Do Rio Do Peixe PB 58910-000 Brasil</p>	<p><b>ESTOQUE</b></p>



**ESTOQUE**



**ESTOQUE**



**ÁREA DE PREPARO DE DISTRIBUIÇÃO**



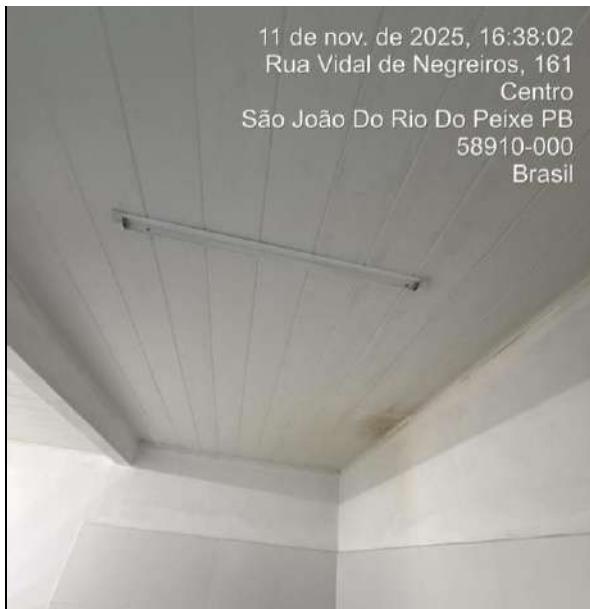
**ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO, BANHEIRO DOS FUNCIONÁRIOS E  
ESTOQUE DE MATERIAL DE LIMPEZA**



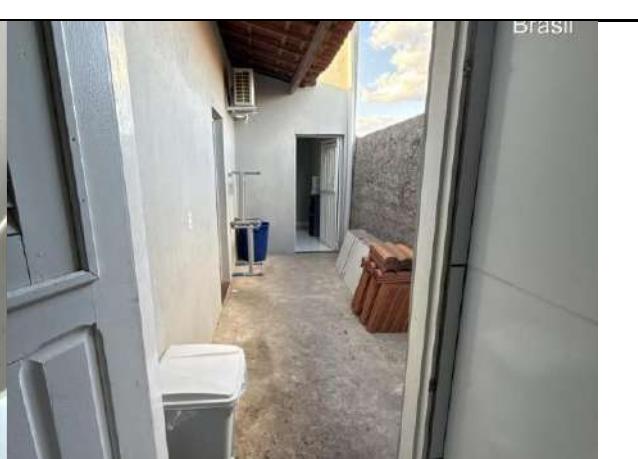
**BANHEIRO DOS FUNCIONÁRIOS**



**DISTRIBUIÇÃO E PREPARO**



ÁREA DE PREPARO



ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ÁREAS DE PREPARO

**ÁREAS DE DISTRIBUIÇÃO**



**ÁREA DE PREPARO E ARMAZENAMENTO**





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



ÁREA PREPARO E ESTOQUE DE MATERIAL DE LIMPEZA



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

		<p><b>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E ALVARÁ SANITÁRIO</b></p> <p>11 de nov. de 2025, 16:31:37 Rua Vidal de Negreiros, 161 Centro São João Do Rio Do Peixe PB 58910-000 Brasil</p> <p>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA</p> <p>11 de nov. de 2025, 16:49:40 Rua Vidal de Negreiros, 189 Centro São João Do Rio Do Peixe PB 58910-000 Brasil</p> <p>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</p> <p>Déclaro, para os devidos fins, que <u>Endreliane Gomes de Souza</u>, inscrita no CPF [REDACTED] na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>São João Do Rio Do Peixe</u>, informa-se quanto à 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>11</u> de <u>Novembro</u> de 2025 por equipe de serviços da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria nº 076/2025-OS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOD/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>Informo-vos, 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>11</u> de <u>Novembro</u> de 2025.</p> <p></p> <p>Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p>
--	--	--

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado:  SIM  NÃO

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

NOME	MATRÍCULA
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**

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: MARCIA DE SOUSA LIMA		
CNPJ nº: 18.242.540/0001-47		
Endereço: RUA ANANIAS SARMENTO, 97, CENTRO, PRÓXIMO A CÂMARA DE VEREADORES		
Bairro:		
Município: SÃO JOSÉ DA LAGOA TAPADA		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
Responsável: MARIA DAS GRAÇAS B. LACERDA		
CPF: 000.000.000-00		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
H. das graças A. Lacerda, inscrito(a) no CPF  
na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
São José da Lagoa Tapada, encontra-se ciente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 10 de Novembro de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,  
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,  
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência  
e seus respectivos anexos.

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

João Pessoa, 10 de Novembro de 2025.

H. das graças A. Lacerda

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

**A responsável por acompanhar a vistoria não apresentou o documento de  
identificação no momento da inspeção, porém assinou a declaração de ciência.**



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 não estão adequadamente conservados, sendo considerados inadequados segundo a RDC 216/2004, o que compromete a higienização e a segurança do alimento.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	Inadequado, pois algumas áreas permanecem abertas, permitindo a entrada de vetores e comprometendo a segurança sanitária.
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não atende às normas de higiene e segurança, podendo favorecer o acúmulo de resíduos e a proliferação de vetores.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Foram identificados objetos em desuso, não compatíveis para atividade.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	As instalações elétricas encontram-se expostas e as lâmpadas estão sem proteção, situações que não atendem



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

às exigências da RDC 216/2004				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
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 totalmente às boas práticas previstas na RDC 216/2004.
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Não possui acessibilidade adequada.
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Os revestimentos de piso, parede e teto não estão devidamente conservados, apresentando sujidades, manchas e áreas danificadas, o que compromete a higienização e não atende às exigências da RDC 216/2004.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	As portas e janelas não possuem fechamento automático nem telas milimetradas, o que favorece a entrada de vetores. Além disso, o ambiente não dispõe de exaustores.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Identificados ralos sem fechamento adequado, em desacordo com a RDC 216/2004, o que pode favorecer a entrada de insetos, odores e contaminações no ambiente.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	A caixa de esgoto encontra-se próxima à área de preparo e armazenamento, além de permanecer aberta, situação que representa risco de contaminação e não atende às exigências da RDC 216/2004.
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Embora não haja presença de animais, foram identificados alguns objetos em desuso.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	O ambiente encontra-se pouco iluminado, não atendendo às exigências da RDC 216/2004.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	As lâmpadas encontram-se sem proteção adequada. Conforme a RDC 216/2004, as luminárias devem possuir dispositivos que impeçam a dispersão de fragmentos em caso de quebra, não podendo permanecer expostas nas áreas de preparo e manipulação de alimentos.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	O ambiente não possui exaustor para auxiliar na manutenção adequada da temperatura e na renovação do ar. De acordo com as boas práticas, é necessária a instalação de exaustor funcional para garantir condições adequadas de conforto térmico e segurança durante as atividades de manipulação.
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	Foi identificado um banheiro próximo à área de preparo, configuração inadequada que compromete a segurança higiênico-sanitária.
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.
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, dificultando a higienização e comprometendo a segurança sanitária.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faísca.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	O armazenamento de GLP não atende às exigências da Lei nº 9.427/2011 e 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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

				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 (papel, sabonete líquido, papel toalha ou secagem adequada e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual), contrariando a RDC 216/04. E está localizado em área inadequada.

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

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Alguns equipamentos, os 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.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Os produtos saneantes utilizados não estão totalmente regularizados, sendo identificado o uso de sabão em barra caseiro. Entretanto, encontram-se armazenados em local adequado, separado dos alimentos, conforme exigido
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 utilizados na higienização não estão adequados, apresentando desgaste, sujeira e armazenamento em embalagens reutilizadas de margarina. Além disso, observou-se a utilização de panos de tecido, prática inadequada, que compromete a efetividade da limpeza e não atende às boas práticas de manipulação e higiene previstas na RDC 216/2004.
<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	Não foi observada a caixa d'água durante a vistoria, impossibilitando a verificação de suas condições de conservação, limpeza e manutenção.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	Não foi observada a caixa d'água durante a vistoria, impossibilitando a verificação de suas condições de conservação, limpeza e manutenção.
--	------------	--	---	---

#### 7. MANEJO DOS RESÍDUOS

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

#### 8. OUTROS

ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária	X		
8.2 - Possuir alvará de funcionamento	X		
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X	<b>Não há lavabo disponível para os usuários, nem espaço adequado para sua instalação, situação que não atende às exigências.</b>

#### DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel indicado pela empresa não apresenta todas as áreas exigidas para o desenvolvimento das atividades previstas, tais como ambientes 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 hortifrutí e proteínas, cocção, higienização de utensílios, área de lixo e distribuição das refeições.

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

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

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

Todas as adequações devem ser devidamente executadas conforme os pontos verificados no checklist. Deve ser realizada a adequação das áreas físicas, com a criação de ambientes independentes conforme o fluxo produtivo, bem como a instalação de portas e janelas com fechamento automático e telas. É necessária ainda a regularização das instalações elétricas, incluindo a proteção de luminárias, além da implantação de sistema de exaustão eficiente. Também se faz imprescindível a readequação da localização do sanitário, 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
 A photograph showing the exterior of a food establishment. A white and red motorcycle is parked in front of a dark-colored entrance. Above the entrance, there is a sign with text and small images. The address above the entrance reads: 10 de nov. de 2025, 12:37:09 Avenida Ananias Sarmento São José Da Lagoa Tapada PB 58815-000 Brasil.	<b>ÁREA DE ATENDIMENTO, MONTAGEM E DISTRIBUIÇÃO</b>



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



ÁREA DE ATENDIMENTO, ARMAZENAMENTO,  
MONTAGEM E DISTRIBUIÇÃO



TETO E PAREDE



**ÁREA DE MONTAGEM, ESTOQUE, ARMAZENAMENTO DE  
UTENSÍLIOS**



**ESTOQUE**



**ARMAZENAMENTO DAS PROTEÍNAS**



**ÁREA DE PREPARO**



**ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E  
ARMAZENAMENTO DE MATERIAL DE LIMPEZA**



**ÁREA DE PREPARO**



Rua Tancredo Neves  
São José Da Lagoa Tapada PB  
58815-000  
Brasil

#### ÁREA DE PREPARO



#### TETO DA ÁREA DE PREPARO E BANHEIRO DOS FUNCIONÁRIOS

<p>10 de nov. de 2025, 12:49:17 Rua Tancredo Neves São José Da Lagoa Tapada PB 58815-000 Brasil</p>	<p>10 de nov. de 2025, 12:50:30 Rua Tancredo Neves São José Da Lagoa Tapada PB 58815-000 Brasil</p>	<p><b>BANHEIRO DOS FUNCIONÁRIOS E CORREDOR QUE DÁ ACESSO AO ESTOQUE, AO BANHEIRO DOS FUNCIONÁRIOS E À ÁREA DE COCÇÃO</b></p>
<p>10 de nov. de 2025, 12:49:20 Avenida Arinaldo Serramento São José Da Lagoa Tapada PB 58815-000 Brasil</p>	<p>10 de nov. de 2025, 12:49:50 Rua Tancredo Neves São José Da Lagoa Tapada PB 58815-000 Brasil</p>	<p>10 de nov. de 2025, 12:51:30 Rua Tancredo Neves São José Da Lagoa Tapada PB 58815-000 Brasil</p> <p><b>ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS</b></p>



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 12:59:29  
Rua Maria Moura Xavier  
São José Da Lagoa Tapada PB  
58815-000  
Brasil



### ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E FUNCIONAMENTO

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, 10/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA		
CNPJ nº: 07.142.604/0001-1		
Endereço: AV. PREF. ANATALICIO LOPES DA SILVA, S/N		
Bairro: CENTRO		
Município: SÃO JOSÉ DE CAIANA		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
Responsável:		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado

RDC 216/04

#### 7. MANEJO DOS RESÍDUOS

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

#### 8. OUTROS

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

#### DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

A vistoria técnica da empresa SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVICOS LTDA , inscrito no CNPJ nº 07.142.604/0001-11, não pôde realizada, uma vez que o endereço informado para a inspeção, localizado na AV. PREF. ANATALICIO LOPES DA SILVA, S/N, CENTRO, no município de SÃO JOSÉ DE CAIANA, 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
--------	-----------



 <p>Avenida Anatálcio Lopes da Silva São José De Caiana PB 58784-000 Brasil</p>	 <p>Rua Três Poderes, 242 São José De Caiana PB 58784-000 Brasil</p>	<p><b>Registro fotográfico da rua indicada pela empresa como endereço do estabelecimento.</b></p>
Base legal: Termo de Referência.		

O objetivo da visita foi alcançado:  SIM  NÃO

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



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, 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**

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: Restaurante Piranhas		
CNPJ nº: 41.999.315/0001-34		
Endereço: Rua Antônio Gomes Número 462		
Bairro:		
Município: São José de Espinharas		
CEP:		
Fone: (83) 2222-2222		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
Responsável: Iderlan Raimundo da Silva		
CPF: 123.456.789-00		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

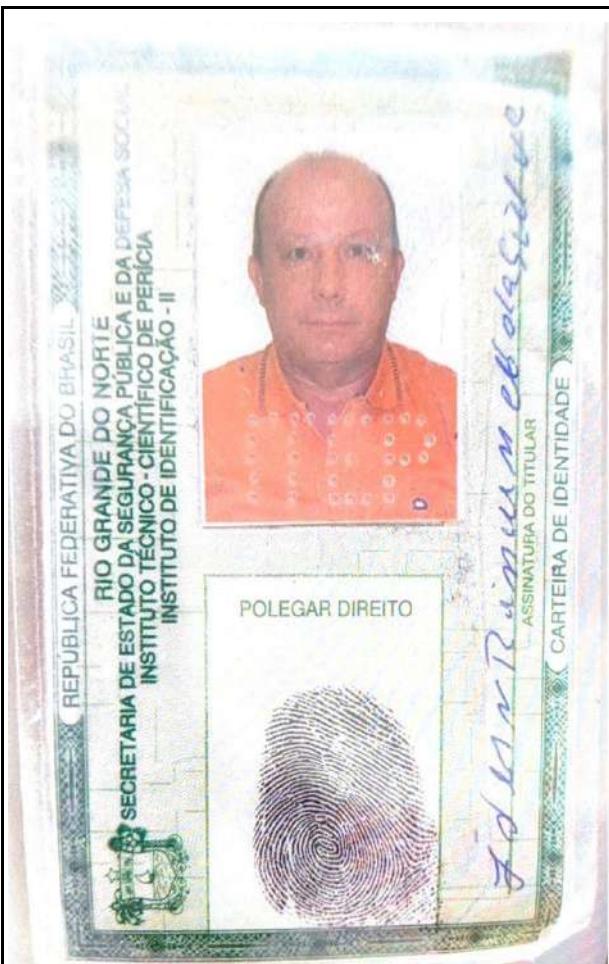


Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES



ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		Existem objetos para realização da reforma
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 natural
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20		X	
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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	Verificou-se a ausência de exaustores no momento da vistoria; as telas de proteção estão previstas para instalação após a conclusão da reforma.
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 pregar e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		Existem objetos para realização da reforma.
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		Ventilação natural
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de pregar e armazenamento	RDC 216/04		X	Está em processo de reforma para fazer as adequações.
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de pregar e armazenamento	RDC 216/04		X	Está em processo de reforma para fazer as adequações.



3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Está em processo de reforma para fazer as adequações.
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 em sua totalidade, uma vez que o prédio ainda se encontra em reforma. Contudo, os itens presentes no ambiente apresentavam-se em bom estado de conservação e aparentando serem novos.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faísca.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Está em processo de reforma para fazer as adequações.
<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		Os demais itens serão colocados ao término da reforma.
<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	Não foi possível verificar a estrutura dos móveis montados e os utensílios em sua totalidade, uma vez que o prédio ainda se encontra em reforma. Contudo, os itens presentes no ambiente apresentavam-se em bom estado de conservação e aparentando serem novos.
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	Está em processo de reforma para fazer as adequações.
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 foi possível realizar a verificação, uma vez que o restaurante ainda não se encontra em funcionamento e em processo de 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 foi possível verificar a estrutura dos móveis montados e os utensílios em sua totalidade, uma vez que o prédio ainda se encontra em reforma. Contudo, os itens presentes no ambiente



				apresentavam-se em bom estado de conservação e aparentando serem novos.
--	--	--	--	---

#### 6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

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

#### 7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Não foi possível realizar a verificação, uma vez que o restaurante ainda não se encontra em funcionamento e em processo de reforma.
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos	RDC 216/04		X	Não foi possível realizar a verificação, uma vez que o restaurante ainda não se



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;				encontra em funcionamento e em processo de reforma.
<b>8. OUTROS</b>				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Não foi apresentado no momento da visita.	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		X	Não foi apresentado no momento da visita.	
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X	Não foi apresentado no momento da visita.	
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X	Não foi apresentado no momento da visita.	
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários	X			
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>				
<b>RELATÓRIO FOTOGRÁFICO</b>				



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

IMAGEM	DESCRIÇÃO
<p>11 de nov. de 2025, 15:28:53 Rua Antônio Gomes da Costa, 74 São José De Espinharas PB 58723-000 Brasil.</p>	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

11 de nov. de 2025, 15:30:39  
Rua Antônio Gomes da Costa, 74  
São José De Espinharas PB  
58723-000  
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO GOVERNO DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
*José da Penha de Oliveira*, inscrito(a) no CPF  
*000.000.000-00*, na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
*Restaurante Pinheiros*, 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 dia 11 de setembro de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,  
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,  
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência  
e seus respectivos anexos.

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

*Sou José da Penha de Oliveira*  
Sua Pessoa, 11 de setembro de 2025.

*José da Penha de Oliveira*

Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado:  SIM  NÃO

Motivo: O objetivo da visita foi alcançado, visto que tivemos acesso ao estabelecimento e conseguimos fazer a vistoria técnica porém foram observadas irregularidades em relação às exigências estabelecidas pela RDC nº 216/2004 – ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Entretanto, constatou-se que o estabelecimento encontra-se em processo de construção/reforma, com o objetivo de adequar-se às determinações previstas na referida norma. Dessa forma, as inconformidades identificadas estão relacionadas ao andamento das obras e à ausência de finalização de algumas etapas estruturais e de instalação de equipamentos. Ressalta-se que o prédio é bem localizado e apresenta uma boa estrutura, se feito as adequações corretamente.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
Katyene Christina Almeida Rodrigues Araújo	916.936-9
Sebastião Rodrigues Terceiro	906.745-1
JONATHAN GERHARD F S DE SOUSA	700.932-1

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

João Pessoa, 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**

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>			
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 MALAQUIAS GOMES BARBOSA, S/N, BAIRRO CENTRO			
Bairro:			
Município: SÃO JOSÉ DE PIRANHAS			
CEP:			
Fone: (83)			
Área de Abrangência:	<input type="checkbox"/> Residencial	<input checked="" type="checkbox"/> Comercial	<input type="checkbox"/> Rural
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>			
Responsável: James Dias de Moraes			
CPF:			



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

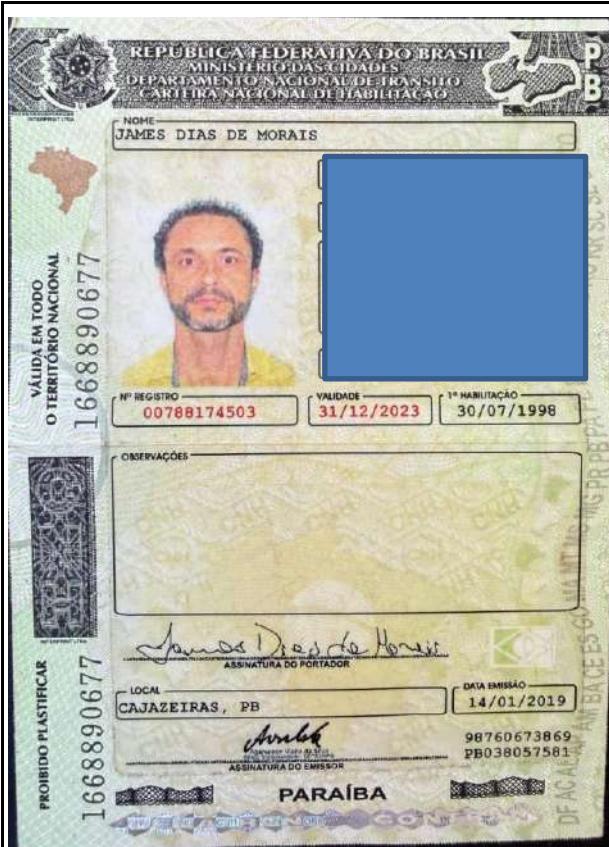


Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20		X	
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	

### 3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



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



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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

IMAGEM	DESCRÍÇÃO
	8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária
	X O responsável técnico não apresentou durante a vistoria
	8.2 - Possuir alvará de funcionamento
	X O responsável técnico não apresentou durante a vistoria
	8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas
	X O responsável técnico não apresentou durante a vistoria
	8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.
	X O responsável técnico não apresentou durante a vistoria
	8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários
	X
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO	
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	



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  
JOSÉ JACOB DE LIMA MAIOR, inscrito(s) no CPF  
220.852.670-07, na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
SÃO JOSÉ DE PIRANJUBA - PB, nº AL-2024-107, encontra-se cliente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 18 de Agosto de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria nº 078/2025-GSI/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DCE/PB,  
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,  
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência  
e seus respectivos anexos.

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

João Passos, 18 de Agosto de 2025.  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento  
SÃO JOSÉ DE PIRANJUBA - PB

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado:  SIM  NÃO

Motivo: Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel indicado pela empresa configura-se como um espaço único e vazio, sem a presença das áreas específicas exigidas e sem qualquer equipamento instalado. Em razão dessas condições, não foi possível observar in loco o fluxo de trabalho, a disposição de móveis, utensílios e equipamentos, nem a organização dos setores operacionais, incluindo ambientes essenciais, como área de preparo e pré-preparo de proteínas e



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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	909.396-1
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				
<b>Processo nº:</b> SDH-PRC-2024/02099				
<b>Nome/Razão Social:</b> GILBERTO ALVES DILO COMERCIO E SERVICOS				
<b>CNPJ nº:</b> 12.651.082/0001-13				
<b>Endereço:</b> RUA ANTONIO BEZERRA DA SILVA S/N				
<b>Bairro:</b> CENTRO/ ALTOS DOS BEZERROS				
<b>Município:</b> SÃO JOSÉ DE PRINCESA				
<b>CEP:</b>				
<b>Fone:</b> (83)				
<b>Responsável:</b>				
<b>Área de Abrangência:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Residencial		<input type="checkbox"/> Comercial	<input type="checkbox"/> Rural	
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	

### 3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	



3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04	X		
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faísca.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)	X		

#### 4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

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

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

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04	X		
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	

#### 6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

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

#### 7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



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		xx	

#### 8. OUTROS

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

#### DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

odores/insetos, instalar telas milimetradas e removíveis em todas as aberturas, organizar o layout dos equipamentos de modo a permitir fluxo adequado de produção e higiene, completar o conjunto de utensílios, móveis e equipamentos essenciais, garantindo materiais em quantidade suficiente e em condições apropriadas para serem utilizadas, fazer a substituição das lâmpadas com proteção adequada contra explosão, precisa também de melhorias na rampa atual de acesso ao prédio, que está em desconformidade com as exigências da NBR 9050, tendo piso irregular e batentes para acesso ao local de distribuição das refeições do programa, necessidade de executar um muro como barreira física para separar do vizinho, onde há criação de animais.

Dante 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 CIÉNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que

Gilberto Alves Dílio, inscrito(a) no CPF  
Gilberto Alves Dílio (Comunicação Social), na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
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 30 de setembro de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.

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

São José de Bona Vista

João Pessoa, 30 de setembro de 2025.

Abd. Ab. D.

Assinatura do responsável pelo estabelecimento



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

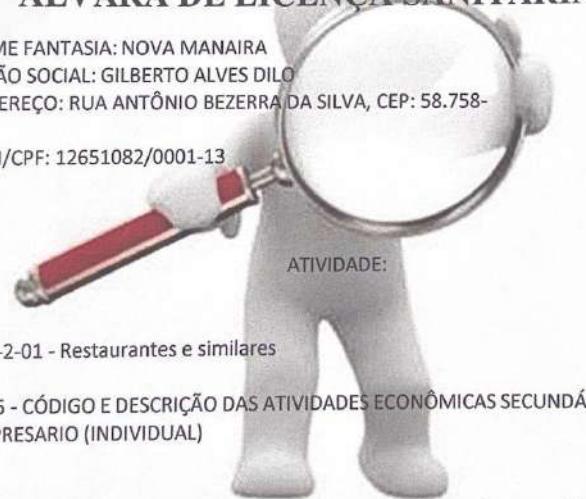


ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DE PRINCESA-PB  
SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DE PRINCESA-PB  
COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
Rua Maria Diniz Siqueira, S/N, Centro  
São José de Princesa

## FISCALIZAÇÃO

### ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA

NOME FANTASIA: NOVA MANAIRA  
RAZÃO SOCIAL: GILBERTO ALVES DILLO  
ENDEREÇO: RUA ANTÔNIO BEZERRA DA SILVA, CEP: 58.758-000  
CNPJ/CPF: 12651082/0001-13



ATIVIDADE:  
56.11-2-01 - Restaurantes e similares

213-5 - CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS  
(EMPRESARIO (INDIVIDUAL))

Certifico que este estabelecimento está apto sanitariamente para o funcionamento  
até o período de NOVEMBRO de 2026, ou até alguma irregularidade observada.

Flauber Holanda Diniz  
Coordenador de Vigilância Municipal de São José de Princesa – PB

Lucas Bezerra Campos

Fiscal Sanitário  
(83)996497498

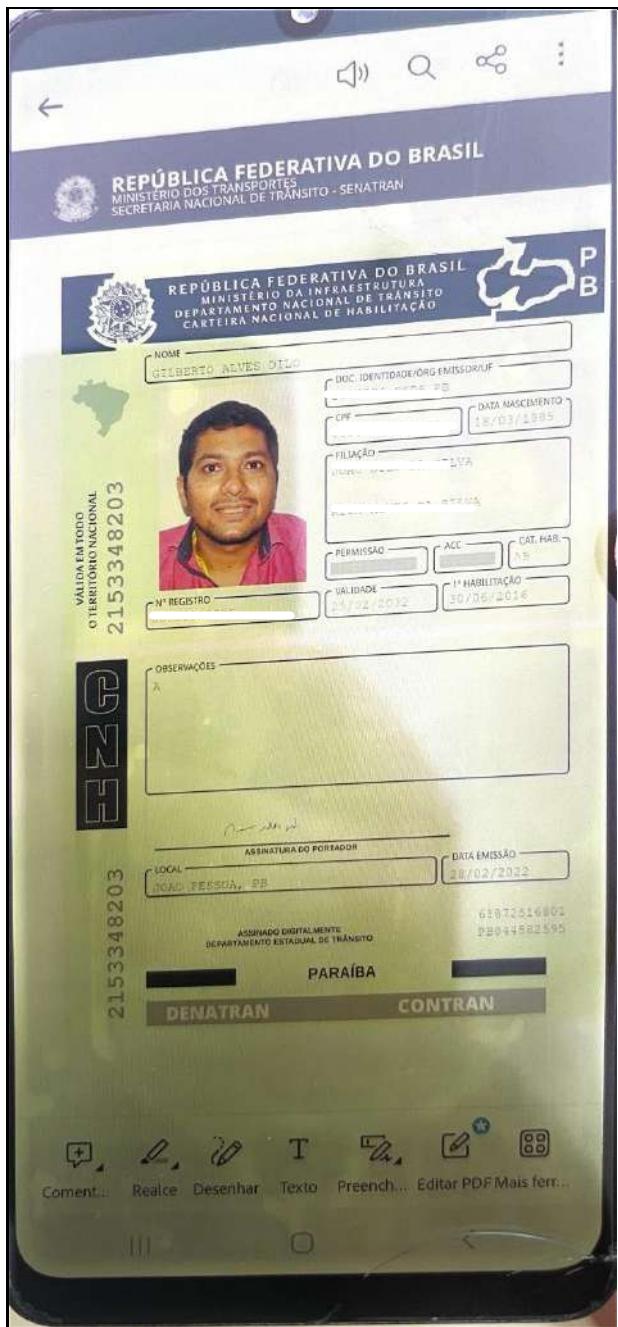
LICENÇA VÁLIDA ATÉ NOVEMBRO DE 2026



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

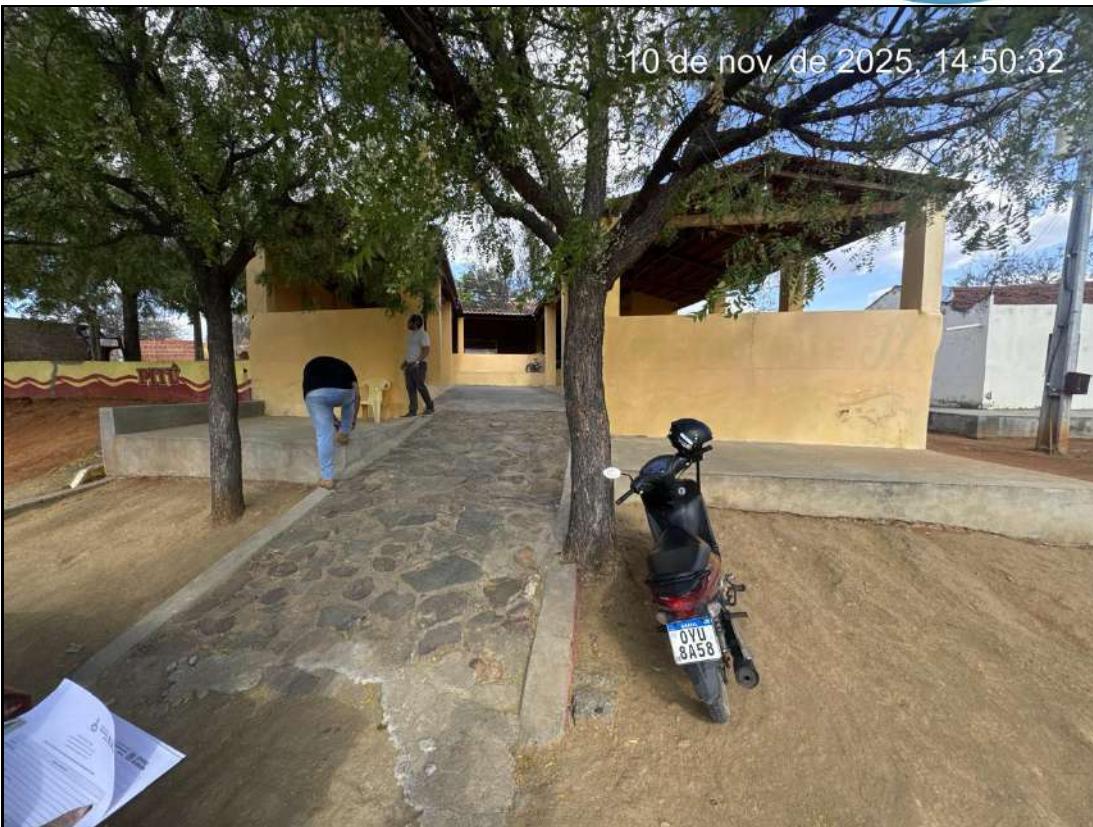




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 14:52:28





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 14:52:44





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 14:52:58





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 14:54:53



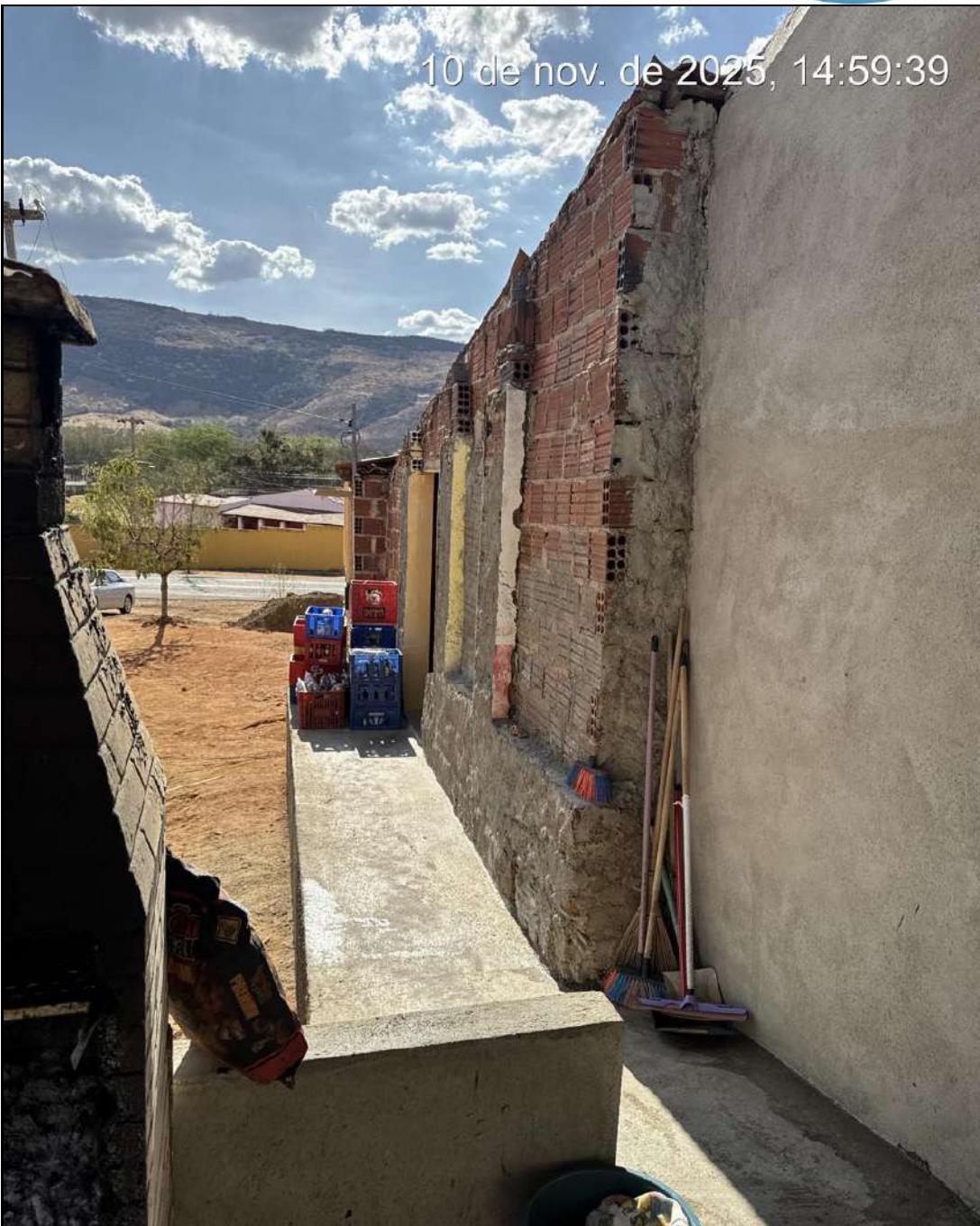


SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 14:59:39





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

10 de nov. de 2025, 14:59:41





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.

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

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

SÃO JOSÉ DE PRINCESA, 10 de novembro de 2025.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA

Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano - SEDH

Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional - DSAN

Coordenação Estadual do Programa Tá Na Mesa

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

**1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO**

Processo nº: SDH-PRC-2024/02099

Nome/Razão Social: SILAS FERNANDES DA SILVA

CNPJ nº: 34.740.351/0001-50

Endereço: RUA PEDRO ARAÚJO, 132

Bairro: Centro

Município: São José do Brejo do Cruz

CEP:

Fone: (83)

Área de Abrangência:  Residencial       Comercial       Rural

**1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA**

Responsável: SILAS FERNANDES DA SILVA

CPF:



**SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO**



**GOVERNO  
DA PARAÍBA**



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

## **2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

ESTADO DE CONSERVAÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
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>				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
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	
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	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	



produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.				
<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	
<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	
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	



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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

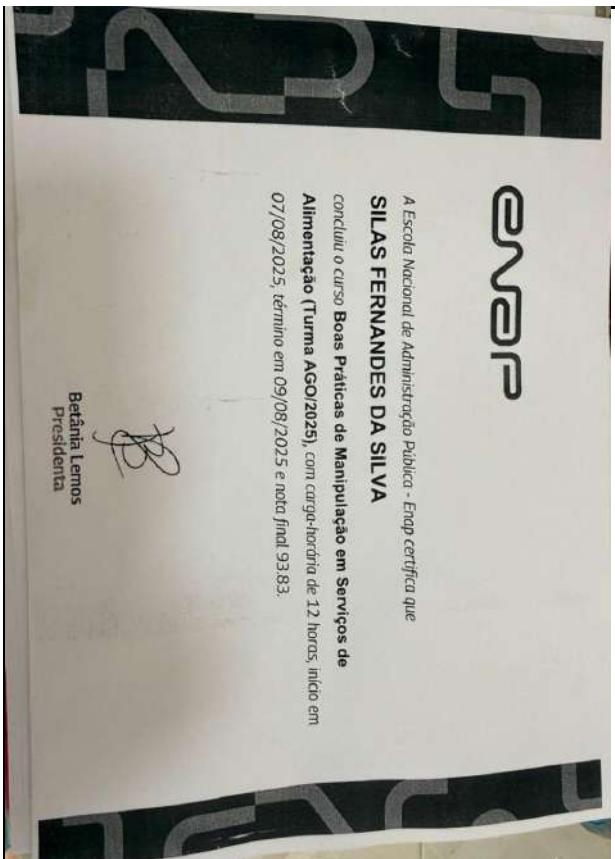




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



A Escola Nacional de Administração Pública - Enap certifica que

**SILAS FERNANDES DA SILVA**

concluiu o curso **Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação** (Turma AGO/2025), com carga-horária de 12 horas, iniciado em

07/08/2025, término em 09/08/2025 e nota final 93,83.

Betânia Lemos  
Presidenta



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO BREJO DO CRUZ**  
Divisão do Departamento de Finanças  
CNPJ: 01181282000181  
RUA BARÁVA LEÃO, N° 102 - CENTRO

**ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO PROVISÓRIA**

Nº do Cadastro	Nº da Ata	Válida
000001020	00/2025	09/03/2029

**Contribuinte**

Nome: SILAS FERNANDES DA SILVA	Número: 421
CPF/CNPJ: 34740361000291	CEP: 588893000
Rua:	

**Dados do Estabelecimento**

Lendário: PEDRO ARAÚJO	Número:
Complemento:	CEP:
Bairro: CENTRO	Estado: PB
Cidade: SÃO JOSÉ DO BREJO DO CRUZ	

**Atividade Principal**

**Módulo de Funcionamento**

Mês de Sistema	Estado	Turno	Período
Das 06:00 Asf 12:00	Das 06:00	Das 06:00	Das 06:00

**Observações**

**Assinatura**

**Informações**

Período: 00/03/2025 a 09/03/2029

Este Alvará é emitido para autorizar o funcionamento do estabelecimento autorizado a exercer a atividade e sujeito ao controle da Administração Pública.

Local: São José do Brejo do Cruz

CPF: 34740361000291

Nome: Silas Fernandes da Silva

Período: 00/03/2025 a 09/03/2029

Este Alvará deve ser exposto no local visível do estabelecimento.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO

GOVERNO  
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISITÓRIA TÉCNICA

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

A referida visita foi realizada no dia 13 de Novembro de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria Nº 078/2025-G/S-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 Visitação, contendo, conforme  
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento  
do estabelecimento.

João Pessoa, 13 de Novembro de 2025.

Silas Fernandes da Silva  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

São José do Brejo do Cruz - PB

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado:  SIM  NÃO

Motivo: O estabelecimento encontra-se em processo de reforma e apresenta a divisão de algumas áreas, porém não foi observada área destinada a lavabo, em desacordo com os requisitos da RDC nº 216/2004, que exige instalações sanitárias adequadas e independentes para manipuladores e usuários, garantindo condições



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

higiênico-sanitárias adequadas.

No local, foram identificados os seguintes equipamentos: geladeira, freezer, estante, fogão industrial de 6 bocas e forno. Embora presentes, tais equipamentos deverão ser organizados e instalados de acordo com o fluxo operacional definido, de forma a atender às boas práticas estabelecidas na regulamentação sanitária vigente

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

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

João Pessoa, 10/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: Marcia de Sousa Lima		
CNPJ nº: 18.242.540/0001-47		
Endereço: Av João Simplicio		
Bairro: Centro		
Município: Soa José do Sabugi		
CEP: 58610-000		
Fone:		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Derional Bezerra da Nóbrega		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



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

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes mal conservadas.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		Não possui ventilação mecânica
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		

### 3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Revestimento cerâmico das paredes parcial
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas	RDC 216/04		X	Não possuem telas e portas



milimetradas;				com 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		
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		
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 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 está em funcionamento



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



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

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Degrau, para os devidos fins, que  
Jerson Oliveira de Nobre (número(s) no CPF  
111.111.111-11 na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Marcia de Souza Lira, encontra-se ciente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

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

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

João Pessoa, 13 de Agosto de 2025.

Jerson Oliveira de Nobre  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: Vistoria realizada. Não está em funcionamento. Edificação já apresenta parcialmente os equipamentos para a cozinha, a saber: refrigerador/congelador 377 l, prateleira 6 andares, fogão alta pressão 50 mm, freezer horizontal 300l , refrigerador vertical 245l, pia inox com Cuba.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

João Pessoa, 13/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: José Welisson Ferreira		
CNPJ nº: 36.541.425/0001-55		
Endereço: Rua Antero torreao		
Bairro: Centro		
Município: São José dos Cordeiros		
CEP: 58570-000		
Fone:		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
Responsável: Matheus da Costa Albino Araújo		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

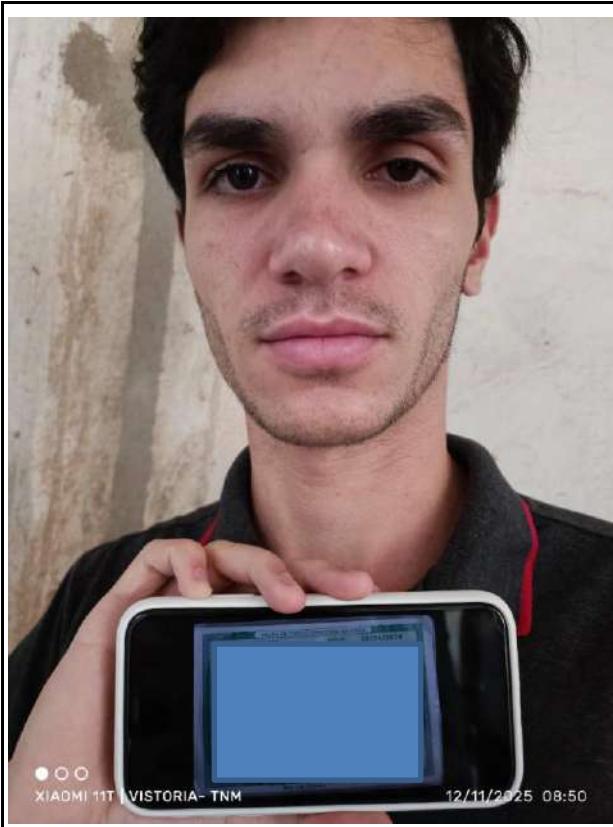


Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		Não possui ventilação mecânica
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	Não possui

### 3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Parede não revestido com cerâmica
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas	RDC 216/04		X	Não possui



milimetradas;				
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	X		Não possui
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
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	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	WC em contato com a área de preparação
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	WC em contato com a área de preparação
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Não possui
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Não possui
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Não possui



produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.				
<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 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	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 está em funcionamento
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Não está em funcionamento
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Não está em funcionamento



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

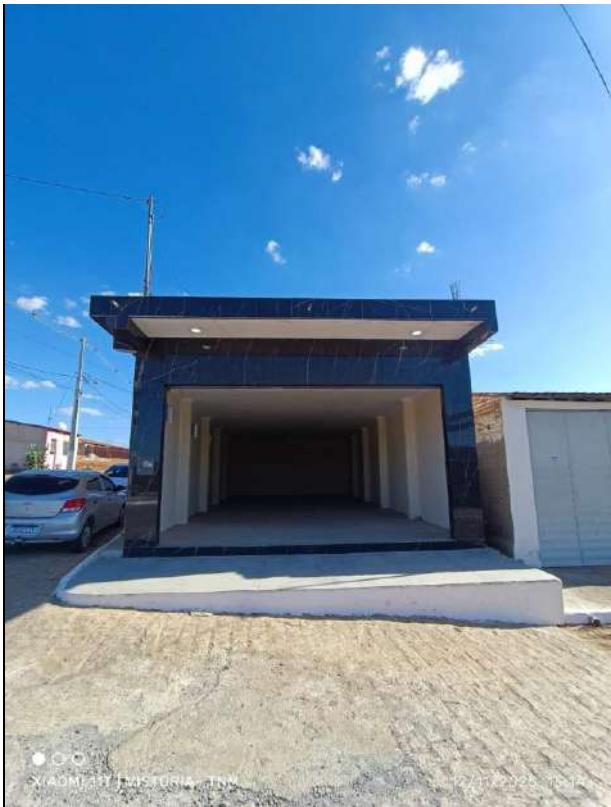
IMAGEM	DESCRIÇÃO
--------	-----------



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



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

12/11/2025 15:15



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

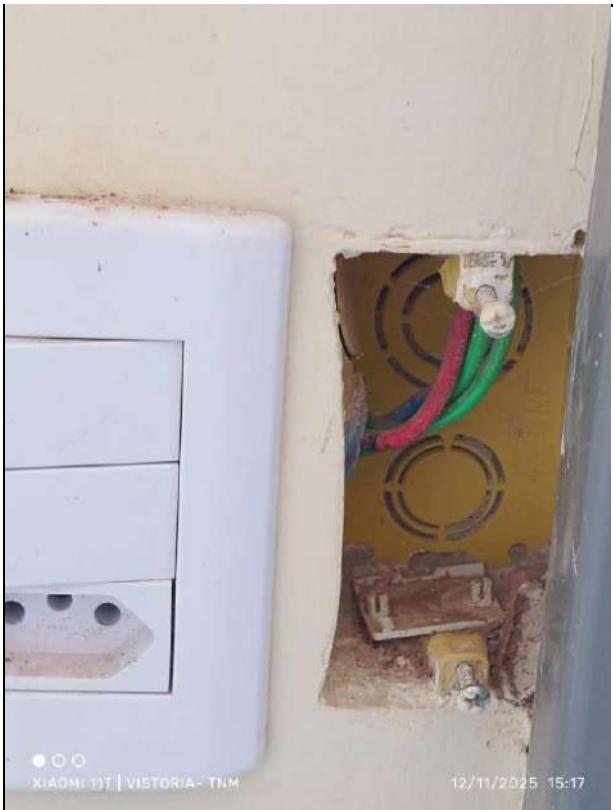




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



12/11/2025 15:17

● ● ○  
XIAOMI 11T | VICTORIA - TNM



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

12/11/2025 15:17



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-PRC-2024/02099,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo. (Assinatura do responsável)

A referida vistoria foi realizada no dia 12 de Maio de 2025 por equipe de  
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados  
por Portaria Nº 07/2025-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 está elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme  
as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento  
do estabelecimento.

Jaboatão, 12 de Maio, de 2025.

[Redacted]  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado:  SIM  NÃO

Motivo: Vistoria realizada. Edificação vazio, sem uso. 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				
<b>Processo nº:</b> SDH-PRC-2024/02099				
<b>Nome/Razão Social:</b> SANTANA RESTAURANTE E DELICATESSEN LTDA				
<b>CNPJ nº:</b> 39.433.147/0001-00				
<b>Endereço:</b> AV PIO G CHAVES S/N				
<b>Bairro:</b> CENTRO				
<b>Município:</b> SÃO JOSÉ DOS RAMOS				
<b>CEP:</b>				
<b>Fone:</b> (83)				
<b>Responsável:</b>				
<b>Área de Abrangência:</b> <input type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	



2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20		X	
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	

### 3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	



3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04		X	
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faísca.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	

#### 4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

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

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

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		x	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		x	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		x	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		x	

#### 6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

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

#### 7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X			
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X			
<b>8. OUTROS</b>						
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				
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>						



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

13 de nov. de 2025, 17:48:13  
Avenida Pio Gonçalves Chaves, 640  
São José Dos Ramos PB  
58339-000  
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

13 de nov. de 2025, 17:31:25  
Rua Projetada 05  
São José Dos Ramos PB  
58339-000  
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

13 de nov. de 2025, 17:32:08  
Rua Projetada 05  
São José Dos Ramos PB  
58339-000  
Brasil





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.	

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

**Motivo:** Informamos que a equipe de vistoria técnica compareceu ao endereço informado. No entanto, ao chegar ao local, a unidade encontrava-se fechada e não havia nenhum responsável ou representante presente para acompanhar o procedimento.

Diante disso, não foi possível realizar a vistoria conforme previsto.



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.

São José dos Ramos, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: Marcia de Sousa Lima		
CNPJ nº: 18.242.540/0001-47		
Endereço: Rua Januário Nóbrega, 342		
Bairro: Centro		
Município: São Mamede		
CEP: 58625-000		
Fone: (		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
Responsável: Itamar Luc3na de Medeiros		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



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

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
<b>3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</b>				
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, porém existe declividade do piso para a rua
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	Alguns espelhos de tomadas necessitam de ajustes ou troca e fiação exposta do quadro de energia.
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		Não possui ventilação mecânica
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		



3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Descascamento parcial em pontos do teto, sobre o fogão e pia
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Ausência de tela e porta com 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 ventilação mecânica (exaustor), ventilação natural insuficiente.
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		



3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Não possui, é utilizada apenas uma pia com bancadas para preparo de todos os tipos de alimentos.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Oxidação, avarias, estado de conservação
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Recipiente ao lado do fogão.

#### 4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

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

#### 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	Oxidação de equipamentos (freezer, geladeira, fogão), utensílios avariados necessitando de troca, palete em madeira



5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Não possui
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Foram encontrados produtos com cheiro
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Material irregular (pano de chão, palha de aço)

#### 6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

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

#### 7. MANEJO DOS RESÍDUOS

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



7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Número insuficiente de coletores de resíduos
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04	X		
<b>8. OUTROS</b>				
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		
<b>DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO</b>				



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





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

Dedico, para os devidos fins, que  
Thierry Souza da Madiro, inscrito(a) no CPF  
na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Maria e Cia - Lanchonete, encontra-se cliente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/2025,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo. (Sao Manoel PP)

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

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

João Pessoa, 13 de Setembro de 2025.

Thierry Souza da Madiro  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: Vistoria realizada. 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, 13/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO				
<b>Processo nº:</b> SDH-PRC-2024/02099				
<b>Nome/Razão Social:</b> AURECI RESTAURANTE POPULAR LTDA				
<b>CNPJ nº:</b> 32.482.851/0001-04				
<b>Endereço:</b> RUA 4 DE NOVEMBRO 408				
<b>Bairro:</b> CENTRO				
<b>Município:</b> SAO MIGUEL DE ITAIPU				
<b>CEP:</b>				
<b>Fone:</b> (83)				
<b>Responsável:</b>				
<b>Área de Abrangência:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Residencial		<input type="checkbox"/> Comercial	<input type="checkbox"/> Rural	
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	

### 3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04	X		



3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04	X		
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04	X		
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faísca.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)	X		

#### 4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

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

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

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.5 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	

#### 6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

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

#### 7. MANEJO DOS RESÍDUOS

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



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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

13 de nov. de 2025, 16:16:23





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

13 de nov. de 2025, 16:16:43





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que  
Pedro Alves da Silva, inscrito(a) no CPF  
100.123.456-78, na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
Aurice Restaurante Popular, encontra-se ciente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

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

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

São Miguel de Taipu  
João Pessoa - 13 de novembro de 2025.

Pedro Alves da Silva

Assinatura do responsável pelo estabelecimento



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

13 de nov. de 2025, 16:17:57





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

13 de nov. de 2025, 16:18:39





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

13 de nov. de 2025, 16:18:52





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

13 de nov. de 2025, 16:19:12





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

13 de nov. de 2025, 16:18:52





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

13 de nov. de 2025, 16:19:31





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

13 de nov. de 2025, 16:29:51





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

Base legal: Termo de Referência.

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

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

São Miguel de Taipu, 13 de novembro de 2025.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
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 Genival Firmino, 10		
Bairro: CENTRO		
Município: São Sebastião de Lagoa de Roça		
CEP: 58119-000		
Fone:		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
Responsável: Enickson Raphael da Silva		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



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

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Local encontra-se em fase inicial de reforma, não possuindo ainda revestimento adequado de piso, parede e teto, conforme RDC 216/2004.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	Local encontra-se em fase inicial de reforma, ainda não possuindo portas.



2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui ralos para escoamento de água.
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Presença de materiais de construção.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	Local encontra-se em fase inicial de reforma.
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Ventilação insuficiente, proveniente apenas de porta de entrada.
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		

### 3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Local encontra-se em fase inicial de reforma, não possuindo ainda revestimento adequado de piso, parede e teto, conforme RDC 216/2004.
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Local encontra-se em fase inicial de reforma, ainda



				não possuindo portas, janelas e exaustores.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui ralos para escoamento de água.
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04	X		
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	Presença de materiais de construção.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Local encontra-se em fase inicial de reforma.
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	Local encontra-se em fase inicial de reforma.
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	Não possui formas de ventilação.
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	Ainda não possui.
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	Local encontra-se em fase inicial de reforma, não sendo possível observar a presença de equipamentos,



				móveis e utensílios.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Não possui.
<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	Local encontra-se em fase inicial de reforma. Ainda não possui instalação sanitária com acessórios e utensílios necessários.
<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	Local encontra-se em fase inicial de reforma, não sendo possível observar a presença de equipamentos, móveis e utensílios.
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	Local encontra-se em fase inicial de reforma. Ainda não possui lavatório com acessórios e utensílios necessários.



5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	Não possui.
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	Local encontra-se em fase inicial de reforma, não sendo possível observar a presença de equipamentos e utensílios.

#### 6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

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

#### 7. MANEJO DOS RESÍDUOS

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Ainda não possui.



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

**8. OUTROS**

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

**DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO**


**RELATÓRIO FOTOGRÁFICO**

IMAGEM	DESCRIÇÃO
--------	-----------



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



ENTRADA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado:  SIM  NÃO

Motivo: A vistoria foi realizada conforme planejado, porém o local não atendeu aos requisitos mínimos para a implementação e funcionamento adequado do Programa, sendo necessários ajustes e melhorias para que as atividades sejam desenvolvidas conforme Edital publicado. Ressalta-se que, ao chegar no local na vistoria, a equipe técnica identificou uma inconsistência no endereço publicado pela empresa NAVI. O número correto do estabelecimento no local é 10, diferentemente do número 12 informado anteriormente. Ademais, Marcone Farias de Souza representante da empresa BARBARA CARDOSO FARIAS, também concorrente ao credenciamento no município de São Sebastião de Lagoa de Roça, acompanhou a vistoria técnica.

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, 19/11/2025