



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: (X) Residencial () Comercial () 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

<div><div>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO</div><div>GOVERNO DA PARAÍBA</div></div> <div>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</div> <div><p>Declaro, para os devidos fins, que <u>Erasmirio Lindemari de Sousa</u> inscrito(a) no CPF <u>[REDACTED]</u>, na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>S/A Develvfor</u>, encontra-se ciente da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 6 do referido processo.</p><p>A referida vistoria foi realizada no dia <u>10</u> de <u>setembro</u> de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado 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.</p><p>Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.</p><p>João Pessoa, <u>10</u> de <u>setembro</u> de 2025.</p><p><u>Erasmirio Lindemari de Sousa</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p></div>	<p>Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.</p>
<p>2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES</p>	
	<p>ESTADO DE CONSERVAÇÃO</p>



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
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	



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



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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





<p>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO</p> <p>GOVERNO DA PARAÍBA</p> <p><u>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</u></p> <p>Declaro, para os devidos fins, que <u>Francisco Lindemberg de Sousa</u> inscrito(a) no CPF [REDACTED], na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>São Desidério</u>, encontra-se ciente da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 6 do referido processo.</p> <p>A referida vistoria foi realizada no dia <u>10</u> de <u>Março</u> de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.</p> <p>Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.</p> <p>João Pessoa, <u>10</u> de <u>Março</u> de 2025.</p> <p><u>Francisco Lindemberg de Sousa</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p>		
Base legal: Termo de Referência.		



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: (X) 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

<p>11 de nov. de 2025, 08:20:43 Rua Raimundo Soares da Costa São Francisco São Francisco PB 58818-000 Brasil</p> 	<p>Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.</p>
--	--

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
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	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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



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



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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM



DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



11 de nov. de 2025, 08:17:49
Rua Raimundo Soares da Costa
São Francisco
São Francisco PB
58818-000
Brasil



11 de nov. de 2025, 08:16:46
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



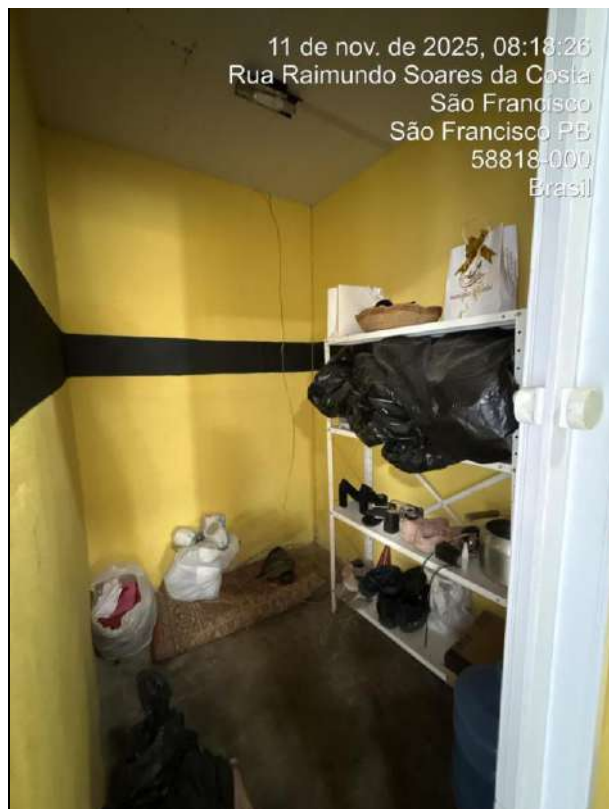
11 de nov. de 2025, 08:19:24
Rua Raimundo Soares da Costa
São Francisco
São Francisco PB
58818-000
Brasil



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





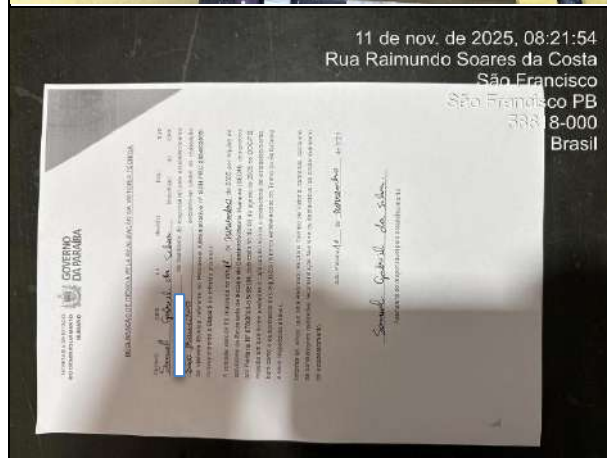
SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



11 de nov. de 2025, 08:24:28
Rua Maria Paulina Lopes
São Francisco
São Francisco PB
58848-000
Brasil



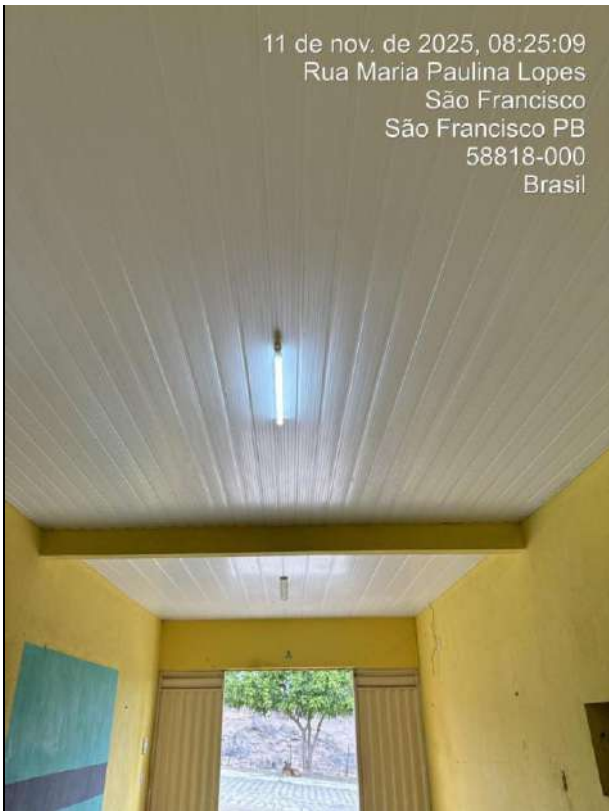
11 de nov. de 2025, 08:21:54
Rua Raimundo Soares da Costa
São Francisco
São Francisco PB
58848-000
Brasil



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

<p>11 de nov. de 2025, 08:25:09 Rua Maria Paulina Lopes São Francisco São Francisco PB 58818-000 Brasil</p> 		
<p>Base legal: Termo de Referência.</p>		

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

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

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



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

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



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

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes 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.



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



6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04	X		
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04	X		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	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

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Márcio de Melo Almeida 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. com a presença

A referida vistoria foi realizada no dia 15 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, 15 de agosto de 2025.

[Signature]
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: Vistoria realizada.



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

João Pessoa, 12/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: 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: (X) Residencial () Comercial () Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: EUDA MARIA GOMES DE SOUZA		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



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.



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.
3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO				



ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		Algumas 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,



				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
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,



				em desacordo com as boas práticas previstas na RDC.
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.



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		



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	O estabelecimento não possui lavabo para uso dos usuários, ambiente que deve dispor de vaso sanitário e pia para a adequada higiene das mãos.
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



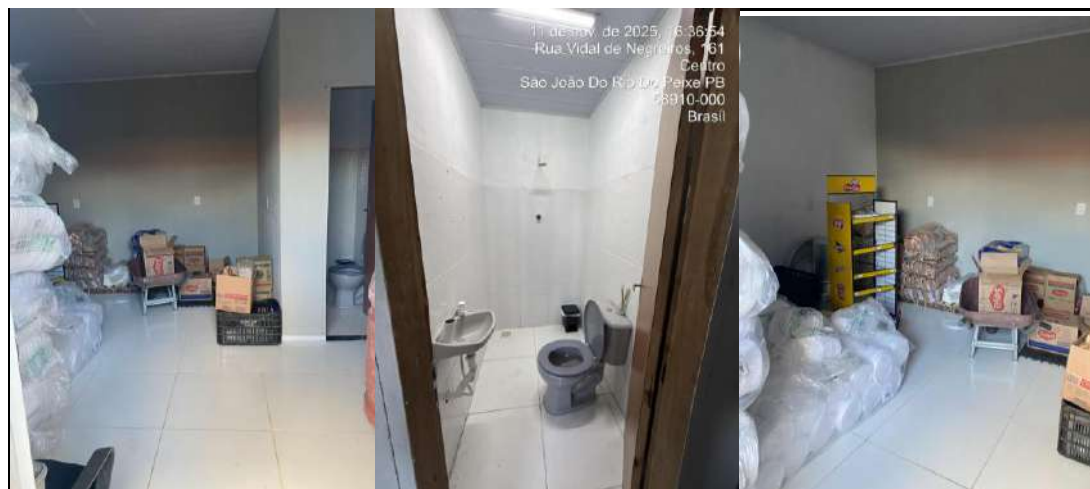
ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



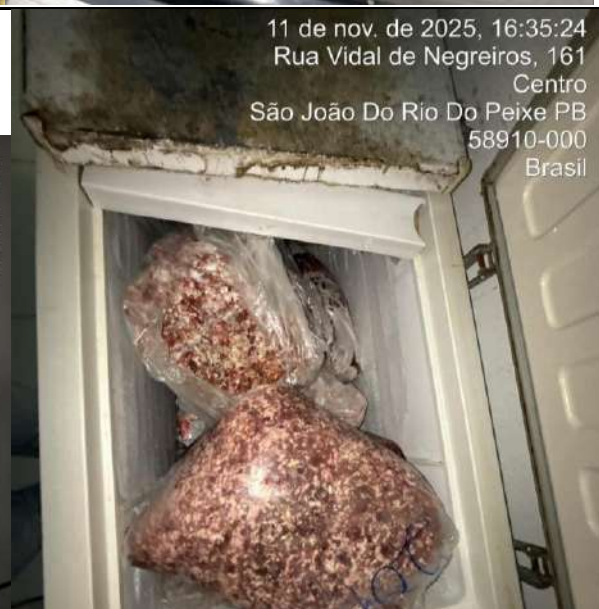
ESTOQUE



ESTOQUE



ESTOQUE



ESTOQUE



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

ÁREA DE PREPARO DE DISTRIBUIÇÃO

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

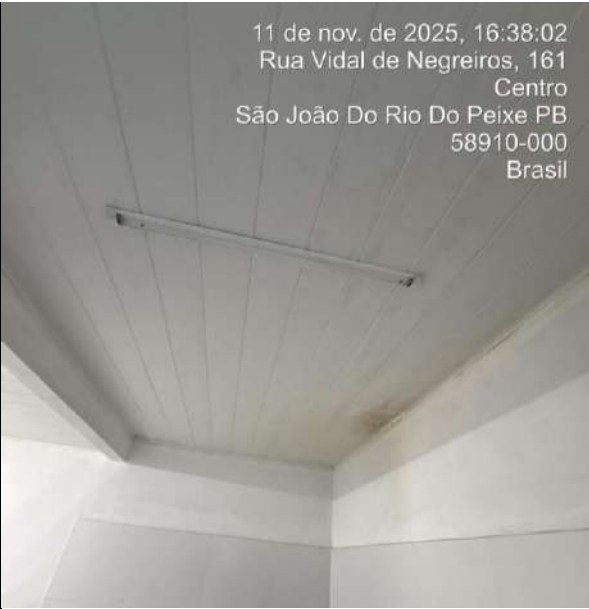


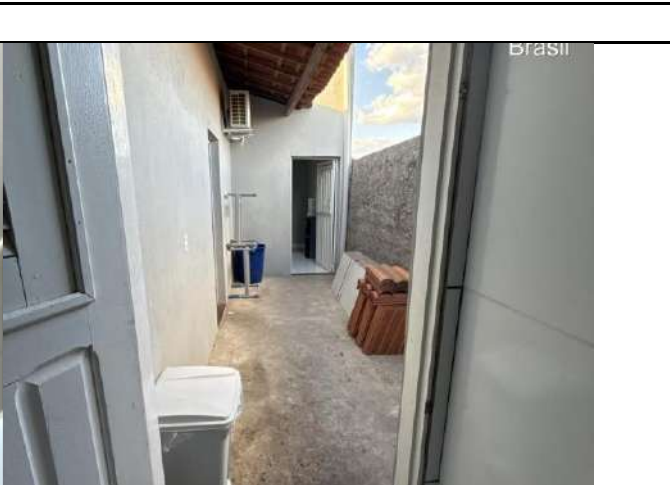
		<p>BANHEIRO DOS FUNCIONÁRIOS</p>
		<p>DISTRIBUIÇÃO E PREPARO</p>



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

<p>11 de nov. de 2025, 16:38:02 Rua Vidal de Negreiros, 161 Centro São João Do Rio Do Peixe PB 58910-000 Brasil</p> 	<p>11 de nov. de 2025, 16:36:07 Rua Vidal de Negreiros, 161 Centro São João Do Rio Do Peixe PB 58910-000 Brasil</p> 	<p>ÁREA DE PREPARO</p>
<p>11 de nov. de 2025, 16:36:00 Rua Vidal de Negreiros, 161 Centro São João Do Rio Do Peixe PB 58910-000 Brasil</p> 	<p>Brasil</p> 	<p>ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO</p> <p>ÁREAS DE PREPARO</p>



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



ÁREAS DE DISTRIBUIÇÃO



ÁREA DE PREPARO E ARMAZENAMENTO



ÁREA PREPARO E ESTOQUE DE MATERIAL DE LIMPEZA



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

<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>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>Declaro, para os devidos fins, que <u>Paula Maria Gomes de Souza</u> inscrito(a) no CPF nº <u>[REDACTED]</u> na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>São João do Rio do Peixe</u> unicom-se cliente da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02009, 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 servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria Nº 076/2025-05/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.</p> <p>Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.</p> <p>João Pessoa, <u>11</u> de <u>Novembro</u> de 2025.</p> <p><u>Paula Maria Gomes de Souza</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p>	<p>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E ALVARÁ SANITÁRIO</p>
---	--	---

Base legal: Termo de Referência.

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

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

João Pessoa, 11/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: 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: () Residencial	(X) Comercial	() Rural
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
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 R. Maciada inscrito(a) no CPF
000.000.000-00, 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 R. Maciada
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



				às exigências da RDC 216/2004
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	Para que haja circulação de ar, as portas precisam permanecer abertas, o que pode comprometer a segregação das áreas e não atende 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				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
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.



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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	O armazenamento de GLP não atende às exigências da Lei nº 9.427/2011 e às normas do CBMPB, apresentando risco de acidentes. O botijão encontra-se instalado ao lado do fogão industrial, em situação irregular, uma vez que o recipiente de GLP deve permanecer em



				área externa, ventilada e afastada de fontes de calor e ignição.
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	O sanitário não possui itens obrigatórios (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.



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



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

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 hortifrúti 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

ÁREA DE ATENDIMENTO, MONTAGEM E DISTRIBUIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



10 de nov. de 2025, 12:46:47
Avenida Ananias Sarmiento
São José Da Lagoa Tapada PB
58815-000
Brasil

ÁREA DE ATENDIMENTO, ARMAZENAMENTO,
MONTAGEM E DISTRIBUIÇÃO



10 de nov. de 2025, 12:44:53
Avenida Ananias Sarmiento
São José Da Lagoa Tapada PB
58815-000
Brasil

TETO E PAREDE



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

<p>10 de nov. de 2025, 12:45:34 Avenida Ananias Sarmiento São José Da Lagoa Tapada PB 58815-000 Brasil</p>	<p>10 de nov. de 2025, 12:45:33 Avenida Ananias Sarmiento São José Da Lagoa Tapada PB 58815-000 Brasil</p>	<p>ÁREA DE MONTAGEM, ESTOQUE, ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS</p>
<p>10 de nov. de 2025, 12:48:44 Rua Tancredo Neves São José Da Lagoa Tapada PB 58815-000 Brasil</p>		<p>ESTOQUE</p>

ARMAZENAMENTO DAS PROTEÍNAS



ÁREA DE PREPARO





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



10 de nov. de 2025, 12:48:30
Avenida Ananias Sarmiento
São José Da Lagoa Tapada PB
58815-000
Brasil



ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E
ARMAZENAMENTO DE MATERIAL DE LIMPEZA



10 de nov. de 2025, 12:47:12
Avenida Ananias Sarmiento
São José Da Lagoa Tapada PB
58815-000
Brasil



10 de nov. de 2025, 12:47:20
Avenida Ananias Sarmiento
São José Da Lagoa Tapada PB
58815-000
Brasil

ÁREA DE PREPARO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

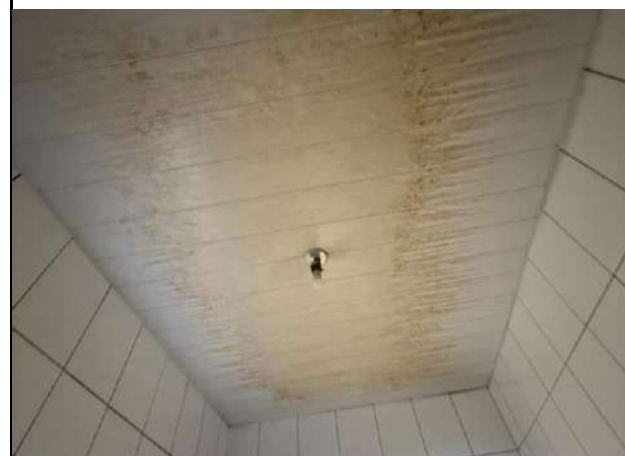


10 de nov. de 2025, 12:48:01
Avenida Ananias Sarmiento
São José Da Lagoa Tapada PB
58815-000
Brasil








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

ÁREA DE PREPARO



10 de nov. de 2025, 12:49:10
Rua Tancredo Neves
São José Da Lagoa Tapada PB
58815-000
Brasil

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

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

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

João Pessoa, 10/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO	
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099	
Nome/Razão Social: SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E 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: () Residencial () Comercial () Rural	
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA	
Responsável:	
CPF:	



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



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



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



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



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

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

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

João Pessoa, 18/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: Restaurante Piranhas		
CNPJ nº: 41.999.315/0001-34		
Endereço: Rua Antônio Gomes Número 462		
Bairro:		
Município: São José de Espinharas		
CEP:		
Fone: (83) 33 3333.3333		
Área de Abrangência: (X) Residencial () Comercial () Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Iderlan Raimundo da Silva		
CPF: 000.000.000-00		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

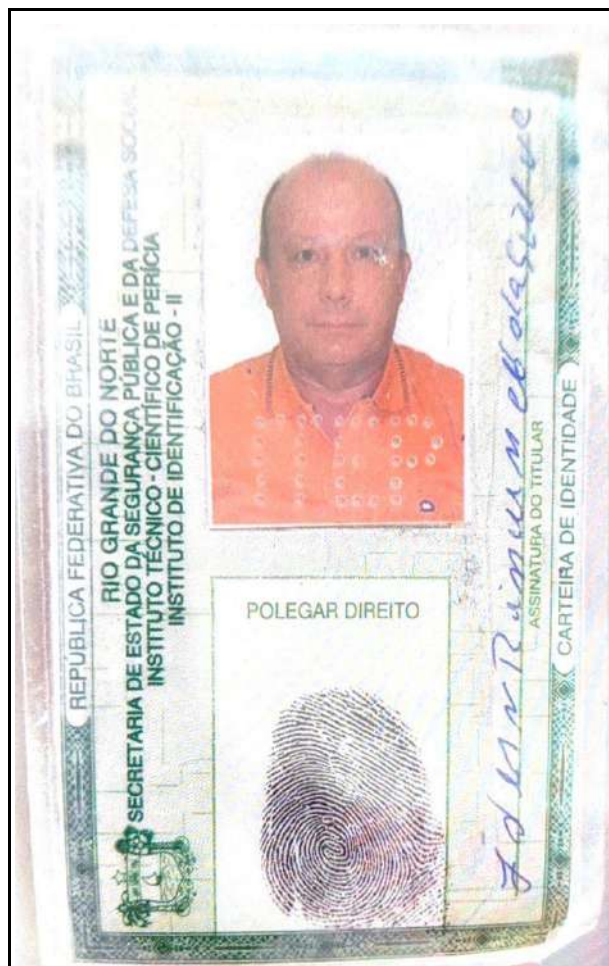


Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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



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 preparo 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 preparo 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 preparo 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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Está em processo de reforma para fazer as adequações.
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		Os demais itens serão colocados ao término da reforma.
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				



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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

				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

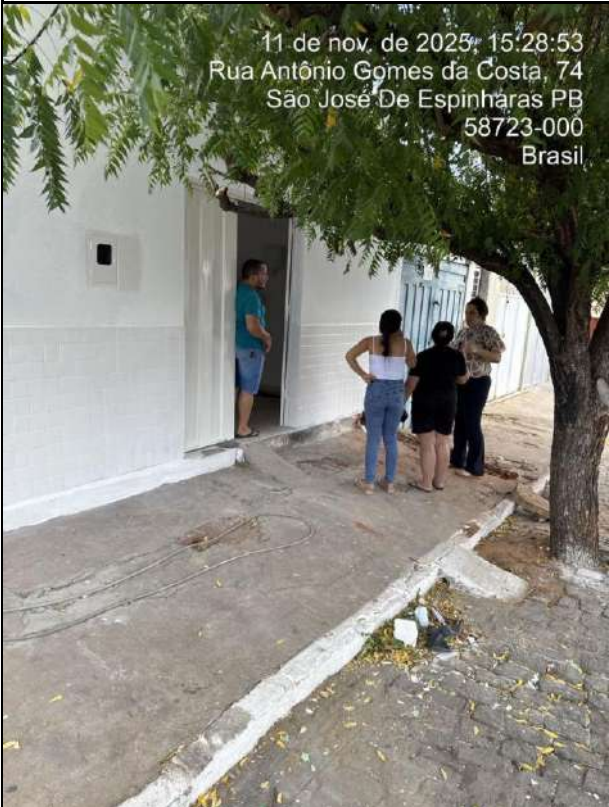
alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;				encontra em funcionamento e em processo de reforma.
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	Não foi apresentado no momento da visita.	
8.2 - Possuir alvará de funcionamento		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			
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				
RELATÓRIO FOTOGRÁFICO				



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





<p>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO</p> <p>GOVERNO DA PARAÍBA</p> <p><u>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</u></p> <p>Declaro, para os devidos fins, que <u>Isabela Paiva Mendes da Silva</u> inscrito(a) no CPF <u>030.111.111-22</u> na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>Restaurante Pimenta</u> encontra-se ciente da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 5 do referido processo.</p> <p>A referida vistoria foi realizada no dia <u>11</u> de <u>novembro</u> de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria Nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DCE/PE, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.</p> <p>Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico da Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.</p> <p><u>Sérgio José de Pinheiro</u> depois disso, <u>11</u> de <u>novembro</u> de 2025.</p> <p><u>Isabela Paiva Mendes da Silva</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p>		
Base legal: Termo de Referência.		

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA		
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35		
Endereço: RUA MALAQUIAS GOMES BARBOSA, S/N, BAIRRO CENTRO		
Bairro:		
Município: SÃO JOSÉ DE PIRANHAS		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: () Residencial (X) Comercial () Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: James Dias de Moraes		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



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

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04		X	
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20		X	
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20		X	
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 faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	



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



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



8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária		X	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			
IMAGEM		DESCRIÇÃO	



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

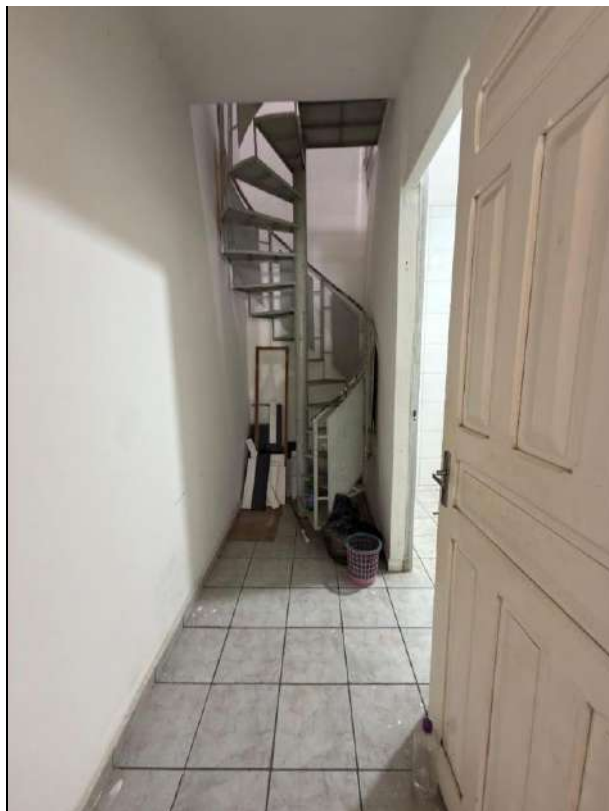




SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



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





<p>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO</p> <p>GOVERNO DA PARAÍBA</p> <p><u>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</u></p> <p>Declaro, para os devidos fins, que <u>JANEIRÃO DE NOBRE</u> inscrito(a) no CPF <u>[REDACTED]</u> na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>DAZ GASTRO E RESTAURANTE ALJENOR LTDA</u> da vistoria técnica referente ao <u>Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02059</u>, correspondente à <u>Etapa 5</u> do referido processo.</p> <p>A referida vistoria foi realizada no dia <u>18</u> de <u>NOVEMBRO</u> de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.</p> <p>Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.</p> <p>João Pascoa <u>[assinatura]</u> de <u>NOVEMBRO</u> de 2025.</p> <p><u>[assinatura]</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p> <p><u>SÃO JOSE DE ARAUJO - TJ</u></p>		
Base legal: Termo de Referência.		

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

Motivo: Durante a vistoria realizada, constatou-se que o imóvel indicado pela empresa configura-se como um espaço único e vazio, sem a presença das áreas específicas exigidas e sem qualquer equipamento instalado. Em razão dessas condições, não foi possível 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				
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099				
Nome/Razão Social: GILBERTO ALVES DILO COMERCIO E SERVICOS				
CNPJ nº: 12.651.082/0001-13				
Endereço: RUA ANTONIO BEZERRA DA SILVA S/N				
Bairro: CENTRO/ ALTOS DOS BEZERROS				
Município: SÃO JOSÉ DE PRINCESA				
CEP:				
Fone: (83)				
Responsável:				
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural				
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04		X	
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04	X		
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)	X		
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		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				
<p>A presente vistoria técnica teve como objetivo avaliar as condições estruturais, funcionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), verificando o andamento das adequações necessárias para o atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.</p> <p>Durante a avaliação in loco, verificou-se que a unidade ainda encontra-se em fase de adaptação e implantação completa de sua estrutura física e operacional. É necessário aguardar a conclusão das instalações e ajustes estruturais, bem como a disposição correta de equipamentos, móveis e utensílios, para garantir o cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação e Segurança Alimentar. É preciso finalizar os revestimentos de todas as áreas de manipulação alimentar, concluir instalação e adequação dos ralos, garantindo fácil limpeza e prevenção de retrocesso de</p>				



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Gilberto Alves Dêlo inscrito(a) no CPF
000.000.000-00, na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Gilberto Alves Dêlo Lomancos e Santos encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRG-2024/02099,
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

A referida vistoria foi realizada no dia 30 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 José de Bonito

data Pessoa: 30 de novembro de 2025.

Gilberto Alves Dêlo

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, 5/N, Centro
São José de Princesa

FISCALIZAÇÃO

ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA

NOME FANTASIA: NOVA MANAIRA
RAZÃO SOCIAL: GILBERTO ALVES DILO
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
(EMPRESÁRIO (INDIVIDUAL))

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

Flaubert 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

← 🔊 🔍 🔄 ⋮

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DOS TRANSPORTES
SECRETARIA NACIONAL DE TRÂNSITO - SENATRAN

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA INFRAESTRUTURA
DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRÂNSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO

PB

NOME
GILBERTO ALVES OILO

DOC. IDENTIDADE/ORG. EMISSOR/UF
123456789

CPE
123456789

DATA NASCIMENTO
12/03/1995

FILIAÇÃO
LUIZ ALVES OILO

PERMISSÃO
A

ACC
A

CAT. HAB.
A

VALIDADE
24/02/2022

1ª HABILITAÇÃO
10/06/2016

Nº REGISTRO
2153348203

OBSERVAÇÕES
A

ASSINATURA DO PORTADOR
[Assinatura]

LOCAL
RUA PESSOA, 88

DATA EMISSÃO
28/02/2022

ASSINADO DIGITALMENTE
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO

PARAÍBA

DENATRAN **CONTRAN**

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL
2153348203

61872516801
PB044582595

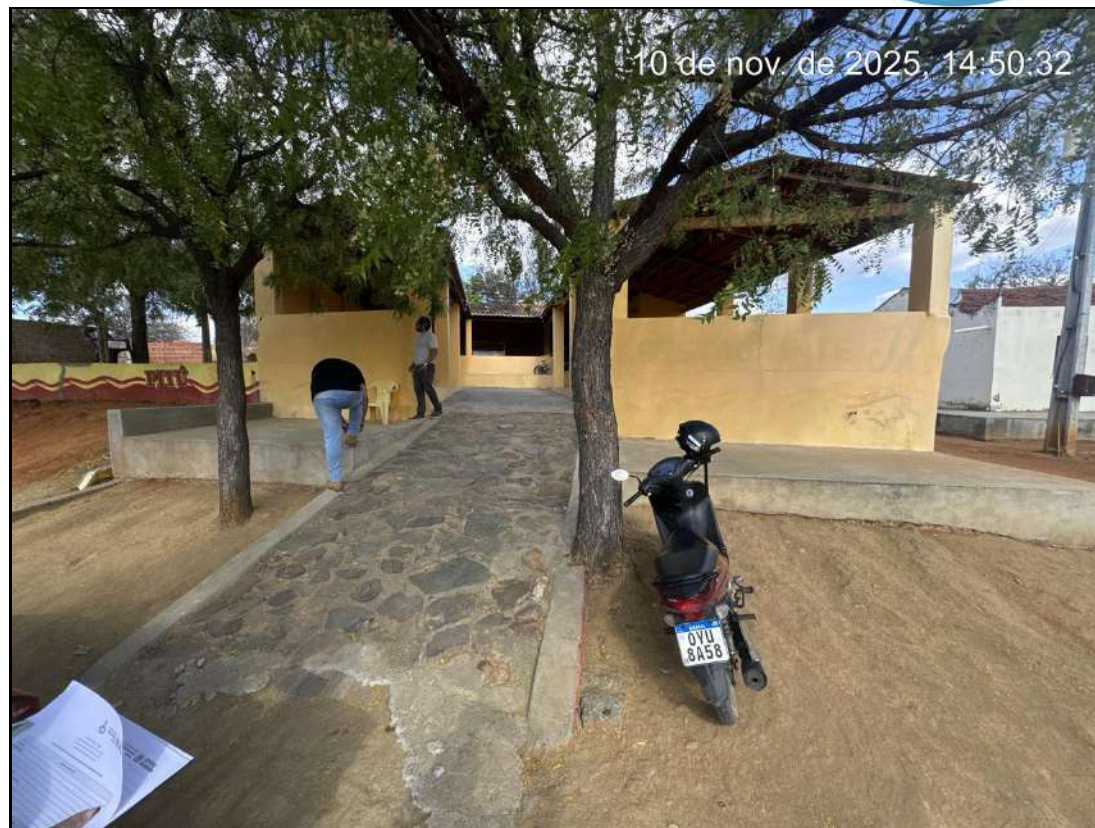
Coment... Realce Desenh... Texto Preench... Editar PDF Mais ferr...



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



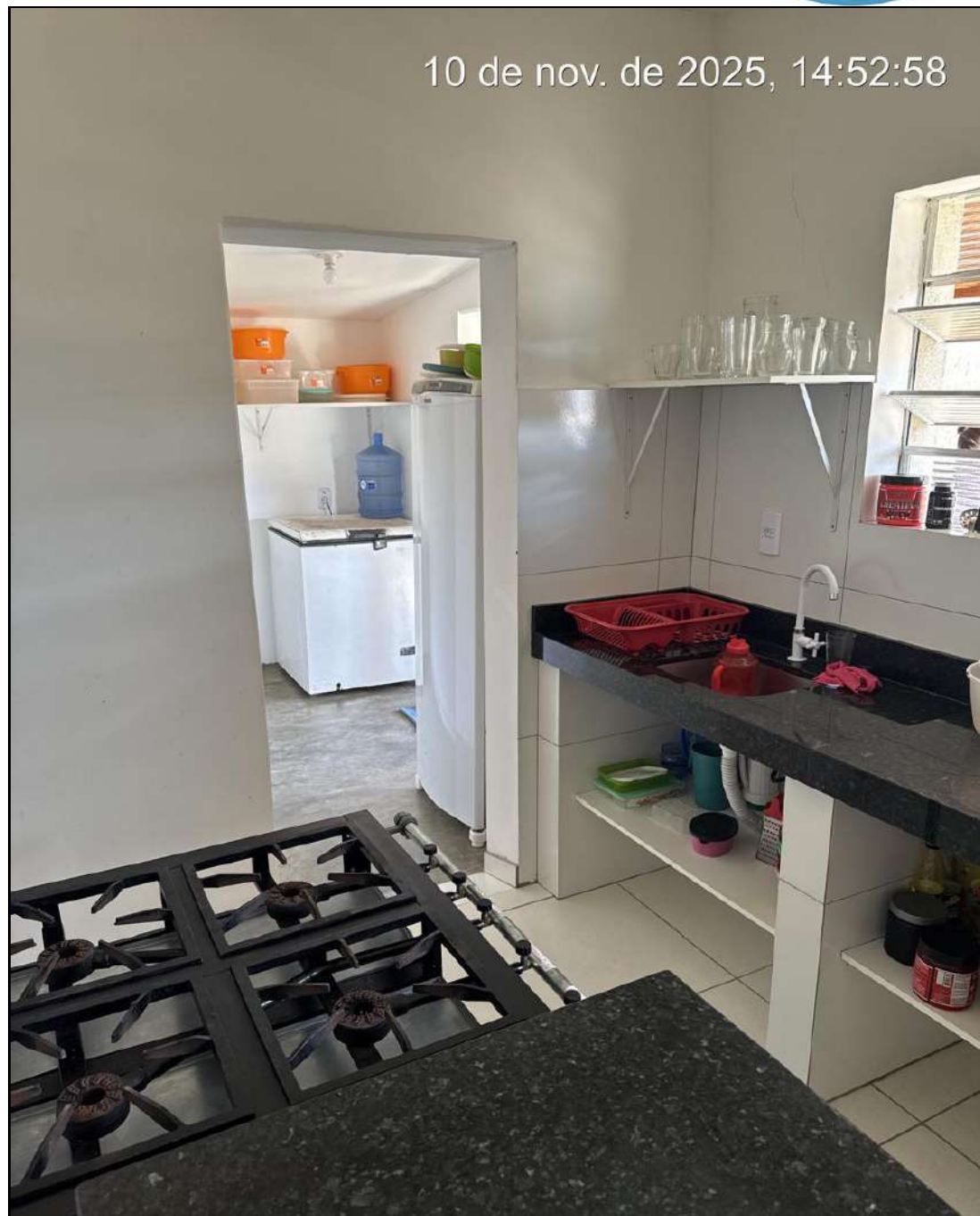


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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



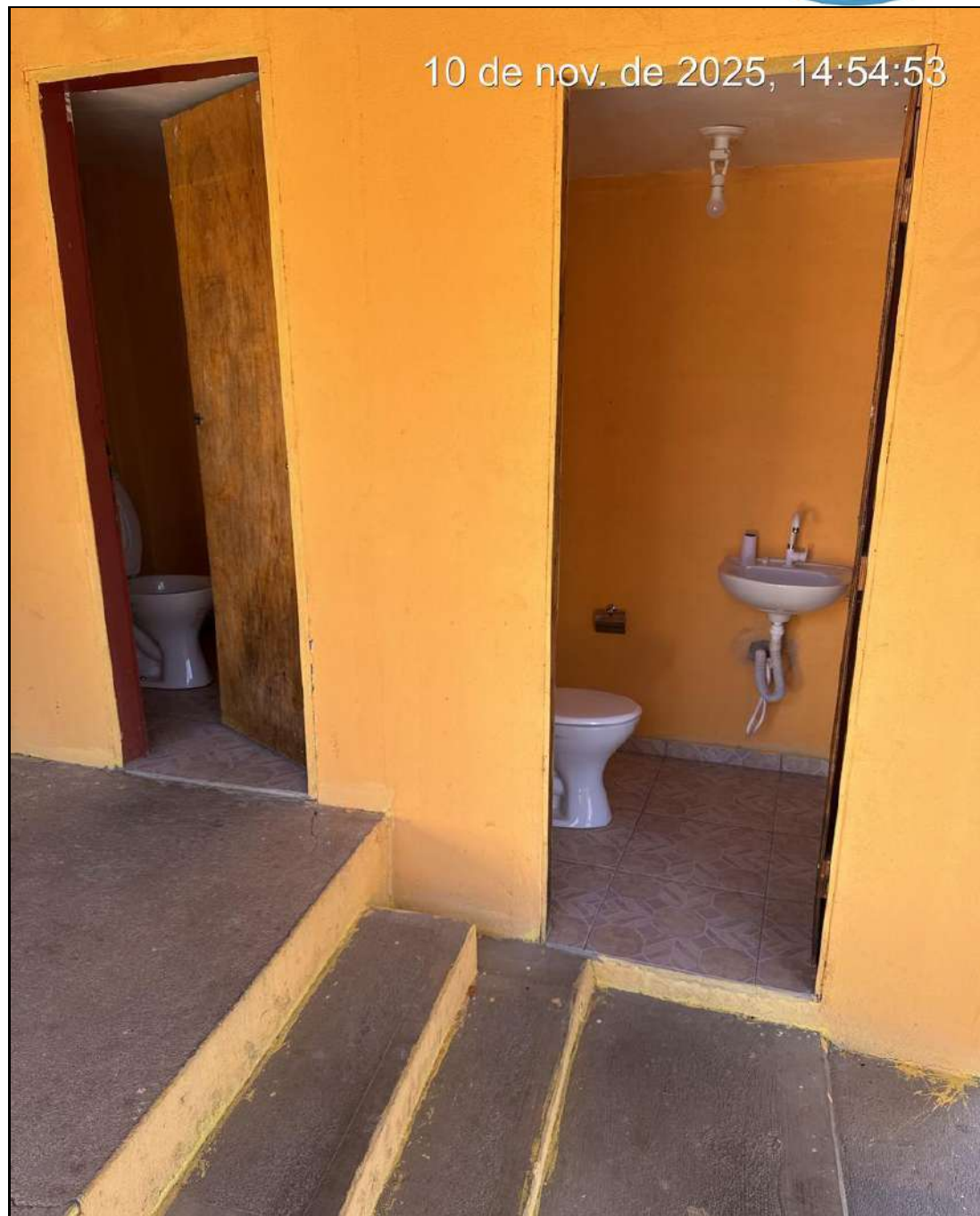


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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



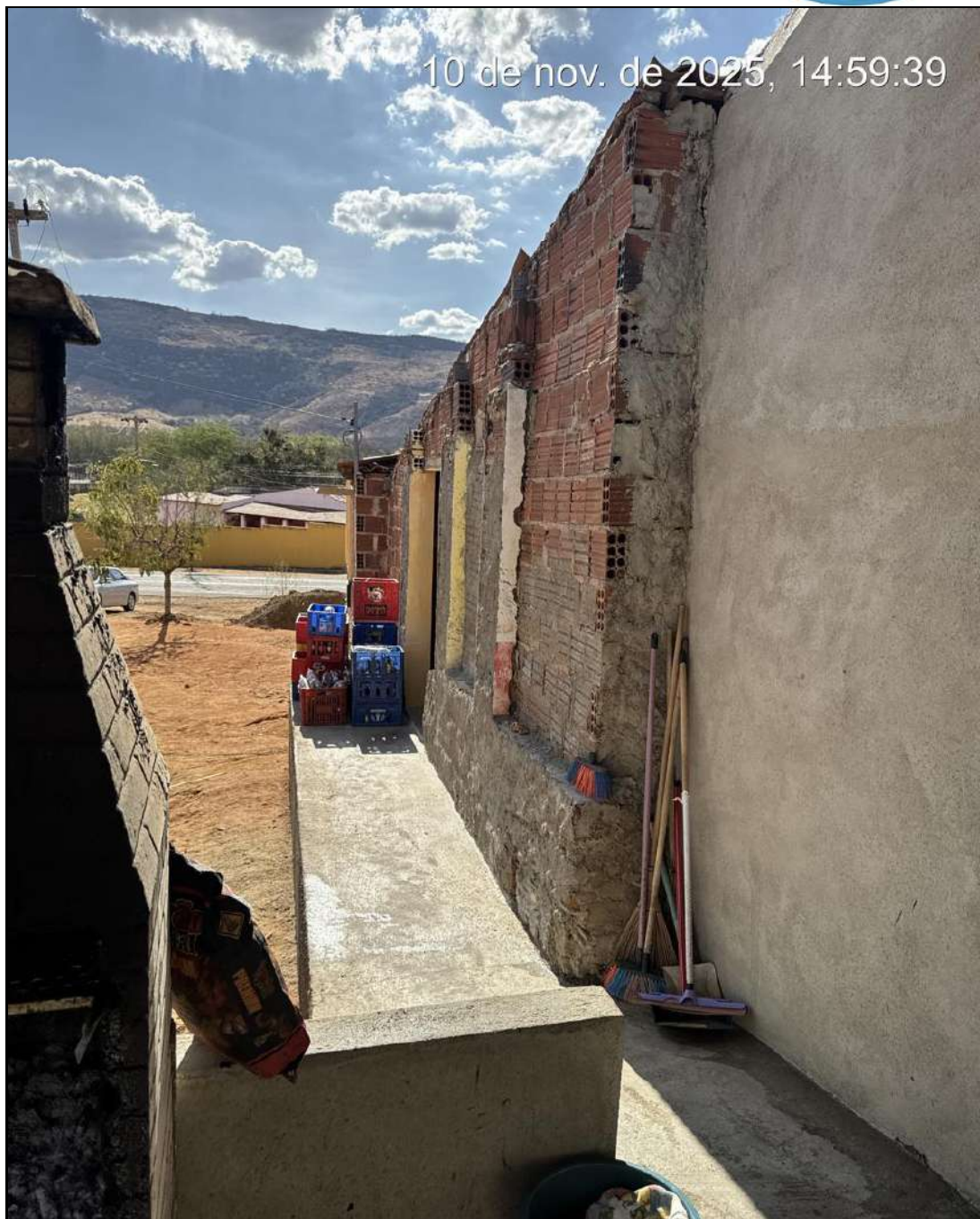


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



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: (x) SIM () NÃO

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

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: (X) 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



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

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ESTADO DE CONSERVAÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	
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	



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



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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





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

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO BREJO DO CRUZ
Secretaria de Departamento de Finanças
CNPJ: 0161093200191
RUA SARAUVA LEÃO, Nº 132 - CENTRO

ALVARÁ DE AUTORIZAÇÃO PROVISÓRIO

Nº de Cadastro: 000001020 Nº de Alvará: 88/2028 Validade: 09/02/2028

Contribuinte

Nome: **SILAS FERNANDES DA SILVA**
CPF/CNPJ: **54743511002291**
RGI/Ins: _____

Endereço: **PEDRO ARAÚJO** Número: **121**
Logradouro: _____ CEP: **38293000**
Complemento: _____
Bairro: **CENTRO**
Cidade: **SÃO JOSÉ DO BREJO DO CRUZ** Estado: **PR**

Atividade Principal

Modalidade de Funcionamento

Mês de Funcionamento	Estado	Sanção	Punição
Dez 2020 a Dez 2021	Dez 2020 a Dez 2021	Dez 2020 a Dez 2021	Dez 2020 a Dez 2021

Observações

Assinatura: _____
Cargo: **PROFESSOR**
Data de emissão: **01/02/2028**
O estabelecimento autorizado a exercer a atividade _____ por período, a critério da Administração Municipal.
Assinatura do Secretário: _____
Assinatura do Solicitante: _____
Data de emissão: _____
Data de validade: _____
Data de cancelamento: _____

APLICAR EM LOCAL VISÍVEL NO 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 VISTORIA TÉCNICA

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

A referida vistoria foi realizada no dia 13 de NOVEMBRO de 2025 por equipe de
servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados
por Portaria Nº 678/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB,
ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento,
bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência
e seus respectivos anexos.

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

João Pessoa, 13 de NOVEMBRO de 2025.

Silas Fernandes da Silva
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

São José do Bonito do eixo - PB

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado: (X) 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: () Residencial (X) Comercial () Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Derional Bezerra da Nóbrega		
CPF:		



		Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.		
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Paredes mal conservadas.
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	Não possui
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04	X		
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04	X		
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		Não possui ventilação mecânica
2.7 - Porta de Entrada com vão livre igual ou maior a 0,80m;	NBR 9050/20	X		
2.8 - Rampas com inclinação igual ou menor que 8,33% imóveis novos e 12,5% para imóveis existentes	NBR 9050/20	X		
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 possui 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.				
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	Não está em funcionamento
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não 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

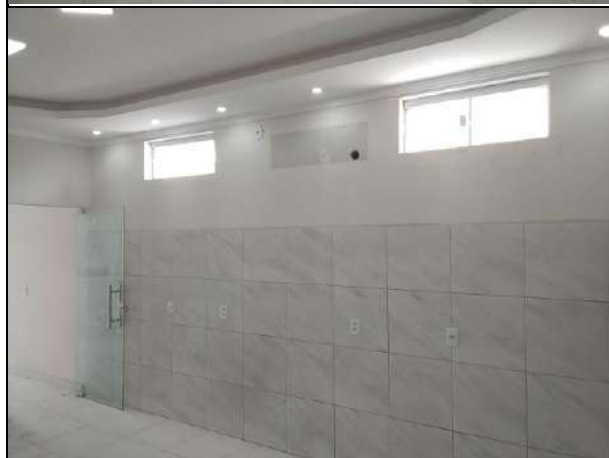




SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



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

<p>SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO HUMANO</p> <p>GOVERNO DA PARAÍBA</p> <p>DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA</p> <p>Declaro, para os devidos fins, que <u>Denival Oliveira da Nobrega</u> (inscrição) no CPF <u>000.000.000-00</u> na qualidade de responsável pelo estabelecimento <u>Associação de Moradores Luta</u>, encontra-se ciente da realização da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099, correspondente à Etapa 5 do referido processo.</p> <p>A referida vistoria foi realizada no dia <u>13</u> de <u>Agosto</u> de 2025 por equipe de servidores da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano (SEDH), designados por Portaria nº 078/2025-GS/SEDH, publicada no dia 02 de agosto de 2025 no DOE/PB, ocasião em que foram avaliadas a capacidade técnica e operacional do estabelecimento, bem como o cumprimento dos requisitos mínimos estabelecidos no Termo de Referência e seus respectivos anexos.</p> <p>Informa-se, ainda, que será elaborado Relatório Técnico de Vistoria, contendo, conforme as constatações realizadas, recomendação favorável ou desfavorável ao credenciamento do estabelecimento.</p> <p>João Pessoa, <u>13</u> de <u>Agosto</u> de 2025.</p> <p><u>Denival Oliveira da Nobrega</u> Assinatura do responsável pelo estabelecimento</p>		
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

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

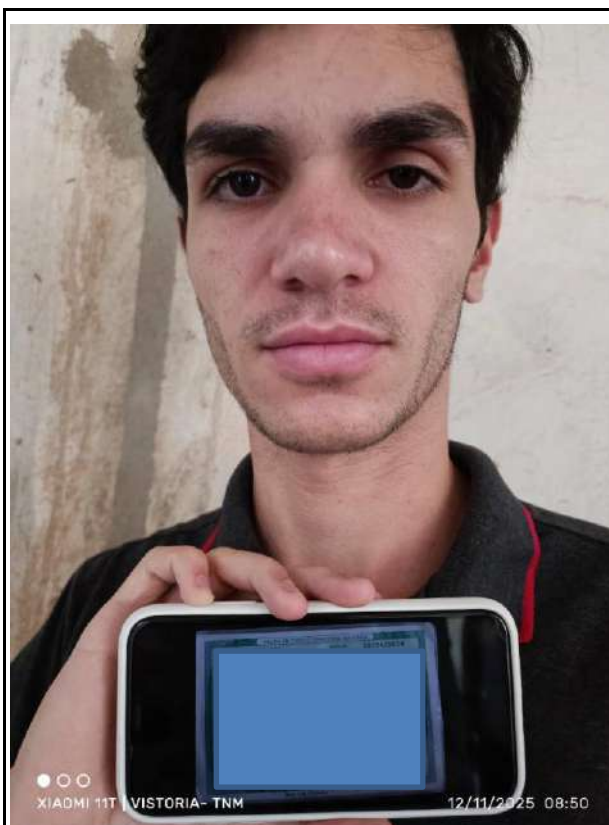


Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04		X	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.				
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	Não está em funcionamento.
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Não 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





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

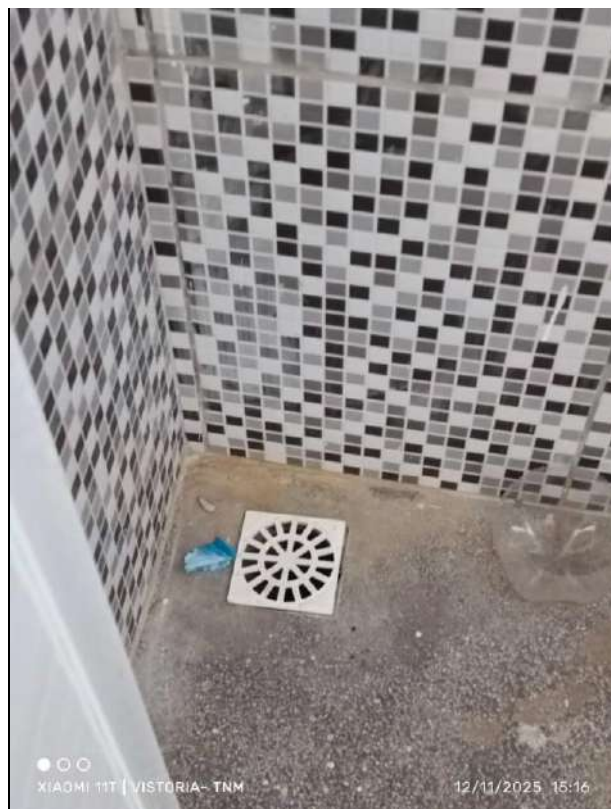




SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO

GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Edson da Costa Almeida Junior (inscrito(a) no CPF
[REDACTED]), na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Associação Wilson Farias - 70.542.923/0001-03, 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 04 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.

Local e Ponto, 13 de setembro de 2025.

Edson da Costa Almeida Junior
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

Base legal: Termo de Referência.

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

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO	
IMAGEM	DESCRIÇÃO

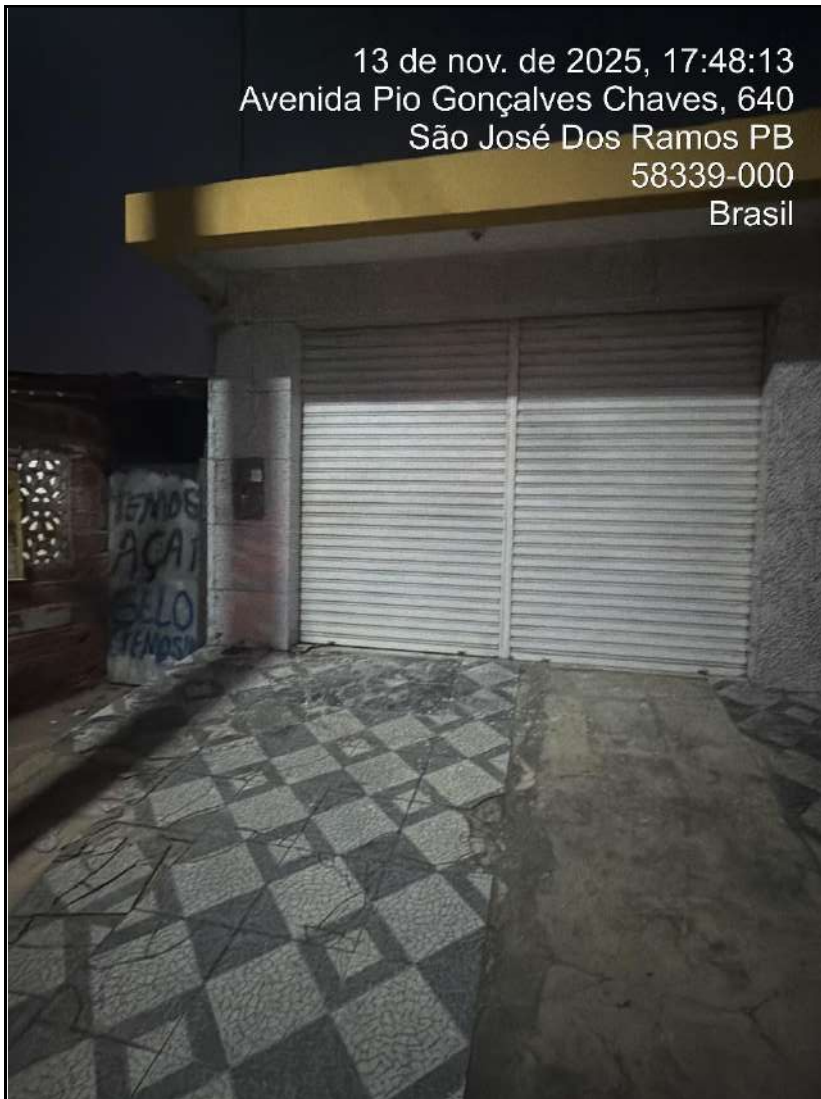


SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



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





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 (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

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 Januário Nóbrega, 342		
Bairro: Centro		
Município: São Mamede		
CEP: 58625-000		
Fone: (
Área de Abrangência: () Residencial () Comercial () Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Itamar Luc3na de Medeiros		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA



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

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04	X		
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	X		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. 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	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, paleta 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



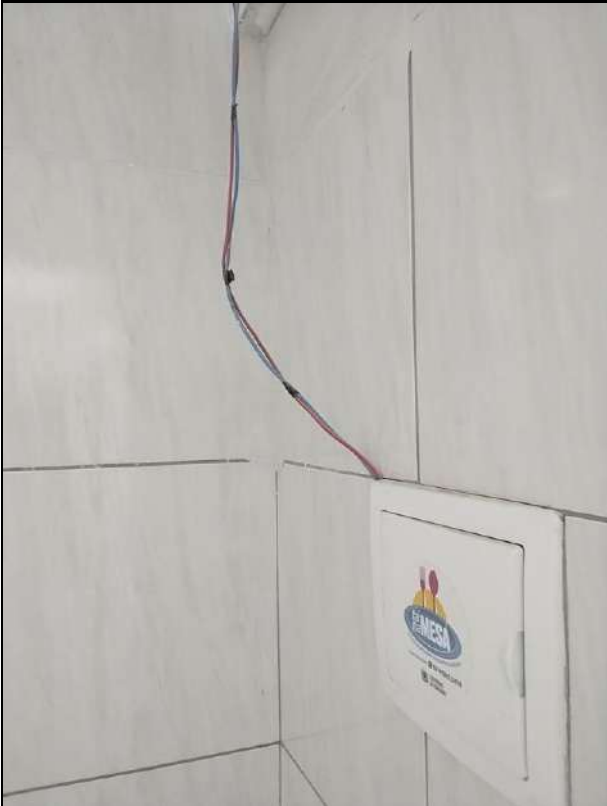
7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	Número insuficiente de coletores de resíduos
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado 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		
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				



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

Declaro, para os devidos fins, que
João Pessoa de Medeiros, inscrito(a) no CPF
[REDACTED], na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Restaurante da Semente da Paraíba encontra-se ciente da realização
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,
correspondente à Etapa 5 do referido processo. (SAB. MANOEL P.P.)

A referida vistoria foi realizada no dia 13 de Outubro 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 Outubro de 2025.

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

7.1 - O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;	RDC 216/04		X	
7.2 - Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;	RDC 216/04		X	
8. OUTROS				
ITEM	SIM	NÃO	OBSERVAÇÕES	
8.1 - Possuir alvará da vigilância sanitária	X			
8.2 - Possuir alvará de funcionamento	X			
8.3 - Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas		X		
8.4 - Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado.		X		
8.5 - Disponibilizar lavabo para os usuários		X		
DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO				
<p>O local já funciona como programa Tá na Mesa e realizamos a visita técnica com o objetivo de verificar as condições estruturais, operacionais e higiênico-sanitárias da Unidade de Produção de Refeições (UPR), avaliando a conformidade com as exigências do Edital, Termo de Referência e da RDC nº 216/2004, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.</p> <p>No entanto verificamos várias inconformidades dentre elas: A unidade não apresenta fluxo operacional adequado, dificultando a separação entre áreas e comprometendo o processo produtivo, ausência de ralos na área de produção, prejudicando a correta higienização do ambiente, ventilação natural insuficiente, podendo favorecer o acúmulo de calor, odores e contaminantes no ambiente, inexistência de lavatório exclusivo para higienização das mãos dos manipuladores na área de produção, descumprindo a exigência de boas práticas, paredes, piso da área de</p>				



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

produção sem revestimento adequado, dificultando limpeza e sanitização conforme recomendado pela legislação, 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



GOVERNO
DA PARAÍBA

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que
Pedro Alvaro da Silva inscrito(a) no CPF
111.111.111-52, na qualidade de responsável pelo estabelecimento
Ausar 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 Alvaro 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: (x) SIM () NÃO

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



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

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

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

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


1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: NAVE COMERCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTO LTDA		
CNPJ nº: 04.268.760/0001-35		
Endereço: Rua Genival Firmino, 10		
Bairro: CENTRO		
Município: São Sebastião de Lagoa de Roça		
CEP: 58119-000		
Fone:		
Área de Abrangência: (X) Residencial () Comercial () Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: Enickson Raphael da Silva		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO
DO DESENVOLVIMENTO
HUMANO



GOVERNO
DA PARAÍBA

	Imagem de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.			
2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES				
ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	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.
4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
4.1 - Instalações Sanitárias Convencionais: Disposição de papel higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.	RDC 216/04		X	Local encontra-se em fase inicial de reforma. Ainda não possui instalação sanitária com acessórios e utensílios necessários.
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	Local 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



Base legal: Termo de Referência.

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

Motivo: A vistoria foi realizada conforme planejado, porém o local não atendeu aos requisitos mínimos para a implementação e funcionamento adequado do Programa, sendo necessários ajustes e melhorias para que as atividades sejam desenvolvidas conforme Edital publicado. Ressalta-se que, ao chegar no local na vistoria, a equipe técnica identificou uma inconsistência no endereço publicado pela empresa NAVE. 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