



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
<b>Processo nº: SDH-PRC-2024/02099</b>		
<b>Nome/Razão Social: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA</b>		
<b>CNPJ nº : 04.268.760/0001-35</b>		
<b>Endereço: RUA POETA FRANCISCO EVARISTO, S/N,</b>		
<b>Bairro: SÃO JOSÉ</b>		
<b>Município: UIRAÚNA</b>		
<b>CEP:</b>		
<b>Fone: (83)</b>		
<b>Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural</b>		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
<b>Responsável:</b>		

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			



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

RDC 216/04

#### 7. MANEJO DOS RESÍDUOS

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

#### 8. OUTROS

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

#### DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

A vistoria técnica da empresa NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA, inscrito no CNPJ nº 04.268.760/0001-35, não foi realizada, uma vez que o endereço informado para a inspeção, localizado na RUA POETA FRANCISCO EVARISTO, S/N, BAIRRO SÃO JOSÉ, no município de UIRÁUNA, não foi localizado pela equipe durante a visita realizada em 17 de novembro de 2025.

Foram efetuadas diversas tentativas de identificação do imóvel na área indicada, incluindo verificação visual nos arredores e consultas com moradores e estabelecimentos próximos. Contudo, não foi encontrado nenhum empreendimento que correspondesse às informações fornecidas pela empresa.

Diante do exposto, constatou-se a impossibilidade de realizar a inspeção in loco, registrando-se o insucesso da vistoria devido à não localização do endereço informado pela empresa. Assim, a equipe seguiu para a próxima colocada.

#### RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
Base legal: Termo de Referência.	

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

**Motivo:** O objetivo da vistoria não foi alcançado, uma vez que a equipe técnica não realizou a inspeção in loco.



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, 17/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVICOS LTDA		
CNPJ nº: 44.603.549/0001-46		
Endereço: RUA FRANCISCO EVARISTO, LARGO DA RODOVIÁRIA, SN, LOJA A. PONTO DE REFERÊNCIA: PRÓXIMO A RODOVIÁRIA		
Bairro:		
Município: UIRAÚNA		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA		
Responsável: VINICIOS EVANGELISTA DUARTE		
CPF: 705.270.711-70		



Documento de identificação do responsável por acompanhar a vistoria.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ESTADO DE CONSERVAÇÃO

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

ITEM				
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	RDC 216/04		X	

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



higiênico, lavatórios com sabonete, papel toalha ou sistema adequado para secagem das mãos, e coletores de resíduos com acionamento da tampa sem contato manual.				
<b>5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	
5.3 - Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;	RDC 216/04		X	
5.4 - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.	RDC 216/04		X	
<b>6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>				
ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		X	
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	
<b>7. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>				



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

#### DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

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

Diante do exposto, a empresa vistoriada deverá apresentar planta baixa atualizada do imóvel, contendo todo o detalhamento exigido no Edital e em conformidade com as orientações do Manual do Programa Tá na Mesa. Deverá, ainda, encaminhar registro fotográfico atualizado da execução do projeto, demonstrando o andamento das adequações, dentro do prazo estabelecido pela Equipe da Comissão.

Ressalta-se que a empresa é responsável por garantir plena conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente com os requisitos da RDC nº 216/2004, bem como por possuir todos os equipamentos obrigatórios e assegurar que a estrutura física e operacional esteja em total acordo com as normas aplicáveis ao serviço de alimentação. Assim, permanece sob responsabilidade da empresa 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.

#### RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO
--------	-----------



Registro fotográfico do imóvel  
indicado pela empresa



Registro fotográfico do imóvel  
indicado pela empresa



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 Evangelista Brante, inscrito(a) no CPF  
000.000.000-00, na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
RESTAURANTE DA FULANA, encontra-se ciente da realização  
da vistoria técnica referente ao Processo Administrativo nº SDH-PRC-2024/02099,  
correspondente à Etapa 5 do referido processo.

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

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

João Pessoa, 13 de Novembro de 2025.

João Evangelista Brante  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

VIRANWA-PB

Base legal: Termo de Referência.

### Declaração de Ciência



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

O objetivo da visita foi alcançado:  SIM  NÃO

**Motivo:** O objetivo da vistoria foi alcançado, uma vez que a equipe técnica realizou a inspeção in loco. Dessa forma, foi possível avaliar o estabelecimento.

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

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

João Pessoa, 19/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
<b>Processo nº: 2024/02099</b>		
<b>Nome/Razão Social: EDNALVA ALEXANDRE BARBOSA VIEIRA</b>		
<b>CNPJ nº: 41.965.945/0001-25</b>		
<b>Endereço: RUA LIVRAMENTO, Nº 375A REFERÊNCIA: PRÓXIMO À PRAÇA DO CEMITÉRIO.</b>		
<b>Bairro: CENTRO</b>		
<b>Município: UMBUZEIRO</b>		
<b>CEP: 58497000</b>		
<b>Fone: (83)</b>		
<b>Área de Abrangência: ( ) Residencial      ( X ) Comercial      ( ) Rural</b>		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
<b>Responsável: EDNALVA ALEXANDRE BARBOSA VIEIRA</b>		
<b>CPF:</b>		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

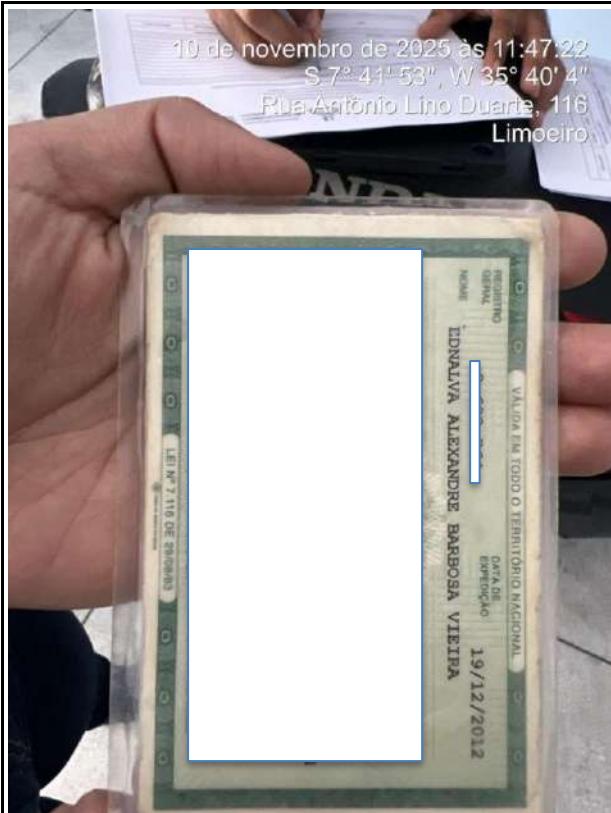


Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



2.1 - Revestimentos de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04	X		
2.2 - Portas e janelas ajustadas aos batentes;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI PORTA INTERNAS NO LOCAL.
2.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	X		PORÉM NÃO PERMITE O FECHAMENTO
2.4 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	APRESENTA GRANDE QUANTIDADE DE MATERIAL DE OBRA.
2.5 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras;	RDC 216/04		X	APRESENTOU TOMADAS SOLTAS E COM FIAÇÃO EXPOSTA.
2.6 - Ventilação natural e mecânica adequadas;	RDC 216/04	X		
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	INCLINAÇÃO SUPERIOR A 12,5%

**3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO**

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	TETO COM SUPERESTRUTURA DE CONCRETO EXPOSTA E EM



				OBRA
3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04	X		NÃO POSSUI EXAUSTORES, NEM TELAS.
3.3 - Ralos sifonados com grelha que possibilite o fechamento;	RDC 216/04	X		PORÉM NÃO PERMITE O FECHAMENTO
3.4 - Caixa de Esgoto e Gordura fora das áreas de preparo e armazenamento;	RDC 216/04		X	CAIXA DE GORDURA LOCALIZADA DENTRO DA ÁREA DE COCÇÃO
3.5 - Ausência de objetos em desuso e animais;	RDC 216/04		X	APRESENTA GRANDE QUANTIDADE DE MATERIAL DE OBRA.
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	A ILUMINAÇÃO COM FIAÇÃO EXPOSTA E NÃO ATENDE A RDC 216/04
3.7 - Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras	RDC 216/04		X	A ILUMINAÇÃO COM FIAÇÃO EXPOSTA E NÃO ATENDE A RDC 216/04
3.8 - Ventilação natural e mecânica adequadas	RDC 216/04	X		
3.9 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		
3.10 - Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento	RDC 216/04	X		



3.11 - Lavatórios exclusivos para higienização das mãos na área de manipulação e preparo	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI
3.12 - Equipamentos, móveis e utensílios em adequado estado de conservação, com superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de imperfeições	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação natural, protegido de sol, chuva e umidade; estar afastado de outros produtos inflamáveis, de fontes de calor e de faíscas.	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	NÃO POSSUI

#### 4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (FUNCIONÁRIOS)

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

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

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
5.1 - As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI
5.2 - Possui lavatório para lavagem de mãos para os funcionários e usuários, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento da tampa disponíveis;	RDC 216/04		X	NÃO POSSUI



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

#### 6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
6.1 - É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos	RDC 216/04		X	CISTERNA APRESENTA ÁGUA TURVA E PASSIVEL DE CONTAMINAÇÃO
6.2 - O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água	RDC 216/04		X	CISTERNA REVESTIDA APENAS COM CAMADA SUPERFICIAL DE ARGAMASSA
6.3 - O reservatório de água está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado	RDC 216/04		X	CISTERNA APRESENTA ÁGUA TURVA E PASSIVEL DE CONTAMINAÇÃO

#### 7. MANEJO DOS RESÍDUOS

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



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

**8. OUTROS**

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

**DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO**


**RELATÓRIO FOTOGRÁFICO**

IMAGEM	DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



INCLINAÇÃO SUPERIOR A 12,5%



MATERIAL DE OBRA EM BANHEIRO



TOMADAS SOLTAS COM FIAÇÃO EXPOSTA E PORTA  
FALTANDO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

10 de novembro de 2025 às 11:50:20  
S 7° 41' 54", W 35° 40' 4"  
Rua Antônio Lino Duarte, 116  
Limoeiro



OBRA NO LOCAL DE COCÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

10 de novembro de 2025 às 11:49:50  
S 7° 41' 54" W 35° 40' 4"  
Rua Antônio Lino Duarte, 116  
Limoeiro



RALO ABERTO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



FALTA DE EQUIPAMENTO SANITÁRIO



REVESTIMENTO INADEQUADO DA CISTERNA



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



CISTERNA



FIAÇÃO EXPOSTA E ILUMINAÇÃO INADEQUADA



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



10 de novembro de 2025 às 11:56:09  
Lat: 07° 41' 53" S - Long: 35° 40' 5"  
Rua Antônio Lino Duarte, 116  
Limoeiro

ENTRADA PRINCIPAL

Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado:  SIM  NÃO

Motivo: A vistoria foi realizada conforme o planejado, mas o local inspecionado não atendeu aos requisitos mínimos necessários para a implementação ou o funcionamento adequado do programa, indicando a necessidade de ajustes ou melhorias antes que as atividades possam prosseguir.

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH	
NOME	MATRÍCULA
MATEUS BANDEIRA	9196111
GABRIEL MASCENA	9248668
YASMIN TIBURCIO	9185500



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

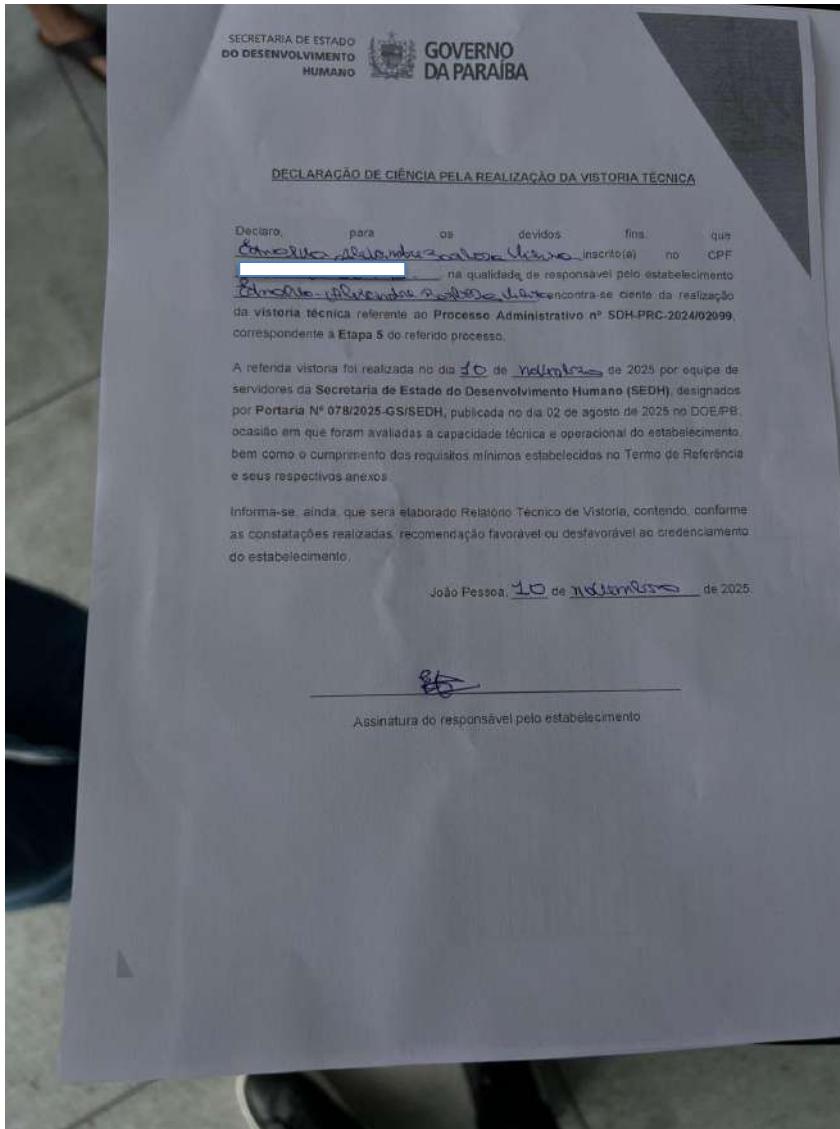
João Pessoa, 10/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVICOS LTDA		
CNPJ nº: 44.603.549/0001-46		
Endereço: RUA JOÃO QUIDIO, SN, CENTRO. PONTO DE REFERÊNCIA: PRÓXIMO AO POSTO DE GASOLINA.		
Bairro:		
Município: Vieirópolis		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
Responsável: José Vieira da Costa Filho		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



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

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



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

### 3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

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



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



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



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



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



DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

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

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

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

João Pessoa, 11 de Novembro de 2025.

*José Víero de Brito Filho*  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento.

Base legal: Termo de Referência.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

Motivo: O 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
Jordana Fabiola da Silva Leite	1928694
Caroline Henriques Alves Guimarães Moura	9169393
David Freitas Melo Silva	919.396-1

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

João Pessoa, 11/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: MARCIA DE SOUSA LIMA		
CNPJ nº: 18.242.540/0001-47		
Endereço: JOÃO FRANCISCO FILHO		
Bairro:		
Município: Vista Serrana		
CEP:		
Fone: (83)		
Área de Abrangência: <input checked="" type="checkbox"/> Residencial <input type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
Responsável: Raildo Silva Melo dos Santos		
CPF:		

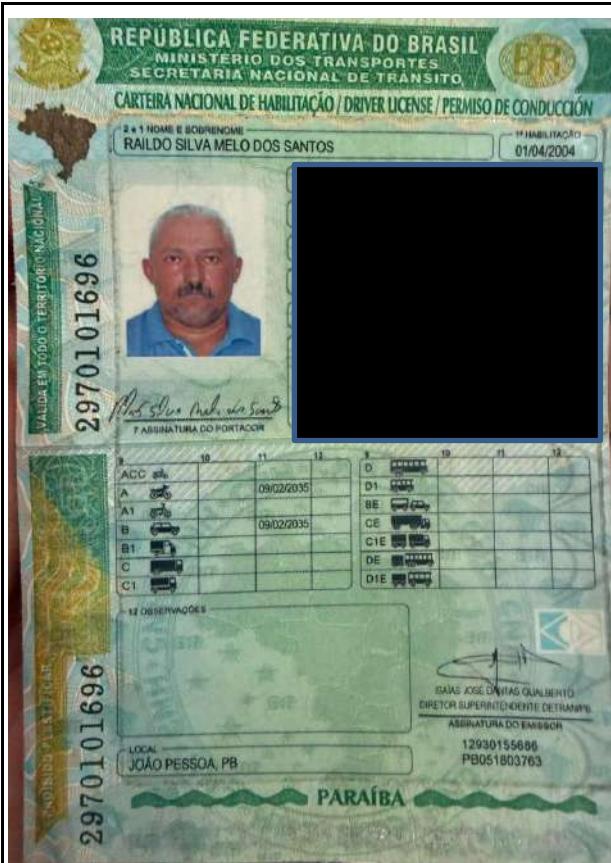


Imagen de validação referente ao responsável por acompanhar a vistoria técnica.

2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



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

### 3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

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



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



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



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



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

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA PELA REALIZAÇÃO DA VISTORIA TÉCNICA

Dou, sob o parágrafo 4º, do artigo 1º da Lei nº 13.907, de 06 de dezembro de 2018, que  
Rodrigo Silveira de Sá, inscrito(a) no CPF  
000.000.000-00, na qualidade de responsável pelo estabelecimento  
RESTAURANTE VISTA CERANIA, 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-DS/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 das requisições mínimas estabelecidas 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.

Rodrigo Silveira de Sá  
Assinatura do responsável pelo estabelecimento

VISTA CERANIA

Base legal: Termo de Referência.



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

Motivo: O estabelecimento encontra-se em processo de reforma e já apresenta a divisão das áreas de preparo, pré-preparo, estoque e distribuição, atendendo parcialmente aos requisitos estruturais previstos na RDC nº 216/2004. Entretanto, não possui área destinada ao lavabo para usuários, o que configura não conformidade com a regulamentação, que exige instalações adequadas para garantir condições higiênico-sanitárias. No local, foram identificados os seguintes equipamentos: duas pias de inox, uma geladeira, um freezer e um fogão industrial de quatro bocas. Tais equipamentos deverão ser dispostos de forma a assegurar o fluxo correto de operações e o cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos

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, 13/11/2025



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

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

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

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO</b>		
Processo nº: SDH-PRC-2024/02099		
Nome/Razão Social: José Welisson Ferreira		
CNPJ nº: 36.541.425/0001-55		
Endereço: Rua Severino Belo, s/n ( vizinho acasa 147)		
Bairro: CENTRO		
Município: Zabele		
CEP: 58515-000		
Fone: (83) 83 9 9647 2974		
Área de Abrangência: <input type="checkbox"/> Residencial <input checked="" type="checkbox"/> Comercial <input type="checkbox"/> Rural		
<b>1.1 DADOS DO RESPONSÁVEL POR ACOMPANHAR A VISTORIA TÉCNICA</b>		
Responsável: Wellyda Paula Barbosa da Costa		
CPF:		



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



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

## 2. ÁREA DE ATENDIMENTO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

ITEM	ESTADO DE CONSERVAÇÃO			
	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES



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

### 3. ÁREAS DE PREPARO E ARMAZENAMENTO

ITEM	PARÂMETRO	REGULAR	IRREGULAR	OBSERVAÇÕES
3.1 - Revestimento de piso, parede e teto devidamente conservado;	RDC 216/04		X	Revestimento cerâmico de parede ausente. Divisórias não construídas.



3.2 - Portas, janelas e exaustores com fechamento automático e telas milimetradas;	RDC 216/04		X	Sem janelas, portas e exaustores. 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		
3.6 - Iluminação adequada para a realização das atividades	RDC 216/04		X	Não possui. Sem lâmpadas instalados.
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 possui.
3.13 - Recipientes de GLP situados em ambiente com ventilação	Ari. 7º - Lei nº 9.427 de 12/07/2011 (CBMPB)		X	Não possuía.



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



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



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

DO PARECER TÉCNICO DE VISITAÇÃO

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

IMAGEM	DESCRIÇÃO



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

11/11/2025 13:50



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



● ● ●

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

11/11/2025 13:57



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

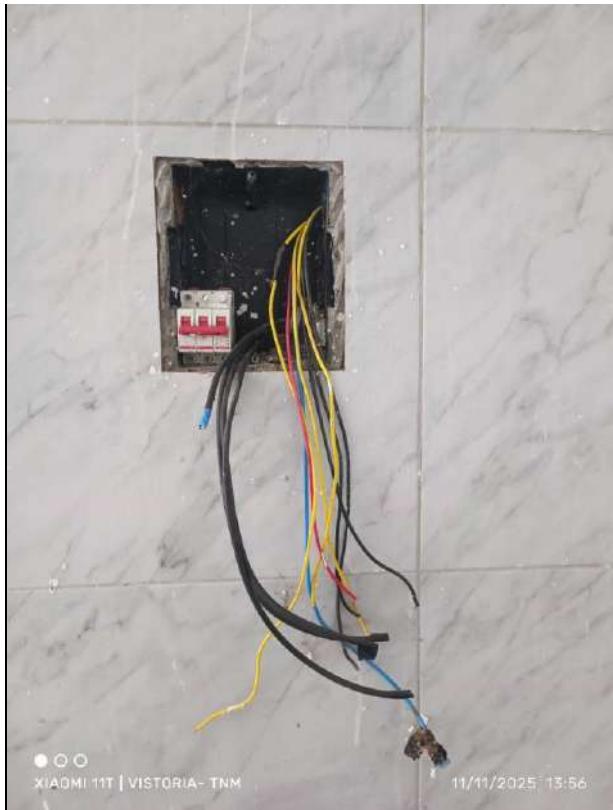




SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



ADM 111 | VISITÓRIA- TNM

11/11/2025 13:57



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

11/11/2025 13:57



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



● ○ ○

XIAOMI 11T | VISTORIA- TNM

11/11/2025 13:58



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA





SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



●

2024/11/11 14:00:00

EVITÓRIA - TNM

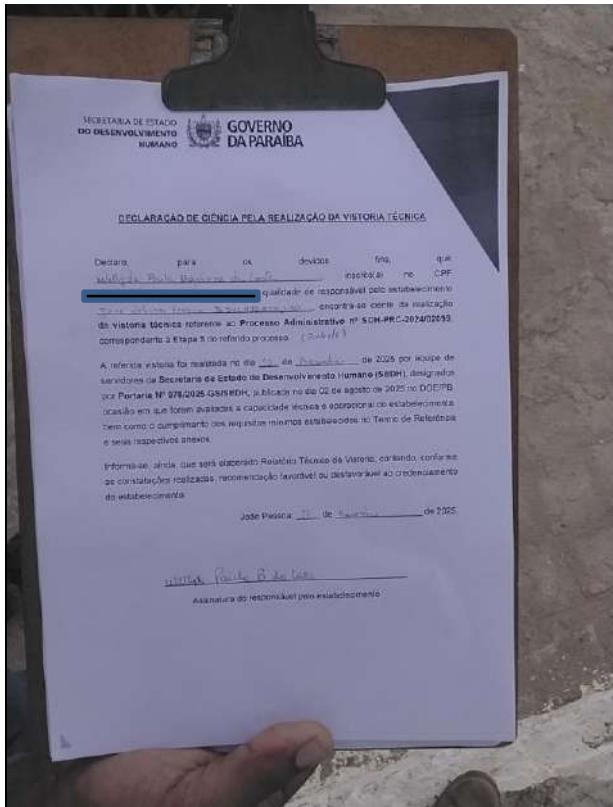
11/11/2025 14:00



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA



Base legal: Termo de Referência.

O objetivo da visita foi alcançado:  SIM  NÃO

Motivo: Vistoria realizada.



SECRETARIA DE ESTADO  
DO DESENVOLVIMENTO  
HUMANO



GOVERNO  
DA PARAÍBA

EQUIPE DE INSPEÇÃO - SEDH

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

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

João Pessoa, 11/11/2025