



PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099
EMPRESA: A B DIAS MATSU ORIENTAL LTDA
CNPJ: 43.744.118/0001-37

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
Lote 53 (Casserengue)	RUA DURVAL DA COSTA LIRA, S/N, CENTRO – CASSERENGUE / PB	11/11/2025
Lote 119 (Montadas)	RUA JOSÉ CIRINO DA SILVA, 574, CENTRO – MONTADAS / PB	12/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições, conforme o que segue:





GOVERNO DA PARAÍBA

LOTE 53 (CASSERENGUE)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- Possui equipamentos e espaço físico apropriados e em adequado funcionamento;
- Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;
- Sanou, dentro do prazo, todas as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;
- Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;
- Não apresentou inconformidades com os requisitos obrigatórios.

LOTE 119 (MONTADAS)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- Possui equipamentos e espaço físico apropriados e em adequado funcionamento;
- Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;
- Sanou, dentro do prazo, todas as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;
- Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;
- Não apresentou inconformidades com os requisitos obrigatórios.

Entretanto, referente aos municípios citados acima, **recomenda-se:**

- Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);
- Melhorar a pintura em alguns pontos do estabelecimento e;
- Finalização da setorização dos ambientes.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências até a DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a) *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- b) *Melhorar a pintura em alguns pontos do estabelecimento e;*
- c) *Finalização da setorização dos ambientes.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar o não **credenciamento do estabelecimento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 18 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099
EMPRESA: ANTONIO AUGUSTO DE MEIRELES
CNPJ: 20.272.632/0001-11

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
Lote 66 (Cuité de Mamanguape)	RUA DURVAL DA COSTA LIRA, S/N, CENTRO, CASSERENGUE / PB.	11/11/2025
Lote 68 (Curral de cima)	RUA PROJETADA 09, CENTRO, CURRAL DE CIMA/PB.	13/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições, conforme o que segue:





GOVERNO DA PARAÍBA

LOTE 66 (CUIITÉ DE MAMANGUAPE)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- Possui equipamentos e espaço físico apropriados e em adequado funcionamento;
- Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;
- Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;
- Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;
- Não apresentou inconformidades com os requisitos obrigatórios.

LOTE 68 (CURRAL DE CIMA)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- Possui equipamentos e espaço físico apropriados e em adequado funcionamento;
- Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;
- Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;
- Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;
- Não apresentou inconformidades com os requisitos obrigatórios.

Entretanto, referente aos municípios citados acima, **recomenda-se:**

- Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);
- Inserir, em local apropriado, os recipientes de GLP, devendo estes estar instalados em ambiente com ventilação natural, protegidos da incidência direta de sol, chuva e umidade, afastados de outros produtos inflamáveis, bem como distantes de fontes de calor e de faíscas, em conformidade com as normas de segurança aplicáveis (**Lote 66**);
- Melhorar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s);
- Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;
- Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;
- Apresentação de alvará da vigilância sanitária (**Lote 68**) e;
- Apresentação de alvará de funcionamento (**Lote 68**).

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

d. *Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências até a DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Inserir, em local apropriado, os recipientes de GLP, devendo estes estar instalados em ambiente com ventilação natural, protegidos da incidência direta de sol, chuva e umidade, afastados de outros produtos inflamáveis, bem como distantes de fontes de calor e de faíscas, em conformidade com as normas de segurança aplicáveis (Lote 66);*
- *Melhorar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s);*
- *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;*
- *Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;*
- *Apresentação de alvará da vigilância sanitária (Lote 68) e;*
- *Apresentação de alvará de funcionamento (Lote 68).*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar o não **credenciamento do estabelecimento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099
EMPRESA: ARTUNHO DE ARAUJO FARIAS
CNPJ: 36.055.852/0001-23

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
LOTE 75 (EMAS)	R JOÃO RUFINO DA SILVA, SN, CONJ. CAPITULINO LOUREIRO – EMAS /PB	18/11/2025
LOTE 138 (PIANCÓ)	R PEDRO ANGELO, 62, CENTRO (AO LADO DA COOPERATIVA DE LEITE) – PIANCÓ /PB	18/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à 5ª Etapa – Vistoria Técnica, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do Programa Tá Na Mesa, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, de forma geral, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando apto, em sua essência, à execução dos serviços de fornecimento de refeições, conforme o que segue:





GOVERNO DA PARAÍBA

LOTE 75 – EMAS

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Instalação dos equipamentos comprados de acordo com as áreas setorizadas;*
- *Melhorar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s);*

LOTE 138 (PIANCÓ)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Instalação dos demais equipamentos comprados de acordo com as áreas setorizadas;*

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa.**

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências até a DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Instalação dos equipamentos comprados de acordo com as áreas setorizadas;*
- *Melhorar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s);*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar o não **credenciamento do estabelecimento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 16 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH





PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209
EMPRESA: ATL ALIMENTOS DO BRASIL LTDA
CNPJ: 00.785.860/0001-88

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
LOTE 08 (ALHANDRA)	LOC. MATA REDONDA, N 63 (CASA) – PONTO DE REFERÊNCIA MADEIREIRA PAI E FILHOS – ALHANDRA / PB	19/11/2025
LOTE 20 (BANANEIRAS)	SITIO VERTENTES/ RODOVIA PB 105, KM 12, EM FRENTE AO ENGENHO RESERVA DA MOENDA, CENTRO – BANANEIRAS / PB	17/11/2025
LOTE 38 (CAAPORÃ)	RODOVIA PB 44 KM 08, S/N, CAAPORÃ/PB.	19/11/2025
LOTE 63 (CRUZ DO ESPÍRITO SANTO)	R. DR. URSULO 309, CENTRO – CRUZ DO ESPIRITO SANTO / PB	18/11/2025
LOTE 86 (ITABAIANA)	AV JOSÉ SILVEIRA, 71, CENTRO, ITABAIANA/PB.	18/11/2025
LOTE 111 (MARI)	RUA 15 DE JANEIRO, 0457 – CENTRO, MARI/PB.	18/11/2025
LOTE 136 – PEDRAS DE FOGO	RUA WILSON RIBEIRO, 375, MANGUEIRA – PEDRAS DE FOGO / PB	19/11/2025
LOTE 167 – SANTA RITA	RUA PROFESSOR LUIZ SOARES, N 259, REFERÊNCIA HOSPITAL NELSINHO PANTA, CENTRO – SANTA RITA / PB	24/11/2025
LOTE 202 – SOLÂNEA	RUA PARAÍBA, Nº 159 – CENTRO, SOLÂNEA/PB	19/11/2025
LOTE 207 - TAPEROÁ	RUA CORONEL DORIVAL VILAR, 102, BAIRRO DO ALTO – TAPEROÁ / PB	12/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à 5ª Etapa – Vistoria Técnica, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).





Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições, conforme o que segue:

LOTE 08 - ALHANDRA

No respectivo estabelecimento **foram identificadas pendências pontuais**, relacionadas a:

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas;*
- *Melhorar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s);*
- *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;*
- *Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;*
- *Apresentação de alvará da vigilância sanitária;*
- *Apresentação de alvará de funcionamento.*

LOTE 20 – BANANEIRAS

No respectivo estabelecimento **foram identificadas pendências pontuais**, relacionadas a:

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Melhorar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s);*
- *Inserir, em local apropriado, os recipientes de GLP, devendo estes estar instalados em ambiente com ventilação natural, protegidos da incidência direta de sol, chuva e umidade, afastados de outros produtos inflamáveis, bem como distantes de fontes de calor e de faíscas, em conformidade com as normas de segurança aplicáveis;*
- *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;*
- *Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;*
- *Apresentação de alvará da vigilância sanitária;*
- *Apresentação de alvará de funcionamento.*

LOTE 38 – CAAPORÃ

No respectivo estabelecimento **foram identificadas pendências pontuais**, relacionadas a:

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas;*
- *Melhorar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s);*
- *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;*
- *Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;*
- *Apresentação de alvará da vigilância sanitária;*
- *Apresentação de alvará de funcionamento.*





LOTE 63 – CRUZ DO ESPIRITO SANTO

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Finalizar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s)*
- *Instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorializadas;*
- *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;*
- *Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;*
- *Apresentação de alvará da vigilância sanitária;*
- *Apresentação de alvará de funcionamento.*

LOTE 86 – ITABAIANA

No respectivo estabelecimento **foram identificadas pendências pontuais**, relacionadas a:

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorializadas;*
- *Melhorar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s);*
- *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;*
- *Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;*
- *Apresentação de alvará da vigilância sanitária;*
- *Apresentação de alvará de funcionamento.*

LOTE 111 – MARI

No respectivo estabelecimento **foram identificadas pendências pontuais**, relacionadas a:

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorializadas;*
- *Melhorar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s);*
- *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;*
- *Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;*
- *Apresentação de alvará da vigilância sanitária;*
- *Apresentação de alvará de funcionamento*

LOTE 136 – PEDRAS DE FOGO

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Sinalização dos ambientes (setorização);*
- *Finalizar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s)*
- *Instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorializadas;*
- *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;*
- *Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;*
- *Apresentação de alvará da vigilância sanitária;*
- *Apresentação de alvará de funcionamento.*



LOTE 167 – SANTA RITA

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Finalizar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s);*
- *Substituição da porta de madeira que dá acesso a área de preparação dos alimentos.*
- *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;*
- *Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;*
- *Apresentação de alvará da vigilância sanitária;*
- *Apresentação de alvará de funcionamento.*

LOTE 202 – SOLÂNEA

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Finalizar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s);*
- *Substituição da porta de madeira que dá acesso a área de preparação dos alimentos.*
- *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;*
- *Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;*
- *Apresentação de alvará da vigilância sanitária;*
- *Apresentação de alvará de funcionamento.*

LOTE 207 - TAPEROÁ

- *Instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas;*
- *Sinalização dos ambientes (setorização);*
- *Substituição da(s) porta(s) de madeira que dá acesso a(s) área(s) de preparação dos alimentos;*
- *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;*
- *Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;*
- *Apresentação de alvará da vigilância sanitária;*
- *Apresentação de alvará de funcionamento.*

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa.**

Dessa forma, considerando-se:

- a. *O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. *O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. *A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. *Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências até a DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO(S) ESTABELECIMENTO(S) nos lotes citados**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente ao saneamento das pendências pontuais descritas acima.

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar o não **credenciamento do estabelecimento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 16 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH





GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099

EMPRESA: AURECI RESTAURANTE POPULAR LTDA

CNPJ: 32.482.851/0001-04

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
LOTE 190 – SÃO MIGUEL DE TAIPU	RUA 4 DE NOVEMBRO 408, SÃO MIGUEL DE TAIPU/PB.	13/11/2025
LOTE 201 – SOBRADO	RUA MANOEL RODOPIANO DE SALES, 180, SOBRADO/PB.	13/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições, conforme o que segue:





LOTE 190 (SÃO MIGUEL DE TAIPU)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Finalização da instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas;*
- *Finalização da setorização do ambiente.*

LOTE 201 (SOBRADO)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Finalização da setorização do ambiente.*

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa.**

Dessa forma, considerando-se:

- a. *O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. *O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. *A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. *Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*





GOVERNO DA PARAÍBA

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências até a DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Finalização da instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas;*
- *Finalização da setorização do ambiente.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar o não **credenciamento do estabelecimento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 16 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH





GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099

EMPRESA: BAR DA VILA LTDA

CNPJ: 25.152.278/0001-05

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
LOTE 95 - JUAZEIRINHO	RUA WAMBERTO CLEMENTINO, Nº 07, JUAZEIRINHO.	13/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições, conforme o que segue:





GOVERNO DA PARAÍBA

LOTE 95 (JUAZEIRINHO)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Finalização da instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas;*

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa.**

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências até a DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Finalização da instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas;*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar o não **credenciamento do estabelecimento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

João Pessoa, 16 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH





GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099

EMPRESA: BARBARA CARDOSO FARIAS

CNPJ: 33.467.081/0001-93

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
LOTE 115 – MATINHAS	RUA GOVERNADOR ANTÔNIO MARIZ, 102	13/11/2025
LOTE 191 – SÃO SEBASTIÃO DE LAGOA DE ROÇA	RUA MANOEL RODOPIANO DE SALES, 180	

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições, conforme o que segue:





LOTE 115 (MATINHAS)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Finalização da instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas;*
- *Finalização da setorização do ambiente;*
- *Substituição da porta de madeira que dá acesso à área de preparação dos alimentos.*

LOTE 191 – SÃO SEBASTIÃO DE LAGOA DE ROÇA

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Finalização da instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas;*
- *Finalização da setorização do ambiente;*
- *Substituição da porta de madeira que dá acesso à área de preparação dos alimentos.*

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa.**

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*





GOVERNO DA PARAÍBA

d. *Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências até a DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Finalização da instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas;*
- *Finalização da setorização do ambiente;*
- *Substituição da porta de madeira que dá acesso à área de preparação dos alimentos.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar o não **credenciamento do estabelecimento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 16 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH





PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099

EMPRESA: CHURRASCARIA E RESTAURANTE SERRA DO BOI LTDA

CNPJ: 28.020.893/0001-56

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
LOTE 142 (PILÕESZINHO)	RUA PEDRO CAMELO, Nº 46, CENTRO - PILÕESZINHO/PB.	11/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após realização da vistoria técnica, verificou-se que o estabelecimento se encontrava em reforma, não apresentando inicialmente e **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa. Ademais, a citada empresa, não enviou relatório fotográfico a fim de comprovar que saneou as ressalvas apontadas no Relatório de Vistoria Técnica divulgado.





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

IV – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA DESFAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, encontrando-se INAPTA a execução dos serviços.

João Pessoa, 16 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH





GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099

EMPRESA: EDNALVA ALEXANDRE BARBOSA VIEIRA

CNPJ: 41.965.945/0001-25

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
LOTE 06 (ALCANTIL)	AV. SÃO JOSÉ, Nº 55, CENTRO	10/11/2025
LOTE 24 (BARRA DE SÃO MIGUEL)	RUA AUGUSTO CORREIA, Nº 87, CENTRO, BARRA DE SÃO MIGUEL/PB.	10/11/2025
LOTE 157 (RIACHO DE SANTO ANTÔNIO)	RUA CEL. DEMONTENES BARBOSA, Nº 494 – CENTRO/PB	10/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à 5ª Etapa – Vistoria Técnica, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do Programa Tá Na Mesa, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa,





GOVERNO DA PARAÍBA

estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições, conforme o que segue:

LOTE 06 (ALCANTIL)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Substituição de paletes baixos, comprometendo a distância adequada do piso e dificultando a higienização, além de aumentar o risco de contaminação;*
- *Substituição ou remoção das estantes de madeira, por ser de material poroso e de difícil higienização, inadequado por possibilitar o abrigo de microrganismos e pragas;*
- *Finalização da instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas;*
- *Finalização da setorização do ambiente;*
- *Melhorar a iluminação dos ambientes;*
- *Necessidade de complementar o revestimento das paredes da área de cocção, garantindo superfície lisa, impermeável, lavável e em bom estado de conservação, conforme determina a legislação sanitária;*
- *Definição de uma área apropriada para o lavabo, contendo pia e vaso sanitário.*

LOTE 24 (BARRA DE SÃO MIGUEL)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Substituição ou remoção das estantes de madeira, por ser de material poroso e de difícil higienização, inadequado por possibilitar o abrigo de microrganismos e pragas;*
- *Melhorar a iluminação dos ambientes, inclusive a utilização de lâmpadas com proteção;*
- *Incluir telas adequadas nas aberturas das portas, a fim de evitar a entrada de vetores e pragas.*
- *Definição de uma área apropriada para o lavabo, contendo pia e vaso sanitário;*





GOVERNO DA PARAÍBA

- *Definição de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei no 9.427/2011 da CBMPB.*

LOTE 157 (RIACHO DE SANTO ANTÔNIO)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Substituição ou remoção das estantes de madeira, por ser de material poroso e de difícil higienização, inadequado por possibilitar o abrigo de microrganismos e pragas;*
- *Necessidade de melhorar alguns revestimentos das paredes, garantindo superfície lisa, impermeável, lavável e em bom estado de conservação, conforme determina a legislação sanitária;*
- *Necessidade de proteger algumas instalações elétricas que se encontram sem proteção;*
- *Definição de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei no 9.427/2011 da CBMPB.*

Ademais, todos os lotes devem possuir a seguinte documentação obrigatória: *Alvará da Vigilância Sanitária; Alvará de Funcionamento do estabelecimento; Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas, emitido por empresa especializada; e Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, realizado pela equipe de manipulação do estabelecimento, desta forma faz-se necessário:*

- **LOTE 24:** *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbana do estabelecimento indicado para o município respectivo;*
- **LOTE 157:** *Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas; Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado; Apresentação de alvará da vigilância sanitária.*

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa.**

Dessa forma, considerando-se:





GOVERNO DA PARAÍBA

- a. *O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. *O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. *A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. *Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências até a DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente ao saneamento das pendências pontuais descritas acima.

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar o não **credenciamento do estabelecimento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 16 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH





GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: EDNALVA ALEXANDRE BARBOSA VIEIRA

CNPJ:41.965.945/0001-25

LOTE	MUNICÍPIO	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
213	Umbuzeiro	Rua Livramento, Nº 375 A Referência: Próximo À Praça Do Cemitério.Centro	10/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III– DA CONCLUSÃO

Após análise da documentação apresentada pela empresa no âmbito do procedimento de credenciamento/licitação, constatou-se inconsistência relevante quanto à regularidade do endereço de funcionamento, elemento essencial para a comprovação da aptidão jurídica, fiscal e operacional do estabelecimento. Embora o endereço informado pela empresa, CEP 58497-000, Rua Livramento, nº 375-A, com referência próxima à Praça do Cemitério, indique localização no Estado da Paraíba, o Alvará de Licença de Funcionamento apresentado foi emitido pelo Município de Orobó, Estado de Pernambuco, evidenciando divergência territorial entre o local declarado e a autoridade municipal emissora do documento.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO DA PARAÍBA

Tal incongruência compromete a validade do alvará para fins de habilitação, uma vez que o Alvará de Funcionamento deve ser expedido pelo município competente, ou seja, aquele onde o estabelecimento efetivamente se encontra instalado e exerce suas atividades. A emissão por ente municipal diverso do local informado retira a eficácia jurídica do documento, em razão da ausência de competência administrativa, nos termos do princípio da legalidade que rege a atuação da Administração Pública.

Ressalte-se que a comprovação da regularidade do estabelecimento no endereço indicado constitui requisito indispensável para atestar não apenas a existência formal da empresa, mas também sua regularidade urbanística, sanitária e operacional, sobretudo em procedimentos que envolvem prestação de serviços continuados e atendimento ao interesse público. Ademais, o item 8.28 do Edital estabelece que a infraestrutura para a cocção dos alimentos a serem fornecidos pelos estabelecimentos deve estar obrigatoriamente montada no local, lote e município em que a credenciada se inscreveu, exigência que pressupõe a efetiva existência e funcionamento da estrutura física no endereço declarado.

Dessa forma, a divergência identificada não configura mero erro formal ou passível de saneamento, tratando-se de falha material substancial, capaz de comprometer a confiabilidade da documentação apresentada e a segurança jurídica do procedimento, inviabilizando a validação do alvará como documento hábil, bem como o atendimento à exigência prevista no item 8.28 do Edital.

Além disso, o item 9.7.1 do Edital estabelece expressamente a exigência de apresentação de Alvará Sanitário ou Licença Sanitária e Licença de Funcionamento expedidos pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal competente, compatíveis com o objeto da licitação e em plena validade. O documento apresentado não atende a essa exigência, uma vez que foi emitido por município diverso daquele correspondente ao endereço informado pela empresa.

Diante do exposto, e em observância aos princípios da legalidade, da vinculação ao instrumento convocatório, da isonomia e da segurança jurídica, conclui-se pela INAPTIDÃO da empresa, por não comprovar, de forma válida e coerente, a regularidade do seu estabelecimento no endereço declarado, tampouco o atendimento ao disposto no item 8.28 do Edital. Em razão das inconformidades relevantes identificadas, esta Comissão Técnica opina desfavoravelmente ao prosseguimento do credenciamento do estabelecimento, declarando-o INAPTO. O presente parecer impede, neste momento, a formalização contratual, em observância aos princípios da legalidade e do interesse público.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

CAROLINE HENRIQUES ALVES G. MOURA
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: EDUARDO MARQUES DA SILVA

CNPJ: 37.781.137/0001-30

LOTE (MUNICÍPIO): 149 (PRINCESA ISABEL)

ENDEREÇO VISTORIADO: RUA ANTONIO MARIZ MARIA, 545, BAIRRO MAIA. (EM FRENTE A RUA PRINCIPAL DE ACESSO À UPA).

DATA DA VISTORIA: 25/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DA CONCLUSÃO

A empresa supracitada, referente ao **Lote 149 (Princesa Isabel)**, encontra-se **INAPTA**, uma vez que **não apresentou o relatório fotográfico dentro do prazo previsto no Edital e em seus anexos**, deixando de cumprir as exigências estabelecidas para esta etapa do certame.

Em razão da ausência de envio tempestivo da documentação requerida, não foi possível analisar os ajustes necessários para a devida validação, conforme os requisitos estabelecidos na RDC nº 216, no Termo de Referência e demais normas aplicáveis.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

Diante do exposto, não há possibilidade de aprovação da empresa para o referido lote, observando-se os critérios legais aplicáveis ao processo.

João Pessoa, 11 de dezembro de 2025.

CAROLINE HENRIQUES ALVES G MOURA
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099

EMPRESA: EMANOEL ALISON BEZERRA VIEIRA

CNPJ: 37.766.636/0001-59

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
LOTE 120 (MONTE HOREBE)	RUA JUSCELINO KUBITSCHEK, Nº 116.	12/11/2025
LOTE 165 (SANTA INÊS)	AV. 29 DE ABRIL, S/N.	12/11/2025
LOTE 197 (SERRA GRANDE)	AV. FRANCISCO VISAL DE MOURA, Nº 317, CENTRO.	18/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições, conforme o que segue:





GOVERNO DA PARAÍBA

LOTE 120 (MONTE HOREBE)

No respectivo **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, houve alteração do endereço inicialmente indicado para o referido lote. Tal modificação decorreu da impossibilidade de adequação do imóvel anteriormente vistoriado, localizado na Rua Antônio Martins de Figueiredo, nº 112, Bairro São José, em razão de a locatária não ter autorizado a realização das intervenções necessárias para atendimento às exigências sanitárias.

Diante disso, a empresa procedeu à locação de um novo espaço, situado na Rua Juscelino Kubitschek, nº 116, no mesmo bairro. Ressalta-se que foram encaminhados à equipe técnica os registros fotográficos atualizados do novo endereço, bem como documento formal de esclarecimento, no qual a empresa expõe as razões da alteração do imóvel, para fins de análise e acompanhamento técnico.

Destaca-se que a empresa foi a única participante do lote a encaminhar endereço válido e registros fotográficos referentes ao lote supracitado. Após análise técnica da documentação apresentada, a empresa permanece habilitada para o prosseguimento do processo, ficando expressamente ciente de que todos os itens, critérios e requisitos normalmente verificados em vistoria e elencados no Relatório de Vistoria Técnica deverão estar integralmente atendidos e em conformidade com as exigências sanitárias vigentes, estando ainda sujeita à realização de vistoria futura, a qual terá por finalidade a comprovação das informações prestadas e das condições efetivas declaradas.

E referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

Ajustes estruturais simples

- Finalização da setorização dos ambientes, garantindo a separação adequada entre áreas de preparo, armazenamento, despensa, circulação e higienização;
- Finalização da instalação dos equipamentos, assegurando o pleno funcionamento e o atendimento aos requisitos sanitários.

Ajustes documentais:

- Atualização do Alvará da Vigilância Sanitária;
- Apresentação do Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas, emitido por empresa especializada na prestação do serviço;
- Apresentação do Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Não foi possível analisar, por meio das fotografias encaminhadas, alguns elementos essenciais à avaliação sanitária, tais como: a área de interface entre as instalações sanitárias e as áreas de preparo e armazenamento de alimentos; a existência e adequação de ralos; as condições do reservatório de água, quanto à edificação e ao revestimento com materiais que não comprometam a qualidade da água; a presença de telas milimetradas nas janelas; a localização da caixa de esgoto e da caixa de gordura fora das áreas de preparo e armazenamento; correto acondicionamento dos recipientes de GLP em ambiente apropriado; bem como, instalações elétricas embutidas ou





GOVERNO DA PARAÍBA

protegidas em tubulações externas íntegras. Dessa forma, todos os itens, critérios e exigências previstos no Relatório de Vistoria Técnica deverão estar integralmente atendidos e em plena conformidade.

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança dos alimentos ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente **regularizadas até a assinatura do contrato**.

No respectivo **LOTE 165 (SANTA INÊS) e LOTE 197 (SERRA GRANDE) foram identificadas pendências pontuais**, conforme descrito abaixo:

Ajustes estruturais simples

- Finalização da setorização dos ambientes, garantindo a separação adequada entre áreas de preparo, armazenamento, despensa, circulação e higienização;
- Finalização da instalação dos equipamentos, assegurando o pleno funcionamento e o atendimento aos requisitos sanitários.

Ajustes documentais:

- Atualização do Alvará da Vigilância Sanitária;
- Atualização do Alvará de Funcionamento do Estabelecimento;
- Apresentação do Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas, emitido por empresa especializada na prestação do serviço;
- Apresentação do Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Ademais, não foi possível analisar, por meio das fotografias enviadas, alguns elementos essenciais à avaliação sanitária, tais como: ralos, lavatório exclusivo para higienização das mãos dos funcionários, recipientes de GLP devidamente acomodados em ambiente adequado, bem como a interface entre as instalações sanitárias e as áreas de preparo e armazenamento de alimentos.

Dessa forma, todos os pontos identificados como irregulares no Relatório de Vistoria Técnica devem ser ajustados, incluindo aqueles que não puderam ser confirmados por meio das fotografias, a fim de garantir a conformidade com as exigências sanitárias, a segurança do alimento e o correto funcionamento do estabelecimento.

Ressalta-se que nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:





GOVERNO DA PARAÍBA

- a. *O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. *O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. *A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. *Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências até a DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO(S) ESTABELECIMENTO(S) nos lotes citados acima**, condicionando-o(s), quando aplicável aos ajustes delimitados acima.

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar o não **credenciamento do estabelecimento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 16 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209
EMPRESA: FRANCISCO IARLEY DE LUCENA
CNPJ: 44.642.175/0001-78
LOTE (MUNICÍPIO): 10 (APARECIDA)
ENDEREÇO VISTORIADO:
DATA DA VISTORIA:

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- a) Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- b) Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- c) Termo de Referência do Credenciamento;
- d) Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- e) Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Não foi realizada vistoria *in loco*, uma vez que a equipe técnica, ao comparecer ao endereço informado inicialmente pela empresa, situado na Rua Olinda José de Almeida, s/n, não localizou o estabelecimento objeto do processo.

Durante a análise do relatório fotográfico encaminhado pela empresa, constatou-se que os registros apresentados não correspondem ao endereço informado para a realização da vistoria, referindo-se, na realidade, a outro local, situado na Rua Luís Figueiredo, s/n, Centro, Aparecida PB.

Destaca-se que a empresa foi a única participante do lote a encaminhar endereço e registros fotográficos. Sendo assim, permanece habilitada para o prosseguimento do processo, ficando ciente de que todos os itens e requisitos normalmente verificados em vistoria e elencados no Relatório de Vistoria Técnica deverão estar



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



integralmente em conformidade com as exigências sanitárias vigentes, sendo que será realizada vistoria futura para comprovação das informações e condições declaradas.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a **ajustes estruturais e adequações documentais**, conforme descrito a seguir:

Ajustes estruturais:

Concluir a setorização dos ambientes, garantindo a separação adequada entre as áreas de preparo, armazenamento, cocção, despensa, circulação e higienização. Também devem finalizar a instalação dos equipamentos, assegurando seu pleno funcionamento e o atendimento a todos os requisitos sanitários.

Com base nas fotografias enviadas, foram identificadas as seguintes pendências que necessitam de adequação:

LOTE 10:

- Necessidade de complementar o revestimento das paredes da área de cocção e manipulação, garantindo superfície lisa, impermeável, lavável e em bom estado de conservação, conforme determina a legislação sanitária;
- Instalação de equipamentos para secagem das mãos, além de sabonete líquido e coletores de resíduos nos banheiros, lavabos de usuários e nas pias exclusivas para higienização das mãos dos funcionários.
- Definição de uma área apropriada para o lavabo, contendo pia e vaso sanitário.

Não foi possível analisar, por meio das fotografias encaminhadas, alguns elementos essenciais à avaliação sanitária, tais como: a área de interface entre as instalações sanitárias e as áreas de preparo e armazenamento de alimentos; a existência e adequação de ralos; as condições do reservatório de água, quanto à edificação e ao revestimento com materiais que não comprometam a qualidade da água; a presença de telas milimetradas nas janelas; a localização da caixa de esgoto e da caixa de gordura fora das áreas de preparo e armazenamento; correto acondicionamento dos recipientes de GLP em ambiente apropriado; bem como, instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras.

Ajustes Documentais:

LOTE 10: Atualização das documentações necessárias. (Alvará da Vigilância Sanitária; Alvará de Funcionamento do estabelecimento; Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas, emitido por empresa especializada; e Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, realizado pela equipe de manipulação do estabelecimento).

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança dos alimentos ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- Comprovação formal das adequações realizadas;*
- Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

CAROLINE HENRIQUES ALVES G. MOURA
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209
EMPRESA: FRANCISCO IARLEY DE LUCENA
CNPJ:44.642.175/0001-78

LOTE	MUNICÍPIO	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
91	Jericó	Rua Vereador Francisco de Sousa Pedrosa, SN, Alto do Cruzeiro.	13/11/2025
99	Lagoa	Rua Travessa Dr. José Queiroga, no 21, Centro,	13/11/2025
168	Santa Terezinha	Rodovia PB 361 Número 23, Centro	11/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO DA PARAÍBA

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a **ajustes estruturais simples e adequações documentais**, conforme descrito a seguir:

Ajustes estruturais:

Todos os lotes devem concluir a setorização dos ambientes, garantindo a separação adequada entre as áreas de preparo, armazenamento, cocção, despensa, circulação e higienização. Também devem finalizar a instalação dos equipamentos, assegurando seu pleno funcionamento e o atendimento a todos os requisitos sanitários.

Com base nas fotografias enviadas, foram identificadas as seguintes pendências que necessitam de adequação:

LOTE 91: ;

- Instalação de equipamentos para secagem das mãos, além de sabonete líquido e coletores de resíduos nos banheiros, lavabos de usuários e nas pias exclusivas para higienização das mãos dos funcionários;
- Área de conexão entre as instalações sanitárias e áreas de preparo e armazenamento;
- Necessidade de complementar o revestimento das paredes da área de cocção e manipulação, garantindo superfície lisa, impermeável, lavável e em bom estado de conservação, conforme determina a legislação sanitária;
- Definição de uma área apropriada para o lavabo, contendo pia e vaso sanitário;
- Disponibilização de recipientes íntegros e devidamente identificados para o armazenamento correto dos resíduos;
- Não foi identificado local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB.

LOTE 99:

- Necessidade de complementar o revestimento das paredes da área de cocção e manipulação, garantindo superfície lisa, impermeável, lavável e em bom estado de conservação, conforme determina a legislação sanitária;
- Instalação de equipamentos para secagem das mãos, além de sabonete líquido e coletores de resíduos nos banheiros, lavabos de usuários e nas pias exclusivas para higienização das mãos dos funcionários;
- Definição de uma área apropriada para o lavabo, contendo pia e vaso sanitário;

Não foi possível analisar, por meio das fotografias encaminhadas, alguns elementos essenciais à avaliação sanitária, tais como: a área de interface entre as instalações sanitárias e as áreas de preparo e armazenamento de alimentos; a existência e adequação de ralos; as condições do reservatório de água, quanto à edificação e ao revestimento com materiais que não comprometam a qualidade da água; a presença de telas milimetradas nas janelas; correto acondicionamento dos recipientes de GLP em ambiente apropriado; bem como, instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras.

LOTE 168:

- Instalação de equipamentos para secagem das mãos, além de sabonete líquido e coletores de resíduos nos banheiros, lavabos de usuários e nas pias exclusivas para higienização das mãos dos funcionários;



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO DA PARAÍBA

- Necessidade de complementação do revestimento em algumas áreas;
- Não foi identificado local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Definição de uma área apropriada para o lavabo, contendo pia e vaso sanitário.

Ajustes Documentais:

Todos os lotes devem possuir a seguinte documentação obrigatória: Alvará da Vigilância Sanitária; Alvará de Funcionamento do estabelecimento; Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas, emitido por empresa especializada; e Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, realizado pela equipe de manipulação do estabelecimento.

LOTE 91: Não apresentou o Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

LOTE 99: Apresentou as documentações necessárias.

LOTE 168: Foi apresentado Alvará de Funcionamento emitido pelo Município de Mãe D'Água, contendo endereço incompatível com o lote em análise. Necessário a atualização dos demais documentos.

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança dos alimentos ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- Comprovação formal das adequações realizadas;





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

c. *Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025

CAROLINE HENRIQUES ALVES G. MOURA
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: FRANCISCO IARLEY DE LUCENA

CNPJ: 44.642.175/0001-78

LOTE (MUNICÍPIO): 106 (MÃE D'ÁGUA)

ENDEREÇO VISTORIADO: RUA JOÃO PEQUENO ROMANO, S/N, CENTRO.

DATA DA VISTORIA: 11/12/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- a) Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- b) Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- c) Termo de Referência do Credenciamento;
- d) Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- e) Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Durante a análise do relatório fotográfico encaminhado pela empresa, constatou-se que os registros apresentados não correspondem ao endereço da realização da vistoria, referindo-se, na realidade, a outro local, situado na **Rua José Benedito de Oliveira, s/n, Centro, Mãe D'Água-PB.**

Destaca-se que a empresa foi a única participante do lote a encaminhar endereço e registros fotográficos. Sendo assim, permanece habilitada para o prosseguimento do processo, ficando ciente de que todos os itens e requisitos normalmente verificados em vistoria e elencados no Relatório de Vistoria Técnica deverão estar integralmente em conformidade com as exigências sanitárias vigentes, sendo que será realizada vistoria futura para comprovação das informações e condições declaradas.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a **ajustes estruturais e adequações documentais**, conforme descrito a seguir:

Ajustes estruturais:

Concluir a setorização dos ambientes, garantindo a separação adequada entre as áreas de preparo, armazenamento, cocção, despensa, circulação e higienização. Também devem finalizar a instalação dos equipamentos, assegurando seu pleno funcionamento e o atendimento a todos os requisitos sanitários.

Com base nas fotografias enviadas, foram identificadas as seguintes pendências que necessitam de adequação:

- Necessidade de complementar o revestimento das paredes da área de cocção e manipulação, garantindo superfície lisa, impermeável, lavável e em bom estado de conservação, conforme determina a legislação sanitária;
- Instalação de equipamentos para secagem das mãos, além de sabonete líquido e coletores de resíduos nos banheiros, lavabos de usuários e nas pias exclusivas para higienização das mãos dos funcionários.
- Definição de uma área apropriada para o lavabo, contendo pia e vaso sanitário.

Não foi possível analisar, por meio das fotografias encaminhadas, alguns elementos essenciais à avaliação sanitária, tais como: a área de interface entre as instalações sanitárias e as áreas de preparo e armazenamento de alimentos; a existência e adequação de ralos; as condições do reservatório de água, quanto à edificação e ao revestimento com materiais que não comprometam a qualidade da água; a presença de telas milimetradas nas janelas; a localização da caixa de esgoto e da caixa de gordura fora das áreas de preparo e armazenamento; correto acondicionamento dos recipientes de GLP em ambiente apropriado; bem como, instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas íntegras.

Ajustes Documentais:

Atualização das documentações necessárias. (Alvará da Vigilância Sanitária; Alvará de Funcionamento do estabelecimento; Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas, emitido por empresa especializada; e Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, realizado pela equipe de manipulação do estabelecimento).

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança dos alimentos ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:





GOVERNO DA PARAÍBA

- a. *O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. *O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. *A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. *Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- b. *Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. *Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

CAROLINE HENRIQUES ALVES G. MOURA
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: G A CAMPOS LTDA

CNPJ: 40.976.412/0001-86

LOTE	MUNICÍPIO	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
44	Cacimbas	Rua Terto Cunha, S/N - Em frente a Igreja Evangélica Congregacional, Centro.	25/11/2025
71	Desterro	Rua Joaquim Soares Novo, N 62B, (Vizinho a Rafael da Água), Centro.	25/11/2025
160	Salgadinho	Rua José Maciel de Sousa, 220, Centro.	18/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a **ajustes estruturais e adequações documentais**, conforme descrito a seguir:

Ajustes estruturais:

Todos os lotes devem concluir a setorização dos ambientes, garantindo a separação adequada entre as áreas de preparo, armazenamento, cocção, despensa, circulação e higienização. Também devem finalizar a instalação dos equipamentos, assegurando seu pleno funcionamento e o atendimento a todos os requisitos sanitários.

Com base nas fotografias enviadas, foram identificadas as seguintes pendências que necessitam de adequação:

- Instalação de portas nas áreas de cocção e manipulação;
- Instalação de telas milimetradas removíveis nas janelas. (apenas o lote 160 apresentou registro fotográfico comprovando a presença das telas instaladas);
- Instalação de lâmpadas com proteção;
- Complementação do revestimento das paredes das áreas de cocção e manipulação;
- Adequação dos ralos, garantindo sistema de fechamento apropriado;
- Instalação de equipamentos para secagem das mãos, além de sabonete líquido e coletores de resíduos nos lavabos de usuários e nas pias exclusivas para higienização das mãos dos funcionários;
- Disponibilização de recipientes íntegros e devidamente identificados para o armazenamento correto dos resíduos;
- Definição de uma área apropriada para o lavabo, contendo pia e vaso sanitário.
- Local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;

Ajustes Documentais:

Todos os lotes devem possuir a seguinte documentação obrigatória: Alvará da Vigilância Sanitária; Alvará de Funcionamento do estabelecimento; Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas, emitido por empresa especializada; e Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, realizado pela equipe de manipulação do estabelecimento.

LOTE 44: Não apresentou o Alvará Sanitário.

LOTE 71: Não apresentou o Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

LOTE 160: Não apresentou o Alvará Sanitário.

O Certificado de Boas Práticas enviado é o mesmo utilizado para os LOTES 44 e 160, contendo a certificação dos mesmos funcionários, o que não atende à exigência de que cada estabelecimento apresente o certificado específico de sua própria equipe de manipulação.

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança dos alimentos ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de**





GOVERNO DA PARAÍBA

Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa.

Dessa forma, considerando-se:

- a. *O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. *O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. *A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. *Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- b. *Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. *Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

CAROLINE HENRIQUES ALVES G. MOURA
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: Gilberto Alves Dilo Comércio e Serviços

CNPJ: 121.625.082/0001-13

LOTE (MUNICÍPIO):	ENDEREÇO VISTORIADO:	DATA DA VISTORIA:
Lote 01 (ÁGUA BRANCA)	Rua José Ferreira Moreno, S/nº - bairro Gravatá	17/11/2025
Lote 69 (CURRAL VELHO)	Rua São José, nº 64 - bairro Centro	10/11/2025
Lote 72 (DIAMANTE)	Rua Possidônio José da Costa, nº 1179 - bairro Centro	10/11/2025
Lote 82 (IBIARA)	Rua Osório Pinto Ramalho – bairro Centro	25/11/2025
Lote 109 (MANAÍRA)	Rua Prof.(a) Mª Carmosa de Lima, S/nº - bairro do Club	10/11/2025
Lote 183 (SÃO JOSÉ DE PRINCESA)	Rua Antônio Bezerra da Silva, S/nº - bairro Alto dos bezeros	10/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO DA PARAÍBA

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que os estabelecimentos apresentam, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **aptos, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS ÁGUA BRANCA (LOTE 01):

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais simples:

- Falta de Revestimento adequado em parte das paredes;
- Ausência de identificação dos setores;
- Produtos de higiene com cheiro (não neutros);
- Botijão de gás GLP muito próximo a fonte de calor (fogão);
- Móvel em material inadequado (madeira);
- Ralo sem sistema de fechamento;
- Extintor de incêndio diretamente sobre o piso;
- Estrado de plástico muito baixo;
- Ausência de diversos equipamentos, a saber: mesa pia aço inox industrial c/ panelheiro e duas cubas, tanque inox lavanderia com válvula aço inox, mesa pia inox uma cuba direita e prateleira aço, liquidificador industrial 4L, Coifa com tubo chapéu exaustor, mesa pia aço inox industrial c/ panelheiro e duas cubas, prateleira aérea (1,0x0,40) inox 430, armário roupeiro aço 8 portas, dispenser para sabonete líquido, dispenser para papel toalha, suporte para papel higiênico.
- Os itens 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 3.5, 3.10, 3.12, 3.13, 4.1, 5.4, 7.1, 7.2 e 8.3 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

a) CURRAL VELHO (LOTE 69):

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Ausência de revestimento adequado em parte do piso e paredes (ex.: banheiro);
- Ausência de identificação/separação dos setores;
- Produtos de higiene com cheiro (não neutros);
- Ralo sem sistema de fechamento;
- Estrado muito baixo;
- Ausência de diversos equipamentos, a saber: Estante em aço inox com 6 prateleiras lisas (2 unds.), tanque inox lavanderia com válvula aço inox, mesa pia aço inox uma cuba direita e prateleira aço,





GOVERNO DA PARAÍBA

liquidificador industrial 4L, Coifa c/tubo chapéu exaustor, mesa inox industrial c/ painel e duas cubas, prateleira aérea (1,0x0,40) inox 430, armário roupeiro aço 8 portas;

- Os itens 2.2, 2.3, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.6, 3.7, 3.8, 3.13, 4.1, 5.2, 5.4, 6.1 e 8.3 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

b) LOTE 72 (DIAMANTE)

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Ausência de revestimento adequado em parte das paredes (ex.: pia de higiene de mãos, cozinha);
- Ausência de identificação/ separação dos setores;
- Produtos de higiene com cheiro (não neutros);
- Botijões de gás GLP muito próximos a fontes de calor (fogões) e em ambiente fechado;
- Estrado muito baixo;
- Ausência de diversos equipamentos, a saber: mesa pia aço inox industrial c/ painel e duas cubas, estante em aço inox com 6 prateleiras lisas, tanque inox lavanderia com válvula aço inox, estante em aço inox, mesa pia inox uma cuba direita e prateleira de aço, coifa c/tubo chapéu exaustor, prateleira aérea (1,0 x 0,40) inox 430 e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.8, 3.9, 3.11, 3.13, 4.1, 5.2, 5.3, 5.4, 8.1, 8.3, 8.5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária apresentado não consta nenhum dado de identificação da empresa;
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

c) LOTE 82 (IBIARA)

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Ausência de revestimento adequado em parte do piso e paredes (ex.: banheiro);
- Ausência de identificação/ separação dos setores;
- Produtos de higiene com cheiro (não neutros);
- Botijões de gás GLP muito próximos a fontes de calor (fogões) e em ambiente fechado;
- Estrado muito baixo;





GOVERNO DA PARAÍBA

- Ausência de diversos equipamentos, a saber: mesa pia aço inox industrial c/ panelheiro e duas cubas, estante em aço inox com 6 prateleiras lisas, tanque inox lavanderia com válvula aço inox, estante em aço inox, mesa pia inox uma cuba direita e prateleira de aço, liquidificador industrial 4 L, coifa c/tubo chapéu exaustor, prateleira aérea (1,0 x 0,40) inox 430 e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.8, 3.13, 4.1, 5.1, 5.2, 5.4, 5.5, 6.2, 6.3, 8.1, 8.3, 8.5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária não apresentado;
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

d) LOTE 109 (MANAÍRA).

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Ausência parcial de revestimento adequado das paredes;
- Ausência de identificação/ separação dos setores;
- Ausência de pia de higiene exclusiva de mãos;
- Produtos de higiene com cheiro (não neutros);
- Ausência de diversos equipamentos, a saber: tanque inox lavanderia com válvula aço inox, pallet de plástico vazado, mesa pia inox uma cuba direita e prateleira de aço, coifa c/tubo chapéu exaustor, mesa de inox bancada c/ prateleira lisa, prateleira aérea (1,0 x 0,40) inox 430 e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.3, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.8, 3.11, 3.13, 4.1, 5.1, 5.4, 5.5, 8.1, 8.3, 8.5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas.

e) LOTE 183 (SÃO JOSÉ DE PRINCESA)

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Ausência parcial de revestimento adequado das paredes (banheiro);
- Ralo sem fechamento;
- Ausência de identificação/ separação dos setores;
- Móveis em madeira;
- Ausência de pia de higiene exclusiva de mãos;





GOVERNO DA PARAÍBA

- Ausência de Telas de proteção em portas/janelas/vãos;
- Produtos de higiene com cheiro (não neutros);
- Ausência de diversos equipamentos, a saber: Mesa de inox bancada, mesa pia aço inox industrial c/ panelheiro e duas cubas, estante em aço inox com 6 prateleiras lisas, tanque inox lavanderia com válvula aço inox, pallet de plástico vazado, estante em aço inox, mesa pia inox uma cuba direita e prateleira de aço, liquidificador industrial 4 L, lixeira 100 L com tampa e pedal branca, coifa c/tubo chapéu exaustor, forno turbo a gás 5 esteiras, mesa de inox bancada c/ prateleira lisa, prateleira aérea (1,0 x 0,40) inox 430 e armário roupeiro aço 8 portas..
- Os itens 2.2, 2.3, 2.4, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 4.1, 5.2, 5.4, 5.5, 6.2, 6.3, 7.1, 7.2, 8.2, 8.3, 8.4 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará de licença sanitária sem assinatura.

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança dos alimentos ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**, condicionando-os, quando aplicável, obrigatoriamente

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- b. *Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. *Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, de dezembro de 2025.

LUCAS VINÍCIUS DA ROCHA COUTINHO
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209
EMPRESA: Iderlan Raimundo da Silva
CNPJ: 41.999.315/0001-71

LOTE (MUNICÍPIO):	ENDEREÇO VISTORIADO:	DATA DA VISTORIA:
Lote 149 (SÃO JOSÉ DE ESPINHARAS)	Rua Antônio Gomes, nº 462	11/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO DA PARAÍBA

a) LOTE 149 (SÃO JOSÉ DE ESPINHARAS):

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Ausência de identificação/ separação dos setores;
- Ausência de diversos equipamentos, a saber: estante em aço inox com 6 prateleiras lisas, tanque inox lavanderia com válvula aço inox, pallet de plástico vazado, estante em aço inox, geladeira frost free duplex 375 L inox, Freezer horizontal 2 portas 415 L, mesa pia inox uma cuba direita e prateleira de aço, liquidificador industrial 4 L, prateleira aérea (1,0 x 0,40) inox 430 e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.3, 2.7, 2.8, 3.2, 3.3, 3.9, 3.13, 5.2, 5.3, 5.4, 8.3, 8.4 e 8.5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- O certificado de Boas práticas de manipulação de alimentos está sem a identificação da empresa ou responsável legal, bem como sem a assinatura da responsável pelo treinamento;
- Os Procedimentos operacionais padronizados enviados pela empresa não possuem assinatura nem sequer nº do conselho (ex.: CRN 6º Região nº xxxxx);
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança dos alimentos ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- b. *Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. *Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, de dezembro de 2025.

LUCAS VINÍCIUS DA ROCHA COUTINHO
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: José Welisson Ferreira

CNPJ: 36.541.425/0001-55

LOTE (MUNICÍPIO):	ENDEREÇO VISTORIADO:	DATA DA VISTORIA:
Lote 09 (AMPARO)	Av. Cícero Soares, s/nº - bairro Centro.	11/11/2025
Lote 48 (CAMALAÚ)	Rua Nominato Firmo, nº59 - bairro Centro	11/11/2025
Lote 51 (CARAÚBAS)	Rua Vereador Pedro Farias Castro, s/nº - bairro Centro	18/11/2025
Lote 60 (CONGO)	Rua Alzenir de Oliveira, s/nº - bairro Centro	11/11/2025
Lote 62 (COXIXOLA)	Rua Manoel Apolinário, s/nº - bairro Centro	12/11/2025
Lote 103 (LIVRAMENTO)	Rua Ministro José Américo, s/nº - bairro Centro	12/11/2025
Lote 129 (OURO VELHO)	Rua João Fernandes, s/nº - bairro Centro	11/11/2025
Lote 148 (PRATA)	Av. Ananiano Ramos Galvão, nº558 – bairro Centro	11/11/2025
Lote 176 (SÃO JOÃO DO CARIRI)	Rua Dr. Brandão, s/nº - bairro Centro	12/11/2025
Lote 187 (SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS)	Rua Antero Torreão, s/nº - bairro Centro	12/11/2025
Lote 195 (SERRA BRANCA)	Rua Monsenhor José Borges, s/nº - bairro Centro	12/11/2025
Lote 205 (SUMÉ)	Rua Manoel Severo, s/nº - bairro Centro	11/11/2025
Lote 217 (ZABELÊ)	Rua Severino Belo, s/nº - bairro Centro	11/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

a) Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- b) Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- c) Termo de Referência do Credenciamento;
- d) Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- e) Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

a) LOTE 09 (AMPARO):

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Falta de Revestimento adequado em parte das paredes;
- Descascamento e avarias em diversos pontos do teto da unidade;
- Ausência de identificação dos setores;
- Ausência de pia de higiene exclusiva de mãos;
- Conexão direta do banheiro com a área de manipulação/armazenamento de alimentos;
- Portas em material inadequado (madeira);
- Ausência de telas de proteção em janelas;
- Ralo sem sistema de fechamento;
- Ausência de diversos equipamentos, a saber: Tanque inox lavanderia com válvula aço inox, pallet de plástico vazado, estante em aço inox, Freezer horizontal 2 portas 415 L, mesa pia inox uma cuba direita e prateleira de aço, liquidificador industrial 4 L, lixeira 100 L com tampa e pedal branca, coifa c/tubo chapéu exaustor, fogão industrial a gás 4 bocas com pé, forno turbo a gás 5 esteiras, mesa de inox bancada c/ prateleira lisa, prateleira aérea (1,0 x 0,40) inox 430 e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.6, 3.8, 3.9, 3.11, 3.13, 4.1, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 7.1, 7.2, 8.1, 8.3 e 8.5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

b) LOTE 48 (CAMALAÚ):

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais simples:





GOVERNO DA PARAÍBA

- Falta de Revestimento adequado em parte das paredes;
- Ausência de identificação dos setores;
- Ausência de pia de higiene exclusiva de mãos;
- Cozinha e estoque de gêneros sem fechamento (vãos entre parede e teto, portas)
- Ausência de telas de proteção em janelas e vãos (ex: meia parede na cozinha);
- Estrado muito baixo;
- Ausência de equipamentos, a saber: tanque inox lavanderia com válvula aço inox, , Freezer horizontal 2 portas 415 L e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 2.8, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.6, 3.8, 3.9, 3.11, 3.13, 4.1, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 6.1, 6.2, 6.3, 8.1, 8.3 e 8,5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

c) LOTE 51 (CARAÚBAS)

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Falta de Revestimento adequado em parte das paredes;
- Ausência de identificação dos setores;
- Ausência de pia de higiene exclusiva de mãos (na cozinha);
- Cozinha e estoque sem fechamento (vãos entre parede e teto, portas)
- Conexão direta do banheiro com a área de produção de alimentos;
- Porta de acesso ao banheiro em madeira (material inadequado);
- Ausência de telas de proteção em janelas e vãos (ex: meia parede na cozinha);
- Estrado muito baixo;
- Ausência de equipamentos, a saber: Tanque inox lavanderia com válvula aço inox, pallet de plástico vazado, estante em aço inox, Freezer horizontal 2 portas 415 L, e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.6, 2.8, 3.1, 3.2, 3.3, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.13, 4.1, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 6.1, 6.2, 6.3, 8.1, 8.3 e 8,5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

d) LOTE 60 (CONGO)

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Falta de Revestimento nas paredes;
- Ausência de identificação dos setores;
- Ausência de pia de higiene exclusiva de mãos (na cozinha);
- Conexão direta do banheiro com a área de produção de alimentos/armazenamento;
- Ausência de telas de proteção em janelas e vãos;
- Ausência de equipamentos, a saber: Tanque inox lavanderia com válvula aço inox, pallet de plástico vazado, geladeira frost free duplex 375 L inox, Freezer horizontal 2 portas 415 L, mesa pia inox uma cuba direita e prateleira de aço, liquidificador industrial 4 L, lixeira 100 L com tampa e pedal branca, coifa c/tubo chapéu exaustor, fogão industrial a gás 4 bocas com pé, forno turbo a gás 5 esteiras, mesa de inox bancada c/ prateleira lisa e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.13, 4.1, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 7.1, 7.2, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4 e 8.5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.
- OBS.: Algumas fotos anexadas claramente não correspondem ao endereço da vistoria técnica anterior.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Alvará de localização e funcionamento (o anexo pertence a outro município);
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

e) LOTE 62 (COXIXOLA).

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Falta de Revestimento adequado em parte das paredes;
- Ausência de identificação dos setores;
- Ausência de pia de higiene exclusiva de mãos (na cozinha);
- Cozinha e estoque sem fechamento (vãos entre parede e teto, portas)
- Conexão direta do banheiro com a área de produção de alimentos;
- Ausência de telas de proteção em janelas e vãos (ex: meia parede na cozinha);





GOVERNO DA PARAÍBA

- Ausência de equipamentos, a saber: tanque inox lavanderia com válvula aço inox, pallet de plástico vazado, Freezer horizontal 2 portas 415 L, liquidificador industrial 4 L, coifa c/tubo chapéu exaustor, forno turbo a gás 5 esteiras, prateleira aérea (1,0 x 0,40) inox 430 e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 2.8, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.6, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.13, 4.1, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 8.1, 8.3 e 8,5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Alvará de localização e funcionamento (o anexado pertence a outro município);
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

f) LOTE 103 (LIVRAMENTO)

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Revestimento inadequado em parte do piso e parede no salão (“palco preto”);
- Luminária inadequada para área da cozinha (acúmulo de sujeira);
- Ralo sem fechamento;
- Ausência de identificação/ separação dos setores;
- Porta e forra/batente em madeira (na área da cozinha);
- Ausência de pia de higiene exclusiva de mãos (na cozinha);
- Ausência de Telas de proteção em portas/janelas/vãos;
- Ausência de diversos equipamentos, a saber: tanque inox lavanderia com válvula aço inox, pallet de plástico vazado, Freezer horizontal 2 portas 415 L, liquidificador industrial 4 L, prateleira aérea (1,0 x 0,40) inox 430 e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.3, 2.6, 2.8, 3.2, 3.3, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.13, 4.1, 5.2, 5.3, 5.4, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Alvará de localização e funcionamento;
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

g) LOTE 129 (OURO VELHO)

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:





GOVERNO DA PARAÍBA

- Revestimento parcial em parte do piso e parede, além de avarias no teto;
- Ralo sem fechamento;
- Ausência de identificação/ separação dos setores;
- Porta e forra/batente em madeira (na área da cozinha);
- Ausência de Telas de proteção em portas/janelas/vãos;
- Ausência de diversos equipamentos, a saber: tanque inox lavanderia com válvula aço inox, pallet de plástico vazado, Freezer horizontal 2 portas 415 L, liquidificador industrial 4 L, lixeira 100 L com tampa e pedal branca e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.2, 2.3, 2.6, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.6, 3.8, 3.9, 3.13, 4.1, 5.2, 5.3, 5.4, 8.1, 8.2, 8.3, 8.5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Alvará de localização e funcionamento (o enviado pertence a outro município);
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

h) LOTE 148 (PRATA)

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Revestimento inadequado/parcial em parte da parede;
- Ralo sem fechamento;
- Ausência de identificação/ separação dos setores;
- Conexão direta do banheiro com a área de produção de alimentos;
- Porta e forra/batente em madeira;
- Ausência de pia de higiene exclusiva de mãos (na cozinha);
- Ausência de Telas de proteção em portas/janelas/vãos;
- Ausência de diversos equipamentos, a saber: Tanque inox lavanderia com válvula aço inox, Freezer horizontal 2 portas 415 L, liquidificador industrial 4 L, lixeira 100 L com tampa e pedal branca, prateleira aérea (1,0 x 0,40) inox 430 e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.9, 3.11, 3.13, 4.1, 5.2, 5.3, 5.4, 7.1, 7.2, 8.1, 8.3, 8.5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;





i) LOTE 176 (SÃO JOÃO DO CARIRI).

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Falta de Revestimento adequado em parte das paredes;
- Ralo sem fechamento;
- Conexão do banheiro com a área de preparo/armazenamento;
- Retirar decoração/adesivos remanescentes de paredes, móveis, box, dentre outros)
- Ausência de identificação dos setores;
- Forra, porta e móveis em madeira nas áreas de preparo/ armazenamento;
- Ausência de pia de higiene exclusiva de mãos (na cozinha);
- Ausência de telas de proteção em janelas;
- Ausência de equipamentos, a saber: Tanque inox lavanderia com válvula aço inox, geladeira frost free duplex 375 L inox, Freezer horizontal 2 portas 415 L, mesa pia inox uma cuba direita e prateleira de aço, liquidificador industrial 4 L, lixeira 100 L com tampa e pedal branca e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.3, 2.4, 2.7, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.6, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, 4.1, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 7.1, 7.2, 8.1, 8.3 e 8,5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

j) LOTE 187 (SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS)

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Falta de Revestimento adequado em parte das paredes (ex.: banheiro);
- Ralo sem fechamento;
- Ausência de identificação dos setores;
- Cozinha e estoque sem fechamento (vãos entre parede e teto, portas)
- Conexão direta do banheiro com a área de produção de alimentos;
- Ausência de telas de proteção em janelas e vãos (ex: meia parede na cozinha/armazenamento);





GOVERNO DA PARAÍBA

- Ausência de equipamentos, a saber: tanque inox lavanderia com válvula aço inox, pallet de plástico vazado, estante em aço inox, Freezer horizontal 2 portas 415 L, liquidificador industrial 4 L, e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.6, 2.8, 3.1, 3.2, 3.3, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.13, 4.1, 5.2, 5.3, 5.4, 8.1, 8.2 8.3 e 8,5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Alvará de localização e funcionamento (o anexado pertence a outro município);
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

k) Lote 195 (SERRA BRANCA)

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Ausência de identificação dos setores;
- Conexão direta do banheiro com a área de produção de alimentos;
- Ausência de telas de proteção em janelas e vãos ;
- Ausência de equipamentos, a saber: tanque inox lavanderia com válvula aço inox, pallet de plástico vazado, Freezer horizontal 2 portas 415 L, liquidificador industrial 4 L, e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.6, 2.8, 3.1, 3.2, 3.3, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.13, 4.1, 5.2, 5.3, 5.4, 8.1, 8.2 8.3 e 8,5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Alvará de localização e funcionamento (o anexado pertence a outro município);
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

l) LOTE 205 (SUMÉ)

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Falta de Revestimento adequado em parte das paredes, piso;
- Ralo sem fechamento;
- Ausência de identificação dos setores;
- Ausência de pia de higiene exclusiva de mãos (na cozinha);





GOVERNO DA PARAÍBA

- Cozinha e estoque sem fechamento (vãos entre parede e teto, portas)
- Conexão direta do banheiro com a área de produção/armazenamento de alimentos;
- Ausência de telas de proteção em janelas e vãos (ex: meia parede na cozinha);
- Estrado muito baixo;
- Ausência de equipamentos, a saber: tanque inox lavanderia com válvula aço inox, geladeira frost free duplex 375 L inox, Freezer horizontal 2 portas 415 L, liquidificador industrial 4 L, lixeira 100 L com tampa e pedal branca, prateleira aérea (1,0 x 0,40) inox 430 e armário roupeiro aço 8 portas..
- Os itens 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.6, 2.8, 3.1, 3.2, 3.3, 3.6, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.13, 4.1, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 6.1, 6.2, 6.3, 7.1, 7.2, 8.1, 8.3 e 8,5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

m) LOTE 217 (ZABELÊ)

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Falta de Revestimento adequado em parte das paredes;
- Ausência de identificação dos setores;
- Ausência de pia de higiene exclusiva de mãos (na cozinha);
- Cozinha e estoque sem fechamento (vãos entre parede e teto, portas)
- Conexão direta do banheiro com a área de produção de alimentos;
- Porta de acesso ao banheiro em madeira (material inadequado);
- Ausência de telas de proteção em janelas e vãos (ex: meia parede na cozinha);
- Estrado muito baixo;
- Ausência de equipamentos, a saber: tanque inox lavanderia com válvula aço inox, pallet de plástico vazado, estante em aço inox, geladeira frost free duplex 375 L inox, Freezer horizontal 2 portas 415 L, liquidificador industrial 4 L, lixeira 100 L com tampa e pedal branca e armário roupeiro aço 8 portas.
- Os itens 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.6, 2.8, 3.1, 3.2, 3.3, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.13, 4.1, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 6.1, 6.2, 6.3, 8.1, 8.3 e 8,5 (constatados na primeira vistoria) continuam pendentes, não contemplados em sua totalidade ou não apresentaram registros fotográficos no documento enviado pela empresa.

Ajustes documentais:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Alvará de localização e funcionamento;





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- Certificado de controle de vetores e pragas urbanas;

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança dos alimentos ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

PARECER FAVORÁVEL (EMPRESA APTA)

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**, condicionando-os, quando aplicável, obrigatoriamente

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- Comprovação formal das adequações realizadas;*
- Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, de dezembro de 2025.

LUCAS VINÍCIUS DA ROCHA COUTINHO
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: JRS RESTAURANTE LTDA

CNPJ: 46.147.797/0001-55

LOTE (MUNICÍPIO): (LOTE 47, CALDAS BRANDÃO), (LOTE 194, SAPÉ)

ENDEREÇOS VISTORIADOS: (RUA MARIA VEIGAS DE PAIVA, S/N – LOTE 47, CALDAS BRANDÃO), (RUA MACHADO DE ASSIS, 171 CENTRO – LOTE 194 SAPÉ)

DATAS DAS VISTORIAS: (12/11/2025 LOTE 47 – CALDAS BRANDÃO), (13/11/2025 LOTE 194 – SAPÉ)

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências dos estabelecimentos acima identificados, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que os estabelecimentos apresentam, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **aptos, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DA AUSÊNCIA DE PENDÊNCIAS

Não foram identificadas pendências impeditivas, tendo sido constatado que a empresa:

- Possui equipamentos e espaço físico apropriados e em adequado funcionamento;



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;
- Sanou, dentro do prazo, todas as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;
- Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;
- Não apresentou inconformidades com os requisitos obrigatórios.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

PARECER FAVORÁVEL

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- Comprovação formal das adequações realizadas;
- Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 11 de dezembro de 2025.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

David Freitas Melo Silva
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: KELLY PATRÍCIO DE ARRUDA

CNPJ: 30.676.721/0001-87

LOTE (MUNICÍPIO): LOTE 122, NATUBA

ENDEREÇO VISTORIADO: AVENIDA DR. FRANCISCO DE ALBUQUERQUE MONTENEGRO, 264

DATA DA VISTORIA: 10/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais simples:

- Ausência de rampa de acessibilidade.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

III.2 – DA AUSÊNCIA DE PENDÊNCIAS (QUANDO FOR O CASO)

Não foram identificadas pendências impeditivas, tendo sido constatado que a empresa:

- Possui equipamentos e espaço físico apropriados e em adequado funcionamento;
- Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;
- Sanou, dentro do prazo, todas as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;
- Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;
- Não apresentou inconformidades com os requisitos obrigatórios.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. *O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. *O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. *A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. *Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

PARECER FAVORÁVEL

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- b. *Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. *Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 11 de dezembro de 2025.

David Freitas Melo Silva

RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025

PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04

**PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA**

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209
EMPRESA: MARIA DO SOCORRO DE LUNA DIAS
CNPJ: 39.802.506/0001-50
LOTE (MUNICÍPIO):

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
LOTE 35 (BORBOREMA)	R JOÃO RUFINO DA SILVA, SN, CONJ. CAPITULINO LOUREIRO – EMAS /PB	18/11/2025
LOTE 94 (JUAREZ TÁVORA)	RUA CORONEL FRANCISCO LUIS, 881, CENTRO, PX AO GALPÃO DE FERNANDO DO GAS	
LOTE 199 (SERRARIA)	R PEDRO ANGELO, 62, CENTRO (AO LADO DA COOPERATIVA DE LEITE) – PIANCÓ /PB	18/11/2025
LOTE 204 (SOSSEGO)	RUA PROJETADA S/N, CENTRO	14/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências dos estabelecimentos acima identificados, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que os estabelecimentos apresentam, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **aptos, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.





GOVERNO DA PARAÍBA

LOTE 35 (BORBOREMA)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Identificar a setorização dos ambientes;*

LOTE 94 (JUAREZ TÁVORA)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Identificar a setorização dos ambientes;*
- *Melhorar a rampa de acessibilidade, conforme estabelece a NBR 9050/20;*
- *Melhorar a pintura em alguns pontos dos revestimentos das paredes;*
- *Melhorar o acabamento do banheiro.*

LOTE 199 (SERRARIA)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Identificar a setorização dos ambientes;*
- *Melhorar a rampa de acessibilidade, conforme estabelece a NBR 9050/20;*

LOTE 204 (SOSSEGO)

No respectivo estabelecimento **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa:



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO DA PARAÍBA

- *Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;*
- *Sanou, dentro do prazo, as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;*
- *Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;*

Entretanto, referente ao município citado acima, **recomenda-se:**

- *Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s);*
- *Identificar a setorização dos ambientes;*

III.1 – DA AUSÊNCIA DE PENDÊNCIAS (QUANDO FOR O CASO)

Não foram identificadas pendências impeditivas, tendo sido constatado que a empresa:

- Possui equipamentos e espaço físico apropriados e em adequado funcionamento;
- Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;
- Sanou, dentro do prazo, todas as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;
- Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;
- Não apresentou inconformidades com os requisitos obrigatórios.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa.**

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**, condicionando-os, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;*
- b. Comprovação formal das adequações realizadas;*





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

c. *Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 11 de dezembro de 2025.

DAVID FREITAS MELO SILVA
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04

**GOVERNO
DA PARAÍBA****PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA****PROCESSO Nº:** SDH-PRC-2024/02099**EMPRESA:** MARCIA DE SOUSA LIMA**CNPJ:** 18.242.540/0001-47

LOTES (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
LOTE 02- AGUIAR	RUA ANTÔNIO ALVES, SN, CENTRO. EM FRENTE A ESCOLA	19/11/2025
LOTE 21- BARAÚNA	RUA FRANCISCO SALES DANTAS, 110, CENTRO, PRÓXIMO AO LAVA JATO DO GAGO	14/11/2025
LOTE 42- CACIMBAS DE AREIA	AVENIDA JOSÉ CAMPOS FILHO, S/N, CENTRO, PRÓXIMO AO CONJUNTO ANTÔNIO SOARES.	25/11/2025
LOTE 83- IGARACY	RUA PADRE MANOEL OTAVIANO, S/N, CENTRO	19/11/2025
LOTE 107- MALTA	RUA MONSENHOR VALERIANO, SN, BR-230	10/11/2025
LOTE 116- MATO GROSSO	RUA QUIRINO JOSÉ DA SILVA, 95, CENTRO	13/11/2025
LOTE 125- NOVA OLINDA	RUA JK, SN, CENTRO	18/11/2025
LOTE 127- OLHO D'ÁGUA	RUA PRAÇA ANTÔNIO AVELINO, 25, CENTRO	18/11/2025
LOTE 134 – PEDRA BRANCA	AV. SOLIDONIO LEITE DE OLIVEIRA, S/N, CENTRO	18/11/2025
LOTE 152 – QUIXABA	RUA MANOEL CARLOS C PEREIRA, SN, CENTRO	13/11/2025
LOTE 170- SANTANA DOS GAROTES	RUA ARNALDO LEITE, SN, CENTRO	18/11/2025
LOTE 172- SÃO BENTINHO	RUA JOÃO JOSÉ DE ALMEIDA, SN, ELIAS MENDES	10/11/2025
LOTE 173- SÃO DOMINGOS	RUA JOAQUIM QUEIROGA DE ASSIS, SN	10/11/2025
LOTE 179- SÃO JOSÉ DA LAGOA TAPADA	RUA ANANIAS SARMENTO, 97, CENTRO	10/11/2025
LOTE 186- SÃO JOSÉ DE SABUGI	RUA JOÃO SIMPLICIO, N 197, CENTRO	13/11/2025
LOTE 189- SÃO MAMEDE	RUA JANUZIO NOBREGA, N 342, CENTRO	13/11/2025
LOTE 216- VISTA SERRANA	RUA JOÃO FRANCISCO FILHO, SN, CENTRO	15/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento.

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

a) *Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;*

b) *Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;*



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



- c) Termo de Referência do Credenciamento;
d) Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
e) Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

LOTES – MUNICÍPIO	PARECER TÉCNICO
LOTE 02 - AGUIAR	Após análise do relatório fotográfico encaminhado e considerando os critérios da RDC 216/2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, avalia-se as condições gerais do ambiente quanto à limpeza, setorização e instalação dos equipamentos. Com base nas evidências apresentadas, o estabelecimento apresenta condições iniciais adequadas para funcionamento, sendo considerado APTO, desde que realize os ajustes descritos a seguir. 1. LIMPEZA GERAL DO ESPAÇO A limpeza geral está satisfatória para o início das atividades, porém foram identificados pontos que exigem correção contínua para total conformidade sanitária: Ajustes necessários: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Intensificar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas de manipulação; - Remover materiais e objetos que dificultem a limpeza diária. 2. SETORIZAÇÃO DOS AMBIENTES A setorização encontra-se estruturada, porém ainda requer finalizações para garantir fluxo seguro e evitar contaminação cruzada. Ajustes necessários: - Concluir a sinalização visual e funcional de cada setor (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Ajustar o fluxo operacional conforme boas práticas, assegurando separação entre áreas limpas e sujas; - Revisar a disposição de equipamentos para evitar cruzamento de atividades. 3. INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS A instalação dos equipamentos está encaminhada, apresentando condições para operação inicial, entretanto alguns itens ainda necessitam acabamentos e testes finais. Ajustes necessários:





	- Finalizar conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicável; - Garantir posicionamento definitivo e fixação adequada dos equipamentos; - Realizar teste funcional completo para validar segurança e eficiência antes do uso contínuo.
LOTE 21- BARAÚNA	1. LIMPEZA GERAL DO ESPAÇO Foram observadas condições iniciais satisfatórias de limpeza, porém ainda são necessárias as seguintes adequações: - Realizar limpeza terminal completa antes do início das atividades; - Reforçar higienização de pisos, cantos, superfícies e áreas de manipulação; - Remover materiais que possam dificultar o processo de higienização diária. 2. SETORIZAÇÃO DOS AMBIENTES A setorização encontra-se parcialmente concluída, exigindo as seguintes finalizações: - Concluir a sinalização visual e funcional dos setores; - Ajustar o fluxo operacional para evitar contaminação cruzada; - Reposicionar equipamentos quando necessário para garantir a separação entre áreas limpas e sujas. 3. INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS Os equipamentos estão dispostos de forma adequada, porém ainda necessitam: - Finalização das conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão; - Fixação correta e nivelamento quando aplicável; - Testes funcionais completos antes do uso contínuo. 4. AUSÊNCIA DE TORNEIRAS Foi identificada a falta de torneiras em pontos essenciais, o que compromete a correta higienização das mãos e o cumprimento das boas práticas de manipulação. Ajustes necessários: - Instalar imediatamente as torneiras nos pontos de lavagem, conforme exigido pela RDC 216/2004. 5. FALTA DE UTENSÍLIOS NO BANHEIRO O banheiro encontra-se sem os utensílios mínimos obrigatórios para garantir condições adequadas de higiene. Itens ausentes: - Sabonete líquido; - Papel toalha; - Suporte adequado para higienização;



	- Lixeira com tampa e pedal. Ajuste obrigatório: - Providenciar todos os itens sanitários de uso obrigatório, garantindo plena conformidade com a legislação.
LOTE 42- CACIMBAS DE AREIA	1. LIMPEZA GERAL DO ESPAÇO A limpeza geral encontra-se em condições iniciais aceitáveis; entretanto, foram identificadas necessidades de melhoria para assegurar a conformidade sanitária: - Realizar limpeza terminal completa em todos os ambientes; - Reforçar a higienização de superfícies, pisos, cantos e áreas de manipulação; - Remover itens improdutivos e materiais que dificultem a higienização adequada. 2. SETORIZAÇÃO DOS AMBIENTES A setorização está parcialmente implantada, mas ainda requer ajustes para atender plenamente às exigências sanitárias: - Finalizar a sinalização visual de todos os setores; - Ajustar o fluxo operacional para evitar contaminação cruzada; - Reposicionar equipamentos quando necessário para manter a separação entre áreas limpas e sujas. 3. INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS Os equipamentos estão dispostos, porém ainda não se encontram totalmente finalizados para operação: - Concluir todas as conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão; - Garantir a fixação e o nivelamento adequados; - Realizar testes de funcionamento antes do uso contínuo. 4. UTENSÍLIOS E ITENS SANITÁRIOS DO BANHEIRO Foram observadas pendências relacionadas aos itens de higiene obrigatórios: - Ausência de sabonete líquido; - Falta de papel toalha; - Inexistência de lixeira com tampa e pedal; - Ausência ou inadequação de suportes para higienização. Ajuste obrigatório: - Providenciar todos os itens citados, conforme exigido pelas normas sanitárias.
LOTE 83- IGARACY	<i>Limpeza pós-obra geral do(s) espaço(s);</i> <i>Instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas;</i> <i>Melhorar a pintura em alguns pontos do(s) estabelecimento(s);</i> <i>Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Praças Urbanas;</i>





GOVERNO
DA PARAÍBA

	• Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado; • Apresentação de alvará da vigilância sanitária; • Apresentação de alvará de funcionamento.
LOTE 107- MALTA	• Instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas; • Melhorar a pintura e o revestimento das paredes em alguns pontos do(s) estabelecimento(s); • Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas; • Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado; • Apresentação de alvará da vigilância sanitária; • Apresentação de alvará de funcionamento; • Melhorar a entrada do estabelecimento a fim de evitar degraus degradados. Ademais, recomenda-se o envio de fotografias da(s): • Rampa completa, com ângulo/declividade visíveis; • Entradas e rotas acessíveis; • Área de circulação do público; • Qualquer melhoria realizada após a visita técnica.
LOTE 116- MATO GROSSO	1. LIMPEZA GERAL As imagens demonstram a presença de poeira, resíduos de obra, materiais diversos fora de local adequado e superfícies sem higienização final. Exigência técnica: • Realizar limpeza terminal completa em todos os ambientes; • Remover materiais de obra, embalagens e resíduos; • Higienizar pisos, paredes, bancadas e equipamentos; • Formalizar e implementar POP de limpeza conforme RDC 216/2004. 2. SETORIZAÇÃO DOS AMBIENTES Foi observada a ausência de definição clara de setores, com risco de cruzamento entre áreas limpas e sujas, contrariando o fluxo operacional exigido. Exigência técnica: • Concluir a setorização física e funcional dos ambientes; • Garantir fluxo unidirecional da produção; • Instalar placas de identificação; • Reorganizar layout para evitar cruzamentos entre alimentos crus, prontos e resíduos.





	3. INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS Os equipamentos ainda não estão totalmente instalados ou posicionados, e alguns aparentam estar sem testes ou higienização final. Exigência técnica: - Finalizar integralmente a instalação de todos os equipamentos; - Assegurar funcionamento, higienização e estabilidade; - Posicionar de forma a permitir limpeza completa ao redor; - Regularizar conexões elétricas e hidráulicas; - Remover películas protetoras e resíduos de obra. 4. ACESSIBILIDADE Constatou-se que o relatório fotográfico não contém imagens da rampa de acessibilidade, impossibilitando avaliar sua conformidade com a NBR 9050. Faz-se necessário o envio das fotos condizentes com o ambiente.
LOTE 125- NOVA OLINDA	1. LIMPEZA GERAL As imagens demonstram pontos com poeira, resíduos de obra, embalagens e superfícies ainda sem higienização completa. Exigência técnica: - Executar limpeza terminal completa antes do funcionamento; - Remover resíduos, materiais soltos e embalagens; - Higienizar pisos, paredes, bancadas, mobiliário e superfícies de uso. 2. SETORIZAÇÃO DOS AMBIENTES Alguns ambientes ainda não apresentam definição clara entre áreas limpas e áreas sujas, podendo gerar fluxo inadequado. Exigência técnica: - Concluir a setorização física e funcional das áreas; - Instalar sinalização de identificação dos setores; - Ajustar o fluxo interno, garantindo direção única de preparo e evitando cruzamentos. 3. LIXEIRAS No relatório, observa-se a presença de lixeiras que não atendem às especificações da RDC 216/2004, pois não possuem acionamento por pedal. Exigência obrigatória: Substituir todas as lixeiras internas por modelos com: - tampa acionada por pedal; - corpo lavável; - boa vedação e conservação. 4. ACESSIBILIDADE O relatório não apresenta imagens da rampa de acessibilidade, impossibilitando avaliar conformidade com a NBR 9050.





	Exigência Enviar fotos contendo: - vista geral da rampa; - vista lateral evidenciando inclinação; - corrimãos; - patamares; - piso tátil (se houver); - condições do acabamento e circulação. técnica:
LOTE127- OLHO D'AGUA	1. LIMPEZA GERAL As fotografias evidenciam acúmulo de poeira, resíduos e superfícies sem higienização final. Exigência técnica: - Realizar limpeza terminal completa antes do início das atividades; - Remover resíduos de obra e materiais fora de local adequado; - Higienizar todas as superfícies, incluindo pisos, paredes, mobiliários e bancadas; - Implementar POP de limpeza conforme RDC 216/2004. 2. SETORIZAÇÃO DOS AMBIENTES – NECESSITA COMPLEMENTAÇÃO Ainda não é possível identificar de forma clara a divisão entre áreas limpas e sujas, o que pode comprometer o fluxo operacional. Exigência técnica: - Concluir a setorização física e funcional dos ambientes; - Instalar identificação visual dos setores; - Ajustar o fluxo interno assegurando trânsito unidirecional, evitando cruzamento entre matéria-prima, resíduos e produtos prontos. 3. ACESSIBILIDADE O relatório não contém imagens da rampa de acessibilidade, impossibilitando sua avaliação conforme a NBR 9050. Exigência Solicita-se envio das seguintes imagens: técnica: - vista geral da rampa; - vista lateral com inclinação; - corrimãos de ambos os lados; - patamares; - piso tátil (se houver); - condições de acabamento e circulação.
LOTE 134 – PEDRA BRANCA	- Instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas; - Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas; - Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado;





GOVERNO
DA PARAÍBA

	• Apresentação de alvará da vigilância sanitária; • Apresentação de alvará de funcionamento; • Mostrar fotos da entrada, rampa de acessibilidade conforme as normas vigentes.
LOTE 152 – QUIXABA	1. LIMPEZA GERAL As imagens mostram a presença de poeira, resíduos, materiais de obra e superfícies sem higienização final. Exigência técnica: • Realizar limpeza terminal em todos os ambientes antes do início das atividades; • Remover completamente resíduos de obra, embalagens e materiais avulsos; • Realizar higienização completa de pisos, paredes, bancadas e mobiliário; • Implementar rotina de limpeza conforme POP. 2. SETORIZAÇÃO DOS AMBIENTES O relatório demonstra que alguns espaços ainda não apresentam separação clara entre áreas limpas e sujas, podendo gerar fluxos inadequados. Exigência técnica: • Concluir a setorização física e funcional do estabelecimento; • Instalar sinalização e identificação dos setores (preparo, armazenamento, higienização, etc.); • Ajustar o fluxo interno para evitar cruzamento entre matérias-primas, resíduos e alimentos prontos. 3. ACESSIBILIDADE O relatório não contém imagens da rampa de acessibilidade, impossibilitando a verificação da conformidade com os critérios da NBR 9050. Exigência técnica: Solicita-se o envio das seguintes imagens: • Vista geral da rampa; • Vista lateral evidenciando a inclinação; • Corrimãos de ambos os lados; • Piso tátil, se aplicável; • Patamares e acessos; • Condições gerais de acabamento e circulação.
LOTE 170- SANTANA DOS GARROTES	• Melhorar a instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorizadas; • Finalizar a setorização dos ambiente(s); • Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas; • Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado; • Apresentação de alvará da vigilância sanitária; • Apresentação de alvará de funcionamento;





	Mostrar fotos da entrada, rampa de acessibilidade conforme as normas vigentes.
LOTE 172- SÃO BENTINHO	1. LIMPEZA GERAL O relatório fotográfico demonstra que o ambiente se encontra parcialmente limpo e organizado, porém ainda há presença de resíduos, materiais diversos e superfícies sem higienização terminal. Exigência técnica: - Realizar limpeza terminal completa em todos os ambientes antes do início das atividades; - Remover resíduos de obra, embalagens e materiais soltos; - Higienizar pisos, paredes, bancadas, equipamentos e mobiliário; - Implementar rotina de limpeza e POP conforme determina a RDC nº 216/2004. 2. SETORIZAÇÃO DOS AMBIENTES A organização interna ainda não evidencia de forma clara a separação entre áreas limpas e áreas sujas, podendo gerar risco de contaminação cruzada. Exigência técnica: - Concluir a setorização física e funcional dos setores (pré-preparo, preparo, higienização e armazenamento); - Implementar identificação visual de cada área; - Ajustar o fluxo interno garantindo trânsito unidirecional, evitando cruzamento entre alimentos crus, prontos e resíduos. 3. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS Os equipamentos estão dispostos de forma inicial, mas ainda requerem organização definitiva e ajustes operacionais. Exigência técnica: - Finalizar instalação, fixação e nivelamento de todos os equipamentos; - Garantir higienização e funcionamento adequado antes do uso contínuo; - Instalar lixeiras com tampa e acionamento por pedal nas áreas de manipulação. 4. ITENS SANITÁRIOS – PENDÊNCIAS Constatou-se ausência de alguns utensílios básicos de higiene pessoal no banheiro e área de higienização. Exigência técnica: - Providenciar sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa e pedal; - Assegurar disponibilidade de água potável e pontos de lavagem em quantidade suficiente.





	5. ACESSIBILIDADE – AUSÊNCIA DE IMAGENS DA RAMPA O relatório não apresenta nenhuma imagem referente à rampa de acessibilidade ou rota acessível, impedindo a avaliação conforme os critérios da NBR 9050. Exigência técnica: Solicita-se o envio das seguintes fotografias para análise: • Vista geral da rampa; • Vista lateral indicando inclinação; • Corrimãos (em ambos os lados); • Patamares de início e término; • Piso tátil, quando aplicável; • Condições gerais de acabamento e circulação.
LOTE 173 - SÃO DOMINGOS	1. LIMPEZA GERAL As fotografias evidenciam ambiente em boas condições de organização, porém ainda há presença de pequenos resíduos e marcas de poeira em alguns pontos. A higienização final (limpeza terminal) deve ser realizada antes do início efetivo das atividades. Exigência técnica: • Executar limpeza terminal completa em todos os ambientes antes do início das atividades; • Remover completamente resíduos e embalagens; • Higienizar pisos, paredes, bancadas, equipamentos e mobiliário; • Implementar rotina de limpeza e POP de higienização conforme RDC nº 216/2004. 2. SETORIZAÇÃO DOS AMBIENTES A disposição dos espaços ainda não demonstra setorização clara entre áreas limpas e áreas sujas, o que pode comprometer o fluxo operacional ideal previsto nas boas práticas de manipulação de alimentos. Exigência técnica: • Concluir a setorização física e funcional dos ambientes (pré-preparo, preparo, higienização e armazenamento); • Instalar identificação visual de cada setor; • Ajustar o fluxo interno, assegurando trânsito unidirecional, evitando cruzamentos entre alimentos crus, prontos e resíduos. 3. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS As imagens demonstram que os equipamentos já se encontram instalados, porém alguns ainda necessitam de posicionamento definitivo e testes funcionais. Exigência técnica: • Concluir fixação e nivelamento de todos os equipamentos; • Realizar testes de funcionamento e limpeza final antes da operação; • Instalar lixeiras com tampa e acionamento por pedal em todas as áreas de manipulação.





	4. ITENS SANITÁRIOS Após reavaliação das fotografias, verifica-se que o banheiro possui dispensers de sabonete e papel toalha devidamente instalados, além de condições satisfatórias de limpeza e conservação. Os itens obrigatórios estão presentes e visivelmente em uso. Situação: Conforme a RDC nº 216/2004, não sendo necessárias adequações neste item. 5. ACESSIBILIDADE O relatório não apresenta imagens da rampa de acessibilidade, impedindo a avaliação quanto à conformidade com a NBR 9050. Exigência técnica: Solicita-se o envio das seguintes fotografias para análise: • Vista geral da rampa e entrada principal; • Vista lateral indicando inclinação e corrimãos; • Patamares e piso tátil, quando aplicável; • Condições gerais de acabamento e circulação.
LOTE 179- SÃO JOSÉ DA LAGOA TAPADA	• Melhorar a instalação dos equipamentos de acordo com as áreas setorializadas; • Finalizar a setorialização dos ambientes(s); • Apresentação de Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas; • Apresentação Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos realizado pela equipe de manipulação dos alimentos do estabelecimento credenciado; • Apresentação de alvará da vigilância sanitária; • Apresentação de alvará de funcionamento; • Mostrar fotos da entrada, rampa de acessibilidade conforme as normas vigentes.
LOTE 186 - SÃO JOSÉ DE SABUGI	1. CONFORMIDADES OBSERVADAS Com base no material apresentado, foram identificados indícios de: • Organização geral dos ambientes; • Existência de instalações sanitárias; • Condições iniciais compatíveis com o funcionamento do estabelecimento. Tais aspectos atendem parcialmente aos requisitos da RDC nº 216/2004, no que se refere às condições gerais de higiene e operação. 2. NÃO CONFORMIDADES E RESSALVAS (RDC 216/2004) 2.1 Relatório Fotográfico Incompleto – Estrutura Física O relatório fotográfico apresentado não contempla de forma suficiente a estrutura física do estabelecimento, impossibilitando a verificação plena de conformidade com os arts. 4º e 5º da RDC 216/2004, especialmente quanto a: • Pisos, paredes e tetos; • Áreas de manipulação, preparo e armazenamento de alimentos;





GOVERNO
DA PARAÍBA

	- Condições de portas, janelas e barreiras contra vetores. Apresentar relatório fotográfico complementar, com registros detalhados das áreas internas e externas do estabelecimento. 2.2. ACESSIBILIDADE – ÁREA EXTERNA Consta no relatório a existência de rampa de acesso, entretanto: - Não foram apresentadas evidências técnicas ou fotográficas que comprovem sua conformidade com as normas de acessibilidade vigentes; - Ausência de informações quanto à inclinação, piso e demais elementos exigidos. Apresentar comprovação de adequação da rampa às normas técnicas de acessibilidade ou realizar as correções necessárias.
LOTE 189- SÃO MAMEDE	1. CONFORMIDADES OBSERVADAS Com base nas imagens apresentadas, observa-se: - Organização geral dos ambientes visíveis; - Existência de instalações sanitárias; - Condições iniciais compatíveis com o funcionamento do estabelecimento. Esses pontos atendem parcialmente às exigências da RDC nº 216/2004 quanto às condições gerais de higiene e operação. 2. NÃO CONFORMIDADES E RESSALVAS (RDC 216/2004) 2.1 Relatório Fotográfico Incompleto – Estrutura Física O relatório apresentado não contempla imagens suficientes da estrutura física do estabelecimento, impossibilitando a avaliação completa dos requisitos previstos nos arts. 4º e 5º da RDC nº 216/2004, especialmente quanto a: - Pisos, paredes e tetos (integridade, impermeabilidade e facilidade de higienização); - Áreas de preparo, manipulação e armazenamento de alimentos; - Portas, janelas e proteção contra vetores e pragas urbanas. Apresentar relatório fotográfico complementar, contendo imagens claras e detalhadas da estrutura física interna e externa. 2.2 Acessibilidade – Área Externa Consta no relatório a existência de rampa de acesso, contudo: - Não há registros fotográficos ou informações técnicas suficientes que comprovem sua conformidade com as normas de acessibilidade vigentes; - Não foi possível verificar inclinação, piso antiderrapante ou demais requisitos técnicos. Apresentar comprovação de adequação da rampa às normas de acessibilidade ou promover as adequações necessárias.





LOTE 216- VISTA SERRANA

1. CONFORMIDADES OBSERVADAS

De acordo com o material apresentado, observam-se:

- Organização geral dos ambientes registrados;
- Existência de instalações sanitárias;
- Condições iniciais que indicam possibilidade de funcionamento do estabelecimento.

Esses aspectos atendem **parcialmente** aos critérios da RDC nº 216/2004 no que se refere às condições gerais de higiene e operação.

2. NÃO CONFORMIDADES E RESSALVAS (RDC nº 216/2004)

2.1 Relatório Fotográfico Incompleto – Estrutura Física

O relatório fotográfico apresentado **não contempla de forma suficiente a totalidade da estrutura física do estabelecimento**, impossibilitando a verificação plena dos requisitos constantes nos **arts. 4º e 5º da RDC nº 216/2004**, especialmente quanto a:

- Condições de pisos, paredes e tetos;
- Áreas de manipulação, preparo e armazenamento de alimentos;
- Portas, janelas e mecanismos de proteção contra vetores e pragas urbanas.

Apresentar **relatório fotográfico complementar**, contendo imagens claras e detalhadas da estrutura física interna e externa.

2.2 Lixeiras – Art. 4.6 da RDC nº 216/2004

Não foi possível comprovar, por meio das imagens apresentadas, a existência de:

- Lixeiras com **acionamento por pedal**;
- Tampa adequada;
- Lixeiras distribuídas nos ambientes de preparo, manipulação e apoio.

Providenciar a instalação de **lixeiras com pedal e tampa**, conforme estabelecido pela RDC nº 216/2004.

2.2 Acessibilidade – Área Externa

Consta no relatório a presença de **rampa de acesso**, entretanto:

- Não há elementos técnicos ou registros fotográficos suficientes que comprovem sua **adequação às normas de acessibilidade vigentes**;
- Não foi possível verificar inclinação, piso antiderrapante ou demais critérios técnicos exigidos.

Apresentar comprovação de adequação da rampa às normas técnicas de acessibilidade ou promover as adequações necessárias.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS (QUANDO APLICÁVEL)





GOVERNO DA PARAÍBA

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa.**

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização dos ajustes finais ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;*
- b. Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: MARIA DE LOURDES DE JESUS FERNANDES

CNPJ: 27.685.806/0001-17

LOTE (MUNICÍPIO): LOTE 209 – TEIXEIRA

ENDEREÇO VISTORIADO: AV. JOSÉ CARNEIRO FILHO, 15, EM FRENTE A MARAVILHA MOTOS

DATA DA VISTORIA: 25/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DA AUSÊNCIA DE PENDÊNCIAS (QUANDO FOR O CASO)

Não foram identificadas pendências impeditivas, tendo sido constatado que a empresa:

- Possui equipamentos e espaço físico apropriados e em adequado funcionamento;



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;
- Sanou, dentro do prazo, todas as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;
- Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;
- Não apresentou inconformidades com os requisitos obrigatórios.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO (COM AS DUAS OPÇÕES)

PARECER FAVORÁVEL

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- Comprovação formal das adequações realizadas;
- Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 11 de dezembro de 2025.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

David Freitas Melo Silva
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099

EMPRESA: NAVE COMÉRCIO E SERVIÇOS DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 04.268.540/0001-35

LOTE	MUNICÍPIOS	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
3	ALAGOA GRANDE	Avenida Salvador Leal, s/n.	19/11/2025
5	ALAGOINHA	Rua Projetada, s/n - Loteamento Morada Nova.	17/11/2025
11	ARAÇAGI	Rua Pedro Batista, 359.	17/11/2025
12	ARARA	Av. Eptácio Pessoa	17/11/2025
14	AREIA	Rua Professor Antônio Benvindo, 89	19/11/2025
16	AREIAL	Rua Antônio Barbosa Alves, 680 A	19/11/2025
17	AROEIRAS	Rua Zeferino de Paula, 208	18/11/2025
19	BAÍA DA TRAIÇÃO	Rua Matias Freire, s/n, centro	18/11/2025
22	BARRA DE SANTA ROSA	Rua José Freire de Almeida	17/11/2025
29	BOA VENTURA	R. Maria celeste batista, 418	17/11/2025
43	CACIMBA DE DENTRO	Rua Simplicio Hipólito ribeiro, 399	17/11/2025
45	CAIÇARA	Rua tenente Marcolino, 139	17/11/2025
50	CAPIM	Rua Antônio Felizardo, s/n, bairro centro	18/11/2025
57	CONCEIÇÃO	Rua Pedro Luiz de Lacerda, 120	17/11/2025
65	CUITÉ	Av Nordeste das graças	17/11/2025
73	DONA INÊS	Rua presidente João Pessoa, 234	17/11/2025
76	ESPERANÇA	Rua Nascimento Manoel, 281.	19/11/2025
80	GURINHÉM	Rua projetada, s/n, Boa Esperança	17/11/2025
85	INGÁ	Avenida Tarcísio de Miranda Buriti, s/n, Centro.	18/11/2025
87	ITAPORANGA	Rua Sebastião Rodrigues, 79, xique-xique	18/11/2025
88	ITAPOROROCA	Rua Cônego Faustino Jorge de carvalho, 51, Centro.	18/11/2025
90	JACARAÚ	Rua José Iran Dias da Costa, 31, Centro	18/11/2025
96	JUNCO DO SERIDÓ	Rua Avelino Nobrega, Santo Onofre	13/11/2025
97	JURIPIRANGA	Rua Central, 149, centro	19/11/2025
101	LAGOA SECA	Rua José da Rocha, 98.	19/11/2025
105	LUCENA	Rua David falcão, s/n, bairro centro	24/11/2025
108	MAMANGUAPE	Rua Pedro Soares Feliciano, 43	18/11/2025
113	MASSARANDUBA	Rua Manoel Machado, 73	18/11/2025
118	MOGEIRO	Rua Getúlio Vargas, s/n	18/11/2025
133	PAULISTA	Rua Belarmino Fernandes de França, Nº 418	19/11/2025
137	PEDRO RÉGIS	Rua projetada, s/n	18/11/2025
139	PICUÍ	Av Castelo Branco, 79	17/11/2025
143	PIRIPITUBA	Rua Presidente João Pessoa, 30	17/11/2025
144	PITIMBU	Rua do Rio, s/n, centro	19/11/2025
145	POCINHOS	Rua Joaquim Alves Gomes, 751	18/11/2025
149	PRINCESA ISABEL	Rua Maria da Costa, s/n	17/11/2025
150	PUXINANÁ	Rua Rita F. de Miranda, Nº 05	19/11/2025
151	QUEIMADAS	Rua Francisco Ernesto do Rêgo, 432	18/11/2025
153	REMÍGIO	Rua projetada, s/n	17/11/2025
159	RIO TINTO	Rua Castro Alves – 66-71	18/11/2025
166	SANTA LUZIA	Rua Manoel Camelo Diniz	13/11/2025
182	SÃO JOSÉ DE PIRANHAS	Rua Malaquias Gomes Barbosa, s/n, bairro centro	18/11/2025
191	SÃO SEBASTIÃO DE LAGOA DE ROÇA	Rua Genival Firmino, 10	19/11/2025
206	TACIMA	Rua Targino Pereira da Costa Neto, n 176	17/11/2025
208	TAVARES	Rua Alto Do Bom Jesus, 126	18/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à 5ª Etapa – Vistoria Técnica, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise do relatório fotográfico encaminhado e considerando os critérios da **RDC 216/2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**, avalia-se as condições gerais do ambiente quanto à limpeza, setorização e instalação dos equipamentos, conforme:

LOTE	ENDEREÇO VISTORIADO	PARECER TÉCNICO	SITUAÇÃO
3	ALAGOA GRANDE	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas;	APTO



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



		- Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
5	ALAGOINHA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis;	APTO





		- Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
11	ARAÇAGI	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	APTO
12	ARARA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público;	APTO





		- Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
14	AREIA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo	APTO





		e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
16	AREIAL	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o	APTO





		cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: • Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; • Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; • Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
17	AROEIRAS	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: • Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; • Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; • Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: • Finalizar a signalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); • Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; • Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: • Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; • Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; • Realizar testes operacionais completos, assegurando	APTO





		desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
22	BARRA DE SANTA ROSA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	APTO
29	BOA VENTURA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de	APTO





		limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
43	CACIMBA DE DENTRO	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis.	APTO





		3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: • Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; • Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; • Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
45	CAIÇARA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: • Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; • Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; • Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: • Finalizar a signalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); • Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; • Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: • Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; • Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os	APTO





		equipamentos; Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
50	CAPIM	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	APTO
57	CONCEIÇÃO	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os	APTO





		padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
65	CUITÉ	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente.	APTO





		2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
73	DONA INÊS	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em	APTO





		desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: • Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; • Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; • Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
76	ESPERANÇA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: • Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; • Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; • Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: • Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); • Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; • Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: • Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; • Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os	APTO





		equipamentos; Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
80	GURINHÉM	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	APTO
85	INGÁ	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os	APTO





		padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
87	ITAPORANGA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios:	APTO





		- Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
88	ITAPOROROCA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios:	APTO





		- Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
90	JACARAÚ	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	APTO
		1. Limpeza Geral do Espaço	APTO





96	JUNCO DO SERIDÓ	A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
97	JURUPIRANGA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de	APTO





		ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
101	LAGOA SECA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto,	APTO





		alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
105	LUCENA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	APTO
108	MAMANGUAPE	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram	APTO





		identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
108	MASSARANDUBA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe	APTO





		2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
118	MOGEIRO	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos	APTO





		A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: • Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; • Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; • Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
137	PEDRO RÉGIS	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: • Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; • Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; • Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. • Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: • Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); • Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; • Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: • Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; • Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; • Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	APTO
139	PICUÍ	1. Limpeza Geral do Espaço	APTO





		A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
143	PIRIPITUBA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente.	APTO





		- Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
144	PITIMBU	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o	APTO





		cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: • Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; • Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; • Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
145	POCINHOS	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: • Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; • Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; • Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. • Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: • Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); • Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; • Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: • Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; • Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; • Realizar testes operacionais completos, assegurando	APTO





		desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
150	PUXINANÃ	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	APTO
151	QUEIMADAS	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos;	APTO





		- Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
153	REMÍGIO	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo	APTO





		separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
159	RIO TINTO	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a	APTO





		fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
166	SANTA LUZIA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	APTO
182	SÃO JOSÉ DE PIRANHAS	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público;	APTO





		- Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); - Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; - Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: - Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; - Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; - Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
206	TACIMA	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: - Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; - Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; - Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. - Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: - Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores	APTO





		(recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); • Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; • Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios: • Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; • Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; • Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
208	TAVARES	1. Limpeza Geral do Espaço A avaliação das condições de limpeza demonstra situação satisfatória para o início das atividades. Entretanto, foram identificados pontos que demandam aprimoramento sistemático, a fim de garantir conformidade plena com os padrões sanitários. Ajustes obrigatórios: • Realizar limpeza terminal completa antes da abertura oficial ao público; • Reforçar o controle de higienização de superfícies, cantos, pisos e áreas destinadas à manipulação de alimentos; • Remover materiais, equipamentos inoperantes ou objetos desnecessários que dificultem o processo de limpeza e comprometam a organização do ambiente. • Gerar acessibilidade ao prédio, que atualmente não existe 2. Setorização dos Ambientes A setorização apresenta estrutura funcional, porém necessita de ajustes finais para assegurar fluxo operacional seguro, contínuo e livre de riscos de contaminação cruzada. Ajustes obrigatórios: • Finalizar a sinalização visual e funcional dos setores (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e higienização); • Reorganizar o fluxo operacional, garantindo separação efetiva entre áreas limpas e áreas sujas, conforme preconizado nas boas práticas; • Revisar a disposição dos equipamentos, evitando o cruzamento de atividades incompatíveis. 3. Instalação dos Equipamentos A instalação dos equipamentos encontra-se em desenvolvimento, avançando de forma gradual. Entretanto, alguns itens ainda aguardam finalização e posterior verificação técnico-funcional para que seja possível a plena operacionalização do ambiente. Ajustes obrigatórios:	APTO





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

	• Concluir conexões elétricas, hidráulicas e de exaustão, quando aplicáveis; • Garantir o posicionamento definitivo, bem como a fixação e estabilidade adequadas de todos os equipamentos; • Realizar testes operacionais completos, assegurando desempenho seguro, eficiente e compatível com as exigências sanitárias.	
--	---	--

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato

Ademais, quanto aos lotes analisados, registra-se o seguinte:

1. **LOTE 191 – SÃO SEBASTIÃO DE LAGOA DE ROÇA:** A empresa encontra-se **INAPTA**, considerando que, a vistoria técnica foi realizada em endereço que coincidia com o informado pela empresa classificada em **3º lugar – SABOR DA TERRA**. Na data da visita, o responsável presente no local declarou representar a empresa **NAVE**; contudo, **não apresentou qualquer documentação comprobatória** de que o imóvel, cuja numeração divergia daquela previamente informada por e-mail, estivesse alugado ou fosse de sua propriedade. Ressalte-se, ainda, que o imóvel vistoriado **não apresentava condições estruturais mínimas de funcionamento**, em desacordo com os requisitos exigidos no edital e na legislação sanitária aplicável. Diante das inconsistências identificadas e da ausência de comprovação de vínculo legítimo da empresa com o imóvel, a equipe técnica **prosseguiu com a vistoria do 2º classificado**, nos termos estabelecidos no certame.

Portanto, diante da avaliação conduzida com base no registro fotográfico enviado, conclui-se que o estabelecimento se encontra: **INAPTO** para funcionamento nos estabelecimentos localizados nos lotes citados acima.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS (QUANDO APLICÁVEL)

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. *O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. *O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. *A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. *Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

PARECER FAVORÁVEL

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO(S) ESTABELECIMENTO(S)** localizados nos: **Lote 03 (Alagoa Grande), Lote 05**



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO DA PARAÍBA

(Alagoinha), Lote 11 (Araçagi), Lote 12 (Arara), Lote 14 (Areia), Lote 16 (Areial), Lote 17 (Aroeiras), Lote 22 (Barra de Santa Rosa), Lote 29 (Boa Ventura), Lote 43 (Cacimba de Dentro), Lote 45 (Caiçara), Lote 50 (Capim), Lote 57 (Conceição), Lote 61 (Coremas), Lote 65 (Cuité), Lote 73 (Dona Inês), Lote 76 (Esperança), Lote 77 (Fagundes), Lote 80 (Gurinhém), Lote 85 (Ingá), Lote 87 (Itaporanga), Lote 88 (Itapororoca), Lote 90 (Jacaraú), Lote 96 (Junco do Seridó), Lote 97 (Juripiranga), Lote 101 (Lagoa Seca), Lote 105 (Lucena), Lote 108 (Massaranduba), Lote 118 (Mogeirol), Lote 137 (Pedro Régis), Lote 139 (Picui), Lote 140 (Pilar), Lote 143 (Pirpirituba), Lote 144 (Pitimbu), Lote 145 (Pocinhos), Lote 1450 (Puxinanã), Lote 151 (Queimadas), Lote 159 (Rio Tinto), Lote 166 (Santa Luzia), Lote 182 (São José de Piranhas), Lote 206 (Tacima) e Lote 208 (Tavares), condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- b. Comprovação formal das adequações realizadas;
- c. Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento dos lotes com parecer favorável**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

Ademais, **OPINA DESFAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO(S) ESTABELECIMENTO(S) LOTE 191- SÃO SEBASTIÃO DE LAGOA DE ROÇA.**

João Pessoa, 30 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04

GOVERNO
DA PARAÍBA**PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA****PROCESSO Nº:** SDH-PRC-2024/0209**EMPRESA:** NUTRI REFEIÇÕES COMÉRCIO, SERVIÇOS E CONSULTORIA NUTRICIONAL LTDA.**CNPJ:** 22.015.962/0001-57

LOTE	MUNICÍPIO	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA VISTORIA
26	BELÉM	RUA JOAQUIM M. RODRIGUES, 283	17/11/2025
74	DUAS ESTRADAS	RUA JOSÉ FELIPE, 22	17/11/2025
89	ITATUBA	RUA MARIA LACERDA CAVALCANTE, 56	12/11/2025
100	LAGOA DE DENTRO	RUA SÃO PEDRO, 55	11/11/2025
114	MATARACA	RUA JOSÉ DE MENEZES LIRA, S/N	13/11/2025
121	MULUNGU	RUA CÔNEGO JOSÉ MESQUITA, 75	17/11/2025
196	SERRA DA RAIZ	RUA MAJOR COSTA, 232	11/11/2025
200	SERTÃOZINHO	RUA SINDOUFU ARRUDA, 32	11/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO DA PARAÍBA

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

LOTE 26 – BELÉM

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Instalação de portas para divisão adequada de setores;
- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Instalação de lavatório exclusivo para lavagem de mãos, com sistema de secagem adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletor de resíduos.

LOTE 74 – DUAS ESTRADAS

Ajustes estruturais:

- Definição de área apropriada para lavabo, haja vista que o apresentado é inadequado, pois o mesmo deve ser composto por pia e vaso sanitário;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Instalação de portas para divisão adequada de setores;
- Troca de luminárias, conforme RDC 216/2004;
- Instalação de telas milimetradas removíveis em janelas presentes nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos;
- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Instalação de exaustor na área de cocção de alimentos;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares.

LOTE 89 - ITATUBA

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.





GOVERNO DA PARAÍBA

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Instalação de ralos sifonados com grelhas que possibilitem seu fechamento;
- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Definição de área apropriada para lavabo, contendo pia e vaso sanitário;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares.

LOTE 100 – LAGOA DE DENTRO

Ajustes estruturais:

- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos;
- Troca de luminárias, conforme RDC 216/2004.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares.

LOTE 114 – MATARACA

Ajustes estruturais:

- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares.





GOVERNO DA PARAÍBA

LOTE 121 – MULUNGU

Ajustes estruturais:

- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Definição de área apropriada para lavabo, contendo pia e vaso sanitário;
- Comprovação de troca da tampa da caixa de gordura;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares.

LOTE 196 – SERRA DA RAIZ

Ajustes estruturais:

- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Revestimento de algumas paredes das áreas de armazenamento e manipulação de alimentos;
- Adequação de ventilação das áreas da unidade;
- Comprovação de adaptação para que a instalação sanitária (banheiro) não tenha conexão com as áreas de manipulação de alimentos;
- Definição de área apropriada para lavabo, contendo pia e vaso sanitário;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares.

LOTE 200 – SERTÃOZINHO

Ajustes estruturais:





GOVERNO DA PARAÍBA

- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Adequação de ventilação das áreas da unidade;
- Troca de luminárias, conforme RDC 216/2004;
- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Definição de área apropriada para lavabo, contendo pia e vaso sanitário;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Comprovação de remoção da caixa de gordura localizada na área de cocção, bem como, troca da tampa da caixa de gordura localizada na área externa;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares.

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança dos alimentos ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;





GOVERNO
DA PARAÍBA

- b. *Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. *Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

YASMIN TIBURCIO DE OLIVEIRA
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: ODAISA LUCENA DA SILVA

CNPJ: 44.170.414/0001-34

LOTE (MUNICÍPIO): LOTE 58 (CONDADO)

ENDEREÇO VISTORIADO: RUA FREI DAMIÃO, S/N – Q. 3, L.8

DATA DA VISTORIA: 10/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais:

- Adequação de rampa para melhora de acessibilidade, conforme NBR 9050/20;



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Instalação de telas milimetradas removíveis em janelas presentes nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos.

Ajustes documentais:

- Atualização de documentação sanitária, tendo em vista que as apresentadas não condizem com o endereço do local vistoriado.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Instalação de ralos sifonados com grelhas que possibilitem seu fechamento;
- Troca de luminárias, conforme RDC 216/2004;
- Adequação de ventilação da área de preparo e armazenamento de alimentos;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Instalação de lavatório exclusivo para lavagem de mãos, com sistema de secagem adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletor de resíduos;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares.

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança dos alimentos ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- b. *Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. *Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

YASMIN TIBURCIO DE OLIVEIRA
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: PÍER 43 SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÕES COLETIVAS LTDA.

CNPJ: 14.764.808/0001-50

LOTE	MUNICÍPIO	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA VISTORIA
25	BAYEUX	RUA RENILDO FRANCISCO VELHO, 42 – BAIRRO: SÃO BENTO	24/11/2025
40	CABEDELO	RUA CLETO CAMPELO, 80 – BAIRRO: CENTRO	24/11/2025
49	CAMPINA GRANDE (ZONA LESTE)	RUA MAESTRO ANTÔNIO CARLOS JOBIM, 385 B – BAIRRO: NOVA BRASÍLIA	18/11/2025
49	CAMPINA GRANDE (ZONA NORTE)	RUA SAMUEL SIMÕES, 393 – BAIRRO JEREMIAS	18/11/2025
49	CAMPINA GRANDE (ZONA OESTE)	RUA HERMAN LEVY DE ALMEIDA, 323 – BAIRRO: BODOCONGÓ	18/11/2025
49	CAMPINA GRANDE (ZONA SUL)	RUA LEVI FERREIRA DE CASTRO, 216 – BAIRRO: TRÊS IRMÃS	18/11/2025
59	CONDE	RUA DOMINGOS MARANHÃO, S/N – L. 01, Q. D – LOTEAMENTO NOVO CONDE – SETOR 1	19/11/2025
92	JOÃO PESSOA	RUA EVANILDO SERRANO DE CARVALHO, 432 – BAIRRO: GRAMAME	24/11/2025
92	JOÃO PESSOA	RUA CELERINA PAIVA, 511 – BAIRRO: MANDACARU	24/11/2025
92	JOÃO PESSOA	RUA DA CEREJAS, 55 – BAIRRO: MANGABEIRA VIII	24/11/2025
92	JOÃO PESSOA	RUA RANULFO LOURENÇO DOS SANTOS, 08 – BAIRRO: PADRE ZÉ	24/11/2025
132	PATOS	RUA VEREADOR VIRGÍLIO TRINDADE MONTEIRO, 821 – BAIRRO: MORADA DO SOL	17/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

LOTE 25 – BAYEUX

Ajustes estruturais:

- Instalação de telas milimetradas removíveis em janelas presentes nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos;
- Instalação de ralos sifonados com grelhas que possibilitem seu fechamento.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Presença de recipientes identificados e íntegros para armazenamento de resíduos;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Instalação de lavatório exclusivo para lavagem de mãos;
- Adequação de rampa para melhora de acessibilidade, conforme NBR 9050/20;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Adequação de ventilação das áreas da unidade;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos.

LOTE 40 – CABEDELLO

Ajustes estruturais:

- Finalizar revestimento dos tetos das áreas de armazenamento e manipulação de alimentos;
- Instalação de telas milimetradas removíveis em janelas presentes nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos;



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO DA PARAÍBA

- Troca de portas e janelas inadequadas nas áreas de manipulação de alimentos;
- Finalizar troca de luminárias, conforme RDC 216/2004.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Presença de recipientes identificados e íntegros para armazenamento de resíduos;
- Instalação de ralos sifonados com grelhas que possibilitem seu fechamento;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Instalação de lavatório exclusivo para lavagem de mãos;
- Adequação de rampa para melhora de acessibilidade, conforme NBR 9050/20;
- Comprovação de adaptação para que a instalação sanitária (banheiro) não tenha conexão com as áreas de manipulação de alimentos;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Adequação de ventilação das áreas da unidade;
- Comprovação de adaptação de lavabo, contendo pia e vaso sanitário;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos;
- Comprovação de fechamento de fossa aberta;
- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB.

LOTE 49 – CAMPINA GRANDE (ZONA LESTE)

Ajustes estruturais:

- Instalação de ralos sifonados com grelhas que possibilitem seu fechamento;
- Adequação de ventilação das áreas da unidade;
- Troca de luminárias, conforme RDC 216/2004;
- Adequação de rampa para melhora de acessibilidade, conforme NBR 9050/20;
- Instalação de telas milimetradas removíveis em janelas presentes nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Definição de área apropriada para lavabo, contendo pia e vaso sanitário;
- Presença de recipientes identificados e íntegros para armazenamento de resíduos;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Instalação de lavatório exclusivo para lavagem de mãos;





GOVERNO DA PARAÍBA

- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias.

LOTE 49 – CAMPINA GRANDE (ZONA NORTE)

Ajustes estruturais:

- Instalação de ralos sifonados com grelhas que possibilitem seu fechamento;
- Adequação de ventilação das áreas da unidade;
- Instalação de telas milimetradas removíveis em janelas presentes nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Definição de área apropriada para lavabo, contendo pia e vaso sanitário;
- Instalação de lavatório exclusivo para lavagem de mãos;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias.

LOTE 49 – CAMPINA GRANDE (ZONA OESTE)

Ajustes estruturais:

- Adequação de ventilação das áreas da unidade;
- Instalação de ralos sifonados com grelhas que possibilitem seu fechamento;
- Adequação de rampa para melhora de acessibilidade, conforme NBR 9050/20;
- Instalação de telas milimetradas removíveis em janelas presentes nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Instalação de lavatório exclusivo para lavagem de mãos;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos.





GOVERNO DA PARAÍBA

LOTE 49 – CAMPINA GRANDE (ZONA SUL)

Ajustes estruturais:

- Adequação de ventilação das áreas da unidade;
- Instalação de telas milimetradas removíveis em janelas presentes nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos.

LOTE 59 – CONDE

Ajustes estruturais:

- Instalação de ralos sifonados com grelhas que possibilitem seu fechamento;
- Adequação de ventilação das áreas da unidade.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Adequação de rampa para melhora de acessibilidade, conforme NBR 9050/20;
- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias.
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Presença de recipientes identificados e íntegros para armazenamento de resíduos.

LOTE 92 – JOÃO PESSOA (GRAMAME)

Ajustes estruturais:

- Instalação de ralos sifonados com grelhas que possibilitem seu fechamento;
- Adequação de ventilação das áreas da unidade;
- Instalação de telas milimetradas removíveis em janelas presentes nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos.

LOTE 92 – JOÃO PESSOA (MANDACARU)

Ajustes estruturais:

- Troca de portas, conforme RDC 216/2004;
- Adequação de ventilação das áreas da unidade.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos;
- Presença de recipientes identificados e íntegros para armazenamento de resíduos;
- Comprovação de adaptação para que a instalação sanitária (banheiro) não tenha conexão com as áreas de manipulação de alimentos (área de cocção, estoque, entre outros).

LOTE 92 – JOÃO PESSOA (MANGABEIRA VIII)

Ajustes estruturais:

- Instalação de telas milimetradas removíveis em janelas presentes nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos;
- Adequação de ventilação das áreas da unidade;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos;
- Ajustes de tomadas sem tampas.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO DA PARAÍBA

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Presença de recipientes identificados e íntegros para armazenamento de resíduos.

LOTE 92 – JOÃO PESSOA (PADRE ZÉ)

Ajustes estruturais:

- Instalação de telas milimetradas removíveis em janelas presentes nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos;
- Adequação de ventilação das áreas da unidade.

Ajustes documentais:

- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Comprovação de adaptação para que a instalação sanitária (banheiro) não tenha conexão com as áreas de manipulação de alimentos;
- Instalação de lavatório exclusivo para lavagem de mãos;
- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Instalação de sistema de secagem de mãos adequado, bem como presença de sabonete líquido e coletores de resíduos, tanto em lavabo, como em pias exclusivas para lavagem de mãos.

LOTE 132 – PATOS

Ajustes estruturais:

- Finalizar revestimento das paredes das áreas de armazenamento e manipulação de alimentos;
- Instalação de ralos sifonados com grelhas que possibilitem seu fechamento;
- Adequação de ventilação das áreas da unidade;
- Instalação de telas milimetradas removíveis em janelas presentes nas áreas de armazenamento e manipulação de alimentos.

Ajustes documentais:



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



- Apresentação dos Certificados de Boas Práticas, Certificado de realização de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de localização e funcionamento.

Não foram apresentados registros fotográficos referentes aos seguintes ajustes mencionados em relatório de vistoria técnica:

- Comprovação de adaptação para que a instalação sanitária (banheiro) não tenha conexão com as áreas de manipulação de alimentos;
- Estabelecimento de local apropriado para armazenamento de recipiente de GLP em área externa, específica e ventilada, de acordo com as normas estabelecidas na Lei nº 9.427/2011 da CBMPB;
- Instalação de lavatório exclusivo para lavagem de mãos;
- Disposição de todos os equipamentos, móveis e utensílios obrigatórios, conforme lista disponível em Edital, em seus devidos lugares;
- Disponibilização de itens obrigatórios em instalações sanitárias;
- Presença de recipientes identificados e íntegros para armazenamento de resíduos.

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;*
- b. Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

YASMIN TIBURCIO DE OLIVEIRA
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: Rogério Ferreira da Silva

CNPJ: 33.818.388/0001-91

LOTE (MUNICÍPIO): 39-CABACEIRAS

ENDEREÇO VISTORIADO: Av 04 de junho, nº 34

DATA DA VISTORIA: 10/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à 5ª Etapa – Vistoria Técnica, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do Programa Tá Na Mesa, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais simples:

- Finalização da setorização dos ambientes;
- Finalização da instalação dos equipamentos.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

Ajustes Documentais Necessários:

- Alvará de Funcionamento;
- Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;
- Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, emitido após capacitação realizada pela equipe de manipulação de alimentos do estabelecimento credenciado.

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- Comprovação formal das adequações realizadas;
- Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

GABRIEL MASCENA SENA
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: Rogério Ferreira da Silva

CNPJ: 33.818.388/0001-91

LOTE (MUNICÍPIO): 162-SANTA CECÍLIA

ENDEREÇO VISTORIADO: Avenida Santa Cecília, 234

DATA DA VISTORIA: 10/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à 5ª Etapa – Vistoria Técnica, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do Programa Tá Na Mesa, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica do relatório fotográfico apresentado pela empresa, constatou-se divergência entre as fotografias constantes no relatório técnico de vistoria e o relatório fotográfico encaminhado pela empresa por e-mail. Dessa forma, a empresa deverá estar devidamente adequada às exigências do Programa antes da assinatura do contrato, a fim de assegurar o pleno atendimento às condições estabelecidas para seu funcionamento.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais simples:

- Finalização da setorização dos ambientes;



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- Finalização da instalação dos equipamentos.

Ajustes Documentais Necessários:

- Alvará de Funcionamento;
- Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- Comprovação formal das adequações realizadas;*
- Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

GABRIEL MASCENA SENA
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: ROMARIO GOMES DE FRANÇA

CNPJ: 46.011.454/0001-69

LOTE (MUNICÍPIO): 27-BELÉM DO BREJO DO CRUZ

ENDEREÇO VISTORIADO: RUA FRANCISCO JOSÉ DOMINGOS, S/N

DATA DA VISTORIA: 19/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à 5ª Etapa – Vistoria Técnica, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do Programa Tá Na Mesa, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- a) Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- b) Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- c) Termo de Referência do Credenciamento;
- d) Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- e) Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, constatou-se divergência quanto ao endereço informado pela empresa, uma vez que o endereço constante no Alvará de Funcionamento e no Alvará da Vigilância Sanitária, encaminhados por e-mail, não corresponde àquele registrado no relatório de vistoria técnica. Diante disso, faz-se necessária a atualização do endereço junto aos documentos oficiais, de modo a garantir a conformidade das informações cadastrais vistoriadas.

Ressalta-se que, não obstante a inconformidade documental mencionada, verificou-se que o estabelecimento apresenta, de modo geral, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com as exigências do Programa Tá Na Mesa, encontrando-se, em sua essência, apto à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais simples:



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- Finalização da setorização dos ambientes;
- Finalização da instalação dos equipamentos.

Ajustes Documentais Necessários:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Alvará de Funcionamento;
- Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- Comprovação formal das adequações realizadas;
- Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

GABRIEL MASCENA SENA
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: ROMARIO GOMES DE FRANÇA

CNPJ: 46.011.454/0001-69

LOTE (MUNICÍPIO): 46-CAJAZEIRINHAS

ENDEREÇO VISTORIADO: RUA MANOEL DE SOUSA BRITO, S/N

DATA DA VISTORIA: 10/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à 5ª Etapa – Vistoria Técnica, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do Programa Tá Na Mesa, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais simples:

- Finalização da setorização dos ambientes;
- Finalização da instalação dos equipamentos.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

Ajustes Documentais Necessários:

- Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;*
- Comprovação formal das adequações realizadas;*
- Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

GABRIEL MASCENA SENA
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: ROMARIO GOMES DE FRANÇA

CNPJ: 46.011.454/0001-69

LOTE (MUNICÍPIO): 158-RIACHO DOS CAVALOS

ENDEREÇO VISTORIADO: RUA JOSEFA OLINDINA DA CONCEIÇÃO, 61, QUADRA B, PONTO DE REFERÊNCIA: PRÓXIMO A LOJA DE MATERIAL DE CONSTRUÇÃO DE NEGO CHICO

DATA DA VISTORIA: 13/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à 5ª Etapa – Vistoria Técnica, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do Programa Tá Na Mesa, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- a) Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- b) Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- c) Termo de Referência do Credenciamento;
- d) Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- e) Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais simples:

- Finalização da setorização dos ambientes;
- Finalização da instalação dos equipamentos.

Ajustes Documentais Necessários:



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;*
- b. Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

GABRIEL MASCENA SENA
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: ROMARIO GOMES DE FRANÇA

CNPJ: 46.011.454/0001-69

LOTE (MUNICÍPIO): 163-SANTA CRUZ

ENDEREÇO VISTORIADO: RUA PROFESSOR NESTOR ANTUNES, 77

DATA DA VISTORIA: 11/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à 5ª Etapa – Vistoria Técnica, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do Programa Tá Na Mesa, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais simples:

- Finalização da setorização dos ambientes;
- Finalização da instalação dos equipamentos.

Ajustes Documentais Necessários:

- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas;



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO DA PARAÍBA

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tã Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;*
- b. Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

GABRIEL MASCENA SENA
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA

CNPJ: 35.207.021/0001-67

LOTE (MUNICÍPIO): 41-CACHOEIRA DOS ÍNDIOS

ENDEREÇO VISTORIADO: Avenida Governador João Agripino Filho, bairro Antônio Leite Rolim.

DATA DA VISTORIA: 12/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à 5ª Etapa – Vistoria Técnica, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do Programa Tá Na Mesa, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- a) Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- b) Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- c) Termo de Referência do Credenciamento;
- d) Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- e) Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Houve divergência quanto ao endereço do lote 41 – Cachoeira dos Índios, em razão da instabilidade do próprio sistema de GPS. No relatório da equipe de vistoria técnica consta o endereço Rua Governador Mário Covas, nº 12; entretanto, no Protocolo de Alvará de Funcionamento, o endereço informado é Avenida Governador João Agripino Filho, bairro Antônio Leite Rolim.

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, de forma geral, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando apto, em sua essência, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais simples:

- Finalização da setorização dos ambientes;
- Finalização da instalação dos equipamentos.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

Ajustes Documentais Necessários:

- Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, emitido após capacitação realizada pela equipe de manipulação de alimentos do estabelecimento credenciado.

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- Comprovação formal das adequações realizadas;
- Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 16 de dezembro de 2025.

GABRIEL MASCENA SENA
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA

CNPJ: 35.207.021/0001-67

LOTE (MUNICÍPIO): 177-SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE

ENDEREÇO VISTORIADO: VIDAL DE NEGREIROS, 167

DATA DA VISTORIA: 11/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à 5ª Etapa – Vistoria Técnica, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do Programa Tá Na Mesa, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção *in loco*, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Houve divergência quanto ao endereço do lote 177– Cachoeira dos Índios. No relatório da equipe de vistoria técnica consta o endereço Rua Vidal de Negreiros, nº 167; entretanto, no de Alvará de Funcionamento, o endereço informado é Avenida Tabelaio José Candido Dantas, nº 587 c terreo loja c, Centro. Diante disso, faz-se necessária a atualização do endereço junto aos documentos oficiais, de modo a garantir a conformidade das informações cadastrais vistoriadas.

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, de forma geral, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando apto, em sua essência, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas principalmente a:

Ajustes estruturais simples:

- Finalização da setorização dos ambientes;



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.

Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em <https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- Finalização da instalação dos equipamentos.

Ajustes Documentais Necessários:

- Alvará de Funcionamento;
- Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, emitido após capacitação realizada pela equipe de manipulação de alimentos do estabelecimento credenciado.

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- Comprovação formal das adequações realizadas;
- Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

GABRIEL MASCENA SENA
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209
EMPRESA: SARAH ANDRADE OLIVEIRA & CIA LTDA
CNPJ: 41.963.209/0001-38

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
LOTE 37 (BREJO DOS SANTOS)	RUA BENJAMIM CONSTANTE, CENTRO, S/N.	10/11/2025
LOTE 55 (CATOLÉ DO ROCHA)	RUA BENJAMIM CONSTANT, Nº 452 – CENTRO, CATOLÉ DO ROCHA	13/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições, conforme o que segue:





GOVERNO DA PARAÍBA

LOTE 37 (BREJO DOS SANTOS)

Após a vistoria técnica na empresa correspondente ao (LOTE 37) na cidade de Brejo dos Santos, foi solicitado o envio de registros fotográficos que comprovassem a execução das adequações constantes em relatório. No entanto, a empresa não encaminhou os registros fotográficos necessários para evidenciar a realização das correções apontadas. Em substituição, foi apresentada apenas uma justificativa técnica.

Ressalta-se que tal documentação, de forma isolada, não é suficiente para comprovar que as inconformidades identificadas foram efetivamente sanadas, uma vez que não permite a verificação visual das adequações realizadas.

LOTE 55 (CATOLÉ DO ROCHA)

Após a vistoria técnica na empresa correspondente ao (LOTE 55) na cidade de Catolé do Rocha, foi solicitado o envio de registros fotográficos que comprovassem a execução das adequações constantes em relatório. No entanto, a empresa não encaminhou os registros fotográficos necessários para evidenciar a realização das correções apontadas. Em substituição, foi apresentada apenas uma justificativa técnica.

Ressalta-se que tal documentação, de forma isolada, não é suficiente para comprovar que as inconformidades identificadas foram efetivamente sanadas, uma vez que não permite a verificação visual das adequações realizadas.

IV – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA DESFAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO(S) ESTABELECIMENTO(S)**, tornando-os **INAPTOS**.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

ANEXOS: RELATÓRIO(S) FOTOGRÁFICO(S) ENCAMINHADO(S) PELA EMPRESA DENTRO DO PRAZO ESTABELECIDO.





GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209
EMPRESA: SILAS FERNANDES DA SILVA
CNPJ:34.740.351/0001-50

LOTE (MUNICÍPIO):	ENDEREÇO VISTORIADO:	DATA DA VISTORIA:
36 (BREJO DO CRUZ)	RUA JOÃO FERNANDES, 751 - CENTRO – BREJO DO CRUZ	19/11/2025
185 (SÃO JOSÉ DO BREJO DO CRUZ)	RUA PEDRO ARAÚJO, 132 – CENTRO – SÃO JOSÉ DO BREJO DO CRUZ	10/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que os estabelecimentos apresentam, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais nos lotes 36 e 185, relacionadas principalmente a:



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

Ajustes estruturais simples:

- Verificou-se que a Unidade de Refeição e Produção referente ao lote 185 não possui um fluxograma operacional que garanta a separação totalmente adequada das áreas, o que compromete o fluxo seguro de produção e pode favorecer riscos de contaminação cruzada.
- As unidades não se encontram equipadas com todos os utensílios, móveis e equipamentos necessários para a adequada produção de refeições, em desacordo com as exigências previstas no Termo de Referência e nas boas práticas de fabricação.
- Constatou-se que, por meio dos registros fotográficos disponibilizados, não foi possível identificar a estrutura física em sua totalidade, impossibilitando a análise completa dos seguintes elementos essenciais: existência e condições dos ralos com fechamento adequado, lavatório exclusivo para higienização das mãos dos funcionários, presença e integridade de telas milimetradas nas aberturas.

Ressalta-se que a empresa apresentou as seguintes documentações:

- Alvará de Funcionamento do Estabelecimento;
- Apresentação do Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas, emitido por empresa especializada na prestação do serviço;
- Apresentação do Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança do alimento ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- b. *Comprovação formal das adequações realizadas;*
- c. *Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

KATYENE CHRISTINA ALMEIDA RODRIGUES
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099

EMPRESA: SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA.

CNPJ: 07.142.604/0001-11

LOTE (MUNICÍPIO)	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
07 (ALGODÃO DE JANDAIRA)	RUA ANITINO BATISTA DA SILVA, S/N – CENTRO – ALGODÃO DE JANDAIRA - CEP: 58399-000	14/11/2025
13 (ARARUNA)	AV. CORONEL PEDRO TARGINO, S/N – CENTRO - CEP: 58233.000	13/11/2025
70 (DAMIÃO)	RUA: MANOEL INÁCIO DA SILVA, 20 – CENTRO – CEP: 58173- 000	17/11/2025
79 (GADO BRAVO)	RUA: JOSÉ PEREIRA DE AGUIAR – S/N – CENTRO - CEP: 58492000	10/11/2025
83 (IGARACY)	RUA PADRE MANOEL OTAVIANO, S/N – CENTRO	19/11/2025
84 (IMACULADA)	RUA: JOÃO ELIAS RAMALHO, 14 – CENTRO	10/11/2025
161 (SALGADO DE SÃO FÉLIX)	RUA: PAPA JOÃO XXIII, 23 – CENTRO - CEP: 58370000	10/11/2025
169 (SANTANA DE MANGUEIRA)	RUA: SILVINO MANGUEIRA, S/N – CENTRO	12/11/2025
211 (TRIUNFO)	RUA: JOSÉ CLAUDINO, S/N – CENTRO	11/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o(s) estabelecimento(s) localizados nos **Lote 07 (Algodão de Jandaira); Lote**



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



13 (Araruna); Lote 70 (Damião); Lote 79 (Gado Bravo); Lote 84 (Imaculada); Lote 161 (Salgado de São Félix); Lote 169 (Santana de Mangueira) e Lote 211 (Triunfo) apresenta, de forma geral, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando APTA, em sua essência, à execução dos serviços de fornecimento de refeições, conforme o que segue:

No(s) respectivo(s) estabelecimento(s) **não foram identificadas pendências impeditivas**, tendo sido constatado que a empresa para o(s) respectivo(s) lote(s) citados acima ainda necessitam:

Ajustes estruturais simples:

- Verificou-se que as Unidades de Refeição e Produção não possuem um fluxograma operacional que garanta a separação totalmente adequada das áreas, o que compromete o fluxo seguro de produção e pode favorecer riscos de contaminação cruzada, **recomenda-se a setorização e identificação operacional dos ambientes**.
- As unidades não se encontram equipadas com todos os utensílios, móveis e equipamentos necessários para a adequada produção de refeições, em desacordo com as exigências previstas no Termo de Referência e nas boas práticas de fabricação, **recomenda-se a instalação dos equipamentos conforme os setores operacionais**.
- Algumas unidades apresentam móveis de madeira, material que não são permitidos nesses ambientes, pois a madeira é um material poroso, de difícil limpeza e desinfecção, podendo favorecer a contaminação dos alimentos. Dessa forma, devem ser substituídos por materiais lisos, impermeáveis, laváveis e resistentes à higienização, **recomenda-se a substituição destes materiais pelos recomendados**.
- Constatou-se que, por meio dos registros fotográficos disponibilizados, não foi possível identificar a estrutura física em sua totalidade, impossibilitando a análise completa dos seguintes elementos essenciais: existência e condições dos ralos com fechamento adequado, lavatório exclusivo para higienização das mãos dos funcionários, recipientes de GLP devidamente acomodados em ambiente adequado, presença e integridade de telas milimetradas nas aberturas; tipo e conservação do revestimento de piso, paredes e teto em todas as áreas da unidade, **recomenda-se o envio de fotos em alta resolução por ambiente em conformidade com Relatório Técnico de vistoria, anexo ao Edital**.
- Limpeza pós obra geral do(s) espaço(s) em todos o(s) estabelecimento(s).

Ajustes documentais:

- Atualização do Alvará da Vigilância Sanitária;
- Atualização do Alvará de Funcionamento do Estabelecimento;
- Apresentação do Certificado de Controle de Vetores e Pragas Urbanas, emitido por empresa especializada na prestação do serviço;
- Apresentação do Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Ressalta-se que **nenhuma das inconformidades identificadas compromete, neste momento, a segurança alimentar ou a integridade sanitária da produção**, desde que sejam devidamente regularizadas até a assinatura do contrato.

Ademais, quanto ao **Lote 83 (Igaracy)** a equipe técnica ficou impossibilitada de realizar a vistoria in loco, tendo em vista que o endereço do estabelecimento informado pela empresa não foi localizado. Em razão desse fato, e visando à continuidade do procedimento, a equipe técnica deu prosseguimento à vistoria do próximo classificado. Desta forma, quanto ao lote citado, a empresa se encontra INAPTA.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa.**

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO(S) ESTABELECIMENTO(S) DOS SEGUINTE Lote 07 (Algodão de Jandaíra); Lote 13 (Araruna); Lote 70 (Damião); Lote 79 (Gado Bravo); Lote 84 (Imaculada); Lote 161 (Salgado de São Félix); Lote 169 (Santana de Mangueira) e Lote 211 (Triunfo) E OPINA DESFAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO, declarando-o INAPTO o Lote 83 (Igaracy)**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- Comprovação formal das adequações realizadas;
- Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 15 de dezembro de 2025.

KATYENE CHRISTINA ALMEIDA RODRIGUES
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025 PORTARIA Nº
078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



GOVERNO
DA PARAÍBA

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099
EMPRESA: MARIA DO CÉU MATIAS MACEDO
CNPJ: 36.008.995/0001-84

LOTE	ENDEREÇO VISTORIADO	DATA DA VISTORIA
LOTE 34 (BOQUEIRÃO)	RUA: MANOEL COSME SOBRINHO 804, CENTRO.	10/11/2025
LOTE 56 (CATURITÉ)	RUA JOÃO QUEIROGA, 60 CENTRO	10/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.1 – DA AUSÊNCIA DE PENDÊNCIAS



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

Não foram identificadas pendências impeditivas, tendo sido constatado que a empresa:

- Possui equipamentos e espaço físico apropriados e em adequado funcionamento;
- Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;
- Sanou, dentro do prazo, todas as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;
- Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;
- Não apresentou inconformidades com os requisitos obrigatórios.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. O caráter essencial e contínuo do serviço;
- b. O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;
- c. A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;
- d. Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- a. Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- b. Comprovação formal das adequações realizadas;
- c. Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 11 de dezembro de 2025.

David Freitas Melo Silva
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/02099

EMPRESA: RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVIÇOS LTDA

CNPJ: 44.603.549/0001-46.

LOTE (MUNICÍPIO): 212 (UIRAÚNA)

ENDEREÇO VISTORIADO: RUA: FRANCISCO EVARISTO, LARGO DA RODOVIÁRIA, S/N.

DATA DA VISTORIA: 19/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- a) Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- b) Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- c) Termo de Referência do Credenciamento;
- d) Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- e) Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

A equipe registrou pendências sanáveis, porém não foi possível verificar integralmente, por meio das imagens apresentadas, a plena execução das adequações estruturais indicadas na vistoria. A ausência de documentação fotográfica completa, em boa resolução e abrangendo todos os ambientes obrigatórios, impede a consolidação de um juízo definitivo sobre a aptidão operacional do estabelecimento para o início da execução contratual.





III.1 – DAS PENDÊNCIAS SANÁVEIS

Foram identificadas pendências pontuais, relacionadas a:

Ajustes estruturais simples:

- Complementação de revestimento e pintura em alguns pontos do estabelecimento;
- Finalizar a setorização dos ambientes;
- Finalizar a *instalação dos equipamentos comprados de acordo com as áreas setorizadas*;
- Limpeza pós-obra geral do(s) espaço(s).

Ademais, **recomenda-se:**

- *Apresentação de fotos em qualidade alta, de todos os ambientes descritos no Relatório de Vistoria Técnica apresentado.*

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- a. *O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- b. *O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- c. *A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- d. *Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Todavia, diante da relevância das pendências identificadas e da necessidade de comprovação material do seu saneamento, impõe-se a realização de nova vistoria in loco, garantindo segurança jurídica e aderência às normas sanitárias aplicáveis.

V – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **opina favoravelmente ao prosseguimento da análise**, condicionando-o obrigatoriamente à comprovação integral das pendências descritas.

Contudo, **considerando que as evidências encaminhadas não permitem confirmar o cumprimento integral das exigências estruturais**, esta **COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO** recomenda expressamente a realização de nova vistoria in loco, com o objetivo de:

- a) verificar a finalização da setorização dos ambientes;
- b) confirmar a instalação efetiva dos equipamentos indicados;
- c) inspecionar a conclusão da limpeza pós-obra e do revestimento/pintura pendentes;
- d) validar presencialmente a conformidade das áreas produtivas conforme RDC nº 216/2004.





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

Somente após a nova inspeção e a emissão de relatório conclusivo será possível consolidar a aptidão do estabelecimento para credenciamento. O não atendimento pleno das exigências poderá ensejar o indeferimento, conforme edital e legislação aplicável.

João Pessoa, datado e assinado via PBDOC.

COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH





**GOVERNO
DA PARAÍBA**

PARECER TÉCNICO PÓS VISTORIA

PROCESSO Nº: SDH-PRC-2024/0209

EMPRESA: MARIA DO SOCORRO SANTOS SILVA

CNPJ: 38.538.430/0001-34

LOTE (MUNICÍPIO): LOTE 04 - ALAGOA NOVA

ENDEREÇO VISTORIADO: RUA EUFRÁSIO CÂMARA, 93

DATA DA VISTORIA: 19/11/2025

I – SÍNTESE DA AVALIAÇÃO REALIZADA

Trata-se da análise e emissão de Parecer Técnico Pós-Vistoria, referente à **5ª Etapa – Vistoria Técnica**, realizada nas dependências do estabelecimento acima identificado, no âmbito do **Programa Tá Na Mesa**, conduzida por equipe de vistoria designada pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano – SEDH, nos termos estabelecidos no Edital de Credenciamento, **conforme Relatório fotográfico encaminhado(a) pelo(a) interessado(a) via e-mail dentro do prazo estabelecido na Ata Provisória – 5ª Etapa divulgada no dia 30 de novembro de 2025.**

A avaliação pautou-se, especialmente, nos critérios estabelecidos pela **RDC nº 216/2004 da ANVISA**, aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e distribuição de alimentos.

II – DA METODOLOGIA

A vistoria foi realizada por equipe técnica designada, mediante inspeção **in loco**, utilizando-se dos seguintes instrumentos:

- Modelo de Relatório de Vistoria Técnica do Programa Tá Na Mesa;
- Parâmetros sanitários da RDC nº 216/2004;
- Termo de Referência do Credenciamento;
- Registro fotográfico apresentado pelo estabelecimento;
- Documentação obrigatória apresentada (alvarás e certificados).

III – DO RESULTADO DA VISTORIA

Após análise técnica, verificou-se que o estabelecimento apresenta, **de forma geral**, condições estruturais, operacionais e sanitárias compatíveis com a finalidade do Programa Tá Na Mesa, estando **apto, em sua essência**, à execução dos serviços de fornecimento de refeições.

III.2 – DA AUSÊNCIA DE PENDÊNCIAS

Não foram identificadas pendências impeditivas, tendo sido constatado que a empresa:

- Possui equipamentos e espaço físico apropriados e em adequado funcionamento;
- Apresentou condições sanitárias satisfatórias e compatíveis com as normas aplicáveis;



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

- Sanou, dentro do prazo, todas as adequações solicitadas pela equipe de vistoria;
- Atendeu plenamente aos requisitos operacionais e logísticos exigidos para execução do Programa;
- Não apresentou inconformidades com os requisitos obrigatórios.

IV – DA FUNDAMENTAÇÃO PARA REGULARIZAÇÃO DAS PENDÊNCIAS

O credenciamento refere-se à prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação, com disponibilização de mão de obra, equipamentos, gás, materiais e insumos, no âmbito da **Contratação de Empresas Especializadas no Ramo de Alimentação para Executar Serviços de Preparo e Venda de Refeições nos 223 Municípios Paraibanos contemplados pelo Programa Tá Na Mesa**.

Dessa forma, considerando-se:

- O caráter essencial e contínuo do serviço;*
- O interesse público primário na garantia da segurança alimentar;*
- A viabilidade técnica de saneamento das pendências em curto prazo;*
- Os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, eficiência e continuidade do serviço público;*

Entende-se **tecnicamente viável e juridicamente adequada a concessão de prazo para regularização das pendências ATÉ A DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO**, sem prejuízo à Administração Pública, desde que todas as exigências sejam integralmente comprovadas antes do início da execução contratual.

V – DA CONCLUSÃO

PARECER FAVORÁVEL

Diante do exposto, esta Comissão Técnica **OPINA FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO CREDENCIAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, condicionando-o, quando aplicável, obrigatoriamente a:

- Regularização integral dos ajustes apontados no Relatório de Vistoria Técnica;
- Comprovação formal das adequações realizadas;*
- Cumprimento total dos requisitos sanitários antes da formalização e assinatura do contrato administrativo.*

O não atendimento dessas exigências no prazo estipulado poderá ensejar **inabilitação, suspensão ou descredenciamento**, nos termos do Edital, Termo de Referência e legislação vigente.

João Pessoa, 11 de dezembro de 2025.



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

David Freitas Melo Silva
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE
COMISSÃO DE ANÁLISE E VISTORIA DO CREDENCIAMENTO Nº 002/2025
PORTARIA Nº 078/2025 GS/SEDH



Assinado com senha por [SDH119307] [SENHA] ROSEANE VENANCIO QUIRINO em 31/12/2025 - 15:04hs.
Documento Nº: 9555993.81998927-2424 - consulta à autenticidade em
<https://pbdoc.pb.gov.br/sigaex/public/app/autenticar?n=9555993.81998927-2424>



SDHPRC202509046V04