



20251134229VISA

Pág.: 1 de 2

OFICIO Nº 038/2025/ALIMENTOS/VISA/SMS

Uberlândia, 06 de Agosto de 2025

Ao Senhor

Edson Cesar Zanatta

Diretor Geral da FUTEL - Fundação Uberlandense do Turismo Esporte e Lazer

E-mail: futel@uberlandia.mg.gov.br

Uberlândia - MG

Assunto: Resposta do Ofício 604/2025/GAB.DIRETOR (Laudo do Estádio Municipal João Havelange)

1. Cumprimentando cordialmente, vimos por meio deste ofício encaminhar o laudo de inspeção sanitária realizado no Estádio Municipal João Havelange (Parque do Sabiá) em 15 de julho de 2025.
2. O referido documento contém informações detalhadas sobre as condições sanitárias e de higiene observadas durante a vistoria, bem como as recomendações a serem implementadas. O prazo para a próxima emissão do laudo é de 365 dias, devendo as adequações estarem concluídas até essa data.
3. Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos que se façam necessários.

Atenciosamente,

Assinado Digitalmente por:



20251134229VISA

Pág.: 2 de 2

OFICIO Nº 038/2025/ALIMENTOS/VISA/SMS

Uberlândia, 06 de Agosto de 2025

RENATA ALMEIDA NORONHA
COORDENADOR FCM-7
00d9f382**b518c95b**724c2****b6df5
07/08/2025 09:15:47

Alexandre Bernaldino de Souza
COORDENADOR DAM-15
041a6665**6caec9d7**d02a8****b855b
07/08/2025 09:40:22

Adenilson Lima e Silva
Secretário Municipal de Saúde - SMS
IBIJANBg**wRUi/+vU**Uy79E****DAQAB
08/08/2025 17:58:10

A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://assinaturadocumento.uberlandia.mg.gov.br> informando a identificação do sistema 20251134229VISA e o código verificar 3BFL ou através do QR CODE acima.



20251131840VISA

Pág.: 1 de 2

COMUNICADO INTERNO Nº CI Nº 056/2025/SAÚDE/VISA/SMS

Uberlândia, 04 de Agosto de 2025

Prezados

Alexandre Bernaldino de Souza

COORDENADOR DAM-15

Prefeitura Municipal de Uberlândia

Uberlândia - MG

C/C:

RENATA ALMEIDA NORONHA

COORDENADOR FCM-7

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE

MICHELE DE OLIVEIRA SILVA

COORDENADOR FCM-7

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE

Assunto: Encaminha Laudo de Condições Sanitárias e de Higiene do Estádio Municipal Parque do Sabiá

1. Cumprimentando cordialmente, venho por meio deste encaminhar Laudo de Condições Sanitárias e de Higiene do Estádio Municipal Parque do Sabiá solicitado pela Fundação Uberlandense de Turismo, Esporte e Lazer.
2. No momento da inspeção realizada conforme o termos nº 152370 de 15/07/2025, as condições higiênicas do local estavam em geral satisfatórias, tendo apresentado algumas pendências de manutenção de áreas. A documentação pendente de apresentação no momento da inspeção e que havia sido notificada foi apresentada à equipe de fiscalização sanitária.
3. Foi verificado que área anteriormente utilizada como lanchonete foi desativada, não tendo sido sanadas as irregularidades referentes à área de manipulação e produção que havia no local. Portanto, pelo fato de não haver cozinha no local, os bares ficam autorizados apenas para revenda de bebidas e alimentos industrializados fechados sem preparo ou fracionamento de alimentos, pois os locais em que ficam localizados não atendem as normas sanitárias vigentes para lanchonetes. Fica registrado que os equipamentos para armazenamento de alimentos, a mão-de-obra e os insumos pertinentes são de responsabilidade das empresas contratadas em dias de eventos.
4. Fica registrado que conforme informado, diversas atividades são responsabilidade dos locatários nos dias de eventos conforme consta nos comentários do laudo. Os móveis, equipamentos, utensílios, lixeiras, entre outros são de responsabilidade dos locatários, assim como os materiais de higiene, de forma que são abastecidos somente nos dias de realização de eventos. Fica registrado também que os bebedouros para uso dos frequentadores foram desativados. O estádio não possui



20251131840VISA

Pág.: 2 de 2

COMUNICADO INTERNO Nº CI Nº 056/2025/SAÚDE/VISA/SMS

Uberlândia, 04 de Agosto de 2025

instalações de Serviço Médico de Urgência, mas oferece uma sala para montagem de Posto Médico de forma que a empresa contratada pelo locatário faça sua equipagem nos dias de realização de eventos.

5. Desta forma, o laudo supracitado foi emitido aprovado com restrições, tendo sido atingido um percentual de 66,7% do Critério Quantitativo de Avaliação, nos termos do laudo com seus comentários, restrições e observações. Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários.

Atenciosamente,

Assinado Digitalmente por:

MARCELLA ASSIS DE PAULA COSTA E
SOUZA
NUTRICIONISTA
accddafdf***633d5fa8**f5e4b****f73b8
04/08/2025 17:03:53

PEROLA CELESTINO DE OLIVEIRA
PROFISSIONAL DE EDUCACAO FISICA
2aae0f14**5e670333**9cf9a****dd9cc
04/08/2025 17:09:50

A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://assinaturadocumento.uberlandia.mg.gov.br/> informando a identificação do sistema 20251131840VISA e o código verificar NMQC ou através do QR CODE acima.

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

Nome do estádio: Estádio Municipal Parque do Sabiá	
Apelido do estádio: Parque Sabiá	
Endereço completo do estádio: Av José Roberto Migliorini s/n Santa Mônica	
Cidade: Uberlândia	
Estado: Minas Gerais	CEP: 38.408-251
Site:	Telefone: 32356289
Proprietário: Prefeitura Municipal de Uberlândia	
E-mail:	Telefone:
Gestor do estádio: FUTEL – Fundação Uberlandense de Turismo Esporte e Lazer	
E-mail:	Telefone:
Qualificação profissional do Responsável: Diretor geral da Futel – Edson Cesar Zanatta	
Clube responsável pelo uso: Uberlândia Esporte Clube	
E-mail: futel@uberlandia.mg.gov.br	Telefone:
Site:	

IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

Name: Fundação Uberlandense de Turismo, Esporte e Lazer	Telefone: 32356289
E-mail: futel@uberlandia.mg.gov.br	

DATA E HORA DA VISTORIA

Data: 15/07/2025	Hora: período da manhã
------------------	------------------------

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO

Neste item deverá constar a caracterização do estádio tais como:

- Capacidade de público do estádio: **aproximadamente 39.600**
- Quantidade de lanchonetes por setor: **possui apenas uma lanchonete**
- Quantidade de postos de atendimento médico: **posto médico desativado**
- Quantidade de vestiários para árbitros: **2 vestiários (um feminino e um masculino)**
- Quantidade de vestiários para atletas: **2 vestiários**
- Outras observações.

GUIA DE UTILIZAÇÃO DO INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

A elaboração do laudo de Condições Sanitárias e de Higiene parte da verificação da aderência da situação identificada *in loco* com as leis e normas vigentes. A metodologia aplicada consiste na análise da documentação exigida nas regulamentações de funcionamento dos estádios de futebol, e a aplicação do Instrumento de Verificação das Condições Sanitárias e de Higiene. Aplicado o instrumento, elabora-se um diagnóstico e emite-se um parecer.

A inspeção dos estádios tem o objetivo de verificar as estruturas físicas, equipamentos, processos produtivos e o cumprimento de procedimentos previstos nos manuais técnicos e na legislação sanitária pertinente. Dessa forma, o instrumento desenvolvido para a área de condições sanitárias e de higiene tem o objetivo de utilizar o conhecimento científico e legal como metodologia de avaliação, e através deste é possível avaliar as conformidades dos ambientes nos estádios de futebol em relação aos padrões sanitários dispostos em leis e portarias, com a finalidade de eliminar, diminuir e prevenir riscos à saúde. Seu enfoque está voltado na relevância dos pontos levantados, bem como, ao seu impacto e risco associados. A visão deste instrumento é orientar quanto às melhorias e intervenções a serem realizadas quando possíveis irregularidades são encontradas, tendo o intuito de prevenir doenças e agravos à saúde individual e da coletividade.

O presente instrumento serve de base para nortear o diagnóstico dos estádios de futebol, na área de Vigilância Sanitária, contendo todos os critérios necessários para a realização do laudo correspondente. O mesmo está dividido em sete subáreas:

- Instalações Sanitárias e Efluentes;
- Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos;
- Instalações e Higiene das Áreas de Manipulação de Alimentos;
- Produção e Manipulação de Alimentos;
- Água Potável;
- Saúde e;
- Vestiários

Os quesitos listados abaixo foram delineados a partir dos pontos principais dos locais a serem observados, a fim de que a inspeção visual e o preenchimento do instrumento possam ser norteados. Os tópicos e quesitos a serem observados estão descritos abaixo:

Tópicos a serem observados na área de Instalações Sanitárias e Efluentes

- Quantidade de sanitários, lavatórios e mictórios;
- Condições de limpeza dos banheiros;
- Presença de sanitários destinados a deficientes físicos;
- Lixeiras;
- Equipamentos e instalações para materiais de higiene;
- Tipo de tratamento de efluente;
- Caixas de passagem, gordura e esgoto;
- Presença de ventilação.

Tópicos a serem observados na área de Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos

- Condições de limpeza do estádio;
- Condições de limpeza e conservação dos condicionadores de ar;
- Local para disposição dos resíduos sólidos do estádio que aguardam coleta.

Tópicos a serem observados na área de Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos

- Condições de limpeza nas cozinhas, bares, quiosques e / ou lanchonetes;
- Utensílios e equipamentos;
- Presença de caixa de gordura ou de esgoto; Lixeiras;
- Geladeiras, freezers e estufas;
- Revestimento de pisos, paredes e teto;

- Ralos;
- Iluminação e luminárias;
- Presença de telas e ventilação;
- Lavatório com equipamento de higiene;
- Superfície do mobiliário;
- Área de armazenamento dos alimentos;
- Vedaçāo das Portas;
- Vestiários para manipuladores.

Tópicos a serem observados na área de Produção e Manipulação de Alimentos

- Processos de limpeza e desinfecção de verduras e legumes;
- Capacitação dos manipuladores;
- Destinação dos resíduos de cozinha;
- Armazenamento dos produtos;
- Local de exposição para a venda;
- Presença do manual de boas práticas e procedimentos padronizados;
- Armazenamento de utensílios de cozinha.

Tópicos a serem observados na área de Água Potável

- Tipo de Sistema de Armazenamento;
- Reservatórios de água potável (capacidade e condições estruturais);
- Presença de bebedouros e sua higienização.
- Laudo de potabilidade e outorga;
- Tópicos a serem observados na área de Saúde
- Local do atendimento médico
- Tamanho do posto médico;

- Quantidade de postos de atendimento;
- Luzes de emergência, ventilação, pias bebedouros e acesso ao telefone;
- Acessibilidade ao posto pelos torcedores (sinalização e facilidade de chegar);
- Condições de limpeza do local;
- Medicamentos e materiais essenciais (presença e armazenamento);
- Desfibriladores (presença, condições e operador capacitado);
- Plano de procedimentos;
- Histórico de ocorrências;
- Acesso de ambulâncias;
- Coletores para resíduos infectantes e para perfurantes (identificação);
- Quantidade de ambulâncias do tipo UTI.

Tópicos a serem observados na área de Vestiários

- Vestiários para atletas e equipe técnica (Pisos, tetos, paredes, mobiliário e ventilação);
- Vestiários para árbitros (Pisos, tetos, paredes, mobiliário e ventilação);

Análise documental

De modo a auxiliar o preenchimento do instrumento de verificação, os documentos listados a seguir devem ser solicitados aos gestores e/ou administradores dos estádios antes da sua inspeção.

Os documentos estão classificados sobre dois critérios:

- a)* Documentos de caráter auxiliar: aqueles que amparam a inspeção;

b) Documentos de caráter restritivo: aqueles que na falta de sua apresentação podem inviabilizar a emissão do laudo.

DOCUMENTO	APRESENTADO	DENTRO DA VALIDADE	CARÁTER DA DOCUMENTAÇÃO
Plano de Limpeza e conservação (Questão 2.2)	SIM	-----	-----
Certificado de Empresa contratada para controle de Pragas Urbanas (Questão 3.2)	SIM	SIM	-----
Evidência de treinamento ou capacitação dos manipuladores de alimentos (Questão 4.2)	SIM	SIM	Apresentado no evento
Conta de água e esgoto (Questão 5.1)	SIM	-----	RESTRITIVA
Certificado de Limpeza do reservatório de água potável (Questão 5.3)	SIM	SIM	-----
Outorga e laudo de potabilidade. (Questão 5.4)	SIM	SIM	-----
Alvará do Posto Médico emitido pela VISA. (Questão 6.1)	-----	-----	CONTRATADO NO DIA DO EVENTO
CRM do médico responsável pelo posto médico. (Questão 6.2)	Apresentado pela empresa responsável no dia do evento		RESTRITIVA
Contrato e licença da empresa de resíduos infectantes (Questão 6.14)	Contratado pela empresa responsável no dia do evento		
Contrato com empresa prestadora de serviços de saúde (Questão 6.15)	Contratado pela empresa responsável no dia do evento		
Contrato com empresa de ambulâncias ou ofício com Serviço de Atendimento Médico de Urgência municipal (6.16)	Contratado pela empresa responsável no dia do evento		

Observações sobre os documentos acima relacionados e sobre outros, se apresentados:

4.2 – Existe apenas uma lanchonete no interior do estádio, os bares só podem revender bebidas (água e refrigerantes);

Obs: Itens 6.2, 6.14, 6.15 e 6.16 : É de responsabilidade do locatário pelo evento. Foi apresentado documento relatando que o serviço de atendimento médico é contratado no evento.

O instrumento consiste em perguntas quantitativas e qualitativas da área de Condições Sanitárias e de Higiene. Cada quesito quantitativo possui até cinco opções de resposta, a saber:

AT	Atendido
AP	Atendido parcialmente
NAT	Não atendido
NAP	Não aplicável
NO	Não observado

A fim de garantir o diagnóstico qualitativo e para especificar determinadas situações não definidas nos padrões de respostas associadas a cada quesito, todas as perguntas possuem espaços para comentários adicionais, especificações técnicas, análises subjetivas, explanações das variáveis possivelmente identificadas durante o processo de visita ao campo, bem como, a análise crítica do vistoriador. Ainda, devem ser adicionados documentos comprobatórios e de evidência técnica, tais como: fotografias, certificados, declarações, licenças, dentre outros.

No caso em que o quesito analisado for aplicável em mais de um ambiente no mesmo estádio (por exemplo, dois postos médicos, duas cozinhas, dois vestiários, etc.), o instrumento deve ser aplicado em todos os ambientes observados, repetindo o quesito de acordo com a necessidade.

Se algum quesito analisado não for observado durante a visita, a alternativa referente a essa pergunta deve ser marcada na opção “NO” (não observado) no instrumento, bem como, vir acompanhada da devida justificativa da não observação deste quesito no espaço referente aos comentários adicionais.

Níveis de Relevância

Cada quesito avaliado possui um dos 4 (quatro) níveis de relevância dentro da subárea considerada. A saber:

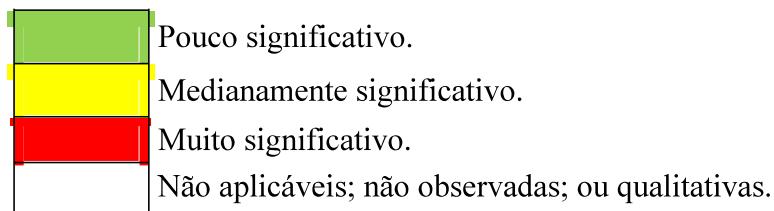
- (0) Qualitativo
- (1) Relevância Baixa
- (2) Relevância Média
- (3) Relevância Alta
- (4) Níveis de Risco**

Cada quesito de cunho quantitativo possui até 4 (quatro) níveis de risco possíveis para as opções de resposta, os quais foram desenvolvidos de acordo com as situações diagnosticadas nos estádios de futebol. Para cada resposta foi atribuído um valor associado à conformidade do quesito e ao risco à saúde humana e/ou meio ambiente associado ao grau de não conformidade, a saber:

- (0) Não se aplica: Quando o quesito observado não se aplica no estádio em questão;
- (1) Mínimo: Não apresenta restrições associadas.
- (2) Regular: Apresenta restrições que devem ser resolvidas em curto prazo.
- (3) Crítico: Apresenta restrições que devem ser resolvidas imediatamente.

Matriz de Impacto

A saída da matriz de impacto é obtida a partir interseção entre a relevância de cada quesito com o nível de risco de cada resposta obtida. Assim, é possível identificar o impacto do quesito para a saúde humana e/ou ao meio ambiente, que é dividido em três faixas:



Relevância	Risco		
	Mínimo (1)	Regular (2)	Crítico (3)
Baixa (1)	1;1	1;2	1;3
Média (2)	2;1	2;2	2;3
Alta (3)	3;1	3;2	3;3

No exemplo abaixo, o item 1.1 possui relevância 2 (dois), o que significa ser uma relevância média em relação aos outros quesitos avaliados no Instrumento de Verificação das Condições Sanitárias e de Higiene. Desse modo, a alternativa “Sim” possui risco 1 (um) porque não possui restrições associadas e por isso o impacto é pouco significativo. A alternativa “Em parte” possui risco 2 (dois) porque possui

restrições associadas que devem ser resolvidas em curto prazo, logo apresenta impacto medianamente significativo. A alternativa “Não” possui risco 3 (três) porque possui restrições associadas que devem ser resolvidas imediatamente, logo apresenta impacto muito significativo.

1. Subárea					
Item	Relevância	Descrição	Resultado		
			X	Impacto	
1.1	2	Quesito			
		Sim.	AT	1	
		Em parte.	AP	2	
		Não.	NAT	3	
		Não aplicável.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
		Comentário:			

Em cada subárea deve ser contabilizado o número de questões verdes, amarelas e vermelhas. Essa metodologia auxilia o vistoriador na identificação da magnitude do impacto de cada restrição e na definição das prioridades de solução das não conformidades, a partir do estabelecimento dos prazos pertinentes, e para a avaliação final do estádio. Adicionalmente, deve ser realizada a contabilização do número de questões qualitativas e quantitativas. Dentre as quantitativas, deve ser contabilizado o número de quesitos classificados como “atendidos”, “atendidos parcialmente”, “não atendidos”, “não aplicáveis” ou “não observadas” na tabela disponibilizada na análise parcial de cada subárea do instrumento. A saber:

Diagnóstico Quantitativo (para cada subárea)		
Número de questões da subárea		Atendimento em relação ao total (ART): Equação 1
Número de questões qualitativas		
Total de questões atendidas		
Total de questões não atendidas		
Total de questões não aplicáveis		
Total de questões atendidas com restrição		

O **atendimento em relação ao total (ART)** corresponde ao percentual de **atendimento da subárea (AS)** em relação ao total de questões quantitativas do instrumento, e será obtido a partir da equação 1, a seguir:

Onde:

AT é a quantidade de quesitos atendidos;

AP é a quantidade quesitos parcialmente atendidos;

Tq é o total de quesitos da subárea;

Ql é o número de quesitos qualitativos da subárea;

NA é o número de quesitos não aplicáveis ou não observáveis.

Tt é o número total de quesitos do instrumento.

Para a obtenção do **diagnóstico qualitativo** é necessário listar e analisar todos os tipos de restrições ou problemas encontrados em cada subárea, acompanhada da respectiva análise crítica e propostas de melhorias para cada não conformidade encontrada.

O **atendimento da subárea (AS)** corresponde ao percentual de quesitos que atentem às conformidades legais ou normativas em cada subárea, e será obtido a partir da equação 2:

INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

1. Instalações Sanitárias e Efluentes				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
1.1	2	Os banheiros do estádio estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT	1
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. Todos dos banheiros apresentam problemas de limpeza e conservação. (Especificar no comentário)	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
1.2	2	Comentário: No momento da inspeção foi constatado que nos banheiros havia louças sanitárias manchadas, ausência de espelhos em alguns interruptores e tomadas e ausência de proteção e válvula nos suportes da descarga. De acordo com o responsável a manutenção dos itens relatados nos banheiros está em andamento.		
		A quantidade de sanitários masculino/feminino no estádio atende a capacidade de público do estádio, segundo os requisitos expostos abaixo?		
		<i>Homens:</i> mínimo de mictórios: $0,7 \times (N/100)$. OBS: Em caso de mictório em canaleta considerar $0,5 \text{ m} = 1 \text{ mictório}$ mínimo de vasos: $0,7 \times (N/200)$. mínimo de lavatórios: $0,7 \times (N/200)$.		
		<i>Mulheres:</i> mínimo de vasos: $0,3 \times (N/50)$; mínimo de lavatórios: $0,3 \times (N/150)$		
		Sim, a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	AT	1
		Não, a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	AP	2
		Não possuem sanitários.	NAT	3
1.3	1	Não observado.	NO	0
		Comentário:		
		Existem banheiros para PNE (Pessoas com necessidades especiais) em número suficiente, ou seja, no mínimo 2 sanitários para cada gênero, em cada setor do estádio? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010, seção 15D).		
		Sim, existem e a quantidade de sanitários atende a capacidade máxima de público do estádio.	AT	1
		Sim, mas a quantidade de sanitários atende apenas parcialmente a capacidade máxima de público do estádio.	AP	2
		Não possuem sanitários para PNE.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

		Os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos para que sejam adequadamente providos todos os materiais de higiene (papel higiênico, dispositivo de secagem de mãos ou papel toalha não reciclado e sabonete líquido)? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
1.4	1	Sim, os banheiros estão dotados de instalações e equipamentos com os materiais de higiene.	AT	1
		Sim, os sanitários possuem instalações e equipamentos e material de higiene, mas em quantidade insuficiente para o atendimento ao público.	AP	2
		Não possuem instalações, equipamentos e material de higiene.	NAT	3
		Não possuem sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Os materiais de higiene são abastecidos somente no dia da realização do evento.				
		As lixeiras dos banheiros comportam a utilização de sacos plásticos, além de serem providas de tampa e dispositivo para abertura sem acionamento manual (eletrônico, sensor ou pedal)?(Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
1.5	1	Sim, as lixeiras atendem ao especificado.	AT	1
		Não. As lixeiras são de outro tipo.	AP	2
		Não possuem lixeiras.	NAT	2
		Não aplicável. Não possuem sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: As lixeiras não possuem tampa e pedal.				
		Qual o sistema de tratamento dos efluentes sanitários gerados no estádio? (Doc. Ref.: ABNT NBR 8160/1999 - Sistemas Prediais de Esgoto Sanitário; Lei Federal 11.445/2007; Decreto Federal 7.217/2010). OBS.: Soluções alternativas de tratamento de efluentes somente podem ser aceitas caso não haja rede pública de esgotamento sanitário na proximidade. Caso exista a rede pública de saneamento no entorno do estádio e o mesmo, ainda assim, utilizar soluções alternativas de esgotamento, favor marcar a questão 1.6 como NAT - Não atendida e especificar essa situação nos comentários.		
1.6	3	Está interligada a rede pública de esgoto.	AT	1
		Possui soluções alternativas de tratamento de efluentes (fossa séptica/sumidouro) que obedecem às normas editadas pela entidade reguladora e pelos órgãos responsáveis pelas políticas ambientais, de saúde e de recursos hídricos.	AT	1
		Possui soluções alternativas de tratamento de efluentes (fossa séptica/sumidouro) que não obedecem às normas editadas pela entidade reguladora e pelos órgãos responsáveis pelas políticas ambientais, de saúde e de recursos hídricos.	NAT	3
		Não possui tratamento de efluentes.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		As caixas de passagem e de gordura possuem tampas removíveis para inspeção? (Doc. Ref.: ABNT 8160/1999 - Sistemas Prediais de Esgoto Sanitário).		

1.7	1	Sim, todas possuem tampas removíveis para inspeção.	AT	1
		Não, pelo menos uma não possui tampas removíveis para inspeção.	NAT	2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
1.8	2	Os banheiros são dotados de sistemas de ventilação e/ou exaustão eficientes para o exterior? (Doc. Ref. NR 24.1.26b - Ministério do Trabalho e Emprego; Código de Obras do Município).		
		Sim, possuem ventilação e/ou exaustão adequada.	AT	1
		Não, os sanitários não possuem ventilação ou exaustão adequada.	NAT	3
		Não aplicável. Não há sanitários.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Ventilação natural				

RESULTADO**DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO**Máximo
possível

Número de questões da subárea:	8			
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento em relação ao total (ART):	7,7%	de 11,8%
Total de questões atendidas:	4	Atendimento da subárea (AS):	71,4%	
Total de questões não atendidas:	1			
Total de questões não aplicáveis:	1			
Total de questões atendidos com restrição:	2			

2. Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos

Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
2.1	2	As dependências do estádio, como arquibancadas e acessos estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim, Todas estão limpas e conservadas.	AT	1
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. Todas as dependências apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: A limpeza e higienização são realizadas de acordo com o evento.				
		O Estádio possui plano de limpeza e conservação por escrito e está implementado?		

2.2	2	Sim, o estádio possui plano de limpeza implementado (Consultar o plano).	AT	1
		Sim, mas o estádio não está atendendo ao plano de limpeza (Consultar o plano).	AP	2
		Não, o estádio não possui plano de limpeza implementado.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: A limpeza é realizada antes de cada evento.		
2.3	0	Qual o agente responsável pela limpeza do estádio?		
		Funcionários do estádio.	A	
		Empresa terceirizada.	B	
		Diaristas.	C	
		Outros. (Especificar nos comentários).	D	
		Comentário:		
2.4	0	Qual a frequência em que a limpeza do estádio é realizada?		
		Antes e/ou depois dos dias de jogos (especificar no comentário).	A	
		Diariamente.	B	
		Semanalmente.	C	
		Mensalmente.	D	
		Outro. Especificar no comentário.	E	
2.5	2	Comentário: A limpeza é realizada de acordo com o evento.		
		O estádio realiza a coleta dos resíduos sólidos gerados nas suas dependências? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei 12.305/2010).		
		Sim. É realizada a coleta dos resíduos sólidos com periodicidade.	AT	1
		Sim. Mas a coleta dos resíduos sólidos não possui periodicidade.	AP	2
		Não, o estádio não realiza a coleta dos resíduos sólidos.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
2.6	0	Comentário: A coleta dos resíduos sólidos é realizada pelo sistema da prefeitura.		
		Qual o agente responsável pela coleta dos resíduos sólidos no estádio?		
		Sistema de coleta da prefeitura.	A	
		O estádio possui um sistema próprio de gerenciamento e coleta dos resíduos sólidos. (Apresentar o PGRS implementado)	B	
		A coleta dos resíduos sólidos é realizada por Empresa Privada e/ou Cooperativa.	C	
		Outro. Especificar no comentário.	D	

		Comentário:		
2.7	2	Há coleta seletiva dos resíduos? (Doc. Ref.: Política Nacional dos Resíduos Sólidos - Lei 12.305/2010).		
		Sim, o estádio realiza a coleta seletiva dos resíduos e o encaminha para cooperativas ou para o sistema de coleta seletiva da Prefeitura do Município.	AT	1
		Não, o estádio não realiza coleta seletiva dos resíduos.	NAT	2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: A coleta é de responsabilidade do locatário no dia do evento. É realizada a coleta da prefeitura com periodicidade.				
2.8	2	Há abrigo de resíduos e equipamentos (caçambas e lixeiras) dimensionados para o acondicionamento correto dos resíduos sólidos gerados nas dependências do estádio e que sejam separados para resíduos orgânicos e inorgânicos? (Doc. Ref.: Portaria CVS Nº 02/2010; Resolução RDC n° 216/2004 da ANVISA). Os abrigos de resíduos devem atender às seguintes especificações:a) prever aberturas para ventilação com área mínima de 1/20 da área do piso;b) ter as aberturas dotadas de telas ou outra forma de proteção contra entrada de vetores;c) dispor de ponto de água para higienização ao final de cada coleta;d) dispor de ralo para captação de água de lavagem, ligado à rede de esgoto;e) ter pisos e paredes revestidos de material liso, resistente e lavável;f) ter fácil acesso aos veículos de coleta e espaço suficiente para operação dos equipamentos.		
		Sim. O local atende às especificações, os equipamentos estão em boas condições e comportam todos os resíduos gerados.	AT	1
		Não. Não há locais que atendam às especificações e os equipamentos não existem e/ou não estão em boas condições para o armazenamento dos resíduos gerados.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: A coleta do resíduo é realizada pela LIMPEBRAŚ e os resíduos orgânicos são retirados nos dias do evento pelo locatário.		
2.9	1	O estádio possui Plano de Operação, Manutenção e Controle (PMOC) para condicionadores de ar em conformidade ao disposto na Portaria do Ministério da Saúde nº. 3.523 de 28 de agosto de 1998?		
		Sim, o estádio possui um PMOC implementado.	AT	1
		Sim, há PMOC, mas este não é seguido corretamente. (Especificar no comentário a periodicidade da limpeza).	AP	2
		Não. Não existe um PMOC. (Especificar no comentário a periodicidade da limpeza).	NAT	3
		Não se aplica. Não há condicionadores de ar no estádio.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				

RESULTADO				
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
Número de questões da subárea:	9	Atendimento em relação ao total (ART):	7,5%	Máximo possível de 8,8%

Número de questões qualitativas:	3	Atendimento subárea (AS):	87,5%
Total de questões atendidas:	3		
Total de questões não atendidas:	0		
Total de questões não aplicáveis:	2		
Total de questões atendidos com restrição:	1		

3. Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos				
Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
3.1	2	Os estabelecimentos de venda e/ou manipulação de alimentos do estádio estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT	1
		Em parte. Algumas áreas necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. A maioria dos estabelecimentos apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: Os bares apenas revendem bebidas e alimentos industrializados fechados. Não podendo haver preparo ou fracionamento de alimentos, pois os mesmos não atendem as normas sanitárias conforme RDC216/2004 da Anvisa.				
3.2	3	O estabelecimento é submetido ao Controle Integrado de Pragas Urbanas (ações que impeçam a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Sim, mas não há periodicidade.	AP	2
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário: O laudo de controle de pragas foi apresentado.				
3.3	3	As caixas de gordura e de esgoto estão localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

		As superfícies do local de manipulação de alimentos como piso, parede e teto são revestidas de material liso, impermeável, lavável e de fácil higienização? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
3.4	2	Sim, estão em bom estado.	AT	1
		Sim, mas o piso está em mau estado de conservação e apresenta rachaduras e trincas.	AP	2
		Não. O material empregado é inadequado.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Os bares apenas revendem bebidas e alimentos industrializados fechados. Não podendo haver preparo ou fracionamento de alimentos, pois os mesmos não atendem as normas sanitárias conforme RDC216/2004 da Anvisa.		
3.5	2	Os ralos presentes no interior do estabelecimento de venda e/ou manipulação são sifonados e com tampas escamoteáveis (que permitam fechamento)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: No momento da inspeção foi constatado que os ralos de alguns bares foram trocados.		
3.6	2	A área de preparação de alimentos possui iluminação adequada com luminárias protegidas contra explosão e quedas acidentais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Os bares apenas revendem bebidas e alimentos industrializados fechados. Não podendo haver preparo ou fracionamento de alimentos, pois os mesmos não atendem as normas sanitárias conforme RDC216/2004 da Anvisa.		
3.7	3	As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas por tubulação que permita a higienização do ambiente? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
3.8	3	Existem lavatórios exclusivos para a higienização das mãos na área de manipulação dos alimentos e que contenham sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro dispositivo de secagem das mãos e coletor de papel acionados sem contato manual? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Os materiais de higiene são de responsabilidade dos locatários durante o evento.		

		As áreas de recebimento de dinheiro, cartões e outros são reservados para este fim de maneira que o funcionário que manipula o alimento (embalado ou não) não seja o mesmo que recebe o pagamento pelo produto? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
3.9	3	Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há venda e manipulação de alimentos no estádio.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
3.10	3	Os alimentos perecíveis são dispostos em local adequado (geladeiras, câmaras frigoríficas, freezers, estufas, vitrines expositoras, etc) para a manutenção de sua qualidade e da segurança alimentar? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim, os alimentos estão bem armazenados e dispostos em local com temperatura adequada.	AT	1
		Não, os alimentos estão armazenados em locais com condições e temperaturas impróprias para o acondicionamento.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
3.11	3	Comentário: Os equipamentos necessários para armazenar os alimentos e as bebidas são de responsabilidade dos locatários.		
		O estabelecimento possui equipamentos (freezer, estufa, geladeira, câmara frigorífica, vitrines expositoras, isopor, dentre outros) e utensílios (talheres, copos, pratos) devidamente limpos e higienizados ou descartáveis? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim. Os equipamentos estão em boas condições de limpeza e higiene e utensílios são descartáveis ou devidamente higienizados e corretamente armazenados.	AT	1
		Não. Há problemas como rachaduras, trincas, vazamentos, bolores ou outros problemas nos equipamentos e/ ou utensílios que comprometam a qualidade dos alimentos.	NAT	3
		Não se aplica. Não há móveis e utensílios nas áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
3.12	2	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Os móveis, equipamentos, utensílios entre outros são de responsabilidade do locatário no dia do evento.		
		As lixeiras no interior do estabelecimento comportam a utilização de saco plástico e possuem tampa sem acionamento manual? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Os locatários são responsáveis pela disponibilização das lixeiras.		
		As superfícies dos móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e/ou exposição à venda de alimentos são de material liso, impermeável, lavável e isentas de rugosidade, frestas e imperfeições que comprometam a higienização? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3

3.13	3	Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos. Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação) Comentário: Não há móveis e utensílios nos bares, sendo de responsabilidade dos locatários a armazenagem das bebidas e alimentos no dia do evento.	NAP	0
3.14	2	As embalagens, ingredientes e/ou matérias primas armazenados encontram-se sobre bases ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA). Sim. Não. Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos. Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação) Comentário: Os produtos e matérias primas são de responsabilidades dos locatários no dia do evento.	AT	1
3.15	1	Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, câmaras frigoríficas e congeladores) e os de processamento térmico dos alimentos possuem termômetro (análogo, digital ou a laser) em local visível e em bom funcionamento? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA). Sim. Não. Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos. Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação) Comentário: Os equipamentos de conservação de alimentos são de responsabilidade do locatário.	NAT	3
3.16	3	Os equipamentos de exposição do alimento preparado possuem barreiras que evitem a contaminação dos alimentos pela proximidade e ação do consumidor? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA). Sim. Não. Não há alimentos perecíveis no estabelecimento. Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação) Comentário: Os equipamentos de exposição do alimento são de responsabilidade do locatário no dia do evento.	NAP	0
3.17	3	Para áreas de cozinha: O local de produção e/ou armazenamento de alimentos é provido de entradas de ventilação com barreiras que impeçam a entrada de vetores mas permitam a renovação de ar? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA). Sim. Não. Não se aplica. Não há cozinha. Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação) Comentário:	NO	0

3.18	3	Para áreas de cozinha: As portas da área da cozinha são lisas, de fácil higienização, possuindo fechamento eficiente que propicie boa vedação para impedir entrada de vetores e outros animais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

3.19	1	Para locais com cozinha: Há vestiários para uso exclusivo dos manipuladores que contenham bancada, armários, equipamentos de higiene, superfícies laváveis e em boas condições higiênico-sanitárias? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Sim, mas não estão em boas condições higiênico-sanitárias.	AP	2
		Não há vestiários para os manipuladores.	NAT	3
		Não se aplica. Não há cozinha.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				

RESULTADO**DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO**

Número de questões da subárea:	19	Atendimento em relação ao total (ART):	23,8%	Máximo possível
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento subárea (AS):	92,3%	
Total de questões atendidas:	6			
Total de questões não atendidas:	0			
Total de questões não aplicáveis:	12			
Total de questões atendidos com restrição:	1			

4. Produção e Manipulação de Alimentos

Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
4.1	3	As matérias-primas como verduras, frutas e legumes passam pelos processos de higienização e desinfecção durante o preparo do alimento? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não são manipulados frutas, verduras e legumes no local.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0

		Comentário: Responsabilidade do locatário no dia do evento.		
4.2	3	Os manipuladores de alimentos (agentes envolvidos nas etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, recepção, distribuição e venda) são treinados e capacitados de acordo com as normas de Boas Práticas? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).	AT	1
		Sim.	NAT	3
		Não.	NAP	0
		Não se aplica. Não há manipulação de alimentos no estádio.	NO	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Os locatários dos bares devem apresentar certificado do curso de manipulador de alimentos conforme legislação vigente RDC216/2004 da Anvisa e Lei municipal 10715/2011 de Uberlândia (código de saúde do município).		
4.3	3	Os alimentos previamente preparados mantidos na área de armazenamento, ou aguardando o transporte estão protegidos contra contaminantes e identificados com a designação do produto (fabricante, a data de fabricação, ingredientes e o prazo de validade? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).	AT	1
		Sim.	NAT	3
		Não.	NAP	0
		Não se aplica. Não são manipulados alimentos no local.	NO	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: O armazenamento dos alimentos e bebidas são de responsabilidade do locatário no dia do evento.		
4.4	2	O estabelecimento possui documento referente aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), datado e assinado pelo responsável técnico do estabelecimento contendo as instruções sequenciais das operações, o nome, o cargo e função dos responsáveis pelas atividades? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).	AT	1
		Sim e está disponível aos funcionários.	AP	2
		Sim, mas o POP não está disponível aos funcionários.	NAT	2
		Não.	NAP	0
		Não se aplica. Não são preparados alimentos no local.	NO	0
		Comentário: Os locatários devem apresentar esses documentos durante o evento.		
4.5	1	Existe no estabelecimento, à disposição dos funcionários do serviço de alimentação, o Manual de Boas Práticas? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA).	AT	1
		Sim.	AP	2
		Existe, mas o manual de boas práticas não está disponível aos funcionários.	NAT	2
		Não.	NAP	0
		Não se aplica. Não são preparados alimentos no local.	NO	0
		Comentário: O documento deve ser apresentado no dia do evento.		

4.6	2	Existe informações da quantidade e cadastramento dos ambulantes em dias de jogos? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).			
		Sim.	AT	1	
		Não.	NAT	2	
		Não há ambulantes no interior do estádio.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO					
Número de questões da subárea:	6	Atendimento em relação ao total (ART):	0%	de	Máximo possível
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento subárea (AS):	0%		
Total de questões atendidas:	0				
Total de questões não atendidas:	1				
Total de questões não aplicáveis:	5				
Total de questões atendidos com restrição:	0				
Quantidade					
0 questões					
0 questões					
0 questões					

5. Água Potável

Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
5.1	0	A água utilizada no estádio é advinda de um sistema público de abastecimento? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011).		
		Sim. Anexar comprovante da companhia fornecedora.		A
		Sim. Além do sistema público de abastecimento possui outro sistema de fornecimento de água. (Especificar).		B
		Não. É proveniente de abastecimento alternativo (caminhão- pipa; poço artesiano, etc). Anexar o laudo de potabilidade da água e outorga do órgão ambiental.		C
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)		D
Comentário:				

		Os reservatórios de água potável como caixas d'água, torres d'água e cisternas estão em boas condições, livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, desplacamentos, possuindo tampa e revestimento que não comprometa a qualidade da água? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA; ABNT/NBR 5626/1998; Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011).		
5.2	3	Sim. Estão em boas condições.	AT	1
		Não.	NAT	2
		Não se aplica. Não existem reservatórios de água potável.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Foi apresentado o laudo de higienização do reservatório de água.		
		Os reservatórios de água potável são higienizados, no máximo, a cada 6 meses? (Doc. Ref.: ABNT/NBR 5626/1998; Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA; Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011).		
5.3	3	Sim. E foi apresentado o registro de higienização na validade.	AT	1
		Sim. Mas o registro de higienização está vencido ou não foi apresentado.	AP	2
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não existem reservatórios de água potável.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
		Existe o laudo oficial de potabilidade da água disponibilizada no estádio? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011)?		
5.4	3	Sim, e o laudo foi emitido por empresa certificada.	AT	1
		Sim, mas o laudo não foi emitido por empresa certificada.	AP	2
		Não, o laudo não existe e/ou não foi apresentado.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
		É enviado à autoridade de saúde pública os relatórios das análises dos parâmetros mensais, trimestrais e semestrais com informações sobre o controle da qualidade da água, advinda de abastecimento alternativo, conforme o modelo estabelecido pela referida autoridade? (Doc. Ref.: Portaria nº 2.914 / 2011).		
5.5	3	Sim. E foi apresentado o laudo na validade e os comprovantes de entrega.	AT	1
		Sim. Mas o laudo está vencido.	AP	2
		Não é realizada a análise.	NAT	3
		A água utilizada no estádio é advinda apenas do sistema público de abastecimento.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

5.6	0	Qual a capacidade nominal em litros dos reservatórios (caixas d'água, e cisternas) do estádio? (Doc. Ref.: ABNT NBR 5626/1998).
		Comentário: 260.000 litros (6 caixas de água)
5.7	1	Estão instalados bebedouros de material lavável, providos de água potável, em locais acessíveis, fora das instalações sanitárias, para uso dos frequentadores, na proporção de um para cada 500 pessoas? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010).
		Sim. A proporção de bebedouros está sendo atendida e possuem plano de limpeza e manutenção do equipamento com troca regular dos filtros (anexar comprovantes).
		Sim, os bebedouros possuem plano de limpeza atendido, mas a proporção de bebedouros é insuficiente para atender ao público.
		Não existem bebedouros e / ou os existentes não atendem a todas as especificações acima.
		Não observado. (Especificificar no comentário o motivo da não observação)

RESULTADO**DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO**

Número de questões da subárea:	7	Máximo possível
Número de questões qualitativas:	2	Atendimento em relação ao total (ART): 5,2% de 8,8%
Total de questões atendidas:	3	Atendimento da subárea (AS): 75%
Total de questões não atendidas:	1	
Total de questões não aplicáveis:	1	
Total de questões atendidos com restrição:	0	

6. Saúde

Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
6.1	3	O estádio possui instalações de Serviço Médico de Urgência (SMU) e este possui autorização para funcionamento pelo órgão competente? (Doc. Ref.: Resolução-RDC ANVISA nº 189/2003; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008; Portaria CVS 02/2010).		
		Sim, o SMU está devidamente autorizado pelo órgão competente.	AT	1
		Sim, mas o SMU não possui autorização de funcionamento.	NAT	2
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: O estádio oferece a sala para montagem de Posto Médico para o contratante faça sua equipagem.		
		O SMU possui, em sua direção técnica, médico credenciado no Conselho Regional de Medicina correspondente à sua localização e outros profissionais de área de saúde e assistencial, como enfermeiro responsável, técnicos em enfermagem e auxiliares técnicos? (Doc. Ref.: Resolução CFM nº 997/1980; Portaria do Ministério da Saúde nº 2.048/ 2002)		
		Sim, e o médico está credenciado no CRM.	AT	1
		Sim, mas o médico não está credenciado no CRM ou não possui médico.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0

6.2	3	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação). Comentário: Contratado pelo locatário do evento.	NO	0
6.3	2	As instalações do Serviço Médico de Urgência estão em boas condições de limpeza e conservação? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).	AT	1
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AP	2
		Não. Todos os locais apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
6.4	2	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem tamanho compatível com a capacidade do estádio, ou seja, mínimo de 15 m² para até 15.000 torcedores e 25 m² para capacidade superior a 15.000 torcedores, ou tamanho compatível com o documento de avaliação de risco em eventos emitido pelo Corpo de Bombeiros do estado? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).	AT	1
		Sim, a instalação está em conformidade.	AP	2
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAT	3
		Comentário: A empresa é contratada no dia do evento		
6.5	3	Caso o estádio tenha capacidade de público superior a 40.000 pessoas, existem no mínimo duas salas de atendimento médico ou mais que atendam aos diversos setores? (Doc. Ref.: Portaria CVS Nº 02/2010).	AT	1
		Sim, as instalações atendem completamente.	NAT	3
		Não se aplica, estádio menor que 40.000 pessoas.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
6.6	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem ventilação e iluminação adequadas, incluindo luzes de emergência, bancadas com pia de aço inox para lavagem das mãos, bebedouros, banheiros e acesso ao telefone? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008).	AT	1
		Sim, as instalações possuem todos os itens citados.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: O serviço é contratado no dia do evento		
6.7	3	As instalações de Serviço Médico de Urgência possuem sinalização visível e são acessíveis aos torcedores e jogadores? (Doc. Ref.: Portaria CVS nº 02/2010; Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)	AT	1
		Sim. Todos tem acesso e o local de atendimento possui sinalização visível.	AP	3
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAT	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0

		Comentário: O serviço é contratado no dia do evento.			
6.8	2	O armário para o armazenamento de medicamentos de uso controlado presente no SMU está fechado e limpo? (Doc. Ref.: Guide to Safety at Sports Grounds, 2008)			
		Sim.	AT	1	
		Não.	NAT	3	
		Não se aplica. Não possui SMU e/ou medicamentos no local.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
Comentário: O serviço é de responsabilidade da empresa contratada no dia do evento.					
6.9	3	O SMU possui uma entrada, com acesso coberto para ambulâncias, portas amplas para fluxo ágil de pacientes em macas? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.048/ 2002).			
		Sim, o SMU possui as especificações preconizadas.	AT	1	
		Não. Não atendem aos requisitos ou não há estrutura complementar à ambulância.	NAT	3	
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
Comentário: O serviço é contratado no dia do evento.					
6.10	3	O SMU elaborou e implementou o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) e o mesmo está disponível para consulta das autoridades sanitárias e ambientais? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 306/2004 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).			
		Sim, o SMU possui PGRSS.	AT	1	
		Não possui PGRSS implementado.	NAT	3	
		Não se aplica. Não possui SMU.	NAP	0	
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0	
Comentário: A empresa contratada para o evento deve apresentar o plano de gerenciamento de resíduos de serviços de saúde para o evento.					
6.11	3	O gerenciamento dos resíduos de saúde é realizado por um profissional de nível superior, habilitado pelo seu conselho de classe, com apresentação de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), certificado de responsabilidade técnica ou documento similar? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005; Portaria CVS nº 02/2010). *O responsável pelo GRSS deve ser o representante legal do SMU.			
		Sim, é realizado pelo representante do SMU e este é profissional de nível superior e habilitado pelo seu conselho de classe.	AT	1	
		Sim, é realizado pelo representante do SMU - profissional de nível superior - mas este não apresentou a ART ou documento similar.	AP	2	
		Não é realizado por profissional habilitado e / ou não é o representante legal do SMU.	NAT	3	
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de saúde.	NAP	0	
Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)					
Comentário: O serviço é contratado no dia do evento.					
		Existem e estão identificados os coletores específicos para o resíduo biológico com saco plástico branco leitoso e os coletores rígidos para o perfurante (de acordo com ABNT NBR 9190)? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005)			
		Sim, o SMU possui os coletores específicos.	AT	1	
		Sim, os coletores existem, mas não estão devidamente identificados.	AP	2	

6.12	3	Não possui coletores.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos biológicos e/ou perfurocortantes.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: O serviço é contratado no dia do evento.		
6.13	3	Os resíduos de serviços de saúde são dispostos em recipientes armazenados em um depósito temporário de resíduos (DTR) dotado de piso e paredes de superfícies lisas e laváveis? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005; NR 32/2005).		
		Sim, os resíduos estão armazenados em conformidade.	AT	1
		Não, alguns quesitos não constam. (Especificar quais nos comentários).	AP	2
		Não atendem.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de serviços de saúde.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: A empresa contratada para o evento realiza a retirada dos resíduos.		
6.14	3	A retirada dos resíduos de serviços de saúde está sendo realizada por empresa devidamente licenciada ou credenciada no órgão competente? (Doc. Ref.: Resolução RDC nº 222/2018 da ANVISA; Resolução CONAMA nº 358/2005).		
		Sim, e a licença foi apresentada.	AT	1
		Sim, mas não há comprovante da licença.	AP	2
		Não há contrato com empresa terceirizada e/ou a empresa não possui licença.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos de serviços de saúde.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: A empresa que realiza o evento apresenta o contrato no dia do evento.		
6.15	3	O estádio possui contrato com empresa prestadora do Serviço Médico de Urgência que possua definição das responsabilidades entre as partes, além de cópia da licença de funcionamento da empresa contratada, expedida pelo órgão competente? (Doc. Ref.: ; Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010; Portaria MS nº 2.048/2002).		
		Sim, e a empresa está registrada conforme portaria.	AT	1
		Sim, mas a empresa não está registrada conforme portaria.	AP	2
		Não possui contrato.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Quem contrata é o locatário.		
6.16	3	Existe o mínimo de duas ambulâncias UTI de suporte avançado (tipo D) para público de até 20.000, e acima disto, uma para cada 10.000 torcedores, estando estas contempladas em contrato ou ofício do fornecedor de serviço médico de urgência ou quantidade que satisfaça a avaliação de risco em eventos emitido pelo Corpo de Bombeiros do estado? (Doc. Ref.: ABNT/ NBR 14.561/2000; ; Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Não, a quantidade disponibilizada não atende à portaria	AP	2
		Não possui contrato.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: É de responsabilidade da empresa contratada no dia do evento		

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

					Máximo possível
Número de questões da subárea:	16	Atendimento em relação ao total (ART):	10%	de	23,5%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento da subárea (AS):	50%		
Total de questões atendidas:	0				
Total de questões não atendidas:	0				
Total de questões não aplicáveis:	15				
Total de questões atendidos com restrição:	1				

7. Vestiários

Item	Relevância	Descrição	Resultado	
			X	Impacto
7.1	2	Há pelo menos dois vestiários exclusivos para atletas?		
		Sim.	AT	1
		Não. Há apenas um vestiário.	NAT	2
		Não há vestiários para atletas.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
7.2	2	Comentário:		
		Os vestiários exclusivos para atletas têm, pelo menos, 10 chuveiros, 5 lavatórios e 3 vasos sanitários que permitam atender atletas do gênero masculino e feminino? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Não. (Especificar a quantidade).	NAT	2
		Não se aplica, pois não há vestiários para atletas.	NAP	0
7.3	2	Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
		Os vestiários exclusivos para atletas estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Sim, mas necessitam de algumas intervenções.	AP	2
		Não. Estão em condições precárias de higiene.	NAT	3
		Não se aplica, pois não há vestiários para atletas.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

7.4	1	Existem vestiários exclusivos para a equipe técnica? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Apresentam, pelo menos, 2 vestiários para a equipe técnica (1 para o time visitante e 1 para o time residente).	AT	1
		Não. Não possui vestiário exclusivo para equipe técnica.	NAT	2
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
7.5	2	Os vestiários exclusivos para equipe técnica estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim, estão em boas condições de higiene.	AT	1
		Não. Estão em condições precárias.	NAT	3
		Não há vestiários exclusivo para equipe técnica.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
7.6	2	Os vestiários para árbitros são divididos por gênero (feminino e masculino)? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim.	AT	1
		Não. Há vestiário apenas para um gênero.	AP	2
		Não há vestiários exclusivo para árbitros.	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
7.7	2	Os vestiários exclusivos para árbitros estão em boas condições de higiene? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
		Sim. Todos estão em boas condições de higiene.	AT	1
		Em parte. Alguns apresentam condições insatisfatórias de higiene. (Especificar no comentário quantos e quais apresentam-se em condições insatisfatórias).	AP	1
		Não. Estão todos em condições precárias.	NAT	3
		Não se aplica. Não há vestiários exclusivo para árbitros.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: A higienização é realizada próximo do evento.		

		Nos vestiários e banheiros dos atletas, equipe técnica, árbitros e forças de serviço, os pisos, tetos e paredes são de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
7.8	1	Sim.	AT	1
		Não. Há problemas com o material empregado nas superfícies. (Especificar no comentário quantos e quais apresentam-se em condições insatisfatórias).	NAT	2
		Não se aplica. Não há vestiários e banheiros para árbitros e/ou atletas.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
		Os equipamentos e móveis encontrados nos vestiários dos atletas, equipe técnica e árbitros são de material resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza? (Doc. Ref.: Manual de Recomendações para a Segurança e Conforto nos Estádios de Futebol - FGV/2010).		
7.9	1	Sim.	AT	1
		Sim. Mas apresentam mau estado de conservação e/ou limpeza.	AP	2
		Não. Os equipamentos utilizados não são adequados.	NAT	3
		Não se aplica. Não há móveis e equipamentos.	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário: Roupeiros mau estado de conservação.		
RESULTADO				
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
Número de questões da subárea:				Máximo possível
9	Atendimento em relação ao total (ART):	12,5%	de	13,2%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento subárea (AS):	93,7%	
Total de questões atendidas:	8			
Total de questões não atendidas:	0			
Total de questões não aplicáveis:	1			
Total de questões atendidos com restrição:	1			

DIAGNÓSTICO E PARECER**Quadro Síntese das não conformidades encontradas**

Restrição: Restrições listadas no item de providências com prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias corridos a partir de sua assinatura para sanar as não conformidades (pendências) conforme os termos de inspeção 152370 de 15/07/2025.

Providências: Pendências:

Comentário: No momento da inspeção os bares apresentaram as seguintes não conformidades:

- Alguns bares apresentaram pisos com porosidade, danificado com falhas.
- Algumas bancadas danificadas.
- Paredes dos bares porosa, em mau estado de conservação.

Instalações sanitárias:

- Alguns banheiros apresentaram paredes e vasos sanitários em mau estado de conservação.
- Alguns ralos estavam danificados.
- Válvulas de descargas danificadas.
- Presença de vidro quebrado em janelas e ausência de espelhos nas tomadas.

Segundo informações do gerente do estádio as canoplas em válvulas de descarga serão trocadas somente quando for feita a troca de toda tubulação. Os vidros do vestiário serão substituídos por telas.

OBSERVAÇÃO: Os bares apenas revendem bebidas e alimentos industrializados fechados. Não podendo haver preparo ou fracionamento de alimentos, pois os mesmos não atendem as normas sanitárias conforme RDC216/2004 da Anvisa.

Prazo: Prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias corridos a partir da data de entrega desse laudo para sanar as não conformidades apontadas nos itens de providências, restrições e nos termos inspeção 152370.

Parecer

Cada subárea do Instrumento gera um percentual de atendimento às conformidades legais e normativas avaliadas nos quesitos. Dessa forma, esse percentual pode ser utilizado pelo vistoriador como critério **auxiliador** na avaliação final do estádio.

A partir da análise conjunta dos diagnósticos quantitativo e qualitativo é possível obter a conclusão final de avaliação do estádio para a emissão do laudo de Condições Sanitárias e de Higiene.

Para a emissão do laudo de Condições Sanitárias e de Higiene dos estádios, recomenda-se o uso, como parte da avaliação quantitativa, do percentual de **atendimento total**, como preconizado na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, conforme demonstrado abaixo:

Critério Quantitativo de Avaliação:

Aprovado	76% a 100%
Aprovado com restrições	51% a 75%
Não aprovado	0 a 50%

Os valores de atendimento total são obtidos a partir do somatório de atendimento de cada subárea.

Percentual de atendimento total: **66,7%**

Aprovado

Aprovado com restrições



Reprovado

OBS.: Se Aprovado com Restrição, proceder às correções nos prazos determinados no quadro de síntese.

Observações e considerações finais

De acordo com a vistoria, e observados todos os 74 itens deste anexo IV, o estádio não sanou as irregularidades referente a área de manipulação e produção da lanchonete. Portanto, fica o parecer favorável para venda apenas de bebidas e alimentos embalados pronto para consumo nos bares, sendo vedada a manipulação e produção de alimentos nos bares e na lanchonete pois o local não atende as normas sanitárias referente a Resolução 216/2004 da Anvisa.

O presente laudo não se sobrepõe, substitui ou restringe, em qualquer tempo, a fiscalização usual por parte dos demais órgãos responsáveis envolvidos.

Legislação sanitária aplicadas: Lei Municipal de Uberlândia 10715/2011; RDC 216/2004 da ANVISA; RDC 222/2018 da Anvisa.

Data de emissão do laudo: 04/08/2025

Prazo de validade do laudo: 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias

Sistema(s) inspecionado(s): Fundação Uberlandense de Turismo, Esporte e Lazer

Nome do Profissional: Edson Cezar Zanatta

Especialidade: Diretor da Futel

Orgão de classe: não informado

Nº de inscrição no órgão competente: não informado

Marcella Assis de P. C. Souza

Matrícula: 33753-6

Fiscal sanitário/Setor de alimentos

Assinado digitalmente

Pérola Celestino de Oliveira

Matrícula: 26566-7

Fiscal Sanitário/Setor Saúde

Assinado digitalmente

Renata Almeida Noronha

Matrícula: 23553-9

Coordenadora de vigilância em alimentos

Assinado digitalmente

Alexandre Bernaldino de Souza

Matrícula: 25195-0

Coordenador da vigilância sanitária

Assinado digitalmente

Nome Arquivo: ESTADIO LAUDO 2025.pdf

Documento assinado de forma digital por MARCELLA ASSIS DE PAULA COSTA E SOUZA

Certificado: **accddaf*****633d5fa8**f5e4b*****f73b8

Data: 04/08/2025 17:03:53



20251131840VISA

Documento assinado de forma digital por PEROLA CELESTINO DE OLIVEIRA

Certificado: **2aae0f14*****5e670333**9cf9a*****dd9cc

Data: 04/08/2025 17:09:50



Tramitação do Documento**Identificação Sistema:** 20251131840VISA**Nossa Identificação:** CI Nº 056/2025/SAÚDE/VISA/
SMS

#	Tipo	Nome	Situação	Data
1.	RESPONSÁVEL DOC.	Marcella Assis de Paula Costa e Souza	Doc. em montagem	04/08/2025 16:56:50
2.	RESPONSÁVEL DOC.	Marcella Assis de Paula Costa e Souza	Doc. enviado para Assinatura	04/08/2025 17:03:06
3.	ASSINANTE	MARCELLA ASSIS DE PAULA COSTA E SOUZA	Recebido	04/08/2025 17:03:06
4.	ASSINANTE	Marcella Assis de Paula Costa e Souza	Ciente	04/08/2025 17:03:15
5.	ASSINANTE	Marcella Assis de Paula Costa e Souza	Assinado	04/08/2025 17:03:53
6.	ASSINANTE	PEROLA CELESTINO DE OLIVEIRA	Recebido	04/08/2025 17:03:53
7.	ASSINANTE	PEROLA CELESTINO DE OLIVEIRA	Ciente	04/08/2025 17:08:54
8.	ASSINANTE	PEROLA CELESTINO DE OLIVEIRA	Assinado	04/08/2025 17:09:50
9.	DESTINATÁRIO	Alexandre Bernaldino de Souza	Recebido	04/08/2025 17:09:53
10.	DESTINATÁRIO	MICHELE DE OLIVEIRA SILVA	Recebido	04/08/2025 17:09:53
11.	DESTINATÁRIO	RENATA ALMEIDA NORONHA	Recebido	04/08/2025 17:09:53
12.	DESTINATÁRIO	Alexandre Bernaldino de Souza	Ciente	04/08/2025 17:34:43

Tramitação do Documento**Identificação Sistema:** 20251134229VISA**Nossa Identificação:** 038/2025/ALIMENTOS/VISA/
SMS

#	Tipo	Nome	Situação	Data								
1.	RESPONSÁVEL DOC.	RENATA ALMEIDA NORONHA	Doc. em montagem	06/08/2025 17:26:23								
2.	RESPONSÁVEL DOC.	RENATA ALMEIDA NORONHA	Doc. enviado para Assinatura	06/08/2025 17:39:06								
3.	ASSINANTE	RENATA ALMEIDA NORONHA	Recebido	06/08/2025 17:39:06								
4.	ASSINANTE	RENATA ALMEIDA NORONHA	Ciente	07/08/2025 09:15:26								
5.	ASSINANTE	RENATA ALMEIDA NORONHA	Assinado	07/08/2025 09:15:47								
6.	ASSINANTE	Alexandre Bernaldino de Souza	Recebido	07/08/2025 09:15:47								
7.	ASSINANTE	Alexandre Bernaldino de Souza	Ciente	07/08/2025 09:39:32								
8.	ASSINANTE	Alexandre Bernaldino de Souza	Assinado	07/08/2025 09:40:22								
9.	ASSINANTE	Adenilson Lima e Silva	Recebido	07/08/2025 09:40:22								
10.	ASSINANTE	Adenilson Lima e Silva	Ciente	08/08/2025 17:54:44								
11.	ASSINANTE	Adenilson Lima e Silva	Assinado	08/08/2025 17:58:10								
12.	DESTINATÁRIO	Edson Cesar Zanatta	Recebido	08/08/2025 17:58:11								
13.	DESTINATÁRIO	Edson Cesar Zanatta	Ciente	11/08/2025 08:17:20								
14.	DESTINATÁRIO	Edson Cesar Zanatta	Encaminhado	11/08/2025 08:17:54								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Encaminhamento</th> <th>Situação</th> <th>Data</th> <th>Motivo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>RAMON TADEU CARVALHO BUCCI</td> <td>Recebido</td> <td>11/08/2025 08:18</td> <td>Bom dia, para conhecimento e providencias cabíveis, obrigado.</td> </tr> </tbody> </table>					Encaminhamento	Situação	Data	Motivo	RAMON TADEU CARVALHO BUCCI	Recebido	11/08/2025 08:18	Bom dia, para conhecimento e providencias cabíveis, obrigado.
Encaminhamento	Situação	Data	Motivo									
RAMON TADEU CARVALHO BUCCI	Recebido	11/08/2025 08:18	Bom dia, para conhecimento e providencias cabíveis, obrigado.									