



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE



LICENÇA SANITÁRIA PARA ESTABELECIMENTOS
Nº 455661/2025

Cadastro Municipal:
37452

RAZÃO SOCIAL:

ABC FUTEBOL CLUBE

NOME FANTASIA: ABC

CNPJ/CPF: 03.564.706/0001-74

ENDEREÇO: AV AV REPUBLICA ARGENTINA, 730 CEP.: 85862-000

BAIRRO: Vila Maracanã

COMPLEMENTO:

Area Utilizada: 0,00

Area Patio: 0,00

ATIVIDADES LICENCIADAS:

- 9312-3/00 - Clubes sociais, esportivos e similares - -

Observações:

CONCEDE-SE O PRESENTE ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA EM CONFORMIDADE COM O DISPOSTO NO ARTIGO 512 DA LEI COMPLEMENTAR 082/2003 - CODIGO TRIBUTÁRIO MUNICIPAL, AO CONTRIBUINTE SUPRA IDENTIFICADO.

OBS: O PRESENTE ALVARÁ DE LICENÇA DEVERÁ PERMANECER FIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO, CONFORME ART. 166 DA LEI ESTADUAL 13.331/2001, REGULAMENTADA PELO DECRETO 5.711/2002.

VALIDADE:

DE 10/02/2025 ATÉ 09/02/2027

Protocolo:

Concede-se a presente Licença Sanitária ao estabelecimento acima identificado em conformidade com o Código de Saúde do Estado do Paraná - Lei Estadual nº 13.331/2001 regulamentada pelo Decreto Estadual nº 5.711/2002 art. 159; Lei Complementar 082/2003 - Código Tributário Municipal, art. 512 e Decreto Municipal nº 30.841/2022 alterado pelo Decreto 32.624/2024.

OBS: A presente Licença Sanitária deverá permanecer fixada em local visível ao público, conforme Lei Estadual Nº 13.331/2001, regulamentada pelo Decreto Estadual Nº 5.711/2002 art. 166.

O(A) responsável pelo estabelecimento assume cumprir a legislação vigente e observar as boas práticas referentes às atividades e/ou serviços prestados, respondendo administrativamente, civilmente e criminalmente pelo não cumprimento das exigências sanitárias, ficando inclusive sujeito ao cancelamento deste licenciamento.

Foz do Iguaçu - Paraná

MUNICIPIO DE FOZ DO IGUACU, 25 de maio de 2026

A autenticidade deste comprovante poderá ser verificada no endereço <https://foz.oxy.elotech.com.br/governo-digital/contribuinte/validar-certidao> 0

Gerado Por:

ANEXO IV

LAUDO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE

Sumário

IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO	4
IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE	4
DATA E HORA DA VISTORIA.....	4
CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO	5
GUIA DE UTILIZAÇÃO DO INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE	6
Tópicos a serem observados na área de Instalações Sanitárias e Efluentes.....	7
Tópicos a serem observados na área de Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos	7
Tópicos a serem observados na área de Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos	7
Tópicos a serem observados na área de Produção e Manipulação de Alimentos.....	8
Tópicos a serem observados na área de Água Potável	8
Tópicos a serem observados na área de Saúde	9
Tópicos a serem observados na área de Vestiários.....	9
Análise documental	9
Níveis de Relevância	11
Níveis de Risco	12
Matriz de Impacto.....	12
INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE HIGIENE.....	15
1. Instalações Sanitárias e Efluentes.....	15
2. Condições das Instalações Prediais e Circulações e Gerenciamento de Resíduos Sólidos Urbanos.....	18
3. Instalações e Higiene das Áreas de Venda e Manipulação de Alimentos	20
4. Produção e Manipulação de Alimentos	26

5. Água Potável.....	28
6. Saúde.....	30
7. Vestiários	34
DIAGNÓSTICO E PARECER	38
Quadro Síntese das não conformidades encontradas.....	38
Parecer	38
Observações e considerações finais.....	39
Data de emissão do laudo	39
Prazo de validade do laudo.....	39
Responsáveis técnicos	39
ANEXOS DO LAUDO	40

IDENTIFICAÇÃO DO ESTÁDIO

Nome do estádio: ABC FUTEBOL CLUB	
Apelido do estádio: ABC	
Endereço completo do estádio: AV. RUA ARGENTINA, 2395	
Cidade: Foz do Iguaçu	
Estado: PR	CEP: 85851200
Site:	Telefone: 99915 5111
Proprietário: Carlos Wisand Sanwais	
E-mail:	Telefone: 99915 5111
Gestor do estádio: Carlos Wisand Sanwais	
E-mail:	Telefone: 45 99915 5111
Qualificação profissional do Responsável: Advogado	
Clube responsável pelo uso: Foz do Iguaçu SAF	
E-mail: FOZFUTEBOLR@HOTMAIL.COM	Telefone:
Site: WWW.FOZFUTEBOLCLUBE.COM.BR	

IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

Nome: Roberto Mafra	Telefone: (41) 999916972
E-mail: BLOGDOMAFRA@GMAIL.COM	

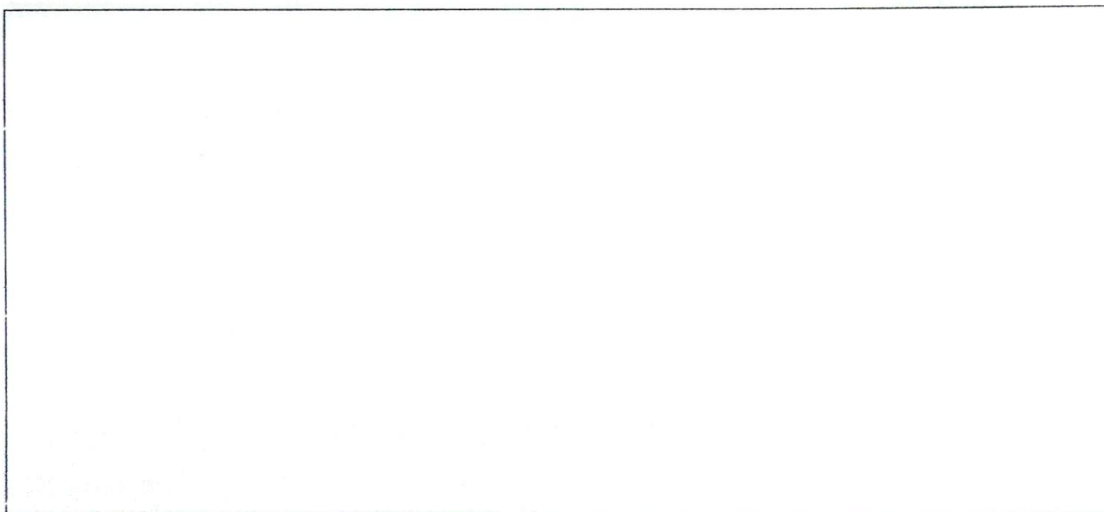
DATA E HORA DA VISTORIA

Data:	Hora:
-------	-------

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO ESTÁDIO

Neste item deverá constar a caracterização do estádio tais como:

- Capacidade de público do estádio;
- Quantidade de setores;
- Quantidade de lanchonetes por setor;
- Quantidade de postos de atendimento médico;
- Quantidade de vestiários para árbitros;
- Quantidade de vestiários para atletas;
- Outras observações.

A large empty rectangular box with a thin black border, intended for the user to provide a detailed characterization of the stadium as requested in the text above.

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, frizeres 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;
- Vedação 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;
- Portas amplas para 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 inviabilizam a emissão do laudo.

DOCUMENTO	APRESENTADO	DENTRO DA VALIDADE	CARÁTER DA DOCUMENTAÇÃO
Plano de Limpeza e conservação (Questão 2.2)	SIM não	SIM não	RESTRITIVA
Certificado de Empresa contratada para controle de Pragas Urbanas (Questão 3.2)	SIM não	SIM não	RESTRITIVA
Evidência de treinamento ou capacitação dos manipuladores de alimentos (Questão 4.2)	SIM não	SIM não	RESTRITIVA
Conta de água e esgoto (Questão 5.1)	SIM não	SIM não	RESTRITIVA
Certificado de Limpeza do reservatório de água potável (Questão 5.3)	SIM não	SIM não	RESTRITIVA
Outorga e laudo de potabilidade. (Questão 5.4)	SIM não	SIM não	RESTRITIVA
Alvará do Posto Médico emitido pela VISA. (Questão 6.1)	SIM não	SIM não	RESTRITIVA
CRM do médico responsável pelo posto médico. (Questão 6.2)	SIM não	SIM não	RESTRITIVA
Contrato e licença da empresa de resíduos infectantes (Questão 6.14)	SIM não	SIM não	RESTRITIVA
Contrato com empresa prestadora de serviços de saúde (Questão 6.15)	SIM não	SIM não	RESTRITIVA
Contrato com empresa de ambulâncias ou ofício com Serviço de Atendimento Médico de Urgência municipal (6.16)	SIM não	SIM não	RESTRITIVA

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

NÃO POSSUO POSTO MÉDICO NO ESTÁDIO - EM DIAS DE JOGOS OFICIAIS OU EVENTOS HAVERÁ A PRESENÇA DE AMBULÂNCIAS (TIPO UTI) CONTRATADAS PELA CLUBE QUE OFERECEM O SUPORTE NECESSÁRIO.

O instrumento consiste em perguntas quantitativas e qualitativas da área de Condições Sanitárias e de Higiene. Cada quesito quantitativo possui até 5 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 níveis de relevância dentro da subárea considerada. A saber:

- (0) Qualitativo
- (1) Relevância Baixa
- (2) Relevância Média
- (3) Relevância Alta

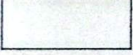
Níveis de Risco

Cada quesito de cunho quantitativo possui até 4 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:

	Pouco significativo.
	Medianamente significativo.
	Muito significativo.
	Não aplicáveis; não observadas; ou qualitativas.

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, 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 porque não possui restrições associadas e por isso o impacto é pouco significativo. A alternativa “Em parte” possui risco 2 porque possui restrições associadas que devem ser resolvidas em curto prazo, logo apresenta impacto medianamente significativo. A alternativa “Não” possui risco 3 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 realizada a contabilização do 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		Atendimento da subárea (AS): Equação 2		
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 2, a seguir:

$$\frac{AT}{Tt} \times 100 \quad (1)$$

Onde:

AT é a quantidade de quesitos atendidos;

AP é a quantidade de 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.

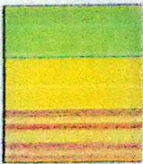
O **atendimento da subárea (AS)** corresponde ao percentual de quesitos que atendem às conformidades legais ou normativas em cada subárea, e será obtido a partir da equação 1:

$$\frac{AT + AP}{Tq + Ql + NA} \times 100 \quad (2)$$

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
		Comentário:		
1.2	2	A quantidade de sanitários masculino/feminino no estádio atende a capacidade de público do estádio, segundo os requisitos expostos abaixo? (Doc. Ref.: Portaria CVS Nº 02/2010). Homens: mínimo de mictórios: $0,7 \times (N/100)$. OBS: Em caso de mictório em canaleta considerar $0,5 m = 1$ mictório mínimo de vasos: $0,7 \times (N/200)$. mínimo de lavatórios: $0,7 \times (N/200)$. Mulheres: 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
		Não observado.	NO	0
		Comentário:		
1.3	1	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:		

1.4	1	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).		
		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:				
1.5	1	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).		
		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:				
1.6	3	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.		
		Está interligado 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
Comentário:				

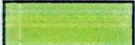
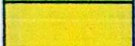
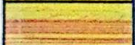
1.7	1	As caixas de passagem e de gordura possuem tampas removíveis para inspeção? (Doc. Ref.: ABNT 8160/1999 - Sistemas Prediais de Esgoto Sanitário).		
		Sim, todas possuem tampas removíveis para inspeção. X	AT	1
		Não, pelo menos uma não possui tampas removíveis para inspeção.	NAT	2
		Não observado. (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. X	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:				
RESULTADO				
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
Número de questões da subárea:		8	Máximo possível	
Número de questões qualitativas:		0	Atendimento em relação ao total (ART): 0,0% de 11,8%	
Total de questões atendidas:		0	Atendimento da subárea (AS): 0,0%	
Total de questões não atendidas:		0		
Total de questões não aplicáveis:		0		
Total de questões atendidos com restrição:		0		
 Quantidade 0 questões 0 questões 0 questões $ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrição}}{2} \right)}{\left(\text{Questões da Subárea} - \text{Quantitativas} - \text{Não Aplicáveis} \right)} \times \frac{\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas}}{\text{Total de Questões} - \text{Qualitativas}}$ $AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrição}}{2} \right)}{\left(\text{Total de questões} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis} \right)}$				

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. X	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:		
2.2	2	O Estádio possui plano de limpeza e conservação por escrito e está implementado?		
		Sim, o estádio possui plano de limpeza implementado (Consultar o plano). X	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:		
2.3	0	Qual o agente responsável pela limpeza do estádio?		
		Funcionários do estádio. X	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). X	A	
		Diariamente.	B	
		Semanalmente. X	C	
		Mensalmente.	D	
		Outro. Especificar no comentário.	E	
Comentário:				

2.5	2	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
Comentário:				
2.6	0	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:				
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 nº 216/2004 da ANVISA). <i>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.</i>		
		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:				

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				
				Máximo possível
Número de questões da subárea:	9	Atendimento em relação ao total (ART):	0,0%	de 8,8%
Número de questões qualitativas:	3	Atendimento subárea (AS):	0,0%	
Total de questões atendidas:	0			
Total de questões não atendidas:	0			
Total de questões não aplicáveis:	0			
Total de questões atendidos com restrição:	0			
Quantidade  0 questões  0 questões  0 questões $ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis} \right)} \times \frac{\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas}}{\text{Total de Questões} - \text{Qualitativas}}$ $AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Total de questões} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis} \right)}$				

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. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

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:				
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:				
3.4	2	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).		
		Sim, estão em bom estado.	AT	1
		Sim, mas apresentam rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, bolores e/ou descascamentos.	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:				
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:				

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. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
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. X	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. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
3.9	3	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).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há venda e manipulação de alimentos no estádio. X	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
Comentário:				
3.11	3	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
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
3.12	2	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:				
3.13	3	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
		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:				

3.14	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.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há áreas de venda e manipulação de alimentos. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
3.15	1	Os equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, câmaras frigoríficas e congeladores) e os de processamento térmico dos alimentos possuem termômetro (analógico, digital ou a laser) em local visível e em bom funcionamento? (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. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
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.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não há alimentos perecíveis no estabelecimento. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
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.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há cozinha. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				

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):	Máximo possível 0,0% de 27,9%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento subárea (AS):	0,0%
Total de questões atendidas:	0		
Total de questões não atendidas:	0		
Total de questões não aplicáveis:	0		
Total de questões atendidos com restrição:	0		

Quantidade



$$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2}}{(\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})} \times \frac{\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas}}{\text{Total de Questões} - \text{Qualitativas}}$$

$$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2}}{(\text{Total de questões} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})}$$

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. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não há manipulação de alimentos no estádio. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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).		
		Sim.	AT	1
		Não.	NAT	3
		Não se aplica. Não são manipulados alimentos no local. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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).		
		Sim e está disponível aos funcionários.	AT	1
		Sim, mas o POP não está disponível aos funcionários.	AP	2
		Não.	NAT	2
		Não se aplica. Não são preparados alimentos no local. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

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).		
		Sim.	AT	1
		Existe, mas o manual de boas práticas não está disponível aos funcionários.	AP	2
		Não.	NAT	2
		Não se aplica. Não são preparados alimentos no local. 	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
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
		Comentário:		
RESULTADO				

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO				
		Máximo possível		
Número de questões da subárea:	6	Atendimento em relação ao total (ART):	0,0%	de 8,8%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento subárea (AS):	0,0%	
Total de questões atendidas:	0			
Total de questões não atendidas:	0			
Total de questões não aplicáveis:	0			
Total de questões atendidos com restrição:	0			
Quantidade		$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \frac{\text{Questões Atendidas com restrições}}{2}}{\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis}} \times \frac{\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas}}{\text{Total de Questões} - \text{Qualitativas}}$		
 0 questões  0 questões  0 questões		$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \frac{\text{Questões Atendidas com restrições}}{2}}{\text{Total de Questões} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis}}$		

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:		
5.2	3	Os reservatórios de água potável como caixas d'água, torres d'água e cisternas estão em boas condições, livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, deslocamentos, 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).		
		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:		
5.3	3	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).		
		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:				
5.4	3	Existe o laudo oficial de potabilidade da água disponibilizada no estádio? (Doc. Ref.: Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914/2011)?		
		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:		

5.5	3	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 n° 2.914 / 2011).		
		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 5626/1996).		
		Comentário:		
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 n° 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).	AT	1
		Sim, os bebedouros possuem plano de limpeza atendido, mas a proporção de bebedouros é insuficiente para atender ao público.	AP	2
		Não existem bebedouros e / ou os existentes não atendem a todas as especificações acima. ☒	NAT	3
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

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

Quantidade



0 questões

0 questões

0 questões

$$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Questões da Subárea - Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis} \right)} \times \frac{\text{Questões da Subárea - Qualitativas}}{\text{Total de Questões - Qualitativas}}$$

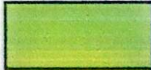
$$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Total de questões} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis} \right)}$$

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. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		
6.2	3	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
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação).	NO	0
		Comentário:		
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).		
		Sim. Todos estão limpos e conservados.	AT	1
		Em parte. Alguns locais necessitam intervenções. (Especificar no comentário)	AP	2
		Não. Todos os locais apresentam problemas de limpeza e conservação.	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
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).		
		Sim, a instalação está em conformidade.	AT	1
		Não está em conformidade.	AP	2
		Não se aplica. Não possui SMU. X	NAP	0
		Comentário:		

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).		
		Sim, as instalações atendem completamente.	AT	1
		Não, há apenas um SMU.	NAT	3
		Não se aplica, estádio menor que 40.000 pessoas. X	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).		
		Sim, as instalações possuem todos os itens citados.	AT	1
		Não, possuem apenas alguns itens citados (especificar no comentário quais faltam).	NAT	3
		Não se aplica. Não possui SMU. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
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)		
		Sim. Todos tem acesso e o local de atendimento possui sinalização visível.	AT	1
		Não. O SMU não possui sinalização visível e/ou não é acessível (especificar).	AP	3
		Não se aplica. Não possui SMU. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				
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. X	NAP	0
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
Comentário:				

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:				
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:				
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 306/2004 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
Comentário:				
6.12	3	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 306/2004 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
		Não possui coletores.	NAT	3
		Não se aplica. Não há geração de resíduos biológicos e/ou perfurocortantes. 	NAP	0
Comentário:				

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 306/2004 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:				
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 306/2004 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:				
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:				
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:				

RESULTADO					
DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO					
Número de questões da subárea:	16	Atendimento em relação ao total (ART):	0,0%	de	Máximo possível 23,5%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento da subárea (AS):	0,0%		
Total de questões atendidas:	0				
Total de questões não atendidas:	0				
Total de questões não aplicáveis:	0				
Total de questões atendidos com restrição:	0				
Quantidade  0 questões  0 questões  0 questões					
$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} - \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis} \right)} \times \frac{\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas}}{\text{Total de Questões} - \text{Qualitativas}}$					
$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{\left(\text{Total de questões} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis} \right)}$					

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
		Comentário:		
7.2	2	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
		Não observado. (Especificar no comentário o motivo da não observação)	NO	0
		Comentário:		

7.3	2	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.: (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:		
7.8	1	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).		
		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:				
7.9	1	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).		
		Sim. ☒	AT	1
		Sim. Mas apresentam mal 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:				

RESULTADO

DIAGNÓSTICO QUANTITATIVO

Máximo possível

Número de questões da subárea:	9	Atendimento em relação ao total (ART):	0,0%	de	13,2%
Número de questões qualitativas:	0	Atendimento subárea (AS):	0,0%		
Total de questões atendidas:	0				
Total de questões não atendidas:	0				
Total de questões não aplicáveis:	0				
Total de questões atendidos com restrição:	0				

Quantidade



0 questões

0 questões

0 questões

$$ART = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{(\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})} \times \frac{\text{Questões da Subárea} - \text{Qualitativas}}{\text{Total de Questões} - \text{Qualitativas}}$$

$$AS = \frac{\text{Questões Atendidas} + \left(\frac{\text{Questões atendidas com restrições}}{2} \right)}{(\text{Total de questões} - \text{Qualitativas} - \text{Não Aplicáveis})}$$

DIAGNÓSTICO E PARECER

Quadro Síntese das não conformidades encontradas

Restrição:
Providências:
Prazo:
Fotos
Restrição:
Providências:
Prazo:
Fotos

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 deve-se chegar à 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, deve ser considerado como parte da avaliação quantitativa, o 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:

% = 6 + 6 + 6 + 6 + 6 + 6 + 6

Aprovado
Aprovado com restrições
Reprovado

X

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

Observações e considerações finais

Data de emissão do laudo:

© 2006 The Authors
Journal compilation © 2006 Blackwell Publishing Ltd

Prazo de validade do laudo:

Responsáveis técnicos

Sistema(s) inspecionado(s):
Nome do Profissional:
Especialidade:
Orgão de classe:
Nº de inscrição no órgão competente:

Assinaturas:

ANEXOS DO LAUDO

Plantas ou outros documentos necessários à fundamentação das conclusões e elucidações de fatos descritos no corpo do Laudo.



INSTRUMENTO PARTICULAR DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

Pelo presente instrumento particular, de um lado:

FOZ DO IGUAÇU SAF, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº **65.132.387/0001-85**, situada no endereço na Rua Almirante Barroso, 2152, Sala 2 Centro, Foz do Iguaçu, Paraná, CEP: 85.851-010 doravante denominado **CONTRATANTE(A)**

E de outro lado,

FRAGAMED EMERGÊNCIAS MEDICAS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº **45.928.197/0001-61**, situada no endereço à Av Jules Rimet, 2350, Beverly Falls Park, nesta cidade de Foz do Iguaçu/PR, nesta ato representado por Carlos Alexandre de Fraga, proprietário, brasileiro, portador do RG 7724635-5 e devidamente inscrito no CPF-MF sob o nº 028.699.119-55, doravante denominado **CONTRATADO (A)**, neste ato representada na forma de seu Contrato Social.

Decidem as partes, na melhor forma de direito, celebrar o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**, que reger-se á mediante as cláusulas e condições adiante estipuladas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços profissionais de apoio médico e cobertura dos eventos esportivos do **FOZ DO IGUAÇU FUTEBOL CLUBE**, a serem realizados na **Avenida República Argentina, nº 2335, Estádio do ABC Futebol Clube, CEP 85852-049, Foz do Iguaçu/PR**, durante o período de **01 de setembro de 2026 a 31 de dezembro de 2026**.

A **CONTRATADA** realizará a cobertura médica dos jogos do **FOZ DO IGUAÇU FUTEBOL CLUBE** durante o período de vigência deste contrato, sendo que cada partida terá duração estimada de **90 (noventa) minutos**.

As datas e os horários dos jogos serão previamente informados pelo **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, conforme definição do calendário oficial das competições, mantendo-se os demais termos e condições estabelecidos neste contrato.

FragaMed

Av. Jules Rimet, 2350 – Beverly Falls Park – Foz do Iguaçu – PR CEP: 85858-000
Tel e Fax: (45) 3572-9450 (45) 9.99238508 – E-mail: fragamed@gmail.com



Será de responsabilidade da **CONTRATADA** todo o ônus trabalhista, previdenciário, fiscal e tributário decorrente da contratação e utilização dos profissionais empregados na prestação dos serviços objeto deste instrumento, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer obrigação ou responsabilidade de natureza trabalhista, previdenciária, fiscal ou tributária em relação aos referidos profissionais.

Os serviços terão início em **01 de setembro de 2026**, durante a temporada de 2026, com duração correspondente ao período de realização de cada partida. A ambulância deverá estar presente no local **01 (uma) hora antes do início da partida**, permanecendo à disposição durante todo o evento, inclusive durante o intervalo e em eventual prorrogação da partida, sem cobrança de valor adicional.

O serviço será prestado mediante **ambulância UTI de suporte avançado à remoção**, devidamente equipada com materiais necessários para atendimento de urgência e emergência, incluindo materiais para curativos e imobilização, oxigênio e desfibrilador, contando com motorista e profissional de enfermagem habilitado para atendimento emergencial.

Pela prestação dos serviços de apoio médico e cobertura, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor de **R\$ 790,00 (setecentos e noventa reais) por jogo**, para cobertura de 01 (um) jogo, ou **R\$ 1.185,00 (mil cento e oitenta e cinco reais) por rodada**, para cobertura de 02 (dois) jogos, conforme a programação estabelecida pela CONTRATANTE.

Caso seja necessária a inclusão de **01 (um) profissional de enfermagem adicional** para a realização da cobertura, será acrescido o valor de **R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais)** ao valor correspondente à respectiva cobertura.

Os pagamentos serão realizados mediante **emissão de boleto bancário**, observados os respectivos vencimentos e demais condições de pagamento estabelecidas entre as partes.

Será de responsabilidade da **CONTRATANTE** fornecer bombeiro civil ou brigadista para conduzir quem necessitar de atendimento até a ambulância, pois a equipe não poderá se ausentar da ambulância, conforme a **Lei nº 7.498/1986**, sob pena administrativa e jurídica, bem como fornecer cadeiras para acomodação das pessoas a serem assistidas e tenda para proteção contra o sol e a chuva.

CLÁUSULA 2ª – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

2.1 Sem prejuízo do cumprimento das demais obrigações contidas nesse contrato, a **CONTRATANTE** obriga-se a:

- a) Por força do presente Contrato, de efetuar os pagamentos nas datas e forma previstas;
- b) Fornecer ao (à) **CONTRATADO (A)** as informações indispensáveis à prestação dos serviços/aquisição de bens, do objeto desse Contrato.

CLÁUSULA 3ª – DAS OBRIGAÇÕES DO (A) CONTRATADO (A)

3.1 Sem prejuízo do cumprimento das demais obrigações contidas nesse contrato, o(a) **CONTRATADO(A)** obriga-se a:

- a) Respeitar os prazos estabelecidos pela **CONTRATANTE**.
- b) Executar o Objeto da Cláusula Primeira deste Contrato de forma profissional, atendendo às necessidades da **CONTRATANTE**, realizando de acordo com as normas estabelecidas para as atividades de seu ramo de atuação e da melhor qualidade;
- c) Fornecer todos os equipamentos, materiais e mão de obra necessários à execução dos serviços e proteção a seus prepostos;
- d) Responsabilizar-se por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, fiscais, tributárias e segurança na execução do trabalho, bem como em eventuais acidentes de trabalho, respondendo por si, por seus subordinados, prepostos, contratados ou de qualquer forma autorizados.

3.2 Em hipótese alguma haverá vínculo empregatício entre os profissionais envolvidos na execução dos trabalhos decorrentes deste Contrato e a **CONTRATANTE**, quer sejam prestadores de serviços, prepostos do(a) **CONTRATADO(A)** ou por qualquer forma por ela credenciados ou autorizados, permanecendo os mesmos vinculados às pessoas jurídicas às quais estejam subordinadas.

CLÁUSULA 4ª – DA DESVINCULAÇÃO TRABALHISTA

4.1 Não se estabelecem por força deste Contrato qualquer vínculo empregatício por parte da **CONTRATANTE** com relação ao pessoal que a **CONTRATADA** vier empregar para a manutenção desta operação ou mesmo de seu negócio, correndo por conta exclusiva desta última, única responsável como empregadora, todas as

despesas com seu pessoal e empregados, inclusive quanto aos encargos decorrentes da legislação vigente, sejam os de natureza trabalhista, previdenciária, tributária ou quaisquer outras, obrigando-se, assim, a **CONTRATADA** no cumprimento de todas as obrigações legais inerentes ao seu negócio.

§1º Na ocorrência de ação trabalhista contra a **CONTRATANTE**, ou qualquer outro ato de natureza administrativa ou judicial, inclusive decorrentes de acidentes de trabalho, que venha a ser proposto contra a **CONTRATANTE**, seja a que título for e a que tempo ocorrer, a **CONTRATADA** se compromete a requerer a substituição da **CONTRATANTE**, individual ou coletivamente, no pólo passivo dos eventuais processos judiciais ou administrativos. A **CONTRATADA** concorda ainda, desde já, que a **CONTRATANTE** denuncie à lide ou chame ao processo, se necessário, a **CONTRATADA** na forma do artigo 70, III, e 77, III, do Código Processual Civil.

§2º A **CONTRATADA** se compromete a assumir como débito líquido e certo, o valor que for apurado em Execução de Sentença ou em acordo judicial realizado pela **CONTRATANTE** de processo trabalhista impetrado por empregado ou subcontratado da **CONTRATADA** contra a **CONTRATANTE**, responsabilizando-se a **CONTRATADA**, para todos os fins e efeitos de direito, de forma exclusiva, incomunicável e irretratável pelo adimplemento de todas as respectivas obrigações e/ou condenações decorrentes dessas ações judiciais que houver sido suportado pela **CONTRATANTE**.

§3º Os depósitos recursais, as custas e demais despesas processuais despendidas pela **CONTRATANTE** nas ações decorrentes deste Contrato serão única e exclusivamente suportadas pela **CONTRATADA**, bem como os honorários advocatícios, de acordo com a política de pagamento da **CONTRATANTE**. Os comprovantes servirão como valor de dívida líquida e certa em favor da **CONTRATANTE** a ser reembolsada pela **CONTRATADA**.

§4º Da mesma forma, não se estabelecerá qualquer vínculo empregatício por parte da **CONTRATADA** com relação ao pessoal que a **CONTRATANTE** vier a empregar para manutenção deste contrato, aplicando-se as mesmas disposições constantes nos parágrafos retro.

CLÁUSULA 5ª – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO PRESENTE CONTRATO

5.1 O prazo de vigência deste Contrato será em toda a temporada de **2026**.

CLÁUSULA 6ª – DO VALOR DO OBJETO

6.1. Pela prestação dos serviços de apoio médico e cobertura, objeto deste



contrato, referente à temporada de 2026, o (a) **CONTRATADO(A)** receberá o valor de **R\$ 790,00 (setecentos e noventa reais)** para a cobertura de **1 (um) jogo**, ou **R\$ 1.185,00 (mil cento e oitenta e cinco reais)** para a cobertura de **2 (dois) jogos**, de acordo com a programação estabelecida pela **CONTRATANTE**.

6.2. Na hipótese de necessidade de inclusão de **1 (um) profissional de enfermagem adicional**, será acrescido ao valor da respectiva cobertura o montante de **R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais)**.

6.3. Os valores previstos nesta cláusula correspondem à prestação dos serviços durante a temporada de 2026 e serão pagos mediante **boleto bancário**, conforme as condições e os prazos estabelecidos neste contrato.

CLÁUSULA 7ª – DO SIGILO E DA PROPRIEDADE INTELECTUAL

7.1 As partes reconhecem que devem manter em estrita confidencialidade as informações que receberem em função da relação entre si, quer sejam informações das próprias partes, de qualquer sociedade coligada a estas ou de qualquer de seus sócios.

7.2 Entre as informações confidenciais encontram-se aquelas transmitidas oralmente ou por escrito, que tiverem sido expressamente classificadas como confidenciais, ou que, por sua natureza, não devam ser, de boa-fé, divulgadas pelas partes, ou utilizadas para qualquer fim diverso da execução deste contrato.

7.3 As partes obrigam-se, no que concerne à confidencialidade das informações por si, seus sócios e empregados.

7.3.1 O dever de confidencialidade não compreende situações em que uma das partes for obrigada, por autoridade governamental competente, a divulgar alguma informação confidencial.

7.3.2 Se uma das partes for obrigada por autoridade governamental a revelar alguma informação confidencial, esta não deverá revelá-la enquanto não tiver comunicado à outra referida obrigação, e enquanto a outra não tiver tido a oportunidade de, às suas expensas, providenciar as medidas cabíveis, para evitar ou restringir a revelação de informação confidencial.

7.3.3 O dever de confidencialidade acima previsto perdurará por um período de 3 (três) anos após o término ou rescisão antecipada do presente contrato.

FragaMed

Av. Jules Rimet, 2350 – Beverly Falls Park – Foz do Iguaçu – PR CEP: 85858-000
Tel e Fax: (45) 3572-9450 (45) 9.99238508 – E-mail: fragamed@gmail.com

CLÁUSULA 8ª – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1 **A CONTRATANTE** se compromete a efetuar o pagamento conforme proposta comercial a este contrato, mediante contra apresentação de documento fiscal comprobatório por parte do(a) **CONTRATADO(A)**.

8.1.1 À **CONTRATANTE** se ressalva a possibilidade de contestar motivadamente, e por escrito, o pagamento de alguma nota fiscal/fatura/recibo, no prazo para pagamento da mesma.

8.1.2 – Se a contestação for aceita pelo(a) **CONTRATADO(A)**, este deverá emitir nova nota fiscal/fatura/recibo, ocorrendo o pagamento na forma da cláusula 8.1.

CLÁUSULA 9ª – DA EXECUÇÃO

9.1 O(A) **CONTRATADO(A)** deverá observar as datas de execução do objeto a que se refere este Contrato, conforme expressas na proposta comercial anexa a este.

CLÁUSULA 10ª – DO ATENDIMENTO HOSPITALAR

O hóspede/paciente será encaminhado para unidade hospitalar quando o atendimento ambulatorial for insuficiente, por ordem médica ou solicitação da **CONTRATANTE**, de maneira que a **CONTRATADA** se isenta de responsabilidade após o devido encaminhamento do hóspede/paciente.

§ 1º – Havendo necessidade de remoção, será imediatamente comunicado o serviço móvel de urgência e emergência particular (**CONTRATADA**), que ficará responsável pelo deslocamento do hóspede/paciente até uma unidade hospitalar que devesse ser indicada pela **CONTRATANTE**.

§ 2º – Os valores pertinentes ao atendimento hospitalar não serão de responsabilidade da **CONTRATADA**, correndo por conta da Contratante.

§ 3º – Findo a remoção hospitalar, **CONTRATADA** se isentam da responsabilidade de deslocamento do hóspede/paciente.

CLÁUSULA 11ª – DA RESCISÃO

11.1 O presente contrato obriga as partes, seus herdeiros e sucessores a qualquer título, sendo admitida sua rescisão somente nos casos previstos em lei e neste instrumento.

11.2 Este contrato poderá ser rescindido com justa causa por qualquer uma das partes, a qualquer tempo, se ocorrer qualquer um dos seguintes eventos:

a) se a outra parte ajuizar pedido de falência ou tiver sua falência/insolvência decretada;

b) se a outra parte deixar de cumprir qualquer de suas obrigações previstas neste contrato e não remediar o descumprimento dentro de 3 dias úteis contados do recebimento de notificação da outra parte nesse sentido.

CLÁUSULA 12 – DA FORÇA MAIOR

12.1 Nenhuma das partes será responsabilizada pelo não cumprimento de suas obrigações motivado por evento de força maior.

12.2 A parte impedida de adimplir o contrato em função de um evento de força maior deverá notificar a outra, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a partir do início do evento, para que possa alegá-lo em seu favor, demonstrando, para tanto, a inevitabilidade do evento e a ausência de culpa.

12.2.1 A falha em notificar no prazo acima assinalado será interpretada para todos os fins como inadimplemento contratual, aplicando-se, automaticamente, todas as consequências, legais e contratuais, para essa hipótese.

CLÁUSULA 13 – DA CLÁUSULA PENAL

13.1 - Caso a **CONTRATANTE** rescinda injustificadamente o presente contrato antes de sua conclusão integral, além de não possuir qualquer direito sobre os valores já quitados, pagará ao

(à) **CONTRATADO(A)** multa de 50% sobre o valor contratado ainda não quitado.

13.2. Caso a **CONTRATADO(A)** rescinda injustificadamente o presente contrato antes de sua conclusão integral, pagará à **CONTRATANTE** 50% dos valores já adimplidos por esta.



CLÁUSULA 14 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 – Este contrato somente poderá ser modificado ou alterado mediante acordo por escrito entre as partes.

14.2 – Salvo nos casos estipulados neste contrato, nenhuma das partes poderá ceder ou de qualquer forma transferir qualquer dos direitos e obrigações aqui previstos sem o consentimento por escrito da outra parte.

CLÁUSULA 15 – DO FORO

15.1 - Fica eleito o foro da Comarca Central do Município de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as dúvidas decorrentes do presente contrato.

E assim, por estarem justas e contratados, assinam as partes o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e para um só efeito, na presença das 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Foz do Iguaçu, 25 de Agosto de 2026.



Documento assinado digitalmente
VALDEMAR DA COSTA PATRAO JUNIOR
Data: 25/08/2026 15:44:24-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

FOZ DO IGUAÇU SAF
CNPJ: 65.132.387/0001-85
CONTRATANTE



FRAGAMED EMERGENCIAS MEDICAS LTDA
CNPJ: 45.928.197/0001-61
CONTRATADA



Química Vanice Zanella
Responsabilidade Técnica
vanicezanella@hotmail.com
(45) 99962-6826

L A U D O T É C N I C O

Higienização & Desinfecção de Caixas de Água Potável

A Empresa **ABC FUTEBOL CLUBE** CNPJ 035647060001/74, situada à Avenida República Argentina nº 2335, Vila Maracanã, CEP 85.851-200 recebe o presente Laudo Técnico comprobante de Higienização e Desinfecção de Caixas de água potável.

Responsável pela Execução: Ernesto Biffi CPF nº 386.759.949-15

Eniro Caetano das Neves CPF nº 308.445.769-72

Responsável Técnica: Química Vanice Zanella CRQ 09200402-PR

Produto Utilizado: Hipoclorito de Sódio 10% - Tempo de contato de 20 minutos

Data da Execução: 13/08/2026

Data de Validade: 13/02/2027

Atende à determinação do Código Sanitário do Estado do Paraná.

SESA - Lei nº 13331/01 Capítulo III, Seção V, Art. 188, Inciso VII.



Documento assinado digitalmente
VANICE ZANELLA
Data: 19/08/2026 00:38:42-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Vanice Zanella
Química Industrial
CRQ 09200402-PR