



DIÁRIO OFICIAL

DO MUNICÍPIO DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
www.cachoeiro.es.gov.br

ANO XXXVII - Cachoeiro de Itapemirim Sexta-Feira 05 de Dezembro de 2003--Nº 2073 Preço do Exemplar **R\$ 0,80**

PODER EXECUTIVO

BOLETIM INFORMATIVO

PREFEITO EM EXERCÍCIO ASSINA PORTARIA PARA PONTO FACULTATIVO

O prefeito em exercício Jathir Moreira assinou nesta semana uma portaria considerando ponto facultativo nos dias 26 de dezembro de 2003 e 2 de janeiro de 2004, em todas as repartições públicas municipais, exceto naquelas consideradas essenciais ao atendimento da nossa população.

“Sabemos que no Natal e no Ano Novo nossos irmãos gostam de se confraternizar e que os dias imediatamente posteriores aos feriados coincidem na sexta-feira. Por este motivo passamos a considerar facultativos os pontos nos dias 26 e 2”, explicou o prefeito em exercício Jathir Moreira.

PREFEITURA DIVULGA PROGRAMAÇÃO DE NATAL

O prefeito em exercício Jathir Moreira aprovou na tarde de ontem para divulgação em toda a imprensa, a programação do Natal na cidade, que terá início no dia 8, próxima segunda-feira:

Dia 08:

17h30- Concentração no Parque de Exposições “Carlos Caiado Barbosa” para a carreata de Papai Noel;

18h30- Saída da carreata em direção à Praça Jerônimo Monteiro;

20h00- Apresentação do Coral da secretaria Municipal da Criança, Adolescente e Juventude;

21h00- Encerramento com Papai Noel acendendo as luzes da casa.

Dia 12:

19h00- Apresentação da Fanfarra “Juracy Magalhães” – Fanfajuma.

Dia 13:

18h00 às 22h00- Visitas com encenações na Casa do Papai Noel;

20h00- Apresentação do Coral da Terceira Idade;

Dia 14:

08h00 às 11h00- Show com o grupo de dança Star Girls; apresentação de teatro com o grupo De Palco&Cia; brincadeiras infantis e teatro de fantoches;

12h00- Tarde musical com palco livre;

18h00- Apresentação do Coral da Igreja Presbiteriana.

Dias 15 a 18:

18h00 às 22h00- Visitas com encenações na Casa do Papai Noel.

Dia 19:

18h00 às 22h00- Visitas com encenações na casa de Papai Noel;

19h00- Apresentação das Bandas Lira de Ouro e 26 de Julho;

21h00- Show instrumental.

Dia 20:

18h00 às 22h00- Visitas com encenações na Casa de Papai Noel;

19h00- Apresentação do Coral da Igreja Assembléia de Deus.

Dia 21:

08h00 às 11h00- Show com o grupo de dança Star Girls; Apresentação de Teatro com o Grupo De Palco&Cia; Brincadeiras Infantis; Teatro de Fantoches.

12h00- Tarde Musical com Palco Livre;

18h00- Apresentação do Coral da Igreja Presbiteriana;

18h00 às 22h00- Visitas com encenações na Casa de Papai Noel.

Dia 22:

18h00 às 22h00- Visitas com encenações na Casa de Papai Noel;

19h00- Show MPB.

Dia 23:

18h00 às 22h00- Visitas com encenações na Casa de Papai Noel;

18h00- Encerramento da Novena de Natal.

Dia 24:

- Encerramento das atividades com o Coral da Terceira Idade.

MINISTRO PARABENIZA SEPPIR PELA 1ª FESTA DA IGUALDADE RACIAL

O Ministro de Estado da Cultura Gilberto Gil, através de seu chefe de gabinete Sérgio Sá Leitão, parabenizou a Secretaria Especial de Políticas de Promoção à Igualdade Racial – Seppir pela realização, no dia 20 de novembro, do 1º Encontro da Igualdade Racial de Cachoeiro de Itapemirim. O ministro, em sua comunicação, lamentou não poder estar presente ao evento, estimando que o segundo encontro seja melhor do que o primeiro, uma vez que a igualdade racial ainda precisa ser mais ‘trabalhada’ em um País de igualdade racial como o Brasil.

PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

THEODORICO DE ASSIS FERRAÇO

Prefeito Municipal

JATHIR GOMES MOREIRA

Vice - Prefeito

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

EDITADO pela:

DATA CI

Empresa de Processamento de Dados do Município de Cach. de Itapemirim.

Rua 25 de Março, 26 - Centro

SEMFA - 2º Andar

Cachoeiro de Itapemirim - ES

ASSINATURAS

Trimestral R\$ 50,00

Semestral R\$ 100,00

Anual R\$ 200,00

Publicações e Contatos (28) 3155-5230

Diário Oficial (28) 3155-5203

**NOSSOCRÉDITO APRESENTA
RELATÓRIO DE
ATENDIMENTOS**

O programa é uma parceria entre a Prefeitura Municipal de Cachoeiro e o Microcrédito do Estado, através de Convênio com o Bandes S/A e a Secretaria de Estado de Trabalho e Ação Social - Setas. De acordo com informações do coordenador da Unidade Municipal de Microcrédito Erlindo Dias Martins, somente neste primeiro mês de funcionamento, a agência prestou 448 esclarecimentos à população, por telefone e recebeu a visita de 314 pessoas interessadas em adquirir o empréstimo. Deste total, vinte pessoas preencheram fichas de credenciamento, sendo que sete já tiveram seus créditos aprovados.

Saiba mais sobre o "Nossocrédito":

Quem pode ser financiado?

- Indústria - marcenaria, sapataria, carpintaria, artesanato, alfaiataria, gráfica, padaria, produção de alimentos, outros.
- Comércio - vendedores, mercadinhos, papelarias, armarinhos, farmácias, ambulantes, lanchonetes, outros.
- Serviços - salões de beleza, oficinas (mecânica, lanternagem, pintura, elétrica), borracharias, outros.

O que é preciso para se obter um empréstimo?

- 1-Estar produzindo, no município, há mais de seis meses, no setor formal ou informal;
- 2-Residir há mais de dois anos no município, em endereço fixo. Caso não more no município, precisa ter seu

negócio estabelecido há mais de dois anos no local;

3-Ter o nome limpo no Serasa e no SPC;

4-Ter renda bruta menor que R\$120 mil nos últimos 12 meses anteriores à data de solicitação do empréstimo;

5-Apresentar avalista.

Condições do financiamento para o cliente:

•Valores:

- Pessoa física ou jurídica: de R\$200,00 até R\$5.000,00;
- Para cooperativas e associações legalizadas: de R\$200,00 até R\$25.000,00, limitado ao máximo de R\$5.000,00 por associado, se o total de sócios for menos que cinco.

•Encargos Financeiros:

- Juros: 1% ao mês;
- Juros pré fixados.

•Prazos:

- Para capital de giro: até 6 meses, com prestações mensais fixas e sem carência;
- Para investimento fixo: prazo total de até 12 meses, incluída a carência, com prazo total.

•Garantia:

- Reais: alienação fiduciária de 100% dos bens financiados;
- Pessoais: aval de pessoa física sem restrição no SPC ou Serasa, podendo ser parente de primeiro grau desde que não resida na mesma casa e que comprove o rendimento líquido. Trinta por cento do rendimento líquido deve ser igual ou maior do que a prestação.

Onde fica a agência "Nossocrédito" de Cachoeiro?

A agência se localiza nas salas 7 e 8 do Maison Belas Artes, na Praça Jerônimo Monteiro, nº 77, no centro da cidade. Os telefones de contato são os 3155-5236 e 3155-5296.

PURO CLÁSSICO NO RUBEM BRAGA

Este primeiro final de semana de dezembro, no Teatro Municipal Rubem Braga, promete belas apresentações de balé clássico. Pelo menos é o que garante o coreógrafo Jeremias Schaydegger, que apresenta sua mostra de dança de final de ano com o Núcleo Cachoeirense de Dança, de hoje, dia 4 de dezembro, até o próximo dia 8, sempre a partir das 20h00.

Para a próxima semana: mais dança. Do dia 11 a 14 de dezembro, a partir das 19h00, a Academia de Dança Denise Prates estará apresentando seu espetáculo de final de ano. Depois, será a vez da Academia Corpo e Mente, no dia 16, também com mostras de ginástica e dança, a partir das 19h00.

ENCERRAMENTO DE COPÃO DE FUTSAL ACONTECE NO NELO BORELLI

O domingo do dia 7 será marcado em Cachoeiro pelo Encerramento do 7º Copão de Futsal Raça e Fé, nas categorias 'amador', 'veterano' e 'feminino'. O local do evento será o Ginásio de Esportes Nelo Volla Borelli, no bairro Nova Brasília, com início às 08h00.

O secretário municipal de Esportes, Lazer e Eventos explica que a equipe de futsal feminino do Zumbi já estava na final aguardando sua equipe adversária, que foi definida na noite de ontem, entre o Paraíso e Km 90. Já na categoria de veterano, a equipe do Coramara confirma presença na final.

Quanto à categoria Amador, os finalistas ainda não estão definidos.

Os troféus e medalhas serão entregues pela Semel - Secretaria Municipal de Esportes, Lazer e Eventos, logo após as partidas finais.

SEMAGRI DISTRIBUI MUDAS DE ÁRVORE

Hoje, 5 de dezembro, a equipe da Secretaria Municipal de Agricultura - Semagri está realizando a distribuição de cinco mil mudas frutíferas e nativas à população, em stand que ficará montado por todo o dia na Praça Jerônimo Monteiro.

ATOS DO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

LEI Nº 5509

RECONHECE E DECLARA ENTIDADE DE UTILIDADE PÚBLICA O GAASV (GRUPO DE APOIO AOS DOENTES DE AIDS SOLIDÁRIOS PELA VIDA) DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM - ES, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Câmara Municipal de Cachoeiro de Itapemirim, Estado do Espírito Santo, **APROVA** e o Prefeito Municipal **SANCIONA** e **PROMULGA** a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica reconhecida e declarada Entidade de "Utilidade Pública" o **GAASV (Grupo de Apoio aos Doentes de Aids Solidários pela Vida)**, fundada em 17 de dezembro de 1999, inscrita no CNPJ nº 03.839.714/0001-86, na rua Atila de Almeida Miranda, s/n, bairro Vila Rica, CEP.: 29.313-200, Cachoeiro de Itapemirim-ES.

Art. 2º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Cachoeiro de Itapemirim, 02 de dezembro de 2003.

JATHIR GOMES MOREIRA
Prefeito Municipal em Exercício

LEI Nº 5510

AUTORIZA O EXECUTIVO A REALIZAR LICITAÇÃO PÚBLICA PARA FIRMAR PARCERIAS COM EMPRESAS PRIVADAS, OBJETIVANDO A COLOCAÇÃO DE LIXEIRAS E COLETORES DE LIXO ÚTIL NOS LOGRADOUROS PÚBLICOS DO MUNICÍPIO.

A Câmara Municipal de Cachoeiro de Itapemirim, Estado do Espírito Santo, **APROVA** e o Prefeito Municipal **SANCIONA** e **PROMULGA** a seguinte Lei:

Art. 1º - Autoriza o Poder Executivo Municipal a firmar parcerias, através de licitação pública, com empresas privadas que tenham interesse em colocar lixeiras e coletores de lixo útil (caçambas ou outros recipientes apropriados) nos logradouros públicos do município, sem gerar qualquer ônus à prefeitura ou repasse de recursos públicos:

I - Os logradouros públicos a que se refere este artigo correspondem as praças, parques, espaços culturais, ruas e avenidas.

II - O Executivo poderá, a seu critério, e para facilitar a licitação prevista neste artigo, zonear o espaço territorial do município e dividi-lo por setores específicos.

Art. 2º - As empresas privadas, como contrapartida, poderão veicular publicidade institucional alusiva à sua parceria em todos os recipientes que forem instalados.

Parágrafo único - A forma de veiculação de publicidade referida neste artigo, como dizeres, dimensões, materiais, disposição de colocação e até mesmo tipo de iluminação, quando houver, deverão estar detalhados no memorial do processo licitatório e constar da respectiva regulamentação.

Art. 3º - As empresas privadas são obrigadas a manter os serviços de conservação, manutenção e segurança dos recipientes que instalar.

Art. 4º - A parceria referida nesta Lei terá tempo de duração indeterminado, considerando a sua função de preservação do meio ambiente e interesse das partes, podendo ser rescindido por qualquer uma delas e a qualquer tempo, desde que uma notifique a outra no prazo mínimo de 90 (noventa) dias, respeitados os direitos e obrigações detalhados no processo licitatório na competente regulamentação.

Art. 5º - O Chefe do Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir de sua publicação.

Art. 6º - Esta Lei entrará em vigor, revogadas as disposições em contrário.

Cachoeiro de Itapemirim, 02 de dezembro de 2003.

JATHIR GOMES MOREIRA
Prefeito Municipal em Exercício

DECRETO Nº 14.721

DECLARA DE UTILIDADE PÚBLICA, PARA FINS DE DESAPROPRIAÇÃO, O IMÓVEL QUE MENCIONA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Cachoeiro de Itapemirim, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais,

D E C R E T A:

Art. 1º - Fica declarado de utilidade pública, para fins de desapropriação, o imóvel de propriedade de **ESPÓLIO DE LAURO PINHEIRO**, assim descrito e caracterizado:

“Uma área de terreno medindo 2.551,62 m2 (dois mil, quinhentos e cinquenta e um metros quadrados e sessenta e dois decímetros quadrados), com 85,59m (oitenta e cinco metros e cinquenta e nove centímetros) de frente, numa linha composta de três (03) segmentos, medindo o primeiro 67,63m (sessenta e sete metros e sessenta e três centímetros), o segundo com 7,45m (sete metros e quarenta e cinco centímetros) e o terceiro com 10,51m (dez metros e cinquenta e um centímetros), confrontando-se com a Rua Dr. Lauro Pinheiro, por 96,71m (noventa e seis metros e setenta e um centímetros)

de fundos, numa linha composta de três (03) segmentos, medindo o primeiro 76,58m (setenta e seis metros e cinquenta e oito centímetros), o segundo com 5,57m (cinco metros e cinquenta e sete centímetros) e o terceiro com 14,56m (quatorze metros e cinquenta e seis centímetros), confrontando-se com a Rua Samuel Paiva Sardenberg; lado direito com 31,95m (trinta e um metros e noventa e cinco centímetros), numa linha composta de três (03) segmentos, o primeiro medindo 10,15m (dez metros e quinze centímetros), o segundo com 13,10m (treze metros e dez centímetros) e o terceiro com 8,70m (oito metros e setenta centímetros), confrontando-se com a Rua Ziul Pinheiro; lado esquerdo com 31,88m (trinta e um metros e oitenta e oito centímetros), numa linha composta de três (03) segmentos, o primeiro medindo 9,81m (nove metros e oitenta e um centímetros), o segundo com 13,03m (treze metros e três centímetros), o terceiro com 9,04m (nove metros e quatro centímetros), confrontando-se com a Rua Pedro Sartório Sobrinho, situada no lugar Fazenda “Santana do Itabira”, Bairro Coronel Borges, nesta cidade de Cachoeiro de Itapemirim. Inscrita no Cadastro Municipal n.º 63.221 e registrada no CRI desta Comarca sob o n.º 3.195 de ordem, Livro n.º 3-L, fls. 251.”

Art. 2º - A Desapropriação a que se refere o presente Decreto se destina à construção de uma Quadra Poliesportiva para a prática de educação física e desportos, e, para concretização da medida, a municipalidade poderá alegar urgência, na forma do artigo 15, do Decreto-Lei n.º 3365/41, para fins de imissão provisória de posse.

Art. 3º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Cachoeiro de Itapemirim, 1º de dezembro de 2003.

JATHIR GOMES MOREIRA
Prefeito Municipal em Exercício

DECRETO Nº 14.707

O Prefeito Municipal de Cachoeiro de Itapemirim, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO a possibilidade de prejuízos aos serviços prestados à população em virtude da não prorrogação das nomeações dos ocupantes de cargos de confiança;

CONSIDERANDO que em fins de outubro, tivemos incremento não esperado no repasse do ICMS;

CONSIDERANDO, ainda, que o Poder Executivo Municipal fica sensibilizado com o fato de ocorrer demissões no mês em que se comemora o nascimento de Cristo,

RESOLVE:

Art. 1º - Prorrogar até 31 de março de 2004, os efeitos dos Decretos relacionados abaixo:

12.719/01	12.852/01	13.108/01	14.312/03
12.720/01	12.856/01	13.118/01	14.333/03
12.721/01	12.857/01	13.122/01	14.336/03
12.736/01	12.860/01	13.126/01	14.350/03
12.741/01	12.861/01	13.150/01	14.355/03
12.742/01	12.862/01	13.162/01	14.366/03
12.743/01	12.863/01	13.193/01	14.377/03
12.745/01	12.866/01	13.199/01	14.425/03
12.746/01	12.867/01	13.209/01	14.429/03
12.748/01	12.868/01	13.223/01	14.434/03
12.751/01	12.870/01	13.238/01	14.435/03
12.752/01	12.876/01	13.239/01	14.438/03
12.753/01	12.877/01	13.283/01	14.439/03
12.756/01	12.878/01	13.353/01	14.440/03
12.758/01	12.879/01	13.366/01	14.441/03
12.761/01	12.880/01	13.374/01	14.442/03
12.763/01	12.881/01	13.376/01	14.443/03
12.774/01	12.885/01	13.425/01	14.444/03
12.775/01	12.886/01	13.455/01	14.450/03
12.780/01	12.887/01	13.478/01	14.451/03
12.784/01	12.888/01	13.479/01	14.464/03
12.785/01	12.889/01	13.482/01	14.465/03
12.786/01	12.895/01	13.578/01	14.467/03
12.790/01	12.897/01	13.634/01	14.468/03
12.791/01	12.899/01	13.671/01	14.469/03
12.792/01	12.900/01	13.682/02	14.475/03
12.795/01	12.901/01	13.685/02	14.483/03
12.796/01	12.902/01	13.686/02	14.486/03
12.797/01	12.912/01	13.688/02	14.488/03
12.799/01	12.917/01	13.697/02	14.489/03
12.801/01	12.918/01	13.719/02	14.494/03
12.802/01	12.922/01	13.721/02	14.500/03
12.804/01	12.956/01	13.722/02	14.532/03
12.805/01	12.957/01	13.733/02	14.533/03
12.806/01	12.973/01	13.768/02	14.534/03
12.807/01	12.974/01	13.798/02	14.535/03
12.809/01	12.975/01	13.850/02	14.536/03
12.810/01	12.979/01	13.861/02	14.551/03
12.819/01	12.981/01	13.865/02	14.552/03
12.824/01	12.982/01	13.906/02	14.553/03
12.825/01	12.983/01	13.939/02	14.554/03
12.826/01	12.985/01	13.944/02	14.555/03
12.827/01	12.993/01	14.000/02	14.556/03
12.828/01	12.994/01	14.028/02	14.566/03
12.829/01	12.995/01	14.135/03	14.568/03
12.830/01	12.996/01	14.159/03	14.569/03
12.835/01	12.998/01	14.177/03	14.575/03
12.837/01	12.999/01	14.205/03	14.579/03
12.838/01	13.003/01	14.206/03	14.593/03
12.839/01	13.008/01	14.223/03	14.594/03
12.840/01	13.022/01	14.238/03	14.603/03
12.841/01	13.023/01	14.241/03	14.614/03
12.843/01	13.030/01	14.245/03	14.617/03
12.844/01	13.054/01	14.289/03	14.618/03
12.845/01	13.062/01	14.292/03	14.633/03
12.846/01	13.089/01	14.296/03	14.641/03
12.848/01	13.090/01	14.297/03	14.657/03
12.849/01	13.093/01	14.305/03	14.666/03
12.850/01	13.099/01	14.309/03	14.671/03
12.851/01	13.106/01	14.310/03	14.675/03

Art. 2º - Tornar sem efeito parte dos Decretos mencionados abaixo, referente aos respectivos servidores, a partir de 01 de dezembro de 2003.

Decreto n.º (parte)	Servidor	Lotação
14.434/03	Jayme de Araújo Silva Filho	SEMTRA
	José Lima	SEMTRA
	Gleudson Silva de Almeida	PGM
14.435/03	Jonas Martins Pá	SEMTRA
14.551/03	Eliana Braga Leal de Andrade	SEMREM
14.552/03	Milton Garsghagen Assad	COPLAN

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Cachoeiro de Itapemirim, 28 de novembro de 2003.

JATHIR GOMES MOREIRA
Prefeito Municipal em Exercício

*Republicado por incorreção.

PORTARIA Nº 473/2003

O Secretário Municipal de Administração, da Prefeitura Municipal de Cachoeiro de Itapemirim, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições delegadas através do Decreto nº 12.676, de 01.01.2001, tendo em vista o que consta no Memorando de Seq. nº 2-7669/2003, resolve

Instaurar Inquérito Administrativo, em conformidade com a Lei nº 4.891, de 29.12.99, a fim de apurar falta atribuída ao servidor municipal **ROBSNERI PIRES NOVAES**, Motorista IV A 07 B, lotado na Secretaria Municipal de Transportes.

Cachoeiro de Itapemirim, 14 de novembro de 2003.

EDSON BANDEIRA
Secretário Municipal de Administração

SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO DE AÇOUGUES

DIVISA/SEMUS – CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

A – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:					
Razão Social:					
Nome Fantasia:					
CNPJ:			Inscrição Estadual:		
Proprietário(s) ou Responsável(is):					
Endereço Completo (Rua, Nº, Bairro):					
Telefone:			Fax:		
Ramo de Atividades:					
B- AVALIAÇÃO DOCUMENTAL:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
01	Inscrição Municipal				10
02	Licença de Localização e Funcionamento Atualizada				10
03	Alvará Sanitário Atualizado				10
04	Comprovante de Desinsetização e Desratização				5
05	Autos de infração nos últimos 12 meses				- 1 para cada auto
06	Notificações para correção de irregularidades nos últimos 12 meses				- 1 para cada notificação
07	Autos de apreensão e/ou inutilização nos últimos 12 meses				-1 para cada auto
C- EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES GERAIS:					
C1- Área Externa (proximidades, pátios ou vizinhanças):					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
08	Ausência de focos de contaminação				0,5
09	Área livre de focos de insalubridade				0,5

10	Área livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente				0,5
11	Ausência de animais				0,5
12	Ausência de insetos e roedores ou de vestígios destes				0,5
13	Ausência de poeiras ou outros contaminantes ambientais				0,5
14	Ausência nas imediações de depósitos de lixo e outras sujidades				0,5
15	Ausência nas imediações de água estagnada				0,5
C2- Acesso:					
16	Direto, independente, não comum a outros usos				3
C3- Pisos:					
C3.1 – Áreas de acesso:					
17	Liso, resistente, impermeável				0,5
18	Livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				0,5
C3.2 – Área interna de balcões:					
19	Liso, resistente, impermeável				2
20	Livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				2
C3.3 – Depósitos:					
21	Liso, resistente, impermeável				2
22	Livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				2
C3.4 – Outras áreas:					
23	Liso, resistente, impermeável				0,5
24	Livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				0,5
C4 – Tetos e Forros:					
C4.1 –Área interna					
25	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				2
26	Em cor clara				2
C4.2 – Depósito:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
27	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				0,5
28	Em cor clara				0,5
C5 – Paredes e Divisórias:					
C5.1- Áreas de Acesso:					
29	Acabamento até o teto, liso, impermeável, de fácil higienização				0,5
30	Em cor clara				0,5
31	Livre de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade, descascamentos				0,5
C5.2- Área de Atendimento:					
32	Acabamento até o teto, liso, impermeável, de fácil higienização				1
33	Em cor clara, com junções (cantos) arredondas				1
34	Livre de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade, descascamentos				1
C5.3- Depósito:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
35	Acabamento até o teto, liso, impermeável, de fácil higienização				0,5
36	Em cor clara				0,5
37	Livre de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade, descascamentos				0,5
C5.4- Outras áreas:					
38	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				0,5
39	Em cor clara				0,5
40	Livre de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade, descascamentos				0,5
C6 – Portas:					
C6.1 – Áreas de acesso:					
41	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				0,5
42	Ajustadas nos batentes				0,5

43	Em bom estado de conservação				0,5
C6.2 – Área de Atendimento:					
44	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				0,5
45	Ajustadas nos batentes				0,5
46	Com fechamento automático				0,5
47	Em bom estado de conservação				0,5
C6.3 – Depósito:					
48	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				0,5
49	Com fechamento automático				0,5
50	Ajustadas nos batentes				0,5
51	Em bom estado de conservação				0,5
C6.4 – Outras áreas:					
52	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				0,5
53	Ajustadas nos batentes				0,5
54	Em bom estado de conservação				0,5
C7 – Janelas:					
C7.1 – Área de atendimento:					
55	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				0,5
56	Ajustadas nos batentes				0,5
C7.2 – Depósito:					
57	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				0,5
58	Ajustadas nos batentes				0,5
59	Telas milimétricas ou outra proteção contra insetos ou roedores				3
C8 - Outras aberturas para o exterior					
C8.1 – Depósito:					
60	Telas milimétricas ou outra proteção contra insetos ou roedores				3
C9 - Iluminação:					
C9.1 – Área de atendimento:					
61	Natural ou artificial adequada, que não altere as características organolépticas dos alimentos				1
C10 – Ventilação:					
C10.1 – Área de atendimento:					
62	Natural ou artificial adequada				0,5
C10.2 - Depósito:					
63	Adequada				0,5
C10.3 – Outras áreas:					
64	Adequada				0,5
C11- Refrigeração ambiente (ar condicionado):					
65	Funcionamento adequado				0,5
66	Há registros de limpeza e manutenção periódicas				1
D- INSTALAÇÕES SANITÁRIAS:					
D.1 – Condições gerais:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
67	Há sanitários separados para clientes/usuários e manipuladores/trabalhadores				3
68	Os sanitários para manipuladores/trabalhadores são divididos por sexo				2
69	Os sanitários para clientes/usuários são divididos por sexo				2
D.2- Sanitários para manipuladores/trabalhadores:					
70	Vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros				1
71	Servidos de água corrente				1
72	Conectados à rede de esgoto ou fossa séptica				1
73	Ausência de comunicação direta com área de manipulação de alimentos				5
74	Portas com fechamento automático				1
75	Pisos lisos, resistentes e impermeáveis				1
76	Pisos livres de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				1

77	Ralos e drenos limpos, facilitando o escoamento de águas residuais				1
78	Tetos livres de trincas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos				1
79	Paredes até o teto, lisas, laváveis, resistentes e impermeáveis				1
80	Paredes livres de falhas, rachaduras, umidade e descascamentos				1
81	Portas lisas, ajustadas nos batentes, sem falhas de revestimento				1
82	Iluminação e ventilação adequadas				1
83	Presença de lixeiras com tampa e acionamento com pedal				1
84	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos				1
85	Duchas ou chuveiros				1
86	Apresentam-se organizados				1
87	Dotados de papel higiênico				1
88	Dotados de sabão líquido, toalhas de papel não reciclado				2
E – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:					
E.1 – Informações gerais:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
89	Produtos de higienização com registro no MS				1
90	Produtos de higienização guardados em local adequado				1
91	Barreira técnica na higienização de instalações				1
92	Presença ou entrada de animais nas instalações				1
E.2 – Áreas de acesso:					
93	Higienização adequada				1
E.3 – Área de atendimento:					
94	Higienização adequada				10
95	Varredura com pano úmido				1
96	Luminárias em bom estado de conservação e limpeza				1
E.4 – Depósitos:					
97	Higienização adequada				2
E.5 – Outras áreas:					
98	Higienização adequada				1
F – INSTALAÇÕES ELÉTRICAS:					
F.1 – Área de atendimento:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
99	Ausência de gambiarras				0,5
100	Instalações elétricas adequadas para as atividades				0,5
101	Fios adequadamente dispostos nas paredes				0,5
F.2- Outras áreas:					
102	Ausência de gambiarras				0,5
103	Instalações elétricas adequadas para as atividades				0,5
104	Fios adequadamente dispostos nas paredes				0,5
G – ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL:					
G.1 – Rede pública de abastecimento:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
105	A rede de abastecimento é ligada à rede pública				0,5
G.2- Abastecimento alternativo:					
106	Há sistema de abastecimento alternativo				0,5
107	A potabilidade é atestada através de laudos laboratoriais periódicos				0,5
108	Há registros dos laudos laboratoriais				0,5
G.3- Caixas d'água:					
109	Caixas d'água de fácil acesso				0,5
110	Caixas d'água dotadas de tampas, em perfeitas condições de uso				0,5
111	Caixas d'água livres de vazamentos, infiltrações ou descascamentos				0,5

112	Caixas d'água em bom estado de conservação e limpeza				2
113	Caixas d'água são lavadas de 6 em 6 meses				1
114	Há registros de lavagem e sanificação das caixas d'água				1
G.4- Encanamentos:					
115	Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações				0,5
116	Presença ou ausência de tubulações de esgoto no teto				3
117	Não há interconexões ou conexões cruzadas entre água potável e não potável				0,5
H- DESTINO DOS RESÍDUOS:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
118	O lixo no interior do estabelecimento é mantido em recipientes com tampa				0,5
119	Recipientes destinados ao lixo devidamente limpos				0,5
120	Uso de sacos de lixo apropriados				0,5
121	Os resíduos líquidos ou gasosos são lançados sem causar incômodos à vizinhança ou danos ao meio ambiente				0,5
122	Caixas de gordura em bom estado de conservação e limpeza				0,5
123	Não há tubulações de esgoto dispostas no teto das instalações				3
I- DIMENSÕES:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
124	Área total não inferior a 20 metros quadrados				2
125	largura não inferior a 3,5 metros				1
126	Área de atendimento não inferior a 3 metros quadrados				2
J - EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS:					
J.1 - Equipamentos e Maquinário:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
127	Adequados à carne e derivados				0,5
128	Em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza				0,5
129	Resistentes à corrosão, de fácil desinfecção e de material não contaminante				0,5
130	Dotados de superfícies de contato com os alimentos lisas, íntegras, laváveis e impermeáveis				5
J.2- Móveis (mesas, bancadas, vitrines, estantes, etc.):					
131	Em número suficiente, de material apropriado, liso, resistente e impermeável				0,5
132	Superfícies íntegras, sem rugosidades ou fretas				0,5
133	Em bom estado de conservação e limpeza				0,5
134	Mesas de manipulação constituídas apenas de pés e tampo, revestidas de material lavável, liso, resistente e impermeável				5
135	Não há superfícies de madeira para contato direto com o alimento				2
J.3- Equipamentos para proteção, processamento e conservação dos alimentos:					
136	Superfícies lisas, laváveis e impermeáveis				0,5
137	Bom estado de funcionamento e conservação				0,5
138	Bom estado de higienização e limpeza				1
J.4- Refrigeradores, congeladores e câmaras frigoríficas:					

139	Adequados à carnes e seus derivados				0,5
140	Superfícies lisas, laváveis e impermeáveis				0,5
141	Bom estado de funcionamento e conservação				0,5
142	Bom estado de higienização e limpeza				1
143	Carnes e derivados estocados estão congelados				1
144	Carnes e derivados refrigerados estão abaixo de 10 graus				1
J.5- Utensílios:					
145	Confeccionados de material não contaminante				0,5
146	Em bom estado de conservação e limpeza				1
147	Em número suficiente e apropriado ao tipo de atividade realizada				0,5
148	Armazenamento em local apropriado, de forma ordenada e protegidos contra agentes contaminantes				1
149	Não há utensílios de madeira em contato com os alimentos durante sua manipulação				2
K - MANIPULADORES DE ALIMENTOS:					
K.1 - Vestuário:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
150	Utilização de uniforme adequado (jaleco e gorro ou touca)				3
151	Uniforme de cor clara				0,5
152	Uniformes limpos e em bom estado de conservação				3
153	Manipuladores não utilizam adornos, jóias, bijuterias (anéis, pulseiras, brincos, etc.)				2
154	Utilização de calçado fechado				2
155	Não há funcionários trabalhando sem camisa				1
K2- Hábitos higiênicos:					
156	Boa apresentação, asseio corporal				5
157	Mãos limpas, unhas curtas, sem esmaltes				2
158	Manipuladores barbeados, com bigodes e costeletas aparados				1
159	Cabelos cortados baixo ou protegidos				2
160	Foi observada que há rotina de lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos				2
161	Manipuladores não espirram ou tosse sobre os alimentos				1
162	Manipuladores não fumam na área de manipulação				1
163	Manipuladores de alimentos não manipulam dinheiro				1
164	Apresentam ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações				2
165	Não apresentam curativos ou band-aids				1
166	Ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares				1
167	Existência de supervisão periódica da saúde dos manipuladores				1
L - FLUXO DE RECEBIMENTO E ESTOCAGEM:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
168	Recepção da carne é realizada de forma e em local adequados				5
169	Não adquire e/ou utiliza carnes e derivados clandestinos ou de origem duvidosa				10
170	Produtos armazenados em local e condições adequadas				5

171	Produtos armazenados em condições de higienização, limpeza e organização				5
172	O comércio de carnes e derivados respeita a ordem de entrada das mesmas				2
173	Não há produtos com datas de validade vencidas				2
174	Ausência de material estragado ou tóxico na área de estocagem				5
175	Não há acúmulo de materiais, equipamentos em desuso e outros em câmaras frigoríficas e/ou nas áreas de depósito				1
176	As embalagens dos produtos encontram-se em bom estado, com rótulos contendo informações sobre o produto				1
177	Os produtos de higiene e limpeza estão armazenados em local separado dos gêneros alimentícios				1
178	Há controle da circulação e acesso de pessoas na área de manipulação de alimentos				2
179	Há retirada freqüente de resíduos e rejeitos da área de manipulação e câmara frigorífica				1
180	Lixeiras com tampa, com acionamento automático e com sacolas plásticas adequadas na área de manipulação				1
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
181	Lavatórios, pias, tanques e outros encontram-se em perfeitas condições de higiene				1
182	Há lavagem freqüente das mãos pelos manipuladores (ideal a cada 20 a 30 minutos)				1
183	Os restos de alimentos são eliminados/desprezados				3
184	Os equipamentos, utensílios e outros são lavados sempre que se troca o produto a ser manipulado				1
185	Ausência de sinais de insetos e roedores nas dependências do estabelecimento				1
186	As bancadas frigoríficas encontram-se em perfeitas condições de higiene e limpeza				1
187	Os freezers e geladeiras não são desligados à noite				1
M – SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHADOR:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
188	Não há trabalhadores sem carteira assinada				2
189	Apresenta PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional				2
190	Apresenta PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais				2
191	Apresenta equipamentos de proteção individual, de acordo com os riscos ocupacionais – luvas de aço, aventais apropriados, e outros				4
192	Comprovou realização dos exames médicos ocupacionais pré-admissionais, periódicos e demissionais				3
193	Comprovou inspeção do corpo de bombeiros				1

194	Há extintores de incêndio no estabelecimento				2
-----	--	--	--	--	---

Percentual alcançado pelo estabelecimento: _____ %

Pontuação Alcançada pelo Estabelecimento: _____ Pontos

Classificação do Estabelecimento: _____ Estrelas

Fiscais responsáveis pela avaliação e preenchimento:

Data da avaliação: ____ / ____ / ____

ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO DE RESTAURANTES

DIVISA/SEMUS – CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

A – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:					
Razão Social:					
Nome Fantasia:					
CNPJ:			Inscrição Estadual:		
Proprietário(s) ou Responsável(is):					
Endereço Completo (Rua, N.º, Bairro):					
Telefone:			Fax:		
Ramo de Atividades:					
B- AVALIAÇÃO DOCUMENTAL:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
01	Inscrição Municipal				
02	Licença de Localização e Funcionamento Atualizada				
03	Alvará Sanitário Atualizado				
04	Comprovante de Desinsetização e Desratização				
05	Autos de infração nos últimos 12 meses				
06	Notificações para correção de irregularidades nos últimos 12 meses				
07	Autos de apreensão e/ou inutilização nos últimos 12 meses				
C- EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES GERAIS:					
C1- Área Externa (proximidades, pátios ou vizinhanças):					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
07	Ausência de focos de contaminação				
08	Área livre de focos de insalubridade				
09	Área livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente				
10	Ausência de animais				
11	Ausência de insetos e roedores ou de vestígios destes				
12	Ausência de poeiras ou outros contaminantes ambientais				
13	Ausência nas imediações de depósitos de lixo e outras sujidades				
14	Ausência nas imediações de água estagnada				
C2- Acesso:					
15	Direto, independente, não comum a outros usos				
C3- Pisos:					
C3.1 – Áreas de acesso:					
16	Liso, resistente, impermeável				
17	Livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				
C3.2 – Área de Consumo:					
18	Liso, resistente, impermeável				
19	Livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				
C3.3 – Cozinha:					
20	Liso, resistente, impermeável				
21	Livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
22	Ralos com grelhas que permitem fechamento				
C3.4 - Copas:					
23	Liso, resistente, impermeável				
24	Livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				
C3.5 – Área interna de balcões:					
25	Liso, resistente, impermeável				
26	Livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				

C3.6 – Depósitos:					
27	Liso, resistente, impermeável				
28	Livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				
C3.7 – Outras áreas:					
29	Liso, resistente, impermeável				
30	Livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				
C4 – Tetos e Forros:					
C4.1 – Área de Consumo:					
31	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				
32	Em cor clara				
C4.2 – Cozinha:					
33	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				
34	Em cor clara				
C4.3 – Copas:					
35	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				
36	Em cor clara				
C4.4 – Depósito:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
37	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				
38	Em cor clara				
C5 – Paredes e Divisórias:					
C5.1- Áreas de Acesso:					
39	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				
40	Em cor clara				
41	Livre de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade, descascamentos				
C5.2- Área de Consumo:					
42	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				
43	Em cor clara				
44	Livre de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade, descascamentos				
C5.3- Cozinha:					
45	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				
46	Em cor clara				
47	Livre de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade, descascamentos				
48	Lavável (até uma altura adequada para todas as operações)				
49	Não existem áreas abertas no setor de manipulação de alimentos				
C5.4- Copas:					
50	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				
51	Em cor clara				
52	Livre de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade, descascamentos				
C5.5- Depósito:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
53	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				
54	Em cor clara				
55	Livre de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade, descascamentos				
C5.6- Outras áreas:					
56	Acabamento liso, impermeável, de fácil higienização				
57	Em cor clara				
58	Livre de falhas, rachaduras, defeitos, buracos, umidade, descascamentos				
C6 – Portas:					
C6.1 – Áreas de acesso:					
59	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				
60	Ajustadas nos batentes				
61	Em bom estado de conservação				
C6.2 – Área de consumo:					
62	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				
63	Ajustadas nos batentes				
64	Em bom estado de conservação				
C6.3 – Cozinha:					
65	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				
66	Ajustadas nos batentes				
67	Em bom estado de conservação				
68	Portas com molas (fechamento automático)				
C6.4 – Copas:					
69	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				
70	Ajustadas nos batentes				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
71	Em bom estado de conservação				
C6.5 – Depósito:					
72	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				

73	Ajustadas nos batentes				
74	Em bom estado de conservação				
C6.6 – Outras áreas:					
75	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				
76	Ajustadas nos batentes				
77	Em bom estado de conservação				
C7 – Janelas:					
C7.1 – Área de consumo:					
78	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				
79	Ajustadas nos batentes				
C7.2 – Depósito:					
80	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				
81	Ajustadas nos batentes				
82	Telas milimétricas ou outra proteção contra insetos ou roedores				
C7.3 – Cozinha:					
83	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				
84	Ajustadas nos batentes				
85	Telas milimétricas ou outra proteção contra insetos ou roedores				
C7.4 – Copas:					
86	Superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento				
87	Ajustadas nos batentes				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
88	Telas milimétricas ou outra proteção contra insetos ou roedores				
C8 – Outras aberturas para o exterior:					
C8.1 – Cozinha:					
89	Telas milimétricas ou outra proteção contra insetos ou roedores				
C8.2 – Depósito:					
90	Telas milimétricas ou outra proteção contra insetos ou roedores				
C8.3 – Copas:					
91	Telas milimétricas ou outra proteção contra insetos ou roedores				
C9 – Iluminação:					
C9.1 – Área de consumo:					
92	Natural ou artificial adequada				
C9.2 – Depósito:					
93	Natural ou artificial adequada				
C9.3 – Copas:					
94	Natural ou artificial adequada				
C9.4 – Cozinha:					
95	Natural ou artificial adequada				
C10 – Ventilação:					
C10.1 – Área de consumo:					
96	Natural ou artificial adequada				
C10.2 – Copas:					
97	Adequada				
C10.3 – Depósito:					
98	Adequada				
C10.4 – Outras áreas:					
99	Adequada				
C10.5 – Cozinha:					
100	Natural adequada				
101	Não há ventilação artificial				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
102	Sistema de exaustão adequado				
103	Conforto térmico				
C11- Refrigeração ambiente (ar condicionado):					
104	Funcionamento adequado				
105	Há registros de limpeza e manutenção periódicas				

D- INSTALAÇÕES SANITÁRIAS:					
D.1 – Condições gerais:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
106	Há sanitários separados para consumidores/usuários e manipuladores/trabalha-dores				
107	Os sanitários para manipuladores/trabalha-dores são divididos por sexo				
108	Os sanitários para consumidores/usuários são divididos por sexo				
D.2- Sanitários para manipuladores/trabalhadores:					
109	Vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros				
110	Servidos de água corrente				
111	Conectados à rede de esgoto ou fossa séptica				
112	Ausência de comunicação direta com área de manipulação de alimentos				
113	Portas com fechamento automático				
113	Pisos lisos, resistentes e impermeáveis				

N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
114	Pisos livres de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				
115	Ralos e drenos limpos, facilitando o escoamento de águas residuárias				
116	Tetos livres de trincas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos				
117	Paredes lisas, laváveis, resistentes e impermeáveis				
118	Paredes livres de falhas, rachaduras, umidade e descascamentos				
119	Portas lisas, ajustadas nos batentes, sem falhas de revestimento				
120	Iluminação e ventilação adequadas				
121	Presença de lixeiras com tampa e acionamento com pedal				
122	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos				
123	Duchas ou chuveiros				
124	Apresentam-se organizados				
125	Dotados de papel higiênico				
126	Dotados de sabão líquido, toalhas de papel não reciclado				
D.3- Sanitários para consumidores/usuários:					
127	Vasos sanitários, micrórios e lavatórios integros				
128	Servidos de água corrente				
129	Conectados à rede de esgoto ou fossa séptica				
130	Ausência de comunicação direta com área de manipulação de alimentos e refeições				
131	Pisos lisos, resistentes e impermeáveis				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
132	Pisos livres de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros				
133	Ralos e drenos limpos, facilitando o escoamento de águas residuárias				
134	Tetos livres de trincas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos				
135	Paredes lisas, laváveis, resistentes e impermeáveis				
136	Paredes livres de falhas, rachaduras, umidade e descascamentos				
137	Portas lisas, ajustadas nos batentes, sem falhas de revestimento				
138	Iluminação e ventilação adequadas				
139	Presença de lixeiras com tampa, revestidas com sacos plásticos				
140	Apresentam-se organizados				
141	Dotados de papel higiênico				
142	Dotados de sabão líquido, toalhas de papel				

E - HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:					
E.1 - Informações gerais:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
143	Produtos de higienização com registro no MS				
144	Produtos de higienização guardados em local adequado				
145	Barreira técnica na higienização de instalações				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
146	Presença ou entrada de animais nas instalações				
E.2 - Áreas de acesso:					
147	Higienização adequada				
E.3 - Área de consumo:					
148	Higienização adequada				
149	Varredura com pano úmido				
150	Luminárias em bom estado de conservação e limpeza				
E.4 - Cozinha:					
151	Higienização adequada				
152	Varredura com pano úmido				
153	Luminárias em bom estado de conservação e limpeza				
E.5 - Copas:					
154	Higienização adequada				
155	Varredura com pano úmido				
156	Luminárias em bom estado de conservação e limpeza				
E.6 - Depósitos:					
157	Higienização adequada				
E.7 - Outras áreas:					
158	Higienização adequada				

F - INSTALAÇÕES ELÉTRICAS:					
F.1 - Área de Consumo:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
159	Ausência de gambiarras				
160	Instalações elétricas adequadas para as atividades				

161	Fios adequadamente dispostos nas paredes				
F.2 - Cozinha:					
162	Ausência de gambiarras				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
163	Instalações elétricas adequadas para as atividades				
164	Fios adequadamente dispostos nas paredes				
F.3- Outras áreas:					
162	Ausência de gambiarras				
163	Instalações elétricas adequadas para as atividades				
164	Fios adequadamente dispostos nas paredes				

G - ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL:					
G.1 - Rede pública de abastecimento:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
165	A rede de abastecimento é ligada à rede pública				
G.2- Abastecimento alternativo:					
166	Há sistema de abastecimento alternativo				
167	A potabilidade é atestada através de laudos laboratoriais periódicos				
168	Há registros dos laudos laboratoriais				
G.3- Caixas d'água:					
169	Caixas d'água de fácil acesso				
170	Caixas d'água dotadas de tampas, em perfeitas condições de uso				
171	Caixas d'água livres de vazamentos, infiltrações ou descascamentos				
172	Caixas d'água em bom estado de conservação e limpeza				
173	Caixas d'água são lavadas de 6 em 6 meses				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
174	Há registros de lavagem e sanificação das caixas d'água				
G.4- Encanamentos:					
175	Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações				
176	Não há interconexões ou conexões cruzadas entre água potável e não potável				

H- DESTINO DOS RESÍDUOS:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
177	O lixo no interior do estabelecimento é mantido em recipientes com tampa				
178	Recipientes destinados ao lixo devidamente limpos				
179	Uso de sacos de lixo apropriados				
180	Os resíduos líquidos ou gasosos são lançados sem causar incômodos à vizinhança ou danos ao meio ambiente				
181	Caixas de gordura em bom estado de conservação e limpeza				
182	Não há tubulações de esgoto dispostas no teto das instalações				

I- DIMENSÕES:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
183	Área de manipulação não inferior a 20 metros quadrados				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
184	Área de manipulação com largura não inferior a 3,5 metros				
185	Área da cozinha não inferior a 10 metros quadrados				
186	Cozinha com largura não inferior a 2,5 metros quadrados				
187	Área de consumo não inferior a 10 metros quadrados				
188	Área de consumo com largura não inferior a 2,5 metros quadrados				

J - EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:					
J.1 - Equipamentos e Maquinário:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
189	Adequados ao ramo produtivo				
190	Em bom estado de conservação, funcionamento e limpeza				

191	Resistentes à corrosão, de fácil desinfecção e de material não contaminante				
192	Dotados de superfícies de contato com os alimentos lisas, íntegras, laváveis e impermeáveis				
J.2- Móveis (mesas, bancadas, vitrines, estantes, etc.):					
193	Em número suficiente, de material apropriado, liso, resistente e impermeável				
194	Superfícies íntegras, sem rugosidades ou fretas				
195	Em bom estado de conservação e limpeza				
196	Não há superfícies de madeira para contato direto com o alimento				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
J.3- Equipamentos para proteção, processamento e conservação dos alimentos:					
197	Superfícies lisas, laváveis e impermeáveis				
198	Bom estado de funcionamento e conservação				
199	Bom estado de higienização e limpeza				
J.4- Refrigeradores, congeladores e câmaras frigoríficas:					
200	Adequados ao ramo, ao tipo de alimentos e à capacidade produtiva				
201	Superfícies lisas, laváveis e impermeáveis				
202	Bom estado de funcionamento e conservação				
203	Bom estado de higienização e limpeza				
204	Alimentos congelados estão abaixo de zero graus				
205	Alimentos refrigerados estão abaixo de 10 graus				
J.5- Utensílios:					
206	Confeccionados de material não contaminante				
207	Em bom estado de conservação e limpeza				
208	Em número suficiente e apropriado ao tipo de atividade realizada				
209	Armazenamento em local apropriado, de forma ordenada e protegidos contra agentes contaminantes				
210	Não há utensílios de madeira para contato com os alimentos durante sua preparação				

K - MANIPULADORES DE ALIMENTOS:					
K.1 - Vestuário:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
211	Utilização de uniforme adequado na cozinha (jaleco e gorro ou touca)				
212	Utilização de uniforme adequado para garçons e outros trabalhadores				
213	Uniforme de tonalidade clara				
214	Uniformes limpos e em bom estado de conservação				
215	Manipuladores não utilizam adornos, jóias, bijuterias (anéis, pulseiras, brincos, etc.)				
216	Utilização de calçado fechado				
217	Não há funcionários trabalhando sem camisa				
K2- Hábitos higiênicos:					
218	Boa apresentação, asseio corporal				
219	Mãos limpas, unhas curtas, sem esmaltes				
220	Manipuladores barbeados, com bigodes e costeletas aparados				
221	Cabelos cortados baixo ou protegidos				
222	Foi observada que há rotina de lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos				
223	Manipuladores não expiram ou tosse sobre os alimentos				
224	Manipuladores não fumam na área de manipulação				
225	Manipuladores de alimentos não manipulam dinheiro				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
226	Apresentam ausência de afeções cutâneas, feridas e supurações				
227	Não apresentam curativos ou band-aids				
228	Ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares				
229	Existência de supervisão periódica da saúde dos manipuladores				

L - FLUXO DE PRODUÇÃO:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
230	Recepção de matéria prima realizada em local e de forma adequada				
231	São adquiridos apenas produtos com registro no MS ou com isenção de registro, conforme legislação vigente				
232	Não adquire e/ou utiliza produtos clandestinos ou de origem duvidosa				

233	Não utiliza maionese caseira				
234	Produtos armazenados em local e condições adequadas				
235	Uso de estrados com mínimo de 10/12 centímetros para disposição dos produtos no depósito				
236	Produtos armazenados em condições de higienização, limpeza e organização				
N.º	CATEGORIA	SIM	NAO	N.A.	PONTOS
237	O uso das matérias-primas respeita a ordem de entrada das mesmas				
238	Não há produtos com datas de validade vencidas				
239	Ausência de material estragado ou tóxico na área de armazenagem				
240	Não há acúmulo de materiais, equipamentos em desuso e outros nas áreas de depósito				
241	As embalagens dos produtos encontram-se em bom estado, com rótulos contendo informações sobre o produto				
242	Os produtos de higiene e limpeza estão armazenados em local separado dos gêneros alimentícios				
243	Há controle da circulação e acesso de pessoas na área de manipulação de alimentos				
244	Há retirada freqüente de resíduos e rejeitos da área de produção				
245	Lixeiras com tampa, com acionamento automático e com sacolas plásticas adequadas na área de manipulação				
246	O gelo que vai entrar em contato com os alimentos é produzido com água potável				
247	O gelo oferecido ao consumidor é produzido a partir de água potável e filtrada				
N.º	CATEGORIA	SIM	NAO	N.A.	PONTOS
248	Há conservação adequada dos materiais/alimentos de reprocesso				
249	Não existe acondicionamento de alimentos prontos com alimentos ainda não processados				
250	Pré-preparo dos alimentos de forma a evitar a contaminação				
251	Latas, garrafas e outros são lavados e higienizados antes de serem refrigerados				
252	Lavatórios, pias, tanques e outros encontram-se em perfeitas condições de higiene				
253	Os produtos utilizados na manipulação dos alimentos encontram-se acondicionados em recipientes plásticos com tampa				
253	Os produtos são armazenados em geladeiras e freezers acondicionados em recipientes plásticos com tampa				
254	Há lavagem freqüente das mãos pelos manipuladores (ideal a cada 20 a 30 minutos)				
255	Os restos de alimentos são eliminados/desprezados				
256	Os equipamentos, utensílios e outros são lavados sempre que se troca o produto a ser manipulado				
N.º	CATEGORIA	SIM	NAO	N.A.	PONTOS
257	Não há acúmulo na cozinha de materiais, equipamentos e outros alheio à atividade de manipulação de alimentos				
258	Não há acúmulo de materiais, objetos em desuso e outros na área de consumação				
259	Nas entregas são utilizadas embalagens adequadas				
260	Os compartimentos de transporte do veículo para entregas são exclusivos para transporte de alimentos				
261	Os talheres oferecidos ao público são revestidos de guardanapo de papel e dentro de sacolas plásticas				
262	As bancadas na área de consumação encontram-se limpas, higienizadas e em bom estado de conservação				
263	Os materiais dispostos nas bancadas, para uso do público, encontram-se cobertos por panos ou toalhas limpas				
264	Ausência de sinais de insetos e roedores na área de manipulação de alimentos				
265	Ausência de sinais de insetos e roedores no depósito				
266	Ausência de sinais de insetos e roedores nas demais dependências do estabelecimento				
N.º	CATEGORIA	SIM	NAO	N.A.	PONTOS
267	Os copos utilizados são descartáveis (quando couber)				
268	As mesas da área de consumação encontram-se limpas, com toalhas e outros suportes limpos e higienizados				

269	As bancadas frigoríficas encontram-se em perfeitas condições de higiene e limpeza				
270	As bancadas para sel-service apresentam temperatura em torno de 60 graus				
271	As bancadas para self-service encontram-se em perfeitas condições de higiene e limpeza				
272	Há contínua monitorização de higienização e limpeza, com reposição e troca de utensílios, recipientes e produtos, quando necessário				
273	Vídeos, frascos e recipientes para molhos, óleos e outros encontram-se em perfeitas condições de higiene e em bom estado de conservação				
274	Recipientes contendo maionese, catchup e mostarda são mantidos sob refrigeração até seu oferecimento ao público				
275	As superfícies de manipulação de alimentos são lisas, resistentes e impermeáveis				
276	Óleo para frituras é trocado com periodicidade adequada				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
277	Há armários adequados na cozinha e copa para disposição de vasilhames e utensílios				
278	Os guardanapos de papel ou outros oferecidos ao consumidor apresentam-se bem acondicionados e limpos				
279	Há escorredor para copos e taças de vidro				
280	Os freezers e geladeiras não são desligados à noite				
281	Os fogões apresentam-se em condições adequadas de conservação e limpeza				

M – SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHADOR:					
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
282	Não há trabalhadores sem carteira assinada				
283	Apresenta PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional				
284	Apresenta PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais				
285	Apresenta equipamentos de proteção individual, de acordo com os riscos ocupacionais – luvas térmicas, aventais apropriados, e outros				
286	Comprovou realização dos exames médicos ocupacionais pré-admissionais, periódicos e demissionais				
287	Comprovou inspeção do corpo de bombeiros				
N.º	CATEGORIA	SIM	NÃO	N.A.	PONTOS
288	Há extintores de incêndio no estabelecimento				

Percentual alcançado pelo estabelecimento: %

Pontuação Alcançada pelo Estabelecimento:..... Pontos

Classificação do Estabelecimento:..... Estrelas

Fiscais responsáveis pela avaliação e preenchimento:

Data da avaliação:/...../.....

<http://www.cachoeiro.es.gov.br>

(Serviços disponíveis : Órgão e Diário Oficial, download de leis, serviços municipais, endereços, telefones de atendimento e Consultas de Processos)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM - ES

VAMOS COMBATER A DENGUE

Como **COMBATER** a Dengue - (Denuncie - 3155-5711)

- Destrua tampas, copos descartáveis, lata e pneus velhos ou mantenha-os bem guardados, longe das chuvas e colocados para coleta de lixo.

- Mantenha a água da piscina bem tratada e sempre limpe as calhas e a laje da sua casa principalmente a água acumulada das chuvas no terraço.

- Evite cultivar planta aquáticas e não tenha em casa planta que acumulam água nas folhas, como bromélias (gravatás). Não esqueça também de substituir a água dos pratos de plantas por areia grossa molhada.

- Troque a água das jarras de flores diariamente. Lave e escove bem os recipientes para remover os ovos do mosquito que podem estar colados nas paredes.

- Esvazie as garrafas que estão fora de uso e guarde-as sempre de boca para baixo e em lugares cobertos.

- Mantenha bem fechadas as caixas d'água, poços, latões, filtros e latas de lixo para não permitir a entrada ou saída de mosquitos.

- Troque, todos os dias, a água dos bebedouros de animais, lavando-os com escova ou bucha.

Lembre-se: a prevenção é sempre o melhor remédio