

	PREFEITURA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO Secretaria Municipal de Meio Ambiente	
--	---	---

PARECER ÚNICO Nº 50		Data da vistoria: 28/02/2018
INDEXADO AO PROCESSO: Licenciamento Ambiental	PA CODEMA: 1706/2018	SITUAÇÃO: Sugestão pelo deferimento
FASE DO LICENCIAMENTO: Licença de Operação		

EMPREENDEDOR: Cézar dos Reis			
CNPJ: 66.225.129/000-06		INSC. ESTADUAL: 481.766.381.0060	
EMPREENDIMENTO: Cézar dos Reis ME			
ENDEREÇO: Rua Coronel João Cândido de Aguiar		Nº: 196	BAIRRO: Centro
MUNICÍPIO: Patrocínio		ZONA: Urbana	
CORDENADAS (DATUM) SAD 69 X: 18° 56' 36,32" S Y: 46° 59' 26.36" W			
LOCALIZADO EM UNIDADE DE CONSERVAÇÃO:			
☐	INTEGRAL	☐	ZONA DE AMORTECIMENTO
☐		☐	USO SUSTENTÁVEL
☐		☒	NÃO
BACIA FEDERAL: RIO PARANAÍBA		BACIA ESTADUAL: RIO ARAGUARI	
UPGRH: PN2			
CÓDIGO:	ATIVIDADE OBJETO DO LICENCIAMENTO (DN COPAM 213/2017)		CLASSE:
N/L	RESTAURANTE E SIMILARES (NÃO LISTADA)		0

Responsável técnico pelo empreendimento

Responsável técnico pelos estudos apresentados

Ana Cecília Ferreira

AUTO DE FISCALIZAÇÃO: -----

DATA: -----

EQUIPE INTERDISCIPLINAR	MATRÍCULA	ASSINATURA
LUCÉLIA MARIA DE LIMA	4797	
PEDRO AUGUSTO RODRIGUES DOS SANTOS - COORD. I CONTROLE AMBIENTAL	80749	
MATEUS BRANDÃO DE QUEIROZ PROCURADORIA – OAB/MG nº 174.364	80748	

LAUDO DE VISTORIA

INTRODUÇÃO

Este laudo técnico se destina a realizar uma análise ambiental do empreendimento CÉZAR DOS REIS ME, cujo nome fantasia é NHAC RESTAURANTE, respaldando assim o Conselho Municipal de Conservação e Defesa do Meio Ambiente, CODEMA na apreciação deste pedido de licenciamento ambiental para a atividade de restaurante e similares.

DESCRIÇÃO DO EMPREENDIMENTO

- Está em atividade desde maio de 2004;
- Se localiza em ZCS – Zona Comercial e de Serviço, no cruzamento da Rua Coronel João Cândido de Aguiar com a Rua Cassimiro Santos, no Centro da cidade de Patrocínio, MG;
- Apresenta 11 funcionários;
- Seu horário de atendimento ocorre das 10h30min às 14h30min;
- O imóvel no qual se localiza possui 163,56 m² de área do restaurante e 51,52 m² de espaço da cozinha. Se subdivide em recepção, ambiente de alimentação, cozinha, sanitários e parte externa, sem cobertura;
- Possui Alvará Sanitário concedido pela Secretaria Municipal de Saúde para o ano de 2017, conforme página 44 do processo;
- Apresenta controle de “pragas” e roedores, sendo este realizado pela empresa JV Ambiental, segundo contrato incluso ao processo, páginas 48, 49 e 50 e também conforme certificado presente na página 51;
- O ambiente do empreendimento é bem ventilado e iluminado;
- Possui o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros, AVCB, emitido pelo Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais em 06 de março de 2018 e válido até 2021;
- Responsável por acompanhar a vistoria: Vicente Esteves Nunes dos Reis.

ANÁLISE AMBIENTAL

Emissões atmosféricas: decorrentes do uso de gás de cozinha na cocção dos alimentos, liberando fumaça e cheiro da comida; além da emissão de gases pelos caminhões de entrega de mercadorias, principalmente, de carnes, pois, os veículos necessitam permanecer ligados no momento do descarregamento, visto que, produtos como as carnes precisam ser mantidas sob refrigeração;

Emissões de ruídos: basicamente, são relacionados ao fluxo da clientela no estabelecimento; do funcionamento de equipamentos usados na cozinha, por exemplo, liquidificadores; som ambiente e também pelo barulho dos motores dos caminhões de entrega de mercadorias, no entanto, são ruídos intermitentes e não significativos;

Recurso hídrico: o abastecimento de água é realizado através de um poço tubular existente no empreendimento, porém, a outorga do mesmo não havia sido inclusa ao processo. Após a solicitação deste documento à empresa de consultoria ambiental através do Ofício Nº 047/2018, ficou comprovado que a outorga do poço foi automaticamente renovada pelo IGAM, visto que, o pedido de renovação desta foi realizado antes do vencimento, conforme estabelecido no Artigo 14 da Portaria IGAM no 49/2010, se o pedido de renovação for formalizado, de acordo com o Art. 12, até a data do término de vigência da Portaria referente à outorga anteriormente concedida, esta será prorrogada automaticamente até a manifestação final da entidade responsável.

Efluentes líquidos: provêm dos sanitários, da limpeza do estabelecimento e também da utilização de óleo de cozinha para frituras, o qual é armazenado e doado à Ong Cer Vivo uma vez por semana, havendo um certificado que comprova essa prática na página 59 do processo;

Resíduos sólidos: sobras de refeições, os quais são levados para a fazenda para alimentação de animais; papelões, latinhas metálicas, que são coletados pelos catadores; borras de café, papéis, copos plásticos, produtos hortifrutigranjeiros ou alimentos perdidos, toucas de cabelo, recipientes de vidro, isopor, que são recolhidos pelo serviço de coleta pública; garrafas de refrigerante, que são devolvidas aos fornecedores; e resíduos das caixas de gordura, que são coletados a cada um mês e meio pela CLASSE 01 Ambiental, conforme páginas 31 a 34 do

processo, sendo esta uma empresa devidamente licenciada, de acordo com a página 59 da pasta;

Impacto de Vizinhança: o empreendimento está em conformidade com o zoneamento urbano, se situando em local onde há prestação de serviços, comércios e também residências. Em vistoria ao restaurante, não foi verificada a ocorrência de impactos negativos significativos à vizinhança em decorrência do seu funcionamento, embora ocorra maior movimentação de veículos nas proximidades, devido à clientela do empreendimento. Os questionários referentes às entrevistas com os vizinhos do empreendimento apontam que nenhum dos entrevistados se sente incomodado com a atividade do mesmo.

Fotos do empreendimento:



Figura 01: Frente do empreendimento



Figura 02: Vizinhança do empreendimento



Figura 03: Vizinhança do empreendimento



Figura 04: Área de alimentação



Figura 05: Cozinha



Figura 06: Depósito de produtos alimentícios



Figura 07: Depósito de verduras, legumes e frutas

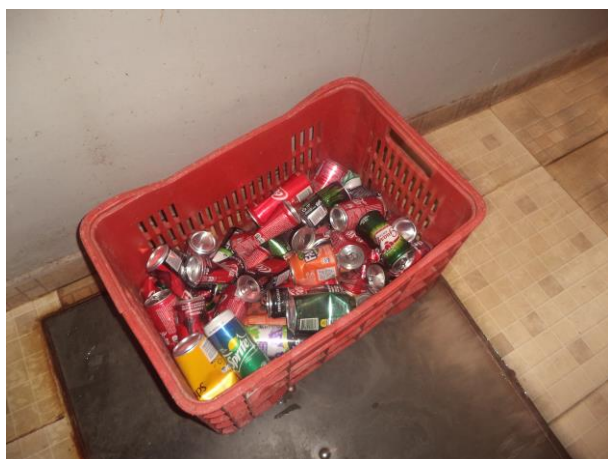


Figura 08: Latinhas armazenadas para a reciclagem



Figura 09: Caixa de gordura



Figura 10: Porta-iscas



Figura 11: Extintor-de-incêndio



Figura 12: Tambor de armazenamento de óleo usado



Figura 13: Armazenamento dos botijões de 180 kg/cada

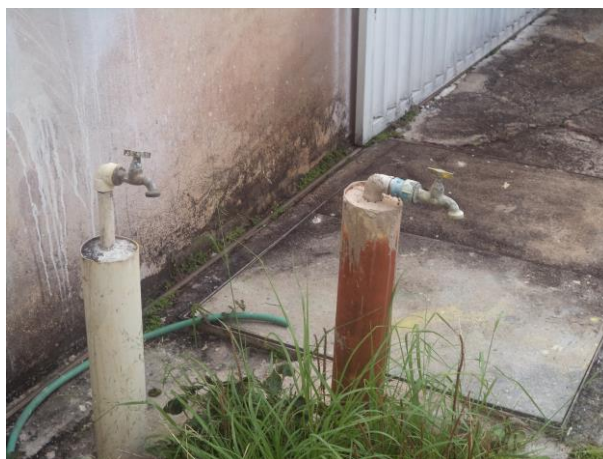


Figura 14: Poço tubular



Figura 15: Horímetro



Figura 16: Hidrômetro

Propostas de condicionantes:

ITEM	CONDICIONANTE	PRAZO
01	Encaminhar as lâmpadas fluorescentes usadas, pilhas, equipamentos de informática, cartuchos de tinta e outros resíduos que contenham metais pesados ao ecoponto municipal, ou caso prefira, destine-os diretamente a uma empresa licenciada no seu recolhimento, transporte e destinação final	Durante a vigência da licença ambiental
02	Apresentar à SEMMA a cópia do Alvará Sanitário relativo ao presente ano, de 2018, assim que este documento for emitido pela Vigilância Sanitária Municipal	Imediatamente à obtenção do documento junto à Vigilância Sanitária
03	Entregar à SEMMA a cópia dos certificados de recolhimento do óleo de cozinha usado gerado no empreendimento pela Ong Cer Vivo	Semestralmente, durante o período de validade da licença ambiental

Controle Processual:

O processo encontra-se formalizado e instruído corretamente no tocante à legalidade processual. A apresentação dos documentos necessários e exigidos pela legislação ambiental em vigor está em conformidade com o que está disposto no Formulário de Orientação Básica (FOB). Todos os documentos exigidos no FOB foram devidamente apresentados, como Declaração de onde se localiza o empreendimento, Termo de Responsabilidade e o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB).

Oportuno advertir, ainda, ao empreendedor, que o descumprimento de todas ou quaisquer condicionantes previstas ao final desse parecer único e qualquer alteração, modificação, ampliação sem a devida e prévia comunicação a Secretaria Municipal de Meio Ambiente, tornam o empreendimento em questão passível de autuação.

Conclusão:

A equipe interdisciplinar de análise deste processo, do ponto de vista técnico e jurídico, opina pelo deferimento da concessão da Licença de Operação (LO), com o prazo de 04 (quatro) anos para o empreendimento CÉSAR DOS REIS (NHAC RESTAURANTE), aliada às condicionantes listadas no parecer técnico, ouvido o Conselho Municipal de Defesa e Conservação do Meio Ambiente (CODEMA) de Patrocínio, Minas Gerais, nos termos da Lei N° 3.717/2004 e Deliberação Normativa CODEMA N° 2/2003.

Cabe esclarecer que a Secretaria Municipal de Meio Ambiente (SEMMA) de Patrocínio, Minas Gerais e as analistas ambientais do presente processo não possuem responsabilidade técnica sobre os projetos dos sistemas de controle ambiental e programas ambientais aprovados para a implantação, sendo a execução, operação, comprovação de eficiência e/ou gerenciamento dos mesmos, de inteira responsabilidade do empreendedor, seu projetista e/ou prepostos.

Ressalta-se que a licença ambiental em apreço não dispensa nem substitui a obtenção pelo requerente de outras licenças legalmente exigíveis

02 de ABRIL DE 2018