|  |
| --- |
| INSERIR DADOS DA EMPRESA:NOME FANTASIA:RAZÃO SOCIAL:ENDEREÇO:CNPJ:TELEFONE: |

Vimos através deste, informar as atividades desenvolvidas pela empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede na Rua\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nº, bairro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nesta cidade.

O estabelecimento desenvolve as seguintes **atividades:** **elaboração de lanches rápidos, refeições, porções, sopas, café colonial, salgados, confeitos, panificação, sucos naturais elaborados no local, venda de refrigerantes, alimentação industrial(marmitas), buffet......**

Informamos também sobre as instalações físicas, as quais seguem abaixo discriminadas:

**MEMORIAL DESCRITIVO**

**1)Área total construída**(referente apenas à atividade comercial): \_\_\_\_\_,\_\_\_ m2.

Esta área deverá ser a mesma descrita no projeto.

**2)Fornecimento de Energia Elétrica:**

O fornecimento de energia elétrica será efetuado pela empresa COPEL, através de entrada padrão com medidor aferido e instalado.

**Observação:**Se o estabelecimento possuir outra alternativa de energia, deverá ser especificado como será fornecido e parâmetros de medição e segurança envolvidos.

**3)Fornecimento de Água Potável:**

O fornecimento de água potável será efetuado pela empresa SANEPAR através de hidrômetro instalado e aferido. A reservação de água potável será armazenada em caixas d’água de polietileno de 500 litros localizada sobre a laje do pavimento térreo. Especificar quantas caixas d’água, capacidade, tipo e localização. Em caso de fonte própria de água(poço artesiano), o proprietário do estabelecimento deverá garantir as condições mínimas de consumo, através de tratamento de água aprovado pelos órgãos competentes e com análise de água).

**FORNECIMENTO:**

**CAPACIDADE(S) DO(S) RESERVATÓRIO(S):**

**TIPO(S) DO(S) RESERVATÓRIO(S):**

**LOCALIZAÇÃO:**

**É expressamente proibido por legislação federal o uso de fibrocimento para reservatórios de água.**

**4)Distribuição de Esgotos:**

Informar como será a captação, distribuição e destinação final dos esgotos. Se haverá filtros, caixas de gordura, caixas de inspeção, caixas de contenção. Especificar tipos, materiais construtivos, quantidade e localização.

**5)Águas pluviais:**

Informar como será a captação, armazenagem e destinação final.

**6)Fontes de radiação ionizantes:**

Especificar tipo de aparelho(com todas as características técnicas), quantas pessoas a operam, localização e destinação para este aparelhos/equipamentos.

**7)Abrigo de Resíduos:**

Especificar tipo, localização e higienização.

**8)Atividades desenvolvidas:**

Informas todas as atividades desenvolvidas no local do estabelecimento.

Descrever quantas pessoas trabalham no local, qual o expediente, sexo.

Descrever a linha de produção(quais os produtos fabricados, comercializado, serviços prestados/ofertados);

**ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:**

**FUNCIONÁRIOS: TURNOS:**

**FUNCIONÁRIAS: TURNOS**:

**9)Instalações físicas:**

**8.1)Preparação e Manipulação de Alimentos(exemplo) – Área: \_\_\_\_,\_\_\_ m²**

**Piso:** revestimento com piso cerâmico na cor clara com acabamento que não possui características anti-derrapantes.

**Parede:** paredes revestidas com azulejos até a altura do teto/forro com rejunte na cor branco

**Teto:** forro de lâminas de PVC na cor branca com cantoneiras de PVC na cor branca em todo o perímetro do ambiente.

**Portas:** porta de madeira pintada com tinta esmalte sintético na cor branca. Possui abertura tradicional com sistema de fechamento automático(PFA) e metais cromados.

**Janelas:** possui janelas basculantes de ferro pintadas com tinta esmalte sintético na cor branco com vidro fantasia e telas milimétricas para impedir a entrada de vetores.

**Função/utilidade:** este ambiente destina-se a manipulação e preparo de alimentos que serão fritos, assados, cozidos e após preparados, serão destinados ao buffet passando-se por óculo instalado na parede com abertura e fechamento manuais. Serão manipulados/preparados alimentos provindos de estoque diário fornecidos por empresas contratadas e também por despensa de alimentos não perecíveis. Está equipado com três cubas de aço inox destinado para o preparo de alimentos em geral, hortifrutigranjeiros e carnes. As carnes serão armazenadas em refrigeradores próprios e separadas por tipo(frango, peixe, bovina, suína). Neste ambiente está instalado lavatório de porcelana na cor branca para higienização de mãos, com dispenser de sabão líquido, dispenser de papel toalha e lixeira com acionamento de pedal. Para o mobiliário, terá mesas de apoio com tampo de aço inox com 3 unidades.

**Informamos que as informações prestadas são verdadeiras e de que temos conhecimento da Legislação Sanitária Vigente.**

Ponta Grossa, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_ .

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Proprietário:

CPF/RG:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Responsável Técnico

CREA-CAU/PR: