

	Formulário para licenciamento <b>BARES, CASAS NOTURNAS, RESTAURANTES,          LANCHERIAS, AÇOUQUES, PADARIAS</b>	 <p>Secretaria Municipal do Meio Ambiente Araricá - RS</p>
---	--	---

**INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO:** As instruções necessárias para o preenchimento da folha de rosto deste formulário encontram-se **no verso**, acompanhadas das definições julgadas importantes para a compreensão das informações solicitadas. Os campos marcados com asterisco (\*) são de preenchimento obrigatório.

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO EMPREENDEDOR

NOME / RAZÃO SOCIAL *:		
End.: rua/av *:		n° *:
Bairro *:	CEP *:	Município *:
Telefone * ( )	FAX * ( )	e-mail:
CNPJ (CGC/MF n.º) *:	CGC/TE n.º *:	
CPF/CIC n.º *:		
End. P/ correspondência: rua / av *:		n° *:
Bairro *:	CEP *:	Município *:
Contato - Nome *:		Cargo *:
Telefone p/ contato* ( )	FAX: ( )	e-mail:
Em caso de alteração da razão social de documento solicitado anteriormente (licença, declaração, etc.), informar a antiga razão social. <u>Razão social anterior:</u>		

### 2. IDENTIFICAÇÃO DA ATIVIDADE/ EMPREENDIMENTO

Atividade 1:	CODRAM <sup>2</sup> :	
Nome Fantasia da empresa:		
Endereço, caso se trate de atividade localizada em zona urbana		
End: rua/av. *:		n° *:
Bairro *:	CEP *:	Município *:
Endereço, caso se trate de empreendimento localizado em zona rural		
Localidade: (Linha, Picada, etc.):		
Distrito	Município:	
Telefone p/ contato: ( )	FAX: ( )	e-mail:
Coordenadas geográficas * (Lat/Long) no Sistema Geodésico, SAD-69		
Lat. (☺)	-	Long (+)
Responsável pela leitura no GPS		
Nome: _____	Profissão: _____	Telefone: ( ) _____

### 3. MOTIVO DA SOLICITAÇÃO

#### SITUAÇÃO:

Tipo de documento a ser solicitado: <input type="checkbox"/> LP – Licença Prévia <input type="checkbox"/> LI – Licença de Instalação <input type="checkbox"/> LO – Licença de Operação	<input type="checkbox"/> primeira solicitação deste tipo de documento <input type="checkbox"/> renovação ou alteração do(a) : _____ n° _____ / _____ (informar tipo do documento) processo SEMMA n° _____ / _____
---	---

<sup>1</sup> Conforme tabelas de atividades da SEMMA

<sup>2</sup> Conforme tabela de atividades da SEMMA

**4. INFORMAÇÕES SOBRE O EMPREENDIMENTO:**

Indique o consumo médio mensal de energia (kWh):

Área edificada: _____ m <sup>2</sup>	Área não edificada: _____ m <sup>2</sup>	Área total: _____ m <sup>2</sup>
--------------------------------------	--	----------------------------------

Observação: incluir todas as áreas de administração e serviços vinculados ao proprietário ou locador do empreendimento

Características do prédio:

( ) alvenaria ( ) madeira ( ) misto

Uso do prédio:

( ) comercial ( ) residencial ( ) misto

Existência de ambientes:

( ) ambiente fechado ( ) ambiente ao ar livre

Identificar os usos para cada tipo de ambiente assinalado acima:

Indicar a quantidade de mesas entre parênteses (restaurantes, lancherias e pizzarias):

( ) área interna do estabelecimento ( ) ao ar livre ( ) na área de recuo de jardim  
( ) no jardim de inverno

Possui estacionamento próprio:

( ) ambiente fechado ( ) ambiente ao ar livre

Número de veículos estacionados: \_\_\_\_\_

Número total de funcionários: \_\_\_\_\_

**5. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS:**

**5.1. AÇOUQUE** ( ) SIM ( ) NÃO

Funcionários: \_\_\_\_\_

Existe câmara frigorífica? ( ) SIM ( ) NÃO Capacidade: \_\_\_\_\_

Área do açougue: \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>

Capacidade máxima de estocagem: \_\_\_\_\_

Quantidade de produtos comercializados diariamente (média): \_\_\_\_\_

Destino das sobras e/ou produtos vencidos : \_\_\_\_\_

Existe preparo de alimentos fritos? ( ) SIM ( ) NÃO

Se a resposta for afirmativa:

Quantidade de alimentos preparados: \_\_\_\_\_

Destino final do óleo utilizado: \_\_\_\_\_

**5.2. LANCHERIA:**        ( ) SIM    ( ) NÃO

Área: \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>

Funcionários: \_\_\_\_\_

Quantidade diária de pessoas atendidas (média): \_\_\_\_\_

Existe preparo de frituras? ( ) SIM    ( ) NÃO

Se resposta afirmativa, informar quantidade de óleo utilizada mensalmente: \_\_\_\_\_

Destino final do óleo utilizado: \_\_\_\_\_

Existe utilização de fornos? ( ) SIM ( ) NÃO

Se resposta afirmativa, informar tipo: ( ) LENHA ( ) GÁS ( ) OUTRO. Especificar:

Quantidade de lenha utilizada mensalmente (m<sup>3</sup>): \_\_\_\_\_

Quantidade de gás utilizada mensalmente (m<sup>3</sup>): \_\_\_\_\_

Quantidade de outro tipo de combustível utilizado: \_\_\_\_\_

**5.3. PADARIA**        ( ) SIM ( ) NÃO

Área: \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>

Funcionários: \_\_\_\_\_

Existe preparo de frituras? ( ) SIM ( ) NÃO

Se resposta afirmativa, informar quantidade de óleo utilizada mensalmente: \_\_\_\_\_

Destino final do óleo utilizado: \_\_\_\_\_

Existe utilização de fornos? ( ) SIM ( ) NÃO

Se resposta afirmativa, informar tipo: ( ) LENHA ( ) GÁS ( ) OUTRO. Especificar:

Quantidade de lenha utilizada mensalmente (m<sup>3</sup>): \_\_\_\_\_

Quantidade de gás utilizada mensalmente (m<sup>3</sup>): \_\_\_\_\_

Quantidade de outro tipo de combustível utilizado: \_\_\_\_\_

Existe câmara frigorífica? ( ) SIM    ( ) NÃO Capacidade: \_\_\_\_\_

Indique os principais produtos e as quantidades máximas estocados: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

BARES, CASAS NOTURNAS, RESTAURANTES, LANCHERIAS, AÇOUQUES, PADARIAS

5.4. RESTAURANTE: ( ) SIM ( ) NÃO

Área: \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>

Funcionários: \_\_\_\_\_

Quantidade diária de refeições servidas diariamente (média): \_\_\_\_\_

Número de mesas: \_\_\_\_\_ Capacidade máxima de lugares: \_\_\_\_\_

Existe preparo de frituras? ( ) SIM ( ) NÃO

Se resposta afirmativa, informar quantidade de óleo utilizada mensalmente: \_\_\_\_\_

Destino final do óleo utilizado: \_\_\_\_\_

Existe utilização de fornos? ( ) SIM ( ) NÃO

Se resposta afirmativa, informar tipo: ( ) LENHA ( ) GÁS ( ) OUTRO. Especificar:

Quantidade de lenha utilizada mensalmente (m<sup>3</sup>): \_\_\_\_\_

Quantidade de gás utilizada mensalmente (m<sup>3</sup>): \_\_\_\_\_

Quantidade de outro tipo de combustível utilizado: \_\_\_\_\_

Existe câmara frigorífica? ( ) SIM ( ) NÃO Capacidade: \_\_\_\_\_

Destino das sobras e/ou produtos vencidos: \_\_\_\_\_

6. LOCALIZAÇÃO DA ATIVIDADE CONFORME A LEGISLAÇÃO MUNICIPAL

6.1 ZONA URBANA: ( ) SIM ( ) NÃO

Caso afirmativo: Residencial ( ) Comercial ( ) Mista ( )

6.2 ZONA RURAL: ( ) SIM ( ) NÃO

7. INFORMAÇÕES SOBRE O EMPREENDIMENTO / ATIVIDADE:

Equipamentos usados no preparo dos alimentos (especificar a quantidade entre parênteses)				
Fogões: ( ) doméstico	Forno: ( ) Lenha	Churrasqueira: ( ) lenha / carvão	( ) Fritadeira	( ) Chapa prensa
( ) industrial	( ) gás / elétrico	( ) gás / elétrica	( ) Outros (especificar)	
Sistema de exaustão:				
( ) Doméstico	( ) com tela filtro	( ) Coifa	( ) com tela filtro	
Equipamentos usados para a refrigeração (especificar a quantidade entre parênteses)				
( ) Geladeira	( ) Freezer	( ) Câmara fria		
( ) Ar condicionado	( ) Balcão refrigerado com motor acoplado	( ) Ventilador de teto		
( ) Balcão refrigerado sem motor acoplado	( ) Outros - especificar			

**8. EQUIPAMENTOS DE SOM:**

Especificar a potência dos equipamentos			
<input type="checkbox"/> Ao vivo com amplificação	<input type="checkbox"/> Ao vivo (videokê, karaokê, etc.)	<input type="checkbox"/> Mecânica amplificada	<input type="checkbox"/> Mecânica ambiental
Identifique com um X			
<input type="checkbox"/> Ao vivo sem amplificação	Possui projeto de isolamento acústico: <input type="checkbox"/> Sim		
<input type="checkbox"/> Outros – Especificar: _____	<input type="checkbox"/> Não		
(Em caso afirmativo, anexar cópia do projeto com memorial descritivo e ART do técnico responsável)			

**9. HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO:**

Semana	2ª	3ª	4º	5ª	6ª	Sábado	Domingo
Horário							

**10. HORÁRIO DE CARGA/DESCARGA:**

Dias da semana	1º horário	Último horário
2ª a 6ª feiras		
Sábados		
Domingos		
Feriados		

**11. FONTES DE ÁGUA UTILIZADAS PARA ABASTECIMENTO (Indique o consumo mensal)**

<input type="checkbox"/> Rede pública:	_____
<input type="checkbox"/> Poço Tubular:	Informar a profundidade: _____ N° outorga: _____
<input type="checkbox"/> Nascente(s):	_____
<input type="checkbox"/> Outra (s):	Quais: _____

**12. LANÇAMENTO DE EFLUENTES (assinale):**

**12.1 Efluentes líquidos sanitários:**

Sistema de tratamento:			
Quantidade gerada(m³/dia):			
<input type="checkbox"/> Fossa séptica	<input type="checkbox"/> Sumidouro	<input type="checkbox"/> Filtro anaeróbio	<input type="checkbox"/> Outro (especificar):
Corpo receptor (rede pública, Rio, Arroio, solo etc):			
Rio ou arroio mais próximo da empresa:			

**OBS:** Considerar que um funcionário gera de 70 a 150 litros de efluente por dia.

**12.2 Geração de efluentes líquidos:**

A empresa gera efluentes líquidos ?	Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>	Quantidade gerada (m³/dia):
Descreva as etapas onde ocorre a geração de efluentes		
<input type="checkbox"/> Processo de Produção de Alimentos	<input type="checkbox"/> Lavagem de pisos e equipamentos	<input type="checkbox"/> Lavagem de utensílios
Quantidade aproximada (m³/dia): ____		

BARES, CASAS NOTURNAS, RESTAURANTES, LANCHERIAS, AÇOUGUES, PADARIAS

Quantidade aproximada (m <sup>3</sup> /dia): _____	Quantidade aproximada (m <sup>3</sup> /dia): _____	
<input type="checkbox"/> Equipamentos de controle de emissões atmosféricas (lavadores de gases, etc...)		
<input type="checkbox"/> Outras etapas (especificar):		
O estabelecimento possui algum tipo de sistema de tratamento para os efluentes líquidos gerados?	<input type="checkbox"/> Sim	
	<input type="checkbox"/> Não	
<b>Se sua resposta foi afirmativa, informe, qual(is) o(s) equipamentos adotados para tratamento dos efluentes líquidos gerados:</b>		
<input type="checkbox"/> Caixa separadora de gordura	<input type="checkbox"/> Outro (especificar):	

Apresentar, obrigatoriamente, mapa de localização do sistema de tratamento e memorial descritivo.

13. RESÍDUOS SÓLIDOS

Preencha a tabela abaixo com as informações a respeito de todos os resíduos sólidos gerados na unidade:

Tipo de Resíduo <sup>(1)</sup>	Qtde anual <sup>(2)</sup>	Unidade de Medida	Acondicionamento <sup>(3)</sup>	Armazenamento <sup>(4)</sup>	Destino <sup>(5)</sup>	Nome, endereço e CNPJ do destino	LO do destino

(1) **Tipo de Resíduo:** descrever o tipo de resíduo.

(2) **Quantidade anual:** informar a quantidade gerada anualmente.

(3) **Acondicionamento:** tambores, bombonas, caçambas, containers, tanques, a granel, fardos, sacos plásticos, etc.

(4) **Armazenamento:** área fechada, área aberta sem telhado, área aberta com telhado, área com piso impermeabilizado, área com contenção de vazamentos, etc.

(5) **Destino:** central de resíduos, aterro individual, incorporação ao solo, queima a céu aberto, em fornos, em caldeira, em incinerador, reprocessamento externo ou interno, compostagem, etc.

**14. IDENTIFICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO**

Nome do profissional:		ASSINATURA:	
Nome da empresa:			
Registro Profissional:		Registro da Empresa:	
Profissão:		ART n°:	
Endereço: rua/av:		n°	
Bairro:	CEP:	Município:	
Telefone: ( )	fax: ( )	Celular: ( )	
e-mail:			
CPF/CNPJ:			

**15. RESPONSÁVEL LEGAL DA EMPRESA:**

Declaro, sob as penas da Lei, a veracidade das informações prestadas no presente formulário.

NOME:
CARGO:
Em     /     /
ASSINATURA:
CARIMBO DA EMPRESA:



## DOCUMENTOS A SEREM ANEXADOS:

### I - Para emissão das LICENÇA PRÉVIA e de INSTALAÇÃO:

- a) Requerimento solicitando a Licença Prévia e Formulário de Licenciamento preenchido em duas vias.
- b) Cópia do comprovante de pagamento dos custos dos Serviços do Licenciamento Ambiental.
- c) Cópia do cartão ou Carimbo do CNPJ, se pessoa física, cópia do CPF.
- d) Certidão de zoneamento atualizada.
- e) Croqui de localização do empreendimento, indicando a situação do terreno em relação ao corpo receptor e cursos d'água e identificando o ponto de lançamento do efluente das águas domésticas e residuárias após tratamento, tipos de vegetação existente no local e seu entorno, bem como contemplando a caracterização das edificações existentes num raio de 100 m com;
- f) Planta de localização, em escala, devidamente cotada, contendo:
  - localização do terreno (com dimensões do mesmo);
  - sistema viário num raio de 1.000 metros;
  - rede hidrográfica (rios, riachos, etc.);
  - vizinhança num raio de 1.000 metros, indicando os usos residencial, industrial, escolar, hospitalar, etc., identificando os pontos de referência de amplo conhecimento público.
- g) Relatório fotográfico da área onde será instalado o empreendimento.

### II - Para a emissão de LICENÇA DE OPERAÇÃO (após LP e LI):

- a) Requerimento solicitando a Licença de Operação em duas vias;
- b) Formulário de Licenciamento preenchido;
- c) Cópia do comprovante de pagamento dos custos dos Serviços do Licenciamento Ambiental.
- d) Cópia do cartão ou Carimbo do CNPJ, se pessoa física, cópia do CPF.
- a) Cópia da Licença de Instalação, com os respectivos documentos solicitados com vistas Licença de Operação.

### III - Para a emissão de LICENÇA DE OPERAÇÃO (REGULARIZAÇÃO):

- a) Requerimento solicitando a Licença de Operação em duas vias.
- b) Formulário de Licenciamento preenchido.
- c) Cópia do comprovante de pagamento dos custos dos Serviços do Licenciamento Ambiental.
- d) Cópia do cartão ou Carimbo do CNPJ, se pessoa física, cópia do CPF.
- e) Cópia do contrato social.
- f) Certidão de zoneamento.
- g) Atestado de vistoria do Corpo de Bombeiros.
- h) Alvará da Vigilância Sanitária.
- h) Planta de localização, em escala, devidamente cotada, contendo:
  - localização do terreno (com dimensões do mesmo);
  - sistema viário num raio de 1.000 metros;
  - rede hidrográfica (rios, riachos, etc.);
  - vizinhança num raio de 1.000 metros, indicando os usos residencial, industrial, escolar, hospitalar, etc., identificando os pontos de referência de amplo conhecimento público.
- i) Planta baixa em escala, devidamente cotada, de toda a área do terreno, com identificação das áreas construídas, estação de tratamento de efluentes, áreas de armazenamento e disposição de resíduos, tanques de armazenamento de produtos, etc.
- j) Relatório fotográfico do empreendimento

#### IMPORTANTE:

Segundo a Resolução CONAMA 237/97, devem ser observados os seguintes itens:

*"...Art. 11º - Art. 11 - Os estudos necessários ao processo de licenciamento deverão ser realizados por profissionais legalmente habilitados, às expensas do empreendedor.*

*Parágrafo único - O empreendedor e os profissionais que subscrevem os estudos previstos no caput deste artigo serão responsáveis pelas informações apresentadas, sujeitando-se às sanções administrativas, civis e penais..*

*Art. 14 - O órgão ambiental competente poderá estabelecer prazos de análise diferenciados para cada modalidade de licença (LP, LI e LO), em função das peculiaridades da atividade ou empreendimento, bem como para a formulação de exigências complementares, desde que observado o prazo máximo de 6 (seis) meses a contar do ato de protocolar o requerimento até seu deferimento ou indeferimento, ressalvados os casos em que houver EIA/RIMA e/ou audiência pública, quando o prazo será de até 12 (doze) meses."*