|  |  |
| --- | --- |
| brasão - Cópia | Formulário para licenciamento  **RESTAURANTES, LANCHERIAS, AÇOUGUES E PADARIAS**  |

**INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO:** As instruções necessárias para o preenchimento da folha de rosto deste formulário encontram-se **em anexo**, acompanhadas das definições julgadas importantes para a compreensão das informações solicitadas.

1. IDENTIFICAÇÃO DO EMPREENDEDOR:

|  |
| --- |
| RAZÃO SOCIAL:  |
| End.:  | n°: |
| Bairro:  | CEP: | Município: |
| Telefone:  | FAX:  | E-mail: |
| CNPJ (CGC/MF n.º): | CGC/TE n.° : |
| CPF/CIC n.°:  |
| End. Correspondência: | n°: |
| Bairro:  | CEP: | Município: |
| Contato - Nome: | Cargo:  |
| Telefone contato:  | FAX:  | E-mail:  |
| Em caso de alteração da razão social de documento solicitado anteriormente (licença, declaração, etc.) |
| Razão social anterior: |  |

2. IDENTIFICAÇÃO DA ATIVIDADE/EMPREENDIMENTO:

|  |  |
| --- | --- |
| Atividade:  | CODRAM:  |
| Porte: Potencial Poluidor: |
| Nome Fantasia da empresa:  |
| Endereço zona urbana: |
| End:  | n°: |
| Bairro:  | CEP:  | Município:  |
| Endereço, caso se trate de empreendimento localizado em zona rural |
| Localidade:  |
| Distrito: | Município: |
| Telefone 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:[ ]  LP-LICENÇA PRÉVIA[ ]  LI-LICENÇA DE INSTALAÇÃO[ ]  LO-LICENÇA DE OPERAÇÃO[ ]  LO-LICENÇA DE OPERAÇÃO DE REGULARIZAÇÃO[ ]  LO-LICENÇA DE OPERAÇÃO DE RENOVAÇÃO |
|
|
|
|

**Obs: Antes de passar às instruções, leia atentamente as seguintes definições:**

**DEFINIÇÕES IMPORTANTES:**

**Empreendedor**: O responsável legal pelo empreendimento/atividade.

**Empreendimento**: A atividade desenvolvida em uma determinada área física.

**Licença**:Documento que autoriza, pelo prazo constante no mesmo, a viabilidade, a instalação ou o funcionamento de um empreendimento/atividade e determina os condicionantes ambientais.

**LICENÇA PRÉVIA (LP)**: A licença que deve ser solicitada na fase de planejamento da implantação, alteração ou ampliação do empreendimento.

**LICENÇA DE INSTALAÇÃO (LI)**: A licença que deve ser solicitada na fase anterior à execução das obras referentes ao empreendimento/atividade; nesta fase, são analisados os projetos e, somente após a emissão deste documento, poderão ser iniciadas as obras do empreendimento/atividade.

**LICENÇA DE OPERAÇÃO (LO)**: A licença que deve ser solicitada quando do término das obras referentes ao empreendimento/atividade; somente após a emissão deste documento, o empreendimento/atividade poderá iniciar seu funcionamento.

**OBSERVAÇÃO**: A solicitação de licença deverá estar de acordo com a fase em que se encontra o empreendimento: concepção, obras, operação ou ampliação, mesmo que não tenha obtido anteriormente a licença prevista em lei. Caso a empresa esteja em situação irregular, ou seja, em obras ou operando sem licença, deverá regularizar-se, entrando na fase em que se encontra (LI ou LO), **porém, fica sujeita à aplicação das penalidades previstas em lei.**

**Instruções para preenchimento:**

**CAMPO 1** – IDENTIFICAÇÃO DO EMPREENDEDOR

NOME/RAZÃO SOCIAL: Identificar a pessoa física ou jurídica responsável pela atividade para a qual está sendo solicitado o documento, conforme consta no contrato social da pessoa jurídica ou, no caso de pessoa física, conforme consta no documento de identidade.

No caso de endereço fora da área urbana, onde não há serviço de correio, deverá ser informado o endereço para entrega de documentação, na sede do município (Ex:Subprefeitura.)

**CAMPO 2** – IDENTIFICAÇÃO DA ATIVIDADE/EMPREENDIMENTO

ATIVIDADE: Especificar para qual atividade está sendo solicitado o documento, informando o endereço e as coordenadas geográficas da mesma.

As coordenadas geográficas deverão ser obtidas com Receptor GPS, com as seguintes configurações:

Formato das coordenadas geográficas: em graus, com, no mínimo, 5 (cinco) casas após o ponto no sistema geodésico (Datum) SAD-69.

A leitura deverá ser obtida por profissional habilitado.

A medição deverá ser realizada e apresentada juntamente com a primeira solicitação de documento licenciatório junto à FEPAM e poderá ser dispensado tão logo o dado conste em documento emitido por esta instituição.

Informamos que as coordenadas geográficas, no Rio Grande do Sul, variam de -26 a -34 para Lat e de -49 a -58 para Long.

Exemplo de leitura: **Somente graus (hddd.dddddº)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| - | 2 | 8 | . | 5 | 6 | 5 | 4 | 2 | 1 | 9 |

O ponto para a medição deverá, obrigatoriamente, estar dentro da área do empreendimento.

**CAMPO 3** – MOTIVO DO ENCAMINHAMENTO

Identificar qual documento está sendo solicitado, indicado se é a primeira vez que está sendo solicitada Licença de Operação ou se é o caso se solicitação de renovação de documento anterior.

**4. INFORMAÇÕES SOBRE O EMPREENDIMENTO:**

|  |
| --- |
| Indique o consumo médio mensal de energia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_kWh |
| Área edificada:\_\_\_\_\_\_ m2 | Área não edificada: \_\_\_\_\_\_\_m2 |  Área total:\_\_\_\_\_\_\_m² |

OBS: Incluir todas as áreas de administração e serviços vinculados ao proprietário ou locador do empreendimento.

|  |
| --- |
| Características do Prédio:( ) Alvenaria ( ) Madeira ( ) MistoUso 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 |

**5. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS**:

**5.1. AÇOUGUE** ( ) SIM ( ) NÃO

Existe câmara frigorífica? ( ) SIM ( ) NÃO

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

Quantidade de produtos comercializados diariamente: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

Existe preparo de frituras? ( ) SIM ( ) NÃO

Se a resposta for 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 (m³): ­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Quantidade de gás utilizada mensalmente (m³): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**5.3.** **PADARIA:** ( ) SIM ( ) NÃO

**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 (m³): ­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Quantidade de gás utilizada mensalmente (m³): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Existe câmara frigorífica?** ( ) SIM ( ) NÃO

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

**5.4.** **RESTAURANTE:** ( ) SIM ( ) NÃO

Quantidade diária de refeições servidas:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**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 (m³): ­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Quantidade de gás utilizada mensalmente (m³): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Existe câmara frigorífica? ( ) SIM ( ) NÃO

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

**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)** |
| Capacidade (n° de pessoas):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |
| Fogões Domésticos: ( ) Industrial ( ) Forno Lenha ( ) Churrasqueiras ( ) Fritadeira  |  |  |   ( ) Chapa prensa( ) 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 potencia dos equipamentos** |
| ( ) Ao vivo c/Amplificação ( ) Ao vivo Videokê/Karaokê,etc ( ) Mec.Amplificada ( ) Mec.Ambiental |  |  |  |
| **Identifique com um X**  |
| Possui projeto de Isolamento acústico: ( ) Sim ( ) NãoEm caso afirmativo anexar cópia do projeto co memorial descritivo e ART do responsável técnico( ) Ao vivo sem Amplificação ( ) Outros, especificar: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

**9. HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO:**

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

**10. HORÁRIO DE CARGA/DESCARGA:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dias da semana | 1° horário | Último horário  |
| 2ª a 6ª feiras |  |  |
| Sábados |  |  |
| Domingos |  |  |
| Feriados |  |  |

**11. FONTES DE ÁGUA UTILIZADAS PARA ABASTECIMENTO:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| (    ) | Rede pública: |   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (    ) | Poço Tubular: | Informar a profundidade: \_\_\_\_\_\_N° outorga: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| (    ) | Nascente(s): |   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| ( ) | Outra (s): | Quais: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**12. LANÇAMENTO DE EFLUENTES DOMÉSTICOS/SANITÁRIOS:**

12.1. Efluentes líquidos sanitários:

|  |
| --- |
| **Sistema de tratamento:** |
| Quantidade gerada \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ m³/dia  |
| [ ]  Fossa séptica | [ ]  Sumidouro | [ ]  Filtro anaeróbio | [ ]  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 industriais:

|  |  |
| --- | --- |
|  A empresa gera efluentes líquidos industriais?  Sim [ ]  Não [ ]  | Quantidade gerada\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ m³/dia  |
| **Descreva as etapas onde ocorre a geração de efluentes** |
| [ ]  Processo de Produção | [ ]  Lavagem de pisos e equipamentos | [ ]  Lavagem de utensílios |
| [ ]  Equipamentos de controle de emissões atmosféricas (lavadores de gases, etc...) |
| [ ]  Outras etapas (especificar): |
| O estabelecimento possui algum tipo de sistema de tratamento para os efluentes líquidos gerados? [ ]  Sim [ ]  Não |
| **Se sua resposta foi afirmativa, informe, quais os equipamentos****Adotados para tratamento dos efluentes líquidos gerados:** |
| [ ]  Caixa separadora de gordura |  [ ]  Outro (especificar): |

**13. RESÍDUOS SÓLIDOS:**

Preencha a tabela abaixo com as informações a respeito dos resíduos sólidos industriais gerados na unidade industrial.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipo de Resíduo** | **Qtde**  | **Unidade de Medida** | **Acondicionamento** | **Armazenamento** | **Destino** | **Nome, endereço e CNPJ do destino**  |
|   |   |  |  |  |  |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |  |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |
|   |   |  |   |  |   |  |

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

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

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

(4) **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.

(5) **Anexar as Licenças de Operação das empresas recebedoras dos resíduos.**

10. RESPONSÁVEL PELO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO:

NOME:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CARGO:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

assinatura:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11. RESPONSÁVEL LEGAL DA EMPRESA:

NOME: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CARGO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Em \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo da empresa:

**DOCUMENTOS A SEREM ANEXADOS:**

**1. Para emissão das LICENÇAS PRÉVIA:**

1.1. Requerimento solicitando a Licença Prévia;

1.2. Formulário preenchido;

1.3. Cópia do CNPJ, se pessoa física, cópia do CPF;

1.4. Certidão de zoneamento atualizada;

1.5. Croqui de localização do empreendimento;

1.6. Relatório fotográfico da área onde será instalado o empreendimento.

**2. Para a emissão de LICENÇAS DE INSTALAÇÃO:**

2.1. São as constantes na Licença de Prévia

**3. Para a emissão de LICENÇA DE OPERAÇÃO:**

3.1. São as constantes na Licença de Instalação.

**4. Para a emissão de LICENÇA DE OPERAÇÃO (REGULARIZAÇÃO):**

4.1. Requerimento solicitando a Licença de Operação;

4.2. Formulário preenchido;

4.3. Cópia do CNPJ, se pessoa física cópia do CPF e RG;

4.4. Certidão de zoneamento atualizada;

4.5. Contrato Social;

4.6. Contrato de Locação ou cópia da matrícula caso for proprietário.

4.7. Alvará de Corpo de Bombeiros;

4.8. Alvará da Vigilância Sanitária.

4.9. Croqui de localização;

4.10. Planta baixa aprovada;

4.11. Carta de Habite-se;

4.12. Relatório fotográfico do empreendimento;

4.13. Sistema de tratamento de efluentes, se houver.