



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - E-mail: capanema@wln.com.br

85760-000

CAPANEMA

PARANÁ

ANEXO I

Memorial Descritivo da Construção

1. Nome da firma ou pessoa interessada no projeto
2. Localização do futuro estabelecimento.
3. Natureza do estabelecimento.
4. Responsável pela obra
5. Área do terreno, área a ser construída, área útil.
6. Recuo do alinhamento do logradouro.
7. Duração provável da obra.
8. Pé direito.
9. Madeiramento e cobertura.
10. Forros.
11. Portas (dimensões e material, especialmente nas câmaras frias)
12. Revestimento geral.
13. Pavimentação.
14. Esquadrias.
15. Impermeabilização (discriminar o material a ser utilizado nas diferentes dependências).
16. Instalação de água (detalhar)
17. Sistema de esgoto (detalhes sobre processos de depuração antes do lançamento final).
18. Pintura geral.

ANEXO II

Memorial Econômico Sanitário de Estabelecimentos

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Espécie de animais que pretende sacrificar.
6. Processo de matança.
7. Velocidade horária máxima do estabelecimento.
8. Capacidade máxima diária do estabelecimento:
 - a) De abate
 - b) De industrialização dos diferentes produtos
9. Produtos que pretende fabricar.
10. Procedência da matéria-prima.
11. Número aproximado de funcionários.
12. Máquinas e equipamentos a serem utilizados e meios de transporte a ser empregado.
13. Água de abastecimento:
 - a) Procedência e volume de vazão; processo de captação; sistema de tratamento; depósitos e sua capacidade; distribuição.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122

Caixa Postal, 121 - E-mail: capanema@wln.com.br

85760-000

CAPANEMA

PARANÁ

14. Destino dado às águas servidas, meios para depuração das águas servidas antes de serem lançadas nos esgotos, rios riachos, etc.
15. Ventilação e iluminação nas diversas dependências.
16. Separação entre as dependências de elaboração de produtos comestíveis.
17. Telas à prova de moscas nas janelas e molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e depósitos de produtos comestíveis.
18. Natureza do piso; material de impermeabilização das paredes.
19. Teto das salas de elaboração dos produtos.
20. Natureza e revestimento das mesas; construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros; processo de limpeza de carretilhas e/ou ganchos.
21. Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção.
22. Dependências para elaboração de subprodutos não comestíveis, localização, instalações e equipamentos.
23. Informações sobre banheiros e instalações sanitárias.
24. Indicação de existência nas proximidades de fontes produtoras de mau cheiro.
25. Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento de carcaças dependuradas e das de estocagem.
26. Responsável técnico pelo estabelecimento.