

**Firma CASA PUSTNICU SRL**  
**Com. Branesti, Sat Branesti, Str. Slt. Petre Ionel nr.119, Jud. Ilfov**  
**J23/1310/2013; CUI:31569570**  
**Telefon: 0764/96.88.41**

## **FISA de PREZENTARE si DECLARATIE**

### **I. DATE GENERALE**

**Denumirea unitatii: Firma Casa PUSTNICU SRL**

**Amplasamentul:** Spatiul in suprafata totala de 16.967 mp, cu destinatia de Restaurant este situat in Oras Pantelimon, Cabana Pustnicu, in cadrul Punctului de lucru din Sat Pasarea, Comuna Branesti " Balta manastirii Pasarea", Jud. Ilfov, in conformitate cu contractul de locatiune nr. 554/03.06.2014, incheiat cu Manastirea PASAREA si cu contractul de comodat Nr.15/01.12.2015.

Profilul de activitate: RESTAURANT; in conformitate cu certificatul constatator, eliberat pe baza declaratiei pe propria raspundere nr. 78305 din 23.12.2015 de ORC de pe langa Tribunalul Ilfov, sunt create conditiile pentru desfasurarea urmatoarelor activitati:

- Cod CAEN – 5610 Restaurante
- Cod CAEN – 5621 Activitati de alimentatie ( catering ) pentru evenimente
- Cod CAEN – 5630 Baruri si alte activitati de servire a bauturilor

### **II. DATE SPECIFICE ACTIVITATII**

#### **a) Activitatea desfasurata;**

- intr-o locatie special amenajata- RESTAURANT- situata intr-o zona protejata, unde se respecta standardele de calitate si cele de siguranta in exploatare;

### **III. Dotari:**

Locatia: in suprafata totala de 645,4 mp este compartimentata functional, conform fluxului tehnologic:

1. **Receptie** – materii prime alimentare

- materiale curatenie

Conform: facturi, certificate atestare calitate

2. **Depozitare** in ambalaje dedicate asigurate, sigilate si etichetate cu fise de magazie tinute zilnic:

A – Materii prime alimentare

- Carne si produse din carne  
S = 33,53 mp
- Produse de bacanie  
S = 6,6 mp
- Bauturi alcoolice si nealcoolice  
S = 13 mp
- Legume si fructe  
S = 22,6 mp

B – Materiale de curatenie – S = 11,85 mp

3. Bucatarie : S = 83,65 mp, amenajata conform standardelor in vigoare

cu :

- mese inox alimentar dedicate
- chiuvete inox alimentar dedicate
- plita ; gratar
- instalatie ventilatie cu hote aspiratie

4. Sali de mese:

- a – S= 104,37 mp
- b – S = 49 mp
- c – S = 49,5 mp

Nr. Mese = 50

Nr. Scaune = 200

5. Vestiare cu grupuri sanitare dedicate pentru personal

- femei = 8,05 mp + 3,7 mp
- barbati = 8,45 mp + 3,9 mp

6. Grupuri sanitare client : S = 15 mp

7. Birou S = 15 mp

8. Camere intretinere dotari: fete masa, prosoape, decoratiuni textile, etc:  
S = 60 mp

9. Put cu hidrofor prevazut cu pompa submersibila Grumfos, calibru 60 l/min. Funcioneaza in system hidrofor:

- lungime retea -20 m;
- fara bazin si filter;
- refulare 1 tol  $\frac{3}{4}$ .

10. Fosa septica vidanjabila

**IV. Materii prime si auxiliare:**

- Materii prime: legume, fructe, cafea, faina, alimente de origine animala = carne si produse din carne, oua, lapte si produse lactate, grasimi de origine vegetala si animala, diferite ingrediente, bauturi racoritoare si alcoolice, etc.;
- Materii auxiliare: servetele de hartie, produse de curatare, etc.

#### **V. Descrierea principalelor faze ale activitatii:**

- servire de preparate de bucatarie;
  - servire de diverse bauturi (alcoolice, sucuri, apa plata sau minerala) sau cafea
- Practic, fluxul tehnologic presupune:
1. Receptia cantitativa consta in verificarea prin cantarire, masurare si numarare in conformitate cu documentele ce insotesc materiile prime.
  2. Receptia calitativa se efectueaza in conformitate cu standardele profesionale, specificatii tehnice, standarde de firma sau descrierea mostrelor de agreere prevazute pentru fiecare sortiment de materie prima.
  3. Dozarea materiilor prime se executa in conformitate cu retetele de fabricatie si programul tehnologic de lucru al zilei (numar de sortimente si numar de portii din fiecare sortiment).
  4. Prelucrarea preliminara (primara) a materiilor prime alimentare pentru transformarea produsului in stare de semiprodus care poate fi utilizat direct la prepararea culinara
  5. Tratamente termice: fierberea, inabusire, sotarea, prajirea, frigerea, coacerea
  6. Formarea preparatului consta in asocierea componentelor prevazute in reteta. In aceasta faza a procesului tehnologic se realizeaza tratamentul termic final, in care se realizeaza uniformizarea proprietatilor organoleptice si fizico – chimice ale preparatului.
  7. Finisarea (condimentarea, aromatizarea) preparatelor culinare cu diferite arome, mirodenii sau alte materii auxiliare dupa tratamentul termic urmareste cresterea savoarei mancarurilor.
  8. Montarea si decorarea preparatelor culinare au rolul de a conferi preparatelor culinare personalitate, unicitate prin talentul bucatarului, precum si stimularea apetitului consumatorului
  9. Pastrarea la rece sau la cald a preparatelor culinare este faza care urmareste ca rapiditatea si calitatea serviciilor sa se desfasoare in conditii optime, pentru a satisface exigentele consumatorilor
  10. Portionarea preparatelor culinare urmareste ca pe langa respectarea riguroasa a gramajului, portiile sa-si pastreze prin taiere forma data, iar aspectul sa fie cat mai atractiv.
  11. Servirea preparatelor culinare este ultima operatie in fluxul tehnologic, faza in care se face o ultima verificare rapida, calitativa si cantitativa a preparatelor

#### **IV. Date referitoare la centrala termica:**

Incalzirea spatiilor si prepararea apei calde se face cu microcentrale termice, astfel:

- CT 1 cu P = 24 kW, alimentata cu lemne;
- CT 2 cu P = 24 kW, alimentata cu GPL;
- CT 3 cu P = 24 kW, alimentata cu GPL, folosita in caz de avarie CT 2.

**VII. Produse si subproduse obtinute – cantitati, destinatie:** Se obtin diverse preparate culinare. Cantitatile variaza in functie de comenzi..

### **VIII. Surse de poluanți și protecția factorilor de mediu**

#### **1-Protecția calității apelor**

Sursele de poluare a apelor uzate menajere sunt urmatoarele:

- prepararea hranei calde si reci;
- igienizarea spatiilor si realizarea conditiilor igienico-sanitare de preparare a produselor;
- apele menajere provenite de la grupurile sanitare ( salon + terasa ) sunt deversate intr-un bazin vidanjabil  $V = 2,5$  mc.
- apele uzate de la bucatarie sunt trecute printr-un separator de grasimi inainte de deversarea acestora in bazinul vidanjabil (  $V= 4 \times 4 \times 3,5$  mc ).
- apele uzate de la bar sunt deversate intr-un bazin vidanjabil  $V= 2,5$  mc.

#### **2-Protecția aerului**

- evacuarea aerului viciat din bucatarie se face cu ajutorul unei hote prevazuta cu un cos, avand inaltimea  $H = 2$  m peste nivelul cladirii;
- gratarul este prevazut cu un cos de inaltime  $H = 3$  m de la nivelul acoperisului;
- centrala termica pe lemne este prevazuta cu un cos cu  $H = 3$  m de la nivelul acoperisului
- centrala termica alimentata cu GPL este prevazuta cu un cos cu  $H = 2$  m de la nivelul acoperisului
- grupurile frigorifice functioneaza cu agent frigorific tip R 404 A

#### **3-Protecția solului și a subsolului**

In perioada de functionare, sursele posibile de poluare ale solului pot fi : depozitarea necorespunzatoare a deseurilor de ambalaje. In vederea prevenirii impactului asupra solului, prin proiect au fost prevazute o serie de masuri:

- platforme betonate pentru zonele de incarcare – descarcare marfa
- spatii adecvate pentru colectarea selectiva a deseurilor
- lucrari de ameliorare si intretinere a solului in zonele verzi.
- deseurile menajere vor fi depozitate in pubele speciale si vor fi ridicate periodic.

Ca urmare, din punct de vedere al factorului de mediu SOL, activitatea de pe amplasamentul studiat nu va reprezenta o sursa de poluare in perioada de exploatare.

#### 4-Alte amenajări speciale, dotări și măsuri pentru protecția mediului:

- deseurile menajere sunt stocate temporar in pubele amplasate intr-un spatiu ingradit, amenajat pe platforma betonata din incinta;
- deseurile reciclabile sunt colectate pe categorii si stocate temporar intr-un spatiu special amenajat in incinta depozitului;
- curatarea separatoarelor de grasimi este realizata de o unitate specializata, autorizata;
- stationarea autovehiculelor se face pe platforma betonata a parcarii.

#### 5-Deseuri rezultate din activitate:

Cod deșeu	Denumire deșeu	Cantitate	UM
20 03 01	deseuri municipale amestecate	50	Metri cubi/luna
15 01 01	ambalaje de hârtie si carton	200	Kilogram/luna
15 01 04	ambalaje metalice	50	Kilogram/luna
15 01 02	ambalaje de materiale plastice	200	Kilogram/luna
20 01 25	uleiuri si grasimi comestibile	100	Litri/luna
19 08 09	amestecuri de grasimi si uleiuri de la separarea amestecurilor apa/ulei clin sectorul uleiurilor si grasimilor comestibile	100	Kilogram/luna
15 01 07	ambalaje de sticla	200	Kilogram/luna
20 01 08	deseuri biodegradabile de la bucatarii si cantine	100	Kilogram/luna

#### IX. Utilitati:

- Iluminatul este atat natural cat si cu instalatii de iluminat interior si exterior.
- Alimentarea cu apa se asigura printr-o instalatie proprie, din putul cu hidrofor.  
( BA anexat )
- Apa calda este asigurata de centrala termica proprie pe GPL:
- Evacuarea apelor uzate menajere se face prin rețeaua proprie in fosa septica vidanjabila, conform contractului de prestari servicii Nr. 06/29.02.2016, cu VICE COM 95 SRL.
- Incalzirea este asigurata cu o centrala termica cu GPL.
- Ventilatie: naturala si prin instalatia existenta.
- Deseurile de tip menajer: sunt colectate in europubele depozitate pe o platforma betonata si evacuate conform Contracte de Prestari Servicii Nr.

8973/10.07.2014, cu Primaria Branesti si Nr. 1 E06647BRN/01.03.2016 cu Romprest Service SA.

- Neutralizarea substantelor de origine animal se face conform Contract Nr. 223/15.02.2016 cu PROTAN SA.

-Unitatea are contract de dezinsectie, dezinfectie, deratizare Nr. 118/10.02.2016 cu Ecotera Milenium III SRL.

#### **X. Autorizatii;**

- buletin analiza apa din put Nr. 2803/23.02.2016
- sanitar-veterinara nr.4430-VA/15.03.2016

**XI. Personalul:** - lucratori specializati instruiti periodic pentru respectarea normelor de igiena; firma are contract cu firma specializata in medicina muncii.

**ADMINISTRATOR,  
CISMARU MARIANA**

