



DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA LICENCIAMENTO SANITÁRIO INICIAL

5620-1/04 FORNEC. DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR

Compreende:

- Estabelecimento comercial varejista que realiza a preparação de refeições ou pratos cozidos, inclusive congelados, que são entregues ou servidos em domicílio.
- Estabelecimento comercial varejista que fornece refeições preparadas para consumo domiciliar em marmitas ou com recipientes de alumínio descartáveis.
- Pizzaria, sem consumo no local, exclusivamente para entrega em domicílio.
- Rotisseria* – loja especializada em refeições, antepastos, frios, saladas, molhos e sobremesas, para consumo domiciliar.

Não compreende:

- Restaurante (5611-2/01)
- Estabelecimento que fornece alimentos preparados preponderantemente para empresas (5620-1/01)
- Serviços de alimentação para eventos e recepções (5620-1/02)
- Serviço de bufê (5620/1/02) e Cantina privada (5620-1/03)

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Formulário de solicitação de Atos de Vigilância Sanitária Anexo V (páginas 1, 2 e 3)* | <input type="checkbox"/> |
| 2. Comprovante de pagamento da Taxa de Fiscalização | <input type="checkbox"/> |
| 3. Cópia RG e CPF do Responsável Legal | <input type="checkbox"/> |
| 4. Cópia do CNPJ | <input type="checkbox"/> |
| 5. Cópia do Termo de Enquadramento de ME | <input type="checkbox"/> |
| 6. Cópia do Contrato Social | <input type="checkbox"/> |
| 7. Cópia do Certificado de controle de pragas urbanas | <input type="checkbox"/> |
| 8. Cópia da Licença Sanitária, válida, da empresa que realizou o serviço de controle de pragas | <input type="checkbox"/> |
| 9. Cópia do Certificado de limpeza do reservatório de água | <input type="checkbox"/> |
| 10. Lista de funcionários com função e horários | <input type="checkbox"/> |
| 11. Atestado Médico Ocupacional (ASO) de todos os que trabalham no estabelecimento | <input type="checkbox"/> |
| 12. Lista de produtos manipulados/vendidos | <input type="checkbox"/> |
| 13. Lista de fornecedores incluindo CNPJ e produtos fornecidos | <input type="checkbox"/> |
| 14. Cópia das NFs dos últimos 3 meses referente aos produtos de origem animal | <input type="checkbox"/> |
| 15. Manual de Boas Práticas descrevendo a procedência dos alimentos e bebidas, a limpeza do ambiente, higienização dos alimentos, lixo, procedência da água, controle e pragas, saúde ocupacional, etc. | <input type="checkbox"/> |
| 16. Cópia da última conta de água | <input type="checkbox"/> |
| 17. Cópia do Certificado de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos | <input type="checkbox"/> |
| 18. Cópia do Contrato de cessão ou aluguel da infraestrutura ou declaração de propriedade | <input type="checkbox"/> |
| 19. Cópia da Certidão de Uso e Ocupação de Solo atestando permissividade do local requerido ou Alvará tributário do ano corrente | <input type="checkbox"/> |

* Devidamente assinada pelos responsáveis.

1. Todo MEI, por lei, é isento do pagamento de taxas. Para a comprovação desta condição, apresentar Certificado de Microempreendedor Individual junto ao CNPJ.

2. Toda Licença Sanitária tem validade de 1 (hum) ano conforme art. 11 da PRT CVS 1/2019sendo que, para Renovação desta, deve-se entrar em contato por meio do email visa.saude@cabreuva.sp.gov.br informando o CNPJ ou comparecer pessoalmente ao Setor de Vigilância Sanitária.

Orientamos que, fazer funcionar estabelecimento com licença sanitária expirada ou sem licença sanitária infringe o art. 86 da lei 10083/1998 e é passível de penalidades que vão desde advertência, multa e até interdição do estabelecimento conforme art. 122 inc. I e XIX da lei 10083/1998 e cancelamento da licença previsto no art. 13 da PRT CVS 1/2019.