



DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA LICENCIAMENTO SANITÁRIO INICIAL

1091-1/02 FABRIC. PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINÂNCIA PRODUÇÃO PRÓPRIA

Compreende:

Padaria tradicional com venda predominante de produtos fabricados no próprio estabelecimento como pães, rosas, bolos, tortas e outros produtos de padaria.

Não compreende:

- Estabelecimento fabricante de produtos de panificação industrial (1091-1/01)
- Estabelecimento fabricante de massas preparadas e misturadas, em pó, para pães, bolos, etc (1062-7/00)
- Estabelecimento fabricante de biscoitos e bolachas (1092-9/00)
- Estabelecimento fabricante de massas alimentícias (1094-5/00)
- Padaria e confeitaria com predominância de revenda de outros produtos (4721-1/02)
- Lanchonete, casa de chá, de suco e similares (5611-2/03)

| | |
|--|--------------------------|
| 1. Formulário de solicitação de Atos de Vigilância Sanitária Anexo V (páginas 1, 2 e 3)* | <input type="checkbox"/> |
| 2. Formulário de solicitação de Atos de Vigilância Sanitária SubAnexo V.3 Quadros I, II e III.2.10 | <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 o | <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 de 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 de Locação da infraestrutura | <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 pelo responsável.

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.