



Documentação para renovação de Alvará Sanitário para unidades de alimentação e nutrição	Código: D.SGQ.079	Revisão: 00
	Coordenação: NAC	Página: 1 de 3

Relação de documentos

1. **Formulário de Requerimento Vigilância Sanitária**, devidamente preenchido e assinado pelo Responsável Técnico (RT) e Responsável Legal (RL) da empresa, ou representante designado em procuração com firma reconhecida em cartório, com assinatura legível ou rubrica com carimbo;
2. **Alvará Sanitário do estabelecimento**;
3. **Termo de Responsabilidade Técnica do estabelecimento**. Para a emissão do Alvará, será exigido o Termo de Responsabilidade Técnica;
4. **Declaração assinada pelo RL do estabelecimento** indicando o substituto do RT ou Certidão/Anotação de Regularidade Técnica CRT/ART, quando a legislação exigir a indicação formalmente;
5. **Certidão/Certificado de Regularidade** atualizada de pessoa jurídica junto ao Conselho de Classe;
6. **Parecer de aprovação da análise físico-funcional de Projeto Básico de Arquitetura (PBA)**, se houver alteração após aprovação do projeto para licença inicial;
7. **Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB)** válido;
8. **Alvará de Localização e Funcionamento** válido;
9. **Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços Sólidos (PGRS)**, se houver alteração no plano apresentado no processo de licença inicial;
10. **Declaração relacionando os serviços terceirizados**, informando a razão social e os respectivos CNPJ. Caso não possua, apresentar declaração assinada pelo RL do estabelecimento;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA BAHIA – SESAB
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA E PROTEÇÃO DA SAÚDE – SUVISA
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL – DIVISA

Documentação para renovação de Alvará Sanitário para unidades de alimentação e nutrição	Código: D.SGQ.079	Revisão: 00
	Coordenação: NAC	Página: 2 de 3

Documentação a ser disponibilizada durante a análise do processo

1. Contrato e seu Alvará Sanitário, Licença Ambiental ou protocolo de solicitação ao órgão responsável dos serviços terceirizados;
2. Manual de Boas Práticas;
3. Procedimento Operacional Padrão (POP);
4. Certificado do Controle Integrado de Pragas;
5. Certificado de limpeza e higienização dos reservatórios de água potável;
6. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) do estabelecimento;
7. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) do estabelecimento;
8. Cronograma de Manutenção Preventiva e Corretiva dos Equipamentos;
9. Outros documentos poderão ser solicitados durante a inspeção sanitária e/ou quando as informações apresentadas no processo requererem acréscimos ou suscitarem dúvidas.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA BAHIA – SESAB
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA E PROTEÇÃO DA SAÚDE – SUVISA
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL – DIVISA

Documentação para renovação de Alvará Sanitário para unidades de alimentação e nutrição	Código: D.SGQ.079	Revisão: 00
	Coordenação: NAC	Página: 3 de 3

Base legal

Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

RDC nº 63, de 25 de novembro de 2011 - Dispõe sobre os Requisitos de Boas Práticas de Funcionamento para os Serviços de Saúde.

Lei nº 12.929, de 27 de dezembro de 2013 - Dispõe sobre a Segurança Contra Incêndio e Pânico nas edificações e áreas de risco no Estado da Bahia, cria o Fundo Estadual do Corpo de Bombeiros Militar da Bahia - FUNEBOM, altera a Lei nº 6.896, de 28 de julho de 1995, e dá outras providências.

RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014 - Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.

Portaria Estadual nº 2, de 01 de junho de 2021 - Dispõe sobre a assunção de Responsabilidade Técnica de estabelecimentos sujeitos à vigilância sanitária.