ESTABELECIMENTO DE EDUCAÇÃO INFANTIL

ALVARÁ DE SAÚDE INICIAL
VERSÃO 2024

1. Lista de documentos específicos:

1.	Cópia da carteira de identidade profissional do respectivo órgão de classe do Responsável Técnico pela área de saúde;
2.	Termo de Responsabilidade Técnica, devidamente preenchido e assinado, disponível na página da DVS: https://docs.google.com/document/d/1iaUNJg8xskTMjmrt92hiWHfbfU-W80Wt/edit;
3.	Roteiro de Inspeção preenchido, assinado e datado pelo RT, disponível na página da DVS: https://docs.google.com/document/d/11V1aDa7Zsxdp6_xXGW-bsUT1KHQwj6pZ/edit
4.	Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação de no mínimo 12 horas, presencial, à distância ou híbrido, abordando pelo menos, os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas;
5.	Certificado do controle integrado de pragas e limpeza do reservatório de água atualizado, emitidos por empresa com alvará de saúde;
6.	Alvará de Prevenção e Proteção Contra Incêndio (APPCI) ou a apresentação do **protocolo** do PPCI do Corpo de Bombeiros, acompanhado da ART ou RRT de **projeto e execução**, juntamente com o Termo de Declaração e Compromisso devidamente assinado. O modelo do referido termo está disponível no anexo I da PORTARIA SMS N° 367/2018 que trata deste item.

2. Informações adicionais:

1. O serviço deverá manter à disposição da vigilância todos os documentos que porventura possam ser solicitados em vistoria, de acordo com a legislação vigente (ver roteiros de inspeção específicos das atividades exercidas).

ALVARÁ DE SAÚDE RENOVAÇÃO
VERSÃO 2024

1. Lista de documentos específicos:

1.	Alvará de Saúde Anterior;
2.	Cópia da carteira de identidade profissional do respectivo órgão de classe do Responsável Técnico pela área de saúde;
3.	Termo de Responsabilidade Técnica, devidamente preenchido e assinado, disponível na página da DVS: https://docs.google.com/document/d/1iaUNJg8xskTMjmrt92hiWHfbfU-W80Wt/edit
4.	Roteiro de Inspeção preenchido, assinado e datado pelo RT, disponível na página da DVS: https://docs.google.com/document/d/11V1aDa7Zsxdp6_xXGW-bsUT1KHQwj6pZ/edit
5.	Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação de no mínimo 12 horas, presencial, à distância ou híbrido, abordando pelo menos, os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas;
6.	Certificado do controle integrado de pragas e limpeza do reservatório de água atualizado, emitidos por empresa com alvará de saúde;
7.	Alvará de Prevenção e Proteção Contra Incêndio (APPCI) ou a apresentação do **protocolo** do PPCI do Corpo de Bombeiros, acompanhado da ART ou RRT de **projeto e execução**, juntamente com o Termo de Declaração e Compromisso devidamente assinado. O modelo do referido termo está disponível no anexo I da PORTARIA SMS N° 367/2018 que trata deste item.

2. Informações adicionais:

1. O serviço deverá manter à disposição da vigilância todos os documentos que porventura possam ser solicitados em vistoria, de acordo com a legislação vigente (ver roteiros de inspeção específicos das atividades exercidas).