



**UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
TERCEIRIZADA**

**ALVARÁ DE SAÚDE INICIAL
VERSÃO 2023**

I. Lista de documentos específicos:

1.	Certificado de Responsabilidade Técnica ou de Regularidade da Empresa atualizado e emitido pelo respectivo Conselho de Classe;
2.	Carteira profissional emitida pelo respectivo Conselho de Classe;
3.	Certificado do curso de boas práticas para serviços de alimentação, com carga mínima de 12 horas, homologado pela PMPA/SMS, conforme Portaria 21151450/ 2022, realizado pelo (a) manipulador (a) de alimentos;
4.	Roteiro de Inspeção preenchido, assinado e datado pelo RT, disponível na página da DVS.

II. Especificações da área física e de infraestrutura:

- 1. Para áreas novas:** Anexar projeto aprovado pelo Núcleo de Projetos e Infraestrutura em Saúde da DVS e parecer final de aprovação;
- 2. Para ampliações de áreas:** Anexar projeto aprovado pelo Núcleo de Projetos e Infraestrutura em Saúde da DVS e parecer final de aprovação;
- 3. Para reformas que atendem a RDC 50/02:** Anexar projeto aprovado pelo Núcleo de Projetos e Infraestrutura em Saúde da DVS, parecer final de aprovação e cópia da declaração (anexa ao processo de aprovação de projeto) que atende integralmente a RDC 50/02;
- 4. Reformas que não atendem a RDC 50/02:** Anexar: **(a)** PBA; **(b)** Relatório Técnico das Inconformidades, com descrição de cada ambiente previsto no programa mínimo da legislação relacionando a cada ambiente do EAS existente, suas restrições e medidas compensatórias. O Relatório deve ser assinado pelo RT do projeto e pelo RT da EAS; **(c)** Declaração de que as medidas adotadas não trarão risco algum para o atendimento;
- 5. Para os estabelecimentos em funcionamento que não passarão por reforma e que não atendem a RDC 50/02,** apresentar cronograma de adequação, com a relação das áreas a serem adequadas e o prazo previsto.

III. Informações adicionais:

1. O serviço deverá manter a 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);
2. Informação referente ao curso de Boas Práticas para Serviços de Alimentação consultar: http://www2.portoalegre.rs.gov.br/cgvs/default.php?p_secao=378.