



REGRAS GERAIS: CALDO DE CANA (EM MÁQUINA), PIZZA (EM MÁQUINA), SORVETE (EM MÁQUINA EXPRESSA), CREPE SUIÇO (EM MÁQUINA)

- A) Equipamento de Tração Manual/Elétrico próprio para o produto e em dimensões compatíveis e aprovados conforme os requisitos da Vigilância Sanitária, inclusive com a Autorização/Alvará/Parecer favorável prévio quanto ao equipamento, da Secretaria Municipal de Saúde (SMS);
- B) O local para o comércio deverá ser dentro de área particular cuja atividade comercial já autorizada (com Alvará Comercial em dia) seja afim com a atividade pretendida, além do fato que deverá dispor da devida autorização do responsável pelo comércio para instalação dessa nova atividade no interior de seu comércio;
- C) Essas atividades dependem de prévia autorização e orientação favorável da Vigilância Sanitária (SMS);

DA APROVAÇÃO DO PROCESSO:

- D) Relatório minucioso a ser encaminhado à SMS, inclusive com fotos do equipamento, declarando suas condições e demonstrando propriedade do equipamento, bem como detalhando todas as características quanto aos produtos a serem comercializados, se for o caso, como para CREPE SUIÇO, PIZZA e SORVETE indicando, recheios e coberturas, como e onde serão manipulados, modo de preparo até o comércio, local de aquisição, local de armazenagem, inclusive, se for o caso de compra, incluindo os rótulos, marcas e locais de compra. O mesmo vale para o CALDO DE CANA, cuja máquina deverá ter prévio Alvará Sanitário para o comércio e deverá ser demonstrado a comprovação da aquisição/produção do produto, também indicando o procedimento de sua armazenagem. Enfim, deve atender a todos os demais detalhes que a Vigilância Sanitária possa vir a solicitar para avaliar tal atividade e comércio de produtos no equipamento apontado;
- E) Declaração de autorização do responsável pelo imóvel comercial afim, para o interior do comércio (cfme.modelo), acompanhado de cópias dos documentos comprobatórios, nesse caso, inclusive o Alvará deve estar em dia;
- F) Apresentação de Certificado de participação em Curso de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos, conforme Portaria 78/2009 da Secretaria de Saúde do R.G.S., realizado a partir de fevereiro/2016 em uma das Instituições homologadas pela SMS/CGS/EVA, com carga horária no mínimo de 16 horas;
- G) Apresentação de Certificado de participação em Curso de Combate e Prevenção à Incêndio, válido, com carga horária no mínimo de 04 horas, ministrado por bombeiro credenciado;
- H) Laudo de Segurança Técnico do equipamento realizado em uma das Instituições homologadas pelo INMETRO, válido e acompanhada da devida ART paga do técnico;
- I) Taxa do Lixo (DMLU→Av. Azenha, 631) do exercício e TFLF (Taxa de Fiscalização de Localização e Funcionamento);

PARA ENTRADA DO PEDIDO:

- J) Requerimento padrão de pedido de concessão de alvará preenchido e assinado;
- K) Documento oficial de identificação com foto, nº do RG, do CPF;
- L) Comprovante de residência atual original (máx 90 dias);
- M) Planta de localização indicando o local exato do estabelecimento comercial em cujo interior pretende instalar seu equipamento, com o máximo de detalhes indicados, inclusive indicando a numeração dos imóveis;
- N) Relatório acima descrito na letra D, inclusive com fotos do equipamento, a ser enviado para a Vigilância Sanitária para aprovação prévia, tanto do equipamento, quanto do produto a ser comercializado no local pretendido;
- O) Autorização do local/Declaração já acompanhada dos documentos comprobatórios necessários;
- P) O Alvará será válido por 1 ano, quando deverá ser renovado, com entrada do pedido em tempo hábil a ser realizada vistoria e adequações necessárias à renovação de acordo com o exigido em lei.