

**DOCUMENTOS PARA ALVARÁ SANITÁRIO**  
**INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS**

- Requerimento protocolado na prefeitura contendo RAZÃO SOCIAL, CNPJ/CPF, RAMO DE ATIVIDADE, ENDEREÇO, CEP, TELEFONE E ASSINADO PELO RESPONSÁVEL;
- Cópia do comprovante de inscrição e de situação cadastral emitido pelo site da Receita Federal do Brasil ([http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNPJ/cnpjreva/Cnpjreva\\_Solicitacao.asp](http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/CNPJ/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp)), se pessoa jurídica;
- Cópia do Alvará de prevenção e proteção contra incêndio;
- Cópia do Alvará sanitário anterior, no caso de renovação;
- Cópia do Alvará de localização e funcionamento, no caso de renovação;
- Cópia do Certificado de limpeza e desinfecção da caixa d'água;
- Cópia do Certificado de dedetização;
- Cópia do Certificado de desratização;
- Cópia do contrato com empresa de coleta de lixo hospitalar;
- Relação de funcionários, com respectivos horários de trabalho, a comprovação de vínculo formal de trabalho destes com a instituição, e inscrição no órgão de classe quando for o caso;
- Cópia do Estatuto registrado;
- Cópia do Registro de entidade social;
- Cópia do Regimento interno;
- Anotação de responsável técnico e cópia da carteira de identidade profissional;
- Relação com o nome do idoso que reside atualmente e familiar responsável;
- Plano de trabalho (anual);
- Plano de Assistência Integral à Saúde dos residentes (elaborado a cada 2 anos);
- \*Rotinas de enfermagem – POPs;
- Declaração do responsável pela nutrição, cópia da carteira profissional e cardápio;
- Se a instituição estiver inscrita no conselho do idoso, apresentar cópia da inscrição;
- Cópia do treinamento de boas práticas abordando aspectos como: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos realizado pelo responsável técnico na área de alimentos. Aos manipuladores de alimentos que já estão em atividade devem realizar o curso de boas práticas conforme Portaria nº 78/2009;
- \*Manual de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos, e POP's de higienização de instalações, equipamentos e móveis, reservatório de água potável, higiene e saúde dos manipuladores.

(\*) O manual e as rotinas podem ser apresentados na ocasião da vistoria sanitária quando solicitado pelo fiscal.

**LEGISLAÇÃO CONSULTADA:**

- RDC N° 283, de 26 de setembro de 2005.
- RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004.
- RDC N° 306, de 07 de dezembro de 2004.
- Lei Federal N° 10.741, de 01 de outubro de 2003 (Estatuto do Idoso).
- Portaria Estadual N° 78, de 28 de janeiro de 2009.
- Lei Municipal N° 4.094, de 04 de novembro de 2014.
- ABNT NBR 9050.