

**DIRETORIA DE VIGILÂNCIA DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA ANITÁRIA**

**DOCUMENTOS PARA AUTORIZAÇÃO ESPECIAL PARA EVENTOS E CAMAROTES DURANTE O
CARNAVAL 2026**

1. () Requerimento disponível em <https://saude.salvador.ba.gov.br>, preenchido e assinado pelo responsável legal, solicitando **OUTROS**, especificando **AUTORIZAÇÃO ESPECIAL**;
2. () Documento de Arrecadação Municipal (DAM) referente à Taxa de Emolumentos, emitido pelo setor de Licenciamento da Vigilância Sanitária Municipal de Salvador, o qual deverá ser quitado em qualquer agência da rede bancária ou lotérica - cópia com o respectivo comprovante de pagamento.
3. () Documento de Arrecadação Municipal (DAM) referente à Taxa de Vigilância Sanitária (TVS), emitido pelo setor de Licenciamento da Vigilância Sanitária Municipal de Salvador, o qual deverá ser quitado em qualquer agência da rede bancária ou lotérica - cópia com o respectivo comprovante de pagamento.
4. () Documento do responsável legal: Documento oficial de identificação com foto, válido em todo o território nacional - cópia;
5. () Autorização da SEDUR para montagem e funcionamento da estrutura - cópia;
6. () Alvará de Funcionamento SEFAZ ou CCMEI, caso possua empresa constituída - cópia;
7. () Declaração do responsável legal, assinada e datada, contendo:
 - Nome do Evento e/ou Camarote com data, local e os horários de funcionamento;
 - Descrição das atividades e dos serviços que serão oferecidos no local;
 - Estimativa de participantes/comensais e do número de refeições que serão servidas no local;
 - Lista de todas as empresas e/ou autônomos contratados para prestação de serviços (**alimentação/ atendimento de urgência e emergência/ serviço de higienização/ salão de beleza/ massoterapia e outros serviços de interesse da saúde**), com os dados para contato - endereço, telefone e e-mail;
 - Cópia dos Alvarás de Saúde atualizados ou protocolos de renovação ou Dispensa de Ato Público (MEI ou Baixo Risco) das empresas contratados para prestação de serviços (**alimentação, atendimento de urgência e emergência, massoterapia, salão de beleza e outros de interesse da saúde etc.**), caso possuam empresa constituída;
 - Número de funcionários ou pessoas envolvidas no evento.
8. () Declaração de utilização ou não, de produtos para efeitos especiais como fumaça ou espuma, constando: identificação do produto, finalidade, número de registro no órgão competente, lote e prazo de validade;
9. () Comprovação da realização de controle integrado de pragas;
10. () Comprovação da higienização dos reservatório de água.

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA SERVIÇO DE SAÚDE

1. () Contrato de prestação de serviços;
2. () Plano de Contingência referente ao serviço de saúde, contendo:
 - Estimativa de público;
 - Tipos de serviço de saúde a serem oferecidos no evento (atendimento básico e/ou avançado);
 - Relação de materiais, equipamentos, insumos e medicamentos a serem utilizados;
 - Em casos de postos de saúde fixos, especificar número de leitos disponibilizados;
 - Tipo de ambulância/ número da placa do veículo;

- Lista dos profissionais, de acordo com a criticidade do serviço ofertado;
 - Fluxo em casos de remoção e/ou encaminhamento do folião para atendimento em outras unidades;
 - Informação e/ou contrato constando endereço completo do local de armazenamento dos produtos de saúde e medicamentos para reposição durante o evento;
3. () Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde (PGRSS) para o evento, de acordo com a RDC ANVISA nº 222/2018 ou outra que venha a substituí-la:
- Apresentar o contrato da empresa terceirizada com o adendo do recolhimento dos resíduos de saúde gerados durante o período do Carnaval;
 - Apresentar o fluxo de transporte e recolhimento do resíduo no período do Carnaval. (Para avaliação da área técnica do Sevis);
4. () Procedimento Operacional Padrão (POP) do monitoramento e registro do controle térmico do ambiente e termolábeis, quando houver armazenamento de medicamentos;
5. () Procedimento Operacional Padrão (POP) da limpeza e desinfecção da estrutura física do serviço, incluindo a relação de saneantes e EPI que serão utilizados;
6. () Documentação referente ao Responsável Técnico:
- Documento oficial de identificação com foto, válido em todo o território nacional – cópia;
 - Carteira do Conselho de Classe (páginas da foto, identificação e registro) ou cédula de identidade do Conselho;
 - Comprovação de vínculo com a empresa;
 - Termo de Responsabilidade assinado na sede da Vigilância Sanitária de Salvador, assumindo a responsabilidade pelo serviço de saúde no evento/camarote.

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

1. () Contrato ou outro meio de comprovação de prestação de serviços com a produção/camarote;
2. () Cardápio ou Relação dos produtos a serem comercializados e/ou distribuídos;
3. () Fluxo de produção de todas as preparações a serem comercializadas e/ou distribuídas, inclusive bebidas preparadas (se houver);
4. () Relação de todos os fornecedores de bebidas (se houver), com cópia do Alvará de Saúde dos mesmos e dados para contato - endereço, telefone e e-mail;
5. () Documentação referente ao Responsável Técnico*:
 - i. Documento oficial de identificação com foto, válido em todo o território nacional - cópia
 - ii. Carteira do Conselho de Classe (páginas da foto, identificação e registro) ou cédula de identidade do Conselho;
 - iii. Comprovação de vínculo com a produção/camarote e/ou com o serviço de alimentação;
 - iv. Termo de Responsabilidade assinado na sede da Vigilância Sanitária de Salvador, assumindo a responsabilidade por todo o serviço de alimentação no evento/camarote.

ATENÇÃO:

1. Todos os alimentos comercializados e/ou distribuídos deverão estar devidamente acondicionados, embalados, rotulados com data de fabricação, prazo de validade e descrição dos ingredientes e em boas condições sanitárias;

2. As preparações culinárias, servidas *in natura* (temakis, sushi e outros), só serão autorizadas na existência de local climatizado para pré-preparo (na existência de cozinha adaptada para tal procedimento), preparo, armazenamento e distribuição destes produtos;
3. Os drinks preparados com frutas, somente terão a produção autorizada, quando houver meios para a completa higienização dos ingredientes e das mãos.

***De acordo com o art. 13 da RDC ANVISA 656/2022, cada instalação e serviço relacionado à manipulação de alimentos em eventos deve possuir, no mínimo, 1 (um) responsável capacitado em Boas Práticas, cabendo ao Responsável Técnico (RT) deste serviço definir os requisitos específicos sobre a capacitação desse responsável.**

**RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA SERVIÇO DE SALÃO DE BELEZA, BARBEARIA
MASSOTERAPIA E/OU TATUAGEM E PIERCING**

1. () Contrato de prestação de serviços ou outro meio de comprovação de prestação de serviços;
2. () Alvará de Saúde atualizado ou protocolo de renovação para aqueles com empresa previamente constituída;
3. () Declaração das atividades oferecidas;
4. () Lista dos profissionais que prestarão o serviço;
5. () Comprovação de habilitação dos profissionais que prestarão o serviço;
6. () Relação de materiais, equipamentos e produtos a serem utilizados;
7. () Plano de Gerenciamento dos Resíduos gerados no evento, conforme determina a RDC ANVISA nº 222/2018 ou outra que venha a substituí-la;
8. () POP de higienização de utensílios e esterilização de instrumentais (de acordo com a criticidade do serviço ofertado).

ATENÇÃO:

1. Os materiais devem ser preferencialmente descartáveis, devendo ser disponibilizados recursos para a completa higienização das mãos – água, sabonete líquido bactericida, sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, álcool a 70% antisséptico.
2. Apresentar **PROCURAÇÃO** (com firme reconhecida ou apresentação de documentação original) quando o requerimento não for realizado pelo responsável legal.

Base legal: Lei Municipal nº 9.525/2020; Lei Municipal nº 7.186/2006, RDC ANVISA nº 656/2022, RDC ANVISA nº 222/2018, Portaria MS nº 2.048/2002; RDC ANVISA nº 13/2014.

CARNAVAL 2026