

O QUE É NECESSÁRIO PARA FORMALIZAR SEU NEGÓCIO?



OPÇÃO MEI MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL

Documentação: RG, CPF, comprovante de residência e dados pessoais.

Como proceder? Se você optar pela formalização como MEI, por meio do <http://antigo.portaldopreendedor.gov.br> você mesmo pode abrir sua empresa. Basta seguir o cadastro do site. Não há custo para abertura.

OPÇÃO ME SIMPLES NACIONAL

Documentação: 2 cópias autenticadas do RG e do CPF; Cópia do comprovante de residência; Cópia da folha de espelho da declaração do Imposto de Renda de Pessoa Física (caso não tenha declarado imposto de renda, o título de eleitor o substitui).

Como proceder? O primeiro passo é a contratação de um contador, pois há uma série de documentações e procedimentos que ficam sob a responsabilidade deste profissional como o registro da empresa na junta comercial, a inscrição estadual e/ou municipal e a inscrição no Simples Nacional.

O custo para abertura deste tipo de empresa fica em torno de R\$ 1.000,00.

Como ficar em dia com a Vigilância Sanitária

TENHA CONHECIMENTO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

É muito importante que os alimentos sejam produzidos com segurança e qualidade para não causar nenhum mal à saúde de seus clientes. Por isso, as Boas Práticas de Fabricação são indispensáveis. Elas são um conjunto de ações que devem ser aplicadas desde a compra dos ingredientes até a venda do alimento para o cliente.

Essas ações incluem:

A adequação do local onde o alimento é produzido

Higienização da cozinha e equipamentos

Cuidados com a higiene pessoal e saúde



Todo conhecimento das Boas Práticas de Fabricação pode ser adquirido por meio de treinamentos da Coordenadoria de Vigilância Sanitária de qualquer cidade ou num formato à distância.

Como adquirir uma licença de funcionamento

Usando o exemplo da cidade de São Paulo, são quatro passos a seguir para regularizar o seu empreendimento:

1 IDENTIFICAR A SUA ÁREA DE ATUAÇÃO:

Cada atividade tem seu código dentro da Classificação Nacional de Atividades Econômicas-Fiscal. Por exemplo: 5611-2/03 Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares e 5612-1/00 Serviços ambulantes de alimentação. Consulte sua atividade [aqui](#).



2 VERIFICAR QUAL O TIPO DE LICENÇA QUE O SEU NEGÓCIO NECESSITA:

O segundo passo é procurar o órgão de Vigilância Sanitária da sua região e verificar se a atividade que você realiza necessita de alguma licença específica.



3 TER O ACOMPANHAMENTO DE UM RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Isso significa ter uma pessoa responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (lavar, descascar, cortar, cozinhar, ou seja, quaisquer atividades de produção). Essa pessoa pode ser o empreendedor que está à frente do negócio ou um de seus funcionários. O mais importante é que a pessoa escolhida tenha feito um curso de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentos que citamos acima.



4 APRESENTAR OS DOCUMENTOS À VIGILÂNCIA SANITÁRIA:

Você precisará separar cópias de todos os documentos e entregá-los na Vigilância Sanitária.



Depois de entregar os documentos, você receberá um protocolo com uma data da liberação da licença definitiva. Ao passar essa data, entre no site do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária, o SIVISA, e verifique se a sua licença está emitida. Site SIVISA: <https://sivisa.saude.sp.gov.br/sivisa>

IMPORTANTE: esta licença não precisa de renovação e nem tem custo para ser obtida

Todas as informações sobre como emitir a licença na cidade de São Paulo e as fichas para preenchimento você encontra na [Portaria nº 2215.2016](#). Cada cidade têm as suas leis e essas leis podem se modificar de ano para ano. Então, fique de olho para que o seu empreendimento sempre esteja dentro das normas!

Permissão de uso de via pública

Além da licença de funcionamento, existe a permissão das Prefeituras para usar um espaço público. Se é o seu caso comercializando nas ruas, procure obter o Termo de Permissão de Uso de Via Pública (TPU). Cada cidade possui uma legislação, então o ideal é que você vá até à Prefeitura ou ao órgão de Vigilância Sanitária mais próximo e busque informações para a obtenção da TPU.