

## EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO O1/2022 FAU PARA SELEÇÃO E CREDENCIAMENTO DE INTERESSADOS NO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS EM ÁREAS DA FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

A Comissão Técnica de Avaliação considerando a publicação da **Resolução USP-7351 de 07-06-2017** que dispõe sobre a regulamentação para fornecimento de alimentos na modalidade "comida de rua" no Campus da Capital da Universidade de São Paulo,

RESOLVE:

**Artigo 1º** - Divulgar o Edital de Chamamento Público para Seleção e Credenciamento de Interessados na obtenção do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do Campus Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo (TPUSP).

**Artigo 2º** - O presente edital visa o credenciamento de interessados, que comprovadamente exerçam atividade de fornecimento de alimentos e possuam documentação válida junto aos órgãos competentes.

**Artigo 3º** - O fornecimento (comércio, doação e distribuição) de alimentos de que trata este edital será realizado de forma **(1) contínua [TPUSP-C]** e será exercido mediante termo de permissão de uso, a título precário, oneroso, pessoal e intransferível podendo ser revogado a qualquer tempo por descumprimento das obrigações assumidas em decorrência de sua outorga, conforme descrito no **Item 8.0** deste Edital, sem que assista ao permissionário qualquer direito à indenização e que envolverá as seguintes etapas:

1. Envio de formulário de interesse e documentação pertinente;
2. Análise de viabilidade do pedido e da documentação;
3. Seleção e divulgação das propostas vencedoras;
4. Pagamento de Preço Público para outorga do TPUSP;
5. Emissão de Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo (TUSP).

### 1. DISPOSIÇÕES GERAIS:

O presente edital visa divulgar:

**1.1** - A disponibilização de um ponto na área externa da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (FAUUSP), conforme apresentado na **Figura 1**, para permanência e fornecimento de alimentos na modalidade "comida de rua".



**1.2** - Para o ponto ofertado será disponibilizada a infraestrutura elétrica e hidráulica e autorizada a permanência de dois fornecedores de alimentos, totalizando a outorga de dezoito Termos de Permissão de Uso na modalidade contínua (TPUSP-C).

**1.2.1** - Havendo demanda e viabilidade técnica, o número de outorgas de TPUSP- C poderá ser aumentado;

**1.2.2** - Havendo a necessidade o ponto disponibilizado poderá ser alterado mediante comunicação aos permissionários com antecedência de 30 dias.

**1.3** - Fica proibida a comercialização, doação e distribuição de bebidas alcoólicas de qualquer tipo e em qualquer que seja a sua forma ou apresentação.

## **2. DO PROCEDIMENTO:**

### **2.1 DA INSTRUÇÃO DO PEDIDO**

**2.1.1** - A partir da publicação do presente Edital os interessados terão o prazo de 30 (trinta) dias corridos, prorrogáveis por igual período, para formular o requerimento do TPUSP na Prefeitura do Campus USP da Capital (PUSP-C), mediante o preenchimento do **Formulário para o Requerimento do TPUSP (Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade De São Paulo) - ANEXO 1**, indicando as seguintes informações:

- I.** O Nome e CNPJ da empresa;
- II.** Nome dos sócios e dos funcionários com indicação dos documentos de identificação (CPF);
- III.** Lista dos alimentos a serem comercializados, tamanho da porção e respectivos preços:
  - a** - A lista apresentada deverá conter pelo menos uma opção de alimento com preço popular;
  - b** - Somente serão autorizados para fornecimento os alimentos descritos no formulário para requerimento do TPUSP;
  - c** - Os preços propostos para os alimentos e bebidas não alcoólicas no formulário de requerimento do TPUSP deverão ser mantidos pelo período de validade do TPUSP, estando permitido o reajuste pelo índice de inflação aplicável ao setor.



**IV.** Indicar a categoria do equipamento a ser utilizado, conforme descrito na Lei 15.947/2013 do Município de São Paulo, quais sejam:

- **Categoria A:** alimentos comercializados em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor (Food Truck) ou rebocados por estes (Trailer), com o comprimento máximo de 6,30m (seis metros e trinta centímetros), considerada a soma do comprimento do veículo e do reboque, e com a largura máxima de 2,20m (dois metros e vinte centímetros);
- **Categoria D:** alimentos comercializados em trailer fixo, contêiner ou outra estrutura não contemplada nas categorias anteriores, com área máxima de até 14 m<sup>2</sup> (quatorze metros quadrados)

**V.** A infraestrutura necessária para funcionamento do equipamento (elétrica, hidráulica e sanitária).

**VI.** Tipos, modelos e quantidades de móveis e coberturas a serem disponibilizados para propiciar o conforto no consumo dos alimentos;

**VII.** Indicação da pretensão do fornecimento de forma continuada (TPUSP-C)

**2.1.1.1** Além da documentação acima especificada e legislação sanitária vigente que deverá ser atendida (**Diretrizes Técnicas Relativas às Condições Higiénico-Sanitárias para o Fornecimento de Alimentos em Áreas da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo - ANEXO 2**), o interessado ainda deverá operar a sua comercialização utilizando **cartões vale refeição**, no mínimo o da mesma bandeira disponibilizada pela USP, cartões nas modalidades **débito e crédito**, além dos métodos convencionais.

**2.1.2** - O requerimento deverá ser protocolado pessoalmente no Serviço de Expediente da FAUUSP na Rua do Lago, 876 – Ed. Vilanova Artigas, CEP 05508-080, de segunda a sexta-feira no horário das 09h00 às 17h00.



## 2.2. DOS DOCUMENTOS EXIGIDOS:

**2.2.1** - O formulário de requerimento, devidamente preenchido, deverá estar acompanhado da cópia dos seguintes documentos:

- I. Contrato Social de Pessoa Jurídica, devidamente registrado, ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), emitido pela Receita Federal do Brasil, acompanhado das cópias dos RG e CPF dos sócios;
- II. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- III. Comprovante do endereço constante na inscrição do CNPJ;
- IV. Comprovante de inscrição no CCM - Cadastro de Contribuintes Mobiliários;
- V. Cadastro Informativo Municipal (CADIN) em nome de pessoa jurídica requerente;
- VI. Cadastro Informativo Estadual (CADIN) em nome da pessoa jurídica requerente;
- VII. Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);
- VIII. Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);
- IX. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);
- X. Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS);
- XI. Certificado de Curso de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos para o(s) proprietário(s) e funcionário(s) que manipulam os alimentos;
- XII. Atestados e exames de saúde em dia para todos os funcionários(as) e proprietários(as), de acordo com a legislação vigente:
  - a. Coprocultura;
  - b. Coproparasitológico;
- XIII. Quando *food truck*, apresentar os seguintes documentos referentes ao veículo:
  - a. Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos (CRLV) em nome do proprietário para os equipamentos da Categoria A;
  - b. Certificado de vistoria do veículo junto ao DETRAN.
- XIV. Croqui do local de instalação, e deverá conter o layout e o dimensionamento da área a ser ocupada, com indicação do posicionamento do equipamento e das mesas, bancos, cadeiras e toldos retráteis ou fixos, se o caso.



### **3. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE E EXCLUSÃO DO PROCESSO DE SELEÇÃO**

**3.1** - A Comissão Técnica de Avaliação tem por atribuição o recebimento, avaliação e seleção das propostas apresentadas e procederá à análise preliminar de viabilidade de acordo com o atendimento às Diretrizes Técnicas Relativas às Condições Higiênico-Sanitárias para o Fornecimento de Alimentos em Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo e Decreto 55.085/14, considerando ainda, para critérios de desempate e exclusão do processo de seleção, os seguintes itens:

- I. principais produtos ofertados e relação custo-benefício;
- II. adequação dos produtos ofertados e equipamentos disponíveis quanto às normas sanitárias e de segurança alimentar;
- III. compatibilidade entre o equipamento e os locais disponíveis, considerando as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres, automóveis e demais veículos, as regras de uso e ocupação do solo e as normas de acessibilidade;
- IV. qualidade técnica da proposta;
- V. número de permissões expedidas;
- VI. as eventuais incomodidades que poderão ser geradas pela atividade pretendida;
- VII. veículo com ano de fabricação mais recente (no caso de food truck);
- VIII. opção de alimento que atenda dietas especiais (vegetarianos, veganos, celíacos e intolerantes à lactose, por exemplo).

**3.1.1** - O pedido será indeferido quando constatada a incompatibilidade entre os locais disponíveis, o equipamento a ser utilizado e os alimentos a serem fornecidos.

**3.2** - Após a conclusão da análise preliminar, a Comissão divulgará no site da FAUUSP ([www.fau.usp.br](http://www.fau.usp.br)), data e local da sessão de seleção pública.

**3.2.1** - Em caso de empate, as propostas solicitantes na modalidade para fornecimento contínuo (TPUSP-C) serão escolhidas por meio de sorteio, que ocorrerá na própria sessão de seleção;



**§ 1º** - Fica determinado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para eventual recurso dos solicitantes não contemplados.

**3.2.2** Os locais para atuação de cada fornecedor de alimento serão definidos por meio de sorteio, que ocorrerá na própria sessão de seleção;

**3.3** - Após conclusão da análise dos recursos, no prazo máximo de até 15 (quinze) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a Comissão Técnica de Avaliação procederá à avaliação final da documentação apresentada e, constatada sua regularidade, encaminhará parecer para ciência da Diretora da FAUUSP, e posterior despacho de deferimento das propostas vencedoras, que conterà:

- I. o nome do permissionário e informações da empresa;
- II. a modalidade do TPUSP (TPUSP-C);
- III. a categoria do equipamento (tabuleiro, barraca, triciclo, trailer, contêiner ou veículo adaptado), sua área de ocupação e ponto de permanência na Cidade Universitária (TPUSP-C);
- IV. os alimentos autorizados para comercialização e respectivos preços.

Parágrafo único: Somente será autorizado o fornecimento dos alimentos e bebidas especificados no Formulário para o Requerimento do TPUSP e os preços mencionados deverão ser mantidos pelo período de vigência do TPUSP, conforme descrito o item 2.1.1, III "c".

#### **4. DA OUTORGA DO TPUSP, VIGÊNCIA E DO PREÇO PÚBLICO**

**4.1** - Definidas as propostas vencedoras, para fornecimento de "comida de rua" de forma continuada, a FAUUSP emitirá os TPUSP-C, com vigência de dois anos prorrogável uma única vez por igual período e, solicitará o pagamento do preço público para outorga, que será calculado conforme segue:

**4.1.1** - O preço público mensal a ser pago corresponderá a 10% (dez por cento) do valor venal do metro quadrado de terreno na região do Butantã, calculado para a área pública aprovada para uso pelo permissionário.

Parágrafo único: O preço público mensal deverá ser recolhido pelo permissionário de acordo com a seguinte fórmula:



**PPM = AP (x) PV (x) 0,10** onde:

- PPM = Preço Público Mensal;
- AP = Área Pública total ocupada pelo permissionário (m<sup>2</sup>);
- PV = preço venal do metro quadrado de terreno na região do Butantã, equivalente nesta data a R\$ 2.500,00
- 0,10 = 10% (dez por cento).

O preço público mensal resultante da aplicação da fórmula prevista neste artigo terá, no máximo o valor mensal de:

### **Equipamentos das categorias A e D**

Área máxima ocupada pelo permissionário: 14 m<sup>2</sup>

$$\text{PPM} = 14 \text{ m}^2 \times 2.500,00 \times 0,10$$

**PPM: 3.500,00**

**4.2** - Após comprovação de pagamento pelo permissionário, a Diretora da FAUUSP proferirá despacho de deferimento dos TPUSP e a Comissão divulgará o resultado da seleção das propostas no site da FAUUSP ([www.fau.usp.br](http://www.fau.usp.br)).

**4.3** - Para a modalidade de fornecimento de alimento de forma contínua será divulgada também uma lista de cadastro de reserva para cada TPUSP-C concedido, para o caso de substituição de permissões revogadas.

## **5. DAS OBRIGAÇÕES DO PERMISSONÁRIO**

**5.1** - O permissionário fica obrigado a:

- I. Apresentar-se pessoalmente durante o período de comercialização uniformizado e munido dos documentos necessários à sua identificação exigência que se aplica também aos auxiliares;
- II. Responder por seus atos e pelos atos praticados por seus auxiliares quanto à observância das obrigações decorrentes do TPUSP;
- III. Vender produtos de boa qualidade de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;



- IV. Manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento ou veículo, bem como seu entorno, instalando recipientes apropriados para coletar o resíduo produzido, que deverá ser acondicionado em saco plástico resistente (NBR 9190) ou bombona (resíduo líquido) e destinado adequadamente, quantas vezes forem necessárias, sendo vedado o descarte na rede pluvial;
- V. Armazenar, transportar, manipular e comercializar apenas os alimentos aos quais está autorizado;
- VI. Acatar as orientações, instruções e determinações da Prefeitura do Campus/USP da Capital ou seus prepostos e das autoridades sanitárias.
- VII. Manter o TPUSP afixado, em local visível ao público e pronto para apresentação;
- VIII. Comunicar previamente à FAUUSP as mudanças de auxiliar, acompanhadas da documentação descrita no Item 2.2;
- IX. Pagar o preço público e os demais encargos devidos em razão do exercício da atividade;
- X. Manter higiene pessoal e do vestuário, bem como assim exigir e zelar pela de seus auxiliares;
- XI. Manter o equipamento em estado de conservação e higiene adequados, providenciando os consertos que se fizerem necessários;
- XII. Manter cópia do certificado de curso de Boas Práticas realizado pelo sócio da pessoa jurídica permissionária e por seus auxiliares, com carga horária mínima de 8h (oito horas), promovido pelos órgãos competentes do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, ou apresentar certificado de curso de capacitação promovido por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação - MEC, à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo ou outras entidades com profissionais devidamente habilitados;
- XIII. Obter autorização prévia da FAUUSP para quaisquer alterações nos equipamentos utilizados e, em se tratando de equipamentos da categoria A, o processo administrativo deverá ser instruído com novo parecer técnico dos órgãos competentes.

**5.2** - Caberá ao permissionário solicitar à FAUUSP a necessária ligação elétrica, caso necessária.

## **6. DAS PROIBIÇÕES DO PERMISSIONÁRIO**

**6.1** - Fica proibido ao permissionário:





- I. Alterar o equipamento sem prévia autorização da Comissão Técnica de Avaliação;
- II. Manter ou ceder equipamentos ou mercadorias para terceiros;
- III. Manter ou comercializar mercadorias não autorizadas;
- IV. Depositar caixas ou qualquer outro objeto em áreas públicas;
- V. Causar dano ao bem público ou particular no exercício de sua atividade;
- VI. Permitir a permanência de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento;
- VII. Montar seu equipamento fora dos limites estabelecidos para o ponto;
- VIII. Utilizar postes, árvores, gradis, bancos, canteiros e edificações para a montagem do equipamento e exposição das mercadorias;
- IX. Perfurar ou de qualquer forma danificar calçadas, áreas e bens públicos com a finalidade de fixar seu equipamento;
- X. Comercializar ou manter em seu equipamento produtos em desacordo com a legislação sanitária aplicável;
- XI. Fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, bancos, caixotes, tábuas, encerados ou toldos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento ou de alterar os termos de sua permissão;
- XII. Apregoar suas atividades através de quaisquer meios de divulgação sonora ou utilizar qualquer tipo de equipamento sonoro;
- XIII. Jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio ou de outra origem, nas vias ou áreas públicas;
- XIV. Utilizar a via ou área pública para colocação de quaisquer elementos do tipo cerca, parede, divisória, grade, tapume barreira, caixas, vasos, vegetação ou outros que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;
- XV. Manipular e comercializar os produtos de forma que o vendedor, o manipulador, o consumidor e as demais pessoas envolvidas na atividade permaneçam na pista de rolamento;
- XVI. Transferir, emprestar, conceder, vender ou doar a qualquer título, o TPUSP recebido.

## 7. DA FISCALIZAÇÃO



**7.1** - A fiscalização das infrações de natureza sanitária será exercida pela Comissão Técnica de Avaliação em parceria com a Prefeitura do Campus USP da Capital, Vigilância Sanitária/Supervisão de Vigilância em Saúde do Butantã (SUVIS-Butantã), com base nas disposições do Código Sanitário do Município e legislação vigente.

**7.2** - A fiscalização das demais regras inerentes ao TPUSP será exercida pela Prefeitura do Campus da Capital, com o apoio da Superintendência de Segurança e Superintendência do Espaço Físico.

## **8. DAS PENALIDADES**

**8.1** - As infrações, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas alternativa ou cumulativamente pela Comissão Técnica de Avaliação, com penalidades de:

- I - Advertência verbal e por escrito;
- II - Suspensão temporária da atividade;
- III - Revogação do TPUSP.

**8.1.1** - Se o infrator cometer, simultaneamente, duas ou mais infrações, ser-lhe-ão aplicadas, cumulativamente, as sanções a elas cominadas.

**8.1.2** - Para efeito de aplicação das penalidades previstas neste artigo, considera-se reincidência a prática da mesma infração, em período igual ou inferior a 30 (trinta) dias.

**8.2** - A advertência verbal será aplicada quando o permissionário cometer uma das seguintes infrações:

- I. deixar de afixar, em lugar visível e durante todo o período de comercialização, o seu TPUSP;
- II. deixar de portar cópia do certificado de realização do curso de boas práticas de manipulação de alimentos.

**8.3** - **A advertência por escrito será aplicada, sempre que o permissionário:**

- I. Não estiver munido dos documentos necessários à sua identificação e à de seu comércio;



- II. Descumprir com sua obrigação de manter limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como seu entorno, deixar de instalar recipientes apropriados para receber o lixo produzido, ou deixar de acondicioná-lo e destiná-lo nos termos das normas aplicáveis;
- III. Deixar de manter higiene pessoal e do vestuário, bem como exigi-las de seus auxiliares;
- IV. Deixar de comparecer e permanecer, ao menos um dos sócios, no local da atividade durante todo o período constante de sua permissão;
- V. Colocar caixas e equipamentos em áreas particulares e áreas públicas ajardinadas diferentes das descritas em seu TPUSP;
- VI. Causar dano a bem público ou particular no exercício de sua atividade;
- VII. Montar seu equipamento ou mobiliário fora do local determinado;
- VIII. Utilizar postes, árvores, grades, bancos, canteiros e residências ou imóveis públicos ou particulares para a montagem do equipamento e exposição de mercadoria;
- IX. Permitir a presença de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento e mobiliário;
- X. Fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, bancos, caixotes, tábuas, encerados, toldos ou outros equipamentos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização;
- XI. Expor mercadorias ou volumes além do limite ou capacidade do equipamento;
- XII. Colocar na calçada qualquer tipo de carpete, tapete, forração, assoalho, piso frio ou outros que caracterizem a delimitação do local de manipulação e comercialização dos produtos;
- XIII. Perfurar calçadas ou vias públicas com a finalidade de fixar equipamento.

#### **8.4 - A suspensão temporária da atividade será aplicada quando o permissionário cometer uma das seguintes infrações:**

- I. Deixar de pagar o preço público devido em razão do exercício da atividade;



- II. Jogar lixo ou detritos provenientes de seu comércio ou de outra origem nas vias e logradouros públicos;
- III. Deixar de destinar os resíduos líquidos em caixas de armazenamento e, posteriormente, descartá-los na rede de esgoto;
- IV. Utilizar na via ou área pública quaisquer elementos que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;
- V. Não manter o equipamento em perfeito estado de conservação e higiene, bem como deixar de providenciar os consertos que se fizerem necessários;
- VI. Descumprir as ordens emanadas das autoridades competentes;
- VII. Apregoar suas atividades através de qualquer meio de divulgação sonora;
- VIII. Efetuar alterações físicas nas vias e logradouros públicos;
- IX. Manter ou ceder equipamentos ou mercadorias para terceiros;
- X. Alterar o seu equipamento sem prévia ciência e autorização da Comissão Técnica de Avaliação.

**8.4.1** - Será aplicada pena de suspensão de 10 (dez) dias para as infrações descritas nos incisos I, VI e VII do "caput" deste artigo.

**8.4.2** - Será aplicada pena de suspensão de 30 (trinta) dias para as infrações descritas nos incisos II, III, IV e V do "caput" deste artigo.

**8.4.3** - Será aplicada pena de suspensão de 60 (sessenta) dias para as infrações descritas nos incisos VIII, IX e X do "caput" deste artigo.

**8.5** - A apreensão de equipamentos e mercadorias será realizada pela Vigilância Sanitária/Supervisão de Vigilância em Saúde do Butantã (SUVIS), mediante solicitação da Comissão Técnica de Avaliação e ocorrerá nos seguintes casos:

I - Comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;

II - Utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições de uso determinados pela lei ou aquelas fixadas pela vigilância sanitária;



III - Utilizar equipamento que não esteja cadastrado no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS.

### **8.6 - O TPUSP será revogado por ato da Comissão Técnica de Avaliação, nas seguintes hipóteses:**

I - Reincidência em infrações de apreensão ou suspensão;

II - Armazenamento, transporte, manipulação e comercialização de bens, produtos ou alimentos diversos em desacordo com o TPUSP;

**8.6.1** - A revogação do TPUSP impede a outorga de nova permissão à mesma pessoa jurídica ou àquela composta por um ou mais sócios do permissionário cujo TPUSP foi revogado, pelo prazo de 1 (um) ano, a contar da desocupação do ponto.

**8.6.2** - O Auto de Infração será lavrado em nome do permissionário, podendo ser recebido ou encaminhado ao seu representante legal, assim considerados os seus auxiliares.

**8.6.3** - Presumir-se-á o recebimento do Auto de Infração quando encaminhado ao endereço constante da Certidão do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) do permissionário.

**8.7** - Contra a aplicação das penalidades previstas no item 8. caberá apresentação de recurso, com efeito suspensivo, dirigido à Comissão Técnica de Avaliação, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data do recebimento do Auto de Infração e Imposição de Penalidade.

**8.7.1** - A decisão do recurso será divulgada pela Comissão Técnica de Avaliação no prazo máximo de 10 (dez) dias.

## **9. BANCO DE DADOS COM PERMISSIONÁRIOS**

**9.1** - A Comissão de Avaliação será responsável por manter atualizado em um banco de dados, disponibilizado no site da FAUUSP ([www.fau.usp.br](http://www.fau.usp.br)), as informações dos TPUSP emitidos, nas modalidades de fornecimento de forma contínua.

## **10. DISPOSIÇÕES FINAIS**

**10.1** - Ficam os interessados cientes de que a simples apresentação do formulário implica no conhecimento e aceitação dos elementos constantes



nas Diretrizes Técnicas Relativas às Condições Higiênico-Sanitárias para o Fornecimento de Alimentos em Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo e Edital de Chamamento Público.

**10.2** - Os casos omissos e as dúvidas surgidas ao longo do processo de seleção serão resolvidos pela Comissão Técnica de Avaliação e Diretoria/FAU.

São Paulo, 03 de janeiro de 2022.

**Ana Lucia Duarte Lanna**

*Diretora da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da USP*



**(ANEXO 1)****FORMULÁRIO PARA O REQUERIMENTO DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NAS ÁREAS DA FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (TPUSP)****À Comissão Técnica de Avaliação**

A empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_ com sede no endereço: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, Município de \_\_\_\_\_, Telefone ( \_\_\_\_\_ ) \_\_\_\_\_, e-mail: \_\_\_\_\_, por meio de seu representante legal \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, vem requerer a V.Sa. a outorga de **Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo (TPUSP)**, na modalidade comida de rua, nos seguintes termos:

**1. OPÇÃO DE TPUSP E PERMANÊNCIA**

(  ) Contínuo (**TPUSP-C**) de segunda a sexta-feira das 10:00 às 20:00\* horas

*\*A empresa é responsável pela contratação de seus funcionários, e encargos trabalhistas correspondentes, cuja jornada de trabalho não deverá exceder 44 horas semanais, conforme Decreto-lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.*

**2. CATEGORIA DE EQUIPAMENTO A SER UTILIZADO:**

(  ) - **Categoria A:** alimentos comercializados em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por estes, desde que recolhidos ao final do expediente, com o **comprimento máximo de 6,30m** (seis metros e trinta centímetros), considerada a soma do comprimento do veículo e do reboque, e com a **largura máxima de 2,20m** (dois metros e vinte centímetros);

(  ) - **Categoria D:** alimentos comercializados em trailer fixo, contêiner ou estrutura não contemplada nas categorias anteriores, com área máxima de até **14 m<sup>2</sup>** (quatorze metros quadrados).



**3. ÁREA TOTAL OCUPADA\*:** \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>

\*Anexar croqui que deverá conter o layout e o dimensionamento da área a ser ocupada, com indicação do posicionamento do equipamento e das mesas, bancos, cadeiras e toldos (retráteis ou fixos), caso possua.

**4. ITENS\* OFERECIDOS PARA O CONFORTO DO USUÁRIO**

- ( ) Cobertura/ Toldo para proteção contra intempereis  
 ( ) Mesas Quantidade \_\_\_\_\_ (Mínimo 4)  
 ( ) Cadeiras/bancos Quantidade \_\_\_\_\_ (Mínimo 16 cadeiras ou equivalente)  
 ( ) Aceitação de cartão de refeição (bandeira Sodexo)  
 ( ) Outros Especificar:

---

\*Em caso de uso de logomarcas, estas deverão ser próprias, não sendo autorizada a publicidade de logomarcas de terceiros. A veiculação de anúncios em qualquer equipamento deverá atender ao disposto na Lei 14.223 de 26 de setembro de 2006 (Lei Cidade Limpa).

**5. INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA:**

- ( ) Rede elétrica ( ) 110 V ( ) 220V  
 ( ) Outras

Especificar: \_\_\_\_\_

---

**6. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS QUE SERÃO UTILIZADOS NA REDE ELÉTRICA**

Equipamento	Voltage m (V)	Amperage m (A)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		





**7. PREPARAÇÕES E ALIMENTOS OFERTADOS\*:**

<b>Alimento/bebida</b>	<b>Porção (g; unid; mℓ)</b>	<b>Preço (R\$)</b>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
<b>Opção de refeição/lanche a custo popular (referência-base R\$ 15,00)</b>	<b>Porção (g; unid; mℓ)</b>	<b>Preço (R\$)</b>
1.		
2.		

*\*Somente será autorizado o fornecimento dos alimentos e bebidas acima especificados e os preços ofertados deverão ser mantidos pelo período de vigência do Edital de Chamamento Público.*

**8. INDICAÇÃO DOS SÓCIOS\* E AUXILIARES:****Sócios Proprietários:**

1) Nome Completo: \_\_\_\_\_ -

CPF \_\_\_\_\_

2) Nome Completo: \_\_\_\_\_ -

CPF \_\_\_\_\_

3) Nome Completo: \_\_\_\_\_ -

CPF \_\_\_\_\_

4) Nome Completo: \_\_\_\_\_ -

CPF \_\_\_\_\_

*\*Não será concedido mais de um TPUSP à mesma pessoa jurídica nem àquela composta por um ou mais sócios de pessoa jurídica já detentora de TPUSP-C ou TPUSP-E.*



**Auxiliar(es):**1) Nome Completo: \_\_\_\_\_ -  
CPF \_\_\_\_\_2) Nome Completo: \_\_\_\_\_ -  
CPF \_\_\_\_\_3) Nome Completo: \_\_\_\_\_ -  
CPF \_\_\_\_\_4) Nome Completo: \_\_\_\_\_ -  
CPF \_\_\_\_\_

*\*A empresa é responsável pela contratação de seus funcionários, responsabilizando-se também pelas obrigações sociais, previdenciárias e trabalhistas.*

**9. DECLARAÇÃO**

Nós, \_\_\_\_\_ sócios da empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MJ sob o nº \_\_\_\_\_ abaixo identificados, DECLARAMOS, sob as penas da lei, que: (1) não possuímos parentesco consanguíneo ou afim, de até terceiro grau, com membros da Comissão Técnica de Avaliação e (2) estamos cientes sobre as Diretrizes Técnicas Relativas ao Fornecimento de Alimentos em Áreas da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo e prerrogativas estabelecidas pelo Edital de Chamamento Público de Interessados na obtenção do TPUSP.

Nestes Termos,  
Pede(imos) Deferimento.

São Paulo, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
[Assinatura Sócio 1]

\_\_\_\_\_  
[Assinatura Sócio 2]

\_\_\_\_\_  
[Assinatura Sócio 3]

\_\_\_\_\_  
[Assinatura Sócio 4]



## (ANEXO 2)

### DIRETRIZES TÉCNICAS RELATIVAS ÀS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTOS EM ÁREAS DO CAMPUS DA CAPITAL DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO.

Para fins destas diretrizes, consideram-se as seguintes definições:

- **Alimento:** toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, desde que não alcoólicas;
- **Alimentos perecíveis:** produtos alimentícios, alimentos *in natura*, produtos semipreparados, industrializados ou produtos preparados prontos para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação (refrigeração, congelamento ou aquecimento), observadas ainda as características intrínsecas, condições de conservação e armazenamento, tempo de vida útil e prazo de validade;
- **Alimentos não perecíveis:** produtos alimentícios que, pela sua natureza e composição, podem ser mantidos em temperatura ambiente até seu consumo e não necessita de condições especiais de conservação, enquanto inviolado, desde que observadas as características intrínsecas, condições de conservação e armazenamento, tempo de vida útil e prazo de validade;
- **Animais sinantrópicos:** são aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Destacam-se entre os animais sinantrópicos aqueles que podem transmitir doenças ou causar agravos à saúde do homem, tais como moscas, mosquitos, formigas, baratas, aranhas, abelhas, escorpiões, pombos e roedores;
- **Boas práticas:** procedimentos que devem ser adotados por fornecedores de serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;
- **Comida de rua:** conjunto de alimentos e bebidas preparados e vendidos em vias públicas, destinados ao consumo imediato ou posterior, porém que não necessitam de etapas adicionais de processamento;
- **Controle integrado de vetores e pragas urbanas:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir o fornecimento de abrigo, acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
- **Desinfecção:** operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a níveis que não comprometam a qualidade higiênico- sanitária do alimento;



- **Eventos:** acontecimentos previamente planejados, visando fornecer alimento a uma comunidade específica participante.
- **Food truck:** veículo automotor adaptado para o comércio de alimentos:
- **Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;
- **Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;
- **Manipulação de alimentos:** operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda;
- **Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento;
- **Produto alimentício:** alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento *in natura* adicionado, ou não, de outras substâncias permitidas obtidas por processo tecnológico adequado.
- **Resíduos:** materiais descartados, de natureza orgânica e inorgânica, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação;
- **PUSP-C:** Prefeitura do *Campus* USP da Capital;
- **SAS:** Superintendência de Assistência Social;
- **SEF:** Superintendência do Espaço Físico;
- **SEG:** Superintendência de Segurança;
- **TPUSP:** Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo.



## CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS

**Artigo 1º** - O fornecimento (comércio, doação e distribuição) de alimentos nas áreas do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo obedecerá ao disposto nestas diretrizes, no que concerne às condições higiênico-sanitárias e legislação vigente e será autorizado mediante seleção pública que envolverá as etapas a seguir:

- I - designação da Comissão Técnica de Avaliação dos Requerimentos dos Termos de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo;
- II - divulgação do Edital de Chamamento Público para Seleção e Credenciamento de Interessados na obtenção do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo (TPUSP);
- III - preenchimento, pelo interessado, do Formulário para o Requerimento do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo;
- IV - outorga do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo (TPUSP).

**Artigo 2º** - Os interessados no fornecimento de alimentos na área do *Campus* da Capital da Universidade de São Paulo deverão atender, além das diretrizes contidas no presente Anexo I, às especificações técnicas estabelecidas pelas normas abaixo indicadas, no que compatível, e eventual legislação superveniente:

- I - **Lei nº15.947/13** (Prefeitura do Município de São Paulo) - que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências;
- II - **Decreto nº 55.085/14** (Prefeitura do Município de São Paulo) - que regulamenta a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013;
- III - **Decreto nº 42.242/02** (Prefeitura do Município de São Paulo) - que regulamenta a Lei n.º 12.736, de 16 de setembro de 1998, alterada pela Lein.º 13.185, de 11 de outubro de 2001, que dispõe sobre a comercialização de sanduíche denominado "cachorro quente" e de refrigerantes por vendedores autônomos motorizados, no Município de São Paulo;



IV - **Portaria 2.619/11** (Secretaria de Saúde do Município de São Paulo) - que aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos;

V - **Portaria CVS 5/13** (Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – Centro de Vigilância Sanitária) - que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação e o roteiro de inspeção;

VI - **Decreto 36.996/97** (Prefeitura do Município de São Paulo) - que dispõe sobre a proibição de utilização de botijões de gás pelos ambulantes e dá outras providências.

## CAPÍTULO II – DA ESTRUTURA FÍSICA

**Artigo 3º** - A estrutura física a ser montada deve permitir a correta distribuição dos equipamentos de refrigeração (para as categorias que os possuem), mantendo-os afastados das fontes de calor.

**Artigo 4º** - Os produtos a serem comercializados e os equipamentos de refrigeração devem ser protegidos da incidência de raios solares e aproximação de vetores e demais animais sinantrópicos.

## CAPÍTULO III – DOS EQUIPAMENTOS

**Artigo 5º** - Todos os equipamentos utilizados para refrigeração, freezers e balcões térmicos devem estar em bom estado de conservação e higiene.

**Artigo 6º** - O número de equipamentos deve ser suficiente para armazenar adequadamente todos os produtos perecíveis e devem possuir:



- I - compartimentos, providos de tampas com partes rigorosamente justapostas;
- II - revestimento de material sanitário liso, resistente, impermeável, atóxico, de coloração clara e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;
- III - proteção contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação, em toda a área utilizada para armazenar, preparar e servir os alimentos;
- IV - isolamento térmico no caso de comercialização e fornecimento de alimentos perecíveis, sorvetes, refrescos, bebidas e similares;
- V - preferencialmente fogareiros elétricos, sendo tolerado queimador a gás. Fica vedado o uso de fogareiros a querosene e o uso de lenha ou carvão;
- VI - equipamento de refrigeração, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;
- VII - equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devam ser submetidos a essas operações antes do consumo;
- VIII - possuir compartimentos para guarda de alimentos adequados às características de conservação dos mesmos, com as partes rigorosamente justapostas e em materiais adequados, que impeçam a contaminação por contato e à prova de poeira, insetos, roedores e demais sinantrópicos;
- IX - os utensílios utilizados na confecção e manipulação do alimento (garfos, pegadores, tábuas de corte, colheres etc.) devem ser de material sanitário, atóxico;
- X - as mesas, bancadas, prateleiras, pias, cubas, tanques, devem ser suficientes e feitas de material sanitário, liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação;
- XI - possuir reservatório de água tratada para higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho;
- XII - possuir recipientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de resíduos, providos de tampo acionável com os pés;
- XIII - deve manter todas as aberturas e frestas bem vedadas para evitar a entrada de insetos, roedores e demais animais sinantrópicos.



**Artigo 7º** - A base de operações deve possuir:

- I - todas as facilidades para a completa higienização dos equipamentos, móveis, utensílios e demais materiais utilizados;
- II - local adequado para guarda dos equipamentos, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;
- III - local adequado para conservação de matérias primas, embalagens, pré- preparo, preparo, acondicionamento e armazenamento dos alimentos, utilizando revestimentos de superfícies com material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficiente em perfeitas condições de higiene e limpeza e com proteção contra insetos e roedores;
- IV - pia com água corrente potável. Em locais onde não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento deve ser feita a cloração da água a ser utilizada;
- V - destino adequado dos resíduos, conforme código sanitário vigente;
- VI - a base de operação pode localizar-se na residência do interessado, desde que atendidas às exigências deste capítulo.

**Artigo 8º** - Os equipamentos destinados ao comércio de sanduíches devem ser providos de compartimento com tampa, e as superfícies que entrem em contato direto com os alimentos devem ser revestidas de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza, com separação para pão e recheio. Este último deve ser mantido em recipiente isotérmico, em temperatura adequada às suas características:

- I - recheio frio: até 5º C;
- II - recheio quente: acima de 60ºC, por no máximo 6 horas;
- III - os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos a no máximo 180ºC;
- IV - a reutilização do óleo só será permitida quando este não apresentar alterações das características sensoriais como cor, aroma e sabor, presença de fumaça em temperatura de fritura, presença de espuma, sujidades, entre outras;
- V - o descarte do óleo utilizado deve ser realizado seguindo as orientações estabelecidas pela Prefeitura do *Campus* USP da Capital.





**Artigo 9º** - Os equipamentos destinados ao comércio de sorvetes, refrescos e bebidas devem ser hermeticamente fechados e confeccionados em material isotérmico, liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza.

**Artigo 10** - Em todos os equipamentos que disponham de água corrente, deve existir tanque especial, provido de fecho hidráulico para coleta de água servida, vedada sua descarga nas vias públicas.

**Artigo 11** - Os equipamentos ambulantes devem ser destinados exclusivamente ao comércio de gêneros alimentícios, ficando vedado, nos equipamentos móveis, o transporte de objetos ou mercadorias estranhas ao ramo do comércio e, em especial, o transporte de passageiros.

**Artigo 12** - No exercício do comércio ambulante fica permitida a utilização de cestos, caixas, vitrines, tabuleiros, etc., de forma individual ou nos equipamentos aprovados.

**Artigo 13** - No equipamento ambulante é vedada a manipulação completa do alimento, admitindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem final do produto, no caso de sanduíche e congêneres.

#### **CAPÍTULO IV – DOS ALIMENTOS OFERTADOS**

**Artigo 14** - Poderão ser comercializados alimentos preparados e produtos alimentícios industrializados prontos para o consumo, sejam estes produtos perecíveis ou não perecíveis, desde que atendam a legislação específica vigente.

Parágrafo único - Somente será permitida a comercialização de produtos ou alimentos perecíveis mediante a disponibilização de equipamentos específicos, em número suficiente, que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos.

**Artigo 15** - Os frios e embutidos devem estar embalados, rotulados e com número de registro no órgão competente (SIF), quando for o caso, ou com o respectivo comprovante de origem, em se tratando de produtos não embalados. Não é permitida a venda ao consumidor de produto fracionado.

**Artigo 16** - As frutas e hortaliças devem apresentar-se sempre limpas e frescas e não podem ser retalhadas para venda ao consumidor.

**Artigo 17** - Os alimentos fritos ou cozidos devem ser conservados à temperatura acima de 60°C, por no máximo 6 horas.



**Artigo 18** - Não é permitido o retalhamento no próprio equipamento, dos alimentos industrializados e embalados, permitindo-se apenas a comercialização destes produtos na embalagem original.

**Artigo 19** - As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automática de sucos e refrigerantes.

**Artigo 20** - Fica proibida a comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer tipo e em qualquer que seja a sua forma ou apresentação.

**Artigo 21** - Os alimentos semipreparados ou prontos para cocção, fritura ou montagem devem estar embalados adequadamente, de acordo com suas características, conservados em refrigerador ou balcão frigorífico (temperatura até 5°C), ou outro meio de conservação em baixa temperatura (recipiente isotérmico, provido do gelo devidamente acondicionado em saco plástico incolor, limpo e de material não reciclado).

## **CAPÍTULO V – DO TRANSPORTE, EMBALAGEM E MANUSEIO DE ALIMENTOS**

**Artigo 22** - O transporte dos produtos previstos nesta norma deve atender os preceitos constantes na **Portaria CVS – nº 5/2013**, referente a transporte de alimentos para consumo humano.

**Artigo 23** - Os alimentos semipreparados ou preparados devem ser manuseados com pegadores ou instrumentos apropriados, sem contato manual.

**Artigo 24** - Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos, canudos, dentre outros.

**Artigo 25** - É proibida a exposição de alimentos manipulados ou prontos para consumo não embalados, sem a proteção adequada contra animais sinantrópicos e particulados.

**Artigo 26** - Doces e outros produtos de confeitaria produzidos e vendidos por unidade, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico não reciclado, rotulados, com o respectivo comprovante de origem e validade.

**Artigo 27** - O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável.



**Artigo 28** - Produtos como condimentos, molhos e temperos, adicionais ou optativos, para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em saches individuais, sendo vedada a utilização de dispensadores de uso repetido (bisnagas).

**Artigo 29** - No acondicionamento dos alimentos não é permitido o contato direto dos mesmos com jornais, papéis coloridos ou impressos, papéis ou plásticos usados ou reciclados ou qualquer outro material de embalagem que possa contaminá-los.

## CAPÍTULO VI – DOS MANIPULADORES DE ALIMENTO

**Artigo 30** - Os manipuladores de alimentos não podem exercer sua atividade quando acometidos de doenças infectocontagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis ou infeccionados.

**Artigo 31** - Todos devem usar uniformes (preferencialmente de cores claras) compostos de gorro ou lenço protegendo todo o cabelo, guarda-pó ou avental, mantidos fechados, limpos e em condições de uso, máscara para aqueles que fazem uso de barba, calças compridas e sapatos totalmente fechados e antiderrapantes.

**Artigo 32** - Os funcionários devem manter higiene pessoal adequada, observando os seguintes itens:

I - unhas limpas e curtas, sem esmalte ou base;

II - cabelos totalmente contidos e cobertos por toucas ou redes; III - barba e bigode feitos ou aparados;

IV - não fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes, assoar o nariz enquanto estiver lidando com alimentos;

V - não passar a mão na boca, nariz, cabelos e/ou cabeça;

VI - as mãos devem ser lavadas tantas vezes quanto necessário e após o uso do sanitário (banheiro) e sempre que mudar de atividade ou procedimento;

VII - não utilizar colar, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança, piercing ou qualquer adorno que possa representar risco de contaminação para os alimentos ou de acidentes.



**Artigo 33** - O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deverá seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da norma regulamentadora vigente, por integrar um conjunto mais amplo de iniciativas no campo da saúde dos trabalhadores, conforme previsto na **Portaria 2.619/11 da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de São Paulo**.

§ 1º - Os acompanhamentos periódicos das condições de saúde do conjunto dos trabalhadores, com realização de exames clínicos semestrais, incluindo necessariamente aqueles indicados para detecção de moléstias contagiosas, notadamente daquelas transmissíveis aos alimentos através do seu manipulador.

§ 2º - A periodicidade dos exames poderá ser reduzida, a critério do médico coordenador ou do médico responsável, por meio de notificação do órgão de inspeção ou mediante a negociação coletiva de trabalho.

§ 3º - É obrigatória a realização dos exames médico e laboratorial de coprocultura e coproparasitológico com periodicidade semestral para todos os manipuladores de alimentos. Para aqueles que manipulem somente alimentos que estejam totalmente embalados, os exames podem ser realizados com periodicidade anual. Os resultados dos exames ou cópia destes devem permanecer à disposição da autoridade sanitária.

**Artigo 34** - Os comerciantes e auxiliares devem cuidar da produção, do recebimento da matéria-prima, do armazenamento, da embalagem e do produto final, bem como nos procedimentos de higienização.

Parágrafo único - Devem manter-se continuamente atualizados, segundo as boas práticas de fabricação/manipulação e procedimentos operacionais padronizados dos produtos que comercializam através de treinamentos e outros programas de orientação.

**Artigo 35** - Os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO), ou cópia destes, devem permanecer à disposição da Comissão Técnica de Avaliação, sempre querequisitados.

## CAPÍTULO VII – DISPOSIÇÕES FINAIS

**Artigo 36** - Estas diretrizes poderão ser modificadas para atendimento a alterações nas legislações Municipais, Estaduais ou Federais, devendo os permissionários se adequar mediante comunicação prévia de 90 dias.



**Figura 1** – Mapa com o ponto para permanência dos fornecedores de “comida de rua” na FAUUSP

