

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 01/2026 – PUSP-SC PROCESSO SEI 154.00008933/2026-57

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA O CREDENCIAMENTO DE INTERESSADOS NO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NAS ÁREAS DO *CAMPUS* USP DE SÃO CARLOS

A Prefeitura do campus USP de São Carlos considerando a publicação da Resolução nº 8796/2025 que dispõe sobre a regulamentação para fornecimento de alimentos na modalidade “comida de rua” nas áreas 1 e 2 do Campus USP de São Carlos,

RESOLVE:

Artigo 1º - Divulgar o Edital de Chamamento Público para Credenciamento de Interessados na obtenção do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas áreas do Campus USP de São Carlos (TPU) com fundamento na Lei 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

§ 1º - O inteiro teor do presente edital e dos seus anexos será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e seu extrato, no Diário Oficial do Estado e em jornal diário de grande circulação.

§ 2º - Sem prejuízo da publicação mencionada, o presente edital de chamamento de interessados será divulgado e permanecerá disponível no sítio eletrônico oficial da Prefeitura do Campus USP de São Carlos (www.puspssc.usp.br), de modo a permitir o cadastramento permanente de interessados.

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 poderá ser realizado de forma (1) contínua [TPU-C] ou (2) esporádica - em atendimento a eventos – [TPU-E] 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, sem que assista ao permissionário qualquer direito à indenização.

1. DISPOSIÇÕES GERAIS:

O presente edital visa divulgar:



1.1. A disponibilização de locais específicos, doravante chamados de pontos, nas áreas do *Campus USP de São Carlos*, conforme apresentado no **Anexo I – Mapas dos pontos para permanência (Áreas 1 e 2)**, para fornecimento de alimentos na modalidade “comida de rua”.

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

1.3. É vedada a participação no processo de credenciamento de pessoa física ou jurídica que:

I - esteja impedida de licitar ou contratar com a administração pública;

II - mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou da entidade credenciante ou com agente público que desempenhe função no processo de contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

§ 1º O interessado declarará, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas na legislação, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de seu requerimento de participação com as exigências do edital.

§ 2º A falsidade da declaração de que trata o § 2º sujeitará o interessado às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, sem prejuízo da responsabilidade penal.

2. DO PROCEDIMENTO

2.1. DA INSTRUÇÃO DO PEDIDO

2.1.1. A partir da publicação do presente Edital os interessados poderão manifestar seu interesse através do requerimento do TPU na Prefeitura do *Campus USP de São Carlos (PUSP-SC)*, mediante o preenchimento do Formulário de Credenciamento (**Anexo IV – Formulário de Credenciamento**), indicando as seguintes informações:

I – Nome e CPF ou Razão Social 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 – Os alimentos a serem comercializados deverão ter preços módicos e compatíveis com os preços de mercado



b – Somente serão autorizados para fornecimento os alimentos descritos no formulário de requerimento;

c – Os preços propostos para os alimentos e bebidas não alcoólicas no formulário de credenciamento deverão ser mantidos pelo período de validade do credenciamento, estando permitido o reajuste pelo índice de inflação aplicável ao setor;

IV – a categoria do aparato a ser utilizado no fornecimento dos alimentos, dentre aos descritos a seguir;

Categoria A – Food Truck Motorizado ou Não Motorizado: cozinhas móveis montadas sobre veículos a motor ou rebocadas por estes, com o comprimento máximo de 6,30m (seis metros e trinta centímetros), considerada a soma do comprimento do veículo a motor e do reboque (Trailer), e com a largura máxima de 2,20m (dois metros e vinte centímetros);

Categoria B – Carrinhos de Mão ou Tabuleiros: carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos tracionados, impulsionados ou carregados pela força humana, com área máxima de 1m² (um metro quadrado);

Categoria C - Barracas: barracas desmontáveis, com área máxima de 4m² (quatro metros quadrados);

Categoria D – Trailer Fixo: trailer fixo, contêiner ou outra estrutura não contemplada nas categorias anteriores, com área máxima de até 14 m² (quatorze metros quadrados);

V – a infraestrutura necessária para funcionamento do equipamento, considerando a sua classificação, (elétrica e hidráulica) ou se é autossuficiente

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 (TPU-C) ou esporádica em atendimento a eventos (TPU-E).

2.1.2. Além da documentação acima especificada e legislação sanitária vigente que deverá ser atendida (Art. 2º das Diretrizes Técnicas Relativas às Condições Higiênico-Sanitárias para o Fornecimento de Alimentos nas áreas do *Campus* USP de São Carlos), o interessado ainda deverá operar a sua comercialização utilizando cartões nas

modalidades débito e crédito, vales refeição credenciados pela USP além dos métodos convencionais.

2.1.3. O requerimento, acompanhado dos documentos relacionados no item 2.2.1 abaixo, deverá ser protocolado pessoalmente na Seção de Expediente da PUSP-SC na Av. Trabalhador são-carlense, 400, Parque Arnold Schimidt, CEP 13566-590 - São Carlos/SP, de segunda a sexta-feira no horário das 09h00 às 12h00, e das 14h00 às 16h00, ou enviado de forma eletrônica através do e-mail comidaderua.prefeitura@sc.usp.br.

2.1.4. O prazo de validade do presente Edital será de 1 (um) ano, a contar de sua publicação, podendo ser prorrogado por igual período até o limite de 10 (dez) anos.

2.1.5. o prazo de vigência dos credenciamentos será de 2 (dois) anos contados de suas emissões, podendo ser prorrogados por até igual período.

2.2. DOS DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA CREDENCIAMENTO

2.2.1. O formulário de credenciamento (**Anexo IV – Formulário de Credenciamento**), devidamente preenchido, deverá estar acompanhado da cópia dos seguintes documentos, caso se apliquem:

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. Em se tratando de pessoa física, deverão ser apresentadas cópias do RG e CPF;

II – inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

III – comprovante do endereço da pessoa física ou, em caso de pessoa jurídica, do endereço constante na inscrição do CNPJ;

IV – comprovante de inscrição no CCM – Cadastro de Contribuintes Mobiliários;

V – Certidão Negativa de Débitos Mobiliários em nome da pessoa física ou jurídica requerente;

VI – Cadastro Informativo Estadual (CADIN) em nome da pessoa física ou 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);

Av. Trabalhador são-carlense, 400, São Carlos, SP, 13566-590 - Tel.: (16) 3373-9139 - www.prefeitura.sc.usp.br - administracao.prefeitura@sc.usp.br



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 atualizados para todos os funcionários(as) e proprietários(as), de acordo com a legislação vigente:

- a - Coprocultura;
- b - Coproparasitológico;

XIII – quanto ao *food truck*, Motorizado ou Não Motorizado (Trailer), 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 –apresentação de layout indicando o dimensionamento da área a ser ocupada, posicionamento do *food truck*, ou *trailer*, das mesas, bancos, cadeiras e toldos retráteis ou fixos, se o caso.

3. DOS CRITÉRIOS PARA CREDENCIAMENTO E EXCLUSÃO DO PROCESSO

3.1. A Comissão Técnica de Avaliação tem por atribuição o recebimento e avaliação das propostas de credenciamento apresentadas e procederá a análise de viabilidade, de acordo com o atendimento a Lei Municipal 18.699/2018 de São Carlos, às Diretrizes Técnicas Relativas às Condições Higiênico-Sanitárias para o Fornecimento de Alimentos nas áreas do *Campus* USP de São Carlos, a regularidade de certidões, cadastros e inscrições obrigatórias para o fornecimento de alimentos na modalidade “comida de rua” e, considerando ainda, para critérios de credenciamento e exclusão do processo, os seguintes itens:

I – principais produtos ofertados;

II – adequação dos produtos ofertados e dos equipamentos utilizados no fornecimento dos alimentos, utilizados quanto às normas sanitárias e de segurança alimentar;

III – compatibilidade entre o layout mencionado no item XIV, acima, e a infraestrutura dos locais disponíveis, considerando as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres, automóveis e demais veículos, as regras de uso e ocupação do solo, bem como as normas de acessibilidade;

Av. Trabalhador são-carlense, 400, São Carlos, SP, 13566-590 - Tel.: (16) 3373-9139 - www.prefeitura.sc.usp.br - administracao.prefeitura@sc.usp.br



IV – preço módico e compatível com os preços de mercado;

V – as eventuais incomodidades que poderão ser geradas pela atividade pretendida;

VI – veículo em situação regular (no caso de food truck e trailer);

VII – 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 a infraestrutura dos locais disponíveis, o equipamento a ser utilizado e os alimentos a serem fornecidos.

3.2. Após a conclusão da análise, a Comissão Técnica divulgará no site da PUSP-SC (www.pusp.sc.usp.br), lista dos solicitantes aptos ao credenciamento.

§ 1º Fica determinado o prazo de 3 (três) dias úteis para eventual recurso dos solicitantes avaliados como “não aptos”.

3.3. Após conclusão da análise dos recursos, no prazo máximo de até 10 (dez) 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 do Prefeito do *Campus* USP de São Carlos, e posterior despacho de deferimento das solicitações aptas ao credenciamento, que conterà:

I – o nome do permissionário e informações da pessoa física ou jurídica;

II – a modalidade pretendida do TPU (TPU-C ou TPU-E);

III – a categoria do equipamento (tabuleiro, barraca, triciclo, trailer, contêiner ou veículo adaptado), áreas possíveis de ocupação e ponto de permanência nas áreas do *Campus* USP de São Carlos;

IV – lista dos alimentos autorizados para comercialização e respectivos preços;

4. DA SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS (“COMIDA DE RUA”) EM EVENTOS NO CAMPUS USP SÃO CARLOS

4.1 A solicitação de fornecimento de alimentos para eventos na modalidade “comida de rua” deverá ser feita por intermédio do preenchimento do formulário de fornecimento com antecedência de 45 dias do início do evento e encaminhada para a Comissão Técnica de Avaliação.



4.2 Somente pessoas com vínculo com a USP poderão solicitar fornecimento de alimentos para eventos.

4.3 A solicitação deverá ter anuência do dirigente da unidade, instituto ou órgão do Campus USP São Carlos.

4.4 Em casos de eventos festivos a solicitação deverá ter aprovação do Conselho Gestor do Campus e da Prefeitura do Campus conforme normativas da Resolução nº 8306 de 24/08/2022.

5. DA SELEÇÃO DE CREDENCIADOS PARA O ATENDIMENTO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS EM EVENTOS

5.1. A Comissão Técnica de Avaliação avaliará as solicitações de fornecimento de alimentos na modalidade “comida de rua” e ficará responsável pela emissão das cartas-convite para os credenciados e que tenham capacidade técnica para o atendimento das necessidades do solicitante e cujas instalações sejam compatíveis com o local do evento.

5.2. Caberá à Comissão Técnica de Avaliação organizar sessão pública de divulgação dos interessados em atender o evento e cujas propostas atendam às necessidades do evento, tendo como parâmetro o atendimento aos seguintes critérios:

a – disponibilidade para participar do evento;

b – número de pessoas esperadas para o evento;

c – público-alvo do evento;

d – atendimento às necessidades dos organizadores do evento.

5.3. Caso haja, dentre as propostas selecionadas compatíveis com o evento, número maior de fornecedores interessados do que o número disponível de pontos para fornecimento de alimentos, serão sorteadas na sessão pública mencionada no item 5.2, por modalidade de fornecimento, as propostas vencedoras.

5.4. Determinadas as propostas vencedoras, a Prefeitura do Campus USP de São Carlos solicitará aos selecionados o pagamento do preço público para outorga do TPU-E, conforme definido no item 6.1.1.

6. DA OUTORGA DO TPU, DA VIGÊNCIA E DO PREÇO PÚBLICO

6.1. Definidas as propostas vencedoras, para fornecimento de “comida de rua”, a Prefeitura do *Campus* USP de São Carlos emitirá os TPU, com vigência para fornecimento de alimento de forma esporádica compatível com a duração de evento, ou com vigência de dois anos, no caso de fornecimento de alimento de forma contínua, prorrogável uma única vez por igual período, e solicitará o pagamento do preço público para outorga, que será calculado conforme segue:

6.1.1. O preço público mensal a ser pago pelo permissionário em razão do uso da área pública, corresponderá a 25% (vinte e cinco por cento) do valor venal do metro quadrado de um imóvel (terreno) localizado no entorno, ou na região das áreas do *Campus* USP de São Carlos.

§ 1º O preço público mensal deverá ser recolhido pelo permissionário de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{PPM} = \text{AP} \times \text{PV} \times \text{P}, \text{ onde}$$

PPM = Preço Público Mensal;

AP = Área Pública total ocupada pelo permissionário (m²);

PV = preço venal do metro quadrado de terreno na região das áreas 1 e 2 do Campus USP de São Carlos, equivalente nesta data a R\$ 428,90, para a área 1 e R\$ 29,43 para a área 2.

P = percentual de redução de 25%

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

PARA A ÁREA 1:

Equipamentos das categorias A e D

Área máxima ocupada pelo permissionário: 14 m²

$$\text{PPM} = 14 \text{ m}^2 \times \text{R\$ } 428,90 \times 25\%$$

$$\text{PPM} = \text{R\$ } \underline{\underline{1.501,15}}$$

Equipamentos categoria B - Área máxima ocupada pelo permissionário: 1 m²

$$\text{PPM} = 1 \text{ m}^2 \times \text{R\$ } 428,90 \times 25\%$$

$$\text{PPM} = \text{R\$ } \underline{\underline{107,22}}$$

Equipamentos categoria C - Área máxima ocupada pelo permissionário: 4 m²

$$\text{PPM} = 4 \text{ m}^2 \times \text{R\$ } 428,90 \times 25\%$$

$$\text{PPM} = \text{R\$ } \underline{\underline{428,90}}$$



PARA A ÁREA 2:

Equipamentos das categorias A e D

Área máxima ocupada pelo permissionário: 14 m²

$$\text{PPM} = 14 \text{ m}^2 \times \text{R\$ } 29,43 \times 25\%$$

$$\text{PPM} = \text{R\$ } 103,00$$

Equipamentos categoria B - Área máxima ocupada pelo permissionário: 1 m²

$$\text{PPM} = 1 \text{ m}^2 \times \text{R\$ } 29,43 \times 25\%$$

$$\text{PPM} = \text{R\$ } 7,36$$

Equipamentos categoria C - Área máxima ocupada pelo permissionário: 4 m²

$$\text{PPM} = 4 \text{ m}^2 \times \text{R\$ } 29,43 \times 25\%$$

$$\text{PPM} = \text{R\$ } 29,43$$

6.1.2. O preço público para o TPU-E será definido considerando a mesma base de cálculo para o Preço Público Mensal estipulado para o TPU-C (considerando o mês de 30 dias) dividido por 30 e multiplicado pelo número de dias em que ocorrerá o fornecimento de alimentos.

6.2. Para as modalidades de fornecimento de alimento de forma contínua e de forma esporádica, será divulgada também uma lista de cadastro de reserva para até 6 (seis) TPU-C e 6 (seis) TPU-E, para o caso de novas vagas ou substituição de permissões revogadas no período de validade do edital; os credenciados em lista de cadastro reserva serão chamadas por ordem de classificação, conforme critérios do item 3 deste edital bem como a disponibilidade de espaços a serem concedidos, observando-se a agenda de eventos do campus.

6.2.1 O cadastro de reserva será composto pelos classificados imediatamente após aquelas selecionadas, de acordo com a ordem de classificação obtida nos termos do disposto no item 3.1.

6.2.2. o permissionário será convocado para a assinatura do Termo de Permissão de Uso e pagamento do preço público relativo ao período de duração do evento no prazo máximo de 3 (três) dias úteis.

6.2.3. o não atendimento do disposto acima propiciará o cancelamento e a exclusão do convocado do credenciamento e a convocação de novo interessado, de acordo com a ordem de classificação do cadastro reserva.

7 - DO DESCRENCIAMENTO

7.1 - O descredenciamento poderá ocorrer quando houver:



- I - pedido formalizado pelo credenciado;
- II - perda das condições de habilitação do credenciado;
- III - descumprimento injustificado do contrato pelo contratado; e
- IV - sanção de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade superveniente ao credenciamento.

§ 1º O pedido de descredenciamento de que trata o inciso I do caput não desincumbirá o credenciado do cumprimento de eventuais contratos assumidos e das responsabilidades deles recorrentes.

§ 2º Nas hipóteses previstas nos incisos II e III do caput, além do descredenciamento, deverá ser aberto processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, para possível aplicação de penalidade, na forma estabelecida na legislação.

§ 3º Se houver a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até decisão no sentido de rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize a sua situação.

§ 4º Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou no interesse da administração, devidamente justificado, em qualquer caso, pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional que estiver irregular.

8. - BANCO DE DADOS COM PERMISSIONÁRIOS

8.1. A Comissão Técnica de Avaliação será responsável por manter atualizado em um banco de dados, disponibilizado no site da PUSP-SC (www.pusp-sc.usp.br), as informações dos TPU emitidos, nas modalidades de fornecimento de forma contínua e esporádica.

9. - DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. Ficam os interessados ao credenciamento, 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 nas áreas do *Campus* USP de São Carlos e Edital de Chamamento Público.

9.2. Os casos omissos e as dúvidas surgidas ao longo do processo serão resolvidos pela Comissão Técnica Avaliação e pela Prefeitura do Campus USP de São Carlos.

9.3. Poderão ser solicitados esclarecimentos acerca do objeto deste edital até 3 (três) dias úteis anteriores ao prazo para a entrega do requerimento do TPU, à Prefeitura do Campus USP de São Carlos, pessoalmente na Seção de Expediente da PUSP-SC na Av.



Trabalhador são-carlense, 400, Parque Arnold Schimidt, CEP 13566-590 - São Carlos/SP, de segunda a sexta-feira no horário das 09h00 às 12h00, e das 14h00 às 16h00, ou de forma eletrônica através do e-mail comidaderua.prefeitura@sc.usp.br.

9.4. Os pedidos de esclarecimentos deverão ser formulados por escrito e dirigidos ao Sr. Prefeito do Campus USP de São Carlos que deverá respondê-los no prazo máximo de 3 (três) dias úteis contados da data do protocolo de recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.

9.5. A resposta aos pedidos de esclarecimento será divulgada mediante nota no sítio eletrônico oficial da PUSP-SC, além de constar do processo administrativo instaurado para acompanhamento do credenciamento.

9.6. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

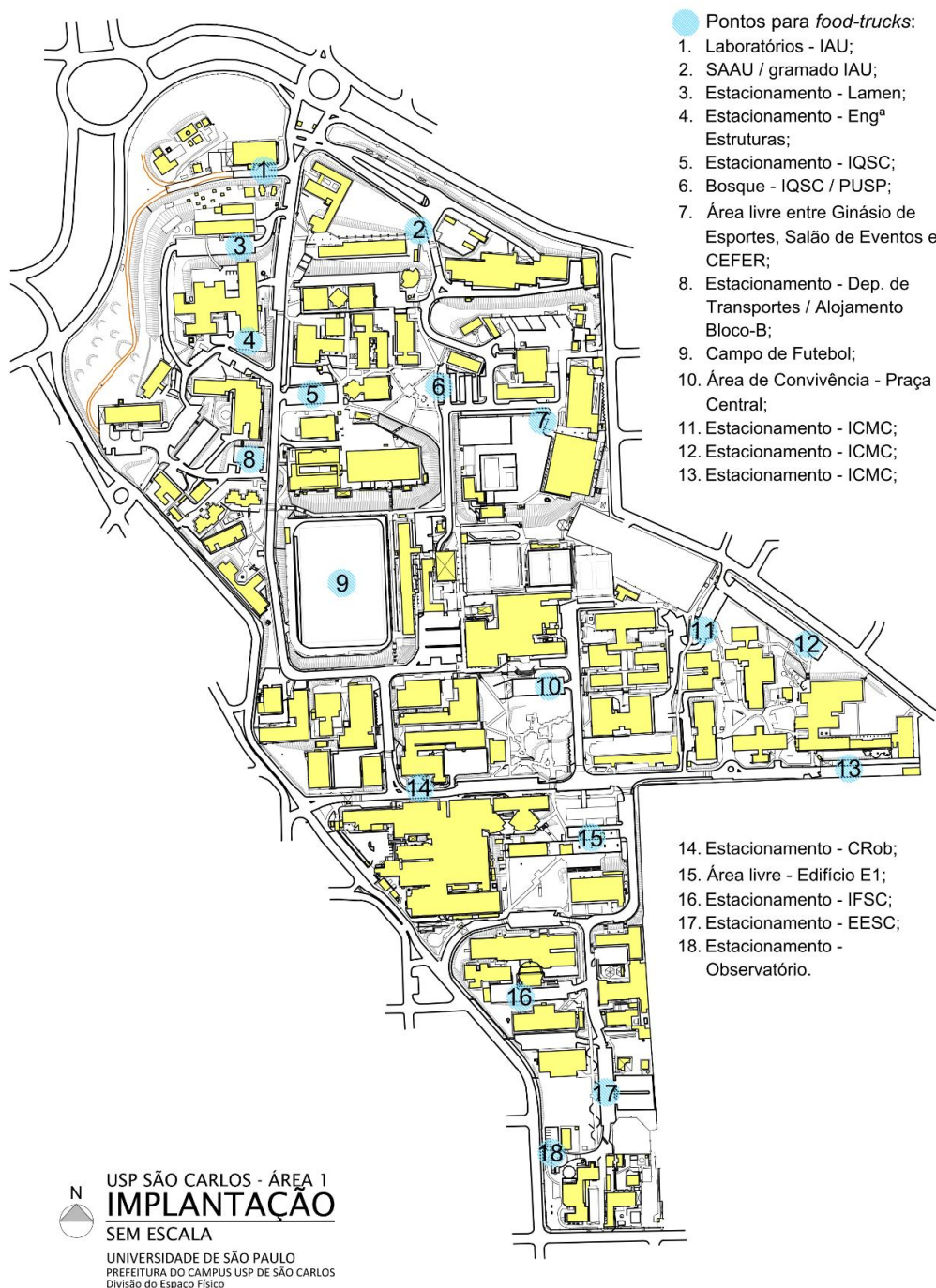
- **Anexo I – Mapas dos pontos para permanência (Áreas 1 e 2)**
- **Anexo II – Termo de Referência**
- **Anexo III – Diretrizes Técnicas**
- **Anexo IV – Formulário de Credenciamento**
- **Anexo V – Termo de Permissão de USO – TPU**
- **Anexo VI – Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**
- **Anexo VII – Resolução RDC nº 2016, de 15/09/2024**
- **Anexo VIII – Resolução SS-142, de 03/05/1993**

São Carlos, na data da assinatura eletrônica

Paulo Sergio Lopes de Souza
Prefeito do Campus

Anexo I – Mapas dos pontos para permanência (Áreas 1 e 2)

Mapa dos pontos para permanência dos fornecedores de “comida de rua” na Área 1 do Campus



Mapa dos pontos para permanência dos fornecedores de “comida de rua” na Área 2 do Campus



Anexo II – Termo de Referência

PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS

Processo SEI nº 154.00008933/2026-57

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação, após credenciamento, de **pessoas físicas ou jurídicas interessadas na exploração dos serviços de fornecimento de alimentos na modalidade “comida de rua”, de forma esporádica ou permanente, no campus USP São Carlos, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Concessão de Termo de Permissão de Uso de natureza contínua (TPU-C) para comerciantes de alimentos ambulantes, em veículos do tipo “food truck”, trailers, barracas ou similares, para a exploração dos serviços de fornecimentos na modalidade “comida de rua”, em locais predeterminados no campus USP de São Carlos, pelo prazo máximo de dois anos.	30181	Unidade	4	$PPM = AP \times PV \times P$, onde PPM = Preço Público Mensal; AP = Área Pública total ocupada pelo permissionário (m ²); PV = preço venal do metro quadrado de terreno na região das áreas 1 e 2 do Campus de São Carlos, equivalente nesta data a R\$ 448,97, para a área 1 e R\$ 30,81 para a área 2. P = percentual de redução de 75%	1
2	Concessão de Termo de Permissão de Uso de natureza esporádica (TPU-E) para comerciantes de alimentos ambulantes, em veículos do tipo “food truck”, trailers, barracas ou similares, para a exploração dos serviços	30181	Unidade	20	$PPM = AP \times PV \times P$, onde PPM = Preço Público Mensal*; AP = Área Pública total ocupada pelo permissionário (m ²);	2



	de fornecimentos na modalidade “comida de rua”, em locais predeterminados no campus USP de São Carlos, de forma especial, em atendimento à demanda advinda de eventos.				<p>PV = preço venal do metro quadrado de terreno na região das áreas 1 e 2 do Campus de São Carlos, equivalente nesta data a R\$ 448,97, para a área 1 e R\$ 30,81 para a área 2.</p> <p>P = percentual de redução de 75%</p> <p>*No caso de ocupação da área por período inferior a um mês, o valor será calculado proporcionalmente aos dias ocupados.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

- 1.1.1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.
- 1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no artigo 20 da Lei nº 14.133, de 2021 e no [Decreto estadual nº 67.985, de 2023](#).
- 1.3. O prazo de vigência da contratação especificada no item 1 é de **dois anos** contados da data de assinatura do Termo de Permissão de Uso – TPU, prorrogável uma vez por igual período, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que existe necessidade permanente de fornecimento de alimentos para a comunidade de alunos e colaboradores do *campus*, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando os custos de deslocamento e instalação dos fornecedores no campus, bem como a economia de recursos da Administração, evitando-se os custos administrativos e burocráticos inerentes à realização de desnecessárias repetidas contratações.
- 1.3.2. Caso o Termo de Permissão de Uso de natureza contínua (TPU-C) seja revogado por descumprimento de seus termos, outro credenciado poderá ser convocado para substituir o permissionário.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação especificada no item 2 (TPU-E) será determinada, caso a caso, de acordo com a demanda da unidade



requisitante, de acordo com a duração do evento a que ela se presta a atender, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

- 1.5. O Termo de Permissão de Uso - TPU oferece maior detalhamento das - regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Subcontratação

- 1.6. O **CONTRATADO** não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico de apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual referente ao ano de 2026, porque o mencionado PCA apenas contempla operações contratuais que resultariam em dispêndio para a contratante, o que não é o caso da contratação em questão. De qualquer forma, foi objeto de amplo debate e planejamento nos órgãos institucionais da Administração (autos nº 2022.1.368.52.4).
- 2.3. A necessidade da contratação, também exposta em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, baseia-se na existência de demanda por alimentação dentre a comunidade do campus, não suficientemente atendida pelos restaurantes universitários, especialmente consideradas as situações em que, em razão de eventos, existe aumento do público que frequenta o espaço.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

- 4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:



- 4.1.1. O contratado deve se responsabilizar pela coleta e descarte dos resíduos gerados pelo serviço prestado, tendo a obrigação de manter limpa a área ocupada pelo equipamento e seu entorno.
- 4.1.2. Os resíduos líquidos gerados devem ser mantidos em caixas de armazenamento e, posteriormente, descartados na rede de esgoto – à exceção de eventual óleo utilizado, que deve ser descartado de acordo com as orientações da contratante.
- 4.1.3. Será indeferido o credenciamento de prestadores cujas atividades gerem poluição e/ou resíduos considerados excessivos pela Comissão Técnica de Avaliação.
- 4.1.4. Os permissionários deverão, preferencialmente, possuir equipamento necessário para garantir a sua autossuficiência em água e energia elétrica.

Garantia da contratação

- 4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

- 5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
 - 5.1.1. Início da execução do objeto: **data específica indicada no Termo de Permissão de Uso (TPU)**, que deverá ser expedido com antecedência mínima de 5 (cinco) dias.
 - 5.1.2. As permissionárias deverão, a partir do início da execução do objeto, ocupar espaço pré-determinado no Termo de Permissão de Uso e desenvolver as atividades de comercialização de alimentos na modalidade “comida de rua”, de acordo com os gêneros alimentícios informados à Administração no momento do credenciamento;
 - 5.1.3. Durante todo o período de comercialização, o permissionário é obrigado a apresentar-se pessoalmente, uniformizado e munido da documentação necessária à sua identificação;
 - 5.1.4. O permissionário responderá pela qualidade dos alimentos oferecidos e pela observância dos padrões de higiene exigidos na Resolução USP nº 8.796/2025, inclusive responsabilizando-se pela



limpeza e pela coleta dos resíduos na área ocupada pelo seu equipamento;

- 5.1.5. O permissionário deverá pagar o preço público, gastos com água e energia elétrica (se houver), além dos demais encargos devidos em razão do exercício da atividade, sendo remunerado mediante o lucro obtido no exercício da sua atividade comercial.

Local e horário da prestação dos serviços

- 5.2. Os serviços serão prestados no endereço indicado no TPU, que será, necessariamente, um local dentre os 29 previstos no anexo 3 da Resolução USP nº 8.796/2025, a depender das necessidades da Administração.
- 5.3. Os serviços de fornecimento de “comida de rua” em caráter contínuo (TPU-C) poderão ser prestados, no mínimo, de segunda a sexta-feira, das 10h às 20h, nos termos do Anexo 4 da Resolução USP nº 8.796/2025.
- 5.3.1. O permissionário não terá a obrigação de manter o estabelecimento aberto em todo o período indicado, tendo a liberdade de fixar o próprio horário de funcionamento de acordo com os horários de maior demanda, desde que não extrapole o limite fixado na cláusula supra e observe a jornada máxima de 44 horas semanais de eventuais empregados.
- 5.4. Os serviços de fornecimento de “comida de rua” em caráter esporádico (TPU-E) poderão ser prestados durante a duração do evento atendido, o que deve ser especificado, caso a caso, no próprio Termo de Permissão.

Rotinas a serem cumpridas

- 5.5. A execução contratual observará as rotinas previstas na Resolução USP nº 8.796/2025.

Materiais a serem disponibilizados

- 5.6. Para a perfeita execução dos serviços, o permissionário deverá informar, no ato do credenciamento, a relação dos materiais, equipamentos, ferramentas, utensílios e demais bens que serão utilizados na execução das atividades, promovendo sua substituição ou atualização sempre que necessário.
- 5.6.1. O permissionário deverá manter a relação de bens constantemente atualizada, comunicando formalmente à



Administração quaisquer inclusões, substituições ou retiradas de equipamentos e materiais utilizados durante a execução das atividades;

- 5.6.2. O permissionário deverá informar a potência nominal, em Watts (W), de todos os equipamentos que serão conectados à rede elétrica, quando disponibilizada pela Administração, com a finalidade de evitar sobrecarga da rede e possibilitar a estimativa do consumo de energia elétrica.
 - 5.6.2.1. Na hipótese de não ser possível identificar a potência nominal do equipamento por meio de etiqueta, ficha técnica, manual do fabricante ou outro documento equivalente, a informação deverá ser obtida com base em equipamento similar, preferencialmente do mesmo fabricante e modelo, mediante consulta a catálogo técnico, sítio eletrônico especializado ou outra fonte idônea disponível na internet, devendo tal circunstância ser expressamente indicada na relação de equipamentos apresentada à Administração.
 - 5.6.2.2. A Administração poderá revisar, complementar ou recalcular as estimativas de potência nominal apresentadas pelo permissionário, especialmente nos casos em que forem identificadas divergências, inconsistências ou incompatibilidades entre os equipamentos informados e a carga elétrica efetivamente utilizada.
 - 5.6.2.3. Somente poderão ser conectados à rede elétrica os equipamentos previamente informados e autorizados pela Administração, ficando vedada a utilização de equipamentos não declarados no credenciamento ou posteriormente comunicados.
- 5.6.3. O permissionário será integralmente responsável pela veracidade, atualização e exatidão das informações fornecidas à Administração, inclusive aquelas relativas às características técnicas e ao consumo de energia elétrica dos equipamentos utilizados.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

- 5.7. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:



- 5.7.1. O campus de São Carlos da USP conta, atualmente, com pouco menos de dez mil estudantes e pouco mais de mil e quinhentos colaboradores (incluindo docentes e funcionários técnicos e administrativos).
- 5.7.2. Além disso, o campus também recebe eventos periodicamente, com públicos variados.
- 5.7.3. A demanda do público discente por alimentação é parcialmente suprida pelos restaurantes universitários já instalados no campus (um situado na área 1 e outro situado na área 2) e por cantinas menores eventualmente instaladas nas dependências das unidades de ensino e pesquisa.
- 5.7.4. Os horários de funcionamento dos restaurantes universitários, as refeições servidas e o cardápio semanal podem ser consultadas no website <https://prefeitura.sc.usp.br/transporte-alimentacao-e-moradia>.
- 5.7.5. Os fornecedores interessados deverão, necessariamente, apresentar opção de refeição/lanche a custo acessível (referência-base de R\$ 25,00), nos termos do Anexo 4 da Resolução nº 8.796/2025.
- 5.7.6. Serão aceitos fornecedores em quatro categorias:
- 5.7.6.1. Categoria A – Food Truck Motorizado ou Não Motorizado: cozinhas móveis montadas sobre veículos a motor ou rebocadas por estes, com o comprimento máximo de 6,30m (seis metros e trinta centímetros), considerada a soma do comprimento do veículo a motor e do reboque (Trailer), e com a largura máxima de 2,20m (dois metros e vinte centímetros);
 - 5.7.6.2. Categoria B – Carrinhos de Mão ou Tabuleiros: carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos tracionados, impulsionados ou carregados pela força humana, com área máxima de 1m² (um metro quadrado);
 - 5.7.6.3. Categoria C - Barracas: barracas desmontáveis, com área máxima de 4m² (quatro metros quadrados);
 - 5.7.6.4. Categoria D – Trailer Fixo: trailer fixo, contêiner ou outra estrutura não contemplada nas categorias anteriores, com área máxima de até 14 m² (quatorze metros quadrados);
- 5.7.7. Os Termos de Permissão de Uso serão outorgados aos fornecedores interessados de acordo com análise da Comissão Técnica de Avaliação, que deverá levar em consideração, no mínimo:



- 5.7.7.1. A existência de equipamentos necessários à autossuficiência elétrica e hidráulica (geradores de energia elétrica e reservatórios de água), quando o espaço a ser ocupado não dispor de infraestrutura prévia;
 - 5.7.7.2. Os principais produtos ofertados;
 - 5.7.7.3. A adequação dos produtos ofertados e dos equipamentos utilizados no fornecimento dos alimentos, utilizados quanto às normas sanitárias e de segurança alimentar;
 - 5.7.7.4. A compatibilidade entre o espaço que seria ocupado pelo fornecedor e a infraestrutura dos locais disponíveis, considerando as normas de trânsito, o fluxo seguro de pedestres, automóveis e demais veículos, as regras de uso e ocupação do solo, bem como as normas de acessibilidade;
 - 5.7.7.5. O preço módico e compatível com os preços de mercado;
 - 5.7.7.6. As eventuais incomodidades que poderão ser geradas pela atividade pretendida;
 - 5.7.7.7. A regularidade da situação do veículo (no caso de food truck e trailer); e
 - 5.7.7.8. A opção de alimento que atenda dietas especiais (vegetarianos, veganos, celíacos e intolerantes à lactose, por exemplo).
- 5.7.8. Havendo mais de um fornecedor em condições de atender à demanda, deverá ser realizado sorteio em sessão pública para definir o permissionário escolhido.
- 5.7.8.1. A seleção de fornecedor em sorteio anterior não o impedirá de participar de sorteios subsequentes, em igualdade de condições com os demais interessados, independentemente de prévia contemplação dos demais fornecedores habilitados, desde que manifeste interesse e permaneça apto a atender à demanda.
- 5.7.9. Caberá ao permissionário providenciar as estruturas acessórias necessárias (como extensão de cabeamento elétrico e encanamento adicional) até os pontos de infraestrutura disponibilizados pela USP, quando estes existirem.
- 5.7.9.1. A eventual (in)existência dessa infraestrutura disponibilizada será comunicada ao permissionário pela Comissão Técnica de Avaliação e poderá ser verificada



pessoalmente, mediante vistoria previamente acertada com a própria Comissão.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

- 5.8. Os procedimentos de transição e finalização do contrato limitam-se à retirada dos equipamentos do permissionário das áreas públicas, o que deve ocorrer:
 - 5.8.1. Em até cinco dias após o término da vigência do Termo de Permissão de Uso de natureza contínua (TPU-C);
 - 5.8.2. Em até trinta dias após a revogação do Termo de Permissão de Uso de natureza contínua (TPU-C) pela Administração; ou
 - 5.8.3. Em até três dias após o término da vigência ou a revogação do Termo de Permissão de Uso de natureza esporádica (TPU-E).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e o permissionário devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.3. A permitente poderá convocar representante do permissionário para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.4. Após a assinatura do TPU, o órgão ou entidade poderá convocar o representante do permissionário para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do permissionário, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

- 6.5. O permissionário designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 6.6. O permissionário deverá manter seu preposto no local da execução do objeto durante o período de comercialização dos gêneros alimentícios, conforme previsto no TPU a ser celebrado.



- 6.7. O permitente poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto do permissionário, hipótese em que o permissionário designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

- 6.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

- 6.9. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17](#)).
- 6.10. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do mesmo, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e [Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II](#)).
- 6.11. Caso se aplique, o fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições do objeto executado e aprovará a planilha de medição emitida pelo **CONTRATADO** ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, III](#)).
- 6.12. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV](#)).
- 6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei federal nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º);
- 6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II](#));

Fiscalização Administrativa



- 6.15. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do permissionário e, caso se aplique, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III](#)).
- 6.16. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV](#)).

Gestor do Contrato

- 6.17. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso III do art. 2º](#)).
- 6.18. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do permissionário, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX](#)).
- 6.19. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo permissionário, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII](#)).
- 6.20. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII](#)).
- 6.21. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das



atividades da Administração. ([Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único](#)).

- 6.22. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

- 7.1. Considerando que os serviços contratados não acarretarão nenhuma despesa para a Administração, não haverá medição dos serviços desempenhados, sem prejuízo da fiscalização exercida acerca do cumprimento dos padrões sanitários e das regras previstas na Resolução USP nº 8.796/2025.
- 7.2. A não prestação dos serviços de fornecimento de alimentos, caso não tenha sido causada pela permitente, não acarretará em qualquer desconto dos preços públicos fixados no TPU.

Do recebimento

- 7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **5 (cinco) dias**, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021 e arts. 17, X, e 18, VI, do [Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#)).
- 7.4. No caso dos serviços prestados de forma contínua (TPU-C), o recebimento provisório dos serviços prestados ocorrerá **mensalmente**, sendo que o prazo da disposição acima será contado a partir do primeiro dia útil de cada mês.
- 7.5. No caso dos serviços prestados de forma esporádica (TPU-E), o recebimento provisório dos serviços ocorrerá no prazo de cinco dias corridos **após a retirada dos equipamentos do permissionário**, a qual deve ser efetuada no prazo indicado na cláusula 5.7.3.
- 7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 17, X, [Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#)).
- 7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 18, VI, [Decreto estadual nº 68.220, de 2023](#)).



- 7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- 7.9. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, inclusive com a avaliação da possibilidade do descredenciamento do interessado e/ou revogação do Termo de Permissão de Uso.
- 7.10. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo simplificado, atestando a qualidade do serviço prestado.

Pagamento

- 7.12. O permissionário deve efetuar o pagamento do preço público, conjuntamente ao reembolso pela água e energia elétrica consumidas, mediante o recolhimento de guia de arrecadação de despesas.
 - 7.12.1. O pagamento deve ser efetuado mensalmente, em data avençada no TPU, em caso da prestação de serviços de forma contínua (TPU-C);
 - 7.12.1.1. Inexistindo data específica fixada no TPU, considera-se o vencimento do preço público como o último dia de cada mês.
 - 7.12.2. O pagamento deve ser efetuado antes do início da prestação de serviços em caso da prestação de serviços de forma esporádica, em atendimento a eventos (TPU-E).
- 7.13. O preço público será reajustado conforme a mudança no valor venal dos imóveis na região, nas datas e índices publicados anualmente pela Prefeitura Municipal de São Carlos.
- 7.14. O pagamento da taxa mensal de utilização fora dos prazos acarretará o recolhimento de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da cessão e juros de mora de 2% (dois por cento) ao mês.
- 7.15. A ocorrência de atraso no pagamento da remuneração mensal por mais de 30 (trinta) dias poderá implicar na suspensão temporária da atividade até



a regularização da situação, sem prejuízo de outras penalidades eventualmente cabíveis.

- 7.16. Durante os períodos de recesso acadêmico (janeiro, fevereiro, julho e dezembro), paralisações superiores a 15 dias e, em outros períodos em que eventualmente a demanda por produtos seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso do permissionário, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido à metade, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do ajuste.
- 7.17. Os comprovantes de pagamento do preço público devem ser entregues aos membros da fiscalização administrativa do contrato.
- 7.18. Quando for necessária a utilização de pontos de energia e fornecimento de água disponibilizados pelo permitente, também será responsabilidade do permissionário recolher os valores equivalentes à quantia consumida.
- 7.19. Para os permissionários em caráter contínuo (TPU-C), o valor da água e da energia consumidos deverão ser medidos com o auxílio de hidrômetros e medidores de energia e serão faturados de acordo com as tarifas praticadas pelas respectivas concessionárias.
- 7.19.1. O permissionário poderá optar por não utilizar a infraestrutura oferecida pela Universidade caso seja autossuficiente no consumo de água e no consumo de energia.
- 7.20. Para os permissionários em caráter esporádico (TPU-E), será possibilitado apenas o fornecimento de energia elétrica, e apenas nos pontos dotados de infraestrutura prévia adequada.
- 7.20.1. Nas localidades não dotadas de infraestrutura prévia adequada, apenas serão escolhidos fornecedores autossuficientes no que tange à água e energia consumida (*i.e.*, aparamentados com gerador de energia elétrica e reservatório de água suficiente para o consumo pela duração do evento)
- 7.20.2. Nas localidades dotadas de infraestrutura prévia adequada, o consumo será faturado mediante estimativa prévia de consumo, conforme fórmula prevista na cláusula 9.3 deste Termo de Referência.
- 7.21. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da Permissionária.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE ESCOLHA DO FORNECEDOR E FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO



Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de inexigibilidade de licitação, com fundamento na hipótese do art. 74, “caput” ou inciso IV, da Lei n.º 14.133/2021, conforme justificativas técnicas constantes do procedimento.
- 8.2. No momento do requerimento do credenciamento, os interessados devem informar os equipamentos de que dispõem, a infraestrutura necessária para o desempenho de suas atividades e os alimentos que seriam ofertados, nos moldes do formulário constante do Anexo 4 da Resolução USP nº 8.796/2025.
- 8.3. A Comissão Técnica de Avaliação, verificada a compatibilidade entre a estrutura dos locais disponíveis, o equipamento a ser utilizado e os alimentos a serem fornecidos, deferirá o credenciamento do interessado.
- 8.4. Quando houver demanda para o fornecimento de alimentação na modalidade “comida de rua”, a Comissão Técnica de Avaliação selecionará, de acordo com os critérios previstos na cláusula 5.7.7, os credenciados capazes de atender a demanda.
- 8.5. Caso haja mais interessados capazes de atender a demanda do que vagas, a seleção dos permissionários será realizada mediante sorteio em sessão pública organizada pela Comissão Técnica de Avaliação.
 - 8.5.1. A eventual seleção de interessado em sorteio anterior não implicará sua exclusão dos sorteios subsequentes, podendo o mesmo participar novamente, em igualdade de condições com os demais interessados, independentemente de prévia contemplação dos demais habilitados, desde que manifeste interesse e permaneça apto a atender à demanda.

Forma de fornecimento

- 8.6. A execução do objeto será integral.

Exigências de habilitação

- 8.7. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta aos seguintes cadastros informativos oficiais:
 - a. *SICAF*;



- b. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);
 - c. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);
 - d. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
 - e. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);
 - f. Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (<http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>); e
 - g. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).
- 8.8. A consulta ao cadastro especificado na alínea “d” do item anterior será realizada em nome da pessoa jurídica fornecedora e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 8.9. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 8.10. Também constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do fornecedor no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”. Esta condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do artigo 8º, §§ 1º e 2º, da Lei estadual nº 12.799, de 2008.
- 8.11. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.
- 8.12. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.



- 8.13. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.14. Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.15. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

- 8.16. Nos termos do Anexo 3 da Resolução nº 8.796/2025, o formulário de credenciamento, devidamente preenchido, deverá estar acompanhado de cópia dos seguintes documentos, caso de apliquem:
 - 8.16.1. 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. Em se tratando de pessoa física, deverão ser apresentadas cópias do RG e CPF;
 - 8.16.2. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
 - 8.16.3. comprovante do endereço da pessoa física ou, em caso de pessoa jurídica, do endereço constante na inscrição do CNPJ;
 - 8.16.4. Comprovante de inscrição no CCM – Cadastro de Contribuintes Mobiliários;
 - 8.16.5. Certidão de Tributos Mobiliários em nome da pessoa física ou jurídica requerente;
 - 8.16.6. Cadastro Informativo Estadual (CADIN) em nome da pessoa física ou jurídica requerente;
 - 8.16.7. Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);
 - 8.16.8. Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);
 - 8.16.9. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);
 - 8.16.10. Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS);



- 8.16.11. Certificado de Curso de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos para o(s) proprietário(s) e funcionário(s) que manipulam os alimentos;
- 8.16.12. Atestados e exames de saúde atualizados para todos os funcionários(as) e proprietários(as), de acordo com a legislação vigente:
- 8.16.12.1. Coprocultura;
- 8.16.12.2. Coproparasitológico.
- 8.16.13. Quanto ao *food truck*, Motorizado ou Não Motorizado (Trailer):
- 8.16.13.1. Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos (CRLV) em nome do proprietário para os equipamentos da Categoria A;
- 8.16.13.2. Certificado de vistoria do veículo junto ao DETRAN.
- 8.16.14. Apresentação de layout indicando o dimensionamento da área a ser ocupada, posicionamento do food truck, ou trailer, das mesas, bancos, cadeiras e toldos retráteis ou fixos, se o caso.
- 8.17. **Toda a documentação exigida deve ser apresentada por meio digital.**

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O preço público mensal a ser pago corresponderá a 25% (vinte e cinco por cento) do valor venal do metro quadrado de um imóvel (terreno) localizado no entorno, ou na região das áreas do Campus de São Carlos, de acordo com a seguinte fórmula:

$$\mathbf{PPM = AP \times PV \times P, \text{ onde}}$$

PPM = Preço Público Mensal;

AP = Área Pública total ocupada pelo permissionário (m²);

PV = preço venal do metro quadrado de terreno na região das áreas 1 e 2 do Campus de São Carlos, equivalente, no ano de 2026, a R\$ 448,97, para a área 1 e R\$ 30,81 para a área 2, sem prejuízo do reajuste pelos índices adotados pela Prefeitura Municipal;

P = percentual de redução de 75%.

- 9.2. Caso o prazo da ocupação seja inferior a um mês, o preço público será calculado proporcionalmente, considerando-se a duração do mês como trinta dias.
- 9.3. Caso o fornecedor opte por utilizar a infraestrutura de água e energia elétrica do campus, serão somados, ao valor do preço público mensal, os valores devidos a título do respectivo consumo.



- 9.3.1. Com relação aos fornecedores em caráter contínuo (TPU-C), o consumo mensal de energia elétrica e água será aferido mediante a instalação de hidrômetros e medidores de consumo de energia pela própria contratante.
- 9.3.1.1. O valor cobrado será aferido mediante a aplicação da tarifa estipulada pela concessionária do respectivo serviço público.
- 9.3.2. Com relação aos fornecedores em caráter esporádico (TPU-E), apenas será disponibilizada energia elétrica aos fornecedores caso a localidade do evento tenha infraestrutura prévia adequada.
- 9.3.2.1. Não será disponibilizada água aos interessados, sendo que apenas serão escolhidos fornecedores aparatados com reservatório suficiente para atender todo o prazo de duração do evento.
- 9.3.2.2. Os fornecedores que dispuserem de geradores de energia elétrica poderão optar por não utilizar a infraestrutura prévia da Administração.
- 9.3.2.3. Aos fornecedores que utilizarem a infraestrutura prévia da Administração, haverá a cobrança do consumo de acordo com a seguinte fórmula:

Consumo = PME x [(HFP x TFP) + (HP x TP)], onde

PME = Potência Média Estimada, obtida mediante a soma da potência de todos os equipamentos informados pelo permissionário, conforme cláusula nº 5.6 deste Termo de Referência e Anexo 4 da Resolução nº 8.796/2025;

HFP = Quantidade de horas de evento fora do horário de ponta;

TFP = Tarifa cobrada pela CPFL Paulista fora do horário de ponta (TUSD FORA PONTA MWH);

HP = Quantidade de horas de evento no horário de ponta (entre as 18h e 21h);

TP = Tarifa cobrada pela CPFL Paulista no horário de ponta (TUSD PONTA MWH).

- 9.3.2.4. Os preços das tarifas cobradas pela concessionária de energia no horário de ponta e fora do horário de ponta poderão ser consultadas no endereço <https://www.cpfl.com.br/empresas/tarifas-cpfl-paulista>, levando-se em consideração a aplicação da **tarifa verde**.
- 9.3.2.5. O valor devido a título de consumo de energia deverá ser estimado antes do evento e recolhido conjuntamente ao preço público.



10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Não se vislumbram a existência de despesas decorrentes da contratação, mas apenas receitas decorrentes do pagamento do preço público, que serão recolhidas à competente linha orçamentária.

São Carlos/SP, 27 de maio de 2026.

Leonardo S. Zacarin

Técnico para Assuntos Administrativos



Anexo III – Diretrizes Técnicas

DIRETRIZES TÉCNICAS RELATIVAS ÀS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NAS ÁREAS DO CAMPUS DE SÃO CARLOS.

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;

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º - O fornecimento (comércio, doação e distribuição) de alimentos nas áreas do *Campus* de São Carlos 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* de São Carlos;

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* de São Carlos (TPU);

III - preenchimento, pelo interessado, do Formulário para o Requerimento do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas áreas do *Campus* de São Carlos;

IV - outorga do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas áreas do *Campus* de São Carlos (TPU).

Artigo 2º - Os interessados no fornecimento de alimentos nas áreas do *Campus* de São Carlos deverão atender, além das diretrizes contidas no presente ANEXO 1, às especificações técnicas estabelecidas pelas normas abaixo indicadas, no que compatível, e eventual legislação superveniente:

I - **Lei Municipal nº 18.699/2018** da Prefeitura do Município de São Carlos - que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas — comida de rua e dá outras providências;



II - 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 (**Anexo VI – Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013**);

III - Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; (**Anexo VII – Resolução RDC nº 2016, de 15/09/2024**);

IV - Resolução SS-142, de 03.05.93, que aprova a Norma Técnica relativa ao Comércio Ambulante de Gêneros Alimentícios. (**Anexo VIII – Resolução SS-142, de 03/05/1993**).

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 5°C;

II - recheio quente: acima de 60°C, por no máximo 6 horas;



III - os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos a no máximo 180°C;

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* de São Carlos.

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/SISP/SIM), 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 semi preparados 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 semi preparados 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 produtos 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 sachês 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 exsudativas 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 em: Lei 10.083/98 que dispõe sobre o Código Sanitário do Estado de São Paulo; na Portaria CVS 05/2013 e Resolução da Diretoria Colegiada - RDC - Anvisa 216/2004 que tratam sobre Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação.

§ 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 cópias 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 que requisitados.

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.



Anexo IV – Formulário de Credenciamento

FORMULÁRIO PARA O REQUERIMENTO DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NAS ÁREAS 1 E 2 DO CAMPUS DE SÃO CARLOS (TP PUSP-SC)

À Comissão Técnica de Avaliação

_____, pessoa física / jurídica de direito privado, inscrita no CPF (ou 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. credenciamento para o Fornecimento de Alimentos nas áreas do *Campus* de São Carlos (TPU), na modalidade comida de rua, nos seguintes termos:

1. OPÇÃO DE TP PUSP-SC E PERMANÊNCIA

- () Contínuo (TPU-C) de segunda a sexta-feira das 10:00 às 20:00* horas
() Esporádico (TPU-E) – em atendimento a eventos.

**O interessado 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:** cozinhas móveis montadas sobre veículos a motor ou rebocadas por estes, com o comprimento máximo de 6,30m (seis metros e trinta centímetros), considerada a soma do comprimento do veículo a motor e do reboque (*Trailer*), e com a largura máxima de 2,20m (dois metros e vinte centímetros);
() **Categoria B:** carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos tracionados, impulsionados ou carregados pela força humana, com área máxima de 1m² (um metro quadrado);
() **Categoria C:** barracas desmontáveis, com área máxima de 4 m² (quatro metros quadrados).
() **Categoria D:** trailer fixo, contêiner ou estrutura não contemplada nas categorias anteriores, com área máxima de até 14 m² (quatorze metros quadrados).

3. ÁREA TOTAL OCUPADA*: _____ m²

*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 intempéries
 () Mesas — Quantidade: _____ (Mínimo 4)
 () Cadeiras/bancos — Quantidade: _____ (Mínimo 16 cadeiras ou equivalente)
 () Aceitação de cartão refeição (bandeiras credenciadas pela USP), cartão de crédito e débito
 () Outros — Especificar: _____

5. INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA

- () Rede elétrica: () 110V () 220V
 () Outras — Especificar: _____

6. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS QUE SERÃO UTILIZADOS NA REDE ELÉTRICA

Equipamento	Tensão (Volts)	Potência (Watts)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

7. PREPARAÇÕES E ALIMENTOS OFERTADOS*

| Porção (g/unid/ml) | Preço (R\$)

Alimento/bebida	Porção (g/unid/ml)	Preço (R\$)
1.		
2.		
3.		
4.		



5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
Opção de refeição/lanche a custo acessível (referência-base R\$ 25,00)	Porção (g/unid/ml)	Preço (R\$)
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 TPU à mesma pessoa jurídica nem àquela composta por um ou mais sócios de pessoa jurídica já detentora de TPU-C ou TPU-E.*

Auxiliar(es):

- 1) Nome Completo: _____ CPF: _____
 2) Nome Completo: _____ CPF: _____
 3) Nome Completo: _____ CPF: _____
 4) Nome Completo: _____ CPF: _____

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



9. DECLARAÇÃO

Eu, _____, inscrito no CPF nº _____,

(ou, em caso de pessoa jurídica),

Eu/Nós, _____ proprietário(s)/sócio(s) da empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MJ sob o nº _____,

abaixo identificados, DECLARO (AMOS), sob as penas da lei, que:

(1) não possuo/possuímos parentesco consanguíneo ou afim, de até terceiro grau, com membros da Comissão Técnica de Avaliação da PUSP-SC e

(2) estou/estamos ciente(s) sobre as Diretrizes Técnicas Relativas ao Fornecimento de Alimentos nas áreas do *Campus* de São Carlos e prerrogativas estabelecidas pelo Edital de Chamamento Público de Interessados na obtenção do TPU.

Nestes Termos,
Pede(imos) deferimento.

_____, ____ de _____ de 20____

[Assinatura Sócio 1]

[Assinatura Sócio 2]

[Assinatura Sócio 3]

[Assinatura Sócio 4]



Anexo V – Termo de Permissão de USO – TPU

Pelo presente instrumento, a **UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO – USP**, autarquia estadual de regime especial, pessoa jurídica de direito público interno, regida por seu Estatuto, aprovado pela Resolução 3.461, de 07 de outubro de 1988, e por seu Regimento Geral, aprovado pela Resolução 3.745, de 19 de outubro de 1990, com sede na Rua da Reitoria, 374, São Paulo/Capital, inscrita no CNPJ/MF sob nº 63.025.530/0001-04, por intermédio da PREFEITURA DO CAMPUS DE SÃO CARLOS, com sede em São Carlos, na Avenida Trabalhador São-carlense, 400, Parque Arnold Schmidt, CEP 13566-590, cidade de São Carlos, doravante denominada **PERMITENTE**, neste ato representada pelo seu Prefeito(a) do *Campus*, Prof. Dr. Paulo Sergio Lopes de Souza, conforme delegação de competência conferida pela Portaria GR 8321/2024, e de acordo com o deliberado pelas Comissões de Legislação e Recursos e de Orçamento e Patrimônio, nos autos USP nº 2022.1.368.52.4, resolve **PERMITIR** que _____, pessoa física / jurídica de direito privado, com sede e foro na cidade de _____, inscrito no CPF / CNPJ/MF sob nº _____, doravante denominado **PERMISSIONÁRIO**, neste ato representada pelo(a) seu(sua) _____ Sr(a). _____, domiciliada na cidade de _____, Estado de _____, utilize a área descrita na Cláusula Primeira, de propriedade da **PERMITENTE**, consoante às condições adiante estipuladas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. A presente Permissão tem por objeto o fornecimento de alimentos nas áreas do *Campus* de São Carlos nos termos da TPU-C/TPU-E na modalidade comida de rua, pelo PERMISSIONÁRIO, na área de _____ m², localizada _____ (especificar a unidade ou área do *campus*) da _____ (Unidade ou da USP), conforme planta/croquis anexos, que ficam fazendo parte deste Termo de Permissão de Uso.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

2. Opção de TPU e permanência:

() **Contínua** (TPU-C) pelo prazo de 2 anos podendo ser prorrogada uma única vez por igual período, com validade até _____ (_____)

() **Esporádica** (TPU-E) pelo período de _____ a _____ em atendimento ao evento _____

2.1. Categoria do equipamento:

Categoria A – Food Truck Motorizado ou Não Motorizado: cozinhas móveis montadas sobre veículos a motor ou rebocadas por estes, com o comprimento máximo de 6,30m (seis metros e trinta centímetros), considerada a soma do



comprimento do veículo a motor e do reboque (Trailer), e com a largura máxima de 2,20m (dois metros e vinte centímetros);

Categoria B – Carrinhos de Mão ou Tabuleiros: carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos tracionados, impulsionados ou carregados pela força humana, com área máxima de 1 m² (um metro quadrado);

Categoria C – Barracas: barracas desmontáveis, com área máxima de 4 m² (quatro metros quadrados);

Categoria D - Trailer Fixo: trailer fixo, contêiner ou outra estrutura não contemplada nas categorias anteriores, com área máxima de até 14 m² (quatorze metros quadrados).

2.2. Fica fazendo parte do presente Termo de Permissão de Uso, o Edital de Chamamento Público e seus anexos, bem como a Resolução USP /2024, que regula o fornecimento de alimentos na modalidade "comida de rua", nas áreas do *Campus* de São Carlos, da Universidade de São Paulo.

2.2.1. Ficam os interessados cientes de que a simples apresentação do formulário implica no conhecimento e aceitação dos elementos constantes do Anexo 1 - Diretrizes Técnicas Relativas às Condições Higiênico-Sanitárias para o Fornecimento de Alimentos nas áreas do *Campus* de São Carlos e no Edital de Chamamento Público, de observância obrigatória pelo permissionário.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO PERMISSIONÁRIO

3. O **PERMISSIONÁRIO** fica obrigado a:

3.1. Apresentar-se pessoalmente durante o período de comercialização, uniformizado e munido dos documentos necessários à sua identificação, exigência que se aplica também aos auxiliares;

3.2. Responder por seus atos e pelos atos praticados por seus auxiliares quanto à observância das obrigações decorrentes do TPU;

3.3. Responder pela qualidade dos alimentos oferecidos, pela segurança alimentar e todos os processos respeitando a legislação vigente;

3.4. Vender produtos de boa qualidade de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;

3.5. Armazenar, transportar, manipular e comercializar apenas os alimentos aos quais está autorizado;

3.6. Acatar as orientações, instruções e determinações da **PERMITENTE** ou seus prepostos e das autoridades sanitárias;

3.7. Manter o TPU afixado, em local visível ao público e pronto para apresentação;

3.8. Comunicar previamente à **PERMITENTE** as mudanças de auxiliar, acompanhadas da documentação descrita no **Item 2.2** do Edital de Chamamento Público;



3.9. Pagar o preço público, gastos com água e energia elétrica, além dos demais encargos devidos em razão do exercício da atividade;

3.10. Manter higiene pessoal e do vestuário, bem como assim exigir e zelar pela de seus auxiliares;

3.11. Manter o equipamento em estado de conservação e higiene adequados, providenciando os consertos que se fizerem necessários;

3.12. Manter cópia do certificado de curso de Boas Práticas realizado pela pessoa física ou 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;

3.13. Obter autorização prévia da **PERMITEENTE** 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;

3.14. Executar as atividades respeitando a legislação vigente bem como as descritas nos Anexos III, VI, VII e VIII do Edital de Credenciamento nº 01/2026 PUSP-SC;

3.15. Caberá ao **PERMISSIONÁRIO** solicitar à **PERMITEENTE** a necessária ligação elétrica, caso necessário;

§ 1º - É vedado o comércio e o consumo de bebidas alcoólicas nas dependências do espaço de que trata o presente Termo;

§ 2º - O **PERMISSIONÁRIO** deverá restituir a área em perfeitas condições de uso e nos exatos termos em que a recebeu.

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR E PERIODICIDADE DA COBRANÇA

4.1. Definidas as propostas vencedoras, para fornecimento de "comida de rua" de forma continuada, a **PERMITEENTE** emitirá os TPU, com vigência de dois anos prorrogáveis uma única vez por igual período, e solicitará o pagamento do preço público para outorga, que será calculado conforme disposto no item 6.1.1 do Edital de Chamamento Público:

4.1.1. O preço público mensal a ser pago corresponderá a 25% (vinte e cinco por cento) do valor venal do metro quadrado de terreno na região das áreas do *Campus* de São Carlos, calculado para a área pública aprovada para uso pelo **PERMITEENTE**.

§ 1º O preço público mensal deverá ser recolhido pelo **PERMISSIONÁRIO** de acordo com o disposto no item 6.1.1 da cláusula 4ª do Edital de Chamamento Público.



4.1.2. O preço público para o TPU-E será definido considerando a mesma base de cálculo para o Preço Público Mensal estipulado para o TPU-C (considerando o mês de 30 dias) dividido por 30 e multiplicado pelo número de dias em que ocorrerá o fornecimento de alimentos.

4.2. O Preço Público Mensal – PPM, a ser pago pelo **PERMISSIONÁRIO** para o presente Termo de Permissão de Uso Contínuo – TPU-C é de R\$ _____ (_____).

4.2.1. O pagamento do Preço Público Mensal para o TPU-C deverá ser efetuado pelo **PERMISSIONÁRIO** até o dia _____ do mês subsequente à assinatura do presente Termo.

4.3. O Preço Público Mensal – PPM, a ser pago pelo **PERMISSIONÁRIO** para o presente Termo de Permissão de Uso Esporádico – TPU-E é de R\$ _____ (_____).

4.3.1. O pagamento do Preço Público Mensal para o TPU-E deverá ser efetuado pelo **PERMISSIONÁRIO** em até 3 (três) dias antes do início do evento.

CLÁUSULA QUINTA - DAS SANÇÕES, PENALIDADES E RESCISÃO

Parágrafo Único - As infrações, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas pela Comissão Técnica de Avaliação com penalidades de:

- I - advertência verbal e por escrito;
- II - suspensão temporária da atividade;
- III - revogação do TPU.

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

5.1.2. 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.

5.2. 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 TPU;
- II - deixar de portar cópia do certificado de realização do curso de boas práticas de manipulação de alimentos.

5.3. 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 exigí-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 de acondicionamento de materiais e equipamentos de trabalho em áreas particulares e áreas públicas ajardinadas diferentes das descritas em seu TP PUSP-SC;

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.

5.4. 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.

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

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

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

5.5. A apreensão de equipamentos e mercadorias será realizada pela Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de São Carlos, mediante solicitação da Prefeitura do *Campus* de São Carlos 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.

IV - Fornecer alimentos que estejam em desacordo com as Normas Sanitárias Vigentes.

5.6. O TPU será revogado por ato da **PERMITENTE** 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 TPU.

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

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

5.6.3. 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.

5.7. Contra a aplicação das penalidades previstas no item 8. caberá apresentação de recurso, com efeito suspensivo, dirigida à Comissão Técnica



de Avaliação, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data do recebimento do Auto de Infração e Imposição de Penalidade.

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

CLÁUSULA SEXTA - BENFEITORIAS

6.1. Se houver a necessidade de realizar benfeitorias no local, o **PERMISSIONÁRIO** submeterá o projeto à aprovação dos órgãos competentes da **PERMITENTE**, que poderá anuir ou não com sua execução.

Parágrafo único - A **PERMITENTE** não indenizará quaisquer benfeitorias realizadas, seja a que título for, em decorrência da presente permissão de uso. Em caso de revogação da permissão, as instalações e benfeitorias existentes na área serão de exclusiva propriedade da **PERMITENTE**, sendo revertidas para seu patrimônio e nele incorporadas sem nenhum tipo, forma ou valor de ressarcimento para o **PERMISSIONÁRIO**.

CLÁUSULA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

7. Considerando a finalidade de utilização estabelecida na Cláusula Primeira deste instrumento, fica estabelecido que:

7.1. Os pontos específicos nas áreas do *Campus* de São Carlos para permanência e o fornecimento de alimentos na modalidade "comida de rua" correspondem aos 29 (vinte e nove) pontos apresentados nas figuras 1 e 2 anexas ao Edital de Chamamento Público nº 01/2016 PUSP-SC.

7.2. Fica proibida a comercialização, doação e distribuição de bebidas alcoólicas de qualquer tipo, de todo e qualquer tipo de tabaco, substâncias ilícitas e todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico, em qualquer que seja a sua forma ou apresentação.

7.3. A administração, limpeza e vigilância dos espaços físicos identificados, abrangidos pela permissão de uso e individualizados na planta/croquis anexos, serão de exclusiva responsabilidade do **PERMISSIONÁRIO**.

7.4. Incumbirá à **PERMITENTE**, caso surjam intercorrências de curto prazo, com período de até 02 (dois) dias, voltadas a realização de reparos, reformas, readaptações de instalações elétricas, hidráulicas ou outras que se façam necessárias e que possam resultar na suspensão das atividades decorrentes da presente permissão, proceder às comunicações necessárias ao **PERMISSIONÁRIO** com antecedência mínima de 05 (cinco) dias.

CLÁUSULA OITAVA - DA REVOGAÇÃO

8.1. A presente Permissão de Uso terá validade a partir da data de assinatura deste Termo e é outorgada pelo **prazo de 2 (dois) anos, prorrogável uma única vez por igual período**, quando for contínua (TPU-C) ou com prazo e



validade compatível para atendimento a eventos, quando for esporádica (TPU-E) podendo ser revogada a qualquer tempo na hipótese de descumprimento de quaisquer das obrigações estabelecidas na cláusula terceira e respectivos parágrafos.

Parágrafo Único - Fica ajustado o prazo de 30 (trinta) dias para que o **PERMISSIONÁRIO** desocupe o imóvel, no caso de TPU-C e de 03 (três) dias no caso de TPU-E contados do recebimento da notificação de que trata o caput desta cláusula, sem que caiba ao **PERMISSIONÁRIO** o direito de reclamar qualquer indenização ou retenção por benfeitorias, ainda que necessárias.

CLÁUSULA NONA - DAS PROIBIÇÕES DO PERMISSIONÁRIO

9.1 - 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 TPU recebido.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A fiscalização das infrações de natureza sanitária e das demais regras inerentes ao fornecimento de alimentos será exercida pela Comissão Técnica de Avaliação da **PERMITENTE** que, de acordo com a infração, atuará em parceria com o Serviço de Fiscalização e Segurança (SVFSEG) para orientação ao fornecedor sobre os procedimentos e condições necessárias ao recebimento e manutenção do TPU.

10.1.1. A fiscalização das demais regras inerentes ao TPU será exercida pela **PERMITENTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. A divulgação no Portal Nacional das Contratações Públicas é condição indispensável para a eficácia do Termo de Permissão de Uso e de seus aditamentos e deverá ocorrer no prazo de 10 (dez) dias úteis.

11.1.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Paulo, em uma das Varas da Fazenda Pública, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser, para dirimir dúvidas relativas à interpretação das cláusulas contratuais e demais questões relativas ao presente ajuste que não forem resolvidas de forma consensual pelas partes.

E, por assim estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente TERMO, em 02 (duas) vias de igual teor e forma e idêntico valor jurídico para um só efeito, dando tudo de bom, firme e valioso.

São Carlos, _____ de _____ de _____

Permitente

Permissionário

Testemunhas:



Anexo VI – Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 DOE de 19/04/2013 - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

I HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

a) Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

b) Os funcionários de serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais de alimentos estão sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por médico especializado em Medicina do Trabalho. A comprovação dos exames do PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) podem também ser exigidos pela Autoridade Sanitária.

c) Não devem manipular alimentos os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

d) Asseio e estética dos manipuladores de alimentos: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme.

e) Uniformes: bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene



e conservação; botas de borracha para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

f) Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizados forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

g) O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura, e também quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

h) A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

i) É vetado o uso de máscara nasobucal.

j) Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

k) Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

l) Instruções para a higienização de mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antissepsia de mãos.



m) Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários ou sempre que necessário.

II CONTROLE DE MERCADORIA

a) As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpos e íntegros, os dizeres de rotulagem devem ser conferidos.

b) No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

c) As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor. Armazenar separadamente dos alimentos os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

d) Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento. Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim, e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

e) Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência. Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

III ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS

a) Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.



b) Produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados.

c) Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

d) As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

d.1) Produtos Congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade
0 a -5 (entre zero e 5 graus negativos)	10 dias
-6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20 dias
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30 dias
-18 (menor que dezoito graus negativos)	90 dias

d.2) Produtos resfriados:

Produto/Alimento	Temperatura	Prazo de validade
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2°C	3 dias
Pescados pós-cozimento	Máximo 2°C	1 dias
Alimentos pós-cozimento, exceto pescados	Máximo 4°C	3 dias
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4°C	3 dias
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4°C	2 dias
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4°C	3 dias
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4°C	2 dias
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4°C	3 dias

Demais alimentos preparados	Máximo 4°C	3 dias
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5°C	5 dias
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5°C	3 dias
Leite e derivados	Máximo 7°C	5 dias
Ovos	Máximo 10°C	7 dias

IV PRÉ PREPARO DOS ALIMENTOS

a) Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar na área de pré-preparo, e produtos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos, sempre que possível.

b) Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.

c) O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de micro-ondas. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a cinco graus Celsius. Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

d) A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender às instruções recomendadas pelo fabricante. A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante. Quando esta for realizada com solução clorada, os hortifrutícolas devem permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágue final com água potável. Recomendações de diluição para a solução clorada desinfetante:

I - dez mililitros ou uma colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de dois a dois vírgula cinco por cento, diluída em um litro de água potável;

II - vinte mililitros ou duas colheres de sopa rasas de hipoclorito de sódio na concentração de um por cento, diluídas em um litro de água potável.

V PREPARO DOS ALIMENTOS

a) Cocção é a etapa onde os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um tempo determinado ao produto, devendo atingir no mínimo setenta e



quatro graus Celsius no seu centro geométrico. Outras operações, combinando-se um tempo de duração sob determinada temperatura, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

b) A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I - os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de cento e oitenta graus Celsius;

II - a reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;

III - para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;

IV - o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, porque entope tubulações e provoca poluição;

V - Óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser reciclados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas.

c) Utilização de ovos: os ovos podem estar contaminados com Salmonella, tanto na casca como na gema. A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

c.1) - os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem reconhecer a qualidade dos seus fornecedores de ovos e as aves que realizam a postura não podem estar contaminadas com Salmonella;

c.2) - são proibidas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por sete minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura;

c.3) - devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como maioneses, cremes, mousses, entre outros;

c.4) - o conteúdo do ovo não deve entrar em contato com a superfície externa da casca;

c.5) - é proibido vender ovos com a casca rachada;

c.6) - é proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos;

c.7) - armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados;

c.8) - conferir o prazo de validade dos ovos;

c.9) - não reutilizar as embalagens de ovos, nem as utilizar para outras finalidades;

c.10) - não é recomendável a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação. Geralmente, as



grandes granjas realizam a higienização automatizada de ovos. Estudos científicos têm mostrado que a lavagem de ovos, para produzir ovos líquidos de uso industrial, não tem influência na qualidade microbiológica do produto final que sofrerá pasteurização, desde que a matéria prima seja de boa qualidade. A lavagem dos ovos pode reduzir a carga microbiológica da casca, porém alguns agentes químicos utilizados nessa lavagem podem causar danos físicos ao produto, facilitando a entrada de microrganismos através da casca.

d) O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados deve ser realizado em equipamento de refrigeração e os produtos devem estar identificados com a sua denominação, data de preparo e prazo de validade.

e) O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de sessenta graus Celsius a dez graus Celsius em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a cinco graus Celsius, ou congelado à temperatura igual ou inferior a dezoito graus Celsius negativos.

VI DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS PREPARADOS

a) Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

b) O recebimento de dinheiro, cartões ou outros para o pagamento de despesas deve ocorrer em área específica e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

c) É permitida a reutilização de alimentos para fins de doação gratuita, incluindo-se as sobras, em quaisquer das etapas da produção, desde que tenham sido elaborados com observância das Boas Práticas, descritas nesta norma, entre outras estabelecidas pela legislação sanitária vigente. As sobras de alimentos não incluem os restos dos pratos dos consumidores.

VII TRANSPORTE DE ALIMENTOS

a) Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem apresentar a relação individualizada de cada veículo transportador e suas características técnicas ao órgão competente de vigilância sanitária, conforme o Artigo 87 da Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, e outras normas complementares vigentes.

b) As características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:

Av. Trabalhador são-carlense, 400, São Carlos, SP, 13566-590 - Tel.: (16) 3373-9139 - www.prefeitura.sc.usp.br - administracao.prefeitura@sc.usp.br



- b.1)** ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, para transportar alimentos manipulados prontos ou não para o consumo;
- b.2)** ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de produto alimentício transportado.
- c)** Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas.
- d)** Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos e sua frequência de realização.
- d.1)** Se o método for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos;
- d.2)** Se o método for físico, por emprego de vapor, devem ser descritos o método, sua frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.
- e)** Não é permitido o transporte concomitante, num mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados crus, semiprocessados ou prontos para o consumo com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, se estes representarem risco de contaminação cruzada àqueles.
- f)** O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.
- g)** Alimentos perecíveis preparados ou industrializados crus, ou semiprocessados, ou prontos para o consumo, que devem ser conservados sob refrigeração ou congelamento, devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura. Ao ser carregado, o compartimento de carga deve estar pré-condicionado com a temperatura do produto alimentício que exigir a menor temperatura de conservação.



VIII HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE

a) As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágue; desinfecção química seguida de enxágue final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.

a.1) Se o método de higienização for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e de desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos;

a.2) Se o método de desinfecção for pelo emprego de vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

b) É proibido: Varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação; fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos; reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza; animais domésticos no local de trabalho; escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

c) Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes estabelecidos pela legislação federal e, dentre eles, informar:

c.1) os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA;

c.2) o nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;

c.3) informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

IX MATERIAIS RECICLÁVEIS E RESÍDUOS SÓLIDOS

a) Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual.



X ABASTECIMENTO DE GÁS

a) A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

XI INSTALAÇÕES

a) Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

b) A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ocorrer em local exclusivo fora da área de preparo de alimentos.



Anexo VII – Resolução RDC nº 2016, de 15/09/2024

RESOLUÇÃO RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 da ANVISA

Dispõe sobre Regulamento Técnico Boas Práticas para de Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004,

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

Considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação;

Considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional;

Adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas neste diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES



ANEXO DA RESOLUÇÃO RDC Nº 216

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 - ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, *bufês*, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, *delicatessens*, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissárias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

2 - DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1 Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

2.2 Antissepsia: operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

2.3 Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.



2.4 Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.6 Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.7 Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

2.8 Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

2.9 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.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semipreparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.



2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

3. REFERÊNCIAS

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos:



Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. *Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.*

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. *Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.*

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. *Basic Food Safety for Health Workers.*

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o



caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser suas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.



4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

4.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.



4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, when utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.5 MANEJO DOS RESÍDUOS

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

4.6 MANIPULADORES

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.



4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.



4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficiência do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.



4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.



4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP's devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP's referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua configuração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP's devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP's relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP's referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do **item 4.11.5**, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP's relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a



periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.



Anexo VIII – Resolução SS-142, de 03/05/1993

Resolução SS-142, de 03.05.93 Aprova Norma Técnica relativa ao Comércio Ambulante de Gêneros Alimentícios

I – Os equipamentos ambulantes devem possuir:

- a) Compartimentos, providos de tampas com partes rigorosamente justapostas;
- b) Revestimento de material liso, resistente, impermeável, atóxico e de fácil limpeza nas superfícies que entrem em contato direto com alimentos;
- c) Proteção contra sol, chuva, poeira e outras formas de contaminação;
- d) Isolamento térmico no caso de venda de alimentos perecíveis, sorvetes, refrescos, bebidas e similares;
- e) Queimador a gás, vedado o uso de fogareiros a querosene e o uso de lenha ou carvão; sistema de exaustão para os *trailers*;
- f) Pintura em tonalidades claras;
- g) Equipamento de refrigeração, dependendo da característica do alimento a ser comercializado;
- h) Equipamento para cocção e fritura, quando comercializar alimentos que devam ser submetidos a essas operações antes do consumo.
- i) 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 e roedores;
- j) Possuir reservatório de água tratada com higienização dos equipamentos, utensílios e mãos, no período de trabalho;
- k) Possuir refrigerador ou balcão frigorífico para trailer e barraca;
- l) Possuir pia com torneira e água potável corrente, para trailer e barraca;
- m) Possuir tanque de recolhimento de efluentes da pia, com capacidade mínima de 200 l, removível, lavável e dotado de fecho hidráulico, esses efluentes serão esgotados no bueiro mais próximo, para trailer e barraca;
- n) Possuir recipientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de lixo, providos de tampo acionável com os pés;
- o) Possuir toldo retrátil, para trailer e barraca;
- p) Deve manter todas as aberturas e frestas bem vedadas para evitar a entrada de insetos e roedores;
- q) Todos os equipamentos ambulantes devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação.



II - Com relação aos alimentos deverão ser seguidos os seguintes critérios:

- a) Recheio frio: até 6°C;
- b) Recheio quente: acima de 65°C;
- c) 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 sendo permitido o retalhamento desses produtos para venda ao consumidor;
- d) Os alimentos semipreparados ou preparados devem ser manuseados com padores ou instrumentos apropriados, sem contato manual;
- e) 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, entre outros;
- f) Doces e outros produtos de confeitaria produtos e vendidos por unidade, fora da embalagem original múltipla, devem ser apresentados ao consumo pré-embalados em papel transparente ou plástico não reciclado;
- g) O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável;
- h) Produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em sachê individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetidos.

III - Além das obrigações previstas neste regulamento, os ambulantes devem:

- a) Vender produtos de boa qualidade e de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;
- b) Manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente da atividade, quantas vezes for necessário;
- c) Acatar as orientações, instruções e determinações das autoridades sanitárias;
- d) Manter afixado, em local visível ao público e pronto para apresentação, a licença de funcionamento do veículo ou equipamento, à disposição da autoridade sanitária;
- e) No comércio ambulante de gêneros alimentícios, fica proibida a venda de refeições prontas para o consumo;
- f) 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 6°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) admitindo-se apenas a fritura, a cocção e a montagem no caso de sanduíche e congêneres;

g) Os alimentos fritos ou cozidos devem ser conservados à temperatura acima de 65°C;

h) Não é permitido o retalhamento no próprio equipamento, dos alimentos industrializados e embalados, permitindo-se apenas a comercialização destes produtos na embalagem original;

i) As bebidas somente podem ser comercializadas na embalagem original, à exceção dos equipamentos de mistura e dispensação automática de sucos e refrigerantes;

j) 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.

IV - A base de operações deve possuir:

a) Todas as facilidades para a completa higienização do equipamento;

b) Local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;

c) Local adequado para semipreparação ou preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimento de material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficiente em perfeitas condições de higiene e limpeza e com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas nas aberturas e proteção na parte inferior das portas);

d) Pia com água corrente tratada; em locais onde não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento deve ser feita a cloração da água a ser utilizada.

e) Destino adequado dos dejetos, conforme código sanitário vigente;

f) Os manipuladores de alimentos e ambulantes não podem exercer sua atividade quando acometidos de doenças infectocontagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exsudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis ou infeccionados;

g) Os ambulantes devem usar uniformes compostos de gorro ou lenço protegendo todo o cabelo e guarda-pó ou avental de cor clara, mantidos fechados, limpos e em condições de uso;

h) Cada ambulante deve exercer o comércio, em caráter pessoal e intransferível de um único equipamento;

i) As infrações às disposições dessa norma estarão sujeitas ao disposto na legislação sanitária vigente;



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

j) Além de atenderem os preceitos estabelecidos nesta norma, os ambulantes devem atender às exigências de ordem higiênico-sanitárias previstas em norma técnica especial.

E-mail para sugestões e/ou reclamações: comidaderua.prefeitura@sc.usp.br.

São Carlos, ____ de _____ de _____.

PAULO SERGIO LOPES DE SOUZA
Prefeito do *Campus* de São Carlos



USPAssina - Autenticação digital de documentos da USP

Registro de assinatura(s) eletrônica(s)

Este documento foi assinado de forma eletrônica pelos seguintes participantes e sua autenticidade pode ser verificada através do código TCSA-PK1R-719Z-RPSP no seguinte link: <https://portalservicos.usp.br/iddigital/TCSA-PK1R-719Z-RPSP>

Paulo Sergio Lopes de Souza

Nº USP: 1629326

Data: 12/06/2026 14:05