





concerne às condições higiênicas-sanitárias e legislação vigente e será autorizada mediante seleção pública que envolverá as etapas a seguir:

I - designação da Comissão Técnica de Avaliação dos Requerimentos dos Termos de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo;

II - divulgação do Edital de Chamamento Público para Seleção e Credenciamento de Interessados na obtenção do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo (TPUSP);

III - preenchimento, pelo interessado, do Formulário para o Requerimento do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo;

IV - outorga do Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo (TPUSP).

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

I - Lei 15.947/13 (Prefeitura do Município de São Paulo) - que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas - comida de rua - e dá outras providências;

II - Decreto 55.085/14 (Prefeitura do Município de São Paulo) - que regulamenta a Lei 15.947, de 26-12-2013;

III - Decreto 42.242/02 (Prefeitura do Município de São Paulo) - que regulamenta a Lei 12.736, de 16-09-1998, alterada pela Lei 13.185, de 11-10-2001, que dispõe sobre a comercialização de sanduíche denominado "cachorro quente" e de refrigerantes por vendedores autônomos motorizados, no Município de São Paulo;

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

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

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

#### CAPÍTULO II – DA ESTRUTURA FÍSICA

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

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

#### CAPÍTULO III – DOS EQUIPAMENTOS

Artigo 5º - Todos os equipamentos utilizados para refrigeração, freezers e balcões técnicos 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 tempo acionável com os pés;

XIII - deve manter todas as aberturas e frestas bem vedadas para evitar a entrada de insetos, roedores e demais animais sinantrópicos.

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

I - todas as facilidades para a completa higienização dos equipamentos, móveis, utensílios e demais materiais utilizados;

II - local adequado para guarda dos equipamentos, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;

III - local adequado para conservação de matérias primas, embalagens, pré-preparo, preparo, acondicionamento e armazenamento dos alimentos, utilizando revestimentos de superfícies com material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficiente em perfeitas condições de higiene e limpeza e com proteção contra insetos e roedores;

IV - pia com água corrente potável. Em locais onde não haja fornecimento de água da rede pública de abastecimento deve ser feita a cloração da água a ser utilizada;

V - destino adequado dos resíduos, conforme código sanitário vigente;

VI - a base de operação pode localizar-se na residência do interessado, desde que atendidas às exigências deste capítulo.

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

I - recheio frio: até 5º C;

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

III - os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos a no máximo 180º 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 USP da Capital.

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

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

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

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

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

#### CAPÍTULO IV – DOS ALIMENTOS OFERTADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

Artigo 21 - Os alimentos semipreparados ou prontos para cocção, fritura ou montagem devem estar embalados adequadamente, de acordo com suas características, conservados em refrigerador ou balcão frigorífico (temperatura até 5º 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 – 5/2013, referente a transporte de alimentos para consumo humano.

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

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

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

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

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

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

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 infecto-contagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis ou infeccionados.

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

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

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

II - cabelos totalmente contidos e cobertos por toucas ou redes;

III - barba e bigode feitos ou aparados;

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

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

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

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

Artigo 33 - O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deverá seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da norma regulamentadora vigente, por integrar um conjunto mais amplo de iniciativas no campo da saúde dos trabalhadores, conforme

previsto na Portaria 2.619/11 da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de São Paulo.

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

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

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

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

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

Artigo 35 - Os Atestados de Saúde Ocupacional (ASO), ou cópia destes, devem permanecer à disposição da Comissão Técnica de Avaliação, sempre 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 2)

#### PORTARIA Nº, DE DE DE 2017.

Dispõe sobre a composição e atribuições da Comissão Técnica de Avaliação dos Requerimentos para obtenção do Termo de Permissão de Uso para o fornecimento de alimentos nas áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo.

O Prefeito do Campus da Capital da Universidade de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e atendendo o deliberado pelo Conselho Gestor, em sessão de 19-10-2016, baixa a seguinte

#### PORTARIA

Artigo 1º - A Comissão Técnica de Avaliação será composta pelos seguintes membros:

I - membros Titulares:

a) 4 representantes da Prefeitura do Campus USP da Capital;

b) 2 representantes da Superintendência de Segurança (SSEG);

c) 2 representantes da Superintendência do Espaço Físico (SEF);

d) 2 representantes da Superintendência de Assistência Social (SAS);

II - membros Suplentes:

e) 4 representantes da Prefeitura do Campus USP da Capital;

f) 2 representantes da Superintendência de Segurança (SSEG);

g) 2 representantes da Superintendência do Espaço Físico (SEF);

h) 2 representantes da Superintendência de Assistência Social (SAS).

Artigo 2º - A Comissão Técnica de Avaliação tem como atribuições:

I - a publicação anual do Edital de Chamamento Público para Seleção e Credenciamento de Interessados no Fornecimento de Alimentos em Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo;

II - o recebimento, avaliação, seleção das propostas apresentadas e análise preliminar de viabilidade, de acordo com as informações prestadas no Formulário para Requerimento do TPUSP (Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo);

III - recomendar a outorga e emissão dos TPUSP em atendimento à legislação vigente, às Diretrizes Técnicas e critérios estabelecidos no Edital de Chamamento Público.

IV - Fiscalizar as infrações quanto à permanência ou não conformidades com relação aos alimentos ofertados ou comercializados no Campus da Capital.

Artigo 3º - De acordo com a infração, a Comissão Técnica de Avaliação atuará em parceria com a Superintendência de Segurança (SEG), Vigilância Sanitária/ Supervisão de Vigilância em Saúde do Butantã (SUVIS-Butantã) e Subprefeitura do Butantã, para orientação dos infratores e aplicação das sanções, com base na legislação vigente.

Artigo 4º - A Comissão Técnica de Avaliação se reunirá mensalmente, e sempre que se fizer necessário, para discussão de assuntos referentes à fiscalização e cumprimento das Diretrizes Técnicas Relativas às Condições Higiênicas-Sanitárias para o Fornecimento de Alimentos em Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo.

Artigo 5º - Os membros titulares e suplentes da Comissão Técnica de Avaliação serão capacitados e receberão treinamento com relação às Diretrizes Técnicas Relativas às Condições Higiênicas-Sanitárias para o Fornecimento de Alimentos em Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo, Edital de Chamamento Público para Seleção e Credenciamento de Interessados no Fornecimento de Alimentos em Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo, legislação sanitária vigente e procedimentos para orientação e coibição do fornecimento irregular de alimentos no Campus da Capital.

Artigo 6º - Os membros titulares e suplentes indicados para a Comissão Técnica de Avaliação deverão ser substituídos do processo de seleção caso possuam parentesco consanguíneo ou afin, até terceiro grau, com solicitantes de autorização para fornecimento de alimentos nas áreas do Campus da Capital.

Artigo 7º - Os casos omissos e as dúvidas surgidas ao longo do processo de seleção serão resolvidos pelos membros da Comissão Técnica de Avaliação.

#### (ANEXO 3)

MINUTA DE EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA SELEÇÃO E CREDENCIAMENTO DE INTERESSADOS NO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS EM ÁREAS DO CAMPUS DA CAPITAL DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

A Comissão Técnica de Avaliação considerando a publicação da Resolução que dispõe sobre a regulamentação para fornecimento de alimentos na modalidade "comida de rua" no Campus da Capital da Universidade de São Paulo, Resolve:

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

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

Artigo 3º - O fornecimento (comércio, doação e distribuição) de alimentos de que trata este edital poderá ser realizado de forma (1) contínua [TPUSP-C] ou (2) esporádica - em atendimento a eventos - [TPUSP-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, conforme descrito no Item 8.0 deste Edital, sem que assista ao permissionário qualquer direito à indenização e que envolverá as seguintes etapas:

(1) Envio de formulário de interesse e documentação pertinente;

(2) Análise de viabilidade do pedido e da documentação;

(3) Seleção e divulgação das propostas vencedoras;

(4) Pagamento de Preço Público para outorga do TPUSP;

(5) Emissão de Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo (TPUSP).

1. DISPOSIÇÕES GERAIS:

O presente edital visa divulgar:

1.1. A disponibilização de seis pontos na Cidade Universitária Armando de Salles Oliveira (CUASO), conforme apresentado na Figura 1, para permanência e fornecimento de alimentos na modalidade "comida de rua".

1.2. Para cada um dos seis pontos ofertados será disponibilizada a infraestrutura elétrica e hidráulica e autorizada a permanência de três fornecedores de alimentos, totalizando a outorga de dezoito Termos de Permissão de Uso na modalidade contínua (TPUSP-C).

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

1.2.2. Havendo a necessidade os pontos disponibilizados poderão ser alterados mediante comunicação aos permissionários com antecedência de 30 dias;

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

#### 2. DO PROCEDIMENTO

##### 2.1. DA INSTRUÇÃO DO PEDIDO

2.1.1. A partir da publicação do presente Edital os interessados terão o prazo de 15 (quinze) dias corridos, prorrogáveis por igual período, para formular o requerimento do TPUSP na Prefeitura do Campus USP da Capital (PUSP-C), mediante o preenchimento do Formulário para o Requerimento do TPUSP (Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo), indicando as seguintes informações:

I - o nome e CNPJ da empresa;

II - nome dos sócios e dos funcionários com indicação dos documentos de identificação (CPF);

III - lista dos alimentos a serem comercializados, tamanho da porção e respectivos preços;

a) – A lista apresentada deverá conter pelo menos uma opção de alimento com preço popular;

b) – Somente serão autorizados para fornecimento os alimentos descritos no formulário para requerimento do TPUSP;

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

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

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

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

Categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis, com área máxima de 4m² (quatro metros quadrados);

Categoria D: alimentos comercializados em 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 (elétrica, hidráulica e sanitária);

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

VII - indicação da pretensão do fornecimento de forma continuada (TPUSP-C) ou esporádica em atendimento a eventos (TPUSP-E).

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

2.1.2. O requerimento deverá ser protocolado pessoalmente na seção de expediente da PUSP-C na Rua da Praça do Relógio 109 – Bloco L – Térreo CEP 05508-050, de segunda a sexta-feira no horário das 09h às 16h.

#### 2.2. DOS DOCUMENTOS EXIGIDOS

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

I - Contrato Social de Pessoa Jurídica, devidamente registrado, ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), emitido pela Receita Federal do Brasil, acompanhado das cópias dos RG e CPF dos sócios; II - inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

III - comprovante do endereço constante na inscrição do CNPJ;

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

V - Cadastro Informativo Municipal (CADIN) em nome da pessoa jurídica requerente;

VI - Cadastro Informativo Estadual (CADIN) em nome da pessoa jurídica requerente;

VII - Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

VIII - Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);

IX - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);

X - Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS);

XI - certificado de Curso de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos para o(s) proprietário(s) e funcionário(s) que manipulam os alimentos;

XII - atestados e exames de saúde em dia para todos os funcionários(as) e proprietários(as), de acordo com a legislação vigente;

a - Coprocultura;

b - Coproparasitológico;

XIII - quando food truck, apresentar os seguintes documentos referentes ao veículo:

</



a - Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos (CRLV) em nome do proprietário para os equipamentos da Categoria A;

b - certificado de vistoria do veículo junto ao DETRAN;

XIV - croqui do local de instalação, 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, se o caso.

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

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

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

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

3.2. Após a conclusão da análise preliminar, a Comissão divulgará no site da PUSPC (www.pusp.c.usp.br), data e local da sessão de seleção pública.

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

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

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

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

- I- o nome do permissionário e informações da empresa;
  - II- a modalidade do TPUSP (TPUSP-C / TPUSP-E);
  - III- a categoria do equipamento (tabuleiro, barraca, triclido, trailer, contêiner ou veículo adaptado), sua área de ocupação e ponto de permanência na Cidade Universitária (TPUSP-C);
  - IV- os alimentos autorizados para comercialização e respectivos preços;
- a - somente será autorizado o fornecimento dos alimentos e bebidas especificados no Formulário para o Requerimento do TPUSP e os preços mencionados deverão ser mantidos pelo período de vigência do TPUSP, conforme descrito o item 2.1.1, III, "c".

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

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

4.1.1. O preço público mensal a ser pago corresponderá a 25% do valor venal do metro quadrado de terreno na região do Butantã, calculado para a área pública aprovada para uso pelo permissionário.

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

$$PPM = AP (x) PV (x) 0,10 \text{ onde:}$$

PPM = Preço Público Mensal;  
 AP = Área Pública total ocupada pelo permissionário (m²);  
 PV = preço venal do metro quadrado de terreno na região do Butantã, equivalente nesta data a R\$ 2.500,00.  
 0,10 = 10%.

O preço público mensal resultante da aplicação da fórmula prevista neste artigo terá, no máximo, o valor mensal de: Equipamentos das categorias A e D Área máxima ocupada pelo permissionário: 14 m²  
 PPM = 14 m² x 2.500,00 x 0,10  
 PPM = 3.500,00  
 Equipamentos categoria B - Área máxima ocupada pelo permissionário: 1 m²  
 PPM = 1 m² x 2.500,00 x 0,10  
 PPM = 250,00  
 Equipamentos categoria C - Área máxima ocupada pelo permissionário: 4 m²  
 PPM = 4 m² x 2.500,00 x 0,10  
 PPM = 1.000,00

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

4.2. Após comprovação de pagamento pelo permissionário, o Prefeito do Campus da Capital proferirá despacho de deferimento dos TPUSP e a Comissão divulgará o resultado da seleção das propostas no site da PUSP-C (www.pusp.c.usp.br).

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

4.4. Os vendedores de área externa que comprovadamente exerceram atividade no Campus da Capital, de modo contínuo e regular, nos últimos 2 (dois) anos antes da entrada em vigor da Lei 15.947 de 26-12-2013 ou da Resolução XXXX de XX de XXXXXX de 2017, terão o prazo de 3 (três) meses, a contar da publicação deste Edital, para solicitar a permanência na área de permissão, arcando, no primeiro ano com 25% dos novos custos estabelecidos, ficando dispensada a seleção de propostas, desde que atendidos todos os requisitos aqui mencionados.

4.4.1 No segundo ano de vigência do Edital de Chamamento Público os vendedores de área externa deverão arcar com 50% da totalidade dos custos estabelecidos para os demais permissionários, caso tenham recebido a outorga do TPUSP.

4.4.2 Em caso de prorrogação do Edital de Chamamento Público, a partir do terceiro ano de sua vigência os vendedores de área externa deverão arcar com a totalidade dos custos estabelecidos para os demais permissionários, caso tenham recebido a outorga do TPUSP.

4.4.3 Não havendo a prorrogação do Edital de Chamamento Público, os vendedores de área externa deverão concorrer em novo processo, caso tenham interesse em permanecer com o

ponto de comércio, e arcar com a totalidade dos custos estabelecidos.

**5. DAS OBRIGAÇÕES DO PERMISSIONÁRIO**

5.1. O permissionário fica obrigado a:

- I - Apresentar-se pessoalmente durante o período de comercialização, uniformizado e munido dos documentos necessários à sua identificação, exigência que se aplica também aos auxiliares;
- II - Responder por seus atos e pelos atos praticados por seus auxiliares quanto à observância das obrigações decorrentes do TPUSP;
- III - Vender produtos de boa qualidade de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;
- IV - Manter permanentemente limpa a área ocupada pelo equipamento ou veículo, bem como seu entorno, instalando recipientes apropriados para coletar o resíduo produzido, que deverá ser acondicionado em saco plástico resistente (NBR 9190) ou bombona (resíduo líquido) e destinado adequadamente, quantas vezes forem necessárias, sendo vedado o descarte na rede pluvial;
- V - Armazenar, transportar, manipular e comercializar apenas os alimentos aos quais está autorizado;
- VI - Acatar as orientações, instruções e determinações da Prefeitura do Campus USP da Capital ou seus prepostos e das autoridades sanitárias.

VII - Manter o TPUSP afixado, em local visível ao público e pronto para apresentação;

VIII - Comunicar previamente à PUSP-C as mudanças de auxiliar, acompanhadas da documentação descrita no Item 2.2;

IX - Pagar o preço público e os demais encargos devidos em razão do exercício da atividade;

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

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

XII - Manter cópia do certificado de curso de Boas Práticas realizado pelo sócio da pessoa jurídica permissionária e por seus auxiliares, com carga horária mínima de 8h (oito horas), promovido pelos órgãos competentes do Sistema Municipal de Vigilância em Saúde, ou apresentar certificado de curso de capacitação promovido por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados ao Ministério da Educação – MEC, à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo ou outras entidades com profissionais devidamente habilitados;

XIII - Obter autorização prévia da PUSP-C para quaisquer alterações nos equipamentos utilizados e, em se tratando de equipamentos da categoria A, o processo administrativo deverá ser instruído com novo parecer técnico dos órgãos competentes.

5.2. Caberá ao permissionário solicitar à PUSP-C a necessária ligação elétrica, caso necessária.

**6. DAS PROIBIÇÕES DO PERMISSIONÁRIO**

6.1. Fica proibido ao permissionário:

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

**7. DA FISCALIZAÇÃO**

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

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

**8. DAS PENALIDADES**

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

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

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

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

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

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

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

- I - não estiver munido dos documentos necessários à sua identificação e à de seu comércio;
- II - descumprir com sua obrigação de manter limpa a área ocupada pelo equipamento, bem como seu entorno, deixar de instalar recipientes apropriados para receber o lixo produzido, ou deixar de acondicioná-lo e destiná-lo nos termos das normas aplicáveis;
- III - deixar de manter higiene pessoal e do vestuário, bem como 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 e equipamentos em áreas particulares e áreas públicas ajardinadas diferentes das descritas em seu TPUSP;

VI - causar dano a bem público ou particular no exercício de sua atividade;

VII - montar seu equipamento ou mobiliário fora do local determinado;

VIII - utilizar postes, árvores, grades, bancos, canteiros e residências ou imóveis públicos ou particulares para a montagem do equipamento e exposição de mercadoria;

IX - permitir a presença de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento e mobiliário;

X - fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, bancos, caixotes, tábuas, encerados, toldos ou outros equipamentos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento e que venham a alterar sua padronização;

XI - expor mercadorias ou volumes além do limite ou capacidade do equipamento;

XII - colocar na calçada qualquer tipo de tapete, forração, assoalho, piso frio ou outros que caracterizem a delimitação do local de manipulação e comercialização dos produtos;

XIII - perfurar calçadas ou vias públicas com a finalidade de fixar equipamento.

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

- I - deixar de pagar o preço público devido em razão do exercício da atividade;
- II - jogar lixo ou detritos provenientes de seu comércio ou de outra origem nas vias e logradouros públicos;
- III - deixar de destinar os resíduos líquidos em caixas de armazenamento e, posteriormente, descartá-los na rede de esgoto;
- IV - utilizar na via ou área pública quaisquer elementos que caracterizem o isolamento do local de manipulação e comercialização;
- V - não manter o equipamento em perfeito estado de conservação e higiene, bem como deixar de providenciar os consertos que se fizerem necessários;
- VI - descumprir as ordens emanadas das autoridades competentes;
- VII - apregoar suas atividades através de qualquer meio de divulgação sonora;
- VIII - efetuar alterações físicas nas vias e logradouros públicos;
- IX - manter ou ceder equipamentos ou mercadorias para terceiros;
- X - alterar o seu equipamento sem prévia ciência e autorização da Comissão Técnica de Avaliação.

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

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

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

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

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

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

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

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

- I - reincidência em infrações de apreensão ou suspensão;
- II - armazenamento, transporte, manipulação e comercialização de bens, produtos ou alimentos diversos em desacordo com o TPUSP.

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

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

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

8.7. Contra a aplicação das penalidades previstas no item 8. caberá apresentação de recurso, com efeito suspensivo, 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.

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

**9. CALENDÁRIO DE EVENTOS**

9.1. A Comissão Técnica de Avaliação disponibilizará no site da PUSP-C (www.pusp.c.usp.br) o calendário de eventos agendados no Campus da Capital e ficará responsável pela emissão das cartas-convite;

9.2. Caberá à Comissão de Avaliação, no âmbito de suas atribuições, estabelecer o número de cartas convites a serem enviadas para o atendimento a eventos esporádicos, tendo como parâmetro um sistema de rodízio e o atendimento aos seguintes critérios:

- a - número de fornecedores interessados e com 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.

9.3. Definidas as propostas vencedoras, para fornecimento de alimentos em atendimento a determinado evento, a Comissão Técnica de Avaliação solicitará o pagamento do preço público para outorga do TPUSP-E, conforme definido no Item 4.1.2.

**10. BANCO DE DADOS COM PERMISSIONÁRIOS**

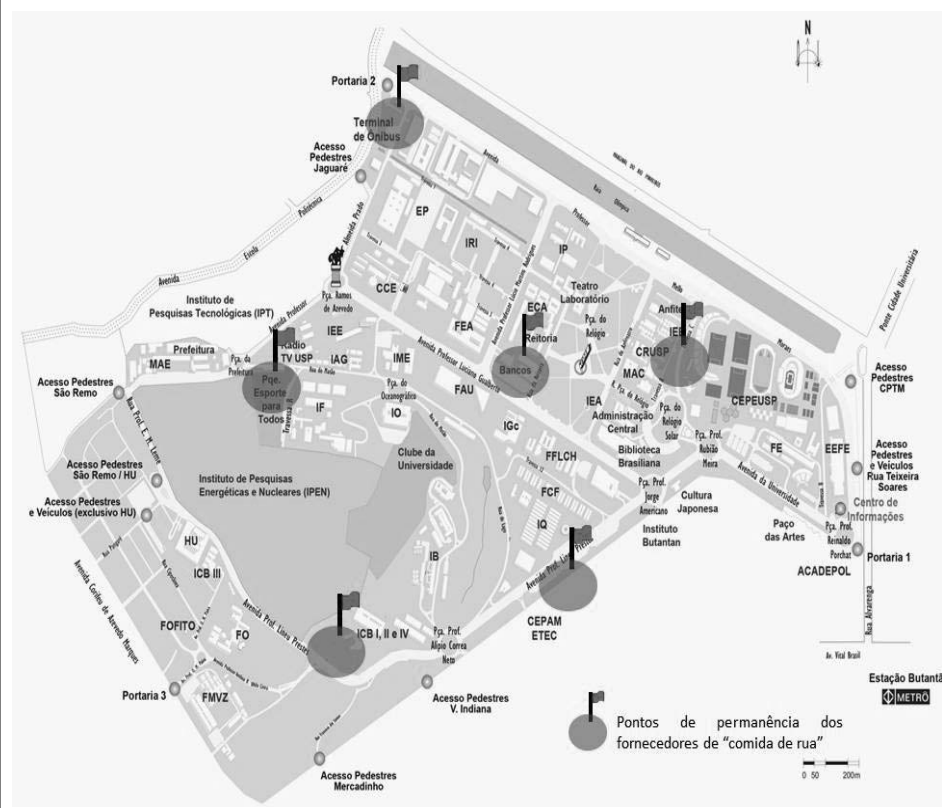
10.1. A Comissão de Avaliação será responsável por manter atualizado em um banco de dados, disponibilizado no site da PUSP-C (www.pusp.c.usp.br), as informações dos TPUSP emitidos, nas modalidades de fornecimento de forma contínua e esporádica.

**11. DISPOSIÇÕES FINAIS**

11.1. Ficam os interessados cientes de que a simples apresentação do formulário implica no conhecimento e aceitação dos elementos constantes nas Diretrizes Técnicas Relativas às Condições Higiénico-Sanitárias para o Fornecimento de Alimentos em Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo e Edital de Chamamento Público.

11.2. Os casos omissos e as dúvidas surgidas ao longo do processo de seleção serão resolvidos pela Comissão Técnica de Avaliação.

Figura 1 – Mapa com os pontos para permanência dos fornecedores de "comida de rua" na Cidade Universitária



**(ANEXO 4)  
 FORMULÁRIO PARA O REQUERIMENTO DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NAS ÁREAS DO CAMPUS DA CAPITAL DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (TPUSP)**

À Comissão Técnica de Avaliação  
 A empresa \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_ com sede no endereço: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_, Município de \_\_\_\_\_, Telefone (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_, por meio de seu representante legal \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, vem requerer a V.Sa. a outorga de Termo de Permissão de Uso para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do Campus da Capital da Universidade de São Paulo (TPUSP), na modalidade comida de rua, nos seguintes termos:

1. OPÇÃO DE TPUSP E PERMANÊNCIA  
 ( ) Contínuo (TPUSP-C) de segunda a sexta-feira das 10h às 20h\* horas  
 ( ) Esporádico (TPUSP-E) - em atendimento a eventos.

\*A empresa é responsável pela contratação de seus funcionários, e encargos trabalhistas correspondentes, cuja jornada

de trabalho não deverá exceder 44 horas semanais, conforme Decreto-lei 5.452, de 01-05-1943.

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

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

( ) - Categoria B: alimentos comercializados em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos traçados, impulsioneiros ou carregados pela força humana;

( ) - Categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis, com área máxima de 4m² (quatro metros quadrados).

( ) - Categoria D: alimentos comercializados em 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.

