

Formulário de Requerimento de Termo de Permissão de Uso para comercialização de Alimentos em vias e logradouros públicos

<p>I - IDENTIFICAÇÃO DO REQUERENTE</p> <p>Requerente: _____</p> <p>CNPJ: _____ E-mail: _____</p> <p>Telefone: _____ PCD:()Não ()Sim.Qual: _____</p> <p>Endereço _____ Nº: _____ Bairro: _____</p> <p>CEP: _____ Ponto de Referência: _____</p>
<p>II- DADOS DA ATIVIDADE</p> <p>Requer TPU: ()Iniciar na Atividade ()Renovar Autorização. Já trabalho no local.()Não()Sim.</p> <p>Tempo: _____</p> <p>Categoria do equipamento: ()Tipo "A" ()Tipo "B" ()Tipo "C"</p> <p>Descrição do Equipamento: _____</p> <p>Equipamento: Marca: _____, Modelo: _____, Ano: _____, Cor: _____, Placa: _____.</p> <p>Produtos a ser comercializado: _____</p> <p>Dias da semana a serem exercidos: _____ Horário da atividade: _____.</p> <p>Local a ser instalado: _____</p> <p>Utilização de: Mesas e Cadeiras: ()Não ()Sim. Nº de jogos: _____ Ponto de energia: () Não ()Sim.</p> <p>Tipo de Regularização Pessoa Jurídica: ()MEI () ME ()Outro: _____</p> <p>Tem sócio: ()Não ()Sim. Nome: _____</p> <p>Tem Auxiliar:() Não () Sim. Nome: _____</p> <p>Tem Auxiliar: () Não () Sim. Nome: _____</p> <p>Tem Auxiliar: () Não () Sim. Nome: _____</p>
<p>III – DADOS COMPLEMENTARES</p> <p>Grau de Escolaridade: _____, Formação Profissional: () Não tenho ()Tenho: _____</p> <p>Desenvolve outra atividade remunerada: ()Não ()Sim. Qual: _____</p> <p>Situação INSS: ()Não Contribui, ()Contribuinte, ()Aposentado, ()Pensionista, () Beneficiário: _____</p> <p>Moradia: ()Própria, ()Alugada, ()Financiada, ()Cedida,()Outra: _____, Nº Peças: _____</p> <p>Nº de Integrantes da Família: _____ Menores: _____ C/Renda própria: _____ Renda Familiar: _____</p>
<p>CROQUI DO LOCAL</p>
<p>Data: ____/____/____</p> <p>Assinatura do Requerente: _____ Atendente Protocolo: _____</p>

TERMO DE PERMISSÃO DE USO - TPU

Nº 038/2016

“Uso e ocupação do Solo”

<p>O NÚCLEO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PERMISSÃO DE USO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 4º da Lei nº 5.982 de 14 de Setembro de 2015, expede o presente TERMO DE PERMISSÃO DE USO - TPU à:</p>
<p>XX</p>
<p>CNPJ: XXXXXXXXXXXXX</p>
<p>ENDEREÇO:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</p>
<p>NUMERO DO PROCESSO: XXXXXXXXXXXX</p>
<p>HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:XXXXXXXXXXXX</p>
<p>VALIDADE DA LICENÇA:XXXXXXXXXXXX</p>
<p>LOCAL DA ATIVIDADE: XXXXXXXXXXXX</p>
<p>ATIVIDADE: XXXXXXXXXXXXXXXX</p>
<p>CATEGORIA:xxxxxxXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</p>
<p>Cuiabá/MT, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</p>

Secretário Municipal de Trabalho e Desenvolvimento Econômico

DECLARAÇÃO RELACIONADA AO TPU

Pela presente o (a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrito (a) no CNPJ sob o nº **XXXXXXXXXXXX**, declaro (a) estar ciente das seguintes obrigações:

1. Utilização de mesa e cadeira: ()Não ()Sim. Nº de jogos: _____.

2. Utilização de Toldo Retráttil: () Não () Sim. m²: _____.

3. Utilização de Ponto de Energia: () Não () Sim.

4. Área Utilizada/m²: _____.

5. Manter o logradouro Público em perfeito estado de conservação e limpeza durante e após a jornada diária;

6. Não dificultar a circulação de pedestres no local e no seu entorno;

7. Não é permitida a colocação de faixas e cartazes em árvores, canteiro, gradil e alambrados;

8. Não é permitida a panfletagem e nem colagem de papel em mobiliário Urbano;

9. Sendo a permissão de uso em logradouro público, não poderá ter parceiros ou agregados;

10. Em qualquer hipótese é proibida a fixação de equipamento no local;

11. Em caso de instalação em local diferente do estabelecido neste termo, o mesmo será revogado;

12. Não é permitida a terceirização ou parceria do ponto, sendo o termo de permissão cassado no caso das mesmas serem comprovadas;

13. Deverá respeitar a Legislação Municipal quanto à emissão de ruídos.

Obs.: O não cumprimento da legislação pertinente enseja a cassação do TPU.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ESTE TERMO DEVERÁ ESTA FIXADO AO EQUIPAMENTO DAS CATEGORIAS A, B e C.

(Campo Reservado para a Prefeitura)

CHECK LIST DOS DOCUMENTOS OBRIGATORIOS PARA ANÁLISE

DA EXPEDIÇÃO DO TPU:

- a) () Cópia RG;
 b) () Cópia CPF;
 c) () Comprovante de residência;
 d) () Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
 e) () Certidão Negativa de Débitos Fiscais;
 f) () 01 (uma) foto 3x4;
 g) () Certidão de Casamento;
 h) () Cópia do CRLV
- Observação: _____

Cuiabá: ____/____/____.

Técnico(a) Responsável _____

DECLARAÇÃO

Eu, _____, portador (a) do CPF nº _____, declaro que não possuo outro ponto de comercialização de comércio de alimentos em vias e logradouros públicos, não pertença a núcleo Familiar ou mantenho Sociedade com pessoas que já o possuem. Declaro ainda, para os devidos fins, que todas as informações prestadas são verdadeiras e que me responsabilizo pelas mesmas, estando ciente que em caso de constatação de fraude ou omissão das informações declaradas estarei sujeito às penalidades aplicáveis à espécie, inclusive aquelas relacionadas à Permissão de Uso previstas na legislação.

Cuiabá: ____/____/____.

Assinatura do Requerente _____

ROTEIRO DE AUTO - INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA O COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM VIAS E LOGRADOUROS PÚBLICOS (AMBULANTES)

DATA DA INSPEÇÃO: ____/____/____ HORA: _____

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO E/OU PROFISSIONAL

Nome Fantasia: _____

Razão Social: _____

Proprietário (responsável legal): _____

CNPJ/CPF: _____

Tipo de comércio: _____

Localização (endereço de instalação): _____

Telefone para contato: _____

Tipo de Equipamento (Categoria A, B ou C): _____

Placa do veículo (somente para a Categoria A): _____

Horário Funcionamento: _____

REQUISITOS / FUNDAMENTO LEGAL

CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO (DOCUMENTAÇÃO)	SIM	NÃO	NSA	NC
1 Atestado de Saúde Ocupacional dos manipuladores de				II

	alimentos. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.11, sub-item 4.11.8</i>				
2	Certificado de participação em cursos ou treinamentos para manipuladores de alimentos. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.11, sub-item 4.11.8</i>				II
3	Relação de fornecedores de matéria prima, ingredientes e embalagens, com endereço completo. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.7, sub-item 4.7.1</i>				II
4	Endereço completo do local de fabricação ou do fornecedor dos alimentos (produtos) comercializados. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.7, sub-item 4.7.1</i>				II
5	Comprovação de limpeza e desinfecção do reservatório de água do equipamento, quando houver reservatório. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.11, sub-item 4.11.7</i>				III
6	Cópia de Certificado de desinsetização e desratização para os veículos automotores (categoria A). <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 52/09/ANVISA, art. 20</i>				II
	INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	SIM	NÃO	NSA	NC
7	O equipamento (veículo), quando automotor (categoria A) possui espaço interno adequado para a manipulação de alimentos, com reservatório de água potável e reservatório de águas residuais. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.5</i>				III
8	O equipamento (veículo) da categoria A, quando não possuir reservatório de água potável e reservatório de águas residuais, realizam somente a finalização do produto, como fritura ou montagem. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-item 4.8.3</i>				III
9	Para os equipamentos (veículos) das categorias A, B e C, que não possuem reservatório de água, existe mecanismo para higienização e desinfecção das mãos (produto bactericida, tal como álcool gel). <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.14</i>				III
10	Para os equipamentos (veículos) das categorias B e C, que não possuem reservatório de água, é realizada somente a etapa de finalização do produto, como fritura ou montagem. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-item 4.8.3</i>				III
11	Possui pia com suportes com sabonete líquido inodoro e antisséptico e papel toalha para higienização das mãos dos manipuladores de alimentos e ao seu lado adesivo orientativo de lavagem das mãos (no caso da categoria A). <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.14 e item 4.6, sub-item 4.6.4</i>				III
12	Possui cesto de lixo com tampa e acionada sem contato manual. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.5, sub-item 4.5.2</i>				II
13	Possui recipiente adequado, com tampa, de fácil higienização e transporte, com saco plástico para destinação final dos resíduos sólidos. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.5, sub-item 4.5.1</i>				II
14	O equipamento (veículo ou equipamento rebocado por veículo) e ou as instalações físicas (equipamentos de manipulação e mobiliários) são revestidos de material impermeável, liso, lavável, que não transmitam substâncias tóxicas aos alimentos e encontram-se em bom estado de conservação, estão íntegros e livres de trincas e rachaduras. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.3</i>				II

15	O equipamento (veículo ou equipamento rebocado por veículo) e ou as instalações físicas (equipamentos de manipulação e mobiliários) encontram-se em condições apropriadas de higiene, a fim de evitar a contaminação dos alimentos comercializados. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.2, sub-item 4.2.1</i>				III
16	Possui iluminação suficiente para a realização das atividades e na área de manipulação e as lâmpadas são protegidas. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art. 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-itens 4.1.8</i>				II
17	Possui ventilação ou exaustão suficiente para evitar concentração de fumaças, odores e calor. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art. 198 par. unico alinea "a" e art 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.10</i>				II
18	As instalações elétricas encontram-se protegidas. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.9</i>				II
19	Existe um local adequado para guarda de pertences dos trabalhadores. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.6, sub-item 4.6.3</i>				I
20	Ambiente, em geral, encontra-se limpo e organizado, livre de objetos em desuso, a fim de impedir acesso e proliferação de vetores. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.3, sub-item 4.3.1</i>				II
21	Se possuir algum sistema de filtragem, possui registro de limpeza e troca de filtro. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.16</i>				I
	BOAS PRÁTICAS	SIM	NÃO	NSA	NC
22	As matérias primas, ingredientes e embalagens estão acondicionados de forma organizada e protegidos dos riscos de contaminação. <i>Lei 004/92/Cuiabá, e art 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.7, sub-item 4.7.5</i>				II
23	As matérias primas, ingredientes, embalagens, produtos fracionados possuem rotulagem adequada ou informações mínimas (nome e endereço do fabricante, data de fabricação e data de validade) e ou possui nota fiscal que comprove a origem/procedência. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.190, inciso IV e art 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.7, sub-item 4.7.5 item 4.8 sub-item 4.8.6</i>				III
24	Os alimentos de forma geral (produtos prontos, matérias primas e ingredientes), que necessitem de condições especiais de temperatura, estão acondicionados ou armazenados em recipientes ou equipamentos que garantam as condições de conservação desses alimentos, sendo: (de 4 a 8°C para os resfriados, mínimo de 0 a -5°C para os congelados ou maior ou igual a 60°C, para os aquecidos), ou conforme orientação do fabricante, no caso de produtos embalados. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art. 182</i>				III
25	Os alimentos prontos, expostos para o consumo, estão devidamente protegidos contra poeiras e vetores. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art 180</i>				III
26	Os produtos prontos comercializados, embalados na ausência do consumidor, expostos ao consumo, possuem rotulagem adequada ou informações mínimas (nome e endereço do fabricante, data de fabricação e data de validade). <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.190, inciso III RDC 259/02/ANVISA</i>				II
27	Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como, pratos, copos, talheres, são descartáveis ou encontram-se devidamente limpos. <i>Lei 004/92/Cuiabá, e art 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.10, sub-item 4.10.5</i>				II
28	A manipulação dos alimentos prontos é realizada através de pegadores, espátulas e outros. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196, e RDC 216/04/ANVISA, item 4.10, sub item 4.10.2</i>				III

29	Os canudos para bebidas são embalados individualmente. <i>Lei 5.154/08/Cuiabá</i>				II
30	Os condimentos e molhos, tais como, cat chup, maionese, mostarda, são servidos apenas em forma de sachês. <i>Lei 4.729/05/Cuiabá</i>				II
31	Os óleos e gorduras utilizados são substituídos sempre que houver alterações evidente das características de cor, sabor, aroma e formação intensa de espuma e fumaça. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.183, inciso III e art. 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-item 4.8.11</i>				II
32	O descongelamento dos alimentos de maneira geral, é realizado adequadamente, sob refrigeração ou em forno microondas, quando forem imediatamente utilizados. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-item 4.8.13</i>				II
33	Os alimentos descongelados e não utilizados são mantidos sob refrigeração, não sendo recongelados. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-item 4.8.14</i>				III
34	Os alimentos consumidos crus são submetidos à higienização (limpeza e desinfecção), utilizando produtos regularizados pelo órgão competente, com a aplicação adequada. <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-item 4.8.19</i>				III
35	Os manipuladores de alimentos mantêm higiene pessoal adequada (apresentam-se limpos, sem adornos e de barba feita), estão devidamente uniformizados (vestimenta de cor clara, limpa e em condições de uso, proteção na cabeça e sapato fechado). <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.6, sub-itens 4.6.3 e 4.6.6</i>				III
36	Os manipuladores de alimentos não manuseiam dinheiro, ou se necessário, existe mecanismo para higienização e desinfecção das mãos (produto bactericida, tal como álcool gel). <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item4.6, sub-item 4.6.5 e item 4.8, sub-item 4.8.3</i>				III
<p>Eu, _____, declaro que as informações acima são verdadeiras e que mantereirei o equipamento em condições adequadas ao exercício da atividade e assino abaixo.</p> <p>_____ assinatura do permissionário</p> <p>Cuiabá-MT, ____ de ____ de _____.</p>					