

ANEXO ÚNICO

Formulário de Requerimento de Termo de Permissão de Uso para
de Alimentos em Vias e Logradouros Públicos

comercialização

I - IDENTIFICAÇÃO DO REQUERENTE	
Requerente: _____	
CNPJ: _____	E-mail: _____
Telefone: _____ PCD: () Não () Sim. Qual: _____	

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

TERMO DE PERMISSÃO DE USO - TPU
Nº XXX/2019
"Uso e ocupação do Solo"

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 este TERMO DE PERMISSÃO DE USO - TPU à:
Razão Social: XXXXXXXXXXXXX
CNPJ: XXXXXXXXXXXX CPF: XXXXXXXXXXX
LOCAL DA ATIVIDADE: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
NUMERO DO PROCESSO: XXXXXXXXXXXX DATA DE ENTRADA: XX/XX/XXXX
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: XXXXXXXXXXXX
VALIDADE DA LICENÇA: UM ANO APÓS A DATA DE EMISSÃO (XX de XXX de 2020)
PRODUTO COMERCIALIZADO: XXXXXXXXXXXX
CATEGORIA DO EQUIPAMENTO: XX TIPO: XXXXXXXX
ESTE TPU TEM CARÁTER PRECÁRIO, INTRANSFERIVEL, PODENDO A QUALQUER MOMENTO SER REVOGADO, HAVENDO INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.
Cuiabá/MT, xx de xxxx de 2019.

XXXXXXXXXXXXXX
 Secretária Municipal de Agricultura, Trabalho e Desenvolvimento Econômico

XXXXXXXXXXXXXX
 Prefeito Municipal

(ESTE TERMO DEVERÁ ESTAR FIXADO NO EQUIPAMENTO, EM LOCAL VISÍVEL)

Declaração Relacionada ao TPU

Pelo presente, eu, **Rogério Ferreira Mendes**, inscrito (a) no CNPJ sob o nº **27.384.062/0001-09**, declaro estar ciente das seguintes obrigações:

- Utilização de mesa e cadeira: () Não () Sim. Nº de jogos: 01.
 (LC 004/92 – art. 246 Parágrafo único; 248;413;416,417 e LC 5.982/15 art. 6 § 2º)
- Utilização de Toldo Retrátil: (X) Não () Sim. m²: _____.
 (LC 5.982/15 art. 14 e LC 004/92 art. 293)
- Utilização de Ponto de Energia: (X)Não ()Sim.
 (LC 5982/15 art. 25)
- Área Utilizada/m²: 4M²
 (LC 5.982/15 ART. 18)
- Manter o logradouro Público em perfeito estado de conservação e limpeza durante e após a jornada diária;
 (LC 5.982/15 art. 26, inciso XVIII 36 inciso II e LC 004/92art. 348 § 4º, 349 inciso II)
- Não dificultar a circulação de pedestres no local e no seu entorno;
 (LC 5982 art. 6º § 2º, 26 inciso IV e LC 004/92 art. 350, inciso III)
- Não é permitido à exposição de faixas e cartazes em árvores, canteiro, gradil e alambrados;
 (LC 5982/15 art. 26 inciso VIII e LC 004/92 art. 256; art. 257)
- Não é permitido à panfletagem e nem colagem de papel em mobiliário Urbano;
 (LC 5982/15 art.26 inciso XV e LC 004/92 art.500 inciso II e art. 329)
- Por se tratar de logradouro público não poderá ter parceiros ou agregados;
 (LC 5982/15 art. 4º § 1º)
- Em qualquer hipótese é proibido à fixação de equipamento no local;
 (LC 5982/15 art.26 inciso IX, e LC 004/92 art. 348 § 5º; 350, inciso II, X.)
- Em caso de instalação em local diferente do estabelecido neste termo, o mesmo será revogado;
- (LC 5982/15 art.6 § 1º 26 inciso IX, art. 30 e LC 004/92 art.500 inciso II)
- Não é permitido à terceirização ou parceria do ponto, caso constatado a licença será revogado;
- (LC 5982/15 art. 4º §1ºe LC 004/92 art. 348 § 1º)
- Deverá respeitar a Legislação Municipal quanto à emissão de ruídos;
 (Lei 3819/99 art. 1º)
- É proibida a substituição ou adição de produtos divergentes dos que foram autorizados;
 (LC 5982/15 art. 26 inciso III)
- É proibido deixar o equipamento no local fora do horário autorizado;
 (LC 5982/15 art. 26, inciso X e LC 004/92 art. 350, inciso X)
- Deverá providenciar a solicitação de fornecimento de energia junto ao órgão competente (caso necessário);

Obs.: O não cumprimento previsto na legislação pertinente enseja a cassação do TPU. (LC 5982 art. 11)

XXXXXXXXXXXXXX
 Permissionário(a)

(Campo Reservado para a Prefeitura)
 CHECK LIST DOCUMENTOS OBRIGATÓRIOS:

- () Cópia RG;
- () Cópia CPF;
- () Comprovante de residência Atualizada;
- () Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- () Certidão Negativa de Débitos Fiscais; (Solicitar Na Procuradoria Fiscal Do Município)
- () 01 (uma) foto 3x4;
- () Certidão de Casamento;
- () Cópia do CRLV
- () 3 Fotos do Equipamento No Local De Trabalho (1 de Frente e 2 Laterais)

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 pertencem 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, 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 prevista na legislação.

Cuiabá: ___/___/____.

 Assinatura do Requerente

ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO SANITÁRIA PARA O COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM VIAS E LOGRADOUROS PÚBLICOS (AMBULANTES)
 CATEGORIA A

DATA DA AUTOINSPEÇÃO: ____/____/____.

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO E/OU PROFISSIONAL

Nome Fantasia: _____

Razão Social: _____

Proprietário (responsável legal): _____

CNPJ: _____

Produtos comercializados: _____

Endereço do ponto comercial e ponto de referência: _____

Telefone para contato: _____

Nome, endereço e ou telefone do local onde são fabricados os produtos/alimentos: _____

Placa do veículo: _____

Horário Funcionamento: _____

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO ROTEIRO

- O preenchimento deste Roteiro de Auto Inspeção é item obrigatório para obtenção do Termo de Permissão de Uso (TPU), para o comércio ambulante;
- Todos os itens deste roteiro devem ser preenchidos à caneta e assinado pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, para ter validade;
- Para cada item do Roteiro, poderão ser marcadas as opções "S" (SIM), "N" (NÃO) ou "NSA" (NÃO SE APLICA);
- O item "NC" (NÍVEL DE CRITICIDADE) do Roteiro, indica se o item é mais crítico ou menos crítico e será utilizado pela equipe de fiscalização da Coordenadoria de Vigilância Sanitária, para avaliar as condições do equipamento para deferir ou indeferir o processo de requerimento da TPU;
- Fica ciente, o requerente, de que as informações prestadas no presente roteiro com informações falsas é infração sanitária grave, estando sujeito às penalidades cabíveis;

REQUISITOS / FUNDAMENTO LEGAL

CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO		SI M	NÃ O	NSA	NC
1	Possui Carteira Sanitária do(s) manipulador(es) de alimentos? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.11, sub-item 4.11.8</i>				II
2	Possui curso ou treinamento 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>				I
3	O trailer possui reservatório de água potável? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.5</i>				III
4	Realiza limpeza e desinfecção do reservatório de água com frequência? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.11, sub-item 4.11.7</i>				III
5	O trailer possui reservatório de água servida? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.5</i>				I
6	O trailer, mesas, bancadas, mobiliários e outros, são revestidos de material liso e lavável e estão sem trincas, ferrugens ou rachaduras? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.3 e 4.1.15</i>				II
7	O trailer, mesas, bancadas, mobiliários são mantidos limpos? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.2, sub-item 4.2.1</i>				III
8	Possui pia com sabonete líquido e papel toalha para lavagem das mãos? <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
9	Possui cesto de lixo com tampa e acionada sem contato das mãos? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.5, sub-item 4.5.2</i>				II

10	O lixo é recolhido ao final do expediente, de forma adequada? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.5, sub-Item 4.5.1				II
11	A iluminação é suficiente na área em que se prepara os alimentos? (quando trabalhar à noite) Lei 004/92/Cuiabá, art. 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-itens 4.1.8				I
12	A ventilação ou exaustão é adequada? Lei 004/92/Cuiabá, art. 198 par. único alínea "a" e art 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-Item 4.1.10				II
13	As instalações elétricas encontram-se protegidas? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-Item 4.1.9				I
14	Existe um local para guardar pertences pessoais? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.6, sub-Item 4.6.3				I
	CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO	SI M	NÃ O	NSA	NC
15	A água utilizada para consumo e preparação de bebidas é filtrada ou mineral? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-Item 4.1.16				II
16	Os alimentos utilizados estão protegidos e possuem rótulo ou nota fiscal que comprove sua origem/procedência? Lei 004/92/Cuiabá, e art 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.7, sub-Item 4.7.5				III
17	Os alimentos congelados, refrigerados ou aquecidos, estão armazenados em recipientes próprios, em temperatura adequada? Lei 004/92/Cuiabá, art. 182				III
18	Os alimentos descongelados são utilizados totalmente, sem ser recongelados? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-Item 4.8.14				III
19	Se utilizar óleo para frituras, é substituído sempre que houver alterações de cor, sabor, aroma ou formação de espuma e fumaça? Lei 004/92/Cuiabá, art.183, inciso III e art. 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-Item 4.8.11				II
20	Verduras e frutas, quando consumidas cruas, são lavadas e é utilizado produto com cloro, indicado para alimentos? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-Item 4.8.19				III
21	Os canudos para bebidas são embalados individualmente? Lei 5.154/08/Cuiabá				II
22	Molhos e maionese, são servidos em forma de sachês? Lei 4.729/05/Cuiabá				II
23	Os manipuladores de alimentos apresentam-se limpos, com vestimenta de cor clara e limpa, usam rede ou touca, bandana ou bonê, sapato fechado, sem uso-5 de brincos, anéis ou piercings, unhas sem esmalte? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.6, sub-itens 4.6.3 e 4.6.6				III

Eu,

_____, declaro que as informações acima são verdadeiras e que mantere o equipamento em condições adequadas ao exercício da atividade e assino abaixo.

assinatura do requerente

Cuiabá-MT, ____ de _____ de _____.

ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO SANITÁRIA PARA O COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM VIAS E LOGRADOUROS PÚBLICOS (AMBULANTES) CATEGORIA – B
DATA DA AUTOINSPEÇÃO: ____/____/____.
IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO E/OU PROFISSIONAL
Nome Fantasia:
Razão Social:
Proprietário (responsável legal):
CNPJ:
Produtos comercializados:
Endereço do ponto comercial e ponto de referência:

Telefone para contato:					
Nome, endereço e ou telefone do local onde são fabricados os produtos/alimentos:					
Tipo de equipamento ou veículo:					
Placa do veículo (se tiver):					
Horário Funcionamento:					
INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO ROTEIRO					
<ol style="list-style-type: none"> O preenchimento deste Roteiro de Auto Inspeção é item obrigatório para obtenção do Termo de Permissão de Uso (TPU), para o comércio ambulante; Todos os itens deste roteiro devem ser preenchidos à caneta e assinado pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, para ter validade; Para cada item do Roteiro, poderão ser marcadas as opções "S" (SIM), "N" (NÃO) ou "NSA" (NÃO SE APLICA); O item "NC" (NÍVEL DE CRITICIDADE) do Roteiro, indica se o item é mais crítico ou menos crítico e será utilizado pela equipe de fiscalização da Coordenadoria de Vigilância Sanitária, para avaliar as condições do equipamento para deferir ou indeferir o processo de requerimento da TPU; Fica ciente, o requerente, de que as informações prestadas no presente roteiro com informações falsas é infração sanitária grave, estando sujeito às penalidades cabíveis; 					
REQUISITOS / FUNDAMENTO LEGAL					
CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO					
		SI M	NÃ O	NSA	NC
1	Possui Carteira Sanitária do(s) manipulador(es) de alimentos? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.11, sub-Item 4.11.8				II
2	Possui curso ou treinamento para manipuladores de alimentos? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.11, sub-Item 4.11.8				I
3	O equipamento (carrinho) ou o recipiente (caixas e outros) é revestido de material liso, lavável e está conservado, sem trincas, ferrugens ou rachaduras? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-Item 4.1.15				II
4	O equipamento ou recipiente encontra-se limpo? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.2, sub-Item 4.2.1				III
5	Utiliza algum produto para higienização das mãos, tal como álcool gel a 70º? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-Item 4.1.14				III
6	Possui cesto de lixo com tampa e acionada sem contato das mãos? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.5, sub-Item 4.5.2				II
7	O lixo é recolhido ao final do expediente, de forma adequada? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.5, sub-Item 4.5.1				II
8	A água utilizada para consumo e preparação de bebidas é filtrada ou mineral? Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-Item 4.1.16				II
9	Os alimentos utilizados estão protegidos e possuem rótulo ou nota fiscal que comprove sua origem/procedência? Lei 004/92/Cuiabá, e art 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.7, sub-Item 4.7.5				III
10	Os alimentos congelados, refrigerados ou aquecidos, estão armazenados em recipientes próprios, em temperatura adequada? Lei 004/92/Cuiabá, art. 182				III
	CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO	SI M	NÃ O	NSA	NC
11	Se utilizar óleo para frituras, é substituído sempre que houver alterações de cor, sabor, aroma ou formação de espuma e fumaça? Lei 004/92/Cuiabá, art.183, inciso III e art. 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-Item 4.8.11				II
12	Verduras e frutas, quando consumidas cruas, são lavadas e é				III

	utilizado produto com cloro, indicado para alimentos? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-item 4.8.19</i>				
13	Os canudos para bebidas são embalados individualmente? <i>Lei 5.154/08/Cuiabá</i>				II
14	Molhos e maionese, são servidos em forma de sachês? <i>Lei 4.729/05/Cuiabá</i>				II
15	Os manipuladores de alimentos apresentam-se limpos, com vestimenta de cor clara e limpa, usam rede ou touca, bandana ou boné, sapato fechado, sem uso de brincos, anéis ou piercings, unhas sem esmalte? <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

Eu,

_____, declaro que as informações acima são verdadeiras e que mantere o equipamento em condições adequadas ao exercício da atividade e assino abaixo.

assinatura do requerente

Cuiaba-MT, ____ de ____ de ____.

ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO SANITÁRIA PARA O COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM VIAS E LOGRADOUROS PÚBLICOS (AMBULANTES) CATEGORIA C

DATA DA AUTOINSPEÇÃO: ____/____/____.

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO E/OU PROFISSIONAL

Nome Fantasia:

Razão Social:

Proprietário (responsável legal):

CNPJ:

Tipo de comércio:

Endereço do ponto comercial e ponto de referência:

Telefone para contato:

Nome, endereço e ou telefone do local onde são fabricados os produtos/alimentos:

Horário Funcionamento:

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO ROTEIRO

- O preenchimento deste Roteiro de Auto Inspeção é item obrigatório para obtenção do Termo de Permissão de Uso (TPU), para o comércio ambulante;
- Todos os itens deste roteiro devem ser preenchidos à caneta e assinado pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, para ter validade;
- Para cada item do Roteiro, poderão ser marcadas as opções "S" (SIM), "N" (NÃO) ou "NSA" (NÃO SE APLICA);
- O item "NC" (NÍVEL DE CRITICIDADE) do Roteiro, indica se o item é mais crítico ou menos crítico e será utilizado pela equipe de fiscalização da Coordenadoria de Vigilância Sanitária, para avaliar as condições do equipamento para deferir ou indeferir o processo de requerimento da TPU;
- Fica ciente, o requerente, de que as informações prestadas no presente roteiro com informações falsas é infração sanitária grave, estando sujeito às penalidades cabíveis;

REQUISITOS / FUNDAMENTO LEGAL

CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO		SIM	NÃO	NSA	NC
1	Possui Carteira Sanitária dos(s) manipulador(es) de alimentos? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.11, sub-item 4.11.8</i>				II
2	Possui curso ou treinamento 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>				I
3	Possui reservatório de água				III

	potável? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.5</i>				
4	Realiza limpeza e desinfecção do reservatório de água com frequência? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.11, sub-item 4.11.7</i>				III
5	Possui reservatório de água servida? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.5</i>				I
6	Mesas, bancadas, mobiliários e outros, são revestidos de material liso e lavável e estão sem trincas, ferrugens ou rachaduras? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.15</i>				II
7	Mesas, bancadas e mobiliários são mantidos limpos? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.2, sub-item 4.2.1</i>				III
8	Utiliza sabonete líquido e papel toalha para lavagem das mãos ou algum produto, tal como álcool gel a 70°? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.14</i>				III
9	Possui cesto de lixo com tampa e acionada sem contato das mãos? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.5, sub-item 4.5.2</i>				II
10	O lixo é recolhido ao final do expediente, de forma adequada? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.5, sub-item 4.5.1</i>				II
11	A iluminação é suficiente na área em que se prepara os alimentos? (quando trabalhar à noite) <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-itens 4.1.8</i>				I
12	Existe um local para guardar pertences pessoais? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.6, sub-item 4.6.3</i>				I
13	A água utilizada para consumo e preparação de bebidas é filtrada ou mineral? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.1, sub-item 4.1.16</i>				II
	CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO	SIM	NÃO	NSA	NC
14	Os alimentos utilizados estão protegidos e possuem rótulo ou nota fiscal que comprove sua origem/procedência? <i>Lei 004/92/Cuiabá, e art 196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.7, sub-item 4.7.5</i>				II
15	Os alimentos congelados, refrigerados ou aquecidos, estão armazenados em recipientes próprios, em temperatura controlada? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art. 182</i>				III

16	Os alimentos descongelados, são utilizados totalmente, sem ser recongelados? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-item 4.8.14</i>				III
17	Se utilizar óleo para frituras, é substituído sempre que houver alterações de cor, sabor, aroma ou formação 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
18	Verduras e frutas, quando consumidas cruas, são lavadas e é utilizado produto com cloro, indicado para alimentos? <i>Lei 004/92/Cuiabá, art.196 e RDC 216/04/ANVISA item 4.8, sub-item 4.8.19</i>				III
19	Os canudos para bebidas são embalados individualmente? <i>Lei 5.154/08/Cuiabá</i>				II
20	Molhos e maionese, são servidos em forma de sachês? <i>Lei 4.729/05/Cuiabá</i>				II
21	Os manipuladores de alimentos apresentam-se limpos, com vestimenta de cor clara e limpa, usam rede ou touca, bandana ou boné, sapato fechado, sem uso de brincos, anéis ou piercings, unhas sem esmalte? <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

Eu,

_____, declaro que as informações acima são verdadeiras e que mantereí o equipamento em condições adequadas ao exercício da atividade e assino abaixo.

assinatura do requerente

Cuiabá-MT, ____ de _____ de _____.