



DOCUMENTAÇÃO PARA EDITAIS DE COMIDA DE RUA DA PREFEITURA DE SÃO PAULO –  
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TRABALHO

DOCUMENTAÇÃO A SER ENCAMINHADA ANTECIPADAMENTE PARA ANÁLISE E DISPONÍVEL  
NOS DIAS DE EVENTO

1-CMVS - Cadastro Municipal da Vigilância Sanitária

Preencher o Anexo XI

([https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/anexo\\_xi\\_-\\_informacoes\\_em\\_vigilancia\\_sanitaria\\_alterado\\_03\\_03\\_2017\\_1488568500.pdf](https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/anexo_xi_-_informacoes_em_vigilancia_sanitaria_alterado_03_03_2017_1488568500.pdf)) e enviar à  
Praça de Atendimento

([https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia\\_em\\_saude/praca\\_de\\_atendimento/index.php?p=5905](https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/praca_de_atendimento/index.php?p=5905)) da sua região, por e-mail, junto com o Contrato Social, cartão do CNPJ, RG e CPF do Responsável Legal, digitalizados.

Após recebimento de um Protocolo, que já é validado, verificar o deferimento no Diário Oficial.

Aos que possuem apenas o protocolo emitido pela COVISA, consultar o site da Prefeitura e imprimir a publicação ou procurar uma praça de atendimento:

[https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia\\_em\\_saude/praca\\_de\\_atendimento/index.php?p=5905](https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/praca_de_atendimento/index.php?p=5905)

[https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia\\_em\\_saude/praca\\_de\\_atendimento/index.php?p=295314#cmvs](https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/praca_de_atendimento/index.php?p=295314#cmvs)

Procedimentos para protocolo remoto nas Praças de Atendimento:

[https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia\\_em\\_saude/?p=213908](https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/?p=213908)



Só é obrigatório ter Responsável Técnico empresas que saiam do Simples Nacional.

Não existe custo algum para o envio desta documentação. Os documentos devem ser enviados em PDF e não devem ultrapassar de 10MB, por e-mail.

Informamos que os MEIs estão dispensados desta licença sanitária. Contudo, deverão apresentar o

2-Certificado de Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI).

3-Dados do profissional de nutrição (caso a empresa não seja optante pelo simples) ou certificados de curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do Responsável pelo Estabelecimento (caso a empresa seja optante pelo simples). O PORTAL DO CATE tem Curso Gratuito - Boas Práticas de Manipulação de Alimentos – Promovendo a Qualidade: [https://cate.prefeitura.sp.gov.br/wp-login.php?redirect\\_to=https%3A%2F%2Fcate.prefeitura.sp.gov.br%2Fcursos%2Fgastronomia%2Fboas-praticas-de-manipulacao-de-alimentos](https://cate.prefeitura.sp.gov.br/wp-login.php?redirect_to=https%3A%2F%2Fcate.prefeitura.sp.gov.br%2Fcursos%2Fgastronomia%2Fboas-praticas-de-manipulacao-de-alimentos).

4-ASO - Atestado de Saúde Ocupacional

É obrigatória a apresentação do atestado de todos os colaboradores envolvidos na operação (mesmo sendo freelancer). No ASO deve constar que o colaborador está apto para exercer a função e a indicação da realização dos exames laboratoriais de coprocultura e coparasitológico (validade semestral).

Os exames laboratoriais são obrigatórios para aqueles que manipulam diretamente os alimentos ou participem diretamente das distribuições e oferta dos alimentos.



5-Certificado ou lista de presença que comprove que todos os colaboradores possuem treinamentos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. Para caso de empresas com funcionários.

6-Documentação da empresa responsável pela coleta de óleo (no caso da utilização de óleo para a preparação de alimentos que serão submetidos à fritura).

7-Documentação da empresa fornecedora de gelo (laudo de potabilidade da água usada para o gelo e galões de água para aqueles que comprem direto do fornecedor).

8 - Pede-se enviar junto com a documentação foto do cardápio (ou lista) com os alimentos ou bebidas oferecidos e foto do equipamento (barraca, carrinho, tabuleiro ou food bike).

**Observação:** quem é MEI (Microempreendedor Individual) precisa apresentar apenas o CCMEI (item 2) e o curso de Boas Práticas em Manipulação de Alimentos (item 3).