

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 25/2023

Chamada pública para seleção de expositores para participação no Evento SP Gastronomia.

A **AGÊNCIA SÃO PAULO DE DESENVOLVIMENTO - ADE SAMPA**, neste ato representada nos termos do seu Estatuto Social, ratificado pelo Decreto municipal nº 54.661/2013, vem por meio deste edital de chamamento público, selecionar expositores da cidade de São Paulo para participação e comercialização de produtos artesanais e da agroindústria no Evento SP Gastronomia.

O SP Gastronomia é um evento produzido pela Editora Globo, que possui o intuito de reunir diferentes atividades gastronômicas em um único lugar, valorizando a culinária e a cultura de diversos países, incluindo o Brasil.

Como forma de fortalecer a produção gastronômica paulistana e a cadeia da agricultura na cidade de São Paulo, o evento contará com a parceria da ADE SAMPA. O apoio visa enfatizar as ações e projetos de fomento à atividade agrícola já promovidas pela Agência, com destaque ao acesso a mercado, e o compromisso com desenvolvimento dos micro e pequenos empreendedores do município.

1. OBJETO

1.1 Serão selecionados até 20 (vinte) interessados para expor, divulgar e comercializar seus produtos no evento SP Gastronomia que acontecerá no período de 29 de junho a 02 de julho de 2023. Os produtos deverão ser oriundos do artesanato culinário, da economia solidária, da agricultura/agroindústria familiar ou de micro e pequenas empresas da cidade de São Paulo.

2. LOCAL DE REALIZAÇÃO

2.1 O SP Gastronomia será realizado no Mirante do Parque Villa Lobos, situado na Avenida Queiroz Filho, 1.315 - Vila Hamburguesa, São Paulo. CEP: 05319-075. O evento possui a expectativa de público de aproximadamente 30 mil pessoas ao longo dos quatro dias. A programação completa será divulgada no site e nas redes sociais da ADE SAMPA e do evento, sendo obrigação dos interessados acompanhar as informações nos sites oficiais.

2.2 Calendário de funcionamento do evento:

29/jun (quinta-feira)*	16h às 22h
30/jun (sexta-feira)*	16h às 22h
01/jul (sábado)	12h às 22h
02/jul (domingo)	12h às 22h

* As datas e horários podem sofrer alteração a critério da produtora do evento. A ADE SAMPA não se responsabiliza por qualquer mudança na organização. Ainda em avaliação com a possibilidade de início ser alterado para 17hs, a ser confirmado pela organizadora do evento.

2.2 Será disponibilizada aos expositores a seguinte estrutura:

- Estande com divulgação do nome e marca do produtor;
- Estrutura para refrigeração - geladeira ou freezer (*compartilhado*);
- Espaço para depósito de materiais (*compartilhado*);
- Sistema de pagamento com cardápio digital;
- Energia elétrica de 220v.

2.2.1 As especificações do espaço e as regras de utilização das estruturas mencionadas serão especificadas pela organizadora do evento após a seleção deste Chamamento Público.

2.2.2. As selecionadas obrigam-se a cumprir todas as regras da organizadora, sob pena das medidas cabíveis por ela instituídas.

3. PROPONENTES

3.1 Poderão se inscrever pessoas jurídicas que se enquadrem em um dos seguintes perfis:

- Ser uma organização coletiva, formada por pessoas físicas, jurídicas ou por outros empreendimentos, cujos participantes são trabalhadores do meio rural;
- Ser uma organização de agricultura familiar;
- Ser uma agroindústria devidamente legalizada e registrada no estado de São Paulo;
- Ser pessoa jurídica, constituída como ME, MPE ou MEI, que tenha produção própria;
- Ser organização coletiva de caráter associativo que realize atividades econômicas permanentes, cujos participantes são trabalhadores do meio urbano ou rural.

3.2 Os proponentes deverão estar disponíveis e preparados para expor e comercializar seus produtos durante os 4 (quatro) dias de evento.

3.3 Serão aceitos para exposição produtos beneficiados e artesanais, estando devidamente embalados e registrados para a comercialização.

3.4 Só é permitida a comercialização de produtos produzidos pelo próprio empreendedor, empresa ou organização que efetuar a inscrição em nome próprio.

3.5 Será obrigatória a emissão de nota fiscal quando solicitada pelo consumidor durante o evento.

4. INSCRIÇÕES

4.1 As inscrições são gratuitas e ocorrerão de 22 a 30 de maio de 2023 por meio do link: (https://bit.ly/feira_gastronomia). Não serão aceitas inscrições feitas por outros meios de comunicação.

4.2 Para que a inscrição seja válida é preciso:

- a. Aceitar os termos propostos neste edital;
- b. Proponente ser maior de 18 anos;
- c. Comprovante de inscrição no CNPJ ativo e recente;
- d. Fotos dos produtos que visam expor e comercializar (a foto deverá estar nítida. Quando houver, mostrar embalagem, selos, etiqueta e rótulo com informações nutricionais);
- e. Apresentação escrita com descrição dos produtos que serão comercializados e do negócio, evidenciando possíveis processos criativos na fabricação ou produção;
- f. **Para agricultores/agroindústrias familiares:** Inscrição Estadual de Produtor Rural, Declaração de Aptidão ao Pronaf ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar;
- g. **Para produtos beneficiados:** No que couber: Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo - SISPA, Registro no MAPA e Registro na Vigilância Sanitária;
- h. **Para produtos orgânicos ou agroecológicos:** Certificado de produtos orgânicos ou agroecológicos;
- i. *(Quando houver)* Comprovante de experiência em feiras e eventos gastronômicos: Fotos, certificados, declaração, matérias de revistas/jornais ou sites.

4.2.1 Documentações adicionais detalhadas no item 11.4 serão exigidas após este chamamento pela organizadora do evento que fará o contato para solicitação.

4.3 Em caso de dúvidas durante o período de inscrição, enviar e-mail para: feira_gastronomia@adesampa.com.br

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

5.1 Os critérios de seleção visam selecionar expositores que atendam preferencialmente ao público-alvo das ações da ADE SAMPA, composto por agricultores, artesãos e empreendedores que residam e trabalhem na cidade de São Paulo e também produtos que possuam diferencial criativo.

5.2 A avaliação será feita a partir da análise de 2 (dois) critérios divididos em 5 (cinco) sub-itens que poderão ser avaliados de 0 até 3 (três) pontos, a pontuação máxima que poderá ser atingida são 10 (dez) pontos. A classificação é por ordem decrescente de pontuação, sendo selecionados os 20 mais bem pontuados. Inscrições que zerarem todos os critérios serão desclassificadas.

5.3 Critérios de seleção e pontuação:

Critério	Subitem	Descritivo da pontuação
Perfil do produtor	I. Produtor (a), Agricultor (a), Empreendedor (a) ou Artesão (ã) representante de grupos minoritários: mulheres, pretos ou pardos, indígenas e PCD	0 ou 2 pontos
	II. Produtor (a), Agricultor (a), Empreendedor (a) ou Artesão (ã) que já participou de algum programa da Ade Sampa ou da Prefeitura comprovado mediante apresentação de certificado, foto, declaração emitida pela ADE SAMPA ou Prefeitura, site/jornal/revista ou publicação da seleção pública com o nome da empresa ou organização	0 ou 3 pontos
	III. Produtor (a), Agricultor (a), Empreendedor (a) ou Artesão (ã) com experiência em feiras e exposições mediante apresentação de certificado, foto, declaração ou matérias de jornais/revista/site	0 ou 2 pontos
Avaliação do produto	I. Produto de origem orgânica ou agroecológica com certificação mediante apresentação da certificação	0 ou 1 ponto
	II. Apresentação do produto (embalagem, etiqueta, rótulo, cartão) mediante foto anexada ao formulário de inscrição	0 a 2 pontos
Total		10 pontos

5.4 O critério de desempate será pela maior pontuação no subitem III do critério “Perfil do Produtor”. Se persistir o empate, será decidido pelo subitem II do critério “Avaliação do Produto”. Se persistir, será decidido por ordem de inscrição.

5.5 Os candidatos não selecionados formarão o cadastro de reserva definido por ordem decrescente de pontuação, podendo ser acionados para assumir vaga disponível em até 2 (dois) dias úteis após o resultado final.

5.6. A formação do cadastro de reserva não gera qualquer expectativa de direito em ser chamado para as exposições.

5.7 A chamada do cadastro de reserva obedecerá o número de vagas remanescentes e será divulgada na página <https://adesampa.com.br/adeeditais/chamamento/> devendo os interessados acompanhar a publicação.

6. COMISSÃO DE AVALIAÇÃO

6.1 A Comissão de Avaliação será composta pela equipe da ADE SAMPA e Editora Globo, organizadora do evento e instituída por Portaria

7. RESULTADO

7.1 O resultado preliminar será divulgado dia **07 de junho de 2023** no site <https://adesampa.com.br/adeeditais/chamamento/> em publicação contendo a lista dos expositores e as respectivas pontuações.

7.2. Não serão aceitos pedidos de esclarecimentos após o resultado preliminar.

7.3. Para interposição de recurso as interessadas terão o prazo de três dias úteis contados após a publicação do resultado preliminar, no Diário Oficial da Cidade, sendo que o prazo se inicia no dia útil seguinte à publicação.

7.4 O resultado final será divulgado no dia **14 de junho de 2023**.

8. RECURSO

8.1 Da decisão da Comissão de Avaliação caberá Recurso, que deverá ser submetido por meio do site Ade Editais, na página de divulgação deste Chamamento, no prazo de até 03 (três) dias úteis após a publicação do resultado, a ser contado a partir de sua divulgação.

8.2 O Recurso será avaliado pela Comissão de Avaliação e seu respectivo julgamento publicado no site da ADE SAMPA.

8.3 A decisão da Comissão de Avaliação a respeito de eventual Recurso é soberana e não será sujeita a nova análise em âmbito administrativo.

9. CRONOGRAMA

O cronograma das etapas de seleção obedecerão os dias conforme a seguir:

Etapas	Datas
Inscrições	22 de maio a 04 de junho
Avaliação das propostas	05 e 06 de junho
Divulgação do resultado preliminar	07 de junho
Prazo para Recurso	09 a 13 de junho
Análise de recursos	14 de junho
Publicação do resultado final	14 de junho
Chamada de reserva	16 de junho

10. TERMO DE ACEITE

10.1 O Termo de aceite de participação do (**Anexo I**) deve ser preenchido, assinado, digitalizado pelos expositores selecionados e anexado ao formulário de inscrição sob pena de desclassificação.

10.2 O termo não configura como contrato de participação final do evento, este sendo acordado posteriormente entre o expositor e a organizadora Editora Globo.

11. DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1 O não cumprimento de quaisquer etapas acarretará no cancelamento da inscrição.

11.2 A ADE SAMPA não fornecerá transporte e alimentação para os expositores, sendo estes e outros custos de exclusiva responsabilidade dos mesmos.

11.3 Após a seleção desta Chamada Pública, os proponentes selecionados passarão pela organização do evento para adequações e instruções quanto à sua participação.

11.4 A verificação da legalização dos participantes para participação no evento ficará a cargo da Organizadora do Evento, posteriormente à realização desta Chamada Pública conforme as seguintes exigências:

- Contrato Social;
- CNPJ;
- RG e CPF do representante legal da empresa;
- Manual de boas práticas;
- MVS (Cadastro Municipal na Vigilância Sanitária em Saúde);
- Licença de Funcionamento e AVCB da empresa;
- Alvará Sanitário exclusivo para o evento;
- Placas de "proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas para menores";
- Demais placas: NF, PROCON, fumo em ambientes fechados;
- Código de Defesa do Consumidor;
- Contrato de prestação de serviços no evento, informando o cardápio;
- Nutricionista responsável pelo controle e manipulação dos alimentos;
- Lixeira com pedal, pia, piso vinílico, álcool gel;
- ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) e Exames Complementares (Coprocultura e Coproparasitológico) de todos os Manipuladores de Alimentos e Colaboradores com validade de 6 meses;
- Certificado de Treinamento de Boas Práticas de Manipulação do Responsável de todos os Manipuladores de Alimentos e Colaboradores.

11.5 A ADE SAMPA não se responsabiliza pelos acordos estabelecidos, posterior a esta seleção, entre a Editora Globo e os expositores.

11.6 As regras da organizadora do evento para a participação dos interessados na feira encontram-se no **ANEXO II**.

11.7 Os proponentes selecionados ficarão obrigados a garantir como contrapartida social a realização de atividades de impacto positivo em locais definidos pela ADE SAMPA e/ou a participação de eventos, sobre temas de sua atuação na gastronomia, quando convocados pela ADE SAMPA e/ou pela SMDET, pelo período de 12 meses.

19 de maio de 2023

ANEXO I

TERMO DE ACEITE

Eu, _____, também atendido(a) pelo nome social, _____, portador(a) do RG _____ e do CPF _____, responsável pelo empreendimento ou organização _____, declaro para os devidos fins que:

- Todas as informações prestadas no formulário de inscrição são verdadeiras.
- Todos os produtos expostos e comercializados são de produção própria, não sendo completados por meio de compra externa.
- Aceito os termos do edital do chamamento público de expositor para participação no Evento SP Gastronomia.
- Autorizo o uso da minha imagem e som captadas no ato da feira para fins de divulgação dos programas da Ade Sampa, em materiais a serem elaborados pela Agência ou mesmo pela organização do Evento.
- Estou de acordo com a coleta de informações pessoais seguindo as normas da LGPD - Lei Geral de Proteção de Dados (<http://adesampa.com.br/recadastramento/termos-de-uso/>) e ciente que a ADE SAMPA não repassará minhas informações pessoais a terceiros.

_____, _____ de _____ de _____

NOME: _____

SP GASTRO NOMIA

MANUAL DE DIRETRIZES SP GASTRONOMIA 2023 PRODUTORES – FEIRA DE PRODUTORES

APRESENTAÇÃO

Este Manual fornece as principais informações para o bom funcionamento do **SP Gastronomia 2023**. Solicitamos e recomendamos que todas as normas que regem o evento sejam lidas e transmitidas a todos os funcionários e contratados da empresa participante, a fim de evitarmos transtornos durante a realização do **SP Gastronomia 2023**. As partes, **Produtor** e seus prestadores de serviços, declaram que, ocorrendo problemas de infraestrutura e organização, sejam eles de qualquer tipo e procedência, surgidos em algum período do evento (montagem, realização e desmontagem) serão resolvidos, exclusivamente, pela **Organizadora**. O **Produtor** poderá se comunicar com seu **Atendimento da Organização**, para que haja condução e resolução da questão da melhor forma possível, objetivando a harmonia e o sucesso do evento.

A organização do **SP Gastronomia 2023** não se responsabiliza por problemas decorrentes do não cumprimento das exigências feitas neste Manual, e qualquer descumprimento dos termos do presente Manual poderá acarretar na rescisão do contrato, assim como na aplicação das penalidades cabíveis.

Aqui o **Produtor** encontrará todas as normas técnicas e operacionais que orientarão na participação dos Produtores na Feira de Produtores e Cachaça no **SP Gastronomia 2023**.

Tendo em vista as questões de legalização com implicações diretamente relacionadas à participação dos produtores no evento, o **prazo para definição dos participantes será o dia 25 de maio de 2023**.

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Local do evento: Mirante do Parque Villa Lobos

Endereço: Av. Queiroz Filho, 1.315 - Vila Hamburguesa, São Paulo. CEP: 05319-075

2. REALIZAÇÃO

O SP Gastronomia 2023 é uma realização da Editora Globo, que também é a **Organizadora** do evento, sendo a responsável pela produção e operação geral do evento.

SP GASTRO NOMIA

3. ATENDIMENTO AO PARTICIPANTE – Feira de Produtores e Cachaça

Horários serão indicados posteriormente

CALENDÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO EVENTO

29/jun	quinta-feira*	16h às 22h
30/jun	sexta-feira*	16h às 22h
01/jul	sábado	12h às 22h
02/jul	domingo	12h às 22h

* Ainda em avaliação com a possibilidade de início ser alterado para 17hs

4. FORMULÁRIOS ANEXOS AO MANUAL E PRAZOS PARA ENVIO

Formulários e Anexos	Prazo de Envio
Ficha de Inscrição (Anexo I)	Data a ser definida em breve
Ficha de credenciamento – Equipe (Anexo II)	Data a ser definida em breve
Ficha de credenciamento – Veículos Carga/Descarga (Anexo III)	Data a ser definida em breve
Cardápio SPG	Data a ser definida em breve
Logo, release e foto dos produtos	Data a ser definida em breve

SP GASTRO NOMIA

5. INFORMAÇÕES IMPORTANTES

5.1. Descrição dos Estandes

Os estandes serão montados no evento e disponibilizados pela **Organizadora** do evento. A **Organizadora** do evento pode, a qualquer tempo, efetuar pequenos ajustes nas estruturas, sem aviso prévio, visando sempre o melhor funcionamento desses ambientes.

Para manter a unidade visual do evento, não será permitida nenhuma alteração da cenografia dos estandes por parte dos **Produtores**.

Os nomes a serem utilizados nos estandes, pelos **Produtores**, assim como sua correta forma de aplicação, devem ser enviadas em data a ser definida posteriormente



*Imagens ilustrativas sujeitas a alteração

*Poderá haver comunicação referente a alguma ação de patrocinador do evento nos cardápios dos estandes.

*Todo mobiliário/equipamento que o Participante tenha interesse em utilizar além parte da estrutura oferecida no estande deve ser previamente informado e aprovado pela Organizadora.

SP GASTRO NOMIA

5.2. Abastecimento dos Estandes e Reposição de Mercadorias

Não será permitida a circulação de mercadoria, carga e descarga durante o horário de funcionamento do **SP Gastronomia 2023**. O Produtor deverá entrar com as mercadorias no estande **antes da abertura do evento**.

Após a seleção dos produtores, os mesmo serão informados das datas/horários para abastecimento de mercadoria e produtos em geral. Não será permitida a entrada de mercadorias fora dos horários acordados. Todos os espaços devem estar prontos para atendimento ao público, 1h antes da abertura do evento.

Nenhum tipo de equipamento, material ou produto deverá ser enviado para o Evento em data e horário anteriores à chegada do responsável indicado pelo **Produtor**. A responsabilidade pelo recebimento de qualquer material é exclusiva do **Produtor**.

Nenhum funcionário ou prestador de serviço da **Organizadora** do evento tem autorização para receber e/ou responsabilizar-se pela guarda de qualquer material.

5.3. Limite de Permanência no Evento

Não será permitida a permanência do **Participante** no evento, após 30 minutos do encerramento diário do evento.

ATENÇÃO

A EDITORA GLOBO não se responsabiliza por produtos e equipamentos deixados no Evento para serem retirados após o período designado de retirada de materiais.

5.4. Sonorização e Mobiliário

Não é permitida a instalação de equipamentos de sonorização nos “estandes”.

Não é permitida a utilização de mobiliários extras, que fiquem do lado de fora dos “estandes” do **Produtor**.

5.5. Desmontagem

A desmontagem deverá ser feita dia 02/07 após às 22hs (imediatamente após o término do evento).

SP GASTRO NOMIA

Materiais de maior volume que não tenham como sair nesse dia deverão ser alocados na área interna dos estandes ou no depósito e poderão ser retirados no dia seguinte (03/07), em horário a ser combinado posteriormente.

Um funcionário do **Participante** deverá permanecer no estande até que todo material e equipamentos sejam retirados.

5.6. Mapa de localização

O posicionamento de cada **Participante** no evento será definido pela Editora Globo e **NÃO** poderá ser alterado. Para essa escolha, serão levadas em conta a melhor distribuição de fluxo no evento. O mapa com a localização de cada **Participante** será enviado futuramente, através de Circular.

5.7. Energia elétrica

A energia geral do evento será de **220 volts**. Toda a energia será fornecida pelo evento, com o limite de 2 kvas por “estande”. A Organizadora não aceitará NENHUMA necessidade extra de kvas. O Participante é responsável por levar transformador no caso de equipamentos 127V e listar equipamentos que serão utilizados nos estandes, assim como voltagem (127V ou 220V) e potência (watts ou kvas ou ampères). Todos os equipamentos devem estar devidamente aterrados. Os equipamentos estarão sujeitos a aprovação.

A cada dia o gerador ficará ligado até 1 hora após o término do evento. Após esse período automaticamente a energia será cortada, ficando o fornecimento de energia somente para as geladeiras.

Atenção: É proibida a utilização de botijão de gás no evento.

5.8 Hidráulica

*** Não teremos área de lavagem de apoio à disposição dos Participantes.**

Atenção: É expressamente proibido despejar água fervente e óleo na rede hidráulica do evento.

5.9. Depósitos

A **Organizadora** do evento disponibilizará um ambiente para depósito de materiais, que será

SP GASTRO NOMIA

compartilhado entre os **Participantes** que precisarem estocar seus produtos.

Nele, teremos geladeiras e/ou freezers e estantes para serem compartilhadas entre os **Participantes**.

As demandas com as informações sobre quantidade e quais produtos serão guardados nos depósitos deverão ser enviadas previamente para a Organizadora, assim como a necessidade de geladeira ou freezer.

Após o envio das demandas de cada **Participante**, a Organizadora do evento irá enviar um documento especificando o que poderá ser atendido.

Regras para utilização dos depósitos:

- a. Todos os produtos devem ser identificados conforme normas da Vigilância Sanitária.
- b. Por determinação da Vigilância Sanitária, não será permitida a colocação de materiais de qualquer espécie direto no chão. O material que não couber nas prateleiras fornecidas pelo evento, deve ser colocado em cima de pallets plásticos com no mínimo 5cm de altura, providenciados pelos **PARTICIPANTES**, e separados de descartáveis e produtos de limpeza.
- c. Todos os produtos, abertos ou manipulados no local, devem estar identificados com **no mínimo** nome do produto, data de abertura/manipulação, data de validade de 3 dias para refrigerados e 30 dias para congelados.
- d. Todos os produtos devem ser armazenados de acordo com as normas dos fabricantes a respeito de refrigeração ou congelamento.
- e. Identificar o fracionamento dos alimentos seguindo determinação de validade do fabricante após abertura

6. ACESSO

O acesso será pelo estacionamento da Av. Queiroz Filho, 1.315 - Vila Hamburguesa, CEP: 05319-075.

Atenção: A entrada e saída de mercadorias no evento deverá obedecer ao acesso de carga e descarga, conforme indicação.

O Atendimento ao Participante irá indicar qual portão de acesso deverá ser utilizado para cada caso.

7.1. Estacionamento

SP GASTRO NOMIA

O Parque Villa Lobos conta com um estacionamento operado pela Indigo que pode ser utilizado por veículos de pequeno porte.

Atenção: Não há reserva de vaga nos estacionamentos para o evento. A **Organizadora** não tem qualquer responsabilidade pelo estacionamento.

7.2. Limpeza

A **Organizadora** do evento é responsável pela limpeza das áreas comuns do evento e pelo recolhimento do lixo ensacado, sendo de responsabilidade de cada um dos **Participantes** garantir a limpeza interna de seus espaços.

7.3. Segurança

O evento conta com segurança patrimonial 24h para as áreas comuns do evento, de apoio e técnicas. A segurança dos itens que ficarão armazenados na área interna dos espaços é de responsabilidade dos **Participantes**, e os mesmos devem manter seus espaços trancados nos intervalos do evento.

7.4. Carregadores

O evento **não disponibiliza o serviço de carregadores para carga, descarga e trânsito de materiais** durante o evento, montagem ou desmontagem. Inclusive, não dispomos de “carrinhos” para auxiliar neste transporte.

(Sugerimos que cada participante leve um “carrinho de transporte” e pessoal suficiente para descarregar e transportar o material necessário para a operação do espaço).

8. OPERAÇÃO DURANTE O EVENTO

Atendimento: Os **Participantes** deverão manter em seus espaços pelo menos uma pessoa capacitada a prestar informações sobre os produtos. Os **Participantes** deverão estar prontos para o atendimento ao público com pelo menos 1h de antecedência à abertura do evento.

***No caso de qualquer imprevisto, como a finalização dos estoques antes do horário de término do evento, a Organizadora deverá ser imediatamente sinalizada. Mesmo que isto aconteça, o espaço deverá permanecer aberto, com pelo menos uma pessoa capacitada a atender ao público.**

SP GASTRO NOMIA

8.1. Vendas

Cardápio – Os itens a serem comercializados no evento, assim como seus valores correspondentes, devem ser enviados à **Organizadora** do evento para aprovação previamente. Apenas os itens informados e aprovados pela Organizadora obterão liberação de venda.

Lembramos que estas informações são de suma importância e serão utilizadas na divulgação.

Vendas em dinheiro – Recomendamos aos **Participantes** que levem dinheiro para troca.

Será obrigatória a emissão de nota fiscal quando solicitada pelo consumidor.

Vendas de **bebidas alcoólicas e não alcoólicas** de qualquer espécie **será uma exclusividade do bar do do evento. As vendas de cachaça dos Produtores participantes será uma exceção.**

Venda de **café será uma exclusividade do patrocinador** do evento. **As vendas de café dos Produtores participantes será uma exceção, apenas para os Produtores de café.**

Horário de funcionamento – As vendas devem ser encerradas no mesmo horário do encerramento do evento. Os **Participantes** que insistirem nas vendas após o encerramento serão advertidos pela Organizadora. Caso esgotem os produtos antes do final do evento, a Organizadora deverá ser sinalizada.

8.2. Contratação de mão de obra / serviços de terceiros

Cada empresa deverá manter um gestor durante todo o período de montagem, evento e desmontagem, a fim de esclarecer toda e qualquer indagação de eventuais fiscalizações, além de fornecer os documentos que devem permanecer à disposição da fiscalização trabalhista, conforme lista abaixo:

- Cópia da Ficha de Registro de empregados destacados para trabalhar no local do evento.
 - Seguro de vida obrigatório para todos.
 - Demais documentos de acordo com a legislação em vigor.
- **Trabalhadores temporários:**
- Contrato celebrado com a empresa de cessão de mão de obra temporária e relação dos trabalhadores que prestam serviços nessa condição.
 - Registro da empresa de cessão de mão de obra no Ministério do Trabalho.
 - Demais documentos de acordo com a legislação em vigor.

SP GASTRO NOMIA

Normas técnicas a serem seguidas:

- Decreto 56819/2011 do Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo
- Normas regulamentadoras - NR 6 - equipamento de proteção individual - EPI normas regulamentadoras – NR 7 – programa de controle médico de saúde ocupacional.
- Normas regulamentadoras – NR 9 – programa de prevenção de riscos ambientais.
- Normas regulamentadoras – NR 11 – transporte, movimentação, armazenagem e manuseio de materiais.
- Normas regulamentadoras – NR 17 - ergonomia normas.
- Regulamentadoras – NR 19 – explosivos normas.
- Normas regulamentadoras – NR 24 - condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho.
- Normas regulamentadoras – NR 26 – sinalização de segurança.

O **Participante** é totalmente responsável por todos os atos de seus funcionários e fornecedores, bem como pelo bem-estar deles, durante toda a permanência dos mesmos nas dependências do evento, isentando a Organizadora e a **Editora Globo** de qualquer ação trabalhista, criminal, comercial ou civil.

Por determinação da Anvisa e da Vigilância Sanitária, o funcionário com a função de CAIXA não poderá exercer outra função, principalmente a que requer manuseio de alimento. Os **PARTICIPANTES** deverão determinar um funcionário exclusivo para a função de caixa e quantos julgarem necessários para a função de atendimento e cozinha.

8.3 Vigilância Sanitária

Os eventos gastronômicos realizados na cidade de São Paulo são fiscalizados pela Vigilância Sanitária municipal, que pode realizar visitas regulares sem aviso prévio. Por isso, o SP Gastronomia 2023 contará com uma equipe própria de técnicos especializados em segurança alimentar, para garantirem que todos os **Participantes** sigam as normas Sanitárias, as quais têm como objetivo estabelecer regras sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa.

SP GASTRO NOMIA

Atenção: a presença dos Participantes no SP Gastronomia 2023 é absolutamente condicional ao envio dos documentos listados no item 9 (LEGALIZAÇÃO DO ESPAÇO).

Destacamos também alguns pontos de atenção que devem ser rigorosamente adotados durante toda a participação no evento:

NORMAS PARA OS MANIPULADORES

- Unhas curtas e sem esmaltes
- Lavar as mãos sempre que iniciar o trabalho ou trocar de atividade
- Ausência de acessórios como brincos, alargadores, piercings, pulseiras, relógios, etc.
- Uso obrigatório de toucas (bandanas só serão aceitas se cobrirem totalmente os cabelos)
- Rosto sem barba ou uso obrigatório de pró barba
- Proibido o uso de maquiagem por manipuladores
- Uniformes em condições adequadas de conservação e limpeza
- Pertences pessoais armazenados em local destinado para isso, longe dos alimentos
- Proibido o uso de bermudas, sandálias ou chinelos. Calçados somente homologados e com "C.A." direcionado à atividade
- Uso obrigatório de luvas descartáveis para manipulação de alimentos prontos ao consumo

EQUIPAMENTOS, MATERIAL DE LIMPEZA E DESCARTÁVEIS

- Utensílios e equipamentos devem estar em adequadas condições de uso, concebidos em material higienizável
- Proibido o uso de utensílios e equipamentos de madeira
- Uso obrigatório de sabonete líquido bactericida neutro
- Uso obrigatório de álcool gel
- Papel toalha com folhas brancas de boa qualidade e não reciclado
- Material de limpeza disponível, porém deve obrigatoriamente estar longe da área de produção
- Uso obrigatório de lixeiras com pedal e revestidas com saco para lixo
- Proibido o uso de qualquer outro tipo de pano para limpeza que não seja descartável
- Armazenar alimentos, bebidas e descartáveis em locais acima do solo em pelo menos 5 cm

OPERAÇÃO

- Proibido acumular lixo no local de produção ou próximo às áreas de acesso ao local de produção
- Possuir funcionário específico para manipular dinheiro, não utilizando a mesma pessoa para manuseio de alimentos;

SP GASTRO NOMIA

- Identificação obrigatória de todos os produtos abertos ou manipulados no local com, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, data de abertura/manipulação, data de validade
- Identificação de todos os alimentos já manipulados com nome do produto, data de fabricação com validade de 3 dias para refrigerados e 30 dias para congelados
- Identificar o fracionamento dos alimentos seguindo determinação de validade do fabricante após abertura
- Proibido quebrar gelo diretamente no piso. Utilização obrigatória de instrumento quebrador de gelo concebido em material sanitário. Efetuar o processo em cima de bancada
- Frutas e verduras que serão consumidas em alimentos ou bebidas devem ser lavadas e higienizadas
- Armazenar ou expor os alimentos de acordo com as instruções do fabricante, respeitando suas necessidades de refrigeração ou congelamento
- Manter todos os alimentos protegidos nas geladeiras e pistas de serviço
- Realizar coleta de amostras dos alimentos preparados, armazenando-as congeladas por 72 horas após coleta
- Todos os produtos matéria prima devem estar dentro do prazo de validade do fabricante
- Proibida a presença de caixas de papelão na área de produção
- Alimentos, bebidas e descartáveis de estoque devem estar armazenados em estrados plásticos com no mínimo 5cm de altura
- Para fornecimento aos clientes, o uso de ketchup, mostarda e maionese deve ser feito exclusivamente no formato de sachês. Bisnagas só serão aceitas para uso dos manipuladores na área de produção
- Proibida a exposição de alimentos ao sol, chuva ou qualquer outra intempérie
- Zelar pela limpeza e organização do local de trabalho para evitar contaminações
- É obrigatório o controle de temperatura de todos os equipamentos que armazenam alimentos pelo menos duas vezes ao dia. Alimentos com temperatura imprópria e inadequados ao consumo devem ser descartados
- Manter planilha com relatório de controle de temperatura nos locais próximos aos equipamentos medidos
- Todos os alimentos usados para manipulação devem ser registrados no S.I.S.P ou S.I.F. com comprovação em rótulos e/ou notas fiscais
- Priorizar o transporte dos alimentos em suas embalagens originais e em saco para transporte
- Itens de consumo próprio devem ser armazenados em locais diferente dos que serão manipulados e disponibilizados para os clientes
- Todo alimento deve ser pré-produzido fora do local do evento e somente finalizado no local;

SP GASTRO NOMIA

Na hipótese de ser encontrada alguma irregularidade por não atendimento às regras impostas pela legislação pertinente, o espaço poderá ser interditado, sendo o PARTICIPANTE o único e exclusivo responsável perante o órgão fiscalizador e/ou terceiros e/ou pelos danos causados ao evento, devendo manter a Organizadora e a EDITORA GLOBO indenés e a salvo de quaisquer reclamações nesse sentido.

Lembramos que cada estabelecimento deve dispor de um profissional capacitado para orientar os demais colaboradores e estar apto a atender, acompanhar e responder às inspeções da equipe de segurança alimentar do evento e/ou eventuais fiscalizações da Vigilância Sanitária.

9. LEGALIZAÇÃO DO ESPAÇO

Será obrigação do participante e subcontratado estarem devidamente regularizadas junto aos Órgãos Federais, Estaduais e Municipais no que tange a contratação de mão de obra e comercialização/exposições de mercadorias, podendo a realizadora exigir toda a documentação necessária e as devidas autorizações competentes, sob pena de interdição de espaço locado.

É obrigatória e de inteira responsabilidade dos Participantes a legalização de seus espaços e a apresentação da documentação abaixo, em prazo limite a ser indicado:

- Contrato Social
- CNPJ
- RG e CPF do representante legal da empresa
- Manual de boas práticas
- CMVS (Cadastro Municipal na Vigilância Sanitária em Saúde)
- Licença de Funcionamento e AVCB da empresa
- Alvará Sanitário exclusivo para o evento
- Placas de "proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas para menores"
- Demais placas: NF, PROCON, fumo em ambientes fechados
- Código de Defesa do Consumidor
- Contrato de prestação de serviços no evento, informando o cardápio
- Nutricionista responsável pelo controle e manipulação dos alimentos

SP GASTRO NOMIA

- Lixeira com pedal, pia, piso vinílico, álcool gel
- ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) e Exames Complementares (Coprocultura e Coproparasitológico) de todos os Manipuladores de Alimentos e Colaboradores com validade de 6 meses
- Certificado de Treinamento de Boas Práticas de Manipulação do Responsável de todos os Manipuladores de Alimentos e Colaboradores

NÃO PODERÁ PARTICIPAR DO EVENTO O PRODUTOR QUE NÃO ESTEJA COM A DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA ADEQUADA.

9.1. Nota fiscal de mercadoria para exposição/venda

Para transportar a mercadoria ao evento, cada empresa deverá tirar uma nota fiscal série única para transporte, para si mesmo, com o endereço próprio do CNPJ emissor da nota fiscal.

Para itens não contemplados neste Manual, por favor consultar a **Organizadora**.

Circulares e documentos de orientação, serão enviados posteriormente, os quais passarão a integrar as normas deste Manual.