

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 16/2024

Chamamento público para seleção de expositores para
participação no Evento SP Gastronomia 2024

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 SP Gastronomia 2024.

O SP Gastronomia é um evento realizado pela Editora Globo por meio do Jornal O Globo e da Rádio CBN, que também é a organizadora do evento, sendo a responsável pela produção e operação geral do evento.

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 aceleração 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 nos dias 01, 02, 03, 08, 09 e 10 de novembro de 2024. 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 Evento SP Gastronomia 2024 será realizado na Ilha Musical do Parque Villa Lobos (Av. Queiroz Filho, 1.315 - Vila Hamburguesa, São Paulo. CEP: 05319-075)

2.2. Calendário de funcionamento do evento:

01/nov	sexta-feira	16h às 22h
02/nov	sábado	11h às 22h
03/nov	domingo	11h às 22h
08/nov	sexta-feira	17h às 22h
09/nov	sábado	11h às 22h
10/nov	domingo	11h às 22h

**No primeiro dia de SP Gastronomia, entre 16h e 18h, o evento funcionará somente para convidados. No entanto, os Produtores deverão ter seus espaços completamente prontos e aptos para o pleno atendimento aos presentes.*

***Os horários poderão sofrer sutis alterações, a serem informadas previamente pela Organizadora do evento.*

2.3. Estrutura do evento:

2.3.1. Será disponibilizada aos expositores a seguinte estrutura:

- a. Estande com divulgação do nome da empresa (2m²);
- b. Energia elétrica 220volts;
- c. Internet compartilhada no espaço;
- d. Serviços de segurança, limpeza e extintores de incêndio;
- e. Pias coletivas;
- f. Depósito para armazenamento de estoque.

2.3.2. As especificações do espaço e as regras de utilização das estruturas mencionadas estão especificadas no Manual do Participante (Anexo I).

2.3.3. 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:
- 3.1.1.** Ser pessoa jurídica com produção própria, com enquadramento:
 - i. Microempreendedor Individual - MEI;
 - ii. Micro empresa - ME;
 - iii. Sociedade Empresária Limitada (Ltda); ou
 - iv. Micro e Pequenas Empresas (MPE).
 - 3.1.2.** Ser organização coletiva formalizada (Associações e Cooperativas) que realize atividades econômicas permanentes, cujos participantes são trabalhadores do meio urbano ou rural da cidade de São Paulo.
 - 3.1.3.** Para as Associações, só será permitida a inscrição de iniciativas que prevejam em seu Estatuto Social a comercialização de produtos, e conseqüentemente, deve ser garantida a emissão de nota fiscal, caso seja solicitado pelo consumidor.
- 3.2.** Os proponentes deverão estar disponíveis e preparados para expor e comercializar seus produtos durante os 6 (seis) dias de evento.
- 3.3.** Serão aceitos para exposição produtos beneficiados e artesanais, estando devidamente embalados e identificados em caso de comercialização.
- 3.3.1.** Produtos da agricultura/agroindústria familiar, como verduras, legumes e frutas, também poderão ser comercializados.
- 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.

- 3.6. Deverão ser disponibilizadas embalagens de viagem para a comercialização de produtos que não tem embalagem.
- 3.7. Deverão ser garantidas aos produtos a rotulagem adequada, de acordo com legislação específica.

4. INSCRIÇÕES

4.1. As inscrições são gratuitas e ocorrerão entre **09 de agosto a 02 de setembro** de 2024 por meio do link: (<https://bit.ly/spg2024>). Não serão aceitas inscrições feitas por outros meios de comunicação.

4.2. Condições de participação:

4.2.1. Aceitar os termos propostos neste edital e no Manual do Expositor (Anexo I);

4.2.2. Poderão se inscrever para este Edital **pessoas jurídicas** (detalhados em item 3.1) formalizadas na cidade de São Paulo

4.2.2.1. A inscrição deverá ser realizada por 1 (uma) pessoa física, sendo esta a representante legal do CNPJ, que deve cumprir com os seguintes requisitos:

4.2.2.1.1. Ser maior de 18 anos;

4.2.2.1.2. Residir no município de São Paulo;

4.2.2.1.3. Não estar inscritos no CADIN;

4.2.2.1.4. Comprovante de inscrição no CNPJ ativo e recente em seu nome.

4.2.3. Os documentos de habilitação devem ser anexados no formulário de inscrição no formato PDF, conforme segue:

4.2.3.1. **Documentos do representante legal:**

4.2.3.1.1. Cópia de documento com foto, RG e CPF do representante legal da empresa;

4.2.3.1.2. Cópia do comprovante de residência no município de São Paulo do proponente (serão aceitas contas de luz, água, telefonia fixa ou móvel

de um dos últimos 3 meses. O documento anexado ao formulário de inscrição precisa conter nome completo, data de validade e endereço completo);

4.2.3.1.2.1. No caso do proponente não ter comprovante de residência em seu nome, será aceito o comprovante de residência em nome de algum membro do grupo familiar de primeiro grau, junto a uma declaração de próprio punho assinada que ateste que ambos moram na mesma residência (Anexo II).

4.2.3.1.3. Regularidade do CPF do proponente no CADIN;
(https://www3.prefeitura.sp.gov.br/cadin/pesq_deb.aspx).

4.2.3.2. Documentos do CNPJ:

4.2.3.2.1. Regularidade do CNPJ da empresa no CADIN
(https://www3.prefeitura.sp.gov.br/cadin/pesq_deb.aspx);

4.2.3.2.2. Contrato Social ou CCMEI (no caso de MEI);

4.2.3.2.3. CNPJ via Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral;
(https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/Servicos/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp).

4.2.3.2.4. Manual de boas práticas, exceto para MEIs;

4.2.3.2.4.1. Para MEIs, será aceita declaração (Anexo III) em nome do responsável da empresa que está de acordo com a Cartilha do Microempreendedor Individual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ([Cartilha MEI](#)).

4.2.3.2.5. Cadastro Municipal na Vigilância Sanitária em Saúde (CMVS), exceto para MEIs;

4.2.3.2.5.1. Para MEIs, será aceito o envio de certificado de realização do curso de Boas Práticas e Manipulação de Alimentos de no mínimo, 30h, ou certificado de um dos cursos a seguir:

4.2.3.2.5.1.1. ANVISA 12h ([Curso ANVISA](#)); ou

4.2.3.2.5.1.2. CATE 8h ([Curso CATE](#)).

4.2.3.2.6. Licença de Funcionamento e Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) da empresa;

4.2.3.2.6.1. Para MEIs, há isenção do envio desta documentação.

4.2.3.2.7. Alvará Sanitário exclusivo para o evento;

4.2.3.2.7.1. Para MEIs, será aceita declaração (Anexo III) em nome do responsável da empresa que está de acordo com a Cartilha do Microempreendedor Individual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos ([Cartilha MEI](#));

4.2.3.2.8. Lista detalhada dos produtos que serão comercializados, assim como seus valores correspondentes;

4.2.3.2.8.1. Os produtos poderão ser alterados mediante solicitação após a seleção.

4.2.3.2.9. Certificação de produtos orgânicos ou Protocolo de Transição Agroecológica (PTA), se houver.

4.3. Em caso de dúvidas durante o período de inscrição, enviar e-mail para: hortasurbanas@adesampa.com.br com o assunto "DÚVIDAS - Edital SP Gastronomia".

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

5.1. Os critérios de seleção visam selecionar expositores que atendam preferencialmente ao público-alvo das ações da ADESAMPA, 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 6 (seis) sub-itens que poderão ser avaliados de 0 até 3 (três) pontos.

5.2.1. A pontuação máxima que poderá ser atingida são 15 (quinze) pontos.

5.2.2. A classificação é por ordem decrescente de pontuação, sendo selecionados os 20 mais bem pontuados.

5.2.3. Inscrições que zerarem todos os critérios serão desclassificadas.

5.3. Critérios de seleção e pontuação:

Critério	Subitem	Descritivo da pontuação
Perfil do expositor (11 pontos)	I. Produtor (a), Agricultor (a), Empreendedor (a) ou Artesão (ã) representante de grupos minoritários: mulheres, pretos ou pardos, indígenas e PCD.	0 ou 3 pontos
	II. Produtor (a), Agricultor (a), Empreendedor (a) ou Artesão (ã) que já participou de algum programa de aceleração da ADE SAMPA (Acelerando Hortas ou Semeando Negócios).	0 ou 3 pontos
	III. Empresa possuir experiência em feiras e exposições (mediante comprovação por foto).	0 ou 3 pontos
	IV. Empresa ter participado de outras feiras com a ADE SAMPA: SP Gastronomia 2023, GAFFFF 2024, Feira de Agricultura Urbana ou 1º Feira do Agricultor de Parelheiros e região (mediante comprovação por foto).	0 ou 2 pontos
Avaliação do produto (4 pontos)	I. Produto de origem orgânica ou agroecológica com certificação mediante apresentação da certificação ou PTA.	0 ou 2 pontos
	II. Tempo de formalização de organização, mediante apresentação de Cartão CNPJ. A. Menos que 2 anos - 0 pontos B. Entre 2 e 5 anos - 1 ponto C. Mais que 5 anos - 2 pontos	0 a 2 pontos
Total		15 pontos

5.4. O critério de desempate será pela maior pontuação no subitem II do critério “Perfil do expositor”. Se persistir o empate, será decidido pelo subitem IV do critério “Perfil do expositor”.

do expositor”. 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 3 dias úteis antes do evento.
- 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 SELEÇÃO TÉCNICA

- 6.1. A Comissão de Seleção Técnica é o órgão colegiado destinado a processar e julgar o presente chamamento público, e será constituído via processo SEI e publicado no Diário Oficial da Cidade e no site da ADESAMPA até 1 (um) dia útil antes do prazo final de recebimento das propostas.
- 6.2. A composição da Comissão de Seleção Técnica será de até 5 (cinco) membros, a serem designados por despacho da Diretoria da ADESAMPA.
- 6.3. Deverá se declarar impedido o membro da Comissão de Seleção Técnica que tenha mantido, nos últimos 05 (cinco) anos, contados da publicação do presente Edital, relação com alguma das pessoas proponentes deste chamamento, tais como:
 - 6.3.1. Ser cônjuge ou parente, até terceiro grau, inclusive por afinidade, da pessoa física proponente;
- 6.4. A declaração de impedimento de membro da Comissão de Seleção Técnica não impossibilita a continuidade do processo de seleção. Configurado o impedimento, o membro impedido deverá ser imediatamente substituído por membro que possua qualificação equivalente à do substituído, sem necessidade de divulgação de novo Edital.

- 6.5.** Para subsidiar seus trabalhos, a Comissão de Seleção Técnica poderá solicitar assessoramento técnico de especialista que não seja membro deste colegiado. Em qualquer situação, devem ser observados os princípios da isonomia, da impessoalidade e da transparência.
- 6.6.** A classificação das propostas será feita pela Comissão de Seleção Técnica, por meio da análise dos Formulários de Inscrição de acordo com os critérios apresentados no Quadro de Pontuação do item 5 deste Edital.

7. RESULTADO

- 7.1.** O resultado preliminar será divulgado dia **06 de setembro de 2024** 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 3 (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 **16 de setembro de 2024**.

8. RECURSO

- 8.1.** Da decisão da Comissão de Seleção Técnica caberá Recurso, que deverá ser submetido por meio do site Ade Editais, na página de divulgação deste Chamamento, no prazo de até 04 (quatro) dias corridos após a publicação do resultado, a ser contado a partir do dia útil seguinte à sua publicação.
- 8.2.** O Recurso será avaliado pela Comissão de Seleção Técnica e seu respectivo julgamento publicado no site da ADESAMPA.
- 8.3.** A decisão da Comissão de Seleção Técnica a respeito de eventual Recurso é soberana e não será sujeita a nova análise em âmbito administrativo.

9. CRONOGRAMA

- 9.1.** O cronograma das etapas de seleção obedecerão os dias conforme a seguir:

Etapas	Datas
Publicação no Diário Oficial	08 de agosto
Publicação do Edital	09 de agosto
Inscrições	09 de agosto a 02 de setembro
Avaliação das propostas	03 a 05 de setembro
Divulgação do resultado preliminar	06 de setembro
Prazo para Recurso	07 a 10 de setembro
Análise de recursos	11 a 13 de setembro
Publicação do resultado final	16 de setembro

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 10.1.** O não cumprimento de quaisquer etapas acarretará no cancelamento da inscrição.
- 10.2.** A ADESAMPA não fornecerá transporte e alimentação para os expositores, sendo estes e outros custos de exclusiva responsabilidade dos mesmos.
- 10.3.** A ADESAMPA não fornecerá apoio financeiro aos selecionados.
- 10.4.** Nenhuma taxa será cobrada dos expositores selecionados.
- 10.5.** Após a seleção deste Chamamento Público, os proponentes selecionados passarão pela organização do evento para adequações e instruções quanto à sua participação.
- 10.6.** A ADESAMPA não se responsabiliza pelos acordos estabelecidos, posterior a esta seleção, entre a Editora Globo e os expositores.
- 10.7.** A contratação de uma apólice de seguro para o Evento é opcional e fica sob responsabilidade do expositor.

07 de agosto de 2024

ANEXO I

MANUAL DO EXPOSITOR

SP GASTRO NOMIA

MANUAL DO PARTICIPANTE SP GASTRONOMIA 2024 PRODUTORES – FEIRA DE PRODUTORES

APRESENTAÇÃO

Este Manual fornece as principais informações para o bom funcionamento do **SP Gastronomia 2024**. 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 2024**. 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 2024** 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 no **SP Gastronomia 2024**.

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Local do evento: Ilha Musical do Parque Villa Lobos

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

2. REALIZAÇÃO

O SP Gastronomia 2024 é uma realização da Editora Globo, por meio do Jornal O Globo e da Rádio CBN, que também é a **Organizadora** do evento, sendo a responsável pela produção e operação geral do evento.

SP GASTRO NOMIA

3. CALENDÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO EVENTO

01/nov	sexta-feira	16h às 22h
02/nov	sábado	11h às 22h
03/nov	domingo	11h às 22h
08/nov	sexta-feira	17h às 22h
09/nov	sábado	11h às 22h
10/nov	domingo	11h às 22h

*No primeiro dia de SP Gastronomia, entre 16h e 18h, o evento funcionará somente para convidados. No entanto, os Produtores deverão ter seus espaços completamente prontos e aptos para o pleno atendimento aos presentes.

**Os horários poderão sofrer sutis alterações, a serem informadas previamente.

4. FORMULÁRIOS ANEXOS AO MANUAL E PRAZOS PARA ENVIO

Os formulários aqui mencionados serão enviados posteriormente aos participantes, devendo ser preenchidos dentro dos prazos abaixo citados.

Formulários e Anexos	Prazo de Envio à Produção do Evento
Ficha de Inscrição (Anexo I)	03/10/24
Ficha de credenciamento – Equipe (Anexo II)	10/10/24
Cardápio SPG	10/10/24
Logo, release e foto dos produtos	10/10/24
Ficha de credenciamento – Veículos Carga/Descarga (Anexo III)	17/10/24

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

***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.**

Foto para referência – SP Gastronomia 2023:



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 2024**. 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**.

SP GASTRO NOMIA

5.5. Desmontagem

A desmontagem deverá ser feita dia 10/11 após às 22hs (imediatamente após o término do evento).

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 (11/11), 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 ampéres). 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

*Os participantes terão à disposição áreas de lavagem comuns.

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

SP GASTRO NOMIA

5.9. Depósitos

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

SP GASTRO NOMIA

6. ACESSO

O portão para acesso ao evento para fins de carga e descarga será informado posteriormente.

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

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**.

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).

SP GASTRO NOMIA

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.**

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 troco.

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 evento.**

Algumas marcas patrocinam o evento, logo, não será permitida a exposição de produtos ou marcas concorrentes aos dos patrocinadores. Os mesmos serão informados posteriormente pela Organização do evento

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.

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.

SP GASTRO NOMIA

- 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.

8.2 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 2024 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.

Atenção: a presença dos Participantes no SP Gastronomia 2024 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

SP GASTRO NOMIA

- 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;
- 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

SP GASTRO NOMIA

- 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 de origem animal 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 indenados 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 dentro do período indicado no Edital a ser publicado pela ADESampa.

- Contrato Social ou CCMEI
- CNPJ
- RG e CPF do representante legal da empresa
- Manual de boas práticas ou declaração em nome do responsável da empresa que está de acordo com a Cartilha do Microempreendedor Individual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e envio de certificado de realização de um curso no tema do CATE ou ANVISA.
- CMVS (Cadastro Municipal na Vigilância Sanitária em Saúde) ou Envio de certificado de realização do curso de Boas Práticas e Manipulação de Alimentos do CATE ou ANVISA e exigência de rotulagem adequada, de acordo com legislação específica.
- Licença de Funcionamento e AVCB da empresa (Isento no caso de MEI)
- Alvará Sanitário exclusivo para o evento e Declaração em nome do responsável da empresa que está de acordo com a Cartilha do Microempreendedor Individual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e envio de certificado de realização de um curso no CATE
- Placas de "proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas para menores"
- Demais placas: antifumo e informativo do código de defesa do consumidor

SP GASTRO NOMIA

- Código de Defesa do Consumidor

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

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.

ANEXO II - DECLARAÇÃO DE RESIDÊNCIA

Eu, [nome completo do proponente], inscrito no RG _____ e CPF _____, atesto que moro na mesma residência que [Nome completo que consta no comprovante apresentado no formulário de inscrição], inscrita no RG _____ e CPF _____, na Rua _____, N° _____, CEP _____, Bairro _____, São Paulo - SP.

Declaro que estas informações são verdadeiras, não havendo mais nada a alegar.

São Paulo, ____ de _____ de 2024.

Assinatura do proponente

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS

Eu, _____, inscrito no RG _____ e CPF _____, representante legal da empresa com CNPJ _____, declaro que estou de acordo e declaro agir de acordo com o descrito na Cartilha do Microempreendedor Individual (MEI) de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (1ª edição. 2021), disponível no link (https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/cartilha_MEI_final_2021.pdf) da Prefeitura de São Paulo, visando a garantia de qualidade e segurança dos produtos oferecidos à população, especialmente no evento SP Gastronomia 2024.

São Paulo, ____ de _____ de 2024.

Assinatura do representante legal da empresa