

FUNDAÇÃO PAULISTANA DE EDUCAÇÃO E TECNOLOGIA

Núcleo do Gabinete

Av. São João, 473, 6º andar - Bairro Centro - São Paulo/SP - CEP 01035-000

Telefone:

Edital Nº Nº 5/FPETC/CEPC/2023

CONVOCAÇÃO PARA EVENTO "SP GASTRONOMIA 2023"

EDITAL SIMPLIFICADO DE SELEÇÃO nº 05/FPETC/CEPC/2023

A Fundação Paulistana de Educação, Tecnologia e Cultura **TORNA PÚBLICO** presente Edital Simplificado de Seleção, para convocar restaurantes e bares da cidade a fim de participar do evento SP Gastronomia 2023.

PROCESSO Nº 8110.2023/0000734-4

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E DA FINALIDADE

1.1. Este edital tem como objeto convocar restaurantes e/ou bares para manifestação de interesse na participação do evento SP Gastronomia 2023, a ser realizado nos dias 29 e 30 de junho e 1º e 02 de julho, no Parque Villa-Lobos, mediante uso gratuito de estande para a comercialização de alimentos e bebidas.

1.2. Serão selecionados 9 (nove) restaurantes e/ou bares que comercializarão, junto ao público do evento, receitas tradicionais da gastronomia paulistana. Estes serão selecionados de acordo com os critérios constantes neste Edital.

1.3. As 9 (nove) vagas serão disponibilizadas da seguinte forma:

1.3.1. Quinta-feira (29/06/2023) e sexta-feira (30/06/2023): 3 (três) vagas;

1.3.2. Sábado (01/07/2023): 3 (três) vagas;

1.3.3. Domingo (02/07/2023): 3 (três) vagas.

1.4. Caberá à organização do evento definir em que dias os estabelecimentos selecionados realizarão a comercialização.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO EVENTO

2.1. O evento visa enaltecer e fomentar a gastronomia de forma geral e, para celebrar a gastronomia paulistana, contará com três estandes por onde deverão passar nove representantes entre restaurantes e bares, durante os quatro dias de evento. Esta será a primeira edição do evento acontecendo na cidade de São Paulo. O evento também contará com a participação de pequenos produtores do estado de São Paulo como, por exemplo: produtores de queijos e de cachaças artesanais.

2.2. O evento, com duração de quatro dias terá a gastronomia representada em vinte estandes. Estima-se um público de cerca de 30 mil pessoas, no total. Também contará com um espaço multifuncional aberto com capacidade para 80 pessoas, uma programação diária com aulas show com chefs das diversas culinárias presentes no evento, talkshows e oficinas e feira de produtores paulistas de diversos segmentos gastronômicos.

2.3. Ainda, o evento contará com shows e apresentações musicais com artistas de renome da cena musical encerrando os dias de atividade, além de manifestações culturais em formato pocket, ao longo dos dias, trazendo a música e a cultura de outros países.

2.4. O evento cria condições para fomentar o empreendedorismo dentro da cadeia gastronômica, por meio dos restaurantes, bares e produtores participantes; bem como contribui com o fortalecimento da gastronomia no município enquanto instrumento de promoção de segurança alimentar e nutricional, da cultura, de solidariedade, de geração de renda, de inclusão produtiva e de desenvolvimento local, dentre outros.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES PARA A INSCRIÇÃO

3.1. Serem situados e devidamente registrados no município de São Paulo;

3.2. Se caracterizarem como estabelecimento de comercialização de alimentos e bebidas (restaurantes, bares e similares), cujas receitas sejam reconhecidas pelo público como sendo tradicionalmente da culinária paulistana;

3.3. Observar, enquanto política da empresa, os preceitos da gastronomia social, quais sejam: produção e consumo sustentável e consciente dos alimentos, fomento à segurança alimentar e nutricional, estímulo ao desenvolvimento socioeconômico local com ações junto ao população vulnerável, dentre outros;

3.4. Possuir toda a documentação exigida neste Edital;

3.5. Comprovar a capacidade de operar durante todo o período de comercialização, primando pela excelência dos serviços prestados, disponibilizando, para isso, todos os recursos necessários;

3.6. Estar ciente e de acordo com as normas deste Edital e do Manual do Restaurante SP Gastronomia 2023.

4. CLÁUSULA QUARTA - DAS INSCRIÇÕES E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PARA SELEÇÃO

4.1. As inscrições ocorrerão do dia 29 de maio de 2023 a 02 de junho de 2023.

4.2. As inscrições deverão ser encaminhadas exclusivamente por meio do e-mail fundacaopaulistana@prefeitura.sp.gov.br, identificando o assunto como “Manifestação de Interesse – Evento SP Gastronomia 2023”, contendo:

I - O Anexo I - Manifestação de Interesse em Participar do Evento SP Gastronomia 2023 devidamente preenchido; e

II - Os seguintes documentos:

a) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado. No caso de sociedades por ações, inscrição do ato constitutivo, acompanhada de documentos de eleição de seus administradores; no caso de sociedade civis, inscrição do ato constitutivo, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

b) comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

c) comprovante de endereço (contas de consumo de água, energia elétrica, serviços de telefonia e outras da espécie) do funcionamento da proponente no endereço registrado no CNPJ;

d) se a pessoa jurídica se fizer representar por procurador, faz-se necessária a apresentação de cópia da cédula de identidade ou documento equivalente do procurador, bem como da respectiva Procuração;

e) inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do cadastrante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, com respectiva certidão de regularidade fiscal;

f) Certidão Negativa de Débito - CND/INSS e Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, para comprovar a regularidade perante a Seguridade Social e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, respectivamente;

- g) CMVS (Cadastro Municipal na Vigilância Sanitária em Saúde) da empresa;
- h) registro fotográfico das receitas a serem comercializadas durante o evento;
- i) relação das receitas, incluindo os ingredientes que a compõe, tamanho da porção (gramas/mililitros) e material das embalagens descartáveis, que integrarão o cardápio. As receitas deverão ser obrigatoriamente elaboradas com ingredientes locais, tradicionais e/ou ligadas aos hábitos alimentares da cidade de São Paulo;
- j) Se houver, apresentar os documentos comprobatórios de que a empresa adota os preceitos da gastronomia social, a saber: produção e consumo sustentável e consciente dos alimentos, fomento à segurança alimentar e nutricional, estímulo ao desenvolvimento socioeconômico local com ações junto à população vulnerável;
- k) Descrição de outros equipamentos que pretende utilizar para além dos constantes do KIT descrito no manual (Anexo II), atentando-se ao limite previsto.

4.2.1. Os documentos devem ser enviados em formato PDF e não devem ultrapassar de 10 MB, por e-mail.

4.2.2. A Comissão de Avaliação e Seleção se reserva ao direito de consultar demais certidões que entender pertinentes para verificar a regularidade fiscal, social e trabalhista das empresas inscritas.

4.2.3. Cronograma do edital:

Abertura do Edital	29 de maio de 2023
Período de Inscrições	29 de maio até 23h00 de 02 de junho de 2023
Análise da Comissão de Avaliação e Seleção	05 de junho de 2023
Divulgação do resultado preliminar	06 de junho de 2023
Recursos	07 de junho DE 2023, até às 17h00
Divulgação da resposta do recurso e resultado definitivo	13 de junho de 2023

5. CLÁUSULA QUINTA - DOS DOCUMENTOS PARA A PARTICIPAÇÃO DO RESTAURANTE/B SELECIONADO NO EVENTO

5.1. Os restaurantes selecionados deverão apresentar, para a organização do evento, quando solicitados, toda a documentação descrita no Anexo II – Manual do Restaurante SP Gastronomia 2023, em especial, aqueles relacionados no item 10, atendendo integralmente seu conteúdo, sob pena de não participar do evento.

6. CLÁUSULA SEXTA - DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E DESEMPATE

6.1. A seleção ocorrerá mediante a apresentação de toda a documentação prevista neste Edital, sob pena de desclassificação.

6.2. Além da documentação prevista na Cláusula Quarta, subitem 4.2, inciso II, a Comissão também avaliará os seguintes critérios: tradição e formulação da receita, apresentação e criatividade, porção, uso de ingredientes frescos e/ou minimamente processados, uso de embalagens descartáveis sustentáveis e preceitos da gastronomia social.

6.3. A avaliação das inscrições seguirá a seguinte metodologia:

- a) Totalmente satisfatório: 3 pontos
- b) Parcialmente satisfatório: 2 pontos
- c) Razoável atendimento ao critério: 1 pontos
- d) Insatisfatório/não atendimento ao critério: 0 pontos

CRITÉRIOS

Descrição	Pontuação máxima	Peso	Resultado
1. Tradição e formulação da receita.	3	2	6
2. Criatividade na apresentação do prato/bebida.	3	1	3
3. Tamanho da porção (em gramas ou mililitros).	3	1	3
4. Uso de ingredientes frescos e/ou minimamente processados.	3	1	3
5. Adoção de preceitos da gastronomia social (produção e consumo sustentável e consciente dos alimentos, fomento à segurança alimentar e nutricional, estímulo ao desenvolvimento socioeconômico local com ações junto à população vulnerável).	3	2	6
6. Uso de embalagens descartáveis sustentáveis.	3	1	3
Pontuação total			24

6.4. Serão selecionados para ocupar as nove vagas de que trata este Edital, os nove estabelecimentos com maior nota.

6.5. A definição dos dias em que os estabelecimentos selecionados deverão comercializar seus produtos será definida pela organização do evento.

6.6. Em caso de empate, a Comissão de Avaliação e Seleção procederá ao desempate observando a maior pontuação obtida nos seguintes critérios, nesta ordem: critério 1, critério 5, critério 4, critério 2, critério 3 e critério 6.

6.7. Caso não se complete a relação de nove estabelecimentos, a critério da Comissão de Avaliação e Seleção, o estabelecimento selecionado com maior pontuação poderá optar por realizar a atividade em mais de um dia. Em não estando interessado, será concedida tal opção ao próximo estabelecimento com pontuação mais alta e assim por diante.

6.8. Caso haja desistência entre um ou mais dos nove selecionados na lista oficial para a ocupação da vaga, a Comissão de Avaliação e Seleção convocará o décimo estabelecimento classificado na lista oficial, seguindo a mesma sistemática até esgotar as vagas ofertadas ou o número de classificados, o que ocorrer primeiro.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO E SELEÇÃO

7.1. A Comissão de Avaliação e Seleção será constituída por três servidores lotados na Fundação Paulistana de Educação, Tecnologia e Cultura e duas servidoras lotadas no Observatório da

Gastronomia/Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho (SMDET).

7.2. Fica instituída a comissão para análise da documentação e seleção dos estabelecimentos, de acordo com as exigências deste Edital.

7.3. A Comissão será composta pelas servidoras:

- I - Celia Alas Rossi, RF 757.452-5 - Fundação Paulistana;
- II - Elizangela da Silva Batista, RF 883.230-2 - Fundação Paulistana;
- III - Fabíola Chofard Adami, RF 917.946-1 - Fundação Paulistana;
- IV - Lúcia Nazaré Velloso Verginelli, RF 847.452-4 - Observatório da Gastronomia/SMDET;
- V - Maria Augusta Chaves, RF 850.954.9 - Observatório da Gastronomia/SMDET.

7.4. O trabalho da Comissão no âmbito deste Edital não ensejará pagamentos pelo erário.

8. CLÁUSULA OITAVA - DO RECURSO ADMINISTRATIVO E RESULTADO FINAL

8.1. Após a análise, pela Comissão de Avaliação e Seleção, da documentação prevista na Cláusula Quarta deste edital e da pontuação e classificação dos inscritos, de acordo com os critérios da Cláusula Sexta, no dia 06 de junho de 2023, a lista dos estabelecimentos pré-selecionados será divulgada no site da Fundação Paulistana de Educação, Tecnologia e Cultura (www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/governo/fundacao_paulistana/) e no Diário Oficial da Cidade de São Paulo.

8.2. Com a publicação da lista de resultado preliminar, caberá recurso único e exclusivo, no prazo de um dia após a sua publicação, contra a decisão da Comissão de Avaliação e Seleção. Os interessados poderão interpor Recurso Administrativo até às 17h do dia 7 de junho de 2023, devidamente motivado, encaminhando-o exclusivamente ao e-mail fundacaopaulistana@prefeitura.sp.gov.br, identificando o assunto como “Recurso – Evento SP Gastronomia 2023”. Os arquivos eventualmente anexados deverão ser enviados em formato PDF, não ultrapassando 10MB, por e-mail.

8.3. Expirado o prazo indicado no subitem 8.2, no dia 13 de junho de 2023, serão divulgadas no site da Fundação Paulistana de Educação, Tecnologia e Cultura (www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/governo/fundacao_paulistana/) e no Diário Oficial da Cidade de São Paulo, o resultado do julgamento dos recursos interpostos e a lista final dos selecionados.

9. CLÁUSULA NONA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. À Fundação Paulistana de Educação, Tecnologia e Cultura cabe, tão somente, a seleção dos estabelecimentos, cabendo à organização do evento fiscalizar o cumprimento das diretrizes do Manual do Restaurante SP Gastronomia 2023.

9.2. Constam no Anexo II – Manual do Restaurante SP Gastronomia 2023 as regras referentes às obrigações dos expositores e às vedações, bem como a documentação, controle higiênico e sanitário do evento, boas práticas, contratação de mão-de-obra, normas técnicas e todos os procedimentos fundamentais para o adequado andamento do evento.

9.3. Ressalta-se a obrigatoriedade do item “documentação” do Anexo II.

9.4. A organização do evento determina que todas as normas constantes no manual e que regem o evento sejam lidas pelos responsáveis e transmitidas a todos os funcionários e contratados da empresa participante.

9.5. São partes integrantes deste edital:

- I - Anexo I – Manifestação de interesse em participar do Evento SP Gastronomia 2023;
- II - Anexo II – Manual do Restaurante SP Gastronomia 2023.



George Augusto dos Santos Rodrigues
Chefe de Gabinete
Em 28/05/2023, às 20:57.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://processos.prefeitura.sp.gov.br>, informando o código verificador **083935893** e o código CRC **C7E37485**.

ANEXOS AO EDITAL

ANEXO I

MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE EM PARTICIPAR DO EVENTO SP GASTRONOMIA 2023

(preencher, imprimir, assinar, digitalizar e anexar cópia à proposta de inscrição)

Eu, _____, portador (a) da cédula de identidade RG _____, inscrito no CPF _____, responsável jurídico da Empresa _____, inscrita no CNPJ _____, nome fantasia _____, sediada no endereço _____, do Município de São Paulo, manifesto interesse em participar do evento SP Gastronomia 2023.

Declaro que:

1. Conheço e atendo às disposições da legislação sanitária municipal vigente no que tange às boas práticas de manipulação de alimentos.
2. Estou ciente das condições estabelecidas neste Edital, no conteúdo do Manual do Restaurante SP Gastronomia 2023, nas determinações contidas no Decreto Municipal nº 55.085/2014 e na Portaria SMS nº 2619/2011.
3. Estou de acordo com a escolha, pela organização do evento, do(s) dia(s) em que participarei do evento considerando as opções relacionadas nos itens 1.3.1, 1.3.2 e 1.3.3, deste Edital.
4. Quando requisitado, comprometo-me a entregar toda a documentação descrita no Anexo II – Manual do Restaurante SP Gastronomia 2023, em especial, aqueles relacionados no item 10, sob pena de não participar do evento.
5. São verdadeiras todas as informações contidas nesta manifestação de interesse.

Sao Paulo, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do responsável legal

ANEXO II

SP GASTRO NOMIA

MANUAL DO RESTAURANTE SP GASTRONOMIA 2023

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, **PARTICIPANTE** 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 **PARTICIPANTE** 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, de aplicação das penalidades cabíveis. Aqui o **PARTICIPANTE** encontrará todas as normas técnicas e operacionais que orientarão a participação de bares e restaurantes no **SP Gastronomia 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.

3. ATENDIMENTO AO PARTICIPANTE - Restaurantes e Bares

Horários serão indicados posteriormente.

4. 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 sobre a possibilidade de início a partir das 17hs

5. FORMULÁRIOS ANEXOS AO MANUAL E PRAZOS PARA ENVIO

Formulários e Anexos	Prazo de Envio
Ficha de inscrição – Bar e Restaurante (Anexo I)	Data a ser definida em breve
Ficha de credenciamento – Equipe (Anexo II)	Data a ser definida em breve
Credenciamento Acesso Noturno (Anexo III)	Data a ser definida em breve
Equipamentos – Equipamento básico (Freezer ou Geladeira) (Anexo IV)	Data a ser definida em breve
Descritivo de equipamentos trazidos pelo estabelecimento – (Anexo V)	Data a ser definida em breve
Logo, release e foto do prato	Data a ser definida em breve

6. INFORMAÇÕES IMPORTANTES

6.1 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 **PARTICIPANTES**.

As marcas, logos, nomes e demais símbolos distintivos a serem utilizadas nos estandes pelos **PARTICIPANTES**, assim como sua correta forma de aplicação, devem ser enviadas em formato vetorizado, em data a ser informada em breve.

*** 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 à parte da estrutura oferecida no estande, deve ser previamente informado e aprovado pela ORGANIZADORA.**

6.2 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 PARTICIPANTE deverá entrar com as mercadorias no estande **antes da abertura do evento**, conforme exposto em tabela abaixo.

Pré-evento

Entrada de equipamentos e produtos não perecíveis que não necessitam de refrigeração: **27/06, terça-feira.**

Entrada de equipamentos e produtos perecíveis que necessitam de refrigeração: **28/06, quarta-feira.**

Atenção para os horários a seguir:

- Para transporte realizado por caminhões VUC ou maiores: das 20h às 05h. Obs.: a entrada nesse

horário só será permitida mediante preenchimento e envio do Anexo III deste manual.

- **Para transporte realizado por veículos pequenos:** das 08h às 18h. Os veículos deverão descarregar no estacionamento, e o transporte até o Mirante deve ser feita manualmente ou com o auxílio de carrinhos.*

***A Organização não irá dispor de carregadores ou carrinhos para transportar os materiais.**

Evento – Abastecimento de mercadoria e produtos em geral: de quinta a domingo (29/06 a 02/07), respeitando os horários para cada veículo de transporte como descrito acima. O evento estará aberto a partir das 8h.

Não será permitida a entrada de mercadorias fora dos horários acima.

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 **PARTICIPANTE**. A responsabilidade pelo recebimento de qualquer material é exclusiva do **PARTICIPANTE**.

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

6.3 Limite de Permanência no Evento

Não será permitida a continuidade das vendas **PARTICIPANTE** no evento após 30 minutos do encerramento diário do evento.

6.4. Sonorização

É expressamente proibido sonorização em ambiente aberto e/ou externo, assim como, na área interna do estande.

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

6.5. Desmontagem dos Estandes

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

Materiais que eventualmente não puderem ser retirados na noite do dia 02/07 podem ficar no interior do estande até o dia **03/07 às 10h**.

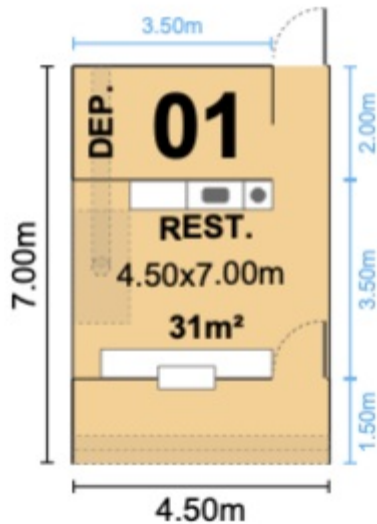
Um funcionário do **PARTICIPANTE** deverá permanecer no estande até que todo material e equipamentos sejam retirados.

7. ESTRUTURA DOS ESTANDES

7.1. Perspectiva do Estande de 31m²

7.1.1. Planta Baixa

SP GASTRONOMIA MODELO RESTAURANTE



7.1.2. Vista Frontal e Sinalização (em definição)



7.2. Mapa de localização

O posicionamento dos **PARTICIPANTES** no evento será definido pela ORGANIZADORA. Para essa escolha serão levadas em conta as necessidades dos **PARTICIPANTES**, assim como a melhor distribuição de fluxo e filas no evento.

O mapa com a localização de cada **PARTICIPANTE** será enviado futuramente, através de Circular.

7.3. Energia elétrica

A energia geral do evento será de **220 volts**.

Toda a energia será fornecida pelo evento, com o limite de **25 kvas** por estande, divididos da seguinte forma:

- **15 kvas** para os equipamentos cedidos pela ORGANIZADORA e presentes no kit básico.
- **10 kvas** para equipamentos extras trazidos pelos **PARTICIPANTES**.

A ORGANIZADORA não aceitará NENHUMA necessidade extra de kvas.

Listar equipamentos que serão utilizados nos estandes. Todos os equipamentos devem estar devidamente aterrados.

Anexo 4. Os equipamentos estarão sujeitos a aprovação.

O PARTICIPANTE é responsável por levar transformador no caso de equipamentos 127V.

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.

7.4. Hidráulica

Os estandes possuem 2 pontos de água/deságue corrente: uma para lavagens em geral e outra para higienização de mãos.

Atenção: É expressamente proibido despejar água fervente e óleo na rede hidráulica do evento, sob pena de aplicação de multa.

7.5. Equipamentos

A ORGANIZADORA do evento fornecerá os equipamentos básicos para funcionamento dos estandes. São eles:

- KIT BÁSICO

1 geladeira expositora vertical

1 forno

1 fogão 2 chapas em aço inox

2 torneiras com água

Demais equipamentos necessários para o funcionamento dos estandes serão de responsabilidade dos **PARTICIPANTES**, respeitando o limite de **10 kvas**. Estes equipamentos estarão sujeitos a aprovação.

É fundamental que o inscrito indique outros equipamentos que pretende utilizar para além dos constantes do kit, atentando-se ao limite previsto neste manual.

Sugerimos aos **PARTICIPANTES** que calculem suas necessidades de estoque em geladeiras/refrigeradores, e em caso de demanda além do espaço oferecido pela **ORGANIZADORA**, o **PARTICIPANTE** deverá providenciar o equipamento, que deverá ficar dentro do limite de KVA's autorizado, além de caber no interior do estande (a informação do equipamento deverá estar inclusa no quantitativo dos equipamentos extras, tanto no consumo, quanto no espaço físico).

OBS.: A estrutura de **EXAUSTÃO** estará disponível apenas para os **PARTICIPANTES** que sinalizarem essa necessidade previamente.

7.6. Depósitos

A **ORGANIZADORA** no evento disponibilizará um ambiente para depósito de materiais, dentro de cada um dos estandes dos restaurantes, como demonstrado em planta baixa no item 7.1 deste manual. Nele, teremos 1 estante de aço com 5 prateleiras, uma geladeira ou freezer.

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.

9. 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.

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.
- Normas regulamentadoras – NR 33 segurança e saúde nos trabalhos em espaços confinados.

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.

10. 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.

Atenção: a presença dos Participantes no SP Gastronomia 2023 é absolutamente condicional ao envio dos documentos listados no item 10 (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;
- 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;

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.

10.1. Recolhimento de óleo

O evento disponibilizará galões para armazenamento do óleo a ser descartado e ficará responsável por esse descarte.

11. LEGALIZAÇÃO DO ESTANDE

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:

- 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
- 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

12. COMPARTILHAMENTO DE DADOS

O **PARTICIPANTE**, através da participação no SP Gastronomia, concorda que a **ORGANIZADORA** poderá compartilhar dados como Razão Social, CNPJ, e-mail, contato telefônico e afins, com as marcas e órgãos patrocinadores e parceiros do evento, conforme as regras de LGPD vigentes.

PATROCINADORES DO EVENTO

Algumas marcas patrocinam o evento. Logo, não será permitida a exposição de produtos ou marcas concorrentes às dos Patrocinadores. No caso de necessidade de exposição de qualquer marca que seja, é necessária a apresentação para a **ORGANIZADORA**, para a aprovação prévia.

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.