



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E TRABALHO
Coordenadoria de Desenvolvimento Econômico
Av. São João, 473, 5º andar - Bairro Centro - São Paulo/SP - CEP 01035-000
Telefone: (11) 3224-6000

Minuta

* MINUTA DE DOCUMENTO

EDITAL SIMPLIFICADO DE CHAMAMENTO ____/2022/SMDET

CONVOCAÇÃO PARA EVENTO FESTIVAL GASTRONÔMICO DA FREGUESIA

A Prefeitura de São Paulo, por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, doravante denominada SMDET, torna público o presente Edital Simplificado de Chamamento, para convocar comerciantes de comida de rua a fim de participar do evento Festival Gastronômico da Freguesia, que ocorrerá entre nos dias 27 e 28 de agosto de 2022, juntamente com a Feira de Artes e Artesanato do Polo Cultural, Gastronômico e Turístico de São Paulo do Largo da Matriz de Nossa Senhora do Ó, em parceria com a Subprefeitura Freguesia/Brasilândia, com fundamento na Lei Municipal 11.054, de 4 de setembro de 1991, que institui o dia da Freguesia do Ó, a ser comemorado, anualmente, no dia 29 de agosto.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Este edital tem como objeto convocar os comerciantes de comida e bebida rua para manifestação de interesse e sorteio, a fim de participar do evento Festival Gastronômico da Freguesia, a ser realizado pela Prefeitura da Cidade de São Paulo, por meio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho (SMDET), em parceria com a Subprefeitura Freguesia/Brasilândia.

1.2. O evento será realizado nos dias 27 e 28 de agosto de 2022, das 14h às 18h, no Largo da Matriz de Nossa Senhora do Ó.

1.3. Importante enfatizar que o Observatório da Gastronomia, ligado à SMDET, busca cumprir os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, da Agenda 2030 da ONU, relacionados à alimentação, tais como: erradicação da pobreza (1), fome zero e agricultura sustentável (2), saúde e bem estar (3), igualdade de gênero (5), trabalho decente e crescimento econômico (8), redução das desigualdades (10), cidade e comunidades sustentáveis (11), consumo e produção responsáveis (12), ação contra a mudança global do clima (13), vida na água (14), vida sobre a terra (15) e parceria e meios de implementação (17).

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS VAGAS DISPONÍVEIS

2.1. Serão selecionadas 5 (cinco) vagas dentre os comerciantes das categorias A, B e C (conforme descrito abaixo), que manifestarem interesse e entregarem toda a documentação – que dependerá de aprovação pela Comissão para Análise da Documentação –, dentro dos parâmetros exigidos neste edital.

I - Categoria A: alimentos comercializados em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor ou rebocados por estes, desde que recolhidos ao final do expediente, até o comprimento máximo de 6,30m (seis metros e trinta centímetros);

II - Categoria B: alimentos e bebidas comercializados em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos tracionados, impulsionados ou carregados pela força humana, com área máxima de 1m² (um metro quadrado).

III - Categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis, com área máxima de 4m² (quatro metros quadrados).

2.2. Como a feira gastronômica se dará no âmbito da comemoração do mês da Freguesia do Ó, serão priorizados comerciantes que trabalhem com algodão doce, pipoca, churros, doce gourmet, doces tradicionais e doces de festa.

2.3. Por conta da estrutura do local, será dada prioridade às produções culinárias que já forem prontas para serem vendidas, em embalagens apropriadas, acondicionadas adequadamente, de forma a preservar sua conservação, devendo o comerciante se ater à manipulação do alimento apenas para finalizar e/ou montar a preparação. Todos os equipamentos internos que serão necessários para as preparações culinárias são por conta do comerciante, inclusive a pia para higienização da mão e dos produtos.

2.4. Em razão da sustentabilidade, sugere-se que o comerciante utilize embalagens biodegradáveis.

2.5. Podem se inscrever comerciantes de todas as regiões de São Paulo, dando-se prioridade aos da Zona Norte, por ocasião do aniversário da Freguesia, no sentido de destacar as vocações regionais.

2.6. A aplicação dos critérios acima previstos fica sob encargo da Comissão para Análise da Documentação, conforme item 4.1.

3. **CLÁUSULA TERCEIRA - DO CREDENCIAMENTO, DA SELEÇÃO E DA LISTA FINAL**

3.1. A inscrição para participação do presente chamamento público ocorrerá de 16 a 21 de agosto de 2022. Os documentos descritos na Cláusula Nona deste Edital, bem como o Anexo II devidamente preenchido e assinado, deverão ser encaminhados para o e-mail observatoriodagastronomia@prefeitura.sp.gov.br, identificando o assunto como "Manifestação de Interesse – Festival Gastronômico da Freguesia". Os documentos devem ser enviados em formato PDF e não devem ultrapassar de 10MB, por e-mail.

3.2. No dia 23 de agosto, após análise das documentações e seleção, será divulgada no website da SMDET (www.prefeitura.sp.gov.br/desenvolvimento) a lista prévia dos habilitados.

3.3. Com a publicação da lista prévia dos habilitados, os interessados poderão apresentar recurso administrativo até as 16h do dia 24 de agosto de 2022, devidamente motivado, o qual deverá ser encaminhado para o email observatoriodagastronomia@prefeitura.sp.gov.br, identificando o assunto como "Recurso – Festival Gastronômico da Freguesia". Os arquivos devem ser enviados em formato PDF e não devem ultrapassar de 10MB, por e-mail.

3.4. Expirado o prazo indicado no subitem acima, serão divulgadas no website da SMDET as decisões referentes aos recursos interpostos, e no dia 25 de agosto de 2022 será divulgada a lista final dos selecionados.

3.5. Será feita a seleção dos candidatos às vagas para participação no evento conforme número de disponibilidade indicado na Cláusula Segunda deste Edital, sendo que a lista deverá contemplar 5 (cinco) suplentes que atendam aos mesmos critérios indicados na Cláusula Segunda.

3.6. Caso o selecionado na lista oficial decline de sua vaga, esta será substituída pelo primeiro da lista de suplente.

4. **CLÁUSULA QUARTA - DA ANÁLISE, SUPERVISÃO E FISCALIZAÇÃO**

4.1. COMISSÃO PARA ANÁLISE DA DOCUMENTAÇÃO

4.1.1. Fica instituída a Comissão para análise da documentação, que ficará responsável por avaliar se os documentos enviados estão de acordo com as exigências deste Edital. A comissão será composta pelas servidoras:

- I - Maria Augusta Chaves, RF 850.954.9 – Coordenadora;
- II - Lucia Nazaré Velloso Verginelli, RF 847.452-4 – Supervisora Técnica;
- III - Karina Larissa Palma Reis, RF 880.076-6 – Nutricionista.

4.2. COMISSÃO FISCALIZADORA

4.2.1. Fica instituída a Comissão Fiscalizadora que ficará responsável pela supervisão e fiscalização do evento, composta pelos servidores:

- I - Juarez de Azevedo, RF 670.770-0;
- II - Adriana Aparecida Moreira, RF 890.920-2;
- III - Irlas Maria Bezerra, RF 749.066-6.

5. **CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DOS EXPOSITORES SELECIONADOS**

5.1. Os comerciantes participantes deverão realizar as atividades propostas, conforme credenciamento, devendo manter a ordem, urbanidade e cumprir os termos do Decreto Municipal 55.085/2014 e demais normas aplicáveis.

5.2. Durante a realização do evento, os comerciantes participantes deverão instalar sua barraca, carrinho, tabuleiro ou food bike no local demarcado e observar o horário determinado para a realização do evento.

5.3. Os comerciantes participantes deverão participar de todo o período do evento.

5.4. A autorização concedida ao selecionado para participar do evento é de caráter pessoal e intransferível, observadas as condições inerentes ao comércio a ser exercido.

5.5. Os comerciantes poderão comercializar somente os produtos para os quais foram cadastrados, estritamente durante o horário do evento, sob pena de cassação da autorização.

5.6. Os comerciantes deverão manter a organização e higiene do local e entorno, prezando pela boa apresentação, visualização e condições sanitárias.

5.7. É de responsabilidade exclusiva e integral do selecionado a utilização de pessoal para a exploração da área, incluído os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais, resultantes de vínculo empregatício, cujo ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser transferidos para a Administração.

5.8. Os comerciantes participantes serão responsáveis por quaisquer danos ao mobiliário urbano (floreas, jardineiras etc.) e patrimônio privado que tenham dado causa, estando sujeitos ao pagamento da respectiva indenização.

5.9. Os comerciantes devem providenciar o recolhimento do lixo gerado pela sua atividade.

5.10. Caso haja o descumprimento das obrigações, o comerciante será penalizado a depender do prejuízo que sua ação/omissão causar.

6. **CLÁUSULA SEXTA - DAS VEDAÇÕES**

- 6.1. Aos comerciantes participantes é vedado:
 - 6.1.1. Manter ou comercializar mercadorias não autorizadas ou alimentos em desconformidade com a sua autorização.
 - 6.1.2. Causar dano ao bem público ou particular no exercício de sua atividade.
 - 6.1.3. Permitir a permanência de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento.
 - 6.1.4. Utilizar postes, árvores, grades, bancos, canteiros e edificações para a montagem do equipamento e exposição das mercadorias.
 - 6.1.5. Perfurar ou de qualquer forma danificar calçadas, áreas e bens públicos com a finalidade de fixar seu equipamento.
 - 6.1.6. Comercializar ou manter em seu equipamento produtos em desacordo com a legislação sanitária aplicável.
 - 6.1.7. Fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, banco, caixotes, tábuas, encerados ou toldos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento ou de alterar os termos de sua autorização.
 - 6.1.8. Jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio ou de outra origem, nas vias ou áreas públicas.
 - 6.1.9. Ceder ou transferir parcial ou totalmente o objeto da autorização.
 - 6.1.10. Fornecer canudos de material plástico, nos termos da Lei Municipal 17.123/2019.

7. **CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PROTOCOLOS PARA O EVENTO**

7.1. Considerando o Decreto Municipal 60.681, de 27 de outubro de 2021, que dispõe sobre a diminuição das restrições para funcionamento dos estabelecimentos públicos e privados na Cidade de São Paulo, relacionadas à pandemia do COVID-19, assim como sobre as diretrizes estabelecidas pelo Governo do Estado de São Paulo no seu programa de retomada segura, ficam revogadas as restrições para ocupação, de horário de funcionamento ou de distanciamento mínimo entre pessoas para todos os estabelecimentos públicos e privados na Cidade de São Paulo, observado o Decreto Estadual 66.575, de 17 de março de 2022.

8. **CLÁUSULA OITAVA - ALIMENTOS E BEBIDAS**

8.1. CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO - EVENTO

8.1.1. De acordo com a RDC-43/2015, legislação que estabelece regras sobre prestação de serviços de alimentação em eventos de massa, e a Portaria SMS 2619/2011, que aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos, é de conhecimento de todos(as) a lista de documentos e procedimentos mínimos que são exigidos e devem ser atendidos por todos os operadores que participarão do evento.

8.2. ASSEIO PESSOAL DE COLABORADORES

8.2.1. Os responsáveis pela operação devem orientar todos os colaboradores sobre os procedimentos mínimos de higiene e asseio pessoal:

- I - Unhas curtas e sem esmaltes ou base (mesmo para colaboradores do caixa e garçons);
- II - Colaboradores que manipulem alimentos devem estar sem maquiagem;
- III - Colaboradores devem estar sem adornos (brincos, alargadores, colares, piercing, alianças etc.);
- IV - Barba e bigodes aparados e protegidos com a máscara;
- V - Colaboradores que utilizam boné ou bandana devem estar com o cabelo todo coberto ou fazer a utilização de touca sob os acessórios;
- VI - Proibido o uso de celular, fones de ouvido ou qualquer aparelho eletrônico tocando música durante a manipulação de alimentos;
- VII - Recomenda-se o uso de máscaras para prevenção da disseminação e contaminação pela COVID-19.
- VIII - Uso de sapatos totalmente fechados e seguros.

8.3. PROCEDIMENTOS FUNDAMENTAIS

8.3.1. Todos os produtos abertos ou manipulados devem estar devidamente etiquetados, com as seguintes informações:

- I - Nome do produto;
- II - Marca;
- III - SIF | SISP (alimentos de origem animal);
- IV - Lote;
- V - Abertura | Manipulação;
- VI - Data de Validade;
- VII - Responsável.

- 8.3.2. É necessário guardar a embalagem original com a informação do SIF|SIPS e lote do produto de todos os alimentos de origem animal.
- 8.3.3. Alimentos de uso diário devem ter a data do dia.
- 8.3.4. Identificar sempre nas etiquetas os produtos que forem de uso de funcionários, com a data de abertura e validade.
- 8.3.5. Produtos fabricados e vendidos embalados na ausência do consumidor, seguir a RDC 259, que se aplica à ROTULAGEM + INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. Seguir as informações abaixo:
- I - Nome ou CPNJ do fabricante;
 - II - Central de atendimento ao consumidor (telefone ou e-mail);
 - III - Informações nutricionais;
 - IV - Lista de ingredientes;
 - V - Fabricação e Validade;
 - VI - Alergênicos | Glúten | Lactose;
 - VII - Peso Líquido e drenado.
- 8.3.6. Deve-se coletar amostra dos alimentos preparados e ofertados aos consumidores – feito e servidos no local aos clientes. Utilizar embalagem própria e esterilizada. As amostras devem estar identificadas com o nome do estabelecimento, produto, data, horário, responsável e armazenadas sob refrigeração durante 96 (noventa e seis) horas. A amostra pode ser coletada na metade do evento.
- 8.3.7. Deve-se controlar a temperatura de equipamentos duas vezes ao dia durante o evento, e controle de alimentos expostos prontos para o consumo a cada duas horas, incluindo temperatura de óleo para fritura. Temperaturas devem ser registradas em planilha própria.
- 8.3.8. Termômetros e balanças devem estar CALIBRADOS e com a calibração dentro do prazo de validade de 1 (um) ano.
- 8.3.9. Descartáveis e embalagens para o consumo devem estar devidamente protegidas e não podem ficar expostas sobre os balcões ou mesas sem proteção.
- 8.3.10. Pertences pessoais devem ficar fora da área de manipulação, incluindo celulares.
- 8.3.11. Produtos armazenados fora da área de produção devem estar sempre sobre pallets e devidamente protegidos.
- 8.3.12. Resíduos devem ser mantidos na área externa das operações. Manter sacos vedados, caixas dobradas. Evitar o acúmulo de lixo e resíduos.
- 8.3.13. Todas as operações devem ter estrutura para colocação de álcool 70% para higienização das mãos.
- 8.3.14. Produtos vencidos, impróprios para o consumo que serão descartados ou enviados para troca pelo fornecedor devem estar separados e identificados. Se durante a vistoria das nutricionistas for encontrado qualquer alimento vencido (data do fornecedor ou etiqueta à mão), será IMEDIATAMENTE DESCARTADO.
- 8.3.15. Matérias primas, insumos e qualquer produto comercializado pronto que seja adquirido de fornecedor, deve ter procedência comprovada: notas fiscais e identificação completa do produto.

8.4. DICAS GERAIS E IMPRESCINDÍVEIS

- 8.4.1. O responsável pelo recebimento do pagamento não pode manipular alimentos preparados, sendo embalados ou não.
- 8.4.2. Operações que utilizam luvas descartáveis – apenas para manipulação de alimentos prontos, para o consumo, que não estejam embalados, devem ser utilizadas as que não contêm pó ou amido; a utilização deve ser feita com cuidado para que haja sempre a troca a cada tarefa que for executada. É PROIBIDO o uso de luvas descartáveis (de cor preta, transparente ou branca) em chapas ou demais equipamentos que gerem calor.
- 8.4.3. O uso de LUVAS DESCARTÁVEIS NÃO substitui a lavagem das mãos.
- 8.4.4. Produtos vencidos ou impróprios para o consumo devem ser identificados e separados. Se durante a vistoria da Equipe de Nutrição for encontrado quaisquer alimentos vencidos ou sem identificação de procedência o item será IMEDIATAMENTE DESCARTADO.
- 8.4.5. Descartáveis e embalagens para o consumo devem estar devidamente protegidos e não podem ficar expostos em balcões ou mesas sem proteção.
- 8.4.6. Pertences pessoais dos colaboradores devem ser armazenados em local reservado, como celular, cigarros, medicamentos etc.
- 8.4.7. Produtos armazenados fora da operação devem estar sobre pallets de plástico e devidamente protegidos.
- 8.4.8. Resíduos devem ser mantidos em lixeiras com acionamento por pedal. Evitar o acúmulo de resíduos como papelões e caixas.
- 8.4.9. Todas as operações devem ter estrutura para higienização das mãos, com sabonete antisséptico a cada troca de tarefa, além de manter o álcool 70% em gel ou líquido, para a desinfecção das mesmas.

- 8.4.10. O uso de pano de algodão é proibido e deve ser substituído por pano descartável (tipo perfix).
- 8.4.11. Preparações que contenham hortifrutis in natura deverão passar previamente por um processo de desinfecção, com sanitizantes, como hipoclorito de sódio, seguindo a recomendação do fabricante.

8.5. DAS MERCADORIAS AUTORIZADAS

8.5.1. Com base no Decreto Municipal 55.085/2014, será permitida a comercialização de alimentos preparados e produtos alimentícios industrializados prontos para consumo, sejam estes produtos perecíveis ou não perecíveis e bebidas alcoólicas ou não alcoólicas, sempre respeitando as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Coordenação de Vigilância Sanitária em Saúde - COVISA e pela Supervisão de Vigilância em Saúde - SUVIS.

8.5.2. A comercialização de produtos ou alimentos perecíveis é autorizada mediante a disponibilização de equipamentos específicos, em número suficiente, que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos.

8.5.3. Para o armazenamento, o transporte, a manipulação e a venda de alimentos, deverão ser observadas a legislação sanitária vigente no âmbito federal, estadual e municipal.

8.5.4. Todas as mercadorias devem ter nota fiscal repassada ao cliente consumidor.

8.5.5. Todo e qualquer produto deve garantir boa qualidade de consumo e utilização.

8.5.6. Todos os equipamentos deverão ter depósito de captação dos resíduos líquidos gerados para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, vedado o descarte na rede pluvial.

9. **CLÁUSULA NONA - DOCUMENTAÇÃO**

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

9.1.1. **CMVS - Cadastro Municipal da Vigilância Sanitária**

9.1.1.1. Preencher o Anexo XI (https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/anexo_xi_-_informacoes_em_vigilancia_sanitaria_alterado_03_03_2017_1488568500.pdf) e enviar à Praça de Atendimento (https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/praca_de_atendimento/index.php?p=5905) da sua região, por e-mail, junto com o Contrato Social, cartão do CNPJ, RG e CPF do Responsável Legal, digitalizados.

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

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

https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/praca_de_atendimento/index.php?p=5905

https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/praca_de_atendimento/index.php?p=295314#cmvs

Procedimentos para protocolo remoto nas Praças de Atendimento:

https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/?p=213908

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

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

9.1.1.6. Informamos que os MEI estão dispensados desta licença sanitária. Contudo, deverão apresentar o Certificado de Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI).

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

9.3. **ASO - Atestado de Saúde Ocupacional**

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

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

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

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

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

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

10. **CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES**

10.1. O descumprimento às determinações deste Edital, inclusive no caso de cancelamento da participação no evento sem aviso prévio (pelo menos com 24 horas de antecedência), bem como o descumprimento da obrigatoriedade de estar presente em todos os dias do evento, sujeitará o comerciante às seguintes penalidades, a depender do prejuízo que sua ação/omissão causar:

10.1.1. Advertência;

10.1.2. Cassação da autorização de participação do evento;

10.1.3. Proibição em participar de eventos patrocinados pela Prefeitura de São Paulo pelo período de 1 (um) ano.

10.2. As penalidades serão aplicadas em procedimento próprio em consonância com as obrigações aqui previstas, na forma do Capítulo VIII do Decreto Municipal 55.085/2014.

10.3. A penalidade prevista no subitem 10.1.3 impede a outorga de nova autorização à mesma pessoa jurídica ou àquela composta por um ou mais sócios do autorizatório cujo termo foi cassado, pelo prazo de 1 (um) ano, a contar da publicação no Diário Oficial da Cidade da penalidade aplicada.

10.3.1. O óbice à outorga de nova autorização alcança também os permissionários previstos no art. 8º do Decreto Municipal 55.085/2014.

11. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

11.1. A fiscalização das regras atinentes à realização do evento será exercida pela SMDet, por meio da Comissão Fiscalizadora indicada no item 4.2 deste Edital.

11.1.1. São partes integrantes deste Edital:

I - Anexo I - Orientações sobre os Protocolos;

II - Anexo II - Manifestação de interesse em participar do evento Feira Gastronômica da Freguesia.

11.2. Os casos omissos serão julgados pela Comissão Fiscalizadora.

ANEXO I - ORIENTAÇÕES SOBRE OS PROTOCOLOS

1. É recomendado aos comerciantes que participarem do evento providenciar:

I - Disponibilização de álcool em gel: devidamente sinalizados, estarão alocados os dispensadores com álcool-gel 70% com correta identificação, assim como em outros pontos estratégicos no local do evento.

II - Cardápios plastificados ou com QRCode.

III - Talheres embrulhados.

IV - Obedecer a distância de 1 (um) metro do público, considerando que o momento de cuidados com relação à pandemia da Covid-19.

V - Evitar negociações em dinheiro com preferência para cartões, pagamentos à distância, como QRCode ou por aproximação. No caso de cartões, recomenda-se que as máquinas estejam envoltas em plástico e higienizadas ao final de cada operação.

2. Quanto ao uso de máscaras, vale observar as seguintes recomendações:

I - Para os colaboradores, recomenda-se o uso de máscara durante todo o decorrer do evento, observado o respeito às trocas a cada 2 (duas) horas ou caso fiquem úmidas. Num evento de aproximadamente 8 (oito) horas de duração, recomenda-se que cada pessoa tenha, no mínimo, 6 (seis) máscaras para cada dia. Em caso de utilização da máscara, ressalta-se que:

a) A máscara deve possuir as medidas corretas, devendo cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais. Também é importante que seja utilizada corretamente, não devendo ser manipulada durante o uso e deve-se fazer a adequada higienização das mãos com água e sabão ou com álcool gel antes de sua colocação e após sua retirada;

b) Não tocar as máscaras no centro, onde cobrem boca e nariz; caso contrário, as mãos serão contaminadas e, por consequência, tudo o que for tocado por elas posteriormente;

c) As máscaras descartáveis apresentam risco de infecção e, portanto, necessitam ser depositadas em lixeiras, no formato com pedal, tampa para acondicionar sacos brancos resistentes e devidamente identificados pelo símbolo de substância infectante, com rótulos de fundo branco, desenho e contornos pretos;

d) Mesmo de máscara, é aconselhável manter sempre a distância de mais de 1 (um) metro de outra pessoa. Separar em saco plástico, caixa ou bacia exclusivos e identificados máscaras reutilizáveis para posterior higiene;

e) Recomenda-se limpar e higienizar os objetos pessoais e materiais de trabalho, com álcool 70% metodicamente a cada atendimento, bem como não utilizar o uniforme no trajeto até o evento e usar avental limpo. Manter distanciamento de 1 (um) metro entre as pessoas, no evento.

ANEXO II - MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE EM PARTICIPAR DO EVENTO FEIRA GASTRONÔMICA DA FREGUESIA

Eu, _____, portador(a) da cédula de identidade RG _____, inscrito no CPF _____, responsável jurídico da Empresa _____, inscrita no CNPJ _____, sediada no endereço _____, do Município de São Paulo, inscrito na Categoria _____, manifesto interesse em participar do evento Feira Gastronômica da Freguesia. Declaro que:

1. Todos os equipamentos atendem as condições técnicas necessárias em conformidade com a legislação sanitária, de higiene, segurança do alimento e controle de geração de odores e fumaça, sob as penas da lei.
2. Estou ciente das condições estabelecidas neste Edital, e nas determinações contidas no Decreto Municipal 55.085/2014 e na Portaria SMS 2619/2011.
3. Comprometo-me a participar em todo o período do evento, garantido que sempre terá um responsável pela comercialização do local a mim destinado.
4. São verdadeiras todas as informações contidas nesta manifestação de interesse. Estarei com as documentações exigidas pela legislação sanitária atualizadas e as levarei no dia do evento.

São Paulo, ___ de _____ de 2022.

Assinatura do Responsável



Mariana da Silva Teixeira
Assessor(a) Técnico(a) II
Em 16/08/2022, às 18:14.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://processos.prefeitura.sp.gov.br>, informando o código verificador **069098060** e o código CRC **51497BC8**.