



## **REVELANDO SÃO PAULO, EDIÇÃO 2023**

**Dias:** 26\_a 29 de outubro de 2023, das 09h às 20h

**Local:** Parque da Cidade

### **ANEXO I - REGULAMENTO**

#### **I – DA PARTICIPAÇÃO**

- 1** – Poderão participar as entidades regularmente cadastradas pela Secretaria de Apoio Social ao Cidadão (SASC) e as entidades parceiras pelo Fundo Social de Solidariedade;
- 2** – Serão disponibilizados 10 (dez) espaços gratuitamente pela organizadora do evento, Amigos da Arte;
- 2.1** – Havendo mais de 10 (dez) entidades interessadas, prosseguirá com sorteio de escolha;
- 3** – As entidades que participarem da reunião de sorteio para o evento serão consideradas cientes deste regulamento.

#### **II – DOS ESTANDES E DISPOSIÇÕES**

- 1** – Os estandes/barracas serão providenciados pela organização do evento e não estão inclusos utensílios, mesas e cadeiras no interior das barracas;
- 2** – É de responsabilidade das entidades o transporte e a instalação de equipamentos que serão utilizados no interior dos estandes/barracas, previamente estabelecidos por sorteio e a retirada dos mesmos ao término do evento;
- 3** – A instalação elétrica terá iluminação interna e a inclusão de 02 (dois) pontos de energia de 220v; é proibida a utilização de benjamins, filtro de linhas, régua de tomadas, extensões ou materiais similares, sem autorização da organização do evento. Conversores de voltagem (220V para 110V) serão permitidos e deverão estar em perfeitas condições de uso.
- 4** – É **PROIBIDA** o uso de equipamentos elétricos, tais como: **fornos, fritadeiras, chapas e outros semelhantes.**
- 5** – A entidade deverá cumprir o horário estabelecido de funcionamento do evento.
- 6** – É responsabilidade das entidades zelar pela limpeza e higiene interna dos estandes mantendo sua conservação e atentar para a limpeza e conservação do tanque de uso coletivo, não deixando restos de alimentos em seu interior.
- 7** – Designar uma pessoa exclusiva para o atendimento no caixa, sendo que esta não poderá manipular alimentos.
- 8** – É permitido o uso de botijão de gás de 13 kg com mangueira com proteção metálica, equipamento regulador de pressão, seguindo os padrões de segurança exigidos por lei, sujeitos à fiscalização e à interdição pelo **Corpo de Bombeiros durante a vistoria; os brigadistas da Defesa Civil realizarão vistoria diária.**
- 9** – Para cada botijão de gás deverá ser utilizada uma mangueira nos padrões exigidos no item 8.

**10** – É **PROIBIDA** a permanência de crianças e adolescentes no interior das barracas. Os responsáveis/voluntários que produzirão e manipularão alimentos devem ser acima de 18 (dezoito) anos completos.

**11** – É **PROIBIDA** a concessão de estandes/barracas a terceiros, ou seja, a terceirização, sob qualquer pretexto, assim como a junção de uma ou mais estandes/barracas.

**12** – É **PROIBIDA** a comercialização de fogos de artifício, rojões ou balões (infláveis ou não), nem a utilização dos mesmos materiais por participantes do evento.

**13** – Não será permitida a entrada de ambulantes ou semelhantes no recinto do evento e a abordagem e retirada dos mesmos será feita por Fiscais de Posturas Municipais.

**14** – Cada estande/barraca será identificado pela Organização do evento, por meio de banner.

**15** – É **PROIBIDO** o consumo e a venda de bebidas alcoólicas, podendo apenas refrigerantes, sucos e água mineral.

### **III – DA SEGURANÇA**

**1** – A organizadora do Evento contratará o serviço de segurança, conforme agenda disponibilizada posteriormente.

**1.2** – Ao término do período de cada dia do evento, orientamos que os utensílios, vasilhas e demais materiais sejam guardados organizadamente no interior dos estandes/barracas visando facilitar o serviço de segurança.

### **IV – DOS PRODUTOS A SEREM COMERCIALIZADOS**

**1** – As entidades deverão cumprir o estabelecido por sorteio realizado em reunião e manter visível ao público os preços praticados e disponibilizar no balcão de atendimento para consulta aos consumidores o **Código de Defesa do Consumidor**.

**2** – Fica **PROIBIDA** a produção e comercialização de produtos ao término do evento para a dispersão do público.

### **V – DAS PENALIDADES**

**1** – Os estandes estão sujeitos à fiscalização do **Departamento de Fiscalização e Posturas Municipais**, da **Vigilância Sanitária** da Prefeitura de São José dos Campos e do **Corpo de Bombeiros**, que atuarão em conjunto com a **organização do evento** e os **Brigadistas da Defesa Civil que atuarão diariamente**;

**2** – O estande que permanecer fechado por 1 (um) dia sem funcionamento será desmontado ou inutilizado pela Comissão Fiscalizadora sujeito à perda do direito de participação nos próximos eventos por até 2 (dois) anos;

**3** – As entidades que não cumprirem o presente regulamento ou parte dele perderão o direito de participação nos próximos eventos por até 2 (dois) anos;

**4** – O procedimento se dará por relatório e advertência assinada pelos integrantes da Divisão de Eventos Oficiais, .

**5** – Os casos omissos deverão ser resolvidos pela Comissão e sua decisão será soberana e irrevogável.

## **VI – DO ATESTADO OU CARTEIRA DE SAÚDE**

**1** – Sujeito à Fiscalização da Vigilância Sanitária, todos deverão providenciar ou revalidar o Atestado ou Carteira de Saúde. Todos deverão portar o Atestado ou Carteira de Saúde no local durante o evento.

**2** – Deverá ser apresentado o Atestado ou a Carteira de Saúde para a organizadora do evento na data da montagem do evento.

**3** – Com o intuito de facilitar o acesso ao Atestado ou Carteira de Saúde, solicitamos que envie **nome completo dos voluntários, nº do CRA e o bairro de residência** no e-mail: [eventos1@sjc.sp.gov.br](mailto:eventos1@sjc.sp.gov.br) no prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir da data da reunião, de 13/09/2023 até o dia 26/09/2023. Aos que não possuem o nº do CRA orientamos procurar urgentemente a UBS próximo de sua residência, munido de **RG, CPF e COMPROVANTE DE ENDEREÇO** para solicitar a emissão do número do CRA.

**4** – Para o serviço de caixa deverá ser destinada uma pessoa **exclusivamente para esta finalidade**. Este não poderá executar atividade de manuseio ou manipulação de alimentos e não precisará apresentar Atestado ou Carteira de Saúde.

## **VII – DO MANUSEIO OU MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS**

**1** – Aos que executarão o serviço de manuseio e preparo dos alimentos deverão estar com proteção capilar, podendo ser redinhas ou toucas descartáveis de uso culinário, calçados fechados “sempre limpos”, portar atestado de saúde conforme legislação vigente, mantendo os padrões de higiene exigidos pela Fiscalização de Posturas Municipais e Vigilância Sanitária.

**2** – Atentar para as condições de higiene pessoal, como:

**2.1** – Unhas limpas e curtas;

**2.2** – Barba feita ou aparada, se for o caso;

**2.3** – Não fumar no interior do espaço do evento;

**2.4** – Precauções e cuidados ao espirrar ou tossir;

**2.5** – Não mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes e não passar a mão na boca, nariz, cabelos ou na cabeça durante o preparo e manuseio de alimentos;

**2.6** – Não fazer uso de esmaltes e adornos como anéis, pulseiras, etc;

**2.7** – As luvas não substituem a higiene das mãos;

**2.8** – Os manipuladores de alimentos não podem exercer sua atividade quando acometidos de doenças infectocontagiosas ou transmissíveis, bem como quando apresentarem dermatoses exsudativas ou esfoliativas e ferimentos visíveis ou infeccionados;

**2.9** – As mãos devem ser higienizadas sempre que: chegar ao local, tossir ou espirrar, usar materiais de limpeza, recolher lixo, reiniciar o serviço ao interrompê-lo, colocar ou retirar luvas e toucas;

**4.10** – Utilizar álcool antisséptico para higienização das mãos, quando necessário.

## **VIII – DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

**1** – Manter rigorosas a higiene e limpeza dos equipamentos, utensílios e vasilhas de cozinha.

**2** – Manter sempre a organização e a limpeza do estande.

- 3 – Não comercializar alimentos ou bebidas sem registro no Ministério da Saúde e atentar para as datas de validade.
- 4 – Manter a higienização e limpeza do freezer, da geladeira ou caixa térmica e atentar para as temperaturas adequadas.
- 5 – Não manter alimentos sobre o chão, usando sempre algo para sobrepor o estoque.
- 6 – Manter cestos de lixo com saco plástico no local.
- 7 – Ao término das atividades, proceder limpeza e higiene do estande, retirando todo o lixo do seu interior.
- 8 – Frituras: O utensílio utilizado para fritura deverá estar em perfeita higiene e a gordura ou óleo de fritura deverá ser trocada quando estiver escura ou espumosa. Lembrando que a gordura velha, além de ser foco de contaminação, consome mais gás.
- 9 – Atentar para o cumprimento das seguintes normativas:
  - 9.1 – RESOLUÇÃO – RDC N° 52, DE 29 DE SETEMBRO DE 2014, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;
  - 9.2 – Portaria do Centro de Vigilância Sanitária, da Secretaria de Estado da Saúde, CVS 5, de 09 de abril de 2013 – DOE de 19/04/2013 – nº. 73 – Poder Executivo – Seção I – pág. 32 – 35, Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.

## **IX – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 1 – As entidades terão até a data que antecede o evento, conforme cronograma da organizadora, para concluir a montagem de equipamentos no estande, para averiguação do Departamento de Relações Comunitárias e de vistoria técnica do **Corpo de Bombeiros** para a obtenção do **AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros)**.
- 2 – Havendo inconformidade com as exigências do Corpo de Bombeiros, a entidade deverá providenciar urgentemente as adequações necessárias. Caso contrário, sob decisão do Corpo de Bombeiros o espaço poderá ser interditado ou inutilizado.
- 3 – As orientações contidas neste regulamento poderão ser alteradas conforme necessidade da organizadora do evento, bem como, em casos omissos ou divergentes, deverão ser seguidas as orientações da organizadora do evento.

### **Esclarecimento de dúvidas:**

(12) 3947.8626, Abel

(12) 3947-8603, Flávio

(12) 3947.8055, Marcelo

(12) 3947.8836, Marlene