

ANEXO I - Recomendações Gerais

DA ESTRUTURA E COMERCIALIZAÇÃO

1. Serão disponibilizadas 115 (cento e quinze) vagas para comercialização de produtos;
2. Os estandes serão cedidos pela organização do evento tipo:
 - a) Para comunidades: 9 estandes de 10x10m balcão frontal de 10m e 6 estandes 9x6m, balcão frontal de 6m;
 - b) Para entidades: 45 estandes de 4x4m em octanorm padrão, branco. Balcão frontal com 3x1m;
 - c) Empório: 25 estandes de 3x3m em octanorm padrão, branco. Balcão frontal com 2x1m
 - d) Vinho: 15 estandes em madeira ou semelhante 4x4m, balcão frontal de 4m
 - e) Frutas: 12 estandes de 6x4m em octanorm padrão, branco. Balcão frontal com 6x1m;
3. Os espaços para utilização estarão disponíveis de 12 de janeiro de 2023 a 05 de fevereiro de 2023, quando o credenciado deverá desocupar a área independente de aviso ou notificação. O horário de funcionamento dos estandes deverá cumprir 100% da carga horária do cronograma da festa;
4. A Promotora se compromete a entregar o estande no dia 12 de janeiro, a partir das 9h, para montagem.
 - a. Ficam estabelecidos os horários oficiais de montagem e desmontagem:
Montagem: 12 de janeiro, das 9h às 15h.
Desmontagem: 06 de fevereiro, das 9h às 15h.
5. É de responsabilidade do credenciado zelar pelo espaço, bem como responder por qualquer eventualidade e/ ou dano material ao fornecedor contratado;
6. A montagem da instalação física (ponto de energia elétrica) será fornecida pela Organização do evento até a entrada do estande;
7. A instalação interna é de responsabilidade do expositor como: instalação elétrica (quadro disjuntor, cabo PP, soquete, lâmpadas 59 W - 220 V- luz branca - 6.500K, tomadas); instalação hidráulica (torneiras, sifão, pia), equipamentos de combate e prevenção à incêndio (extintor, identificação visual do extintor, mangueiras com malha de aço, no caso de uso de GLP), sendo necessária a informação prévia da listagem de equipamentos que serão utilizados, bem como capacidade elétrica de cada equipamento;
8. Cada estande deverá conter um extintor de Gás Carbônico – CO2 – 06 quilos, sob responsabilidade dos titulares das barracas, que o apresentarão, devidamente identificado e cheio para vistoria técnica do Corpo de Bombeiros, em data estipulada posteriormente pela organização do evento, visando à instalação posterior, conforme normas para funcionamento e liberação dos estandes;
9. A parte interna da estrutura do espaço é de responsabilidade do credenciado e deverá se adequar às normas da vigilância sanitária, bem como a observar os manuais de boas práticas e demais exigências da ANVISA;
10. Serão providenciadas pela organização do evento, identificação visual dos estandes com nome do credenciado e tipo de produto comercializado e a fachada dos estandes seguirá um modelo padronizado e não poderá ser alterada, nem receber qualquer complemento que descaracterize o padrão visual do mesmo; Não é permitida a instalação de qualquer tipo de comunicação visual na área externa do estande ou nas paredes externas dos balcões;
11. O credenciado será responsável pela guarda e segurança dos bens materiais. Os pertences, materiais e utensílios não poderão ser armazenados fora dos estandes. Toda e qualquer máquina, como fogões, freezers, fornos, geladeiras e demais equipamentos que irão compor o espaço do credenciado ficam sob total responsabilidade do mesmo durante todo o período do evento;
12. A limpeza e conservação do estande e balcão, bem como de demais espaços ocupados, devem ser obrigatoriamente limpas diariamente pelo credenciado, e o lixo adequadamente acondicionado, separados resíduos orgânicos de recicláveis;

13. É obrigatória a utilização de acessórios de higiene, tais como: luva, máscara e touca para os manipuladores de alimentos, durante todo o período do evento;
14. É de total e irrestrita responsabilidade de cada expositor o compromisso em comercializar produtos que obedeçam às leis vigentes, principalmente ao que se referem aos requisitos da vigilância sanitária;
15. Comercializar unicamente o produto que lhe foi autorizado, conforme descrito no edital, observando as exigências legais e higiênico-sanitárias, inclusive com a disponibilização de lixeiras aos consumidores;
16. Os expositores deverão manter a higiene pessoal como: unhas cortadas e limpas, não utilizar anéis, pulseiras ou qualquer outro tipo de adereço que venha interferir nas normas da vigilância sanitária;
17. Está vedada a venda de tabaco, de fogos ou qualquer outro produto pirotécnico, inflamável ou qualquer outro produto que possa trazer risco ao público e à estrutura do evento;
18. A venda de bebidas alcoólicas fica restrita a maiores de 18 anos; em caso de dúvida sobre a faixa etária do consumidor, fica o expositor responsável pela comprovação da mesma através de documento de identificação; A comercialização de bebidas alcólicas para menores de idade é crime e o expositor poderá ser acionado nos termos da legislação vigente, tendo seu espaço lacrado.
19. Todos e quaisquer danos que porventura venham a ocorrer aos consumidores deverão ser reparados pelo expositor;
20. Fica estabelecido que após o horário de fechamento dos portões, todos os espaços devem permanecer abertos por mais uma hora (1) podendo ser encerradas as atividades às quintas, sextas e sábados, a partir das 23h e no domingo a partir das 22h.

DAS MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA COVID 19

21. Os proponentes deverão seguir os protocolos de higienização e prevenção da COVID-19, conforme orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19, de acordo com a normatização vigente durante o período do evento;
 - a) Uso de EPI, como máscaras e luvas: Recomenda-se que todos os funcionários utilizem máscaras faciais durante o trabalho, com o intuito de proteger a si mesmo e às pessoas que passam pelo atendimento. O uso de luvas pode ser indicado em situações muito específicas, como no caso de trabalhadores que entram em contato direto com alimentos prontos para o consumo. Porém, o uso de luvas não substitui a lavagem e assepsia frequente e correta das mãos e o seu uso inadequado pode se constituir como fonte de contaminação do alimento.
 - b) Higienização das mãos: Os trabalhadores de alimentos devem lavar as mãos regularmente, com destaque às seguintes ocasiões: antes de começar o trabalho; depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto; antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo; antes e depois de manusear ou preparar alimentos crus; depois de manusear lixo, sobras e restos; após tarefas de limpeza; depois de usar o banheiro; depois de comer, beber ou fumar; depois de lidar com dinheiro; quando retornar dos intervalos ou outras interrupções da atividade; depois de tocar em dispositivos eletrônicos, como celulares e tablets. O álcool em gel a 70% pode ser utilizado como uma etapa adicional na higienização, após a lavagem das mãos.
 - c) Distribuir dispensers de álcool 70% em gel em locais estratégicos como o Caixa e balcão de atendimento.
 - d) Limpeza: Os procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser revistos e reforçados, de maneira a garantir a limpeza eficiente desses utensílios. Nesse sentido, recomenda-se: higienizar balcões com sanitizante (por exemplo, álcool a 70° ou água sanitária diluída) sempre após o término de cada atendimento ou refeição (e podem ser cobertas com plástico para facilitar essa higienização); disponibilizar somente materiais descartáveis para servir os clientes (copos, bandejas, pratos e talheres); aumentar a frequência de higienização das superfícies em que os empregados e clientes tocam

usualmente, alças dos equipamentos, balcões e máquinas de cartão de crédito; preferir o uso de cardápios descartáveis, eletrônicos, lousas ou outros painéis e, quando não for possível essa opção, usar cardápios plastificados, de maneira a possibilitar a sua higienização.

e) Comunicação Visual: instalar cartazes e/ou banners referente as orientações de prevenção à COVID-19, em locais visíveis para os clientes.