

ANEXO VI
REGULAMENTO GERAL – 38ª. FESTA DA UVA E 9ª. EXPO VINHOS DE JUNDIAÍ
2023

1. Do expositor

1.1. Durante todo o período de funcionamento do evento, o expositor deverá ocupar sua área de exposição, mantê-la aberta e em funcionamento, organizada, limpa e devidamente decorada, com produtos disponibilizados para venda durante todo o período.

1.2. O expositor não poderá desmontar seu espaço ou interferir no andamento do evento, até o encerramento do mesmo, em 05 de fevereiro, 23h.

1.3. O expositor concorda em não dividir seu espaço de evento sem conhecimento prévio e consentimento formal da Promotora do evento. A nenhum expositor será permitido atuar fora dos limites do estande, seja para exposição, venda ou abordagem de visitantes.

1.4. Toda mercadoria, produtos, móveis e decorações do espaço, que não façam parte da montagem oferecida pela Promotora, deverão ser retirados dentro do horário de desmontagem previsto nesse documento. A Promotora não se responsabiliza por extravios ou danos a qualquer material, sendo o cuidado por materiais próprios e materiais fornecidos, de responsabilidade do expositor.

1.5. A reposição de produtos poderá ser realizada nos dias de evento até as 16h, na quinta e sextas e até às 9h, aos sábados e domingos. Somente será permitida a reposição de produtos durante o horário de realização do evento com a utilização de carrinhos ou quaisquer outros suportes móveis que não interfiram na circulação de visitantes. Os carrinhos elétricos de carga locados para a Festa não circularão para reposição de produtos entre 10h e 11h30.

1.6. O acesso para reposição de produtos deverá ser realizado por portão exclusivo, a ser informado no período de montagem do evento, nos horários pré-determinados, não sendo permitida a permanência de qualquer tipo de transporte de qualquer porte (utilitário, automóvel, caminhão etc.) estacionado em área de descarga por período maior do que 5 minutos. Não será permitida, sob nenhuma hipótese, a permanência de veículos no interior do Parque, fora da área especificada e exclusiva de estacionamento.

1.7. Não será permitida, em hipótese alguma, a circulação de veículos automotores ou caminhões nas dependências do Parque durante o horário de funcionamento do evento.

1.8. O acesso dos expositores em horários fora do funcionamento do evento somente será autorizada com uso do crachá de expositor. No caso de acesso aos portões exclusivos para expositores, o acesso também será permitido somente com o uso de crachás, em qualquer horário.

1.9. O expositor deve, obrigatoriamente, disponibilizar em seu espaço um extintor ABC de 6kg, com suporte e placa de identificação, durante todo o período de montagem, desmontagem e funcionamento do evento.

1.10. O Expositor que fizer a comercialização de bebidas alcólicas deve, obrigatoriamente, afixar, em local visível, aviso com proibição de venda de bebidas alcólicas para menores de 18 anos.

1.11. A comercialização de bebidas somente será autorizada àqueles que derem o aceite à proposta e todo o fornecimento de bebidas será realizado pela Promotora. Não é permitida a comercialização de bebidas que não sejam fornecidas pela promotora do evento.

1.12. O EXPOSITOR adquire o direito de receber os serviços prestados pela PROMOTORA mediante o conhecimento do presente regulamento, possuindo os seguintes direitos:

a) Trata-se de direito intransferível, a título oneroso ou gratuito, para herdeiros e sucessores;

- b) O direito de uso só é adquirido depois de cumpridas às formalidades e obrigações do presente REGULAMENTO;
- c) Fica terminantemente proibido o uso de mão de obra de menores de 18 anos em qualquer atividade desenvolvida, seja produção, venda, entrega, entre outros;
- d) A responsabilidade pela comercialização de bebidas alcoólicas, em desacordo com a legislação vigente, é de exclusiva responsabilidade do EXPOSITOR, que poderá vir a ser punido conforme legislação.

2. Da segurança:

- 2.1. A PROMOTORA do evento disponibilizará seguranças no período diurno e noturno que trabalharão do dia 11 de janeiro a partir das 16h, até o dia 05 de fevereiro às 12h.
- 2.2. A PROMOTORA não se responsabiliza por perdas e danos, em qualquer espaço, de produtos expostos, materiais e mercadorias ou bens pessoais.
- 2.3. Não será permitida a permanência de vigilantes ou segurança após o horário de encerramento diário do evento, que não sejam contratados pela PROMOTORA do evento.
- 2.4. A segurança individual de cada espaço, durante o período de funcionamento do evento é de responsabilidade do EXPOSITOR.
- 2.5. Os espaços não deverão ficar sem atendimento após a abertura diária do evento ao público em nenhum momento, sem exceções.
- 2.6. Haverá apoio da Guarda Municipal de Jundiáí na segurança do evento.
- 2.7. Todas as áreas comuns são monitoradas por câmeras de segurança do evento.

3. DO PRAZO

- 3.1. O prazo de duração do presente contrato é determinado e finaliza-se em 05 de fevereiro de 2023, após o término do evento.
- 3.2. No caso da rescisão ser decorrente de descumprimento de regulamento, bem como ao não cumprimento dos critérios estabelecidos neste regulamento, a PROMOTORA se reserva ao direito de não incluir o expositor em próximos eventos organizados pela mesma.
- 3.3. A PROMOTORA poderá alterar, modificar ou aditar o presente regulamento, através de comunicados ou termos aditivos, sempre com o objetivo de aprimorá-lo, com vistas às melhorias das condições de funcionamento do aludido evento, tornando-se o cumprimento dessas eventuais alterações, modificações ou aditamentos obrigatórios a partir do momento em que das mesmas for dado conhecimento ao EXPOSITOR, através de correspondência pessoal.
- 3.4. Este REGULAMENTO/CONTRATO deverá ser rubricado em todas as suas folhas e assinado em duas vias de igual teor.

4. DO PAGAMENTO

- 4.1. O espaço será cedido sem custos para os expositores, que deverão arcar somente com a logística, infraestrutura interna para comercialização de produtos, insumos e mão de obra para tal.
- 4.2. Todos os veículos deverão ser retirados das dependências do Parque na quinta (dia da abertura) até às 16h, nas sextas até às 17h e nos sábados e domingos até às 9h. O descumprimento gerará multa no valor de R\$ 100,00 (cem reais) por incidência e a não participação do expositor nas edições subsequentes da Festa da Uva.

5. DAS DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

- 5.1. O cumprimento das normas a seguir descritas é condição fundamental para a autorização de exposição e comercialização no ESPAÇO DAS ENTIDADES, na PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO e no EMPÓRIO DE JUNDIAÍ na 38ª Festa da Uva e 9ª Expo Vinhos de Jundiáí 2023. O não cumprimento das normas aqui estabelecidas dá ao PROMOTOR do Evento o direito a vetar a comercialização de alimentos e bebidas durante o evento;

5.2. Além dessas normas, é obrigatório que os EXPOSITORES sigam todas as regras e instruções passadas pela Vigilância Sanitária, Polícia Militar e Civil e Juizado de Menores.

NORMAS DOS SERVIÇOS DA ÁREA DE ALIMENTOS

a) QUANTO AO MANIPULADOR

- Uniforme completo (calça e camisa), fazendo uso de protetor de cabelos e calçado fechado, tudo em perfeito estado de conservação e asseio. Não será permitido o uso de regatas.
- Não fazer uso de adorno (anéis, pulseiras, relógios, etc).
- Manter unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- Não fazer uso de cigarro e/ou chicletes nos locais de preparo de alimentos.
- Manter a perfeita higiene das mãos, efetuando a lavagem prévia antes de iniciar as atividades e de calçar luvas descartáveis, ao alternar produtos principalmente dos crus para os preparados e após executar práticas que possam contaminar as mãos como manusear lixo, realizar faxinas, dinheiro ou usar o banheiro.
- Evitar manusear diretamente os alimentos preparados ou prontos para consumo, fazendo uso de luvas descartáveis, devidamente limpas ou pegadores apropriados.
- Fazer uso de uniforme diferenciado para identificar pessoa responsável pelo manuseio exclusivo de dinheiro. O responsável pelo caixa não deve manipular alimentos.

b) QUANTO AOS ALIMENTOS

- Não reutilizar alimentos ou sobras dos mesmos.
- Fazer uso de gelo filtrado oriundo de estabelecimentos licenciados.
- Usar produtos alimentícios de origem licenciada, devidamente embalados e dentro do prazo de validade.
- Usar produtos de limpeza devidamente embalados, rotulados e com o devido registro no Ministério da Saúde.
- Fazer uso de hortifrutigranjeiros previamente higienizados e embalados quando não houver área específica e adequada ao pré-preparo dos mesmos.
- Manter em uso óleo de fritura sem alteração de cor, odor, textura e translucidez.
- Fazer uso de condimentos ou sucos oriundos de indústrias licenciadas.
- É recomendada a disponibilização de molhos industrializados, açúcar, sal, adoçantes e temperos em embalagens originais, individuais e não recarregáveis.
- Não manter produtos crus próximos aos produtos preparados.
- Manter os alimentos protegidos de poeira, sujidades, produtos de limpeza e produtos químicos.
- Utilizar estrados em bom estado de conservação e em número suficiente para armazenagem adequada de produtos alimentícios.
- Observar empilhamento máximo de embalagens, de modo a não comprometer a qualidade dos alimentos.
- Manter alimentos preparados devidamente protegidos, sob condições adequadas de tempo e temperatura em todas as fases de pré-preparo, preparo e distribuição (manutenção a frio abaixo de 5°C, manutenção a quente acima de 65°C e resfriamento de 60°C a 10°C em no máximo 2 horas).

- Observar temperatura de manutenção recomendada pelo fabricante constante na rotulagem.
- Após o uso, o óleo deverá ser descartado em embalagem adequada e nunca no sistema de esgoto do Parque.

c) CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA PRODUÇÃO E/OU PREPARO DE ALIMENTOS

- Aberturas protegidas da entrada de insetos e roedores.
- Abastecimento e uso de água de forma contínua e em condições de potabilidade.
- Escoamento adequado de águas servidas.
- Pia para lavagem de mãos abastecidas com sabão líquido e papel toalha.
- Pia para lavagem de utensílios munida de água corrente.
- Equipamentos de refrigeração em perfeito estado de funcionamento e em número suficiente à conservação e distribuição de alimentos perecíveis, respeitando a temperatura ideal para cada tipo de produto.
- Equipamentos térmicos em perfeito estado de funcionamento e em número suficiente à conservação e distribuição de alimentos quentes proporcionando temperatura mínima de 65°C ao produto.
- Local protegido para armazenamento de lixo e utilização de lixeiras impermeáveis, de fácil higienização, munidas de saco plástico descartável e com tampa acionada por pedais.

d) QUANTO AOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

- Utilizar utensílios descartáveis (pratos, talheres, copos, taças, etc) quando não houver infraestrutura para a adequada higienização.
- Somente utilizar equipamentos e utensílios em bom estado de conservação, de material atóxico e de fácil higienização.
- Nunca reutilizar utensílios descartáveis.
- Usar superfícies de corte distintas para produtos crus e cozidos.
- Somente utilizar utensílios, vasilhames ou qualquer outra superfície de contato previamente higienizados, para evitar a contaminação cruzada.
- Higienizar utensílios, equipamentos e superfícies imediatamente antes e após o uso.
- Fazer uso de álcool a 70% ou outro produto aprovado sobre as superfícies devidamente higienizadas antes de iniciar as atividades.
- Disponibilizar ao consumidor canudos industrializados, embalados individualmente e descartáveis, caso haja uso de canudos.

e) QUANTO AO AMBIENTE

- Superfícies de piso, paredes, equipamentos e utensílios em perfeito estado de higiene e conservação devendo estar limpos no início e durante as atividades de trabalho.
- Descarte de lixo fazendo uso de recipientes com tampa, munido de sacos plásticos descartáveis em condições protegidas do acesso de pessoas, animais e vetores. O lixo orgânico deverá ser obrigatoriamente separado do lixo reciclável.