



EDUCAÇÃO

anteriores ao pedido;

5. tenha recebido pena de suspensão nos cinco anos anteriores à data do pedido;
6. estiver atuando como especialista de educação;
7. Com 28 (vinte e oito) anos de efetivo exercício em função do magistério, se do sexo masculino, e 23 (vinte e três) anos se do sexo feminino.

Para fins de ampla publicidade, faz baixar o presente edital que será publicado na Imprensa Oficial do Município e afixado no local de costume.

Prof.^a SAMIRA MOURAD ZENARDI
Diretora de Planejamento, Gestão e Finanças

Prof.^a VASTÍ FERRARI MARQUES
Gestora da Unidade de Educação

DAE

Modo Disputa Aberto nº 005/2022
Edital de 28/09/2022 retificado

OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços de manutenção predial preventiva e corretiva, com fornecimento de mão de obra, equipamentos e materiais adequados para execução. TIPO: menor preço global. NOVA DATA DE ABERTURA: NOVA DATA DE ABERTURA: dia 29/12/22 às 08:30 horas. LOCAL PARA RETIRADA DO EDITAL: No site <http://compraabertadae.jundiai.sp.gov.br> (acessar o link Editais) gratuitamente.

Jundiaí, 01 de dezembro de 2022
CLAUDIA SANTOS FAGUNDES
Diretora Administrativa

FUMAS

PREGÃO ELETRÔNICO - nº 14/2022

Objeto: Fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, para o Programa de Suplementação Alimentar. "Exclusivo para Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual" - ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL: pelo site www.jundiai.sp.gov.br link "Compra Aberta – Compras – Pregão Eletrônico Consultar Pregão eletrônico até às 09h30 do dia 15 de dezembro de 2022.

MARIETTE BERTASSO MAZARO
PREGOEIRA

CONCORRÊNCIA Nº 03/22

ÓRGÃO: Fundação Municipal de Ação Social – FUMAS OBJETO: Outorga de Permissão de Serviços Públicos de Inumação e Exumação de Cadáveres nos Cemitérios Municipais Nossa Senhora do Desterro e Nossa Senhora do Montenegro em Jundiaí -SP - VALOR ESTIMADO ANUAL DOS SERVIÇOS: R\$ 1.788.907,71 - LOCAL PARA RETIRADA DO EDITAL: Av. União dos Ferroviários, 2.222 Complexo FEPASA Ponte de Campinas Jundiaí/SP de 2ª à 6ª feira, das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 16h00 - VALOR DO EDITAL: R\$ 15,00(quinze Reais) ABERTURA: às 09h30 do dia 10/01/2023 - INFORMAÇÕES: Fone: (11) 4583.1706 ou 4583.1708 ou disponível grátis no site www.jundiai.sp.gov.br entrar no link "compra aberta" acessar Editais Presenciais.

Jundiaí, 01 de dezembro de 2022.
MARCOS VALENTIM REYNALDO
Presidente da Comissão de Habilitação e Julgamento de Licitação

EXTRATO DE CONTRATOS E ADITIVOS

TERMO DE PRORROGAÇÃO III, que se faz ao Contrato nº 01/20 CONTRATANTE: FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE AÇÃO SOCIAL FUMAS - CONTRATADA: COMBATE CONTROLE DE PRAGAS E SERVIÇOS GERAIS LTDA- OBJETO: Prestação de serviços de limpeza e desinfecção química dos reservatórios e caixas d'água sob responsabilidade da FUMAS - ASSINATURA: 30 de novembro de 2022 PROCESSO nº 0912-4/19 - MODALIDADE: Pregão Eletrônico nº 05/19 - ASSUNTO: Fica prorrogado o prazo contratual por mais 12(doze) meses a partir de 08 de janeiro de 2023, conforme artigo 57 inciso II da Lei Federal nº 8.666/93.

Departamento de Planejamento,
Gestão e Finanças

PORTARIAS

PORTARIA Nº 239, DE 29 DE NOVEMBRO DE 2022

LUIZ FERNANDO MACHADO, Prefeito do Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, e face ao que consta do Processo Administrativo SEI nº PMJ.0000359/2021, -----

D E S I G N A, para integrar o **CONSELHO TUTELAR DE JUNDIAÍ**, disciplinado pela Lei Federal nº 8.069, de 13 de julho de 1990; pela Resolução nº 139, de 17 de março de 2010, do Conselho Nacional dos Direitos da Criança e do Adolescente - CONANDA, alterada pela Resolução nº 170, de 10 de dezembro de 2014; pela Lei Municipal nº 8.372, de 29 de dezembro de 2014; e pela Resolução nº 132, de 08 de fevereiro de 2019, do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente - CMDCA, para o quadriênio 2020/2024, DONIZETH APARECIDO DE ANDRADE, na qualidade de titular, no período de 5 de dezembro de 2022 a 8 de fevereiro de 2023, em substituição a JULIANA BORTOLASI MACHADO, BRUNO BARNOSA, ADILSON SANTO DE AZEVEDO e CLEUNICE SANTOS GUEDES, designados por meio da Portaria nº 249, de 22 de outubro de 2019, em gozo de férias regulamentares.

Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos a partir de 5 de dezembro de 2022.

LUIZ FERNANDO MACHADO
Prefeito Municipal

Registrada na Unidade de Gestão da Casa Civil do Município de Jundiaí, aos vinte e nove dias do mês de novembro do ano de dois mil e vinte e dois, e publicada na Imprensa Oficial do Município.

GUSTAVO L. C. MARYSSAEL DE CAMPOS
Gestor da Unidade da Casa Civil

INEDITORIAL

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 01/2022
CRENCIAMENTO

A ASSOCIAÇÃO AGRÍCOLA DE JUNDIAÍ, doravante promotora do Evento, com sede a R. Prof. Giacomio Itria, 370 - Anhangabaú, Jundiaí - SP, CEP: 13.208-070, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, TORNA PÚBLICO, para conhecimento de quantos possa interessar, que se acha aberta o presente EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO - CRENCIAMENTO, de acordo com as condições explicitadas a seguir, visando a seleção de expositores, com sede em Jundiaí, para comercialização de produtos, conforme opções apresentadas a seguir na 38ª. Festa da Uva de Jundiaí e 9ª. Expo Vinhos 2023, que ocorrerá entre 12 de janeiro e 05 de fevereiro de 2023, no Parque Comendador Antonio Carbonari, sito à Av. Jundiaí, s/nº.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste CHAMAMENTO consiste em selecionar propostas dos seguintes perfis constantes no Parágrafo Único, legalmente constituídas, com sede em Jundiaí que se interessem em comercializar produtos durante a realização da 38ª. Festa da Uva de Jundiaí e 9ª. Expo Vinhos 2023, que ocorrerá entre 12 de janeiro e 05 de fevereiro de 2023, no Parque Comendador Antonio Carbonari, sito à Av. Jundiaí, s/nº.

Parágrafo único: Serão selecionadas propostas de bairros e comunidades, para a Praça de Alimentação Deguste Jundiaí, Entidades Assistenciais para o Espaço das Entidades, Empreendimentos Turísticos para o Empório de Jundiaí, Agricultores que representem bairros produtivos para o Espaço das Frutas, produtores de vinhos para o Espaço dos Vinhos e Agências de Turismo Receptivo para o Espaço das Agências.

1.2. Os interessados deverão apresentar as propostas na Associação Agrícola de Jundiaí, situada a R. Prof. Giacomio Itria, 370 - Anhangabaú, Jundiaí, entre os dias **05/12/2022 a 09/12/2022**, das 13h às 17h.

1.2.1. Serão disponibilizadas as vagas, conforme tabela a seguir:

Praça de Alimentação Deguste Jundiaí	15
Empório de Jundiaí	25
Entidades Assistenciais	45
Agricultores	12
Vinho	15
Agências	03

1.3. O número de vagas disponíveis poderá ser ampliado, conforme estrutura disponível. No caso da existência de vagas subjacentes, as mesmas serão ocupadas por expositores credenciados por meio deste edital.

1.4. O resultado estará disponível a partir do dia 14 de dezembro de 2022, no site Festa da Uva de Jundiaí, <https://festadauva.jundiai.sp.gov.br/editais-e-documentos/>.

1.5. As proponentes se responsabilizarão com todas as despesas de compra das mercadorias, equipamentos para confecção dos produtos,



INEDITORIAL

incluindo a mão de obra, materiais e as demais que se fizerem necessárias, ficando a Associação Agrícola isenta de quaisquer despesas de natureza, tributária, trabalhista ou previdenciária.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Chamamento, os seguintes perfis:

Praça de Alimentação Deguste Jundiá	Entidades representativas de comunidades e bairros de Jundiá, legalmente constituídas.
Empório de Jundiá	Empreendimentos turísticos, vinculados às Rotas Turísticas, que elaborem produtos artesanais característicos e específicos, possuam ponto de venda e sejam de interesse turístico. Somente serão aceitos produtos produzidos em Jundiá. CNPJ da empresa deverá ser de Jundiá. No caso de produtos de origem animal, possuir SIM.
Entidades Assistenciais	Entidades assistenciais sem fins lucrativos, legalmente constituídas, com atendimento ativo à comunidade, com sede em Jundiá e com atuação comprovada de pelo menos 2 anos na área beneficente.
Agricultores	Produtores de Uva dos bairros rurais de Jundiá, com produção em Jundiá e CNPJ de Produtor Rural e que forneçam, no mínimo, três (3) caixas de uva niagara rosada e/ou branca, por final de semana, para participar do julgamento de frutas;
Vinho	Produtores de Vinho, devidamente regularizados, que façam parte da Rota do Vinho de Jundiá.
Agências de Turismo Receptivo	Agências de turismo, com sede em Jundiá, CNAE de Agência, que comprovem a atuação como receptivo na cidade, por meio de, pelo menos 10 roteiros realizados no último ano, no município.

2.2. Os interessados deverão indicar um produto principal e mais duas opções de produtos complementares. Não será permitida a comercialização de produtos repetidos no evento com exceção do dos expositores de Vinho e Frutas.

2.2.1. A comercialização de bebidas será permitida aos expositores, mas realizada somente e exclusivamente por meio de distribuição interna do evento por representantes devidamente certificados e validados, com tabela de preços estabelecida pela promotora do evento. Não será permitida a comercialização de bebidas trazidas diretamente pelo expositor. O fornecimento de bebidas será exclusivo de marca devidamente indicada.

2.3. As vagas disponíveis serão preenchidas obedecendo a ordem de classificação dos proponentes aprovados na seleção, através da banca julgadora e o atendimento dos critérios estabelecidos no item 3 deste Edital.

2.4. Os expositores deverão cumprir o cronograma estabelecido pela organização do evento, conforme abaixo:

	DATA	HORÁRIO INÍCIO	HORÁRIO TÉRMINO
a)	12 de janeiro	18h	23h
b)	13 de janeiro	18h	23h
c)	14 de janeiro	10h	23h
d)	15 de janeiro	10h	22h
e)	20 de janeiro	18h	23h
f)	21 de janeiro	10h	23h
g)	22 de janeiro	10h	22h
h)	27 de janeiro	18h	23h
i)	28 de janeiro	10h	23h
j)	29 de janeiro	10h	22h
k)	03 de fevereiro	18h	23h
l)	04 de fevereiro	10h	23h
m)	05 de fevereiro	10h	22h

2.5. A participação no processo de seleção implicará ao interessado:

2.5.1. A observância dos critérios obrigatórios e responsabilidade pela fidelidade, legitimidade das informações e dos documentos apresentados;

2.5.2. Os proponentes deverão seguir os protocolos de higienização e prevenção da COVID-19, em vigência durante o período do evento e recomendadas no Anexo I, considerando as orientações atualizadas do Ministério da Saúde e as medidas adotadas pelo Governo do Estado e do Município para a retomada segura das atividades presenciais;

2.5.3. A Associação Agrícola de Jundiá poderá prorrogar, adiar, alterar, revogar, ou anular o presente chamamento, na forma da Lei, sem que caiba aos participantes qualquer reembolso, indenização ou compensação, tendo em vista a retomada consciente de todas as ações e eventos em espaços públicos; e as medidas adotadas pelas autoridades sanitárias e de saúde para o enfrentamento da situação de pandemia do Coronavírus.

2.5.4. Aceitação plena e irrevogável de todos os termos constantes neste Chamamento Público e seus anexos.

2.5.5. O atendimento à todas as normas e recomendações da Vigilância Sanitária, em termos de manipulação e comercialização de alimentos, conforme Anexo VI.

3. DO CREDENCIAMENTO, DA ENTREGA DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS

3.1. As proponentes deverão apresentar, a título de credenciamento, no ato da inscrição, uma carta de apresentação em 2 (duas) vias, com a indicação de um representante responsável para praticar todos os atos necessários em nome da proponente em todas etapas do evento, assinado pelo representante legal da entidade (Anexo II).

3.2. As propostas e os documentos de habilitação deverão ser entregues em envelope fechado na ASSOCIAÇÃO AGRÍCOLA DE JUNDIÁ, a R. Prof. Giacomo Itria, 370 - Anhangabaú, Jundiá - SP, contendo na parte externa/frente os seguintes dados:

Credenciamento Festa da Uva 2023, Edital nº - 01/2022, Nome do Proponente, Tipo de Expositor (Praça de Alimentação, Empório de Jundiá, Entidades Assistenciais, Agricultores, Vinho, Agências de Turismo Receptivo) Endereço, CNPJ, n.º Telefone e E-mail.

3.2.1. Documentos de Habilitação:

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ e, no caso de agricultores, CNPJ Rural;
- Para entidades e comunidades: Cópia do Estatuto em vigor registrado em cartório de títulos e documentos;
- Para entidades e comunidades: Cópia da Ata da Última Eleição atualizada e registrada em cartório de títulos;
- Certidão de Regularidade junto ao Município;
- Cópia de comprovante de endereço;
- Declaração de Ciência e Concordância com as condições contidas no Edital (Anexo III);
- Declaração da entidade quanto ao atendimento do disposto no artigo 7º, XXXIII da Constituição Federal (Anexo IV);

3.2.2. A Proposta deverá conter no mínimo: (Anexo V)

- Para comunidades e entidades assistenciais: Histórico de atuação da entidade, contendo número de beneficiados, com documentos comprobatórios do atendimento;
- Histórico da empresa, para empresas e empreendimentos;
- Descrição do Cardápio/Produtos a serem comercializados e suas variações;
- Número de pessoas que trabalharão no evento;
- Preços a serem praticados na comercialização dos produtos;
- Manifestação de interesse pela comercialização de bebidas;
- Apresentação de Projetos a serem executados com o recurso gerado pela Festa da Uva de Jundiá, no caso de entidades e comunidades;

4. DA SELEÇÃO

4.1. Serão selecionadas 115 (cento e quinze) propostas e não serão permitidos produtos repetidos para serem comercializados durante a Festa da Uva, a exceção das frutas e vinho.

4.2. Os valores deverão refletir preços populares, praticados pelo mercado.

4.3. A Comissão de Seleção, devidamente constituída pela Associação Agrícola, terá como competência o processamento e julgamento das propostas apresentadas pelas entidades, dentro do prazo estabelecido neste Edital e, se necessário, poderá solicitar informações adicionais no prazo de 2 (dois) dias, incluindo, se for o caso, degustação.

4.3.1. A Comissão de Seleção será formada por dois diretores da Associação Agrícola e dois representantes da Unidade de Gestão de Agronegócio, Abastecimento e Turismo.

4.4. DA METODOLOGIA DE PONTUAÇÃO:

4.4.1: A pontuação será determinada a partir da análise dos documentos apresentados, considerando-se:

- Grau pleno de atendimento (10,0 Pontos)
- Grau Satisfatório de atendimento (5,0 Pontos)
- O não atendimento ou atendimento insatisfatório (0,0 Pontos)

4.5. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO:

Serão analisados os documentos apresentados por cada um dos expositores;

4.6. A Comissão classificará 115 (cento e quinze) propostas. No caso de empate entre duas ou mais propostas, o desempate será feito, a partir dos seguintes critérios:

4.6.1. No caso de comunidades e entidades;

- considerando a entidade/comunidade que atender o maior número de beneficiados e esteja em plena atividade;
- considerando a entidade/comunidade com mais tempo de existência no município;
- considerando a aderência do produto a ser comercializado ao conceito da Festa da Uva.

4.6.2. No caso dos demais produtos (vinho, empório, agências), a seleção será realizada por meio de curadoria da Comissão de Seleção, que irá considerar:

- qualidade do produto a ser comercializado;
- aderência ao conceito da Festa Uva de Jundiá;
- tradição do produto na Festa da Uva



INEDITORIAL

4.6.3. No caso dos agricultores, será considerado, conforme ordem a seguir:

- maior número de participações em Festa da Uva, desde 2013;
- pertencer à bairros que ainda não tenham participação efetiva na Festa da Uva;
- ser sócio da Associação Agrícola de Jundiá há, no mínimo, um ano (a contar de 1 de novembro de 2021)

4.6.4. Serão considerados um ponto para cada critério.

4.6.4.1. Na alínea A, do Item 4.6.3., serão considerados um ponto por ano de participação na Festa.

4.7. No caso de não haver o preenchimento dessas vagas ofertadas, poderá a Comissão de Seleção efetuar convites para as demais credenciadas, se houver, para manifestação de interesse, utilizando o critério com base naquela que atender o maior número de diretrizes estabelecidas neste edital.

4.8. A posição de cada expositor no mapa do evento é realizada por meio da determinação da Promotora, visando a melhor distribuição de produtos dentro do evento, e obedecendo a critérios técnicos relacionados ao tipo de produto e disponibilidade de energia em cada área da Festa, sem direito a escolha individual do expositor ou alteração posterior. Qualquer alteração será realizada exclusivamente por determinação da Promotora do evento.

4.8.1. No caso dos Vinhos e Agricultores, a posição será determinada por sorteio.

5. DISPOSIÇÕES GERAIS

5.1. Os expositores deverão estar de acordo com o disposto no art. 7º, XXXIII da Constituição Federal, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

5.2. São partes integrantes do presente Edital:

5.2.1. Anexo I – Recomendações Gerais

5.2.3. Anexo II – Modelo de Carta de apresentação

5.2.4. Anexo III – Modelo de Declaração de Ciência e Concordância

5.2.5. Anexo IV – Modelo de Declaração em atendimento ao disposto no artigo 7º, XXXIII da Constituição Federal.

5.2.6. Anexo V - Modelo de Proposta

5.2.7. Anexo VI – Regulamento Geral – 38ª Festa da Uva e 9ª Expo Vinhos de Jundiá 2023.

Jundiá, novembro de 2022.

ANEXO I - Recomendações Gerais

DAS 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:

- Para comunidades: 9 estandes de 10x10m balcão frontal de 10m e 6 estandes 9x6m, balcão frontal de 6m;
- Para entidades: 45 estandes de 4x4m em octanorm padrão, branco. Balcão frontal com 3x1m;
- Empório: 25 estandes de 3x3m em octanorm padrão, branco. Balcão frontal com 2x1m
- Vinho: 15 estandes em madeira ou semelhante 4x4m, balcão frontal de 4m
- 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 alcoólicas 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



INEDITORIAL

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 alcoólicas deve, obrigatoriamente, afixar, em local visível, aviso com proibição de venda de bebidas alcoólicas 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:

- Trata-se de direito intransferível, a título oneroso ou gratuito, para herdeiros e sucessores;
- O direito de uso só é adquirido depois de cumpridas as formalidades e obrigações do presente REGULAMENTO;
- Fica terminantemente proibido o uso de mão de obra de menores de 18 anos em qualquer atividade desenvolvida, seja produção, venda, entrega, entre outros;
- 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 Jundiá 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, tomando-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 Jundiá 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 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.



INEDITORIAL

- 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.

Jundiaí, 30 de novembro de 2022.

Renê José Tomasetto
Presidente

Associação Agrícola de Jundiaí

[Jundiaí Kenel Clube – JKC](#)

Fundado em 19.05.1977

Declarado de Utilidade Pública pela lei nº 3.677/8200195

Av. Santo Ceolim 1957 Bairro dos Fernandes

CEP: 13.214-890

jundiaikennelclub@yahoo.com

JUNDIAÍ 1 DE DEZEMBRO DE 2022

OFÍCIO JKC/024/2022 CONVOCATORIA

ROBERAT MOSCOSO PRESIDENTE DO CONSELHO DO JKC USANDO DAS ATRIBUIÇÕES CONFERIDAS PELO ESTATUTO EM VIGOR CONVOCA OS ASSOCIADOS QUE ESTÃO EM DIA COM AS SUAS OBRIGAÇÕES JUNTO A ENTIDADE, A COMPARECEREM A SEDE DO JKC NO DIA 20/12/2022

#ASSEMBLÉIA GERAL EXTRAORDINÁRIA AS 09:00 HORAS EM PRIMEIRA CONVOCATORIA, 09:30 HORAS EM SEGUNDA CONVOCATORIA COM OS PRESENTES ORDEM DO DIA;

- 1- APRECIÇÃO E APROVAÇÃO DE CONTAS DESTA GESTÃO.
- 2- ADEQUAÇÕES E CUMPRIMENTO ESTATUTO EM VIGENCIA.

ROBERTA MOSCOSO
PRESIDENTE DO CONSELHO JKC

PODER LEGISLATIVO

RESOLUÇÃO Nº 616, DE 29 DE NOVEMBRO DE 2022

Fixa as atribuições das funções gratificadas e da função de confiança da Câmara Municipal; e altera a Resolução 551/2013, que instituiu o sistema de Controle Interno da Câmara Municipal, para regulamentar a nomeação e exoneração de seu responsável.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, Estado de São Paulo, conforme o Plenário aprovou em 29 de novembro de 2022, promulga a seguinte Resolução:

Art. 1o. As funções gratificadas e a função de confiança previstas na Lei no 8.199, de 15 de abril de 2014, que consolidou o Plano de Cargos, Carreiras e Vencimentos da Câmara Municipal, com as alterações realizadas pelas Leis de nos 8.690, de 27 de julho de 2016; 8.736, de 13 de dezembro de 2016; 8.764, de 03 de março de 2017; 8.871, de 05 de dezembro de 2017; 9.341, de 29 de novembro de 2019; 9.629, de 14 de setembro de 2021; e 9.759, de 12 de maio de 2022, terão as atribuições constantes do anexo desta resolução.

Art. 2o. A Resolução nº 551, de 25 de setembro de 2013, que institui o sistema de Controle Interno da Câmara Municipal, define as competências, atividades e responsabilidades, e regulamenta procedimentos, com as alterações realizadas pela Resolução nº 602, de 25 de maio de 2021, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 3º. O responsável pelo Controle Interno será o ocupante do cargo em comissão de Controlador Interno do Quadro de Pessoal do Legislativo, que será provido mediante portaria de nomeação da Mesa de servidor titular de cargo efetivo que satisfaça os seguintes requisitos:

I – ensino superior completo em Administração, Ciências Contábeis, Direito ou Economia;

II – no mínimo 10 (dez) anos de efetivo exercício na Câmara Municipal; e

III – no mínimo 80 h (oitenta horas) em cursos, palestras e eventos de formação em controle interno e temas pertinentes à governança pública e promoção da integridade.

§ 1o. As portarias de nomeação e de exoneração do cargo de que trata este artigo serão editadas “ad referendum” do Plenário, com quórum de aprovação, respectivamente, de maioria simples e de maioria absoluta.

§ 2o. O Controlador Interno é subordinado diretamente ao Presidente da Câmara Municipal, com autonomia e independência para o desempenho de suas atribuições, e somente será exonerado se, após regular processo administrativo em que lhe seja assegurado a ampla defesa e o contraditório, for constatado que descumpriu os deveres ou incorreu nas proibições previstos no Estatuto dos Funcionários Públicos.” (NR)

Art. 3º. É revogado o § 3º do art. 3º da Resolução nº 551, de 25 de setembro de 2013.

Art. 4º. Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos, quanto ao art. 1o e ao Anexo, à data da entrada em vigor da Lei nº. 9.341, de 29 de novembro de 2019.

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, em vinte e nove de novembro de dois mil e vinte e dois (29/11/2022).

FAOUAZ TAHA
Presidente

Registrada e publicada na Secretaria da Câmara Municipal de Jundiaí, em vinte e nove de novembro de dois mil e vinte e dois (29/11/2022).

GABRIEL MILESI
Diretor Legislativo

ANEXO

ATRIBUIÇÕES DAS FUNÇÕES GRATIFICADAS E DA FUNÇÃO DE CONFIANÇA