

ANEXO I

REGULAMENTO GERAL

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) Praça de Alimentação Deguste Jundiaí: 9 estandes de 10x10m balcão frontal de 10m e 6 estandes 9x6m, balcão frontal de 6m;
 - b) Espaço das Entidades: 45 estandes de 4x4m em octanorm padrão, branco. Balcão frontal com 3x1m;
 - c) Empório Jundiaí: 25 estandes de 3x3m em octanorm padrão, branco. Balcão frontal com 2x1m
 - d) Espaço dos Vinhos: 15 estandes em madeira ou semelhante 4x4m, balcão frontal de 4m
 - e) Espaço das Frutas: 14 estandes de 5x4m em octanorm padrão, branco. Balcão frontal com 5x1m;
 - f) Espaço das Agências: 3 estandes de 3x3m em octanorm padrão, branco. Balcão frontal com 2x1m
3. Os espaços para utilização estarão disponíveis de 11 de janeiro de 2024 a 04 de fevereiro de 2024, 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, sob pena de não participação em próximas edições do evento;
4. A Promotora se compromete a entregar o estande no dia 11 de janeiro, a partir das 9h, para montagem.
 - a. Ficam estabelecidos os horários oficiais de montagem e desmontagem:
Montagem: 11 de janeiro, das 8h às 15h.

Desmontagem: 05 de fevereiro, das 8h 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 potência (w) de cada equipamento; O padrão todo do evento é 220 V.

8. Cada estande deverá conter um extintor de ABC 4 quilos, sob responsabilidade dos titulares das barracas, que o apresentarão, devidamente identificado, no prazo 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; Não é permitida a alteração de balcões ou uso de balcões que não aquele fornecido pelo evento;

11. O credenciado será responsável pela guarda e segurança dos bens materiais e mobília disponibilizada pelo evento. Os pertences, materiais e utensílios não poderão ser armazenados ou colocados 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 é de responsabilidade do expositor. Essas áreas devem ser obrigatoriamente limpas diariamente pelo credenciado, e o lixo adequadamente acondicionado, separados resíduos orgânicos de recicláveis; Todo o lixo gerado pelo expositor, seja na montagem ou durante o evento, deve ser recolhido e encaminhado devidamente para as lixeiras do Parque.

- a. Não será permitido acondicionamento de lixo atrás dos estandes ou em qualquer área de circulação ou não de visitantes. O lixo deverá ser encaminhado devidamente para as lixeiras disponíveis no evento.
- b. No caso de grandes volumes de lixo, fica o credenciado responsável por levar o lixo até a área de descarte, junto ao Portão 13.

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. O expositor deverá 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. A responsabilidade pela comercialização de bebidas apenas para maiores de idade é dos expositores.

19. Todo 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) e em funcionamento, podendo ser encerradas as atividades às quintas, sextas e sábados, a partir das 23h e no domingo a partir das 22h.

21. Após o encerramento das atividades, todos os expositores tem 1h para organizar seus espaços e deixar as dependências do Parque. Não será permitida a permanência de expositores no espaço do evento após a 00h, às quintas, sextas e sábados e às 23h, dos domingos.

22. DO EXPOSITOR:

22.1. 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.

22.2. O expositor não poderá desmontar seu espaço ou interferir no andamento do evento, até o encerramento do mesmo, em 04 de fevereiro, 23h.

22.3. 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.

22.4. 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.

- 22.5. 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.
- 22.6. Não será permitida a permanência e a circulação de automóveis dentro do Parque, a partir das 16h na quinta e sextas-feiras e 9h dos sábados e domingos, sem exceção.
- 22.7. 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.
- 22.8. Não será permitida, em hipótese alguma, a circulação de veículos automotores ou caminhões nas dependências do Parque durante o horário de funcionamento do evento.
- 22.9. O acesso dos expositores em horários fora do funcionamento do evento somente será autorizado 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.
- 22.10. 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.
- 22.11. 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. Em caso de descumprimento dessa regra, o expositor não participará de próximas edições do evento.
- 22.12. 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) 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.

23. DA SEGURANÇA:

- 23.1. A PROMOTORA do evento disponibilizará seguranças no período diurno e noturno que trabalharão do dia 10 de janeiro a partir das 16h, até o dia 05 de fevereiro às 12h.
- 23.2. A PROMOTORA não se responsabiliza por perdas e danos, em qualquer espaço, de produtos expostos, materiais e mercadorias ou bens pessoais.
- 23.3. 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.
- 23.4. A segurança individual de cada espaço, durante o período de funcionamento do evento é de responsabilidade do EXPOSITOR.
- 23.5. Os espaços não deverão ficar sem atendimento após a abertura diária do evento ao público em nenhum momento, sem exceções.
- 23.6. Haverá apoio da Guarda Municipal de Jundiá na segurança do evento.
- 23.7. Todas as áreas comuns são monitoradas por câmeras de segurança do evento.

24. DO PAGAMENTO

- 24.1. 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.
- 24.2. Todos os veículos deverão ser retirados das dependências do Parque na quinta (dia da abertura) até às 16h, nas sextas até às 16h e nos sábados e domingos até às 9h. O descumprimento gerará multa no valor de R\$ 300,00 (trezentos reais) por incidência e a não participação do expositor nas edições subsequentes da Festa da Uva.

25. DAS DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

- 25.1. 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 39ª Festa da Uva e 10ª Expo Vinhos de Jundiá 2024.
- 25.2. 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;
- 25.3. 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.

25.4. 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 limpeza, manusear 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.

26. 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.