

REGULAMENTO DA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO

1. DO EVENTO

A Expo Guatambu é um evento promovido pela Prefeitura de Guatambu, através da Comissão Organizadora, nas dependências do Parque de Exposições do Município de Guatambu, Estado de Santa Catarina.

Em sua IV edição, ocorrerá no período de 15 a 17 de março de 2024.

As opções de alimentação proporcionadas ao público em geral estarão dispostas em locais específicos para tal, bem como, na Praça de Alimentação.

2. DOS OBJETIVOS

Constituem objetivos do “SETOR DE GASTRONOMIA”, proporcionar ao público em geral da Expo Guatambu 2024, opções de alimentação compatíveis com o objetivo da feira, disponibilizadas em lanchonetes acomodadas em stands previamente montados, food trucks e similares, uma alimentação variada e de qualidade.

3. DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Todos os pontos de comercialização de alimentos deverão estar em condições de funcionamento até às 12h00 do dia 15 de março de 2024.

4. DO PERÍODO DE FUNCIONAMENTO

O funcionamento do “SETOR DE GASTRONOMIA”, dar-se-á no período de 15 a 17 de março, devendo estar aberto o “ponto” para atendimento ao público durante toda a feira, até às 02h00.

5. DA ADESÃO E ACEITAÇÃO DAS NORMAS REGULAMENTARES

5.1. - Participantes

Serão admitidos como exploradores dos “pontos de comercialização” de alimentos, comerciantes, com empresas devidamente constituídas e alvará sanitário vigente (exceto aquelas consideradas de baixo risco sanitário e isentas de alvará, conforme Resolução Normativa 0032/21/DIVS), autônomos (MEI), com atividades regulares de negócios, passando a denominar-se PERMISSONÁRIO.

5.2. - Permissão

As permissões serão autorizadas mediante cumprimento das regras constantes no EDITAL DE CREDENCIAMENTO, no valor de R\$ 500,00.

Os fornecedores de Guatambu terão preferência ao escolher o local do stand ou da permanência do food truck até 26/02/2024 conforme mapa oficial do evento.

Os fornecedores de alimentos deverão adquirir bebidas com o vencedor do pregão e vender nos valores máximos pré-estabelecidos neste edital. É vedada a venda de garrafas/copos ou quaisquer recipientes de vidro.

A venda de cervejas artesanais será tolerada dentro do seguinte critério: limite máximo de dois stands (que são os dois stands mais próximos ao palco de shows) para cervejarias artesanais, sendo a modalidade de pagamento apenas através dos royalties, sem pagamento do espaço, caso esses espaços não sejam adquiridos até data limite 26/02/2024, será aberto para fornecedores de alimento.

A venda de alimentos nos arredores da feira por empresa que não fez credenciamento prévio e aquisição de espaço, será considerada clandestina e a multa é prevista no Código de Posturas do Município.

PREÇO MÁXIMO A SER PRATICADO VAREJO	
Hambúrguer artesanal	R\$ 35,00
Cachorro-quente	R\$ 20,00
Chopp Pilsen 400 ml	R\$ 10,00
Cerveja Pilsen (Lata)	R\$ 8,00
Cerveja Puro Malte (Lata)	R\$ 10,00
Água com/sem gás (500 mL)	R\$ 5,00
Refrigerante (Lata)	R\$ 6,00

*A venda em preços abaixo do máximo é de livre escolha do fornecedor, não podendo exceder o valor máximo permitido.

5.3. - Aceitação das Normas Regulamentares

Ao confirmar sua participação no “SETOR DE GASTRONOMIA”, o permissionário estará aderindo ao presente conjunto de normas regulamentares, de forma ampla e irrestrita, sem reservas, obrigando-se, por si e seus prepostos, a observá-las e cumpri-las fielmente.

5.2. - Permissão

As permissões serão autorizadas mediante vencimento em processo de licitação modalidade credenciamento.

5.3. - Aceitação das Normas Regulamentares

Ao confirmar sua participação no “SETOR DE GASTRONOMIA”, o permissionário estará aderindo ao presente conjunto de normas regulamentares, de forma ampla e irrestrita, sem reservas, obrigando-se, por si e seus prepostos, a observá-las e cumpri-las fielmente.

6. DO PAGAMENTO DAS OBRIGAÇÕES

Os preços, SERÃO AQUELES DETERMINADOS ATRAVÉS DA COMISSÃO DE ORGANIZAÇÃO DO EVENTO, conforme Edital, “ponto de comercialização”, deverá estar totalmente integralizado conforme prazo estipulado, sob pena de ser considerado desistente, com a perda dos valores até então pagos.

A comprovação do pagamento deverá ser feita mediante a apresentação dos boletos devidamente quitados ao setor de tributos.

7. DAS DISPOSIÇÕES INERENTES À CONCESSÃO DE USO

Além das cláusulas específicas constantes no Edital, firmado entre o permissionário e a Comissão Central Organizadora - CCO, aplicar-se-ão às relações entre as partes, as seguintes disposições:

7.1. - Disposição dos Permissionários:

A participação na feira proporcionará aos permissionários, os seguintes serviços já incluídos no preço:

- Delimitação do espaço de 3x5m adquirido conforme mapa oficial do evento;
- Mesas e cadeiras para alimentação;
- Iluminação geral das áreas de circulação;
- Condições de segurança na área do Parque de Exposições;
- Limpeza geral das áreas de circulação até as 22 horas;
- Programação artística, social e cultural;

7.2. - Intransferibilidade

O permissionário não poderá transferir, total ou parcialmente, gratuita ou onerosamente, qualquer direito ou obrigação emergente da sua participação no evento, bem como não poderá sublocar ou por qualquer forma ceder, total ou parcialmente, a área que tomou em permissão junto à Comissão Central Organizadora.

7.3. - Responsabilidade Civil

O permissionário será responsável único por quaisquer danos ocasionados à Comissão Central Organizadora ou a terceiros, no âmbito do município de Guatambu, decorrentes de fatos originados pelas pessoas, equipamentos ou semoventes vinculados ao permissionário, bem como, aos prestadores de serviço e que, por qualquer forma, estejam envolvidos no evento.

7.4 - Da produção e Responsabilidade dos Expositores com o Recolhimento do ECAD

Os expositores serão responsáveis pelo recolhimento relativo ao ECAD (Escritório Central de Arrecadação de direitos Autorais), caso for utilizado qualquer sistema de som dentro do seu espaço durante a feira Expo Guatambu 2024, ficando somente responsável à Comissão Central Organizadora – CCO pelo recolhimento do ECAD, referente a programação da Rádio Feira que será utilizada durante a feira.

“É proibida a entrada de explosivos inflamáveis ou produtos perigosos à segurança pública em toda a área do Parque de Exposições Municipal”

7.5. - Atualização Cadastral

O permissionário deverá manter a Comissão Central Organizadora informada sobre eventuais alterações na sua composição societária e diretoria, quando for o caso, e das mudanças que ocorrerem em seu endereço, telefone, pessoas credenciadas para sua representação e outras informações úteis.

7.6. - Promoção ou Adesão de Sorteios

É terminantemente vedada/proibida a promoção, adesão ou realização de quaisquer espécies de sorteios, jogos, rifas ou assemelhados no âmbito da exposição, mesmo que o seu caráter se revele beneficente. Na eventualidade da comprovação de tal atividade relacionada ao evento, esta deverá receber autorização expressa da Receita Federal, Ministério da Fazenda e da Comissão Central Organizadora.

7.7. - Licença para Funcionamento

O “ponto de comercialização” do permissionário será inspecionado pelas Comissões Setoriais de Saúde e de Gastronomia, observando as disposições do presente Regulamento. Caso estejam atendidas as normas estabelecidas neste Regulamento, receberá um Alvará Sanitário de Evento.

As boas condições de funcionamento deverão ser mantidas durante todo o período da feira.

7.8. - Descumprimento do Regulamento

O descumprimento de quaisquer das normas constantes do presente Regulamento e assim como das recomendações que virem a ser baixadas pela Comissão Central Organizadora, antes ou durante a realização da Expo Guatambu 2024, importará, conforme gravidade do fato, na advertência ao permissionário ou no encerramento das suas atividades, com o consequente fechamento do respectivo “ponto de comercialização”.

8. DOS PEDIDOS DE INSTALAÇÕES

O permissionário solicitará, através de formulário do Anexo I, as suas necessidades de instalações de ponto de energia elétrica, o qual deverá ser entregue à Comissão Central Organizadora, após o vencimento em processo de credenciamento, ou até o dia 01 de março de 2024.

Fornecimento de energia elétrica:

- a. Instalar em seu “ponto de comercialização” um quadro de comando com proteção compatível com a carga solicitada à Comissão Central Organizadora. Para carga de até 10 KW a ligação deverá ser monofásica e acima de 10KW, a ligação deverá ser trifásica;
- b. O “ponto de comercialização” deverá ter sua estrutura solidamente interligada com sistema de aterramento adequado (ABNT);
- c. Nos “pontos de comercialização” externos, o permissionário deverá instalar, por sua conta, cabos com isolamento 1KV e bitola compatível com a carga solicitada até a tomada de energia disponível junto ao poste da rede elétrica da área externa do espaço, deixando uma sobra de no mínimo 03 (três) metros para possibilitar a conexão ao sistema;

Fornecimento de água:

- a. O fornecimento de água será feito de acordo com a disponibilidade da rede existente no local, sendo que atendimentos especiais aos permissionários somente serão feitos mediante solicitação expressa e através de profissionais indicados e aprovados pela Comissão Organizadora.

9. DAS CREDENCIAIS NOMINATIVAS PERMANENTES

O permissionário deverá retirar junto à Prefeitura de Guatambu, Rua Manoel Rolim de Moura, 825, a partir do dia 21 de março de 2024 o documento de credenciamento, identificado com o nome de sua empresa, que deverão ser utilizadas para o acesso aos “pontos de comercialização”, assim como enquanto permanecer no seu interior. Até essa mesma data deve ser retirado o Alvará Sanitário de Evento na Vigilância Sanitária, situada na Av. João Moreira Filho, 592, sala 5.

O permissionário e seus colaboradores deverão possuir plena responsabilidade sobre as credenciais e em caso de perdas ou extravios, não será fornecida credencial adicional.

9.1. - Do Pagamento em Atraso

O expositor que estiver com pagamento em atraso junto à Comissão Central Organizadora, somente poderá retirar suas credenciais de acesso ao estande ou “ponto de comercialização” após a quitação total das obrigações, até a data limite de 10 de março de 2024, em horário comercial.

10. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

O permissionário será o único responsável pela regularidade de suas atividades quanto aos aspectos fiscal e trabalhista e pelos encargos que delas decorrerem por ocasião do evento.

Todas as providências de caráter fiscal, especialmente no tocante ao transporte de mercadorias e equipamentos desde a origem, e os eventuais retornos, serão de exclusiva responsabilidade do permissionário.

Obrigações de natureza trabalhista, cumprimento da legislação obreira, contratações de seguros para trabalhadores, indenizações de quaisquer espécies a eles devida, inclusive por acidentes de trabalho, caberá unicamente ao permissionário.

11. DA MONTAGEM

11.1. - Período de Montagem

O local de realização da Expo Guatambu estará aberto aos permissionários, para os serviços de montagem das respectivas instalações, no período compreendido entre os dias 11 de março a 14 de março de 2024, com expediente iniciando às 08h00 e encerrando às 17h00.

Durante o período de montagem será permitido acesso de veículos desde que relacionado com as atividades do permissionário e observado o período das 08h00 às 17h00, sem prorrogações.

Será de responsabilidade do permissionário o trabalho completo de montagem, limpeza de cada “ponto de comercialização” e remoção de materiais não utilizados.

11.2. - Normas de Montagem

O expositor deverá montar e atender com estrutura própria, em um espaço previsto 3x5 conforme posição no mapa do evento, contendo no mínimo: balcão de atendimento, frente meia parede, divisória para estoque e acesso ao fundo do estande ou estrutura montada. Disponibilizar cardápio, identificação com nome da empresa e valores dos produtos visíveis ao público.

O expositor deverá montar e atender com estrutura própria ou através de food truck com tamanho máximo de 3x5 e com no máximo 2,5mts de altura, para um espaço localizado conforme posição do mapa do evento. Disponibilizar cardápio, identificação com nome da empresa e valores dos produtos visíveis ao público.

É vedado ao permissionário fazer qualquer tipo de amarração das suas instalações no pavilhão, incluindo vigas, pilares, cabos, fiação, paredes e outros.

É vedado ao permissionário fazer qualquer pintura ou outra alteração nas instalações e espaços do local, ainda que justificadas para adaptação ao interesse daquele, sem o prévio e expresso consentimento da Comissão Central Organizadora.

Somente serão admitidos jardins, plantações e outras espécies de vegetações ornamentais, quando contidas em vasos, cestos ou outros recipientes removíveis, sendo vedada a utilização de terra solta, areia, pedra ou equivalentes para a execução de jardins.

Não serão admitidas alterações e reformas nos “pontos de comercialização”, a não ser mediante prévio e expresso consentimento da Comissão Organizadora, com responsabilidade assumida pelo interessado, quando consentida a obra, pela demolição e retirada do material e entulhos.

11.3. – ART – (Anotação de Responsabilidade Técnica)

O permissionário deverá providenciar “Anotação de Responsabilidade Técnica” dentro da jurisdição do CREA/SC para a montagem do “ponto de comercialização” (construído ou básico) durante a Expo Guatambu 2024.

Mais informações pelo telefone: (49) 3322-0177

E-mail: chapeco@crea-sc.org.br

12. DAS NORMAS GERAIS DE CONTROLE SANITÁRIO

O controle sanitário durante a realização da Expo Guatambu 2024 obedecerá à Legislação Sanitária de Guatambu e do Estado de Santa Catarina, consubstanciados na Lei Ordinária 17.501/2018 e no Código Sanitário de Guatambu, a Lei Complementar 76/2013. Destacamos por itens, os principais tópicos a serem observados e que serão exigidos e fiscalizados pela Comissão de Saúde e Controle Sanitário durante a feira.

Será de responsabilidade do permissionário providenciar o CERTIFICADO de boas práticas de Fabricação de alimentos, com carga horária de 4 horas (validade de 12 meses a partir da data do certificado), essa documentação pode ser certificada por escola técnica especializada na área.

Também é de responsabilidade do permissionário providenciar a carteira de manipulador de alimentos ou ASO apto para manipulação de alimentos, ambos válidos para o período da realização da feira.

Todos os locais de manipulação de alimentos deverão atender as normativas sanitárias vigentes. Quando se tratar de Food Truck o abastecimento deve ser próprio de água potável, devendo ser compatível com o uso, o reservatório para acumulação de água deve ser compatível com o volume de água utilizada, estando em bom estado de higiene e conservação. Ficando proibida a manipulação de alimentos em locais que não atendam às exigências da vigilância sanitária de Guatambu-SC.

12.1. - Instalações Físicas:

- As superfícies de manipulação e paredes devem estar íntegros e ser de material liso, lavável, resistente, impermeável e não corrosivo (para área de manipulação e estoque) de cor clara e livres de rachaduras ou texturas;

- As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais (com proteção inteira ou de LED);
- As portas e as janelas do estoque e área de manipulação devem ser mantidas ajustadas aos batentes (sem frestas). As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, providas de telas milimetradas;
- O sistema de exaustão deve manter o ambiente de manipulação e estoque de alimentos livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos, sendo proibidos ventiladores e caso haja sistema de climatização, o fluxo do ar não pode incidir diretamente sobre o alimento e deve conter comprovante de limpeza periódica;
- O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, mantendo o registro da operação;
- As pias devem ser abastecidas de água potável e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica adequadamente. Deve dispor de pia para higiene de alimentos/utensílios e outra destinada exclusivamente para lavagem de mãos, com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
- As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos;
- As toalhas de mesa e os guardanapos devem ser substituídos por outros rigorosamente limpos, após sua utilização, e aqueles já utilizados, devem ser depositados em recipientes fechados para posterior encaminhamento para lavagem e desinfecção, sendo que estas operações devem ser realizadas em instalações adequadas e exclusivas, não podendo haver mistura com roupas de uso pessoal.
- Deverá ser feita manutenção preventiva das caixas de gordura.
- Havendo ralos na área de manipulação ou estoque, os mesmos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento;
- A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

12.2. – Armazenamento e manuseio de alimentos:

- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade;
- * OBS.: atentar para a validade após aberto, conforme embalagem. Se reembalar o produto, manter informações da embalagem original (lote, val., nome do produto) e acondicionar em plásticos de primeiro uso próprios para alimentos ou recipientes limpos com tampa. Não podem ser utilizados panos para cobertura dos alimentos ou manuseio na cozinha;
- Durante o preparo dos alimentos deve ser mantida a higiene de mãos periodicamente, o uso de luvas é recomendado apenas no momento de servir ao cliente o produto pronto para o consumo;
- É vedada a preparação e venda de alimentos que contenham ovos crus (maionese caseira/glacês);
- Não é permitido guardar alimentos no freezer ou refrigerador, em sacolas coloridas, mas sim, em embalagens transparentes de primeiro uso e próprias para armazenar alimentos e/ou na embalagem original do produto, desde que devidamente fechadas/tampadas e identificadas;
- Os alimentos deverão ser acondicionados separadamente, em prateleiras e refrigerados/freezer conforme orientações da embalagem do fornecedor;
- O ambiente de preparo de alimentos não pode ter conexão direta com os sanitários;
- Os produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento;
- No estoque, os alimentos devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos e conter registro no Ministério da Saúde, não sendo possível utilização de sabão caseiro ou outros sem selo de inspeção/registro.

12.3. – Equipamentos:

- As mesas, bancadas e balcões de trabalho de manipulação de alimentos, devem ser dotados de tampas de material lavável, compacto, resistente, impermeável, não absorvente e não corrosível.
- Não pode ser usado tampos em madeira e nem utensílios em madeira. Sendo mantidos limpos após cada uso;

- Quanto a talheres, xícaras e pratos, antes de servi-los com alimentos, deverão passar por desinfecção, o mesmo ocorrendo com panos de pratos, que na medida do possível deverão ser evitados e substituídos por toalhas de papel. Na medida do possível deve ser utilizado material descartável;
- Os detergentes a serem utilizados na limpeza, deverão ser biodegradáveis e aprovados pelo Ministério da Saúde;
- Na rotina de limpeza dos utensílios, após a utilização de detergente enxágue com água corrente. Estes utensílios deverão passar por uma solução de álcool a 70% ou água fervente;
- Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido;
- Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual (pedal).

12.4. – Manipuladores:

Em todo o estabelecimento que fabrique, manipule, sirva ou transporte alimentos, seus funcionários deverão ter:

- Carteira de saúde atualizada, de acordo com o caput do art. 326 da Lei Complementar 76/2013;
- Uniformes adequados e higienizados: jaleco/avental de cor clara e sapatos fechados;
- Cabelos limpos e protegidos com gorro;
- Unhas curtas e limpas, sem pintura, demonstrando bons hábitos de higiene;
- Não será permitido o uso de adereços e objetos pessoais: pulseiras, relógios, anéis, brincos, etc;
- O manipulador de alimentos deve ser afastado de suas atividades quando se apresentar com febre, doença de pele, corrimento nasal, supuração ocular ou infecção respiratória;
- Não será permitido que os manipuladores e os que servem alimentos, fumem durante seu expediente;
- Evitar que a manipulação de alimentos e de dinheiro seja efetuada pela mesma pessoa;
- Os manipuladores de alimentos deverão possuir treinamento de Boas Práticas de Higiene para trabalhar nos Serviços de alimentação (comprovado por certificado, validade anual);
- Todos os manipuladores de alimentos deverão apresentar à Vigilância Sanitária (VISA), cópia da carteira de saúde atualizada além de participar de capacitação sobre boas práticas de manipulação de alimentos;

12.5. - Instalações Sanitárias:

- As instalações sanitárias do Parque de Exposições deverão ser proporcionais ao público previsto;

- Tanto nos pavilhões quanto nas demais dependências do Parque, os sanitários deverão permanecer limpos, providos de papel higiênico, recipientes adequados para seu descarte e toalhas de papel, além de saboneteira para sabonete líquido, não podendo ser usado sabonete em barra. Prevê-se a necessidade de uma equipe de zeladoria devidamente treinada.
- Revisar as caixas de água (descarga) e fossas (funcionando) fazendo a manutenção preventiva das mesmas.

12.6. – Manuseio do Lixo:

- O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros providos de tampa sem contato manual (exemplo: por pedal), de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;
- Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;
- Nos setores onde forem manipulados, produzidos e servidos alimentos, os dejetos deverão ser lançados em recipientes distintos: aqueles destinados a materiais orgânicos, providos de tampas e aqueles destinados a materiais inorgânicos;
- Nas áreas de circulação do Parque de Exposições e, especialmente nas proximidades de locais onde são servidos ou vendidos alimentos, deverão ser colocadas lixeiras facilmente visíveis e de fácil limpeza;
- A limpeza, tanto das instalações dos estabelecimentos que produzam ou vendam alimentos, quanto do próprio espaço deverá ser feita permanentemente e ao final de cada jornada, nunca no início da jornada seguinte;
- É de responsabilidade dos permissionários a coleta dos lixos devidamente separados para dar seu destino final.

12.7. - Da Reutilização de Alimentos:

Não será permitida a reutilização de alimentos ou de sobras, as quais, mesmo que reaproveitáveis, deverão ter outra destinação.

12.8. - Das Salas de Refeições:

- As salas de refeições deverão estar permanentemente limpas e arrumadas, livres de insetos.
- Nas áreas livres ou abertas, onde forem servidos lanches, deverão existir acomodações adequadas e higienizadas periodicamente para maior conforto do público visitante e manutenção das condições sanitárias.

12.9. - Da Aprovação Prévia das Instalações e Equipamentos:

A Comissão de Saúde e Controle Sanitário fará três tipos de vistorias:

- I. Vistoria prévia dos diferentes projetos;
- II. Vistoria prévia das instalações e utensílios, antes da Feira;
- III. Vistoria permanente durante a Feira.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Os corredores e ruas de acesso ao Parque de Exposições Municipal, local do evento, são de uso comum não sendo, portanto, permitido nesses espaços, qualquer atividade de aliciamento de visitantes, distribuição de impressos, propaganda política, religiosa ou racial, ou comercialização de produtos.

No trajeto desses espaços não será admitida a colocação de faixas, cartazes ou motivos de decoração, exceto aquelas promovidas pela própria organização da Feira.

O permissionário se obriga a manter no atendimento de seu “ponto de comercialização”, pessoal devidamente treinado e capacitado proporcionando produtos e/ou serviços de qualidade.

As tabelas de produtos da área de alimentação e das bebidas deverão ser colocadas à vista dos visitantes, permitindo-lhes o fácil exame de valores, de acordo com a legislação aplicável e código de defesa do consumidor.

O material e definição e modelo de tabela com os respectivos produtos e valores de cada estabelecimento será elaborado de acordo com definição da Comissão Organizadora.

O fornecimento de bebidas deverá obedecer, no âmbito do Parque de Exposições e durante a realização do evento, à determinação da Comissão Organizadora, no que concerne à forma de distribuição e às tabelas de preços a serem fixados pela promotora.

14. DA DESMONTAGEM, LIMPEZA E RETIRADA DE EQUIPAMENTOS

Os serviços de desmontagem das instalações pelo permissionário deverão ser feitos no período de 18 a 22 de março de 2024, no horário das 08h00 às 17h00. Após o prazo acima estipulado, haverá multa de 350.000 UFRM ao dia.

Os serviços de limpeza das áreas de atividade serão realizados pelo permissionário até 15 minutos antes do início do expediente de visitação pública, sendo que os materiais recolhidos ou acumulados deverão ser removidos pelo permissionário, até os locais indicados pela Comissão Organizadora.

A limpeza das áreas comuns será feita no período da manhã, devendo o permissionário neste período, manter junto ao seu “ponto de comercialização”, pessoal autorizado para a guarda do mesmo.

Caberá ao permissionário, após o término da feira, proceder a retirada e transporte de todos os materiais utilizados e entulhos remanescentes, bem como, dos equipamentos e outros bens pertencentes e envolvidos na atividade, podendo a Comissão Organizadora cobrar uma taxa, se o permissionário não proceder a retirada dos materiais mencionados, em valor equivalente a 30% do aluguel do “ponto de comercialização”.

Após o encerramento do período de retirada e limpeza, ficará a Comissão Organizadora autorizada a promover a desmontagem dos “pontos de comercialização” remanescentes, bem como a remoção do entulho, caso em que o permissionário arcará com os respectivos custos, mediante a emissão de fatura, com vencimento à vista.

Encerrada a Feira, o permissionário deverá deixar o lugar de seu “ponto de comercialização” em perfeito estado de conservação, ficando, a seu cargo, o custo dos danos ocorridos.

O permissionário deverá conservar seus produtos e artigos nos “pontos de comercialização”, até o encerramento da Feira.

15. DA COMUNICAÇÃO E CORRESPONDÊNCIA

Comunicações e correspondências para a organização da Feira, deverão ser encaminhadas ao seguinte endereço:

COMISSÃO ORGANIZADORA EXPO GUATAMBU 2024
Rua Manoel Rolim de Moura, 825, Centro, Guatambu-SC | 89817-000.
Fone (49) 3336.0102

15.1 LOCALIZAÇÃO DO PARQUE DE EXPOSIÇÕES

O Parque de Exposições Municipal, situa-se na Rua Polidoro Melo, s/n, próximo ao CTG e ao Correio, Bairro Centro – 89817-000, no município de Guatambu, Estado de Santa Catarina.

16. DAS RECLAMAÇÕES E SUGESTÕES

Qualquer sugestão e/ou reclamação deverá ser encaminhada à Comissão Organizadora, por escrito, com justificativa e protocolada junto ao setor competente.

17. DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

Qualquer dúvida referente às normas, alvarás e regras deste Regulamento, o interessado deverá entrar em contato com a Vigilância Sanitária Municipal:

Telefone: (49) 99841.0611
E-mail: visa@guatambu.sc.gov.br
Guatambu, janeiro de 2024.

Luiz Clóvis Dal Piva
Prefeito de Guatambu

ANEXO I

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUATAMBU
IV EXPO GUATAMBU
EXPOSITOR RESPONSÁVEL:
CPF:
ITEM DO EDITAL:
WHATSAPP/TELEFONE:
EMAIL:

NOME DOS FUNCIONÁRIOS/ CO-RESPONSÁVEIS DO ESTANDE	
NOME COMPLETO	CPF



15, 16 e 17
de março



Parque Municipal
de Exposição

EQUIPAMENTOS / UTILIZAÇÃO DE ENERGIA ELÉTRICA			
DESCRIÇÃO	POTÊNCIA	QUANTIDADE	TOTAL KW

TABELA DE PREÇOS	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR R\$

Eu, _____ li e concordo na data
____/____/____ e tenho conhecimento total do regulamento e manual do expositor 2024 da
IV Expo Guatambu.