



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA DE CHAPECÓ

**REGULAMENTO**  
**SETOR DE GASTRONOMIA**



**Comissão Central Organizadora**

Avenida Getúlio Vargas, 957-S – Centro – 89812-000 – Chapecó – SC  
Fones (49) 3321-8422

[Efapi2023@chapeco.sc.gov.br](mailto:Efapi2023@chapeco.sc.gov.br)

[www.chapeco.sc.gov.br/efapi](http://www.chapeco.sc.gov.br/efapi)

## 1. - DO EVENTO

A EFAPI – **Exposição Feira Agropecuária, Industrial e Comercial** é o evento promovido pela Prefeitura de Chapecó, através da Comissão Central Organizadora - CCO, nas dependências do Parque de Exposições Tancredo de Almeida Neves, na cidade de Chapecó, Estado de Santa Catarina.

Em sua XXI edição, ocorrerá no período de 06 a 15 de outubro de 2023.

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 EFAPI 2023, opções de alimentação compatíveis com a grandiosidade da feira, disponibilizadas em lanchonetes, restaurantes 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 **22h00 do dia 05 de outubro de 2023**.

## 4. - DO PERÍODO DE FUNCIONAMENTO

O funcionamento do “**SETOR DE GASTRONOMIA**”, dar-se-á no período de 06 a 15 de outubro, devendo estar aberto o “ponto” para atendimento ao público durante toda a feira, até as 02h00, exceto nos “pontos” instalados nos **pavilhões Novo, III e IV**, em sua parte interna, o qual sujeita-se ao horário de abertura e fechamento dos pavilhões.

## 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 autônomos (MEI), com atividades regulares de negócios, passando a denominar-se PERMISSIONÁRIO.

### 5.2. - Permissão

As permissões serão autorizadas mediante vencimento em processo de Licitação – modalidade Concorrência.

### 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 DE PROCESSO LICITATÓRIO MODALIDADE DE CONCORRÊNCIA**, conforme Edital de licitação, “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.

## **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 adquirido;
- Iluminação geral das áreas de circulação;
- Condições de segurança na área do Parque de Exposições;
- Limpeza geral das áreas de circulação;
- 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 - CCO.

### **7.3. - Responsabilidade Civil**

O permissionário será responsável único por quaisquer danos ocasionados à Comissão Central Organizadora - CCO ou a terceiros, no âmbito do Parque de Exposições Tancredo de Almeida Neves, 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 EFAPI 2023, ficando somente responsável à Comissão Central Organizadora – CCO pelo recolhimento do ECAD, referente a programação da Rádio Efapi 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 Tancredo de Almeida Neves.”**

### **7.5. - Atualização Cadastral**

O permissionário deverá manter a Comissão Central Organizadora - CCO 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 - CCO.

#### **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 de Funcionamento.

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 - CCO, antes ou durante a realização da Efapi/2023, importará, conforme gravidade do fato, na advertência ao permissionário ou no encerramento das suas atividades, com o conseqüente fechamento do respectivo “ponto de comercialização”.

### **8. - DOS PEDIDOS DE INSTALAÇÕES**

O permissionário solicitará, através de formulário próprio, as suas necessidades de instalações de ponto de energia elétrica, o qual deverá ser entregue à Comissão Central Organizadora - CCO, após o vencimento em processo licitatório modalidade concorrência, ou até o dia **15 de setembro de 2023**.

#### **➤ 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” internos, ou seja, Novo Pavilhão, Pavilhão III e Pavilhão IV, Pavilhão da Agricultura, Sede do Núcleo de Bovinos, Sede do Núcleo de Suínos e Praça de Alimentação, o permissionário deverá instalar para a interligação, por sua conta, cabos de bitola compatível, isolamento 1KV, com a carga solicitada até a tomada de energia disponível no sistema de calhas dos pavilhões;

d) 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 Parque de Exposições, 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 Parque de Exposições Tancredo Neves, sendo que atendimentos especiais aos permissionários somente serão feitos mediante solicitação expressa e através de profissionais indicados e aprovados pela Comissão Central Organizadora – CCO.

## **9. - DAS CREDENCIAIS NOMINATIVAS PERMANENTES**

O permissionário deverá retirar junto à Secretaria Geral da EFAPI 2023, instalada no Parque de Exposições, a partir do dia 04 de outubro de 2023, credenciais (crachás) permanentes, identificado com o nome de sua empresa, que deverão ser utilizadas para o acesso ao Parque de Exposições e aos estandes e/ou "pontos de comercialização", assim como enquanto permanecer no seu interior.

O acesso será através dos portões 1, 2, 3 e 4. Através do código de barras existente na credencial, a catraca eletrônica liberará o acesso do expositor. O procedimento de entrada e saída é ilimitado tendo como único pré-requisito o registro de saída antes da próxima entrada.

Cada permissionário terá o direito a credenciais nominativas e permanentes, a critério da Comissão Central Organizadora - CCO.

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

Será fornecida ao permissionário 01 (uma) credencial para trânsito de veículo a serviço de carga e descarga, a fim de acessar ao Parque de Exposições, em horário já estabelecido para tal. Este veículo deverá estar com o pisca alerta e luz dos faróis ligados.

Será fornecido para uso de cada permissionário 01 (um) cartão de estacionamento gratuito, nas áreas de estacionamento dos permissionários ou em outro estacionamento indicado pela Comissão Central Organizadora - CCO.

### **9.1 Do Pagamento em Atraso**

O expositor que estiver com pagamento em atraso junto à Comissão Central Organizadora - CCO, somente poderá retirar suas credenciais de acesso ao Parque de Exposições Tancredo de Almeida Neves, assim como ao estande ou "ponto de comercialização" após a quitação total das obrigações, até a **data limite de 29 de setembro de 2023, 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, caberão unicamente ao permissionário.

## **11. - DA MONTAGEM**

### **11.1. - Período de Montagem**

O Parque de Exposições Tancredo Neves, local de realização da EFAPI 2023 estará aberto aos permissionários, para os serviços de montagem das respectivas instalações, no período compreendido entre os dias **22 de setembro e 05 de outubro de 2023**, com expediente iniciando às **08h00** e encerrando às **20h00**.

Durante o período de montagem será permitido acesso de veículos ao interior do Parque de Exposições Tancredo de Almeida Neves, desde que relacionado com as atividades do permissionário e observado o período das 08h00 às 20h00, 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**

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 Parque de Exposições Tancredo de Almeida Neves, ainda que justificadas para adaptação ao interesse daquele, sem o prévio e expresso consentimento da Comissão Central Organizadora - CCO.

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 Central Organizadora - CCO, 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 EFAPI/2023.

Maiores informações pelo telefone: **(49) 3322-0177**

**E-MAIL: chapecó@crea-sc.org.br**

## **12. - DAS NORMAS GERAIS DE CONTROLE SANITÁRIO**

O controle sanitário durante a realização da EFAPI 2023 obedecerá à **Legislação Sanitária de Chapecó**, consubstanciada na Lei nº. 3.496/92 e o Decreto nº. 3.064/93. 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 horaria de 4 horas (validade de 12 meses a partir da data de certificado), essa documentação pode ser fornecida pela Vigilância Sanitária de Chapecó/SC, podendo ainda, ser certificada por outra 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 EFAPI 2023.

Todos os locais de manipulação de alimentos deverão atender as normativas sanitárias vigentes. Deverão ainda possuir ponto de Água Potável e esgotamento sanitário. 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 proibido a manipulação de alimentos em locais que não atendam às exigências da vigilância sanitária de Chapecó-SC.

#### **12.1. - Instalações Físicas:**

- Os pisos 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 higiênica 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.
- As aberturas (portas/janelas) das salas de preparo de alimentos deverão ser dotadas de telas milimétricas, para impedir a entrada de insetos.
- 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. 107 do Dec. 3.064/93.**
- 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.
- Será determinada uma cor distinta de uniforme para: manipuladores, garçons e pessoal de limpeza ou apoio.
- 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, ministrada pelos fiscais da VISA, com antecedência, cuja data será agendada de acordo com a Comissão Central Organizadora - CCO. Também para a discussão de outros assuntos pertinentes.

#### **12.5- Instalações Sanitárias:**

- As instalações sanitárias do Parque de Exposições deverão ser proporcionais ao público previsto.
- As baterias de sanitários dos pavilhões deverão contar, permanentemente, com funcionários do serviço de zeladoria que cuidará da manutenção, da limpeza e da ordem do local.
- Deverá haver fraldário junto aos sanitários femininos, ou local em um dos pavilhões para possibilitar a troca de fraldas em crianças.
- 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 Parque de Exposições 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, de acordo com a Lei Municipal 7.551, de 25 de outubro de 2021.

#### **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 Tancredo de Almeida Neves, 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 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 Central Organizadora CCO.

O fornecimento de bebidas deverá obedecer, no âmbito do Parque de Exposições e durante a realização do evento, à determinação da Comissão Central Organizadora - CCO, no que concerne a 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 **16 a 25 de outubro de 2023, no horário das 08h00 às 18h00**. Após o prazo acima estipulado, haverá multa de 350.0000 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 Central Organizadora - CCO.

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 Central Organizadora – CCO cobrar uma taxa, se o permissionário não proceder a retirada dos materiais mencionados, em valor equivalente a 50% do aluguel do “ponto de comercialização”.

Após o encerramento do período de retirada e limpeza, ficará a Comissão Central Organizadora - CCO 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 CENTRAL ORGANIZADORA - CCO – EFAPI 2023**

**Avenida Getúlio Vargas, 957-S - Centro**

**CEP: 89812-000 Chapecó-SC**

**Fone (49) 3321.8422**

[efapi2023@chapeco.sc.gov.br](mailto:efapi2023@chapeco.sc.gov.br)

[www.chapeco.sc.gov.br/efapi](http://www.chapeco.sc.gov.br/efapi)

## **16. - DAS RECLAMAÇÕES E SUGESTÕES**

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

## **17. - DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL**

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

Telefones: (49) 3319-1400 / 3319-1405  
E-mail: [visaalimentos@chapeco.sc.gov.br](mailto:visaalimentos@chapeco.sc.gov.br)

Chapecó – SC, 31 março de 2023.

**JOÃO RODRIGUES**  
Prefeito Municipal

**ISABEL T. MACHADO**  
Coordenadora Geral