

CHAMADA PÚBLICA 04/2022
PROGRAMA JUNTOS PELA CULTURA 2022
CHAMADA PARA MUNICÍPIOS
REVELANDO SP

ANEXO 07

DIRETRIZES PARA A CATEGORIA CULINÁRIA

1. No âmbito desta Chamada entende-se por tradições culturais paulistas as práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer, celebrações, formas de expressão cênicas, plásticas, musicais, lúdicas e/ou gastronômicas que as comunidades e os grupos reconhecem como parte integrante do patrimônio cultural paulista. Transmitida de geração a geração, a cultura tradicional é constantemente recriada pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.
2. No âmbito desta Chamada entende-se culinária tradicional paulista como o conjunto das especialidades e iguarias da cozinha paulista (caipira, tropeira, caiçara, piracuara, barrageira e congêneres), cujas características e peculiaridades identifiquem um município e/ou região do Estado de São Paulo. São aquelas resultantes de interação social, aprendidas dentro das famílias ou da comunidade.
3. Não serão considerados produtos da categoria culinária tradicional paulista:
 - a) Itens da culinária de outros Estados que não seja a culinária de São Paulo;
 - b) Batatas chips e batatas fritas;
 - c) Bolos confeitados, tortas, pudins, gelatinas, flans, merengues e cremes em geral;
 - d) Chocolates em geral (bombons, brigadeiros, chocolate quente, trufas, coberturas, calda de chocolate e granulado);
 - e) Embutidos em geral (presuntos, apresuntados, copas e salames);
 - f) Frutas em geral (in natura e/ou com chantili, creme de leite ou leite condensado);
 - g) Lanches (cachorro-quente, hambúrguer e misto);
 - h) Maçãs do amor, churros, frutas no palito envoltas no chocolate e/ou caramelo;
 - i) Mel e seus derivados;
 - j) Pipoca doce ou salgada;
 - k) Bicho-do-pé;
 - l) Salgadinhos (croquetes, coxinhas, quibes, empadas, esfihas e pizzas);
 - m) Sorvetes em geral (massa, picolé, sacolé e geladinho);
 - n) Sucos de frutas (polpa de frutas ou de garrafa);
 - o) Pastel de feira.

3.1. Os itens de culinária não relacionados nesta lista serão analisados especificamente pela Comissão de Seleção.

3.2. A organização do Revelando SP reserva-se o direito de recusar a exposição e venda de peças/produtos que não atendam aos critérios de culinária tradicional paulista estabelecidos neste Anexo e aprovados pela Comissão de Seleção.

4. Sobre a manipulação dos alimentos, os expositores desta categoria deverão atender aos seguintes requisitos:

- a) Trajar-se dentro das normas e padrões de segurança e higiene, podendo usar os uniformes de culinários, de preferência com o padrão visual do evento e sem marcas de restaurantes e similares.
- b) Obrigatoriamente, usar touca de proteção para cabelos. Bandanas ou lenços não substituem o item de higiene.
- c) Apresentar unhas bem cuidadas e curtas.
- d) Utilizar luvas para manipulação de alimentos. As luvas não deverão tocar em outras coisas que não sejam os alimentos. Caso contrário, deverão ser substituídas.
- e) Não será permitido trajar sapatos abertos (sandálias ou chinelos), bermudas, saias curtas ou camisetas regata (homens).
- f) Não utilizar quaisquer adornos nas mãos e punhos (anel, pulseira, relógio etc.) ou no corpo (corrente, brinco etc.).
- g) Possuir e portar Carteira de Saúde ou ASO (Atestado de Saúde Ocupacional).
- h) Passar por avaliação médica por profissional no Posto de Saúde Municipal (do seu município) apto para esses exames.
- i) Designar pessoa específica para cuidar do caixa, a qual não manipulará ou servirá alimentos.

5. Sobre os equipamentos elétricos e a gás:

- a) O expositor deverá trazer equipamentos elétricos, a gás, e seus acessórios, tais como mangueiras com registros, conversor de voltagem, engates do equipamento que receberão as mangueiras, entre outros que sejam necessários.
- b) Os botijões deverão estar em perfeitas condições de uso, os quais serão vistoriados pelos representantes dos Bombeiros credenciados, vetando os equipamentos que estejam em desacordo com as normas de segurança e certificações necessárias.
- c) Serão vetados equipamentos para cozimento, fervura ou fritura que ofereçam riscos ou perigo às pessoas, tais como com defeitos na base de apoio, enferrujados, tortos, trincados, quebrados, com fios descascados ou quaisquer outras avarias.
- d) De acordo com a orientação do Corpo de Bombeiros, todas as mangueiras de botijões de gás para fogões deverão ser de borracha revestidas de malha metálica flexível, acompanhadas dos respectivos registros e reguladores.
- e) Os registros reguladores de média e baixa pressão devem estar em local acessível e desobstruído.
- f) A mangueira entre o fogão e o botijão deverá ser de borracha com revestimento de

- malha metálica flexível, de acordo com normas pertinentes.
- g) As conexões e registros devem ser de metal e com engates de rosca, sendo proibido o uso de abraçadeiras de qualquer espécie.
 - h) Não será permitido armazenar botijões de gás (de qualquer especificação), em ambientes cobertos.
 - i) Não será permitida a utilização de fritadeiras elétricas.
 - j) No ato da inscrição, devem ser informados no campo específico do formulário, os equipamentos elétricos que serão utilizados, a tensão e potência de cada um, para aprovação da organização do evento junto aos técnicos responsáveis.

6. Orientações gerais:

- 6.1. Os preços dos produtos deverão ser economicamente justos, não sendo permitida a prática de preços e/ou aumentos abusivos.
- 6.2. Após o fechamento dos estandes, todo alimento (preparado ou não) deverá ser guardado em recipientes adequados e refrigerados quando necessário, sendo os refrigeradores de responsabilidade de cada expositor. Nenhum alimento poderá ficar exposto de um dia para outro.
- 6.3. A higiene e limpeza do estande são de responsabilidade dos expositores que, periodicamente, deverão manter higienizados e desinfetados todo o local como, também, os materiais para armazenamento e manuseio dos alimentos.
- 6.4. Assim com a limpeza do estande, é de responsabilidade dos expositores manter a limpeza periódica nas mesas, retirando os utensílios usados, descartáveis e restos de alimentos.
- 6.5. A gestão de resíduos interna será de responsabilidade dos expositores, de acordo com procedimentos e instruções de sistema de gestão para sustentabilidade de eventos que serão disponibilizados pela organização aos participantes.
- 6.6. As lixeiras dispostas na área de alimentação são para utilização do público visitante. Os resíduos produzidos internamente nos estandes serão de responsabilidade dos expositores e deverão ser separados entre orgânicos e recicláveis, sendo depositados nos locais apropriados para tal.
- 6.7. Os estandes de culinária que utilizam óleo de cozinha, em hipótese alguma, poderão descartar o óleo usado na pia ou bueiros. Todo óleo usado deverá ser acondicionado em garrafas ou similares. O expositor deverá trazer as garrafas vazias para a armazenagem do óleo e depositá-los em local específico para tal, a ser providenciado pela organização.
- 6.8. Os expositores deverão comprometer-se em economizar água e energia elétrica, não deixando equipamentos elétricos ligados desnecessariamente ou torneiras abertas sem

uso. Caso constate algum vazamento de água, gás ou avarias que possam comprometer a segurança do evento, devem informar imediatamente a organização do evento.