

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 004/2025

CRENCIAMENTO GASTRONOMIA DA FESTA DO BOM SUCESSO 2025

A **Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú**, por intermédio da **Secretaria Municipal de Turismo**, com sede à Rua 2850, nº. 566 – Centro, Balneário Camboriú/SC, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a legislação vigente, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que se encontra **ABERTO O PRESENTE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CRENCIAMENTO**, com vistas à **seleção de entidades e/ou associações com sede no município de Balneário Camboriú/SC** para participarem da **Festa do Bom Sucesso 2025**, por meio da **exploração de tendas gastronômicas**, a realizar-se no **Bairro da Barra**, entre os dias **25 e 27 de julho de 2025**, conforme as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 DEFINIÇÃO E OBJETIVO GERAL DO EDITAL

O presente Edital tem por objeto a seleção e credenciamento de até 20 (vinte) entidades ou associações legalmente constituídas, com sede no município de Balneário Camboriú/SC, para fins de exploração de tendas gastronômicas durante a realização da Festa do Bom Sucesso 2025, que ocorrerá no período de 25 a 27 de julho de 2025, na Praça do Pescador, localizada no Sítio Histórico do Bairro da Barra.

O credenciamento tem como objetivo geral promover, difundir e valorizar a cultura alimentar local, por meio da oferta de pratos com identidade cultural e afetiva, elaborados com insumos tradicionais e ingredientes de origem regional, contribuindo para o fortalecimento do patrimônio imaterial e o desenvolvimento comunitário no contexto do aniversário de emancipação política do município.

2. DAS CATEGORIAS GASTRONÔMICAS PERMITIDAS

As propostas gastronômicas apresentadas pelas entidades ou associações deverão, obrigatoriamente, enquadrar-se em uma das seguintes categorias

temáticas, conforme diretrizes culturais, afetivas e alimentares do município:

a) *Comidas típicas de festas comunitárias e receitas regionais*: Exemplos: churrasco de filé duplo, tainha na brasa, sardinha frita, arroz lambe- lambe, sopa de siri, pirão com peixe ou linguíça, vaca atolada, entrevero, galinha com polenta.

b) *Lanches, petiscos e porções*: Exemplos: cachorro-quente, hambúrguer artesanal, espetinhos, pastel, pinhão cozido, bolinhos, milho verde, marisco preparado.

c) *Doces e sobremesas típicas*: Exemplos: cuca, cocada, pé de moleque, chocolates caseiros, quindim, pastel de nata.

d) *Bebidas não alcoólicas com vínculo gastronômico*:

– *Caldo de cana*: permitido exclusivamente para tendas que comercializarem pastéis ou petiscos;

– *Quentão*: permitido exclusivamente para tendas que ofertarem doces típicos juninos.

Parágrafo único: A comercialização de bebidas alcoólicas e bebidas industrializadas (cervejas, chopes, refrigerantes, destilados, águas minerais, energéticos e similares) será de exclusividade da empresa selecionada por meio de edital de Concessão de Bebidas, sendo expressamente vedada sua oferta, direta ou indireta, pelas demais entidades participantes deste edital.

3. DAS CONDIÇÕES E RESPONSABILIDADES ESTRUTURAIS

As entidades ou associações habilitadas assumem total responsabilidade pela implantação, funcionamento, segurança e adequação sanitária da estrutura interna da tenda gastronômica, devendo garantir, por conta própria, o atendimento às seguintes condições mínimas:

a) Instalações elétricas internas compatíveis com a demanda da operação gastronômica, utilizando lâmpadas de luz branca (220V) e extensões apropriadas à carga elétrica dos equipamentos. Deverão ser obrigatoriamente informados, de forma prévia à organização do evento:

- Listagem completa dos equipamentos elétricos que serão utilizados;

- Potência (W) e amperagem (A) de cada equipamento.

Atenção: A omissão dessas informações compromete a estabilidade da rede elétrica coletiva e poderá resultar em quedas de energia ou desligamentos forçados, não sendo a organização responsável por quaisquer falhas ou prejuízos decorrentes da falta de comunicação prévia por parte da entidade participante.

b) Caixa para recebimento de valores, cardápio e tabela de preços devidamente expostos de forma clara e visível ao público.

c) Instalação funcional de pia com coletor de água usada, assegurando as boas práticas sanitárias exigidas pela vigilância.

d) Mobiliário e equipamentos internos de apoio, como: mesas, cadeiras, balcões, lixeiras com pedal e demais utensílios adequados à manipulação segura dos alimentos.

e) Estoque suficiente de insumos e produtos, dimensionado para garantir a continuidade e a qualidade do serviço gastronômico durante todos os dias do evento.

f) Disponibilização obrigatória de álcool em gel na bancada frontal de atendimento ao público.

g) Em caso de uso de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), deverão ser rigorosamente observadas as seguintes normas:

- Utilização exclusivamente de botijão P13 (uso doméstico);
- Mangueira telada de até 80 cm, com validade comprovada de até 5 anos;
- Presença de extintor de pó químico de 4 kg, com identificação visível e acessível à fiscalização.

h) Responsabilidade integral da entidade ou associação quanto à guarda, zelo, conservação e ressarcimento de eventuais danos materiais à tenda fornecida pela organização ou a bens de terceiros.

i) Implantação de sistema de separação de resíduos, com recipientes distintos para lixo orgânico e reciclável, contribuindo com a política de sustentabilidade do evento.

Parágrafo único: O descumprimento de quaisquer das obrigações acima poderá comprometer gravemente o funcionamento da estrutura individual ou coletiva, prejudicando o evento como um todo. Situações como quedas de energia, falhas sanitárias e interrupções operacionais já foram registradas em edições anteriores, sendo a Secretaria Municipal de Turismo isenta de responsabilidade por prejuízos causados pela omissão ou inobservância dessas responsabilidades por parte do participante.

4. DAS VEDAÇÕES E LIMITAÇÕES

4.1 É expressamente vedado o simples repasse ou revenda de produtos alimentícios industrializados prontos para consumo, sem qualquer forma de preparo, manipulação, finalização ou personalização no local do evento.

4.2 Não será permitida a instalação de bares, tendas auxiliares, carrinhos móveis, estruturas paralelas ou anexos externos à tenda oficial disponibilizada pela organização do evento.

4.3 É vedado ao participante sublocar, ceder, transferir, compartilhar ou terceirizar, no todo ou em parte, sua tenda, seus direitos de participação ou quaisquer obrigações assumidas neste edital.

O descumprimento desta disposição implicará a exclusão imediata da entidade infratora e sua inabilitação por 02 (dois) anos para participar de qualquer evento promovido, apoiado ou coordenado pela Secretaria Municipal de Turismo.

5. DAS ENTIDADES PARTICIPANTES

5.1. PODERÃO PARTICIPAR DO PRESENTE CHAMAMENTO PÚBLICO

a) Associações, APPs, igrejas, coletivos organizados ou demais entidades legalmente constituídas, com CNPJ ativo e sede no município de Balneário Camboriú/SC;

b) Entidades que apresentem parceria formal com estabelecimento ou profissional do ramo alimentício, seja pessoa jurídica ou pessoa física regularizada, desde que apto a operar conforme exigências sanitárias vigentes;

- c) Que atendam integralmente aos critérios sanitários, estruturais, operacionais e técnicos estabelecidos neste Edital e seus anexos;
- d) Que apresentem proposta gastronômica coerente com os objetivos culturais do evento, com preços acessíveis ao público e cardápio compatível com as categorias descritas no item 2 deste Edital.

5.2. ESTÃO IMPEDIDAS DE PARTICIPAR

- a) Entidades que mantenham, na data da inscrição, vínculo contratual, empregatício ou de prestação de serviços com o Município de Balneário Camboriú/SC, incluindo autarquias, fundações e demais órgãos da Administração Pública Municipal;
- b) Entidades ou associações que tenham descumprido obrigações ou abandonado a participação em edições anteriores da Festa do Bom Sucesso ou em outros eventos promovidos ou apoiados pela Secretaria Municipal de Turismo, conforme registros oficiais da Comissão Permanente de Eventos.

6. DAS INSCRIÇÕES

6.1 PERÍODO E MEIO DE INSCRIÇÃO

As inscrições estarão abertas no período de 03 de junho de 2025 a 23 de junho de 2025, devendo ser realizadas exclusivamente por meio eletrônico, através do Sistema de Protocolo Digital da Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú, disponível no seguinte link: <https://bc.1doc.com.br/b.php?pg=o/wp>

6.2 PROTOCOLO E SETOR RESPONSÁVEL

No ato da inscrição, o proponente deverá obrigatoriamente:

- a) Selecionar como setor de destino: SECTUR – DMP – CPE – Comissão Permanente de Eventos;
- b) Informar, no campo "Assunto" do protocolo digital, a seguinte descrição padronizada:

"INSCRIÇÃO – EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 003/2025 – CREDENCIAMENTO GASTRONOMIA DA FESTA DO BOM SUCESSO".

Atenção: Inscrições que não utilizarem corretamente o campo de assunto, ou que forem direcionadas a outro setor, poderão ser consideradas inválidas pela

Comissão Permanente de Eventos.

6.3 DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA

Para fins de habilitação, o proponente deverá anexar obrigatoriamente ao protocolo eletrônico todos os documentos abaixo relacionados, sob pena de desclassificação automática da proposta, nos termos deste Edital:

a) Documentação legal da entidade proponente:

- CNPJ ativo;
- Documentos constitutivos atualizados, tais como estatuto social, ata de eleição da diretoria vigente e/ou comprovante de inscrição junto ao respectivo cartório ou órgão competente;

b) Documentação do parceiro apoiador (pessoa jurídica ou pessoa física do ramo alimentício):

- Cópia do CNPJ e Contrato Social (em caso de empresa);
- Ou comprovante de inscrição como MEI (Microempreendedor Individual);
- Ou CPF, no caso de pessoa física regularizada;

c) Comprovação sanitária do parceiro:

- Alvará sanitário vigente;
- OU documento substitutivo, conforme o caso, dentre os seguintes:
 - ▶ Certificado de curso de manipulação de alimentos;
 - ▶ Atestado médico de aptidão sanitária;
 - ▶ Declaração técnica assinada por profissional da área;

d) Ficha de inscrição devidamente preenchida, conforme modelo disponibilizado no Anexo I deste Edital;

e) Logomarca da entidade proponente e do parceiro apoiador, quando houver;

f) Imagens ilustrativas dos pratos propostos, acompanhadas de:

- Breve descrição dos ingredientes principais;
- Síntese do modo de preparo e apresentação esperada.

6.4 GRATUIDADE E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A participação no presente chamamento público é gratuita, não sendo exigido qualquer pagamento ou taxa de inscrição. Todas as propostas inscritas serão avaliadas pela Comissão Permanente de Eventos, com base nos seguintes

critérios:

- Regularidade e completude da documentação exigida no item 6.3 deste Edital;
- Adequação sanitária do parceiro apoiador, conforme exigências legais;
- Coerência temática da proposta gastronômica com as categorias previstas no item 2;
- Viabilidade técnica e operacional do cardápio apresentado, incluindo estrutura compatível com o serviço proposto.

6.5 LIMITE E ORDEM DE PREENCHIMENTO DAS VAGAS

Serão admitidas até 20 (vinte) inscrições válidas, respeitada a ordem cronológica de protocolo completo, corretamente instruído e validado no sistema 1Doc. Protocolos **incompletos, fora do prazo, em duplicidade, com ausência de documentos ou enviados a setor incorreto** serão automaticamente desclassificados.

6.6 CRITÉRIO DE DESEMPATE

Em caso de duplicidade de cardápio entre mais de duas entidades proponentes, serão consideradas habilitadas aquelas que tiverem protocolado integralmente toda a documentação exigida, de forma correta e sem pendências, respeitando-se a ordem cronológica de entrada no sistema 1Doc. Será admitida, no máximo, a habilitação de duas (02) entidades com o mesmo cardápio. As demais propostas com item duplicado, ainda que válidas, serão desclassificadas apenas com relação ao prato repetido, podendo ser analisadas para fins de habilitação caso tenham apresentado uma segunda opção gastronômica distinta.

6.7 DIVULGAÇÃO DO RESULTADO

O resultado final do processo de habilitação será publicado até o dia 30 de junho de 2025, no site oficial da Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú (www.bc.sc.gov.br), contendo:

- A lista nominal das entidades e/ou associações habilitadas;
- As respectivas categorias gastronômicas aprovadas para cada participante.

6.8 VARIAÇÕES E LIMITE DE PRATOS

Cada entidade ou associação poderá inscrever até duas (02) variedades de pratos gastronômicos, devendo observar, obrigatoriamente:

- A compatibilidade com as categorias descritas no item 2 deste Edital – DAS CATEGORIAS GASTRONÔMICAS PERMITIDAS;
- A valorização de insumos regionais, ingredientes típicos e técnicas alimentares com identidade cultural local.

Os pratos propostos poderão ser objeto de divulgação institucional nas campanhas oficiais de comunicação da Festa do Bom Sucesso, promovidas pela Secretaria Municipal de Turismo, inclusive com a utilização de imagens, nomes, marcas e demais elementos visuais vinculados à entidade participante. Ao formalizar sua inscrição, a entidade autoriza expressamente o uso gratuito de tais materiais para fins promocionais, sem qualquer ônus à Administração Pública Municipal.

6.9 LISTA DE ESPERA

Caso o número de inscrições válidas exceda o limite de 20 (vinte) tendas gastronômicas disponibilizadas pela organização do evento, será automaticamente formada uma lista de espera classificatória, com base na ordem cronológica de protocolo completo e regular, conforme previsto neste item 6.

A lista de espera será utilizada exclusivamente nas seguintes hipóteses:

- Desistência formal comunicada dentro do prazo regulamentar;
- Impedimentos técnicos, documentais ou sanitários verificados pela organização;
- Desclassificação de participante habilitado.

A inclusão na lista de espera não gera direito subjetivo à convocação automática, constituindo apenas uma expectativa de aproveitamento, conforme a conveniência administrativa e as necessidades operacionais da Secretaria Municipal de Turismo.

7. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

7.1 REQUISITOS OBRIGATÓRIOS PARA HABILITAÇÃO

Serão consideradas habilitadas para participação na Festa do Bom Sucesso as entidades ou associações que atenderem integralmente aos seguintes requisitos, de forma cumulativa:

- a) Estar formalmente constituída, com CNPJ ativo e situação cadastral regular junto à Receita Federal do Brasil;
- b) Possuir sede comprovada e atuação ativa no município de Balneário Camboriú/SC, com documentação atualizada;
- c) Apresentar parceria formal com estabelecimento do ramo alimentício, com sede no município e alvará sanitário vigente, quando aplicável à execução da proposta gastronômica;
- d) Comprovar aptidão técnica e condições sanitárias adequadas, por meio da documentação prevista no item 6.3, alínea “c” deste Edital, incluindo alvará sanitário vigente ou documento substitutivo equivalente, conforme normas da vigilância sanitária e as Boas Práticas para Serviços de Alimentação estabelecidas na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA;
- e) Apresentar proposta gastronômica compatível com as categorias previstas no item 2 deste Edital – DAS CATEGORIAS GASTRONÔMICAS PERMITIDAS;
- f) Comprometer-se com a prática de preços acessíveis, em consonância com o perfil popular e comunitário do evento, conforme parâmetros definidos em reunião com a organização da Festa;
- g) Não possuir, na data da inscrição, qualquer vínculo empregatício, contratual ou de prestação de serviços com o Município de Balneário Camboriú, incluindo autarquias, fundações e demais entes da Administração Pública Municipal;
- h) Respeitar o limite máximo de dois (02) pratos distintos por tenda, conforme disposto no item 6.8 deste Edital.

7.2 VEDAÇÃO À DUPLICIDADE DE PARTICIPAÇÃO

Fica expressamente vedada a participação de uma mesma entidade ou associação em mais de uma inscrição neste chamamento público, ainda que

com cardápios distintos ou dados cadastrais diferenciados.

Da mesma forma, será inadmitida a inscrição de pessoas jurídicas distintas que apresentem composição societária, diretiva, associativa ou representativa total ou parcialmente coincidente, caracterizando tentativa de duplicidade ou fracionamento indevido.

O descumprimento desta disposição implicará a inabilitação imediata de todas as propostas vinculadas, conforme apuração da Comissão Permanente de Eventos, com base na análise técnica dos documentos apresentados e cruzamento de informações cadastrais.

7.3 EXCLUSÃO AUTOMÁTICA

Será automaticamente desclassificada a entidade ou associação proponente que incorrer em qualquer das seguintes situações:

- a) Deixar de apresentar qualquer dos documentos obrigatórios exigidos nos termos do item 6.3 deste Edital;
- b) Apresentar informações falsas, imprecisas ou conflitantes em qualquer fase do processo de seleção, inclusive quanto à identificação da entidade ou composição da parceria;
- c) Submeter proposta gastronômica que não se enquadre nas categorias definidas no item 2 deste Edital – DAS CATEGORIAS GASTRONÔMICAS PERMITIDAS;
- d) Deixar de observar os prazos, formatos e condições formais de inscrição definidos neste Edital, em seus anexos e nos comunicados oficiais expedidos pela organização.

8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 COMPROMISSOS DOS PARTICIPANTES HABILITADOS

As entidades ou associações habilitadas e selecionadas para participação na Festa do Bom Sucesso comprometem-se, como condição indispensável de permanência no evento, a:

- a) Cumprir, de forma integral e irrestrita, todas as normas, prazos, obrigações técnicas, operacionais, sanitárias e estruturais estipuladas neste Edital e em

seus anexos, sob pena de exclusão imediata;

- b) Utilizar exclusivamente os materiais promocionais oficiais da Festa do Bom Sucesso, sendo vedada a produção, reprodução, adaptação ou veiculação autônoma de qualquer peça publicitária vinculada ao evento, sem prévia autorização formal da Secretaria Municipal de Turismo;
- c) Promover institucionalmente a Festa do Bom Sucesso por meio de suas redes sociais, canais oficiais de comunicação e mídias comunitárias, contribuindo com a divulgação da identidade cultural e da proposta gastronômica do evento;
- d) Manter, durante toda a execução do evento, o padrão visual, sanitário e operacional exigido, conforme os critérios definidos pela organização, pela Vigilância Sanitária e pelas normas técnicas de boas práticas alimentares;
- e) Autorizar, desde já, o uso gratuito da imagem institucional da entidade, do nome da tenda e de elementos visuais relacionados, para fins de divulgação institucional e promoção pública do evento, sem qualquer ônus à Administração Pública Municipal;
- f) Disponibilizar 10 (dez) vouchers de alimentação à Secretaria Municipal de Turismo, destinados ao suporte da equipe organizadora, para uso ao longo dos três dias de realização da Festa;
- g) Comunicar eventual desistência da participação **com** antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas do início oficial do evento, mediante justificativa formal protocolada via sistema 1Doc;
- h) Comunicar, em forma de prestação de contas, o número de pratos vendidos ao final da festa como medida de transparência pública via sistema 1Doc. A não comunicação da quantidade de pratos vendidos impedirá a inscrição da associação para a próxima edição.
- h) Não repassar, ceder, transferir, sublocar, compartilhar ou terceirizar, sob qualquer forma, a tenda, os direitos de exploração gastronômica ou as obrigações assumidas neste Edital, sendo vedada qualquer forma de cessão parcial ou total da participação;
- i) Observar rigorosamente todas as normas estruturais e operacionais previstas

neste Edital, incluindo, entre outras:

- fornecimento de equipamentos compatíveis com a carga elétrica informada;
- uso de itens obrigatórios de higiene;
- presença de extintores adequados;
- instalação de recipientes para separação de resíduos;
- uso contínuo de EPIs por toda a equipe;
- atendimento às condições de segurança alimentar e ambiental.

8.2 PENALIDADES

O abandono injustificado da participação por parte da entidade ou associação habilitada, sem comunicação formal à Secretaria Municipal de Turismo no prazo mínimo estabelecido neste Edital, implicará sua automática inabilitação para participação em quaisquer eventos promovidos, apoiados ou coordenados, direta ou indiretamente, pela SECTUR, pelo prazo de 02 (dois) anos, contados a partir da data de encerramento oficial da Festa do Bom Sucesso.

Parágrafo único. Considera-se abandono injustificado:

- A saída ou desmontagem da tenda antes do horário final de funcionamento oficial;
- A ausência total ou parcial da operação durante os horários estabelecidos no cronograma do evento;
- A interrupção do serviço sem autorização formal da organização;
- A não comunicação da desistência via sistema 1Doc com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas do início do evento.

9. DA CLÁUSULA DE CANCELAMENTO INSTITUCIONAL

A Secretaria Municipal de Turismo de Balneário Camboriú reserva-se o direito de, a qualquer tempo, cancelar total ou parcialmente o presente Chamamento Público, mediante justificativa administrativa fundamentada, por razões de conveniência pública, interesse institucional, adequações orçamentárias, ou quaisquer outros motivos que impossibilitem a realização do certame nos moldes originalmente propostos.

O eventual cancelamento não gerará, às entidades ou associações inscritas, direito a qualquer forma de indenização, compensação financeira ou reembolso de valores despendidos, sendo garantido o respeito aos princípios da legalidade, da motivação e da supremacia do interesse público.

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

Eventuais resoluções de casos omissos ficarão a critério da Comissão Permanente de Eventos constituída pelo Decreto nº 12.136/2025. Este Edital entra em vigor a partir da data de publicação.

Balneário Camboriú, 02 de junho de 2025.

Evandro Neiva Oliveira
Secretário Municipal de Turismo

Ficha de Inscrição Tendas Gastronômicas da Festa do Bom Sucesso

Entidade:	
CNPJ:	
Representante legal:	
Contato:	
Breve descrição da atuação e histórico da entidade:	

Empreendimento parceiro e apoiador do ramo da alimentação:	
CNPJ:	
Representante legal:	
Contato:	

Cardápio Sugerido:

Prato:	Serve quantas pessoas:	Preço de venda:

Listagem de equipamentos elétricos:

Como participante da Festa do Bom Sucesso 2025 DECLARO que as informações acima são verdadeiras e não haverá alterações no cardápio apresentado acima e nem na listagem de equipamentos elétricos e ainda, DECLARO E CONCORDO com as condições do edital de chamamento público nº. 003/2025 - Credenciamento Gastronomia da Festa do Bom Sucesso 2025.

Balneário Camboriú, ___/___/2025

Assinatura: _____

RECOMENDAÇÕES GERAIS

1. Serão disponibilizadas até 20 vagas (dispostas conforme definição da Comissão Organizadora) para comercialização dos produtos;
2. As tendas serão cedidas pela organização do evento tipo: Barracas piramidal 3x3 com bancadas e testeiras, montadas por empresa contratada. Item sujeito à alteração visando atender às necessidades do evento;
3. Os espaços para utilização das tendas estarão disponíveis de 25 a 27 de julho de 2025, quando as entidades e/ou associações deverão desocupar a área, independente de aviso ou notificação. O horário de funcionamento das tendas deverá cumprir 100% da carga horária do cronograma da festa: 25/07/2025, sexta, das 19h às 24h; 26/07/2025, sábado, das 10h às 24h; 27/07/2025, domingo, das 10h às 22h;
4. É de responsabilidade das entidades e/ou associações zelar pela barraca, bem como responder por quaisquer eventualidades e/ou danos materiais ao fornecedor contratado;
5. As mercadorias poderão ser descarregadas até 01 hora antes do início da festa e só poderão ser retiradas após o término;
6. A montagem da instalação física (ponto de energia elétrica e água) será fornecida pela organização do evento desde que a proponente tenha entregue adequadamente o layout das instalações;
7. A instalação interna é de responsabilidade do participante, tais como: lâmpadas 220V de luz branca; instalação hidráulica (torneiras, sifão, pia), equipamentos de combate e prevenção a incêndio (extintor: identificação visual do extintor e no caso do uso de botijão de gás, mangueira com malha de aço), sendo necessária a informação prévia da listagem de equipamentos que serão utilizados, bem como a capacidade elétrica de cada equipamento;
8. Cada tenda deverá conter um extintor de Gás Carbônico – CO₂ – de no mínimo 4 quilos, de responsabilidade dos titulares do espaço, que o apresentarão, devidamente identificado e cheio para vistoria técnica do Corpo

- de Bombeiros (em data estipulada posteriormente pela Secretaria de Turismo);
9. A parte interna da estrutura do espaço é de responsabilidade dos participantes e deverá se adequar às normas da vigilância sanitária, bem como a observar os manuais de boas práticas e demais exigências da ANVISA;
10. Será providenciada pela organização do evento a identificação visual das tendas com nome, logotipo da entidade e tipo de alimentação comercializada. A fachada das mesmas seguirá um modelo padronizado e não poderá ser alterada, nem receber qualquer complemento que descaracterize seu padrão visual;
11. A instituição inscrita será a única responsável pela guarda e segurança dos seus bens materiais e itens de valores. Os pertences e utensílios não poderão ser armazenados fora das tendas. Todo e qualquer equipamento, como fogões, freezers, fornos, geladeiras que irão compor o espaço ficam sob total responsabilidade do participantes durante todo o período do evento, até sua completa retirada;
12. Cada entidade ou associação deverá seguir o mapa da Festa quanto a sua localização e instalação. Este será entregue pela organização do evento;
13. A limpeza e conservação dos espaços da área ocupada deve ser diária, o lixo adequadamente acondicionado e o óleo, quando utilizado, descartado corretamente.
14. É obrigatória a utilização de uniformes (padronizado pela instituição) e acessórios de higiene, tais como: luvas, máscaras e toucas para os manipuladores de alimentos; e disponibilidade de álcool em gel e guardanapos;
15. É de total e irrestrita responsabilidade de cada instituição o compromisso em comercializar produtos que obedeçam às leis vigentes, principalmente ao que se refere aos requisitos da vigilância sanitária;

16. Exercer unicamente o ramo que lhe foi autorizado, conforme descrito no edital, observando as exigências legais e higiênico-sanitárias, inclusive a disponibilização de lixeiras aos consumidores;
17. Os vendedores deverão manter a higiene pessoal como: unhas cortadas e limpas, não utilizar anéis, pulseiras ou qualquer tipo de adereço que venha a interferir nas normas da vigilância sanitária;
19. Todos e quaisquer danos que porventura venham a ocorrer aos consumidores deverão ser reparados pela entidade e/ou associação;
20. É proibido o serviço de garçons durante o evento e o funcionamento da praça de alimentação;
21. Não é permitida a venda de combos ou a criação de promoções e descontos de alimentos, exceto no último dia do evento, a partir das 20h, com o único intuito de 'zerar o estoque' da entidade ou associação.
22. A entidade e associação e seu parceiro deverão limitar a quantidade de fritadeiras, quando utilizadas, a 03 unidades por tenda;
23. Manter durante toda a exploração da área a compatibilidade com as obrigações assumidas.
24. Usar os EPIs relacionados à área como toucas, luvas, máscaras, aventais, etc., seguindo todas orientações de higienização, descritas no "Manual de Conduta Segura para Serviços de Bares e Restaurantes";
25. Estar sempre atento à qualidade de atendimento (incluindo o tempo de entrega do produto e simpatia);
26. Não desabonar a imagem da Festa do Bom Sucesso em hipótese alguma;
27. Participar das reuniões convocadas pela SECTUR para possíveis tratativas sobre o evento.

Comissão Permanente de Eventos
Decreto nº 12.136/2025