

EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 01/2023

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO NO EVENTO FEIRA DO CONHECIMENTO 2023.

O INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO – CENTEC, pessoa jurídica de Direito Privado, sem fins lucrativos, com sede nesta Capital, na Rua Silva Jardim, 515, Bairro José Bonifácio, CEP: 60.040-260, inscrito no CNPJ/MF, sob o n.º 03.021.597/0001-49, neste ato representado por seu Diretor Presidente, **JOSE ACRISIO DE SENA**, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, TORNA PÚBLICO, para conhecimento de quantos possa interessar, que estarão abertas as inscrições para **CREDENCIAMENTO**, de acordo com as condições explicitadas a seguir, visando obter a concessão de autorização do espaço da **PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO**, para comercialização de comidas e bebidas na Praça de Alimentação do evento “**FEIRA DO CONHECIMENTO 2023**”, que ocorrerá nos dias 30 de novembro a 02 de dezembro de 2023, no Pavilhão Oeste, Salões Mundaú, Taíba e Pecém, no Centro de Eventos do Ceará.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste CHAMAMENTO tem como objetivo o Credenciamento de interessados em obter a concessão de autorização do espaço da **PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO** no evento que ocorrerá nos dias 30 de novembro, 01 e 02 de dezembro de 2023, de 14:00h às 21h denominado “**FEIRA DO CONHECIMENTO 2023**”, que será realizado no Centro de Eventos do Ceará.

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar do presente Chamamento Público pessoas jurídicas de direito privado, que atuem nas áreas relacionadas ao conteúdo do edital, adimplentes com as obrigações legais e fiscais previstas em lei;

2.2. Será considerado interessado em participar do presente Chamamento Público, o inscrito como Microempreendedor individual – MEI, ou como Pessoa Jurídica;

2.3. Somente serão aceitos uma inscrição por interessado (CNPJ).

2.4. A participação no processo implica na aceitação integral e irrevogável dos termos deste instrumento, bem como a observância dos regulamentos, normas e disposições legais pertinentes.

3. DAS INSCRIÇÕES:

3.1. Os interessados que atuem nas áreas relacionadas ao conteúdo do Edital, deverão realizar a inscrição por meio de preenchimento de Formulário conforme modelo constante



no (Anexo I), devendo enviá-lo, devidamente preenchido com a documentação indicada no item 3.1.1. a partir do dia 14 de novembro de 2023 até as 17:00h do dia 16 de novembro de 2023, para o e-mail: producao@feiradoconhecimento.com.br, com o título: FDC 2023- EDITAL 01/2023- NOME E SOBRENOME.

3.1.1. O Credenciamento efetivar-se-á com a entrega do Formulário citado no item 3.1. e documentação abaixo, sendo que, em hipótese alguma, serão recebidas inscrições pelos Correios ou serviços de entrega similares.

3.1.1. Os documentos referentes ao credenciamento, serão enviados ao e-mail indicado no item 3.1. contendo, no mínimo:

- a) Cópia do Cartão CNPJ ou do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual- CNAE setor de alimentos;
- b) Documento de identificação com foto do representante legal;
- c) Comprovante de residência, em nome do representante legal;
- d) Formulário de inscrição (anexo I)
- e) Termo de compromisso e responsabilidade (anexo II);
- f) Termo de autorização de uso de imagem (anexo III);
- g) Alvará de Funcionamento.

3.3. O resultado estará disponível a partir do dia 20 de novembro 2023, através do site <https://www.centec.org.br/>

4. DAS CONDIÇÕES GERAIS

4.1. Todos os participantes devem observar o cumprimento dos requisitos sanitários e das condições higiênicas sanitárias adequadas da manipulação de alimentos, necessários à garantia de alimentos adequados ao consumo, desde a etapa de planejamento até o término do evento, nos termos da Resolução - RDC nº 656, de 24 de março de 2022 e as regras dispostas na legislação sanitária.

4.2. Os participantes se responsabilizarão com todas as despesas de compra das mercadorias, equipamentos para confecção dos produtos, incluindo a mão de obra, materiais e as demais que se fizerem necessárias, ficando o Centec, isento de quaisquer despesas de natureza, tributária, trabalhista ou previdenciária.

4.3. Cada participante deverá apresentar proposta do cardápio que será disponibilizado para venda.

4.4. É absolutamente proibida a transferência, cessão ou sublocação do espaço sob pena de cancelamento do direito ao uso e multa.

4.5. Serão disponibilizados pela organização do evento:

4.5.1. Copa: Espaço com pia com duas torneiras e balcão de apoio.

4.5.2. Mesas e cadeiras para cada copa;

4.5.3. Serviço de limpeza para área da praça de alimentação;

4.5.4. Ponto de energia / água;

4.6. Serão cedidos à equipe organizadora do evento 30 vouchers de lanches por empresa por dia.

4.7. Serão cedidos pela organizadora do evento, além das copas, alguns espaços para empresas que tiverem seus expositores próprios "carrinho, balcão, etc." que não utilizem alimentos fritos.

4.8. As vagas disponíveis serão preenchidas obedecendo a ordem de classificação dos proponentes que tiverem sua inscrição deferida, através de sorteio e o atendimento dos requisitos estabelecidos no item 3 deste Edital.

4.9. Os espaços físicos recebidos em cessão de uso, devem ser devolvidos, ao final do evento, nas mesmas condições de uso e conservação.

4.10. É imprescindível que os participantes atentem as normas de limpeza e higiene nos espaços das mesas e cadeiras assim como a ordem em seu espaço de vendas e exposição de produtos.

4.11. Não será permitida a utilização de equipamentos movidos a gás (GLP), somente sendo permitido a utilização de equipamentos elétricos.

4.12. A observância dos critérios obrigatórios e responsabilidade pela fidelidade, legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

4.13. O Centec, poderá prorrogar, adiar, alterar, revogar, ou anular o presente credenciamento, na forma da Lei, sem que caiba aos participantes qualquer reembolso, indenização ou compensação, de modo a assegurar a retomada consciente de todas as ações e eventos em espaços públicos ou qualquer causa de impedimento que impossibilite a realização do evento.

4.14. Aceitação plena e irrevogável de todos os termos constantes neste Credenciamento e seus anexos.

5. DISPOSIÇÕES GERAIS

5.1. Os participantes devem estar de acordo com o disposto no art. 7º, XXXIII da Constituição Federal, que *proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.*

5.2. A parte interna da estrutura do espaço é de responsabilidade do participante e deverá se adequar às normas da vigilância sanitária, bem como a observar os manuais de boas práticas e demais exigências da ANVISA.

5.3. Os participantes serão responsáveis pela guarda e segurança dos bens materiais, os pertences e utensílios não poderão ser armazenados fora das copas. Toda e qualquer máquina, como fogões, freezers, fornos, geladeiras e demais equipamentos que irão compor o espaço da instituição ficam sob total responsabilidade do participante durante todo o período do evento.

5.4. A limpeza e conservação das mesas, cadeiras, toalhas, balcões e demais espaços da área ocupada, devem ser obrigatoriamente limpas diariamente pelo participante, e o lixo adequadamente acondicionado.

5.5. É obrigatória a utilização de acessórios de higiene, tais como: luva, máscara e touca para os manipuladores de alimentos.

5.6. É de total e irrestrita responsabilidade de cada participante o compromisso em comercializar produtos que obedeçam às leis vigentes, principalmente ao que se referem aos requisitos da vigilância sanitária.

5.7. Exercer unicamente o ramo que lhe foi autorizado, conforme descrito no edital, observando as exigências legais e higiênico-sanitárias, inclusive com a disponibilização de lixeiras aos consumidores.

5.8. Todos e quaisquer danos que porventura venham a ocorrer aos consumidores deverão ser reparados pelo participante.

5.9. Manter durante todo evento a compatibilidade com as obrigações assumidas.

5.10. A participação no processo de credenciamento será considerada como evidência de que o interessado examinou criteriosamente o Edital, e que anuiu de forma integral a todas as condições nele estabelecidos.

5.11. Nenhuma indenização será devida às participantes por apresentação de documentação relativa ao presente credenciamento.

5.12. O participante e interessado no credenciamento é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e documentos apresentados em qualquer fase do credenciamento.

5.13. O responsável pela pasta da Secretaria da Ciência, Tecnologia e Educação Superior será a autoridade competente para assinar o Termo de Autorização de Uso do Espaço Público, conforme disposições deste Edital.

5.14. O Termo de Autorização de Uso, resultante deste credenciamento, poderá ser revogado a qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, mediante simples aviso, em que tomará ciência o autorizado, no caso de desvio de finalidade ou descumprimento das condições e obrigações estabelecidas e assumidas ou, ainda, quando o interesse público o exigir, sem que assista ao autorizado qualquer direito à indenização de qualquer natureza, e será regido pelas disposições deste Edital, preceitos do direito público e demais normas pertinentes.

5.15. A comercialização de alimentos e bebidas não gera ao Centec qualquer compromisso relacionado com a contratação dos serviços típicos decorrentes desta exploração, reservando-se tão somente o direito de supervisionar a qualidade dos serviços prestados.

5.16. Os empregados do credenciado não terão vínculo empregatício com o Centec nem com o Governo do Estado do Ceará, não havendo, portanto, qualquer solidariedade quanto às obrigações trabalhistas e previdenciárias, sendo de exclusiva responsabilidade do credenciado as despesas com remuneração e quaisquer outras despesas de natureza trabalhista devidas aos seus empregados.

5.17. No ato da inscrição para este edital, os interessados concordam em ceder ao Centec e ao Governo do Ceará, o direito de uso de imagem, em caráter definitivo e gratuito, em relação às fotos ou filmagens que possam vir a ser realizadas durante o evento, com fins de divulgação Institucional.

5.18. O presente edital e seus anexos são complementares entre si de forma que qualquer condição, especificação, obrigação e outros constantes em um e omitido em outro será considerado válido e existente para todos os fins.

5.19. No caso de eventual divergência entre o Edital e seus anexos, prevalecerão as disposições do primeiro.

5.20. Para dirimir quaisquer questões decorrentes de procedimento judicial, elegem as partes, o foro da Comarca do Município de Fortaleza/CE, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

5.21. Os casos omissos serão resolvidos pelo Centec.

6. Dos Anexos

6.1. São partes integrantes do presente Edital:



- 6.1.1. Anexo I – Formulário de Inscrição
- 6.1.2. Anexo II – Declaração de Ciência e Concordância
- 6.1.3. Anexo III – Declaração em atendimento ao disposto no artigo 7º, XXXIII da Constituição Federal.
- 6.1.4. Anexo IV – Proposta de Cardápio.
- 6.1.5. Anexo V - Termo de Autorização de Uso de Espaço.
- 6.1.6. Anexo VI – Das Obrigações das Partes.

Fortaleza, 14 de novembro de 2023.

José Acrísio de Sena
Diretor Presidente do Instituto Centec

De acordo,


Marjory Bezerra
Coordenadora ASJUR - CENTEC
Mat. 08073 / OAB/CE 28.290



ANEXO I - FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

ESPAÇO NO EVENTO FEIRA DO CONHECIMENTO 2023 NO CENTRO DE
EVENTOS DO CEARÁ

Razão Social/Nome: _____

CNPJ/CPF: nº _____

Endereço: _____

E-mail: _____

Cidade: _____ Estado: _____

Telefone: _____ WhatsApp: _____

Nome da Pessoa responsável para contato: _____

Declaro que recebemos nesta data, cópia do Edital e seus anexos, do Edital acima
identificada.

Local: _____, _____ de _____ de 2023.

Assinatura



ANEXO II - DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Declaro que a empresa _____, CNPJ
_____, com sede _____,
sob as penas da lei, se responsabiliza pela veracidade e legitimidade das informações e
documentos apresentados durante o processo de seleção, que está ciente, concorda e
atende a todas as disposições, condições e requisitos previstos no Edital de
Credenciamento nº 01/2023 e seus anexos.

Fortaleza/CE, ____ de _____ de 2023.

.....
Assinatura

**ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA DE CARDÁPIO
EDITAL Nº 01/2023**

1. DADOS DO PROPONENTE

Proponente			C.N.P.J.	
Endereço			E-mail	
Cidade	UF	CEP	(DDD) Telefone fixo/Celular	
Nome do Representante Legal da Entidade			C.P.F.	
R.G./Órgão expedidor		Cargo/Função	E-mail	
Endereço completo			CEP	(DDD) Telefone fixo/Celular

2. DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO - TRÊS OPÇÕES POR ORDEM DE INTERESSE

1ª opção: Descrever o Cardápio, sua qualidade e quantificação:

2ª opção: Descrever o Cardápio, sua qualidade e quantificação:

3ª opção: Descrever o Cardápio, sua qualidade e quantificação:

4. BEBIDAS A SEREM COMERCIALIZADAS

5. DESCREVER A FUNÇÃO E O NÚMERO DE PESSOAS QUE TRABALHARÃO NO EVENTO

6. DESCRIÇÃO DOS ITENS QUE UTILIZARÃO ENERGIA ELÉTRICA, VOLTAGEM E A POTÊNCIA EM WATTS. (Caso tenha alguma informação extra referente parte elétrica, por gentileza, acrescentar).

7. PREÇOS A SEREM PRATICADOS

Nº	ITEM	VALOR
01		
02		
..		
..		
..		
..		

**ANEXO III - MODELO - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO
DO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

_____, inscrita no CNPJ n.º _____, por intermédio de seu representante legal o Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, na forma e sob as penas impostas pela Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais legislação pertinente, que a pessoa jurídica acima nominada encontra-se em situação regular quanto ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. Por ser esta uma declaração da verdade, firmo o presente para os efeitos pretendidos, especialmente para comprovação de regularidade quanto ao cumprimento da norma constitucional de proteção ao trabalho do menor e do adolescente junto ao Sistema Federal de Inspeção do Trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego.

Ressalva: () emprega menor, a partir de catorze anos, na condição de aprendiz.
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Fortaleza, de _____ de 2023.

Assinatura

ANEXO V

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE ESPAÇO Nº 01/2023

Por este instrumento particular, e na melhor forma de direito, de um lado o Instituto Centec, neste ato representada por **JOSE ACRISIO DE SENA**, brasileiro, casado, historiador, RG: 98010150723, SSPDS/CE, CPF: 166.283.063-72, residente e domiciliado à Rua Fonseca Lobo, 1528, apto 502, Aldeota, Fortaleza-CE, CEP: 60.175-020 e do outro a empresa _____, neste ato representada por _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF/MF nº _____, doravante denominada **AUTORIZADA**, tem entre si justo e avençado o seguinte:

OBJETO

CLÁUSULA PRIMEIRA: O Termo de Autorização refere-se a utilização de espaço de copa na praça de alimentação para o evento **FEIRA DO CONHECIMENTO 2023** no Centro de Eventos do Ceará – Salões Mundaú, Taíba e Pecém, Pavilhão Oeste, nos dias 30 de novembro a 02 de dezembro de 2023, para fins de comercialização de comidas e bebidas, na forma estabelecida pelo Edital de Credenciamento nº 01/2023 e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA: A autorização ora ajustada vigorará de 30/01 a 02/12/2023, quando a autorizada deverá desocupar a área independente de aviso ou notificação.

CLÁUSULA TERCEIRA: A **AUTORIZADA** obriga-se a manter a área objeto deste instrumento em perfeito estado de conservação, assim a devolvendo-a, findo o prazo estabelecido na cláusula segunda.

CLÁUSULA QUARTA: A **AUTORIZADA** somente poderá utilizar a área objeto deste instrumento para fim específico estabelecido na cláusula primeira.

PARÁGRAFO ÚNICO. A **AUTORIZADA** não poderá efetuar qualquer outra construção ou executar benfeitorias na área objeto da presente autorização.

CLÁUSULA QUINTA: Findo o prazo da presente autorização ou rescindida por qualquer motivo, obriga-se a autorizada a desocupar a área ora cedida, independentemente de qualquer aviso ou notificação.

PARÁGRAFO ÚNICO. Findo o prazo da autorização e não tendo A **AUTORIZADA** efetuado a retirada das instalações realizadas na área, poderá o **CENTEC** fazê-lo, independentemente de qualquer aviso ou notificação, arcando a Autorizada com os custos de remoção, sem direito a qualquer indenização.

CLÁUSULA SEXTA: A **AUTORIZADA** deverá cumprir com todas as recomendações dispostas no edital de Credenciamento 01/2023, bem como as exigências administrativas e técnicas de segurança, nos termos das normas vigentes.

CLÁUSULA SÉTIMA: A Autorizada será responsável por todo e qualquer dano a que der causa, a ela competindo, exclusivamente, indenizar os prejuízos causados à Prefeitura ou a outrem.

CLÁUSULA OITAVA: O CENTEC poderá prorrogar, adiar, alterar, revogar, ou anular o presente credenciamento, na forma da Lei, sem que caiba aos participantes qualquer reembolso, indenização ou compensação.

E, por estarem de pleno acordo, subscrevem o presente termo em 2 (duas) vias de igual teor, na presença de duas testemunhas, para que produza os efeitos de direito.

Fortaleza/CE, _____ de 2023.

AUTORIZADA



JOSÉ ACRÍSIO DE SENA
DIRETOR PRESIDENTE DO INSTITUTO CENTEC

Testemunha 1

Marjory Bezerra
Coordenadora ASJUR - CENTEC
Mat. 06013 / OAB/CE 28.280

Testemunha 2



Fortaleza, _____ de 2023.

Assinatura _____

ANEXO VI – OBRIGAÇÕES LEGAIS RESOLUÇÃO RDC Nº 656 DE 24 DE MARÇO DE 2022

1. DAS OBRIGAÇÕES

1.1. CONSTITUEM OBRIGAÇÕES DOS CREDENCIADOS:

- 1.1.1. Arcar com eventuais despesas referentes ao funcionamento dos espaços, inclusive zelar pela segurança e limpeza do espaço utilizado;
- 1.1.2. Responder por todo e qualquer dano causado ao patrimônio público e/ou a terceiros;
- 1.1.3. Observar e fazer cumprir todos os regramentos legais atinentes à segurança e outros cabíveis à espécie;
- 1.1.4. Responder por todo e qualquer dano causado ao patrimônio público e/ou a terceiros;
- 1.1.5. Utilizar somente a área delimitada para a atividade;
- 1.1.6. Respeitar o horário de funcionamento do Evento
- 1.1.7. Responsabilizar-se pelo recolhimento e devida destinação do lixo produzido por seu espaço, garantindo assim a limpeza da área utilizada durante todo o evento;
- 1.1.10. Retirar todas as instalações e pertences da área envolvida em até 24 (vinte e quatro) horas após o término do evento;
- 1.1.11. Garantir o cumprimento dos requisitos sanitários e das condições higiênicas sanitárias adequadas da manipulação de alimentos, necessários à garantia de alimentos adequados ao consumo, desde a etapa de planejamento até o término do evento, nos termos da Resolução - RDC nº 656, de 24 de março de 2022 e as regras dispostas na legislação sanitária;
- 1.1.12. Garantir que todos os produtos estejam dentro do prazo de validade, regularizados, inspecionados e fabricados por empresas regulamentadas e armazenados adequadamente.
- 1.1.13. Garantir que o ambiente de manipulação dos alimentos esteja devidamente higienizado, incluindo as superfícies e os utensílios que entram em contato com os alimentos;
- 1.1.14. Uso Obrigatório de toucas e máscaras para homens com barba;
- 1.1.15. Assegurar que as superfícies que entram em contato direto com o alimento sejam de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em estabelecimentos da área de alimentos;
- 1.1.16. Adoção de medidas preventivas para evitar a presença de vetores e pragas no local de manipulação de alimentos;
- 1.1.17. Nas instalações e nos serviços relacionados à manipulação de alimentos, os resíduos devem ser coletados e estocados em lixeiras com tampas sem acionamento manual, sendo recomendada a separação do lixo reciclável daquele não reciclável, quando houver previsão de coleta seletiva;

2.1.30. Os trabalhadores responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, não podem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

2.1.31. Os responsáveis pelas instalações e pelos serviços relacionados à manipulação de alimentos devem coletar e manter amostras dos alimentos preparados que forem ofertados aos consumidores, usando o seguinte método: i. identificar as embalagens higienizadas, ou os sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, o nome do produto, a data de preparo, o horário e a data de coleta, e o nome do responsável pela coleta; ii. Proceder à higienização das mãos; iii. Abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo; iv. Colocar a amostra do alimento, de no mínimo de cem gramas; v. Retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem; e vi. Manter as amostras sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas respondem solidariamente aos prestadores de serviços envolvidos na manipulação de alimentos por eventuais danos à saúde do público e dos trabalhadores, decorrentes do consumo de alimentos impróprios.

3. DAS PROIBIÇÕES

3.1. FICA TERMINANTEMENTE PROIBIDO:

3.1.1. Sublocar ou repassar o espaço para terceiros;

3.1.2. Vender bebidas a crianças ou adolescentes;

3.1.3. Ocupar espaço maior do que o de direito;

3.1.4 Circular dentro do espaço com caixas de isopor, caixas térmicas e outros meios no meio do evento.



2. DAS REGRAS PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

- 2.1. Os manipuladores de alimentos devem:
- 2.1.1. Manter asseio pessoal e as unhas curtas, sem esmalte ou base, e não usar maquiagem, perfumes e adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;
 - 2.1.2. Usar cabelos presos e completamente protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim;
 - 2.1.3. Utilizar uniformes apropriados, conservados e limpos, calçados fechados e equipamentos de proteção individual (EPI);
 - 2.1.4. Evitar hábitos de higiene inadequados durante a manipulação de alimentos, tais como falar desnecessariamente, falar ao celular, fumar, cantar, comer, assobiar, espirrar, cuspir e tossir;
 - 2.1.5. Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos, por meio da higiene das mãos e pelo uso de utensílios próprios; e
 - 2.1.6. Estar livres de afecções cutâneas e em condição de saúde compatível com a atividade desenvolvida, a fim de não comprometer a qualidade do alimento;
 - 2.1.7. As roupas e os objetos pessoais dos manipuladores devem ser guardados em local adequado e reservado para esse fim;
 - 2.1.8. Todos os manipuladores de alimentos envolvidos no evento devem ser capacitados em higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.
 - 2.1.9. As matérias-primas e os insumos utilizados para o preparo dos alimentos devem ser de origem comprovada, transportados e armazenados de forma adequada, conforme recomendações do fabricante, sendo observada a temperatura correta de conservação, mediante monitoramento, dentro do prazo de validade e suas embalagens devem estar íntegras;
 - 2.1.10. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis (alimentos in natura, processados, semipreparados ou preparados que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação) devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
 - 2.1.11. As matérias-primas e os ingredientes devem ser fracionados, quando a quantidade a ser usada na preparação for excedida, garantindo que sejam expostas à temperatura ambiente somente as porções que serão completamente utilizadas;
 - 2.1.12. Alimentos prontos devem ser armazenados separadamente dos alimentos semiprontos e crus;
 - 2.1.13. No preparo de alimentos por meio de cocção (cozimento), deve ser garantido que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius).
 - 2.1.14. O óleo e a gordura utilizados na fritura não devem constituir uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
 - 2.1.15. Os óleos e as gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius) e substituídos imediatamente, sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou

sensoriais, tais como aroma, viscosidade, cor e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

2.1.16. No caso de alimentos e/ou matérias-primas congelados, antes da cocção, o descongelamento deve ser realizado, a fim de garantir adequada penetração do calor, salvo nos casos em que o fabricante recomenda que o alimento seja cozido ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

2.1.17. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção, ou ainda segundo orientações do fabricante.

2.1.18. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não podendo ser recongelados.

2.1.19. Os alimentos pré-preparados e preparados, que forem armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem ser identificados, minimamente, com as informações de denominação, data de preparo e prazo de validade;

2.1.20. Os alimentos preparados, após a cocção, devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas e, quando resfriados, mantidos à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) por no máximo 5 (cinco) dias;

2.1.21. Alimentos preparados, após cocção, mantidos abaixo de 60°C (sessenta graus Celsius), devem ser consumidos em até 60 (sessenta) minutos;

2.1.22. As frutas, os legumes e os vegetais a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial;

2.1.23. Os alimentos pré-preparados e preparados devem ser transportados em veículos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;

2.1.24. Os alimentos preparados fora do local do evento devem possuir identificação, incluindo denominação do produto, nome do produtor e endereço, data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade;

2.1.25. Não é permitida a reutilização de restos e sobras de alimentos durante o evento;

2.1.26. Os equipamentos necessários à exposição e à distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados e estar em bom estado de higiene, conservação e funcionamento;

2.1.27. As bebidas não devem ser armazenadas em contato direto com o piso;

2.1.28. O gelo utilizado no preparo e na conservação dos alimentos e das bebidas deve ser fabricado com água potável e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, devendo ser transportado e armazenado de forma a evitar a sua contaminação; e ser adquirido de estabelecimento licenciado;

2.1.29. Os utensílios utilizados para o consumo de alimentos e bebidas, tais como pratos, copos e talheres, devem estar limpos, em bom estado de conservação e ser armazenados em local protegido;