

Bem vindos ao Revelando São Paulo

Mostra de Culinária

É o momento e o local da grande festa, da troca, da celebração da nossa diversidade, de conhecer e mostrar nossa riqueza. Somos responsáveis por esta realização, cada um cuidando com muita atenção do seu trabalho, da sua atividade, para que a soma de nossos esforços seja a realização deste grande evento, o Festival da Cultura Tradicional Paulista.

O Revelando São Paulo é uma realização do Governo do Estado de São Paulo, por meio da Secretaria de Estado da Cultura, da Unidade de Fomento e Difusão de Produção Cultural e Abaçai Cultura e Arte - Organização Social de Cultura. Foi concebido pela Abaçai com o objetivo de ressaltar o universo da Cultura Tradicional Paulista dos municípios do Estado.

Este Regulamento procura abranger o máximo possível as necessidades do Revelando. Questões não abordadas deverão ser apresentadas e discutidas diretamente com a direção do evento.

A Abaçai poderá acatar alterações desde que justificáveis e que não comprometam a segurança e o bom funcionamento do Revelando São Paulo.

Competências dos Organizadores

A Organização e Produção do Revelando São Paulo é uma parceria entre a Abaçai e a Prefeitura da cidade que sedia o evento, *cognominada anfitriã*.

1. Inscrições

1.1 Disponibilizar via internet o site e o e-mail para ciência, orientações, inscrições e participação dos municípios;

1.2 Avaliar as inscrições;

1.3 Comunicar ao município a aprovação e/ou a reorientação da proposta;

Atenção: O recebimento da inscrição dentro do prazo não garante a participação. As inscrições serão avaliadas e então aprovadas ou não.

A quantidade de estandes para culinária é limitada. Após avaliação das inscrições as participações serão efetivadas e as vagas preenchidas na seguinte ordem:

- 1º A proposta que mais estiver no perfil do programa.
- 2º Na ordem de entrada das inscrições (respeitado o tem 1º).

1.4 Nas edições regionais (Vale do Ribeira, Paraíba e Entre Serras e Águas) a preferência de participação será dos municípios da região cultural, independente da ordem acima (1º e 2º). Dos municípios da região será dada prioridade para as inscrições que chegaram primeiro.

Observações para expositores institucionais.

É necessário encaminhar por e-mail a finalidade do trabalho proposto e por que pretendem participar do Revelando SP.

Caso tenham intenção de comercializar produtos, deverá ser informado qual será a destinação do valor arrecadado.

As inscrições de participação institucionais serão avaliadas somente após análise das inscrições da Culinária Tradicional, sujeitos à disponibilidade de vaga para participar do Festival.

O tamanho padrão dos estandes (20m²) não se aplica aos institucionais que, serão analisados de acordo a disponibilidade do programa (RVSP).

2. Infraestrutura

- 2.1** Instalações da estrutura básica do estande de 20m² de área, em média;
- 2.2** Inclusão de 01 ponto de energia de 220V com 01 tomada;
- 2.3** Pessoal técnico de manutenção para suporte e apoio aos estandes;
- 2.4** Técnicos em eletricidade e hidráulica;
- 2.5** Técnicos da montagem das tendas e estandes;
- 2.6** Estrutura de palco, sonorização e iluminação;
- 2.7** Limpeza dos espaços públicos.

Atenção: Os serviços de instalações elétricas, hidráulica, limpeza, segurança, alimentação, hospedagem, enfermaria e o fornecimento de energia elétrica e água são de responsabilidade da Prefeitura anfitriã.

3. Hospedagem

3.1 Compete ao município anfitrião a hospedagem, oferecendo dormitórios coletivos separados entre femininos e masculinos, colchões de ar e local para banho. A hospedagem é exclusiva para aqueles que vêm a trabalho, limitada a 03 vagas para culinária por estande/município;

3.2 As pessoas que vierem em numero excedente arcarão com suas próprias despesas com hospedagem (hotéis, pensão, entre outros);

3.3 É imprescindível a apresentação do crachá para acesso à hospedagem, com assinatura do produtor (a) responsável pelo acolhimento;

3.4 É necessário que cada expositor traga roupa de cama, travesseiro, toalhas e objetos de higiene pessoal;

3.5 Em atenção ao perfeito descanso de todos, os horários determinados para banho são das 6h às 8:30h e das 21h às 24h, podendo ser alterada de acordo com a necessidade do programa;

3.6 **Por questões de organização e segurança, não é permitida a entrada ou permanência na hospedagem das 9h às 21h;**

3.7 O horário limite de entrada nos dormitórios de dará até às 24h (meia noite), ficando proibidas entradas ou saídas no horário das 24h às 6h;

3.8 É terminantemente proibida a entrada ou consumo de bebida alcoólica nas dependências da hospedagem, como também não é permitido fumas nos dormitórios, sanitários, corredores e toda a área fechada, conforme Lei Estadual 13.541, de 7 de maio de 2009;

3.9 A manutenção e limpeza dos dormitórios, zelando pela higiene dos espaços comuns são de responsabilidade dos hospedes;

3.10 Nas dependências do dormitório o silêncio é obrigatório das **22h às 6h**. O respeito a este item é incondicional;

Obs: A pessoa que descumprir este item poderá ser suspensa ou expulsa do RVSP e ficara impedido participar de qualquer edição do programa RVSP.

3.11 Não é permitida a hospedagem de menores de 16 anos. De 16 a 18 anos é permitida desde que acompanhados dos pais ou com autorização por escrito do representante legal (artigo 82 do Estatuto da Criança e do Adolescente);

4. Alimentação

4.1 É da competência do município anfitrião oferecer aos participantes inscritos e

aprovados o café da manhã, almoço e jantar;

4.2 A organização do evento garante a alimentação completa para até 03 expositores por estande/município;

4.3 É solicitado que cada expositor traga seu kit de alimentação permanente (prato, talheres, caneca ou copo). Não serão fornecidos pratos, talheres e copos descartáveis para os expositores (culinária e artesanato). É dever de todos colaborar com a redução de uso de material descartável no evento. ***Um mundo novo é possível!***

4.4 Será disponibilizada nos dias de montagem, alimentação extra para motorista(s) e/ou ajudante(s);

4.5 Motoristas e ajudantes que forem se alimentar no período de montagem/desmontagem não necessitam trazer o kit permanente;

4.6 É imprescindível a apresentação do crachá e a entrega do tíquete de alimentação na entrada do refeitório;

4.7 É proibido o consumo de bebidas alcólicas no refeitório;

4.8 Não é permitido levar refeições (café, almoço, jantar) para os estandes ou outras áreas que não sejam os locais determinados para consumo.

5. Transporte

5.1 Durante a realização do evento, é da competência dos organizadores viabilizar para todos os expositores participantes transporte de ida e volta do local do evento para as nossas hospedagens, quando necessário.

Competências do Município Participante

6. Procedimentos

6.1 Definir a pessoa responsável pelas inscrições na Prefeitura ou Secretaria de Cultura que será o canal de comunicação com a Produção do Revelando, e quem cuidará pessoal e diretamente das peças / iguarias a serem inscritas;

6.2 Acessar a ficha recebida por e-mail ou pelo site www.revelandosaopaulo.org.br para inscrição do município;

Obs: 1 - Ao finalizar a inscrição o Dirigente de Cultura deve ligar na Abaçai para confirmar a realização do cadastro.

Obs: 2 - Nos campos onde devera escrever nomes, não escreva com todas as letras maiúsculas. Inscrições recebidas fora dessa especificação serão consideradas invalidas e deverão ser refeitas.

6.3 Entregar uma cópia deste regulamento para cada expositor e orientá-los quanto às possíveis dúvidas;

6.4 A ficha nunca deve ser preenchida com letras Maiúsculas e sim com letras minúsculas deixando apenas os nomes próprios iniciando com maiúsculas (exemplo: Nome do município: São Paulo. Iguarias: Carne na lata, couve e arroz.);

6.5 Ao inscrever seu município, certifique-se da relação de equipamentos elétricos, informações de contato dos expositores e relação de iguarias propostas esteja de acordo e de fato será executada durante o festival. Informações desencontradas atrapalham o desempenho de seu município na mostra;

6.6 Manter os participantes expositores cientes e atualizados quanto a informes, solicitações, regulamento, orientações e resoluções da Produção do Revelando São Paulo;

6.7 Providenciar inscrição de qualquer cidadão interessado, residente e domiciliado no município e que atenda com seus produtos, rigorosamente, às exigências expressas neste regulamento;

6.8 Não é necessário que o expositor tenha qualquer vínculo com as Casas do Artesão, Casas de Cultura e entidades congêneres e/ou órgãos oficiais; basta serem munícipes, estarem inseridos no contexto da Cultura Paulista Tradicional do local onde reside, e apresentarem trabalhos dentro do perfil do programa, que constam neste Regulamento (item 13);

6.9 Reforçando a parceria com o Governo do Estado, facilitar o acesso dos participantes no evento, providenciando o transporte rodoviário dos mesmos e dos respectivos materiais, equipamentos e demais objetos, do município de origem ao local do evento, bem como retorno à cidade de origem;

6.10 Providenciar o material e equipamentos necessários à montagem interna do estande e que propiciem maior conforto dos expositores: mesas, bancadas, cadeiras, arames, barbantes, fios, ferramentas (alicate, serrote, martelo, chaves diversas, etc.), conversores de voltagem de 220V para 127V, pias (compreende-se a cuba, torneira, sifão e suporte para essa pia) etc.;

6.11 No ato da inscrição, tanto para culinária como artesanato, devem ser informados no campo específico da ficha, os equipamentos elétricos que serão utilizados, a tensão e potência de cada um. Lembrando que não é permitida a utilização de fritadeiras elétricas;

6.12 Orientar os expositores a dirigirem-se a um posto de saúde para realização de exames que permitam indicar a possibilidade de viagem, ter condições para manipular alimentos e a não presença de doenças que comprometam os demais durante o Revelando.

6.13 Enviar para a produção do evento correspondência oficial assinada pelo dirigente de cultura em caso de cancelamento;

6.14 Enviar correspondência oficial assinada pelo dirigente de cultura com justificativa em caso de não comparecimento ao evento em até 24 horas após o início do evento, sob pena de não participação nas próximas edições;

Atenção: Não é permitido a nenhum expositor, seja da culinária, artesanato, Festival da Amizade ou institucional, a utilização de mesas e cadeiras contratadas pela Abaçai, o município ou o expositor deverão providenciar as mesmas.

Aquele que fizer uso destas poderá ser punido com a não participação nos próximos eventos e poderá ser responsabilizado financeiramente por perdas e danos.

Orientações Gerais aos Expositores

7. Na chegada, no dia da montagem, o **dirigir-se à Produção**, apresentar o ofício de aprovação e os documentos pessoais originais dos participantes para retirada de tíquetes de alimentação e crachás;

8. Estandes

8.1 O horário de funcionamento dos estandes é das **9h às 21h**, não é permitido fechar antes ou abrir após o horário.

8.2 A montagem dos estandes deverá acontecer um dia antes da abertura do evento;

8.3 A desmontagem dos estandes deverá acontecer no domingo, após o encerramento do evento, a partir das 22h, ou segunda-feira até às 14h;

Atenção: No último dia do evento, a desmontagem do estande só poderá ocorrer a partir das 21h; no entanto, carregar o material para caminhões, carros etc., só será permitido a partir das 22h.

8.4 Em caso de necessidade de manutenção do estande, procurar o coordenador da área;

8.5 Os preços da culinária deverão ser **economicamente justos**, não sendo permitida a prática de preços e/ou aumentos abusivos.

8.6 O expositor deve zelar pelas condições dos estandes. Não é permitido perfurar, riscar, queimar, retirar partes. Na desmontagem, o expositor deverá dar especial atenção para que não danifique suas estruturas. Certifique-se que nenhum equipamento manche ou queime as estruturas. Caso seja constatado mau uso dos estandes, o expositor será responsabilizado financeiramente.

8.7 Ao final do evento, o expositor deverá deixar o espaço totalmente limpo, sem restos de material ou comida e todo lixo deixado deverá estar devidamente ensacado e descartados no local indicado.

Fogões à lenha deverão ser desfeitos e nenhum material ou equipamento poderá ser descartado no local do evento.

8.8 É terminantemente proibido fumar nos espaços de exposição (artesanato e culinária) e demais espaços cobertos (sanitários, palco, capela, arquibancadas etc.).

9. Responsabilidade sobre a prevenção de acidentes, orientações gerais para expositores

Todos têm responsabilidades sobre a prevenção de acidentes. Ao montar o estande, preocupem-se em:

9.1 Não deixar objetos pontiagudos em locais que possam ferir os demais;

9.2 Não deixar ferramentas elétricas ligadas desnecessariamente e acessíveis ao público;

9.3 Não deixar equipamentos que esquentam (estufas e chapas) instalados em locais que possam ferir os demais;

9.4 Não colocar nada no chão que possa fazer alguém tropeçar ou escorregar;

9.5 Não colocar coisas pesadas sobre bases que não ofereçam a segurança necessária ou de maneira que possam cair.

9.6 **Não é permitida a utilização de fritadeiras elétricas;**

9.7 É preciso levar o conjunto de pia (cuba, torneira, sifão e suporte);

9.8 Todo estande deverá fixar em lugar visível a lista de preços, impressa em uma folha de formato **máximo** A3;

9.9 Exceto pela lista de preços (item 11.2), não são permitidos materiais gráficos impressos ou manuscritos como banners, faixas, tabelas, mesmo que se limite ao espaço dos balcões;

9.10 Enfeites como placas de madeira, ferros antigos de passar roupa, fotos e outros “badulaques” que não sejam do tema Culinária são proibidos, assim como paninhos,

toalhinhas e outros materiais que ficam expostos, acumulam pó e poluem visualmente a estrutura branca do estande alugado pela organização. Salvo os santos de devoção, sinos e enfeites ligados ao tema Culinária.

9.11 Trazer um plástico grande - ou qualquer outro material com mais de cinco metros, para vedar a entrada do estande à noite, contribuindo com a ação da segurança local. As medidas podem variar de acordo com o estande;

9.12 Após o expediente, todo alimento (preparado ou não) deverá ser guardado em recipientes adequados e refrigerados quando necessário. Nenhum alimento (já preparado ou não) poderá ficar exposto de um dia para outro;

9.13 A higiene e limpeza do estande é de responsabilidade do expositor, que periodicamente deverá lavar (ou desinfetar com álcool em gel) balcões, eletrodomésticos, pias e mesas, panelas, estufas, bandejas, panos de prato etc.;

9.14 Limpar periodicamente as mesas dos visitantes é obrigação do expositor que, além de retirar os utensílios usados, descartáveis e restos de alimentos, também deverá limpá-las com um pano com álcool em gel;

9.15 Observar que a segurança de expositores e visitantes é prioritária, portanto, conversores de voltagem, fogões, estufas, botijões de gás e respectivas mangueiras devem estar em perfeitas condições de uso; caso contrário, serão vetados de imediato pelo coordenador técnico da área;

9.16 Entendendo a necessidade de reduzir a utilização de material descartável como copos, talheres, pratos e sacos/sacolas de plástico, o expositor deverá comprometer-se a não desperdiçar descartáveis, distribuindo/utilizando desnecessariamente tais materiais, e no momento da aquisição, o expositor deverá optar por materiais (sacos, copos, bandejas, talheres etc.) biodegradáveis;

9.17 O expositor também deverá comprometer-se em economizar água e energia elétrica, não deixando equipamentos ligados desnecessariamente ou torneiras abertas sem uso. Caso constate algum vazamento de água, por menor que seja, deverá informar imediatamente o responsável pelo setor;

9.18 O lixo interno dos estandes deverá ser separado entre orgânicos e recicláveis;

9.19 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;

10. Procedimentos de segurança

10.1 A segurança dos expositores e visitantes é prioritária. Portanto, é vetado ao expositor manusear a rede elétrica dos estandes seja para troca de fiação, alteração de voltagem ou outras modificações. Caso seja necessário, acionar a Produção do evento que enviará um técnico autorizado e treinado para essa função;

10.2 O expositor deverá trazer equipamentos elétricos, a gás, e seus acessórios: mangueiras com registros, conversor de voltagem, engates do equipamento que receberão as mangueiras; botijões em perfeitas condições de uso, os quais serão vistoriados por Bombeiros credenciados, que têm poder e obrigação de **interditar os estandes que estejam em desacordo com as normas de segurança;**

10.3 Serão vetados pela Direção Técnica, equipamentos para cozimento, fervura ou fritura que ofereçam riscos ou perigo às pessoas: com defeitos na base de apoio; materiais enferrujados, tortos, trincados, quebrados, fios descascados, ou quaisquer avarias;

10.4 Reforçamos que, de acordo com 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.

10.5 Os latões de lixo dispostos na área da culinária são para utilização do público visitante. O lixo produzido pelos culinários deve ser depositado em lixeiras no próprio estande e ao final do dia depositado em local previamente indicado pela Produção;

10.6 É terminantemente proibido jogar óleo ou detritos de qualquer natureza nas pias e ralos do estande. O óleo usado deve ser acondicionado em recipientes apropriados.

Atenção: As instalações elétricas, hidráulicas e de gás serão fiscalizadas no decorrer do evento. Qualquer irregularidade deverá ser sanada de imediato; o expositor não poderá continuar sua venda até a resolução do problema.

11. Orientações para instalação das unidades de GLP - gás de cozinha

11.1 Os registros reguladores de média e baixa pressão devem estar em local acessível e desobstruído.

11.2 A mangueira entre o fogão e o botijão deverá ser de borracha com

revestimento de malha metálica flexível, de acordo com normas pertinentes.

As conexões e registros devem ser de metal e com engates de rosca, sendo proibido o uso de abraçadeiras de qualquer espécie.

Atenção: Não é permitido armazenar botijões de gás (de qualquer especificação), em ambientes cobertos. Cada edição do Revelando São Paulo têm uma necessidade e como sempre acontece, a produção do evento encaminhará as especificações para a instalação e fornecimento de gás junto a aprovação do município. Em alguns casos, essa instalação exige uma taxa à ser paga para os fornecedores credenciados a prestar tal serviço.

12. Manipuladores de alimentos - cozinheiros e ajudantes

12.1 Devem trajar-se dentro das normas e padrões de segurança e higiene; podem usar os uniformes de culinistas, de preferência com o padrão visual do evento e sem marcas de restaurantes e similares. No Revelando São Paulo, o foco é a Cultura Tradicional;

12.2 É obrigatório usar touca de proteção para cabelos. A bandana ou o lenço não substituem a touca para cabelos.

12.3 Apresentar unhas bem cuidadas e curtas;

12.4 Caso sejam utilizadas luvas para manipulação de alimentos, as luvas não devem tocar em outras coisas que não sejam os alimentos, senão, deverão ser **trocadas**;

12.5 Sem luvas, devem-se lavar sempre as mãos, após pegar em dinheiro ou objetos como botijão e cestas, após colocá-las nos bolsos, após espirrar ou tossir, após colocá-las no rosto, cabelos ou outras partes do corpo, após cumprimentar outras pessoas, fumar etc.;

12.6 Por questões de segurança e higiene, não é permitido trajar sapatos abertos (sandálias ou chinelos), bermudas, saias curtas ou camisetas regata (homens).

12.7 É proibido o uso de qualquer adorno (anel, pulseira, corrente, brinco, relógio, etc.);

12.8 Devem possuir e portar Carteira de Saúde ou ASO (Atestado de Saúde Ocupacional);

12.9 Antes do evento, é necessário passar por uma avaliação médica por profissional no Posto de Saúde Municipal (do seu município) apto para esses exames;

12.10 Designar pessoa específica para cuidar do Caixa, pois quem manusear dinheiro não poderá manipular ou servir alimentos;

12.11 Em hipótese alguma, as painelas ou mantimentos podem ficar diretamente no chão.

13. Culinária tradicional

Para o Programa Revelando São Paulo, a Culinária Tradicional é o conjunto das especialidades e iguarias da cozinha paulista (caipira, tropeira, caiçara, piracuara/barrageira) cujas características e peculiaridades identifiquem seu município e/ou sua região. São aquelas **resultantes de interação social**, aprendidas dentro das famílias, entre amigos e/ou por outros integrantes da comunidade.

As técnicas são transmitidas pessoalmente, no ver e fazer do dia-a-dia, na conversa interpessoal, onde alguém tem a oportunidade de ensinar, passar a receita, alimentando a cadeia do ensina-aprende-ensina.

LISTA DE IGUARIAS QUE NÃO FAZEM PARTE DO PERFIL DO REVELANDO SÃO PAULO

Indicamos abaixo os itens que não fazem parte do perfil do evento, estando vetada sua exposição no Revelando.

Em casos omissos e de dúvidas, consultar a Direção Artística do Revelando - Fone (11) 3312-2900, com Raquel Zucchi.

1. Itens da culinária de outros Estados que não seja a culinária de São Paulo (com exceção dos grupos que fazem parte do Festival da Amizade);
2. Batatas chips, batatas fritas;
3. Bolos confeitados, tortas, pudins, gelatinas, flans, merengues, cremes em geral;
4. Chocolates em geral: bombons, brigadeiros, chocolate quente, trufas, cobertura e calda de chocolate, granulado;
5. Embutidos em geral: presuntos, apresuntados, copas, salames;
6. Frutas em geral, in natura e/ou com chantili, creme de leite, leite condensado;
7. Lanches: cachorro-quente, hambúrguer, misto;
8. Maçãs do amor, churros, frutas no palito envolto no chocolate e/ou caramelo;
9. Mel e seus derivados;
10. Pipoca doce ou salgada; bicho-do-pé;
11. Salgadinhos: croquetes, coxinhas, quibes, empadas, esfihas, pizzas;
12. Sorvetes em geral: de massa, picolé, sacolé, geladinho;
13. Sucos de frutas, de polpa de frutas ou de garrafa;
14. Pastel de feira.

RESPONSÁVEIS PELA PRODUÇÃO DO REVELANDO SÃO PAULO

Adriana Duarte, Coordenadora.

André Santos, Artesanato.

Eder Pinheiro, infraestrutura técnica operacional.

Eliani Pinheiro, hospedagem.

Emerson Pantaleo, Festival da Amizade e Transreligioso.

Julyana Silveira, Grupos, Bandas e Fanfarras.

Kelli Garcia, Grupos.

Maria Lúcia Medeiros, Mãe Divina Peregrina.

Marcelo Moraes, Culinária e Rancho Tropeiro.

Silvio Oliveira, animais.