

REGULAMENTO MERCADOTEC

A stylized illustration of a purple rocket with a white nose cone and orange flames at the base, positioned vertically on the left side of the page.

A Feira Tecnológica do Centro Paula Souza (FETEPEPS) é o espaço para a demonstração e socialização de projetos desenvolvidos por estudantes do Centro Paula Souza (CPS) e de instituições parceiras, com potencial empreendedor, criativo, inovador, de transformação social e com aplicação de tecnologia.

A diversidade e a qualidade dos trabalhos expressam, de forma bastante significativa, os projetos pedagógicos do ensino médio, cursos técnicos de nível médio e superior tecnológico que têm, entre seus objetivos, o desenvolvimento da visão empreendedora, criativa, inovadora e científico-tecnológica.

Com o intuito de proporcionar melhor experiência e aumentar a capacidade de demonstração das competências e habilidades dos estudantes do CPS, ampliando assim as oportunidades de participação na feira, o MercadoTec será o espaço no qual serão comercializados produtos conectados diretamente com as habilitações profissionais ofertadas pelas Etecs e Fatecs.

Essa proposta de realização do MercadoTec vem ao encontro dos objetivos da 16ª FETEPEPS que inclui o desenvolvimento das competências empreendedoras dos estudantes e capacidade de criar produtos a partir das habilidades desenvolvidas durante os estudos nos Cursos Técnicos e Tecnológicos, o que viabiliza a missão do próprio CPS no que tange ao desenvolvimento econômico do Estado.

Este regulamento define as diretrizes para a submissão e seleção dos produtos desenvolvidos pelos estudantes das Etecs e Fatecs que objetivam comercializá-los no MercadoTec, espaço de vendas da FETEPEPS.

As etapas da proposta dos produtos para o MERCADOTEC são:

- **Etapa 1:** Inscrição das propostas pelas equipes na plataforma da 16ª FETEPEPS.
- **Etapa 2:** Classificação e Desclassificação das propostas inscritas, conforme os dispostos neste Regulamento.
- **Etapa 3:** Avaliação das propostas.



- **Etapa 4:** Resultado das propostas classificadas para apresentação na Feira Presencial.
- **Etapa 5:** Avaliação Técnica, a partir da amostra enviada.
- **Etapa 6:** Participação das propostas selecionadas nos encontros remotos para orientações referentes ao Manual de Instruções.
- **Etapa 7:** Participação das equipes selecionadas, de forma presencial, na 16ª FETEPS.



1. PÚBLICO-ALVO:

1.1 Estudantes regularmente matriculados nos cursos técnicos e tecnológicos das Etecs e Fatecs do Centro Paula Souza.

2. CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO:

2.1 Os produtos submetidos devem ter sido desenvolvidos pelos estudantes durante as aulas ou projetos de seus respectivos cursos.

2.2 Os produtos devem apresentar características empreendedoras, como criatividade, diferenciação e geração de valor para o cliente.

2.3 Os estudantes podem participar individualmente ou em equipes de no máximo 03 (três) integrantes por produto.

2.4 Todas as equipes devem ter a participação de 01 (um) professor orientador que será o responsável técnico pelo produto.

2.5 O professor orientador será o responsável por inserir a proposta na plataforma.

2.6 Não há limite para o número de propostas inscritas pelo orientador e/ou Unidade de Ensino.

2.7 Não serão aceitas inscrições encaminhadas por outro meio que não seja o indicado neste Regulamento.



3. PROCESSO DE SUBMISSÃO

3.1 As propostas deverão ser submetidas por meio de formulário próprio disponibilizado pela organização do MercadoTec em: <https://feteps.cps.sp.gov.br>

3.2 Somente serão aceitas as propostas que estiverem com o template padrão disponibilizado no site <https://feteps.cps.sp.gov.br>

3.3 Cada proposta deve conter as seguintes informações do produto:

3.3.1 Proposta escrita:

- a) Nome do produto;
- b) Descrição detalhada do produto;
- c) Justificativa empreendedora do produto (diferencial);
- d) Apresentação da produção;
- e) Estratégia de precificação;
- f) Estratégias de apresentação do produto para venda na FETEPEPS;
- g) Capacidade de produção;
- h) Fotos do protótipo do produto;
- i) Sustentabilidade;
- j) Recursos financeiros.

3.3.1.1 – Formatação:

- a) Título: ter no máximo 40 (quarenta) caracteres, incluindo espaços.
- b) Fonte: Verdana 11 – justificado
- c) Espaçamento entre linhas 1,5
- d) 4 a 10 páginas

3.3.2 Vídeo



3.3.2.1 O vídeo deverá, obrigatoriamente, conter as seguintes informações:

- a) Apresentação dos integrantes, curso(s) e Unidade de Ensino.
- b) Apresentação do produto relacionando com as competências técnicas, objetivo, justificativa, público-alvo, desenvolvimento e resultados obtidos.
- c) Explicação do processo produtivo do produto.
- d) Amostragem do produto e embalagem.

3.3.2.2 O vídeo deverá ter até 4 minutos.

3.3.2.3 Orientações para submissão do vídeo:

- a) O vídeo deverá estar na plataforma Youtube.
- b) Na descrição, devem constar: título, nomes completos dos autores, curso e Unidade de Ensino.
- c) Recomenda-se que o vídeo seja carregado no Youtube com a opção de Privacidade “não listado”.

3.3.3 Ficha Técnica

3.3.3.1 Deverão preencher a ficha técnica:

- a) Produtos considerados alimentos e bebidas.
- b) Produtos considerados substâncias químicas.

4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

4.1. Os produtos serão avaliados com base nos seguintes critérios:

- a) **Processo criativo:** será analisado o desenvolvimento do produto, considerando a ideia e a metodologia utilizada em sua concepção. Esse processo abrange desde a idealização até a evolução e finalização do produto.



- 
- b) **Diferenciação:** avaliação do quanto a proposta do produto se destaca e se torna atraente para o público.
 - c) **Qualidade:** serão avaliados os insumos e matérias-primas utilizadas na produção, bem como os processos aplicados, garantindo a segurança, durabilidade e conservação da qualidade do produto.
 - d) **Viabilidade do Produto:** será analisada a viabilidade de desenvolvimento, produção e comercialização do produto, considerando o público-alvo, o contexto do curso em que os estudantes estão matriculados e a formação do professor orientador/responsável técnico.
 - e) **Apresentação do Produto:** avaliação da estratégia de exposição no ponto de venda da FETEPS, incluindo a proposta de embalagem e a experiência de entrega ao cliente.
 - f) **Estratégias de precificação:** consideração do preço de venda, sua competitividade e adequação ao público e a FETEPS.
 - g) **Estratégias de venda:** serão analisadas as táticas utilizadas para atrair clientes e estimular a compra do produto.
 - h) **Produção:** avaliação do processo produtivo, incluindo a capacidade de atender à demanda do público da FETEPS durante os quatro dias de evento.
 - i) **Sustentabilidade:** serão consideradas as estratégias adotadas para minimizar impactos ambientais, incluindo descarte de resíduos, escolha de materiais sustentáveis e práticas para reduzir desperdícios e geração de lixo.

4.2. A avaliação e seleção será realizada por uma comissão avaliadora designada pela Comissão Organizadora da FETEPS.

4.3. Será realizada uma avaliação técnica do produto após o processo de aprovação inicial.

5. PRODUÇÃO DOS PRODUTOS

5.1 São de responsabilidade da Unidade de Ensino as despesas e os custos de produção do produto, desde a fase de testes até a produção para estoque para venda na 16ª FETEPS.



5.2 O Centro Paula Souza não se responsabiliza por quaisquer custos de produção dos produtos e transporte da equipe.

5.3 Os produtos fabricados deverão estar de acordo com as normas legais e infralegais cabíveis a cada categoria.

5.4 Deverão ser seguidas todas as normas de segurança e higiene cabíveis durante todo o processo de fabricação dos produtos.

5.5 O Manual de Instruções de cada categoria será disponibilizado após aprovação inicial dos produtos.

5.6 Os produtos devem ser produzidos, preferencialmente, nas Etecs e Fatecs.

5.7 Os produtos devem ser, obrigatoriamente, produzidos pelos estudantes autores da proposta com o auxílio do professor orientador.

5.7.1 A produção dos produtos não pode acontecer de forma terceirizada.

6. SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS

6.1 Deverão ser seguidas todas as normas de higiene e segurança vigente da Anvisa, desde a produção até a comercialização.

6.2 Deverá ser entregue para avaliação, a ficha técnica, seguindo o modelo disponível na plataforma da FETEPS.

6.3 A precificação deve ter coerência com a ficha técnica apresentada.

6.4 Deverão ser seguidas normas de rotulagem estabelecidas na legislação.

6.5 Após a aprovação dos produtos, para participação na 16ª FETEPS, os alunos e orientadores deverão participar dos encontros remotos com a Comissão do MercadoTec para orientações referentes às práticas de higiene, manipulação, ficha técnica, cuidados na exposição e informações sobre as boas práticas de manipulação.

6.6 Deverá ser coletada amostra do produto que será comercializado, para esclarecer possíveis ocorrências.



6.7 Será realizado agendamento com antecedência para que a comissão avalie o produto.

6.8 A produção deve ter um responsável técnico, preferencialmente, químico ou farmacêutico, devidamente registrado nos órgãos competentes.



7. ALIMENTOS E BEBIDAS

7.1 Deverão ser seguidas todas as normas de higiene e segurança desde a produção até a comercialização, conforme Manual de Instruções que será divulgado no decorrer do processo.

7.2 Deverá ser entregue para avaliação, a ficha técnica, seguindo o modelo disponível na plataforma da 16ª FETEPS.

7.3 A precificação deve ter coerência com a ficha técnica apresentada.

7.4 Deverão ser seguidas normas de rotulagem, estabelecidas na legislação.

7.5 Após a aprovação dos produtos para participação na 16ª FETEPS, os alunos e orientadores deverão participar dos encontros remotos com a Comissão do MercadoTec para orientações referentes às práticas de higiene, manipulação, cuidados na exposição, ficha técnica e informação nutricional.

7.6 Deverá ser coletada amostra do produto utilizado na comercialização, para esclarecer possíveis ocorrências.

7.7 A embalagem deve ser condizente com o produto, e não poderá ser manipulado alimento durante a comercialização.

7.8 Será realizado agendamento com antecedência para que a comissão avalie o produto por meio de degustação. É obrigatória a presença do professor orientador e de ao menos um aluno integrante da equipe.



7.9 Caso o alimento a ser comercializado seja de origem animal, é necessário o Selo de Inspeção Municipal (SIM) e/ou Selo de Inspeção Estadual (SISP), atestando a qualidade higiênica e sanitária.

7.9.1 As Etecs devem, preferencialmente, estar regularizadas junto aos órgãos competentes. Após a submissão das propostas, os produtos serão avaliados por especialistas, considerando os critérios de conservação adequados a cada tipo de produto.

7.10 A produção deve ter um responsável técnico, preferencialmente, devidamente registrado nos órgãos competentes.

8. COMERCIALIZAÇÃO NO MERCADOTEC

8.1. Os produtos aprovados serão comercializados no espaço do MercadoTec durante todos os dias da 16ª FETEPE.

8.2. Será permitida a venda apenas do produto aprovado, não sendo possível utilizar o espaço para quaisquer outras atividades e ações que não sejam inerentes à comercialização do produto.

8.3. A arrecadação das vendas será de responsabilidade da equipe e da Unidade.

8.4 O Centro Paula Souza e a Comissão Organizadora da 16ª FETEPE não cobrarão nenhuma taxa ou participação nos lucros das vendas realizadas.

8.5. A participação no MercadoTec não gera vínculo empregatício ou comercial com a organização da FETEPE ou com o Centro Paula Souza.

8.6 As vendas deverão acontecer por meio da APM (Associação de Pais e Mestres), Cooperativa-escola ou FAT (Fundação de Apoio à Tecnologia).

8.6.1 Etecs: as vendas deverão acontecer por meio da APM ou Cooperativa-escola, desde que estejam funcionando de forma legal na data da 16ª FETEPE.



8.6.2 Fatecs: as vendas deverão ser realizadas por meio da FAT, desde que haja um convite formal à Fundação, acompanhado do envio do projeto e do aceite (FAT) para a operação das vendas e da gestão financeira.

8.6.2.1 O convite à FAT para gestão financeira dos recursos deverá ser feito após a aprovação do produto para comercialização na FETEPE.

8.6.2.2 Caso haja recusa da FAT para gestão dos recursos da comercialização, o produto será desclassificado e o próximo da lista de classificação será convidado.



9. DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. Os participantes devem cumprir as normas e diretrizes estabelecidas pela organização da 16ª FETEPE.

9.2. A organização desclassificará as propostas que não cumpram os requisitos do regulamento e do Manual de Instruções.

9.3. Dúvidas e casos omissos serão resolvidos pela comissão organizadora.

9.4. A qualquer momento as equipes poderão ser desclassificadas pela comissão organizadora, caso seja identificado qualquer ato de infração.

9.5 Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação.

