

AGROTINS 2018 – FEIRA DE TECNOLOGIA AGROPECUÁRIA SEAGRO / CAP - CENTRO AGROTECNOLÓGICO DE PALMAS

REGULAMENTO GERAL DE USO E FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTES, LANCHONETES, VENDEDORES AMBULANTES E ARTESANATOS.

1. INFORMAÇÕES GERAIS DO EVENTO

1.1. REALIZAÇÃO DO EVENTO

- A AGROTINS - Feira de Tecnologia Agropecuária, tem como seus idealizadores o Governo do Estado do Tocantins, por meio da Secretaria do Desenvolvimento da Agricultura e Pecuária – SEAGRO e suas vinculadas a Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins - ADAPEC, o Instituto de Terras do Estado do Tocantins - ITERTINS e o Instituto de Desenvolvimento Rural do Estado do Tocantins – RURALTINS, que com o apoio de vários órgãos da esfera municipal, estadual e federal, iniciativa privada e entidades de classe ligadas ao setor produtivo, realizam o evento.

1.2. OBJETIVO DO EVENTO

- A Feira de Tecnologia Agropecuária – AGROTINS tem por objetivo promover o desenvolvimento sustentável do setor agropecuário, destacando as potencialidades do agronegócio, assim como apoiar as ações de pesquisas, validação e transferência de tecnologia ao setor produtivo.

1.3. LOCAL DO EVENTO

- SEAGRO/CAP – CENTRO AGROTECNOLÓGICO DE PALMAS

Endereço: Rodovia TO - 050, km 23, estrada vicinal km 8, Zona Rural
Palmas - TO.

Fone: (63) 3218-7636 / 3218-2112 / 3218-7636

Email: agrotins@seagro.to.gov.br

www.seagro.to.gov.br

www.agrotins.to.gov.br

1.4. PERÍODO DE REALIZAÇÃO DO EVENTO

- De 08 a 12 de maio de 2018, das 08h às 18h, com entrada franca.

2. MODALIDADE DOS ESTABELECIMENTOS E AS ATIVIDADES PERMITIDAS

2.1 MODALIDADE DOS ESTABELECIMENTOS

- Restaurantes (almoço e jantar)
- Lanchonetes/Quiosques; (lanches rápido)
- Vendedores Ambulantes (picolé, sorvete, água de coco, caldo de cana, pipoca);
- Vendedores de Artesanatos (produtos artesanais e regionais).

2.2 ATIVIDADES A SEREM REALIZADAS

- Fornecimento de alimentação preparada (almoço e jantar com refrigerante/suco/água), em 03 unidades físicas independentes entre si denominados (Restaurante 01, Restaurante 02 e Restaurante 03). de acordo com cardápio básico e preços estabelecido.
- Fornecimento de alimentação preparada (exclusivamente lanches rápidos/prontos) em 07 lanchonetes e , denominadas (01 a 10), de acordo com o cardapio e preços prosposto.
- Fornecimento de alimentação por vendedores ambulantes (picolés, sorvetes, água de coco, caldo de cana e pipoca), em locais preestabelecidos pela organização do evento.
- Comercialização de produtos artesanais e regionais, em locais preestabelecidos pela organização do evento.

2.3 EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES E LOCAL

- Os serviços deverão ser realizados por profissionais de cada área específica, (nutricionista, cozinheiros, garçons, garçonetes, balconistas, auxiliares, atendentes, vendedores e outros), no Centro Agrotecnológico de Palmas, em estruturas físicas e espaços abertos, disponibilizadas pela SEAGRO, compreendidas por:
 - 03 edificações do tipo galpão, ambas com telha Plan, piso de cimento e cerâmica, cozinha azulejada, área de serviços, área para mesas, sanitário interno, instalações elétricas e hidráulicas, incluindo os custo de energia e de água, denominados Restaurante 01, Restaurante 02 e Restaurante 03.

- 10 edificações de alvenaria, telha plan, piso de cimento, área de serviços, área para mesas, instalações elétricas e hidráulicas, para uso restrito, sanitário geral do evento, incluindo os custos de energia e de água, denominado lanchonete 01 a 10.
 - 20 espaços abertos para vendedores ambulantes distribuídos na área do evento, em local indicado pela organização, incluindo custo de energia se for o caso de uso.
 - 2 tendas (6x6m) para a venda de artesanatos, montadas em local indicado pela organização do evento.
- É da responsabilidade da autorizada, os materiais e gêneros alimentícios em geral, os equipamentos necessários como: eletrodomésticos, utensílios, acessórios, mobiliários, louças, talheres, estrutura de ampliações (tendas), carrinhos, trailers, e demais equipamentos necessários, bem como, funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, sociais físicos e comerciais, vigilância sanitária, transporte, alimentação, seguro, licenças, taxas e outros, dos trabalhadores envolvidos e da empresa autorizada.
- Recomenda-se o uso de materiais descartáveis como: pratos, talheres, copos, principalmente nas lanchonetes, quiosques e vendedores ambulantes.

3. RECEBIMENTO E MANUTENÇÃO DAS EDIFICAÇÕES, ÁREAS, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.

- A reserva será confirmada mediante assinatura do termo de autorização.
- A autorizada receberá as edificações compreendidas como Restaurante, lanchonetes e áreas abertas para ambulantes e artesanatos, de forma individual de acordo com a modalidade e processo de seleção, nas condições em que se encontra no momento, mediante contrato de concessão de uso, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas.
- É de inteira responsabilidade da autorizada, reformas e pinturas, complementações das instalações, fechaduras e chaves, materiais e equipamentos como: fios, tomadas, abajur, conexões hidráulicas, balcões, telas de proteção de portas e janelas, eletrodomésticos, utensílios, acessórios, mobiliários, louças, talheres, estrutura de ampliações e demais equipamentos e materiais necessários ao desempenho das atividades autorizadas, inclusive toda e quaisquer despesas com gás de cozinha e outros gastos;
- Responder pela manutenção das dependências, instalações e equipamentos dos restaurantes e lanchonetes, inclusive efetuando diariamente a higienização e

limpeza, conservação de pisos, paredes, portas, equipamentos sanitários, pias e todas as demais atividades inerentes ao seu funcionamento, por sua inteira responsabilidade;

- Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da SEAGRO durante a execução das atividades autorizadas;
- Submeter todos os equipamentos a serem utilizados a uma manutenção preventiva, por empresa especializada, a pessoa capacitada antes do início dos serviços.
- Realizar a manutenção, conservação e reparos da rede hidráulica e elétricas nos ambientes objeto da autorização;
- No final do evento a autorizada deverá devolver os imóveis, e espaços e bens utilizados em perfeitas condições de conservação, inclusive as fechaduras e chaves das portas, torneiras, tomadas, pias, extintores de incêndio exaustores, lâmpadas, etc.
- A autorizada (restaurantes, lanchonetes e ambulantes) deverá atender todas as normas sanitárias e de segurança com a prevenção a acidentes, incêndios, exigência da vigilância sanitária, enquadrando-se nas normas técnicas vigentes inerentes as instalações e atividades, bem como taxas, licenças e demais tributos referente às atividades a ser desenvolvidas.
- Qualquer ligação elétrica ou hidráulica em redes de fornecimento só poderá ser feita por pessoas habilitada e com autorização da organização do evento.

4. OBRIGAÇÕES DA AUTORIZADA, REFERENTE À MÃO DE OBRA.

- Garantir adequadas condições de saúde para todos os funcionários que estiverem prestando serviços nos restaurantes, lanchonetes e ambulantes, através de exames de saúde realizados antes do início das atividades, bem como apresentação da carteira de saúde dentro do prazo de validade.
- Garantir a segurança física dos trabalhadores, através do fornecimento dos equipamentos de segurança e proteção individuais - EPI, imprescindíveis para a realização das atividades autorizadas;
- Nos restaurantes e lanchonetes fornecer pelo menos 2 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, toca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições;

- Os ambulantes deverão estar uniformizados e ou vestidos adequadamente (calça, camisa, jaqueta e ou avental, sapato fechado, touca ou boné, etc.) apresentado limpos e asseados no aspecto pessoal, , sem joias e adereços.
- Manter, por sua exclusiva conta, os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, sem joias e adereços, substituindo-se imediatamente aquele que não preencher esta exigência.
- Os restaurantes deve possuir número de nutricionistas no local, suficientes para que a cozinha esteja sempre sob sua supervisão.
- Todos os proprietários, , empregados e vendedores ambulantes e de artesanatos deverão portar crachá e ou cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função.
- A organização do evento não fornecerá crachás. Deverão ser feitos por cada empresa, podendo ser o mesmo crachá usado dentro de sua empresa, desde que contenha todas as informações necessárias.
- A autorizada deverá estar legal e permanecer nessas condições até o termino do evento referente a contratação de trabalhadores fixo e ou temporário mantendo a disposição dos órgãos fiscalizadores e da organização do evento, relação atualizada dos trabalhadores, desde a montagem até a desmontagem.

5. ARMAZENAMENTO, PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTOS.

5.1 ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA-PRIMA PARA PREPARO DE ALIMENTOS.

- Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias e todas as normas e procedimentos legais, referente ao armazenamento de produtos conforme abaixo relacionados:
 - Alimentos secos ou não perecíveis;
 - Frutas, verduras e legumes;
 - Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos), etc;
 - Leites, derivadas, sobremesas a base de leite, etc;
 - Carnes cruas, peixes, aves e derivados;
 - Alimentos cozidos;

- Produtos de limpeza (devem ser armazenados em ambientes separadamente dos alimentos);
- Bebidas (não devem ser armazenadas junto com alimentação).

5.2 DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES E LANCHES

- Garantir a utilização de técnicas corretas de pré-preparo e preparo das refeições, de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito a Técnica Dietética;
- Confeccionar e preparar as refeições, usando a menor quantidade de óleo e sal possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;
- Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- Priorizar a utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.);
- Não permitir que os alimentos cozidos ou assados fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;
- Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10° C);
- Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;
- Lavar as mãos constantemente, com água, sabão e escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário;
- Desinfecionar as mãos após a lavagem, utilizando-se produtos apropriados;
- Utilizar sempre garfos ou pegadores próprios na manipulação dos alimentos prontos;
- Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las;
- Utilização obrigatória de luvas e tocas descartáveis para cortar carnes ou guarnições já prontas;

- Nunca colocar as panelas no chão, caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias);
- Cumprir e fazer cumprir, sob pena de responsabilidade, todas as normas e procedimentos referentes a pré-preparo e preparo dos alimentos.

5.3 CONDIÇÕES ESPECÍFICAS E O FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES E LANCHES

- Manter fixados em local visível o cardápio diário e a tabela de preços de todos os itens disponíveis para a venda nas respectivas unidades;
- O fornecimento das refeições e lanches deverá ser realizado, observando a compatibilidade entre o fluxo de pessoas, e as estruturas (equipamentos e pessoal), necessários para o conforto e rapidez.
- Os alimentos deverão ser fornecidos nos seguintes horários:
 - Almoço: de 11:00 às 15:00 horas;
 - Jantar: de 18:00 às 21:00 horas;
 - Lanche: de 07:00 às 21:00 horas.
- O almoço e jantar, indistintamente deverão ser compostos de no mínimo 03 (três) pratos principais, 02 (duas) guarnições, 03 (três) acompanhamentos, 05 (cinco) saladas, 02 (dois) doces e 02 (duas) frutas, sucos, refrigerantes e águas, observando o cardápio básico proposto no contrato;
- A realização do contrato de fornecimento de refeição através de pacotes para terceiros só será permitido mediante autorização prévia da comissão organizadora;
- É facultada a autorizada o fornecimento de bebidas (sucos, refrigerantes, água mineral, etc.) de qualquer marca, porém em tamanho e sabores variados, e somente em embalagens pets, lata ou caixinha.
- É expressamente proibido o fornecimento de refeições (almoço, janta, marmitex, prato feito, guarnições, acompanhamentos e outros que caracterize refeição) nas lanchonetes, quiosques e vendedores ambulantes, sob pena de responsabilidade.

6. NORMAS GERAIS

6.1. CREDENCIAMENTO

- O credenciamento para explorar as lanchonetes e atuar como ambulantes será feito pela ASSOCIAÇÃO DOS SERVIDORES DA SECRETARIA DA AGRICULTURA DO ESTADO DO TOCANTINS - ASSAGRO, CNPJ 11.524.145./0001-08.
- O credenciamento será realizado até o dia 18 de abril de 2018.

6.2 PRAZOS E HORÁRIOS

- Período de montagem de instalações complementares, equipamentos e demais estruturas nos restaurantes e lanchonetes: de 02/04/18 a 01/05/18, não sendo permitida a montagem após esta data.
- Horário de trabalho para essas montagens: das 08h às 22h (incluso finais de semana).
- Desmontagem: somente a partir das 18h do dia 12/05/2018 sob pena de responsabilidade
- Reposição de mercadorias, produtos e ou equipamentos: durante o período de realização do evento, só poderá ser feito por meio de veículo do evento, disponível no portão de acesso, conforme a seguir:
 - Período da manhã: das 06h às 07h30m.
 - Período da noite: das 19h às 20h30m

6.3 IMPLANTAÇÃO, ESTRUTURAÇÃO, DECORAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

- Havendo interesse em personalizar ou acrescentar acessórios no seu estabelecimento a autorizada poderá realizar os serviços, mediante aprovação da organização do evento, sendo que os custos correrão por sua conta, bem como os custos com equipamentos de segurança, taxas e licenças exigidas pelos órgãos competentes;
- As áreas e os espaços destinados a ambulantes e artesanatos serão demarcados pela organização do evento;

- Os ambulantes só poderão instalar tendas e estruturas de apoio mediante aprovação e autorização da organização do evento;
- A autorizada não poderá transferir, ceder ou sublocar, total ou parcialmente, o seu espaço, bem como qualquer direito ou responsabilidades assumidas com relação ao evento.
- As tendas e mobiliários (mesas, cadeira, balcões, camaras frias, etc.) deverão ser de aspecto novo, bem conservado e padronizadas, e em quantidades compatíveis com o público.
- É expressamente proibido a venda em caixa de isopor e ou recipientes fora dos padrões de higiene, segurança e conservação
- A autorizada não poderá exceder os limites demarcados para a sua instalação com tendas, mesas, balcões, nem mesmo com tirantes ou cordas e nenhuma identificação poderá avançar visualmente o espaço do vizinho;
- A colocação de cartazes, faixas, bandeiras, outdoor, balcões, etc. será livre dentro da sua área, não sendo permitido qualquer divulgação fora da área, exceto em local previamente autorizado pela Comissão Organizadora do evento, observadas a distância mínima horizontal de 2,0 m de rede de alta tensão, e de 1,0 m da rede de baixa tensão.
- As ruas, corredores e passarelas são de uso comum, não sendo neles permitido a colocação de faixa ou motivos decorativos e qualquer outra estrutura e nem circulação equipamentos durante o horário de funcionamento da feira, observando-se os prazos e horários, bem como o acesso de veículos e equipamentos, constante deste regulamento e do regulamento geral do evento.
- É expressamente proibido o uso de som nos estabelecimentos, a venda de bebidas quentes, bem como bebidas em garrafas de vidro de qualquer espécie.
- Os vendedores ambulantes de lanches e artesanatos deverão permanecer de forma fixa, nos locais indicados, não sendo permitido a obstrução das vias de circulação e nem a circulação no interior dos pavilhões, estandes e ambientes fechados com carrinhos de picolé, pipoca e outros meios, sob pena de ser retirado do recinto do evento.
- Todos os estabelecimentos serão fiscalizados, pela Vigilância Sanitária, ficando a liberação de funcionamento vinculado ao laudo técnico do órgão citado;
- A fiscalização pelos órgãos acima citados não exime a fiscalização pela SEAGRO e demais órgão competentes para tal finalidade.

- É OBRIGATÓRIO e de responsabilidade do autorizada, se necessário além dos que já existem, a instalação de extintores de incêndio, adequados ao estabelecimento e de acordo as exigências dos órgãos competentes.
- O autorizado é o ÚNICO responsável pelo seu estabelecimento no evento. O Governo do Estado - Secretaria da Agricultura e Pecuária - SEAGRO, não será responsável por danos ou prejuízos, de qualquer natureza, causada as edificações, instalações e estruturas do Centro Agrotecnológico, bem como a pessoas, durante e após o evento, exceto danos a que tenha dado causa, desde que comprovada a sua culpa.
- A autorizada é responsável pela movimentação de carga, descarga, documentação fiscal, sanitária, ambiental e outras, de qualquer produto utilizado durante o evento, incluso os transportados pelo veículo do evento.
- A desmontagem dos estabelecimentos e a retirada dos equipamentos deverá ser efetuada até o dia 15/05/18, permanecendo sob a responsabilidade e guarda da autorizada até a sua retirada do local do evento.

6.4 SEGURANÇA

- A autorizada será responsável pela segurança patrimonial de seu estabelecimento, da estalação a desmontagem, sendo que a SEAGRO não assumirá qualquer responsabilidade por roubos ou danos que porventura possam ocorrer;
- Caso a autorizada disponibilize segurança própria, esta somente será permitida dentro da área do estabelecimento, com pessoas identificadas e capacitados, sob sua inteira responsabilidade.
- A segurança geral do evento será realizada pela Secretaria de Segurança Pública do Estado do Tocantins por meio das Polícias Militar e Civil e da Guarda Metropolitana Municipal.

6.5 SEGURO

- Os produtos, equipamentos e pessoal de serviço não estão cobertos por apólice de seguros do evento, cabendo a autorizada providenciar seus próprios seguros.
- A organização do evento irá contratar e disponibiliza aos visitantes e participantes, cobertura de seguro pessoal na modalidade Acidentes Pessoais, para cinistros que porventura venha a ocorrer nas áreas comuns do evento.

6.6 DIVULGAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE TERCEIROS

- A autorizada não poderá promover, divulgar e comercializar produtos ou marcas que não sejam de sua própria fabricação ou representação legal, assumindo o ônus pelo descumprimento.

7. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

7.1 ENERGIA ELÉTRICA

- A tensão de fornecimento de energia elétrica no Estado do Tocantins é de 380/220 volts.
- A SEAGRO disponibilizará para uso nos estabelecimentos energia elétrica distribuídos nas edificações e nos postes (disjuntor) distribuídos na área do evento, cabendo a autorizada se necessário, fazer a ligação e distribuição interna, mediante a autorização prévia;
- A conexão de cabos nas redes elétricas só poderá ser realizada pela ENERGISA, e/ou eletricitista devidamente credenciado para tal atividade.
- Os custos do consumo de energia elétrica será de responsabilidade da SEAGRO.

7.2 INSTALAÇÕES HIDROSANITÁRIAS

- A água servida em todo o recinto do evento é oriunda de poço semi artesiano (três poços) bombeadas para os reservatórios que distribuem para as edificações e os pontos de água distribuídos em toda área do evento;
- O fornecimento de água nas áreas do evento será coletivo e por meio de torneiras distribuídas em pontos estratégicos na área do evento, e liberado para uso mínimo, uma vez que o sistema de abastecimento não possui capacidade para outros usos como: lavagem de equipamento, umectação da área, ruas, etc., podendo acarretar punições a autorizada em caso de uso em desacordo com o permitido.
- O local é dotado de dois (02) conjuntos sanitários e será complementado com sanitários químicos, estrategicamente distribuídos.
- Os restaurantes e lanchonetes possuem fossa sépticas para efluentes, não sendo permitido o uso de água para consumo e lavagem de produtos e materiais, no caso dos ambulantes, uma vez que os locais de instalação dos mesmos, não possuem disponibilidade de captação dos efluentes gerados.

7.3 ACESSO E ESTACIONAMENTO DE VEÍCULOS

- Durante o período de montagem, só será permitido o acesso de veículos nas áreas internas, mediante autorização da organização do evento.
- No período do evento (08 a 12 de maio de 2017), não será permitido a circulação de veículos, na área interna do evento, exceto em casos autorizados pelos organizadores.
- O local do evento é dotado de área de chão terraplanado e área coberta com capim, destinadas para estacionamento, o qual será organizado por uma entidade de classe a ser contratada para esse fim;
- O estacionamento será de uso democrático por todos os participantes (vistantes, expositores, prestadores de serviços), sem custo fixo, com contribuição espontânea por parte do usuário;
- A SEAGRO não se responsabilizará por pertences, acessórios, guarda e zelo dos veículos estacionados, sendo de responsabilidade da entidade contratada para a organização do estacionamento;
- Em horários de reposição dos estandes (das 06h às 07h30min e das 19h às 20h30min), para produtos de grande porte e volume e ou veículos especiais o veículo será acompanhado por um servidor do evento e deverá ficar o mínimo de tempo necessário no interior do parque para fazer a descarga e retornar imediatamente ao estacionamento, sob pena de multa e remoção do veículo, pelos órgãos competentes.
- Os materiais de pequeno porte, serão transferidos e transportados pelo veículo oficial do evento, o qual estará disponível no portão de acesso, atendendo a uma ordem cronológica de chegada e solicitação para o serviço.
- Só será permitido a reposição de materiais nos horários estipulados (das 06h às 07h 30min e das 19h às 20h 30min) mesmo em veículo oficial do evento, fora desse horário só com autorização da organização.

7.4 LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS EDIFICAÇÕES E ÁREAS ABERTAS

- A limpeza dentro dos estabelecimentos deverá ser feita pela autorizada, devendo o material (lixo) ser acondicionado em recipientes apropriados, fornecidos pela autorizada, para o devido recolhimento final pela organização do evento.
- Durante a montagem dos estabelecimentos todo o lixo deverá ser colocado, por quem o gerou, nas lixeiras e container's distribuídas nas áreas do evento.
- Solicita-se o máximo de zelo com o aspecto geral na área dos estabelecimento e demais espaços e áreas em comuns.

8. CUMPRIMENTO DO REGULAMENTO

- As autorizadas obrigam-se ao cumprimento das disposições contidas no presente REGULAMENTO, assim como de outras normas que porventura venham a ser estabelecidas, levando-as também ao conhecimento de seus funcionários, terceirizados e fornecedores do evento.
- O não cumprimento do presente regulamento, atribuído à organização do evento, notificar o fato irregular e tomar as medidas legais pertinentes à infração ocorrida.

SEAGRO
COMISSÃO ORGANIZADORA DA AGROTINS