# TASQUINHAS - ESPAÇO DOS PETISCOS

## Feira das Colheitas e Festival da Castanha

# Regulamento

As tasquinhas do Espaço dos Petiscos integram a programação da Feira das Colheitas e do Festival da Castanha, sempre que a organização entender pertinente.

## 1. Objeto e Objetivos

1.1- O presente documento visa regular a participação nas Tasquinhas do Espaço dos Petiscos, integrados na programação da Feira das Colheitas ou do Festival da Castanha.

1.2- As tasquinhas destinam-se a espaços de venda de comes e bebes explorados por associações culturais, recreativas e desportivas, de âmbito social/ educativo, com carater temporário, a funcionar durante o evento.

1.3- Pretendem ser um espaço de animação e convívio, criado com o objetivo de dar a conhecer ao público residente e visitante os sabores da gastronomia tradicional do território, através de petiscos simples, rápidos e ligeiros (preferencialmente pré-confecionados) e sopas.

## 2. Destinatários

2.1- Poderão candidatar-se associações/ coletividades, **não podendo ser exploradas por terceiros**, mesmo que em nome dessas associações/ coletividades.

2.2- Cada associação/ coletividade selecionada terá direito a explorar apenas um espaço salvo exceções definidas pela organização.

2.3- As receitas provenientes da exploração dos espaços têm de ser afetas à realização dos fins estatutários da mesma, sob pena de os elementos das respetivas direções responderem pessoalmente pelos prejuízos ou consequências daí resultantes.

## 3. Localização

3.1- Serão instaladas em local a definir pela organização.

# 4. Período e Horário de Funcionamento

## 4.1- Período de Funcionamento

As Tasquinhas têm de estar abertas ao público e a funcionar em pleno, nos dias em que se realizam os eventos Feira das Colheitas e Festival da Castanha.

## 4.2- Horário de Funcionamento

A definir no respetivo aviso de abertura.

# 5. Candidatura

## 5.1- Local e prazo de entrega

As candidaturas deverão ser entregues por mail, através do endereço geral@cm-arouca.pt, ou em papel no serviço de expediente da **Câmara Municipal – Divisão de Administração Geral e gestão de Recursos Humanos**- Praça **do Município; 4540 -144 Arouca**, no prazo anualmente definido pela organização e tornado público nos meios considerados convenientes e definidos pela mesma.

## 5.2- Modo de Apresentação da Candidatura

5.2.1- A candidatura deverá ser apresentada mediante preenchimento do Modelo de Ficha de Inscrição, conforme anexo I

5.2.2- A candidatura deverá ainda ser acompanhada dos seguintes documentos:

a) Declaração de compromisso conforme anexo II;

b) Proposta de ementa, conforme anexo III;

c) Proposta de animação conforme anexo IV;

d) Cópia do cartão de identificação de pessoa coletiva;

e) Certidão comprovativa da regularização perante a Autoridade Tributária e Aduaneira e Segurança Social;

5.2.3- Após definição da lista final de participantes, as associações selecionadas devem entregar no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, os seguintes documentos:

a) Comprovativo da comunicação à Autoridade Tributária de atividade pontual, sempre que a entidade exploradora, designadamente as associações, não exerçam a autoridade de restauração ou bebidas a título principal;

b) Comprovativo de pagamento da caução conforme artigo 8.1.;

## 5.3- Apreciação e seleção das Candidaturas

5.3.1- A seleção das candidaturas será realizada por um júri composto por 3 (três) elementos, constituído exclusivamente para o efeito, a definir pela Organização.

5.3.2- A avaliação terá por base o seguinte critério:

a) candidatura devidamente instruída, conforme ponto 5.2

5.3.3- Após a decisão do júri os participantes serão informados por telefone e por email da sua decisão.

5.3.4- Em caso de número de candidaturas superior ao número de espaços disponíveis, os candidatos/associações serão convocados para um sorteio, cuja presença é obrigatória, e no qual serão selecionados os participantes.

A não comparência do representante de uma candidatura é motivo de exclusão da mesma e o sorteio far-se-á com os presentes.

5.3.5- A Organização é livre de recusar as candidaturas que entenda não se ajustem ao evento, ou que, por qualquer motivo, sejam consideradas inconvenientes.

5.3.6- A participação em edições anteriores não constitui garantia de participação nesta ou em edições futuras.

## 6. Condições dos espaços e estruturas

### 6.1- Atribuição de espaços

A atribuição dos espaços de Tasquinhas será definida por sorteio na presença dos elementos da Organização e de um representante de cada um dos candidatos selecionados, sendo a presença obrigatória.

### 6.2- Estruturas e equipamentos

6.2.1- No local será montada uma(s) estrutura(s) de apoio e balcões individuais.

6.2.2- A ocupação dos espaços aludidos na alínea 6.2.1 é gratuita.

6.2.3- As estruturas serão munidas de instalação elétrica e ponto de água.

6.2.4- Será disponibilizado um espaço de cozinha para cada tasquinha, para apoio à confeção dos produtos e lavagem de loiça. A colocação de fogões (4 bicos no máximo) é da responsabilidade de cada participante e deve este equipamento obedecer às regras de segurança dentro do espaço e de acordo com indicações dadas pelo técnico responsável da Câmara. O gás deverá ser adquirido ao patrocinador oficial do evento (se houver) e os custos inerentes ao consumo serão suportados pelos participantes utilizadores.

6.2.5- É expressamente proibida a lavagem de loiça e a confeção de comida no espaço de venda/balcão de tasquinha.

6.2.6- Dentro do espaço da tasquinha são apenas permitidos os seguintes equipamentos:

- dois aparelhos de refrigeração (arca e /ou frigorifico);
- cafeteira simples;
- tachos apropriados;
- micro ondas
- talheres, pratos e outros utensílios de cozinha, estritamente necessários para efeito.

6.2.7- Os equipamentos mencionados no ponto anterior são da responsabilidade exclusiva de cada participante, sendo a organização apenas responsável por instalar um ponto de luz para passagem de corrente elétrica e ponto de água.

6.2.8- Não é permitida a utilização de produtos de plástico de utilização única ou descartável. Entende-se por "produto de plástico de utilização única ou descartável", um produto fabricado total ou parcialmente a partir de plástico de origem fóssil e que não é concebido, projetado ou colocado no mercado para ter mais do que uma utilização, nomeadamente copos para café, água ou outras bebidas, pratos e taças, talheres, palhinhas e palhetas de plástico.

6.2.9- As associações participantes são obrigadas a adquirir à organização do evento copos rígidos e reutilizáveis para servir bebidas de pressão/sumos/ águas, na quantidade a definir no aviso de abertura do concurso e sempre que existam para o efeito. O valor da aquisição do copo pode ser imputado ao cliente na sua primeira utilização, passando este a ser propriedade do cliente. Não é permitida a devolução dos copos nem haverá lugar a reembolso.

6.2.10- Se os participantes necessitarem de utilizar mais copos, para além dos fornecidos pela organização, poderão adquiri mais, onde entenderem, mas estes não poderão ter publicidade, deverão ser também rígidos e reutilizáveis e validados pela organização.

6.2.11- Será disponibilizado, a cada tasquinha, um espaço (com mesas e respetivos bancos) para serviço de refeições.

6.2.12- Cada participante poderá trazer mesas de madeira e bancos corridos (n.º a definir com a organização) idênticos aos fornecidos pela organização, com o intuito de aumentar e espaço de mesas, sempre que se justifique.

6.2.13- A organização disponibiliza e adapta um espaço para animação sendo os custos inerentes à contratação dos artistas da responsabilidade das associações participantes e validada pela organização.

6.2.14- A limpeza dos espaços é da responsabilidade de cada tasquinha.

6.2.15- A Organização poderá impor novas condições exigidas pelos patrocinadores.

## 6.3- Montagem e Desmontagem dos espaços

6.3.1- A montagem e decoração dos stands deverão ser feitas até 1h00 (uma hora) antes do horário definido de abertura da Feira das Colheitas e Festival da Castanha.

6.3.2- A desmontagem deverá ser feita nos dois dias seguintes ao término dos eventos referidos nos pontos anteriores.

## 7. Acesso ao espaço

7.1- O acesso automóvel ao Espaço dos Petiscos é realizado para efeitos de cargas e descargas mediante um “livre-trânsito” a emitir pela Câmara Municipal, se a tal houver lugar.

7.2- Nos locais onde esteja alterada provisoriamente a postura Municipal apenas poderão aceder ou circular veículos devidamente autorizados, após apresentação do “livre-trânsito” respetivo e de acordo com os horários definidos.

7.3- Cada associação terá direito a 1 (um) “livre-trânsito” com lugar de estacionamento, se a organização assim o definir.

7.4- Aquando da inscrição o participante deve referir a matrícula para emissão de “livre-trânsito”.

7.5- Caso o participante não indique na ficha de inscrição a matrícula para livre-trânsito e estacionamento, a CMA não se responsabiliza por garantir os mesmos.

7.6- O lugar de estacionamento será definido pela CMA.

## 8. Obrigações dos participantes

8.1- Caução

Para cumprimento das obrigações resultantes do presente regulamento, todos aqueles a quem venha a ser concedido o direito de instalação nos espaços de tasquinhas, devem proceder ao pagamento de uma caução no valor de €100,00€, a depositar na tesouraria da Câmara Municipal, até 3 (três) dias antes do início do evento;

a) O valor da caução será convertido em receita municipal, em caso de incumprimento de qualquer uma das obrigações previstas neste regulamento, mediante simples comunicação por ofício ao presidente da associação.

b)Não se verificando o facto previsto no ponto anterior, a caução será devolvida ao adjudicatário no prazo de 15 (quinze) dias no termo do respetivo evento.

### 8.2. Ementa

8.2.1- Os participantes obrigam-se a afixar a ementa com os respetivos preços em lugares visíveis, de acordo com a legislação em vigor.

8.2.2- A ementa afixada só pode incluir os produtos e preços definidos com a organização, aquando das reuniões preparatórias, com exceções devidamente autorizadas pela Organização.

8.2.3- Da ementa devem constar, obrigatoriamente, os vinhos verdes da região.

8.2.4- Podem fazer parte da ementa os seguintes petiscos (previamente confecionados):

a) rojõezinhos;
b) pataniscas de bacalhau;
c) sopas (caldo verde, sopa de lavrador, etc…);

d) migas e papas (papas de sarrabulho, carne de vinha de alho, papas de carolo, etc...)
e) enchidos (chouriça, presunto, alheiras, salpicão, morcelas, mouras, etc…
f) orelheira
g) bolinhos de bacalhau;
h) rissóis variados e croquetes;
i) azeitonas;
j) broa e pão;
k) sobremesas (rabanadas, sopa seca, aletria, doçaria conventual, etc…);
l) vinhos verdes da região;
m) água e sumos (limonada e laranjada);
n) cerveja;
o) podem e devem ser apresentados outros produtos na ementa, desde que façam parte da gastronomia tradicional do território e, desde que apresentados e aprovados previamente pela organização.

8.2.5- Os participantes ficam obrigados a comercializar bebidas da marca do patrocinador oficial do evento, caso venha a existir, sendo a informação fornecida posteriormente.

8.2.6 – Todas as Bebidas a comercializar (refrigerantes, vinhos ou águas) devem estar devidamente envasilhadas e seladas em conformidade com a legislação

8.2.7 - O abastecimento de bebidas, comidas e outros, deve ser feito sempre antes da abertura dos espaços públicos, dentro do horário e da forma indicada pela organização.

8.2.8 – Os espaços devem manter-se abertos e em funcionamento durante os horários definidos nos avisos de abertura.

## 8.3-Regras de Higiene e Segurança

8.3.1 -Devem ser cumpridas todas as regras de segurança e higiene constantes neste regulamento, e as demais aplicáveis de acordo com a legislação em vigor.

## 8.4. Decoração e Limpeza

8.4.1- A decoração, limpeza e segurança interna dos espaços é da responsabilidade daqueles a quem os espaços sejam adjudicados.

8.4.2- O adjudicatário do espaço é também responsável pela limpeza do seu espaço exterior e envolvente.

## 8.5. Outras Obrigações

8.5.1- Deve cada estabelecimento participante, assegurar a segurança no seu espaço de mesa e espaço a explorar.

8.5.2- Os participantes são obrigados a respeitar os acordos publicitários que sejam definidos entre as marcas e a organização, a informar aquando da notificação dos participantes.

8.5.3- Ficam os participantes obrigados a cumprir escrupulosamente as regras e horários para cargas e descargas bem como limitações de estacionamento que sejam definidas pela Organização.

8.5.4- O participante deve respeitar a legislação vigente sobre os direitos do consumidor.

8.5.5- Os participantes devem sujeitar-se a ações de avaliação e supervisionamento que a Organização ou outras entidades com legitimidade para o efeito, entendam dever fazer durante a montagem e período do evento.

8.5.6- É proibido expor materiais fora dos respetivos espaços, assim como qualquer tipo de publicidade, com exceção dos pré-definidos pela Organização.

8.5.7- É proibido permanecer no local depois do horário de encerramento, a não ser em tarefas de limpeza.

8.5.8- Os participantes selecionados não podem ceder a qualquer título, oneroso ou gratuito, o seu direito de exploração do espaço.

8.5.9- É da responsabilidade dos participantes entregar no final do evento todo o material cedido pela Organização em bom estado de conservação.

8.5.10- É da responsabilidade dos participantes manter os espaços de mesa de cada tasquinha limpa e asseada durante todo o funcionamento da feira.

8.5.11- É dever de cada participante, no final do evento, deixar o espaço que lhe foi atribuído devidamente limpo e arrumado (tal como lhe foi entregue no início.

## 9. Considerações Finais

9.1- A Organização declina qualquer responsabilidade por danos que possam ocorrer no espaço concessionado durante o horário de funcionamento das tasquinhas.

9.2- No caso de incumprimento das obrigações do presente regulamento, pelos participantes ou seus funcionários, no exercício da respetiva atividade, pode a Organização determinar o imediato encerramento da tasquinha e a proibição de participação no(s) evento(s).

9.3- Os casos omissos serão resolvidos pela Organização.

## 10. Contactos da organização

Para qualquer esclarecimento poderão contatar a Organização.

# Tasquinhas do Espaço dos Petiscos/
# Feira das Colheitas ou Festival da Castanha

Anexo I - Ficha de Inscrição

## 1. IDENTIFICAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO:

Nome: _____

Morada: _____

Código postal: _____ Localidade: _____

Telefone / telemóvel: _____

E-mail: _____

## 2. NOME A FIGURAR NA TASQUINHA

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## 4. MATRÍCULA (Livre-Trânsito + estacio

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | - | | | - | | |

**Data:** ____/____/_____

**O Presidente da Direção:** _____

## Declaração no Âmbito do Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)

O titular dos dados pessoais constantes da presente ficha de inscrição, enquanto candidato às Tasquinhas da Feira das Colheitas ou do Festival da Castanha, declara nos termos e para os efeitos previstos no Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados, que:

1. Autoriza o tratamento dos seus dados pessoais, pelo Município de Arouca, NIPC 506 808 122, com o fim de serem utilizados no âmbito da Feira das Colheitas ou do Festival da Castanha, evento organizado anualmente pela autarquia;

2. Autoriza que esses dados sejam partilhados com os prestadores de serviços que a autarquia decida contratar no âmbito do referido evento;

3. E que, no âmbito da recolha desses dados, o Município de Arouca facultou toda a informação necessária, designadamente no que respeita:

   i) à identidade e contatos do Município, enquanto responsável pelo tratamento dos dados;
   ii) às finalidades do tratamento a que os dados pessoais se destinam;
   iii) aos destinatários dos dados pessoais;
   iv) à conservação dos dados, cujo prazo vigorará enquanto a autarquia levar a cabo aquele evento;
   v) à existência do direito de solicitar o acesso aos meus dados pessoais, bem como a sua retificação ou o seu apagamento;
   vi) ao direito de retirar o consentimento em qualquer altura, sem comprometer a licitude do tratamento efetuado até aí;
   vii) ao direito de apresentar reclamação junto da autoridade de controlo;
   viii) e ao caráter não obrigacional ou contratual do fornecimento dos dados.

# Tasquinhas do Espaço dos Petiscos/ Feira das Colheitas ou Festival da Castanha

Anexo II – Declaração de Compromisso

## DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO

Para os devidos efeitos, declara-se que a entidade _____, com sede em _____ _____ se compromete a explorar o espaço que lhe venha a ser atribuído nas tasquinhas do Espaços dos Petiscos, com respeito por todas as regras constantes no respetivo regulamento.

Tomei conhecimento que sou o responsável de todos os assuntos relacionados com a tasquinha junto da organização.

Mais declaro que na minha ausência, serei representado por _____ _____, com o contato _____ enquanto elemento dos corpos sociais desta associação.

Data ___/___/_____

O Presidente da Direção:

_____

# Tasquinhas do Espaço dos Petiscos/
# Feira das Colheitas ou Festival da Castanha

Anexo III – Modelo de Ementa

**Entradas**

| Nome | Quantidade aproximada (em unidades ou peso) | Preço |
|---|---|---|

**Pratos**

| Nome | Preço ½ dose (1 pax) | Preço 1 dose (2 pax) |
|---|---|---|

**Bebidas**

| Nome | Quantidade em cl | Preço |
|---|---|---|

**Sobremesas**

| Nome | Preço |
|---|---|

# Tasquinhas do Espaço dos Petiscos/
# Feira das Colheitas ou Festival da Castanha

**Anexo IV – Proposta de animação**

| DIA | HORÁRIO | DESCRIÇÃO |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |

# Tasquinhas do Espaço dos Petiscos/ Feira das Colheitas ou Festival da Castanha

**Anexo V – Regras de Higiene e Segurança e Gestão de Resíduos**

O presente documento destaca as principais medidas de higiene e segurança que deverão ser implementadas e cumpridas durante a exploração das Tasquinhas do Espaço dos Petiscos inseridas na programação Feira das Colheitas, não dispensando, no entanto, a consulta e o cumprimento de todas as regras aplicáveis pela legislação em vigor.

Este documento aborda as normas gerais de segurança e higiene dos géneros alimentícios e dos princípios HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos), deixando aos empresários do sector alimentar a responsabilidade de adotar as medidas de segurança a aplicar a fim de garantir a inocuidade dos géneros alimentícios.

## 1. Requisitos e higiene das instalações, espaços e materiais

1.1 - A **limpeza e a manutenção das condições de salubridade no interior das tasquinhas é da responsabilidade dos participantes** que deverão também assegurar meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos junto aos pontos de água (dispositivos de sabonete líquido e toalhetes de papel), meios adequados para a lavagem e desinfeção dos utensílios e equipamento de trabalho e para a lavagem dos géneros alimentícios.

1.2 - Todos os estabelecimentos deverão ser **dotados de equipamentos de frio** (frigoríficos, caixas frigoríficas e isotérmicas) e **equipamentos apropriados para a manutenção e controle das temperaturas** de conservação (termómetros), que serão da responsabilidade dos participantes;

1.3 - Todas as instalações têm que ser **mantidas limpas e em boas condições**, de forma a evitar a contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos;

1.4 - As superfícies em contacto com os alimentos têm que ser mantidas em boas condições, ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que os outros materiais utilizados são adequados;

1.5 - Têm que existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis, bem como de resíduos (líquidos ou sólidos);

1.6 - Os produtos alimentares expostos no exterior dos estabelecimentos terão que estar em recipientes próprios a, pelo menos, 20 cm do solo e ao abrigo das condições climatéricas ou de outros fatores poluentes;

1.7 - Os espaços destinados ao público não poderão ser ocupados com vasilhame e outros utensílios;

1.8 - É expressamente interdita a varredura a seco, devendo os pavimentos interiores ser higienizados com pano imerso em detergente/desinfetante apropriado;

1.9 - Todas as tasquinhas terão de utilizar produtos de limpeza e desinfeção adequados e próprios do ramo alimentar, quer para a lavagem dos utensílios/equipamentos e instalações, quer para a lavagem da louça e mãos;

1.10 - Os produtos de limpeza e desinfetantes devem possuir um local de armazenamento próprio, que não permita o contacto com o restante material e produtos existentes.

## 2. Higiene e segurança alimentar

2.1 - Todos os equipamentos, bancadas, utensílios e outro material devem ser cuidadosamente lavados e desinfetados antes da preparação, no final de cada dia e sempre que necessário;
2.2 - Na mesma bancada não podem existir alimentos crus e confecionados;
2.3 - Não poderão existir alimentos na proximidade de lixos ou objetos sujos;
2.4 - Não é permitido que a mesma faca ou tábua de corte contacte simultaneamente com alimentos de origem animal e vegetal;
2.5 - Não é permitido que a mesma faca ou tábua de corte contacte simultaneamente com alimentos crus e confecionados;
2.6 - Os alimentos deverão permanecer na "zona de perigo" (entre 5.ºC e 65.ºC) o menor tempo possível. As temperaturas dos alimentos deverão ser controladas pelos responsáveis pelas tasquinhas;
2.7 - Depois de preparados, os produtos, se não forem logo utilizados, deverão ser acondicionados em frio positivo (até 5ºC).
2.8 - Os alimentos têm que ser colocados na câmara de frio, devidamente acondicionados, após a sua preparação.
2.9 - As câmaras de frio devem ter afixado em local visível o controlo das temperaturas conforme**.**
2.10 - Todos os alimentos têm que cumprir os requisitos de temperatura e proteção previstos na lei.
2.11- Todos os vegetais a servir crus, incluindo ervas aromáticas (Ex.: salsa, coentros, hortelã, …) têm que ser bem lavados e desinfetados;
2.12 - Depois de lavados, desinfetados e preparados, as saladas/hortícolas a servir crus devem ser guardados no frigorífico cobertos com película aderente até ao momento de servir;
2.13 - Todas as **sobremesas frias e semi-frias** terão que estar obrigatoriamente em câmara de refrigeração até ao momento de servir, devendo estar cobertas com película aderente;
2.14 - Todos os utensílios e materiais usados na preparação e confeção das refeições, devem ser utilizados para uma única tarefa e ser devidamente lavados e desinfetadas após a sua utilização.
2.15 - É proibido utilizar talheres de madeira, equipamentos ou utensílios velhos ou em mau estado de conservação.
2.16 - Os géneros alimentícios têm que ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação;
2.17- Para provar os alimentos em confeção, devem utilizar-se utensílios próprios e nunca os dedos.

## 3. Higiene pessoal e segurança

3.1 - Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira proteção;
3.2 - Deve optar por farda apropriada e exclusiva do local. Esta deve ser de cor clara, lavável e apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.
3.3 - Todas as pessoas que estejam no atendimento ao público **deverão possuir, obrigatoriamente, identificação** inscrita ou impressa na lapela;
3.4 - O calçado utilizado deverá ser antiderrapante e lavável – não deve ser usado calçado com salto, em tecido ou aberto;
3.5 - O pessoal do estabelecimento deve apresentar-se sempre com cuidadosa higiene corporal, deve ter as **unhas cortadas e limpas**, efetuar **lavagem frequente das mãos** e reduzir ao mínimo o contacto destas com os alimentos;

3.6 - Para prevenir os riscos de contaminação dos alimentos, as mãos deverão ser devidamente lavadas e desinfetadas nas seguintes situações:

- Antes de trabalhar e de tocar em qualquer alimento ou equipamento;
- Antes e depois de se manipular alimentos crus;
- Sempre que se mudar de tarefas;
- Antes de calçar as luvas descartáveis;
- Antes e depois de comer;
- Depois de mexer em produtos de limpeza;
- Após mexer-se no cabelo, olhos, nariz, boca, ouvidos ou outra parte do corpo;
- Depois de mexer ou transportar lixos;
- Depois de proteger um espirro ou tosse;
- Depois de se assoar;
- Após fumar;
- Após utilização dos sanitários;

3.7 - A pessoa que recebe dinheiro não deverá manipular alimentos, caso tenha que o fazer, deverá lavar e desinfetar as mãos antes da troca de tarefas.

3.8 - **É obrigatório usar luvas** sempre que houver escoriações, queimaduras ou cortes.

3.9 Se colocar as luvas descartáveis para executar uma determinada tarefa, não deverá permanecer com elas para a realização de diferentes da que executou, pois acresce o risco de contaminação cruzada;

**Cuidados a ter:**

- Lavar as mãos antes de utilizar luvas;
- Calçar apenas imediatamente antes da realização da tarefa;
- Realizar a tarefa sem interrupção.

3.10 - Não é permitido o uso de qualquer adorno (relógio, anéis, pulseiras, colares, brincos,…), bem como o uso de verniz;

3.11- Deve evitar o uso de perfumes e maquilhagem;

3.12 - O cabelo deve estar totalmente coberto com touca, sempre que as funções sejam exercidas na cozinha;

3.13 - Para servir às mesas, o cabelo deve estar pelo menos preso.

3.14 - A touca deve cobrir todo cabelo, sem deixar qualquer parte desprotegida sendo a primeira peça a ser colocada, para evitar que caiam cabelos sobre a farda;

3.15 - **É proibido comer, fumar ou mascar pastilha elástica** na zona de armazenamento e manipulação de alimentos;

3.16 - Quando necessitar de se assoar deverá usar lenços ou toalhetes de papel descartáveis, lavar e desinfetar as mãos logo de seguida e antes de executar tarefas.

3.17- O pessoal do estabelecimento deve ser portador de documento comprovativo da realização de exames periódicos de aptidão física e psíquica para o exercício da atividade (manipulador de alimentos) e como não sofre de qualquer doença contagiosa ou de pele;

## 4. Gestão de Resíduos

4.1 - Cada espaço deverá possuir um contentor com pedal, de fabrico adequado e que se possa fechar para depósito dos resíduos alimentares e outros.

4.2 - Esses contentores devem ser mantidos em boas condições, ser fáceis de limpar e, sempre que necessário serem limpos e desinfetados.

4.3 - Os contentores **não podem ser colocados** em locais onde são manipulados alimentos.

4.4 - Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos, deverão ser retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível, de forma a evitar a sua acumulação.

4.5 - Todos os resíduos devem ser previamente separados da seguinte forma:

- Vidro
- Papel/Cartão
- Orgânicos
- Indiferenciados
- Embalagens (Plástico e metal)
- Óleos alimentares

4.6 - Os resíduos de óleos utilizados deverão ser colocados em recipiente próprio e devem ser colocados no oleão de rua mais próximo.

4.7 - Todos os restantes resíduos recolhidos seletivamente, bem como os indiferenciados **devem ser transportados pelo adjudicatário** para os locais indicados e dentro dos horários estabelecidos pela Organização (a informar posteriormente).

4.8 - Todas as águas residuais devem ser eliminadas de um modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação comunitária aplicável para o efeito, e não devem constituir uma fonte direta ou indireta de contaminação.

## 5. Outras recomendações

5.1 – As tasquinhas deverão ter afixados cartazes com o seguinte texto “Bebidas alcoólicas – venda proibida a menores de 18 anos”.