

# TASQUINHAS - PÁTIO DOS PETISCOS / FEIRA DAS COLHEITAS

## Regulamento

As tasquinhas do Pátio dos Petiscos integram a programação da Feira das Colheitas, sempre que a organização entender pertinente.

### 1. Objeto e Objetivos

- 1.1. O presente documento visa regular a participação nas Tasquinhas do Pátio dos Petiscos, integrado na programação da Feira das Colheitas.
- 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 ou por coletividades do Concelho, com caráter 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 (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 da 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 realiza o evento Feira das Colheitas.

#### 4.2. Horário de Funcionamento

**5ª Feira:** 16h00 às 24h00

**6ªfeira:** 12h00 às 01h00

**Sábado:** 12h00 às 01h00

**Domingo:** 12h00 às 24h00

## 5. Candidatura

### 5.1. Local e prazo de entrega

As candidaturas deverão ser entregues na **Via Verde Social – Av.º 25 de Abril, 22B**, em 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 ser acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Cópia do cartão de identificação de pessoa coletiva;
- b) Declaração de compromisso conforme anexo II;
- c) Ementa completa com respetivos preços;
- d) Proposta escrita da animação do espaço ou da feira, indicação do período de atuação/ horário e respetivo custo;
- e) Certidão comprovativa da regularização perante a Autoridade Tributária (finanças) e Segurança Social;
- f) Após definição da lista final de participantes, as associações selecionadas devem entregar no prazo máximo de dois dias úteis, documento 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.

Na declaração de compromisso (referido em aliena B) deverão constar os seguintes dados:

- 1.Documento com a denominação da associação, sede, nome dos titulares dos corpos sociais e número de registo de pessoa coletiva;
- 2.Nome de todos os elementos que irão exercer funções dentro da tasquinha;
- 3.Garantia de que o responsável pela inscrição é o Presidente da Direção ou seu substituto;
4. Nome do responsável e respetivo contato, único elemento que lidará e tratará dos assuntos relacionados com a tasquinha junto da organização.
5. A entrega da candidatura implica a aceitação de todas as cláusulas deste regulamento.
6. A inscrição deverá ser subscrita pelo respetivo presidente ou seu substituto, que declara por escrito (anexo II) assumir a responsabilidade de todos os que prestam serviço na respetiva tasquinha e por todos os danos emergentes de qualquer acidente ou incidente no espaço que lhe respeita.

### 5.3. Apreciação e seleção das Candidaturas

**5.3.1.** A seleção das candidaturas será realizada por um júri composto por 3 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 telefonicamente 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, com presença obrigatória de todos os candidatos, no qual serão selecionados os participantes.

A não comparência de um representante da candidatura é motivo de exclusão da mesma.

**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 tenda única, com cobertura de cor transparente que servirá de cobertura de todo o espaço. Serão ainda montados 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.

**6.2.4.** É expressamente proibida a lavagem de loiça e a confeção de comida no espaço de tasquinha

**6.2.5.** Será disponibilizado um espaço para cada tasquinha no interior da cozinha do Mosteiro (ala sul), com possibilidade (se justificar) de utilização de fogão, podendo ser compartilhado por mais do que um participante, assim como um local para lavagem de loiça. A colocação do fogão deverá obedecer às regras de segurança dentro do espaço e de acordo com indicações dadas pelo técnico da Câmara responsável. Os custos inerentes ao gás consumido (cozinha do Mosteiro), serão suportados pelos participantes utilizadores, em partes iguais.

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

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

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.

**6.2.7.** 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.** Será disponibilizado em frente a cada tasquinha um espaço (composto por duas mesas e respectivos bancos) para serviço de refeições.
- 6.2.9.** Cada participante poderá trazer mesas e bancos corridos (n.º a definir com a organização) de madeira, idênticos aos fornecidos pela organização, com o intuito de aumentar e espaço de mesas.
- 6.2.10.** A limpeza dos espaços é da responsabilidade de cada tasquinha.
- 6.2.11.** 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 às 15h00 do dia de abertura da Feira das Colheitas.
- 6.3.2.** A desmontagem deverá ser feita nos dois dias seguintes ao terminus da Feira das Colheitas.

## **7. Acesso ao espaço**

- 7.1.** O acesso automóvel ao Pátio dos Petiscos é realizado para efeitos de cargas e descargas, através da Rua dos Namorados, mediante um “livre-trânsito” a emitir pela Câmara Municipal.
- 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.** Em casos devidamente justificados, o acesso a que alude o ponto 7.1 poderá também ser concedido aos fornecedores das associações/ coletividades, mediante “livre-trânsito”, desde que estes manifestem e justifiquem essa necessidade por escrito e indiquem o nome ou a denominação dos fornecedores, os bens que serão fornecidos e a matrícula dos respetivos veículos, com a antecedência mínima de 7 (sete) dias em relação à data de início do evento.
- 7.4.** Cada associação / coletividade terá direito a 1 (um) “livre-trânsito” com lugar de estacionamento.
- 7.5.** Aquando da inscrição o participante deve referir a matrícula para emissão de “livre-trânsito”.
- 7.6.** 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.
- 7.7.** O lugar de estacionamento será definido pela CMA.

## **8. Obrigações dos participantes**

### **8.1. Cumprimento do horário**

Aqueles a quem venha a ser concedido o direito de instalação nos espaços de tasquinhas, terão que os manter abertos e em funcionamento durante os horários referidos.

### **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 apresentados na proposta de candidatura salvo 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 confeccionados):
- a) rojõesinhos;
  - 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 produtos a comercializar deverão ser provenientes do concelho de Arouca.
- 8.2.6** – As tasquinhas do pátio dos petiscos ficam obrigadas a consumir bebidas da marca do patrocinador oficial do evento, caso venha a existir, sendo a informação fornecida posteriormente.
- 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.

### **8.3-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 da feira.
- 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 seleccionados 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.** O incumprimento do horário estabelecido, o encerramento por motivo injustificado, qualquer alteração de ementa/preços, ou qualquer outra infração determinará a extinção do direito de participação e avaliação negativa para a edição seguinte.
- 9.3.** 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 nas Tasquinhas.
- 9.4.** Os casos omissos serão resolvidos pela Organização.

## **10. Contactos da organização**

Para qualquer esclarecimento poderão contactar a Organização.

# Tasquinhas do Pátio dos Petiscos/Feira das Colheitas

Anexo I - Ficha de Inscrição

## 1. IDENTIFICAÇÃO:

Nome: \_\_\_\_\_  
Morada: \_\_\_\_\_  
Código postal: \_\_\_\_\_ Localidade: \_\_\_\_\_  
Telefone: \_\_\_\_\_ Telemóvel: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_  
E-mail: \_\_\_\_\_  
Pessoa responsável pela tasquinha: \_\_\_\_\_

## 2. PROPOSTA DE EMENTA\*.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## 3. NOME A FIGURAR NO STAND

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## 4. MATRÍCULA (Livre-Trânsito + estacionamento)

		.			.		
--	--	---	--	--	---	--	--

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

O Responsável: \_\_\_\_\_

- Poderá entregar em folha separada

### 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, 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, 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 carácter não obrigacional ou contratual do fornecimento dos dados.



# Tasquinhas do Pátio dos Petiscos/Feira das Colheitas

Anexo II – Declaração de Compromisso

## DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO

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

Data \_\_\_\_\_

Assinatura do responsável \_\_\_\_\_

### Anexar:

1. Documento com a denominação da associação/ coletividade, sede, nome dos titulares dos corpos sociais e número de registo de pessoa coletiva;
2. Nome de todos os elementos que irão exercer funções dentro da tasquinha;
3. Garantia de que o responsável pela inscrição é Presidente da Direção da Associação ou seu substituto;
4. Nome do responsável e respetivo contato, único elemento que lidará e tratará dos assuntos relacionados com a tasquinha junto da organização.

# Pátio dos Petiscos/Feira das Colheitas

## 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
------	-------

# Pátio dos Petiscos/Feira das Colheitas

## Anexo IV – 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 Pátio 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 climáticas 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 confeccionados;
- 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 confeccionados;
- 2.6** - Os alimentos deverão permanecer na “zona de perigo” (entre 5.°C e 65.°C) 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 5°C).
- 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 **anexo V**.
- 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 desinfetados 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”.