TASQUINHAS - PÁTIO DOS PETISCOS / FESTIVAL DA CASTANHA

Regulamento

As tasquinhas do Pátio dos Petiscos integram a programação 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 Pátio dos Petiscos, integrado na programação 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 ou por coletividades do Concelho, 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 (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 Festival da Castanha.

4.2. Horário de Funcionamento

Sexta: 12h00 às 04h00

Sábado: 11h00 às 04h00

Domingo: 11h00 às 19h00

5. Candidatura

5.1. Local e prazo de entrega

As candidaturas deverão ser entregues no **serviço de expediente da Câmara Municipal de 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 do festival, 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. Não são consideradas candidaturas que não sejam acompanhadas dos documentos referidos.

6. A entrega da candidatura implica a aceitação de todas as clausulas deste regulamento.

7. 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(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.

6.2.4. É expressamente proibida a lavagem de loiça e a confeção de comida no balcão da tasquinha.

6.2.5. Será disponibilizado um espaço (cozinha) para apoio ao armazenamento e confeção dos produtos, bem como lavagem de loiça. A colocação de fogões (4 bicos no máximo) é da responsabilidade de cada um dos participantes 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 existir) e os custos inerentes ao consumo serão suportados pelos participantes utilizadores.

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

- dois aparelhos de refrigeração (arca e /ou frigorifico);
- cafeteira simples;
- micro-ondas;
- tachos apropriados;
- 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 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, 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. Na eventualidade dos participantes necessitarem de utilizar mais copos, para além dos fornecidos pela Organização, poderão adquirir mais, onde entenderem, mas estes não poderão ter publicidade, deverão ser também rígidos e reutilizáveis e validados pela Organização.

6.2.11. Será disponibilizado um espaço composto por mesas e respetivos bancos para serviço de refeições.

6.2.12. A limpeza dos espaços é da responsabilidade de cada tasquinha.

6.2.13. 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 11h00 do dia de abertura do Festival da Castanha.

6.3.2. A desmontagem deverá ser feita nos dois dias seguintes ao terminus do Festival da Castanha.

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. Ementa8.2.1 – 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 – Os produtos a comercializar deverão ser provenientes do concelho de Arouca.

8.2.5 – 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 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 inicio.

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 contatar a Organização.

Tasquinhas do Pátio dos Petiscos/Festival da Castanha

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 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 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.

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/Festival da Castanha

Anexo III – Modelo de Ementa

Produto/ petisco

Nome	Quantidade aproximada (em unidades ou peso)	Preço

Bebidas

Nome	Quantidade em cl	Preço

Sobremesas

Nome	Preço

Pátio dos Petiscos/Festival da Castanha

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 Festival da Castanha, 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 **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 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".