

FEIRA DAS COLHEITAS

TASQUINHAS

REGULAMENTO – “Condições de participação e de funcionamento”

1. Objeto e Objetivos

- 1.1.** O presente regulamento visa regular o procedimento de admissão ao concurso para exploração dos espaços e as condições de funcionamento das Tasquinhas instaladas no âmbito da Feira das Colheitas promovida pela Câmara Municipal de Arouca, adiante designada, abreviadamente, por CMA.
- 1.2.** As tasquinhas destinam-se a servir petiscos e refeições integrados na gastronomia tradicional do concelho, contribuindo para a promoção da gastronomia regional e para a criação de um espaço de animação da Feira das Colheitas com qualidade e tradição.
- 1.3.** É proibida a confeção ou a oferta de bens alimentares que não se enquadrem na gastronomia tradicional, designadamente cachorros quentes, pizza's ou hambúrgueres.

2. Destinatários

- 2.1.** Poderão candidatar-se pessoas individuais ou coletivas, com estabelecimento de restauração e bebidas sediado no concelho de Arouca, devidamente legalizado e em funcionamento.

3. Localização

- 3.1.** As tasquinhas são instaladas no parque de estacionamento da ala sul do Parque Municipal, podendo o local ser alterado, por decisão da CMA, sempre que razões excecionais assim o justifiquem.

4. Período e Horário de Funcionamento

- 4.1.** As Tasquinhas têm de estar abertas ao público e a funcionar durante o período da Feira das Colheitas, nos dias e horário que forem definidos pela CMA.

5. Candidatura

5.1. Abertura de concurso

O concurso para adjudicação dos espaços das tasquinhas é aberto mediante aviso de abertura a publicitar no site da CMA donde conste, designadamente, o prazo para apresentação das candidaturas, o local de entrega das candidaturas, o preço fixado para a exploração do espaço e os documentos exigidos para instruir a candidatura.

5.2. Modo de Apresentação da Candidatura

- 5.2.1.** A candidatura é feita mediante preenchimento do Modelo de Ficha de Inscrição, conforme Anexo I e deverá ser acompanhada dos seguintes documentos:
- a) Cópia do cartão de identificação de pessoa coletiva ou do BI/CC, conforme o caso;
 - b) Documento comprovativo de licença para o exercício da atividade de restauração e bebidas;
 - c) Declaração de compromisso, conforme Anexo II;
 - d) Ementa com respetivos preços de acordo com o Anexo III;
 - e) Proposta de decoração e animação do espaço.
- 5.2.2.** Não serão consideradas candidaturas que não sejam acompanhadas dos documentos referidos no ponto anterior ou que sejam entregues fora do prazo estabelecido.
- 5.2.3.** A entrega da candidatura implica a aceitação de todas as cláusulas constantes do presente regulamento.

5.3. Apreciação das Candidaturas

- 5.3.1.** No caso de o número de inscritos ultrapassar o número de espaços de Tasquinhas disponíveis, a seleção das candidaturas será realizada por um júri composto por 3 elementos, constituído exclusivamente para o efeito, a definir pela CMA. O júri fará a sua avaliação com base nos seguintes critérios:
- a) Tipicidade e autenticidade da ementa **(60%)**;
 - b) Proposta de animação e decoração do espaço da feira **(20%)**;
 - c) Preços praticados **(20%)**.
 - d) Cada um dos fatores será valorado de acordo com a seguinte tabela:
 - Excelente 18 a 20 pontos
 - Muito bom 15 a 17 pontos
 - Bom 12 a 14 pontos
 - Adequado 10 a 11 pontos
 - Inadequado 7 a 9 pontos
 - Mau 0 a 6 pontos

A classificação final resultará da média aritmética ponderada das pontuações atribuídas a cada um dos fatores, nos termos previstos nas alíneas precedentes.

- 5.3.2.** A decisão do júri será comunicada aos concorrentes telefonicamente e confirmada por escrito através de correio

eletrónico.

- 5.3.3.** Da decisão do júri não cabe reclamação ou recurso.
- 5.3.4.** A CMA reserva o direito de não aceitar candidaturas ou de não proceder à adjudicação de lugares sempre que razões de organização da feira ou o interesse público municipal assim o justifiquem.
- 5.3.5.** A participação em edições anteriores não constitui garantia de participação em edições futuras.

5.4. Valor de Participação

- 5.4.1.** A adjudicação do direito de utilização de um espaço das tasquinhas é feita pelo preço fixado anualmente pela CMA, valor que será publicitado no aviso de abertura de concurso.
- 5.4.2.** Ao valor referido no número anterior acresce o IVA à taxa legal em vigor.
- 5.4.3.** O pagamento deve ser efetuado com a antecedência mínima de 7 (sete) dias em relação à data prevista para o primeiro dia da Feira, data que será comunicada ao adjudicatário através de correio eletrónico.
- 5.4.4.** O não pagamento do preço da adjudicação dentro do prazo fixado determina a imediata exclusão do candidato.

6. Condições dos espaços e estruturas

6.1. Atribuição de espaços

A atribuição dos espaços de Tasquinhas será definida por sorteio na presença de dois elementos da CMA e de um representante de cada um dos candidatos selecionados.

6.2. Estruturas e equipamentos

- 6.2.1.** Os espaços destinados às Tasquinhas são instalados sob a responsabilidade e a expensas da Câmara Municipal.
- 6.2.2.** No local serão montadas estruturas individuais de cozinha, com instalação elétrica, água corrente para lavagem dos produtos e para lavagem das mãos, equipadas com banca, exaustor e esquentador ou cilindro.
- 6.2.3.** Todos os aparelhos serão ligados à pressão legal de 37 mbar.
- 6.2.4.** Por solicitação, e com antecedência mínima de 15 (quinze) dias antes da data de início da feira, poderá ser feita a ligação de um aparelho à pressão nominal do próprio equipamento, sendo que só serão aceites aparelhos com as características adequadas, homologados com indicação da pressão nominal de funcionamento, sendo que, neste caso, ao valor da adjudicação acresce o montante de 100 (cem) € já com IVA, para fazer face ao custo da ligação e da respetiva certificação.
- 6.2.5.** O adjudicatário é obrigado a colocar dois extintores nos espaços de cozinha, sendo um de pó químico e outro de CO2 e ainda uma manta ignífuga.
- 6.2.6.** O mobiliário, equipamento e utensílios necessários ao bom funcionamento de cada um dos espaços das Tasquinhas são da responsabilidade do adjudicatário.

- 6.2.7.** O mobiliário, designadamente as mesas e as cadeiras, devem ser de madeira ou de outros materiais esteticamente adequados aos espaços e ao ambiente que caracteriza as Tasquinhas, sendo a sua instalação condicionada à aprovação da CMA, através de uma comissão a designar para o efeito.
- 6.2.8.** A comissão referida no ponto anterior ou qualquer dos trabalhadores a quem a CMA designar para exercer tais funções, poderão impor condições ou dar instruções designadas pela Câmara Municipal, tendo em vista a segurança, a qualidade do serviço, o bom funcionamento do estabelecimento e os compromissos publicitários ou de patrocínio da CMA.

6.3. Montagem e Desmontagem dos espaços

- 6.3.1.** O calendário de montagem, decoração e desmontagem dos stands será definido anualmente pela CMA.

6.4. Vistoria e Receção

- 6.4.1.** Os espaços das Tasquinhas são objeto de uma vistoria, tendo em vista verificar os requisitos de segurança e salubridade das instalações e demais condições exigidas no presente regulamento.
- 6.4.2.** A vistoria é realizada por uma comissão a designar pela CMA, na presença do representante do adjudicatário, em data e hora a comunicar a este com a antecedência mínima de 10 (dez) dias, por correio eletrónico.
- 6.4.3.** À data da realização da vistoria, todos os trabalhos devem estar concluídos e o estabelecimento em condições de entrar em funcionamento, dispondo de todas as ligações, do mobiliário, equipamento e utensílios necessários.
- 6.4.4.** No caso da vistoria não se realizar por culpa do adjudicatário, designadamente pelo facto dos trabalhos não se encontrarem ainda concluídos ou as instalações não reunirem os requisitos exigidos, será realizada uma nova vistoria, ficando o adjudicatário obrigado custear os respetivos encargos no valor de 100 (cem) € já com IVA.

7. Vigilância

- 7.1.** A vigilância e segurança dos espaços exteriores às tasquinhas será assegurada por empresas da especialidade contratadas pela CMA, nos dias e horários a definir anualmente, facto que será comunicado aos adjudicatários.
- 7.2.** A CMA não se responsabiliza por quaisquer furtos, roubos ou danos provados no património dos adjudicatários.

8. Acesso ao espaço

- 8.1.** O acesso automóvel à zona das tasquinhas pelos adjudicatários só pode ser realizado para efeitos de cargas e descargas, através da Rua dos Namorados, mediante um “livre-trânsito” a emitir pela Câmara Municipal.
- 8.2.** 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.
- 8.3.** Em casos devidamente justificados, o acesso a que alude o ponto 8.1 poderá também ser concedido aos fornecedores dos

adjudicatários, 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 respectivos veículos, com a antecedência mínima de 7 (sete) dias em relação à data de início do evento.

8.4. Cada adjudicatário terá direito a 2 (dois) “livre-trânsito”, sendo que apenas um deles terá direito a lugar de estacionamento.

8.5. Aquando da inscrição o participante deve referir as duas matrículas para emissão de “livre-trânsito”, bem como indicar qual delas pretende que tenha direito a lugar de estacionamento.

8.6. No caso de o participante prever a necessidade de existência de ponto de luz no lugar de estacionamento, deve indicar essa pretensão, expressamente, na ficha de inscrição de forma a ser avaliada essa possibilidade pela CMA.

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

8.8. O lugar de estacionamento será definido pela CMA.

9. Obrigações dos participantes

9.1. Cumprimento do horário

Os adjudicatários dos espaços de tasquinhas, terão que os manter abertos e em funcionamento durante o período e horário fixado nos termos previstos no ponto 4.1.

9.2. Ementa

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

9.2.2. A ementa afixada só pode incluir os produtos e preços apresentados na proposta de candidatura salvo exceções devidamente autorizadas pela CMA.

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

9.3. Regras de Higiene e Segurança

9.3.1. Apenas são instalados os aparelhos a gás que cumpram os seguintes requisitos:

- a) Sejam homologados e/ou com chapa de características visível e em bom estado de conservação;
- b) Estejam preparados para serem conectados à instalação de gás, através de ligação flexível extensível metálica;
- c) Possuam termopar de segurança, para garantir o corte de gás no queimador caso a chama se apague inadvertidamente.

9.3.2. Por questões de segurança, a entidade que explora cada tasquinha é obrigada a:

- a) Proteger a parede do espaço onde irá colocar cada fogão, esquentador e/ou grelhadores com chapas de zinco

(ou outro material não combustível);

b) Proteger a base onde os aparelhos serão montados com chapas de zinco (ou outro material não combustível).

9.3.3. Além do esquentador, apenas é permitida a instalação de 3 (três) aparelhos a gás.

9.3.4. Devem ser cumpridas todas as regras de segurança e higiene constantes neste regulamento, no Anexo IV do presente documento e as demais normas legais aplicáveis.

9.4. Decoração e Limpeza

9.4.1. A decoração, limpeza e segurança interna dos espaços das tasquinhas é da responsabilidade daqueles a quem os mesmos sejam adjudicados.

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

10. Outras Obrigações

10.1. Para além das demais obrigações constantes do presente regulamento o adjudicatário fica ainda obrigado:

10.2. A designar o seu representante, a quem caberá assumir a responsabilidade pelos assuntos relacionados com a candidatura e com o funcionamento do estabelecimento, assim como estabelecer a relação com os representantes da CMA;

10.3. A assegurar a segurança necessária ao bom funcionamento do estabelecimento, designadamente a segurança dos seus clientes no interior do espaço adjudicado, recorrendo, designadamente, à contratação de serviços de segurança privada através de empresas devidamente licenciadas;

10.4. A respeitar os acordos estabelecidos entre a Camara Municipal e as empresas patrocinadoras, conhecidos à data da abertura do concurso para adjudicação dos espaços, constantes da lista anexa ao processo do presente Concurso;

10.5. A cumprir e a fazer cumprir todas as condições e regras aqui estabelecidas, designadamente os horários de funcionamento, os horários para cargas e descargas e limites de estacionamento, assim como as ordens e instruções dos representantes da CMA;

10.6. A respeitar a legislação que regula os direitos do consumidor (Fonte: <http://www.deco.proteste.pt/map/src/375301.htm> a 06/06/2007), tais como: a Lei 24/96, de 31 de Julho e o Decreto-lei 67/2003, de 8 de Abril;

10.7. A sujeitar-se a ações de avaliação e supervisionamento que a CMA, através dos seus representantes, ou outras entidades com legitimidade para o efeito, entendam dever fazer durante a instalação e o funcionamento das Tasquinhas;

10.8. A não expor ou ocupar espaços exteriores ao perímetro definido pelo espaço adjudicado sem prévia autorização da CMA;

10.9. A não permitir a permanência de clientes no espaço adjudicado depois do horário de encerramento;

10.10. A não ceder o espaço a terceiros, a qualquer título, sem prévia autorização da CMA;

10.11. A proceder à entrega da CMA, no final do evento, o espaço adjudicado e todos o material cedido limpo e arrumado e

no estado de conservação em que os recebeu, salvo as deteriorações decorrentes de uma prudente utilização;

10.12. Não instalar ou utilizar eletrodomésticos e equipamentos que ultrapassem um limite máximo de potência elétrica por tasquinha, de 3 linhas de 20 amperes ou 1 linha de 30 amperes;

10.13. Manter os espaços de mesa e todo o estabelecimento e equipamentos afetos à tasquinha perfeitamente limpos e asseados;

10.14. O cumprimento das obrigações resultantes do presente regulamento é garantido por caução no valor de 250 (duzentos e cinquenta) €, mediante depósito em dinheiro efetuado na Tesouraria da CMA, aquando do pagamento do preço da adjudicação previsto no ponto 5.4.

10.15. 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 adjudicatário.

10.16. Não se verificando o facto previsto no ponto anterior, a caução será devolvida ao adjudicatário no prazo de 15 (quinze) dias do termo da Feira das Colheitas.

11. Considerações Finais

11.1. As competências atribuídas neste regulamento à CMA são exercidas pelo Presidente da Câmara, podendo para o efeito constituir grupos de trabalho ou comissões, ou designar colaboradores, para exercer funções ou levar a cabo atividades no domínio das Tasquinhas da Feira das Colheitas.

11.2. A CMA declina qualquer responsabilidade por danos que possam ocorrer no espaço adjudicado.

11.3. O incumprimento do período ou horário de funcionamento do estabelecimento, a alteração da ementa e tabela de preços previamente estabelecida ou o incumprimento de qualquer outra obrigação constante do presente regulamento é causa imediata de resolução da adjudicação e do encerramento do estabelecimento, com perda do valor já pago e do valor depositado em dinheiro a título de caução e sem direito a qualquer indemnização.

Tasquinhas

Anexo I - Ficha de Inscrição

1. IDENTIFICAÇÃO:

Nome: _____

Morada: _____

Código postal: _____ Localidade: _____

Telefone: _____ Telemóvel: _____ Fax: _____

E-mail: _____

Pessoa responsável: _____

2. PROPOSTA:¹

3. NOME A FIGURAR NO STAND

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

4. MATRÍCULA 1 (Livre-Trânsito)

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

MATRÍCULA 2 (Livre-Trânsito + estacionamento)

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

4. Observações

Data

____/____/20____

O responsável

Nº entrada: _____

Em: ____/____/____

Cartão identificação pessoa coletiva ou BI/CC

Licença para Exercício de Atividade

Proposta de decoração e animação

Declaração de Compromisso

Recebido por:

¹ Poderá entregar em folha separada

Tasquinhas

Anexo II – Declaração de Compromisso

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO

Declaro, para os devidos efeitos, que _____, com o NIF _____, com sede em _____, representada por _____, se compromete a explorar o espaço que lhe venha a ser atribuído nas tasquinhas, com respeito por todas as regras aprovadas por deliberação de Câmara de ____/____/____, das quais declara ter inteiro conhecimento.

Arouca, ____/____/____

O responsável

Tasquinhas

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

Anexo IV – Regras de Higiene e Segurança e Gestão de Resíduos

O presente anexo destaca as principais medidas de higiene e segurança que deverão ser implementadas e cumpridas durante a exploração das Tasquinhas da 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 adjudicatários 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 adjudicatários 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 restaurantes;
- 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 semifrias 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** Cada tasquinha deverá ter afixados cartazes com o seguinte texto “Bebidas alcoólicas – venda proibida a menores de 16 anos”.
- 5.2** - Cada restaurante tem que possuir um livro de reclamações.
- 5.3** - É obrigatória a colocação do cartaz “Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações” com o nome do organismo competente para apreciar a reclamação incluído.