

TASQUINHAS - ESPAÇO DOS PETISCOS / FEIRA DAS COLHEITAS

Regulamento

As tasquinhas do Espaço 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 Espaço 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 01h00

6ªfeira: 12h00 às 03h00

Sábado: 12h00 às 04h00

Domingo: 12h00 às 24h00

5. Candidatura

5.1. Local e prazo de entrega

As candidaturas deverão ser entregues no serviço de expediente da **Câmara Municipal – Divisão de Expediente 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 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, com a 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 ajustarem 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. A falta de comparência no sorteio de um candidato/representante implica que o seu respetivo local seja atribuído pela Organização.

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 espaço de tasquinha
- 6.2.5.** Será disponibilizado um espaço às tasquinhas para apoio à confeção dos produtos e lavagem de loiça. A colocação de fogões (4 bicos no máximo) é da responsabilidade de casa 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 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 frigorífico);
 - cafeteira simples;

- tachos apropriados;
- talheres, pratos e outros utensílios de cozinha, estritamente necessários para efeito;
- micro ondas.

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. 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 a cada tasquinha, um espaço (composto por duas mesas e respetivos bancos) para serviço de refeições.

6.2.12. 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.

6.2.13. A Organização disponibiliza apenas um estrado e corrente elétrica para a animação. Todos os custos inerentes à contratação, incluindo despesas de som e luz é da responsabilidade dos participantes. A proposta de animação tem que ser 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 deverá ser feita até às 15h00 do dia de abertura da Feira das Colheitas.

6.3.2. As toalhas de mesa a utilizar devem ser de tecido reutilizável.

6.3.3. 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 Espaço dos Petiscos é realizado para efeitos de cargas e descargas 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) 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 obrigadas 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.

8.3-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, e 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 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.
- 9.4.** Os danos causados nos equipamentos fornecidos pela Organização serão imputados aos participantes.
- 9.5.** Os casos omissos serão resolvidos pela Organização.

10. Contactos da organização

Para qualquer esclarecimento poderão contactar a Organização.

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 Espaço 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 Espaços dos Petiscos, 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.

Espaço 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
------	-------

Espaço 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 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 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”.