

TASQUINHAS - ESPAÇO DOS PETISCOS

Feira das Colheitas e Festival da Castanha

Regulamento

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

1. Objeto e Objetivos

1.1- O presente documento visa regular a participação nas Tasquinhas do Espaço dos Petiscos, 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, 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 (preferencialmente pré-confecionados) e sopas.

2. Destinatários

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

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

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

3. Localização

3.1- Serão instaladas em local a definir pela organização.

4. Período e Horário de Funcionamento

4.1- Período de Funcionamento

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

4.2- Horário de Funcionamento

A definir no respetivo aviso de abertura.

5. Candidatura

5.1- Local e prazo de entrega

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

5.2- Modo de Apresentação da Candidatura

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

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

- a) Declaração de compromisso conforme anexo II;
- b) Proposta de ementa, conforme anexo III;
- c) Proposta de animação conforme anexo IV;
- d) Cópia do cartão de identificação de pessoa coletiva;
- e) Certidão comprovativa da regularização perante a Autoridade Tributária e Aduaneira e Segurança Social;

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

- a) Comprovativo da comunicação à Autoridade Tributária de atividade pontual, sempre que a entidade exploradora, designadamente as associações, não exerçam a autoridade de restauração ou bebidas a título principal;
- b) Comprovativo de pagamento da caução conforme artigo 8.1.;

5.3- Apreciação e seleção das Candidaturas

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

5.3.2- A avaliação terá por base o seguinte critério:

a) candidatura devidamente instruída, conforme ponto 5.2

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

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

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

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

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

6. Condições dos espaços e estruturas

6.1- Atribuição de espaços

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

6.2- Estruturas e equipamentos

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

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

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

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

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

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

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

- 6.2.7- Os equipamentos mencionados no ponto anterior são da responsabilidade exclusiva de cada participante, sendo a organização apenas responsável por instalar um ponto de luz para passagem de corrente elétrica e ponto de água.
- 6.2.8- Não é permitida a utilização de produtos de plástico de utilização única ou descartável. Entende-se por “produto de plástico de utilização única ou descartável”, um produto fabricado total ou parcialmente a partir de plástico de origem fóssil e que não é concebido, projetado ou colocado no mercado para ter mais do que uma utilização, nomeadamente copos para café, água ou outras bebidas, pratos e taças, talheres, palhinhas e palhetas de plástico.
- 6.2.9- As associações participantes são obrigadas a adquirir à organização do evento copos rígidos e reutilizáveis para servir bebidas de pressão/sumos/ águas, na quantidade a definir no aviso de abertura do concurso e sempre que existam para o efeito. O valor da aquisição do copo pode ser imputado ao cliente na sua primeira utilização, passando este a ser propriedade do cliente. Não é permitida a devolução dos copos nem haverá lugar a reembolso.
- 6.2.10- Se os participantes necessitarem de utilizar mais copos, para além dos fornecidos pela organização, poderão 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 (com mesas e respetivos bancos) para serviço de refeições.
- 6.2.12- Cada participante poderá trazer mesas de madeira e bancos corridos (n.º a definir com a organização) idênticos aos fornecidos pela organização, com o intuito de aumentar o espaço de mesas, sempre que se justifique.
- 6.2.13- A organização disponibiliza e adapta um espaço para animação sendo os custos inerentes à contratação dos artistas da responsabilidade das associações participantes e validada pela organização.
- 6.2.14- A limpeza dos espaços é da responsabilidade de cada tasquinha.
- 6.2.15- A Organização poderá impor novas condições exigidas pelos patrocinadores.

6.3- Montagem e Desmontagem dos espaços

- 6.3.1- A montagem e decoração dos stands deverão ser feitas até 1h00 (uma hora) antes do horário definido de abertura da Feira das Colheitas e Festival da Castanha.
- 6.3.2- A desmontagem deverá ser feita nos dois dias seguintes ao término dos eventos referidos nos pontos anteriores.

7. Acesso ao espaço

- 7.1- O acesso automóvel ao Espaço dos Petiscos é realizado para efeitos de cargas e descargas mediante um “livre-trânsito” a emitir pela Câmara Municipal, se a tal houver lugar.
- 7.2- Nos locais onde esteja alterada provisoriamente a postura Municipal apenas poderão aceder ou circular veículos devidamente autorizados, após apresentação do “livre-trânsito” respetivo e de acordo com os horários definidos.
- 7.3- Cada associação terá direito a 1 (um) “livre-trânsito” com lugar de estacionamento, se a organização assim o definir.
- 7.4- Aquando da inscrição o participante deve referir a matrícula para emissão de “livre-trânsito”.
- 7.5- Caso o participante não indique na ficha de inscrição a matrícula para livre-trânsito e estacionamento, a CMA não se responsabiliza por garantir os mesmos.
- 7.6- O lugar de estacionamento será definido pela CMA.

8. Obrigações dos participantes

8.1- Caução

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

- a) O valor da caução será convertido em receita municipal, em caso de incumprimento de qualquer uma das obrigações previstas neste regulamento, mediante simples comunicação por ofício ao presidente da associação.
- b) Não se verificando o facto previsto no ponto anterior, a caução será devolvida ao adjudicatário no prazo de 15 (quinze) dias no termo do respetivo evento.

8.2. Ementa

- 8.2.1- Os participantes obrigam-se a afixar a ementa com os respetivos preços em lugares visíveis, de acordo com a legislação em vigor.
- 8.2.2- A ementa afixada só pode incluir os produtos e preços definidos com a organização, aquando das reuniões preparatórias, com exceções devidamente autorizadas pela Organização.
- 8.2.3- Da ementa devem constar, obrigatoriamente, os vinhos verdes da região.
- 8.2.4- Podem fazer parte da ementa os seguintes petiscos (previamente 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 obrigados a comercializar bebidas da marca do patrocinador oficial do evento, caso venha a existir, sendo a informação fornecida posteriormente.

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

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

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

8.3-Regras de Higiene e Segurança

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

8.4. Decoração e Limpeza

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

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

8.5. Outras Obrigações

- 8.5.1- Deve cada estabelecimento participante, assegurar a segurança no seu espaço de mesa e espaço a explorar.
- 8.5.2- Os participantes são obrigados a respeitar os acordos publicitários que sejam definidos entre as marcas e a organização, a informar aquando da notificação dos participantes.
- 8.5.3- Ficam os participantes obrigados a cumprir escrupulosamente as regras e horários para cargas e descargas bem como limitações de estacionamento que sejam definidas pela Organização.
- 8.5.4- O participante deve respeitar a legislação vigente sobre os direitos do consumidor.
- 8.5.5- Os participantes devem sujeitar-se a ações de avaliação e supervisionamento que a Organização ou outras entidades com legitimidade para o efeito, entendam dever fazer durante a montagem e período do evento.
- 8.5.6- É proibido expor materiais fora dos respetivos espaços, assim como qualquer tipo de publicidade, com exceção dos pré-definidos pela Organização.
- 8.5.7- É proibido permanecer no local depois do horário de encerramento, a não ser em tarefas de limpeza.
- 8.5.8- Os participantes selecionados não podem ceder a qualquer título, oneroso ou gratuito, o seu direito de exploração do espaço.
- 8.5.9- É da responsabilidade dos participantes entregar no final do evento todo o material cedido pela Organização em bom estado de conservação.
- 8.5.10- É da responsabilidade dos participantes manter os espaços de mesa de cada tasquinha limpa e asseada durante todo o funcionamento da feira.
- 8.5.11- É dever de cada participante, no final do evento, deixar o espaço que lhe foi atribuído devidamente limpo e arrumado (tal como lhe foi entregue no início).

9. Considerações Finais

- 9.1- A Organização declina qualquer responsabilidade por danos que possam ocorrer no espaço concessionado durante o horário de funcionamento das tasquinhas.
- 9.2- No caso de incumprimento das obrigações do presente regulamento, pelos participantes ou seus funcionários, no exercício da respetiva atividade, pode a Organização determinar o imediato encerramento da tasquinha e a proibição de participação no(s) evento(s).
- 9.3- Os casos omissos serão resolvidos pela Organização.

10. Contactos da organização

Para qualquer esclarecimento poderão 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 e Festival da Castanha, declara nos termos e para os efeitos previstos no Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados, que:

1. Autoriza o tratamento dos seus dados pessoais, pelo Município de Arouca, NIPC 506 808 122, com o fim de serem utilizados no âmbito da Feira das Colheitas e 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 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 _____

se compromete a explorar o espaço que lhe venha a ser atribuído nas tasquinhas do Espaços dos Petiscos, com respeito por todas as regras constantes no respetivo regulamento.

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

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

Data ___/___/_____

O Presidente da Direção:

Espaço dos Petiscos/ Feira das Colheitas e Festival da Castanha

Anexo III – Modelo de Ementa

Entradas

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

Pratos

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

Bebidas

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

Sobremesas

Nome	Preço
------	-------

Espaço dos Petiscos/ Feira das Colheitas e Festival da Castanha

Anexo IV – Proposta de animação

DIA	HORÁRIO	DESCRIÇÃO

Espaço dos Petiscos/ Feira das Colheitas e Festival da Castanha

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

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

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

1. Requisitos e higiene das instalações, espaços e materiais

- 1.1** - A **limpeza e a manutenção das condições de salubridade no interior das tasquinhas é da responsabilidade dos participantes** que deverão também assegurar meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos junto aos pontos de água (dispositivos de sabonete líquido e toalhetes de papel), meios adequados para a lavagem e desinfeção dos utensílios e equipamento de trabalho e para a lavagem dos géneros alimentícios.
- 1.2** - Todos os estabelecimentos deverão ser **dotados de equipamentos de frio** (frigoríficos, caixas frigoríficas e isotérmicas) e **equipamentos apropriados para a manutenção e controlo 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 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”.