



ARTIGO 1º - (Objecto e Âmbito)

O presente Regulamento tem por objetivo a definição das condições de realização do recinto das Tasquinhas, no âmbito do Penacova Natura - Festas do Município de Penacova 2017.

ARTIGO 2º - (Organização e Fins)

1. O recinto das Tasquinhas é da responsabilidade da Câmara Municipal de Penacova, a realizar no recinto do Penacova Natura - Festas do Município (Parque Verde), com início em 14 de Julho e encerramento a 17 de Julho de 2017.

2. As Tasquinhas destinam-se à divulgação da gastronomia e produtos regionais da área do Município de Penacova.

ARTIGO 3º - (Condições de Admissão e Participação)

1. Podem participar como tasquinhas as Associações Desportivas, Culturais, de Beneficência e Humanitárias do Concelho, a título gratuito.

2. A inscrição e participação nas tasquinhas é gratuita.

3. As entidades que pretendam participar nas Tasquinhas, deverão comunicar por escrito, através do preenchimento de ficha própria fornecida com este regulamento, até ao dia 30 de Junho do corrente ano, à Câmara Municipal de Penacova.

4. À organização reserva-se o direito de recusar qualquer inscrição, se entender que a representação em causa não se insere no âmbito do certame.

ARTIGO 4º - (Horário de Funcionamento)

1. O horário de funcionamento da Feira, será o seguinte e para o qual se apela desde já para o seu cumprimento.

	Abertura	Encerramento
Sexta-feira, 14 julho	18H00	02H00
Sábado, 15 julho	15H00	03H00
Domingo, 16 julho	11H00	03H00
Segunda-feira, 17 julho	11H00	02H00

2. A não abertura da tasquinha por parte de uma entidade durante o horário de funcionamento definido, designadamente nos períodos de almoço e jantar, permite ao Município de Penacova retirar-lhe o direito de preferência para o ano seguinte.

ARTIGO 5º - (Inscrições)

1. As inscrições deverão dar entrada através do preenchimento da ficha de inscrição, em anexo, até às 16h do dia 30 de junho de 2017, no Balcão Único de Atendimento, no R/C do edifício dos Paços do Concelho. As inscrições não serão aceites por qualquer outra via.

2. As inscrições serão validadas por ordem de chegada até se atingir o limite máximo de 20 (vinte) Tasquinhas.

2. A inscrição será feita mediante o preenchimento de impresso próprio, fornecido pela organização e deverá ser acompanhada dos seguintes documentos:

a. Estatutos;

b. Cópia do Cartão de Número de Identificação Fiscal.

5. No caso de desistência a organização reserva-se o direito de exclusão em organizações futuras.

6. Não serão admitidas associações que não tenham cumprido o regulamento do ano transato.

7. Deverá ser nomeado um representante, único elemento que lidará e tratará de todos os assuntos relacionados com a inscrição e participação nas tasquinhas junto da Organização.

ARTIGO 6º

(Estruturas e Equipamentos)

1. A organização disponibilizará o espaço individual necessário, bem como o fornecimento de água e eletricidade.

2. O mobiliário, aparelhos de refrigeração, ou outros considerados essenciais para o funcionamento da atividade, serão da responsabilidade exclusiva de cada participante.

3. As associações estão impedidas de utilizar os seguintes eletrodomésticos: fornos elétricos, fogões elétricos e fritadeiras elétricas.

ARTIGO 7º

(Montagem, Desmontagem e Decoração)

1. A montagem e desmontagem da estrutura das tasquinhas serão da responsabilidade da organização.

2. Os responsáveis por cada tasquinha devem proceder ao arranjo e decoração da mesma, nunca esquecendo o brio e o bairrismo de cada associação, bem como as condições ideais de funcionamento. Cabe-lhes igualmente, de acordo com o seu funcionamento e decoração, providenciar o fecho do acesso do corredor à cozinha.

3. Cada associação é responsável pela gestão do espaço que lhe for atribuído por sorteio, bem como da sua manutenção, higiene e qualidade dos serviços, revertendo as receitas a seu favor.

4. Na área de esplanada apenas é permitido colocar mobiliário do tipo mesas e do tipo bancos/cadeiras. É proibida a colocação de mesas e cadeiras, bem como outros obstáculos, nos corredores de passagem do público.



5. É proibido fechar na totalidade as laterais da esplanada, sendo permitido apenas até um máximo de cerca de 1 metro de altura. A mesma cerca não deve encostar ao chão de modo a facilitar a limpeza e evitar a acumulação de água.

6. A esplanada de cada tasquinha não deve exceder o espaço que lhe corresponde em frente (+/- 3m entre cada tasquinha) e os 4 m de profundidade.

Deve existir na esplanada no mínimo uma entrada em cada topo, nomeadamente, uma no topo da frente e outra no topo do corredor de acesso à cozinha.

7. O arranjo e decoração da tasquinha deverão ser efectuados pelos seus responsáveis, devendo a mesma estar concluída até às 11:00 horas do dia 14 de Julho.

8. A desmontagem só poderá iniciar-se após o encerramento do certame e deverá estar concluída até às 12:00 horas de dia 18 de Julho 2017 (terça-feira).

ARTIGO 8º - (Atribuição dos Espaços)

1. A localização de cada Tasquinha será atribuída através do sorteio que se realizará no dia 13 de julho, às 18:00 horas no recinto das Festas.

2. Serão consideradas para o sorteio de localização, os inscritos e admitidos nas tasquinhas.

3. Serão atribuídas a cada tasquinha 5 (cinco) entradas por dia.

ARTIGO 9º - (Exclusividade de Bebidas)

1. Não existe um parceiro (sponsor) com direitos exclusivos relativo ao fornecimento de bebidas, pelo que cada participante terá liberdade de escolha nas marcas e preços a comercializar.

ARTIGO 10º - (Obrigações do Participante)

1. Manter a tasquinha aberta nos horários referidos no ponto 1 do artigo 4º.

2. Vender preferencialmente petiscos/refeições, de caráter local, afixando a ementa com os respectivos preços em lugares visíveis.

3. Todas as bebidas devem ser servidas em copo de plástico aos clientes. A tasquinha não pode permitir a saída de bebidas em embalagem de vidro uma vez que no recinto está proibida a circulação de garrafas de vidro nas mãos dos clientes.

4. 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.

5. Entregar no final do evento todo o material cedido pela Organização em bom estado de conservação.

ARTIGO 13º - (Vigilância, limpeza e segurança)

1. A organização assegurará a vigilância do recinto do certame, durante o período das Festas, cabendo aos responsáveis de cada tasquinha salvaguardar os seus produtos e equipamentos.

2. A limpeza das áreas de trânsito dentro do recinto, bem como a recolha de lixo, será assegurado pela organização, cabendo aos participantes a limpeza do interior da tasquinha e respetiva esplanada.

3. A organização fornecerá contentores para recolha de lixo, os quais servirão todas as entidades participantes, pelo que devem zelar pelo seu perfeito estado de conservação.

ARTIGO 11º - (Higiene e Segurança da Tasquinha)

1. Devem ser cumpridas as Normas de Higiene de acordo como anexo I.

2. Devem ser cumpridas as Normas de Eletricidade e Gás de acordo com o anexo II.

- Lei 24/96, de 31 de Julho

- Decreto-lei 67/2003, de 8 de Abril

(Fonte: <http://www.deco.proteste.pt/map/src/375301.htm> 06/06/2007)

3. Decorrerá uma vistoria individual à instalação de gás e eletricidade de cada tasquinha no dia anterior à inauguração em hora a anunciar previamente.

ARTIGO 12.º - (Licenciamento da Tasquinha)

1. Para a emissão da licença individual da tasquinha, a associação deve ter toda a instalação concluída e de acordo com o regulamento e normas específicas às 11 horas do dia 14 de Julho.

2. A licença poderá ser retirada, caso não cumpra as condições de licenciamento desde o início até ao fim da feira.

ARTIGO 13º - (Abastecimento das Tasquinhas)

1. Não é permitida a entrada e permanência de viaturas no local das Tasquinhas, excepto quando autorizadas pela organização.

2. O abastecimento das mesmas deverá ser efetuado fora do horário estabelecido para o seu funcionamento e antes da abertura ao público, segundo os seguintes horários:

Horário para abastecimento das Tasquinhas: 09:00-11:00 | 16:00-17:00

ARTIGO 14º - (Animação)

1. Nenhuma Tasquinha pode recorrer a formas de animação de qualquer tipo sem autorização prévia da organização.

2. É expressamente proibida a instalação de qualquer tipo de equipamento para reprodução de som.

ARTIGO 15º - (Das Sanções)

O incumprimento do presente Regulamento, implica a exclusão da entidade infratora na próxima edição das Festas do Município.

ARTIGO 16º - (Casos omissos)

Os casos omissos no presente regulamento serão pontualmente resolvidos pela organização, sendo as decisões tomadas irrevogáveis.

Penacova, 3 de junho de 2017



ANEXO 1 - Normas de Higiene e Segurança

O presente documento destaca as principais medidas de segurança e higiene no trabalho que deverão ser implementadas e cumpridas durante a exploração das Tasquinhas da Festas do Município, 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 HCCP.

1. Requisitos e higiene das instalações, espaços e materiais

- Todos os utensílios e louças, devem encontrar-se devidamente protegidos em armário fechado, a fim de evitar e potenciar contaminações.

- 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 (lavatório de pedal, dispositivos de sabonete líquido e toalhetes de papel) meios adequados para a lavagem e desinfecção dos utensílios e equipamento de trabalho e para a lavagem dos géneros alimentícios.

- 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;

- 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;

- As superfícies em contacto com os alimentos têm que ser mantidas em boas condições, ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas.

- Têm que existir meios adequados para a lavagem e, sempre que necessário, desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, sendo obrigatório a lavagem de loiça na máquina de lavar loiça.

- Cada Tasquinha deverá ter loiça suficiente para poder servir as refeições enquanto a máquina está a lavar. Caso não seja possível, utilizar material descartável em sua substituição.

- 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);

- Devem existir equipamentos e/ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura;

- Os géneros alimentícios têm que ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação;

- Os produtos alimentares expostos no exterior dos estabelecimentos terão que estar em recipientes próprios, pelo menos, 20cm do solo e ao abrigo das condições climáticas ou de outros factores poluentes;

- Cada Tasquinha deverá instalar obrigatoriamente um extintor CO₂ de 6 kg, em local mais apropriado para eventual emergência.

- Os espaços destinados ao público não poderão ser ocupados com vasilhame e outros utensílios;

- A limpeza dos pavimentos deve efectuar-se sempre com pano húmido, ficando interdita a varredura a seco;

- Os produtos de limpeza e desinfectantes CERTIFICADOS devem possuir um local de armazenamento próprio, que não permita o contacto com o restante material e produtos existentes.

2. Higiene na preparação dos alimentos

- Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e protecção previstos na lei.

- Todos os equipamentos, bancadas, utensílios e outro material devem ser cuidadosamente lavados e desinfectados antes da preparação;

- Não poderão existir alimentos na proximidade de lixos ou objectos sujos;

- Os alimentos têm que ser colocados na câmara de frio, devidamente acondicionados, após a sua preparação.

- Todos os vegetais a servir crus, incluindo ervas aromáticas (Ex.: salsa, coentros, hortelã,) têm que ser bem lavados e desinfectados;

- Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e protecção previstos na lei.

- As mesas, bancas e pias têm que ser limpas e desinfectadas sempre que necessário e no final de cada dia.

- Todos os utensílios e materiais usados na preparação e confecção das refeições, devem ser utilizados para uma única tarefa e ser devidamente lavados e desinfectados após a sua utilização.

3. Higiene pessoal

- 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 protecção;

- O calçado utilizado deverá ser antiderrapante e lavável, não deve ser usado calçado com salto, em tecido ou aberto;

- O pessoal do estabelecimento deve apresentar-se sempre com cuidadosa higiene corporal, deve ter as unhas cortadas e limpas, efectuar lavagem frequente das mãos e reduzir ao mínimo o contacto destas com os alimentos;



ANEXO 1 - Normas de Higiene e Segurança

- As mãos deverão ser devidamente lavadas e desinfectadas 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;

- 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.

- As luvas descartáveis são de utilização única e devem ser usadas em tarefas que exijam o máximo de higiene ou como protecção de feridas;

- 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;

- As luvas descartáveis devem ser utilizadas nos seguintes casos:

. Na manipulação directa de alimentos crus ou cozinhados prontos a consumir;

. Se existirem cortes, queimaduras ou outras feridas nas mãos.

. Cuidados a ter:

- Lavar as mãos antes de utilizar luvas;

- Calçar apenas imediatamente antes da realização da tarefa;

- Realizar a tarefa sem interrupção.

- O cabelo está continuamente em mudança, descama, cai e contém bactérias. Ao cair nos alimentos pode contaminá-los. Dos cuidados a ter, destacam-se:

. 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;

. Pentear o cabelo ou arranjar a touca apenas nos locais apropriados (Vestuário ou casa de banho);

- É proibido comer, fumar ou mascar pastilha elástica na zona de armazenamento e manipulação de alimentos;

4. Tratamento dos resíduos alimentares

- Cada espaço deverá possuir um contentor com pedal, de fabrico adequado e que se possa fechar para depósito dos resíduos alimentares e outros.

- Esses contentores devem ser mantidos em boas condições, limpos e desinfectados diariamente.

- Os contentores não podem ser colocados em locais onde são manipulados alimentos.

- 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.

- Os resíduos de óleos utilizados deverão ser colocados em recipiente próprio e colocados em local devido, sendo esta tarefa da responsabilidade do participante.

- 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 directa ou indirecta de contaminação.

5. Outras recomendações

- Os restaurantes deverão ter afixado cartazes com o seguinte texto: "Bebidas alcoólicas. Venda proibida a menores de 16 anos".

- Este Anexo deverá ser afixado na Tasquinha, e permanecer durante todos os dias do certame.

- Deverá estar afixado, em sítio acessível e visível, o Plano de Limpeza/Higienização da Tasquinha.



ANEXO 2 - Normas das Instalações Eléctricas e Gás

O presente documento destaca as principais medidas para as instalações eléctricas e de gás, que deverão ser implementadas e cumpridas durante a exploração das Tasquinhas das Festas do Município, não dispensando, no entanto, a consulta e o cumprimento de todas as regras aplicáveis pela legislação em vigor.

1. Instalações Eléctricas

- Antes da abertura do certame, será efectuada uma vistoria às instalações eléctricas, a realizar por uma empresa devidamente certificada.
- Não poderá haver modificações da instalação eléctrica após vistoria da mesma, sem a presença e autorização da empresa responsável pela instalação eléctrica.
- Caso haja algum problema na instalação de gás, deve ser chamado o técnico responsável pela instalação.
- O acréscimo de lâmpadas deverá ser acompanhado e autorizado pelo técnico responsável.
- As lâmpadas não devem ser susceptíveis de se desagregarem das armaduras respectivas.
- As armaduras das lâmpadas deverão ser estanques.
- Só serão permitidas, uso de lâmpadas economizadoras fluorescentes compactas, fluorescentes ou de leds, não sendo permitido o uso de lâmpadas incandescentes.

2. Gás

- Antes da abertura do certame, será efectuada uma vistoria às instalações de gás, a realizar por uma empresa devidamente certificada.
- Após a vistoria, as instalações de gás não poderão ser modificadas, sem a presença do técnico responsável pela empresa do gás.
- Os tubos do gás que ligam a torneira de segurança aos fogões deverão estar dentro dos prazos de validade.
- Caso haja algum problema na instalação de gás, deve ser chamado o técnico responsável pela instalação.