



**EXPO  
FACIC**

CANTANHEDE | 2022

# **REGULAMENTO TASQUINHAS**

**MEMÓRIA DESCRITIVA,  
FUNCIONAMENTO E REGRAS GERAIS**



# MEMÓRIA DESCRITIVA

## 30ª EXPOFACIC- "TASQUINHAS"

A presente Memória Descritiva diz respeito à instalação, montagem e funcionamento, com carácter ocasional, de quarenta e cinco instalações para serviço de restauração e bebidas, no Parque Expo Desportivo de S. Mateus em Cantanhede.

A Inova – Empresa de Desenvolvimento Económico e Social de Cantanhede – E.M.S.A, em colaboração com o Município de Cantanhede, promove a realização de uma Exposição/Feira "Expofacic" com a duração de onze dias, de 28 de julho a 7 de agosto 2022.

Na parte gastronómica são montadas, com carácter provisório e amovível, quarenta e cinco tasquinhas a explorar por Associações sem fins lucrativos, do Concelho de Cantanhede.

Cada tasquinha tem uma área aproximada de 60m<sup>2</sup> (10mx6m), constituídas em estrutura metálica e com painéis divisórios em aglomerado de madeira e cobertura parcial em chapa de zinco/alumínio.

É formada por três partes distintas:

- 1** Zona de serviço de refeições com a área de 4m x 6m + 4mx3m;;
- 2** Cozinha/copa com a área de 3m x 6m, em que se confeccionam os alimentos e se preparam os pratos;
- 3** Área aproximada de 2m x 6m com duas zonas, uma suja e uma de limpa, destinadas à lavagem de loiça e de alimentos, respectivamente;

Toda a área é dotada de rede de abastecimento de água pública, devidamente controlada, havendo três torneiras nas diferentes zonas, duas de comando manual e uma de comando não manual, havendo também um circuito de distribuição independente de água quente.

Também está dotada da rede de saneamento ligada à rede pública.

Quer a rede de água, quer a rede de saneamento estão à vista e são em material P.V.C.

Na zona da cozinha e copa, quer o pavimento, quer as paredes deverão ser revestidas por material facilmente lavável.

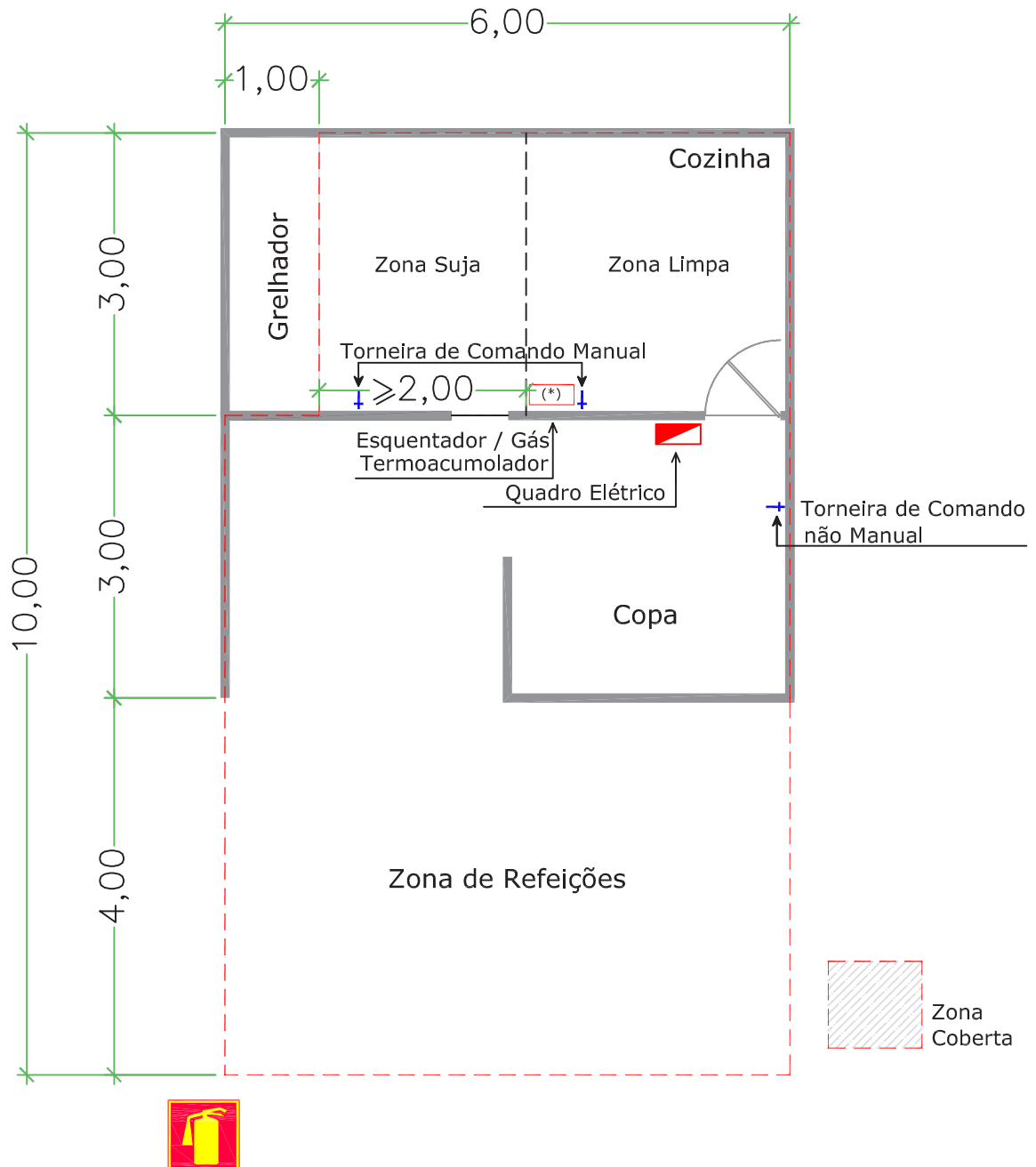
Há também dois restaurantes a funcionar, ambos instalados em recintos improvisados, à semelhança do que acontece com as tasquinhas, um com a área de cento e cinquenta metros quadrados e outro com a área de sessenta metros quadrados.

Ambos os restaurantes estão dotados de redes de abastecimento água e de saneamento similares aos já definidos para as tasquinhas.

Serão instalados no recinto, um extintor por cada tasquinha.

A organização do evento conta com a colaboração de uma empresa especializada em Higiene Segurança e Saúde no Trabalho e que também colabora na segurança geral do recinto.

## MEMÓRIA DESCRITIVA - TASQUINHAS



# SETOR GASTRONÓMICO

## REGRAS GERAIS

### 1 FUNCIONAMENTO DAS TASQUINHAS

- 1.1.** As tasquinhas terão obrigatoriamente que ser exploradas pelas Associações/Coletividades, indicadas por cada Junta/União de Freguesia, não podendo ser cedidas a terceiros, a qualquer título, nem exploradas por qualquer entidade ainda que em nome da Associação/Coletividade.
- 1.2.** É interdita a venda direta de café pelas tasquinhas, existindo no recinto espaços próprios para a venda do mesmo, nos quais será vendido exclusivamente café de marca a indicar pela Organização.
- 1.3.** As Associações/Coletividades ficam obrigadas a adquirir e a consumir exclusivamente nas Tasquinhas, cerveja da marca a indicar pela Organização por ser a marca oficial do evento e águas e refrigerantes comercializados pela empresa a indicar pela Organização, titular daquela marca e por ser Patrocinador Oficial da EXPOFACIC.
- 1.4.** As Associações/Coletividades ficam obrigadas a consumir exclusivamente nas Tasquinhas, gás da marca a indicar pela Organização, fornecido gratuitamente pela empresa, titular daquela marca e por ser Patrocinador Oficial da EXPOFACIC o qual deve ser requisitado atempadamente para que o seu fornecimento se faça obrigatoriamente no período em que o certame se encontra encerrado ao público. As requisições devem ser feitas junto ao stand da empresa fornecedora no recinto da EXPOFACIC ou através de contacto telefónico para o número a indicar pela empresa.
- 1.5.** As Associações/Coletividades devem utilizar exclusivamente o material publicitário fornecido pelas empresas fornecedoras de gás, de cerveja, águas, refrigerantes e outros patrocinadores a indicar pela Organização, bem como o material publicitário da Adegas Cooperativas de Cantanhede. Não é permitida a afixação de qualquer outro material publicitário (marcas comerciais) sem autorização expressa da Organização.
- 1.6.** As Associações/Coletividades ficam obrigadas a cumprir as recomendações de segurança na utilização de gás em garrafa inscritas no folheto que lhes será fornecido pela empresa fornecedora. **IMPORTANTE:** Por motivos de segurança são limitados o número de aparelhos a gás, num número máximo de 2 aparelhos. Não estão englobados neste número os esquentadores aplicados pela Organização.
- 1.7.** As Associações/Coletividades obrigam-se a entregar no secretariado da feira, até ao dia a indicar pela Organização, o impresso de seguro de gás devidamente preenchido para que possa ser acionado pela empresa fornecedora.
- 1.8.** As Associações/Coletividades ficam obrigadas a consumir e comercializar exclusivamente vinho engarrafado e rotulado da Adegas Cooperativas de Cantanhede e a adquirir o mesmo na empresa a indicar pela Organização, dado esta ser um Patrocinador Oficial da EXPOFACIC. Só poderão ser vendidas bebidas embaladas em lata, vidro ou plástico conforme for exigido ou legalmente permitido, sendo a sua abertura feita sempre na presença do cliente.
- 1.9.** A cada Associação/Coletividade a que venha a ser atribuída uma Tasquinha, serão fornecidos quinze (15) cartões de expositor e (dois) 2 cartões para o parque de estacionamento.
- 1.10.** Os abastecimentos às Tasquinhas terão obrigatoriamente que ser efetuados até duas (2) horas antes da abertura do certame ao público, ou seja até às 17H nos dias úteis, até às 14H nos sábados e domingos, no primeiro domingo até às 11 horas devendo ser seguidas as regras de acesso ao recinto estabelecidas de acordo com o ponto 6 do Regulamento Geral - Preços dos Ingressos e Convites.

**1.11.** É da responsabilidade da Organização a colocação de extintores no recinto das Tasquinhas, bem como a limpeza diária das áreas comuns do mesmo. As Associações/Coletividades obrigam-se a indicar no mínimo 3 elementos que colaborarão regularmente na tasquinha, para frequentar uma ação de formação e sensibilização sobre a utilização de extintores, em data a indicar pela Organização.

**1.12.** É da responsabilidade da Organização o abastecimento adequado de água quente e fria para consumo humano, bem como a instalação do sistema de esgotos.

**1.13.** A Organização promove ativamente a reciclagem de resíduos. Para isso serão fornecidos por esta 3 contentores de 90 litros e sacos de plástico apropriados para a recolha seletiva dos resíduos.

As Tasquinhas obrigam-se a efetuar a triagem e seleção dos resíduos pelos 3 contentores da seguinte forma:

- Plásticos: garrafas, frascos, caixas, sacos e latas de bebidas e conservas.
- Vidro: garrafas, garrafões, frascos e boiões.
- Resíduos Orgânicos: restos de alimentos.
- Será colocado, em local apropriado, um "oleão" para receção de óleos de frituras.
- Os responsáveis pelas tasquinhas devem colocar o papelão, diariamente até às 12 horas, na entrada da tasquinha para que possa ser recolhido pelos serviços de limpeza da Organização.

**1.14.** A limpeza, higiene e manutenção das condições de salubridade das Tasquinhas e as regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal nos tempos e em cumprimento da legislação em vigor sobre a matéria são da responsabilidade das Associações/Coletividades que as exploram e que deverão acautelar, nomeadamente, meios de lavagem e secagem higiénica das mãos, meios adequados para a lavagem e desinfeção dos utensílios e equipamento de trabalho e para a lavagem dos géneros alimentícios, bem como equipamentos apropriados para a manutenção e o controlo das temperaturas de conservação dos alimentos (equipamentos de frio).

**1.15.** As Associações/Coletividades ficam obrigadas a cumprir com as recomendações da empresa a indicar pela Organização, que assegura a monitorização das condições de Higiene e Segurança Alimentar, condições de salubridade das tasquinhas, regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal e demais cumprimento da legislação em vigor sobre a matéria.

**1.16.** As superfícies destinadas a contactar com os alimentos devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos, de fácil limpeza e sempre que necessário, para assegurar a segurança e higiene dos géneros alimentícios, devem ser desinfetadas.

**1.17.** Os pavimentos devem ser obrigatoriamente cobertos com materiais lisos, impermeáveis, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, devendo ser mantidos limpos e em boas condições, para assegurar a higiene e segurança das tasquinhas.

**1.18.** Os materiais, utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser mantidos limpos em boas condições de arrumação, em bom estado de conservação e instalados de modo a permitir a limpeza da área circundante.

**1.19.** Deverá ser mantido um elevado grau de higiene pessoal, devendo qualquer pessoa que trabalhe no local em que sejam manipulados os alimentos possuir vestuário adequado às tarefas a desempenhar e que deve manter limpo e protegido.

**1.20.** Os trabalhos de montagem, decoração e limpeza das Tasquinhas deverão ser efetuados e terminados nas datas a indicar pela Organização, para que seja efetuada uma vistoria de licenciamento em data a marcar pela Câmara Municipal.

**1.21.** É da responsabilidade das Associações/Coletividades a ornamentação do espaço da Tasquinha, com motivos típicos da freguesia a que pertencerem, realçando os aspetos mais relevantes da sua riqueza cultural e ou patrimonial.

**1.22.** É proibida a utilização de:

- Mesas e ou cadeiras de plástico;
- Copos de plástico descartáveis.

**1.23.** Deverão ser confeccionados pratos e receitas tradicionais, petiscos característicos e típicos da Freguesia a que pertence a Tasquinha.

**1.24.** As estruturas de cozinha, lava-loiças, armários, revestimento das paredes com material adequado e demais obrigações de arranjo da tasquinha dentro das regras legais e regulamentares, são da responsabilidade das Associações/Coletividades.

**1.25.** Não é permitida a alteração do layout de funcionamento instalado pela Organização, da estrutura, danificação das paredes, tetos, pavimentos, etc, sendo da responsabilidade das Associações/Coletividades os danos provocados por eventuais alterações.

**1.26.** Constitui obrigação das Associações/Coletividades a construção e ou aplicação de vedação física e inamovível, delimitadora do espaço da sua tasquinha com o espaço público, devidamente alinhada e coincidente com os prumos da estrutura metálica instalada pela organização, por forma a que as mesas, cadeiras e bancos não ultrapassem a referida vedação e ocupem o espaço público.

**1.27.** A construção e ou a aplicação de elementos adicionais à vedação referida anteriormente (fachadas completas e ou elementos pontuais de decoração, balcões, etc.) nas fachadas das tasquinhas não pode exceder os limites da estrutura metálica existente em mais de 0,25 metros.

**1.28.** A Organização declina toda e qualquer responsabilidade por danos causados pelas obras executadas pelas Associações/Coletividades nas tasquinhas, ou em resultado do funcionamento destas.

**1.29.** Não é permitido o uso de música gravada. A música ao vivo no espaço das tasquinhas só é permitida desde que tenha um nível sonoro adequado ao seu espaço, sem provocar desconforto para os utilizadores dessa tasquinha e das restantes, sendo proibida a amplificação do som.

**1.30.** A Organização distribuirá senhas de refeição aos funcionários e colaboradores em serviço na Expofacic, no valor de oito euros (8,00€), ficando as Tasquinhas obrigadas a aceitá-las como meio de pagamento da refeição e a servir uma refeição (menu diária - entrada, prato, sobremesa e bebida) pelo valor da senha referida, devendo esta constar na ementa da tasquinha.

As senhas apresentadas pelas Associações/Coletividades ser-lhes-ão pagas no final do certame, pela Organização, devendo a Associação / Coletividade emitir uma fatura /recibo em nome da INOVA-EM.S.A com o NIF: 506 091 481.

**1.31.** As Associações/Coletividades ficam obrigadas a fornecer gratuitamente 12 refeições à Organização do certame, cujo valor será descontado no valor das senhas apresentadas.

**1.32.** Não é permitida a venda pelas Associações/Coletividades nas Tasquinhas de bebidas brancas vulgarmente denominadas "shots/ caipirinhas", etc.

**1.33.** Não é permitida a venda pelas Associações/Coletividades nas Tasquinhas de café.

**1.34.** A Organização declina qualquer responsabilidade por danos ou factos relacionados com a qualidade alimentar das refeições, ou géneros alimentares servidos ou para utilização pelas Associações / Coletividades.

**1.35.** Os trabalhos de desmontagem só serão permitidos a partir das 08:00H do dia seguinte ao término da EXPOFACIC e até dois dias após o mesmo término.

**1.36.** No final do certame o levantamento das bebidas que sobraem será feito no dia seguinte ao término da EXPOFACIC, pela empresa fornecedora e na presença do responsável de cada Associação/Coletividade.

**1.37.** Quaisquer dúvidas e/ou casos omissos neste regulamento serão resolvidos pela Organização do certame.

**1.38.** As presentes normas aplicam-se também às restantes tasquinhas existentes no recinto que não entram na distribuição pelas Associações do Concelho.

**1.39.** As Associações / Coletividades que exploram as tasquinhas obrigam-se a cumprir com as leis fiscais, nomeadamente no que concerne a faturação das refeições servidas.

**1.40.** Devem os responsáveis pelas Tasquinhas cumprir com o disposto no ponto 12.8 do Regulamento Geral - Ambiente e Segurança.

## **REGULAMENTO**

### **COPOS REUTILIZÁVEIS 30ª EXPOFACIC**

Todos nós estamos a perceber que é urgente tomar medidas para controlar a produção e consumo de plástico de apenas uma utilização. A utilização de copos reutilizáveis na EXPOFACIC responde a esse problema de forma eficiente e sustentável e ainda promove o evento que já é uma referência a nível nacional em vários domínios, como o social, cultural, artístico, no entretenimento e também na preservação do Meio Ambiente.

De modo a dar continuidade ao projeto iniciado na anterior edição e rumo à sustentabilidade ambiental do evento, define-se um regulamento para os copos reutilizáveis na 30ª Expofacic, com os seguintes itens:

- 1 O copo a utilizar é o "E 28cl", este copo tem aferições a 0,20 cl e 0,25 cl.**
- 2 O preço do copo é 0,50€ (Cinquenta cêntimos) - de modo a fazer face aos custos associados ao processo de lavagem, higienização, embalagem e reposição.**
- 3 Não é permitido aos pontos de venda cobrarem um valor diferente do referido no ponto anterior.**
- 4 O copo reutilizável terá de ser sempre vendido ao utilizador, seja para consumo dentro ou fora do estabelecimento (ponto de venda) e, não poderá haver lugar a devolução ao cliente do valor inicialmente pago.**
- 5 O consumo de bebidas em qualquer tipo de copo descartável/cartão não é permitido em nenhuma ocasião durante o decorrer do evento.**
- 6 Serão entregues inicialmente 500 copos reutilizáveis por ponto de venda, salvo algumas exceções, como é o caso dos bares da cerveja.**



**7** Todos os dias haverá a reposição de copos (troca de copos sujos por lavados) em locais e horários específicos, em função do horário de abertura do evento. Deste modo, a reposição de copos aos postos de venda, durante o período em que o certame está encerrado, é executada por um ponto fixo de reposição, nos seguintes horários:

Nos dias em que abre às 16 horas é executada entre as 14h e as 16h

Nos dias em que abre às 19 horas é executada entre as 17h e as 19h

Nos dias em que abre às 12 horas é executada entre as 10h e as 12h.

**8** Conforme o referido anteriormente, inicialmente serão repostos no sector da restauração (tasquinhas) e seguidamente na zona espetáculos.

**9** Os pontos de venda devem proceder à troca diária dos copos sujos por limpos, de modo a evitar falta de stock.

**10** É permitida a utilização, por parte dos clientes, de copos reutilizáveis de outros eventos, desde que devidamente calibrados a 0.20cl e 0.25cl.

**11** Os copos a serem vendidos, por todos os operadores, são exclusivamente os da Expofacic. Na eventualidade de rotura de stock dos mesmos, serão disponibilizados pela organização e empresa responsável pelo processo, copos reutilizáveis genéricos.

**12** Os pontos de venda não podem recusar a troca de copo sujo por copo limpo, sem qualquer custo adicional.

**13** Tratando-se de um copo reutilizável, o mesmo pode já ter sido utilizado por outras pessoas / noutras ocasiões, tendo sido lavado e esterilizado segundo as normas em vigor. Caso o utilizador entenda que o mesmo não está em condições, pode solicitar a sua troca gratuita em qualquer ponto de venda de bebidas.

**14** A conservação do copo é da inteira responsabilidade do utilizador e o mesmo só poderá ser trocado ou devolvido caso esteja em perfeitas condições de novas utilizações.

**15** Copos Partidos, Rachados, Furados, Vincados e/ou escritos ou de outros eventos não poderão nunca ser trocados. Nestas situações o cliente tem de comprar (novo) copo.

**16** Como existe o serviço de lavagem dos copos reutilizáveis, apelamos a que os mesmo não sejam lavados nos pontos de venda, de forma a salvaguardar as normas de higiene e segurança para os clientes.

**17** Os responsáveis das Tasquinhas devem transmitir a informação e procedimentos a todos os colaboradores.

**18** A caixa azul com divisórias (EASY BOX) entregue pela empresa responsável pelo processo de gestão dos copos reutilizáveis durante a 30ª Expofacic, é para colocação apenas dos copos sujos.

**19** Haverá um contacto telefónico disponível para pedidos de reposição de stock de urgência, apoio e esclarecimento de dúvidas.

**20** Cada ponto de venda é responsável pelos copos que lhe são entregues. Os pontos de venda, no final do evento não podem abandonar os copos (limpos ou sujos) nos

seus espaços ou no recinto, sob pena de desaparecerem e, nesse caso serão imputados os custos ao respetivo ponto de venda. Antes de abandonarem o local, no final do evento devem aguardar ou dirigir-se aos responsáveis pelo processo de modo a serem contabilizados e registados os copos pelo posto de venda.

## REGRAS BÁSICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

### REGRAS BÁSICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR - EXPOFACIC TASQUINHAS 2022

As Tasquinhas são uma fonte de ajuda para que os seus detentores obtenham mais valias, os petiscos sempre fizeram parte da realidade das festas populares e são uma atração para a EXPOFACIC. Para que conste, indicam-se, para além das regras impostas pela organização, outros pontos de bastante importância para efeitos de Segurança Alimentar:

Deve adotar e demonstrar uma **CULTURA de SEGURANÇA dos ALIMENTOS** incluindo os seguintes aspetos:

#### Higiene Pessoal

- Todas as pessoas que colaboram com as Tasquinhas devem usar obrigatoriamente proteção de cabelo (touca, barrete ou boné) e uma roupa clara limpa e de uso exclusivo no local de trabalho.
- Não devem ser usados adornos (anéis, relógio, fios, brincos ou outras jóias) durante a preparação ou confeção de alimentos.
- Lavar as mãos com muita frequência enquanto fazem a preparação e/ou confeção de alimentos, por isso deve providenciar um lava-mãos equipado com detergente bactericida, desinfetante e papel para secar as mãos!
- Os Panos de tecido são PROIBIDOS!

#### Higiene das Instalações

Apelamos para que no dia da vistoria, a Tasquinha esteja organizada (equipamentos nos locais e todo o material, não precisam de ter alimentos) em condições de higiene e limpeza, como se fosse para iniciar a Feira nesse mesmo dia (os frios não precisam de estar ligados, mas têm de estar limpos – atenção ao estado de conservação e limpeza das borrachas).

- Colocar chão lavável na cozinha (tomando atenção à zona do grelhador) e zona de preparação, para evitar maus cheiros e pragas (moscas, mosquitos) e ajudar na limpeza. Lembre-se que é Responsável pela sua Tasquinha mas que deve zelar pela harmonia entre todos. Durante o Certame o chão deve ficar limpo.
- Não se esqueça do cumprimento de circuitos entre sujos e limpos, de abrir e usar depois a janela para os sujos (louça já usada e restos de comida) e a porta para limpos.
- O Grelhador não pode estar em contacto com o público nem com a zona limpa, mas sim num local reservado devidamente protegido.

**MONDEGOCONTROL, 2022 Passaremos para esclarecimento de dúvidas e disponibilizamos os contactos: 965 800 910 – Eng<sup>a</sup> Liseta Feliciano 961 719 770 – Eng<sup>a</sup> Sara Costa**

- A loiça suja não deve acumular, deve ser lavada à medida que se vai sujando, não pode ficar loiça suja para o dia seguinte. A loiça não deve ser colocada no chão, nunca (nem suja, nem lavada!).
- Colocar uma separação física (uma bancada/mesa de apoio) entre a zona limpa e a zona suja.
- Não deixar alimentos desprotegidos, no fim da noite, no interior ou exterior da Tasquinha.
- De modo a minimizar a propagação de eventuais contágios resultantes da fase pandémica, sugerimos que efetuem com regularidade a desinfeção dos espaços designadamente mesas (entre troca de clientes), toda a louça e talheres deverão ser devidamente higienizados (preferencialmente recorrendo à utilização de água quente (uso de máquina de lavar loiça – temperatura de enxaguamento aproximada 80°C).

### **Boas Práticas de Manipulação**

- Vai ser deixada na Tasquinha uma lista de alergénicos (substâncias assinaladas na lei e que podem causar alergias) e na ementa deve haver uma frase a fazer referência a esta lista (ex<sup>o</sup> Se tiver dúvida acerca da presença de algum ingrediente alergénico pergunte ao Colaborador que serve à mesa). Cuidado com a contaminação cruzada (possibilidade de contaminação de uns alimentos para outros, usando por exemplo os mesmos utensílios sem serem lavados).
- Os legumes, as carnes e o peixe devem estar sempre em frigoríficos separados ou se não for possível devem usar caixas de plástico fechadas para não passar cheiro e contaminação de uns para os outros
- O controlo de temperatura dos frigoríficos é importante, pelo que se recomenda que os equipamentos sejam ligados 24 horas antes da inauguração.
- Sempre que sobre alimentos, coloque-os dentro do frigorífico, com a data de confeção e protegidos (película aderente ou caixas de plástico)
- Carne ou peixe devem ser descongelados nos frigoríficos e nunca dentro de água.
- Deve existir um frigorífico apenas para as bebidas. As arcas de congelados devem estar por detrás e os frigoríficos devem ficar localizados na zona de preparação.
- O óleo de fritar depois de usado, deve ser colocado em recipientes próprios, disponibilizados pela Organização

### **Controlo de Pragas**

- Os baldes para o lixo devem estar forrados com saco de plástico e ter tampa acionada por pedal. Despeje-o com frequência, mantenha-o fechado e limpo! No final do trabalho (por noite) os recipientes do lixo devem ficar vazios e limpos.

