

RESTAURANTES CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

A FEIRA de GASTRONOMIA de VILA DO CONDE tem como objectivo ser um espaço privilegiado da genuína gastronomia nacional e conta para o efeito, com inúmeros standes de venda de produtos gastronómicos, um Restaurante Temático, uma Praça da Comida com 5 Petisqueiras e a presença de 7 Restaurantes, representando as Regiões Gastronómicas convidadas.

Assim, solicitamos a leitura atenta do **Regulamento**, bem como das presentes **Condições de Funcionamento**. No caso de dúvida, por favor, consulte o Secretariado.

| | | | |
|--|---|---|---|
| Data | 17 a 26 de agosto de 2018 | | |
| Duração e Local | 10 dias / Jardins da Av. Júlio Graça – coordenadas 41.351557, - 8.74825 | | |
| Limite das Inscrições | 30 de junho de 2018 | | |
| Montagem/ Desmontagem | 16 e 17 agosto / 27 de agosto | | |
| Horário | Sex., Sáb. e Dom. | 12h00/24h00 | É possível abrir para almoços das 12 às 14h30, de 2ª a 5ª |
| | Restantes dias | 17h00/24h00 | |
| Regiões a Convidar | Minho | | |
| | Douro Litoral | | |
| | Trás-os-Montes e Alto Douro | | |
| | Beira Litoral | | |
| | Beira Interior | | |
| | Ribatejo | | |
| | Estremadura | | |
| | Alentejo | | |
| | Algarve | | |
| | Açores | | |
| Madeira | | | |
| Condições de Participação | <ul style="list-style-type: none"> Envio do Boletim de Inscrição, acompanhado de cópia da transferência bancária devidamente identificada (NIB 0045 1461 4018 5270 3718 9) ou cheque, no montante 100 euros + IVA (à taxa em vigor) e 100 euros de caução (Ver ponto 3.1 do Regulamento). Envio de proposta de ementa. Envio do comprovativo da implementação do sistema de HACCP. Pagamento de 12,5% do montante da faturação final acrescido de IVA à taxa em vigor (ver ponto 2.1 do Regulamento). | | |
| Condições das instalações (ver fotos em anexo) | Sala/Esplanada (cerca de 70 m2) | <ul style="list-style-type: none"> Capacidade: Cerca de 70 lugares em recinto coberto e esplanada, com mesas retangulares, cadeiras e toalhas fornecidas pela Organização. | |

| | | |
|---------------------------------|----------------------------------|--|
| | Cozinha/copa (Cerca de 40 m2) | <ul style="list-style-type: none"> • Equipada com 4 bancas de trabalho em inox, 2 bancas de lavagem com água corrente quente/fria, pio de pedal lava-mãos, pré-instalação para máquina de lavar. • Exaustor eléctrico e chaminé em inox. • 5 tomadas de corrente e 2 tomadas de gás. • Caçador de insetos, extintor de incêndios, manta tapa fogos e contentores diferenciados para reciclagem do lixo e recolha de óleos usados. • Estantes. |
| | Outros | <ul style="list-style-type: none"> • Fornecimento gratuito de água, luz e gás. • Será cobrada a verba de 150 € para custear a montagem de todos estes sistemas. • Instalações sanitárias com cabines de banho exclusivas para o pessoal de serviço. • Arrecadações. |
| Recursos humanos | | <ul style="list-style-type: none"> • Possibilidade de contratar pessoal local para serviço de copa e serviço de mesas. |
| Ementas e sua composição | | <ul style="list-style-type: none"> • As propostas de ementas devem contemplar sopas e/ou entradas, pratos de peixe e de carne, sobremesas e bebidas, respeitando o cardápio da região em que se inserem. • O Serviço de café é concessionado pela Organização, em exclusivo, existindo no recinto vários pontos de venda. • Os preços de comercialização são livres, devendo as ementas estarem afixadas no exterior, apenas em escaparate próprio fornecido pela Organização. |
| <u>Demais pormenores</u> | | <ul style="list-style-type: none"> • <u>As condições de higiene, salubridade e segurança alimentar são da inteira responsabilidade dos concessionários, ficando sujeitas à vistoria prévia levada a efeito pela Autoridade Sanitária Local e mediante passagem do respetivo Certificado.</u> <u>Também será contratada uma firma especializada para efetuar o acompanhamento diário da HACCP.</u> • <u>A decoração interior do Restaurante é livre, embora deve ser subordinada a temáticas da região que representa.</u> • <u>A Organização fornecerá Ementas próprias, quer para as mesas, quer para afixação no exterior.</u> • <u>Não é permitida a colocação de letreiros, adereços ou bancas de trabalho no exterior, sem prévia autorização da Organização.</u> • <u>Os grelhadores exteriores deverão obedecer às normas legais.</u> • <u>As Placas Identificadoras serão uniformes e fornecidas pela Organização.</u> • <u>Todos os equipamentos e materiais disponibilizados devem ser devolvidos nas condições em que foram cedidos.</u> |

Secretariado:

Praça Luís de Camões, 31 - 2ºD 4480-719 VILA DO CONDE

Telefone: 252 627 700

E-mail: secretariadofeiras@adapvc.pt

Site: www.adapvc.pt