

ANEXO II

PETISQUEIRAS 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, 7 Restaurantes de renome, representando as Regiões Gastronómicas convidadas e uma Praça da Comida com 5 Petisqueiras.

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

| | | | |
|----------------------------------|--|--|---|
| Data | 23 de agosto a 1 de setembro de 2019 | | |
| Limite das Inscrições | 14 de junho de 2019 | | |
| Duração e Local | 10 dias / Jardins da Av. Júlio Graça - coordenadas 41.351557, - 8.74825 | | |
| Montagem/ Desmontagem | 21 e 22 de agosto / 2 de setembro | | |
| Horário | Sex, Sáb e Dom | 12h00/24h00 | É possível abrir para almoços, das 12 às 14,30 horas, de 2ª a 5ª feira. |
| | Restantes dias | 17h00/24h00 | |
| Objetivo | As Petisqueiras são uma alternativa aos Restaurantes instalados no recinto, pelo que apenas podem servir petiscos em pequenas doses, com base nos seguintes temas: | | |
| Temas | <ul style="list-style-type: none"> - Pão e derivados - Sopas e papas - Saladas e/ou acepipes vegetarianos - Petiscos de carne - Petiscos de peixe. | | |
| Condições de Participação | <ul style="list-style-type: none"> • Envio do Boletim de Inscrição, acompanhado de cópia de transferência bancária devidamente identificada (IBAN - PT50 0045 1461 4018 5270 3718 9) ou cheque, no montante 125 € (IVA incluído) e mais 100 € de caução (ver ponto 3.1 do Regulamento). • Envio de proposta detalhada para o tema a que se candidata (apenas será selecionada uma candidatura por cada tema e caso haja mais do que um candidato aos temas propostos e desde que aceites pela organização, será aberta licitação em carta fechada). • Envio do comprovativo da implementação do Sistema de HACCP. • Pagamento do espaço de acordo com o Anexo I (ver ponto 2.2 do Regulamento). | | |
| Condições das instalações | Praça da Comida | <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de cerca de 150 lugares, comum a todas as Petisqueiras. • Serviço de recolha da baixela (é favor contactar o secretariado) e limpeza das mesas assegurado pela Organização. • Fornecimento de tabuleiros individuais. | |
| | Stande/balcão | <ul style="list-style-type: none"> • Balcão de venda ao público, equipado com prateleira interior. • Banca de trabalho inox | |

| | | |
|---------------------------------|----------------|--|
| | Cozinha/copa | <ul style="list-style-type: none"> • Equipada com banca de trabalho inox, banca de lavagem com água corrente quente/fria, pio de pedal lava mãos, doseadores de sabão líquido, toalhetes de papel e desinfetante das mãos. • 3 tomadas de corrente e 1 tomada de gás. • Caçador de insetos. • Extintor de incêndio. • Contentores diferenciados de recolha de lixo e reciclagem e de óleos usados. • Estantes. • Tabuleiros individuais. |
| | Outras | <ul style="list-style-type: none"> • Fornecimento gratuito de água, luz e gás. • Será cobrada a verba de 50 € para custear a montagem de todos estes sistemas. • Instalações sanitárias com cabines de banho exclusivas do pessoal de serviço. • Arrecadação. |
| | Meios próprios | <ul style="list-style-type: none"> • Fogões, meios-frio e restante equipamento, bem como toda a palamenta é da responsabilidade de cada expositor. |
| Recursos humanos | | <ul style="list-style-type: none"> • Possibilidade de contratar pessoal local para serviço de copa e/ou balcão. |
| Ementas e sua composição | | <ul style="list-style-type: none"> • As propostas de ementas devem contemplar até um máximo de 8 variedades. • Devem igualmente respeitar o cardápio da gastronomia portuguesa. • No recinto existem pontos de venda de café, pelo que está vedada a montagem de máquinas de café. • Não é permitida a venda de bebidas por estar concessionada pela Organização. • A afixação dos preços é livre, devendo, contudo, responder à necessidade de uma oferta alternativa aos restaurantes instalados. |
| Demais pormenores | | <ul style="list-style-type: none"> • As condições de higiene, salubridade e de 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. • A decoração da Petisqueira é livre, embora subordinada a temáticas da região que representa. • A Organização fornecerá Ementas próprias para afixação. • Não é permitida a colocação de adereços ou bancas de trabalho no exterior, sem prévia autorização da Organização. • As Placas Identificadoras serão uniformes e fornecidas pela Organização. • Todos os equipamentos e materiais disponibilizados devem ser devolvidos nas condições em que foram cedidos. |

Secretariado:
Praça Luís de Camões, 31 – 2º Dtº. 4480-719 VILA DO CONDE
Telefone: 252 627 700
E-mail: secretariadofeiras@adapvc.pt
Site: www.adapvc.pt