

## ANEXO II

### 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 6 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.

<b>Data</b>	23 de agosto a 1 de setembro de 2019		
<b>Duração e Local</b>	10 dias / Jardins da Av. Júlio Graça - coordenadas 41.351557, - 8.74825		
<b>Limite das Inscrições</b>	14 de junho de 2019		
<b>Montagem/ Desmontagem</b>	21 e 22 agosto / 2 de setembro		
<b>Horário</b>	Sex., Sáb. e Dom.	12h00/24h00	É possível abrir para almoços das 12 às 14h30, de 2ª a 5ª
	Restantes dias	17h00/24h00	
<b>Regiões a Convidar</b>	Minho		
	Douro Litoral		
	Trás-os-Montes e Alto Douro		
	Beira Litoral		
	Beira Interior		
	Ribatejo		
	Estremadura		
	Alentejo		
	Algarve		
	Açores		
Madeira			
<b>Condições de Participação</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Envio do Boletim de Inscrição, acompanhado de cópia da transferência bancária devidamente identificada (IBAN - PT50 0045 1461 4018 5270 3718 9) ou cheque, no montante 125 euros (IVA incluído) e 100 euros de caução (Ver ponto 3.1 do Regulamento).</li> <li>Envio de proposta de ementa.</li> <li>Envio do comprovativo da implementação do sistema de HACCP.</li> <li>Pagamento do espaço nas condições definidas no Anexo I.</li> </ul>		
<b>Condições das instalações</b>	Sala/Esplanada Opção A - cerca de 70 lugares; Opção B - cerca de 100 lugares	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacidade: Cerca de 70/100 lugares em recinto coberto e esplanada, com mesas retangulares, cadeiras e toalhas fornecidas pela Organização.</li> </ul>	

	<p>Cozinha/copa (Cerca de 40 m2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Exaustor eléctrico e chaminé em inox.</li> <li>• 5 tomadas de corrente e 2 tomadas de gás.</li> <li>• Caçador de insetos, extintor de incêndios, manta tapa fogos e contentores diferenciados para reciclagem do lixo e recolha de óleos usados.</li> <li>• Estantes.</li> </ul>
	<p>Outros</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fornecimento gratuito de água, luz e gás.</li> <li>• Será cobrada a verba de 150 € (acrescido de IVA à taxa em vigor) para custear a montagem de todos estes sistemas.</li> <li>• Instalações sanitárias com cabines de banho exclusivas para o pessoal de serviço.</li> <li>• Arrecadações.</li> </ul>
<p><b>Recursos humanos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibilidade de contratar pessoal local para serviço de copa e serviço de mesas.</li> </ul>	
<p><b>Ementas e sua composição</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• O Serviço de café é concessionado pela Organização, em exclusivo, existindo no recinto vários pontos de venda.</li> <li>• Os preços de comercialização são livres, devendo as ementas estarem afixadas no exterior, apenas em escaparate próprio fornecido pela Organização.</li> </ul>	
<p><b>Demais pormenores</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Também será contratada uma firma especializada para efetuar o acompanhamento diário da HACCP.</li> <li>• A decoração interior do Restaurante é livre, embora deve ser subordinada a temáticas da região que representa.</li> <li>• A Organização fornecerá Ementas próprias, quer para as mesas, quer para afixação no exterior.</li> <li>• Não é permitida a colocação de letreiros, adereços ou bancas de trabalho no exterior, sem prévia autorização da Organização.</li> <li>• Os grelhadores exteriores deverão obedecer às normas legais.</li> <li>• As Placas Identificadoras serão uniformes e fornecidas pela Organização.</li> <li>• Todos os equipamentos e materiais disponibilizados devem ser devolvidos nas condições em que foram cedidos.</li> </ul>	