

ANEXO II

PETISQUEIRAS - CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

22ª FEIRA DE GASTRONOMIA DE VILA DO CONDE

21 A 30 DE AGOSTO 2020

> A **FEIRA DE GASTRONOMIA DE VILA DO CONDE** tem como objetivo ser um espaço privilegiado da genuína gastronomia nacional e conta com inúmeros standes de venda de produtos gastronómicos, um Restaurante Temático, 6 Restaurantes de renome, representando as Regiões Gastronómicas convidadas, uma Praça da Comida com 5 Petisqueiras, Zona de venda de bebidas a copo, Livraria Gastronómica e bares.

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

Data	21 a 30 de agosto de 2020		
Limite das inscrições	15 de junho de 2020		
Duração e local	10 dias / Jardim da Av. Júlio Graça / coordenadas 41.351557,-8.74825		
Montagem / desmontagem	19 e 20 de agosto / 31 de agosto		
Horário	Sex, sáb e dom	12h00/24h00	É possível abrir no período de almoço das 12 às 14h30, de 2.ª a 5.ª 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, acepipes vegetarianos ou produtos exclusivos de determinadas regiões - 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 para o IBAN - PT50 0045 1461 4018 5270 3718 9) ou cheque, no montante total de 123€ (Inscrição de 100€ + IVA) (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"> • Espaço comum com capacidade para cerca de 150 lugares. • Serviço de recolha da baixela descartável e limpeza das mesas assegurado pela Organização. • Fornecimento de tabuleiros individuais. 	
	Stande	<ul style="list-style-type: none"> • Balcão de venda ao público, equipado com prateleira interior. 	
	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 e manta corta fogo. • Contentores diferenciados de recolha de lixo e reciclagem e de óleos usados. • Estantes. • Tabuleiros individuais. 	

	Outras	<p>Fornecimento gratuito de água, luz e gás.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Será cobrada a verba de 50€ para custear a montagem de todos estes sistemas. • Instalações sanitárias comuns com cabines de banho exclusivas do pessoal de serviço. • Arrecadação.
	Meios próprios	<ul style="list-style-type: none"> • Fogões, sistemas de frio e restante equipamento, bem como toda a palamenta é da responsabilidade de cada expositor.
Recursos humanos	<ul style="list-style-type: none"> • Facultar possíveis contactos para contratação de pessoal auxiliar. 	
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 aval. • 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. 	