

## ANEXO II

### RESTAURANTES - 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 para o efeito, com inúmeros stands de venda de produtos gastronómicos, Bares e Tabernas, 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 as presentes **Condições de Funcionamento**. No caso de dúvida, por favor, consulte o Secretariado.

<b>Data</b>	21 a 30 de agosto de 2020		
<b>Limite das inscrições</b>	15 de junho de 2020		
<b>Duração e local</b>	10 dias / Jardim da Av. Júlio Graça / coordenadas 41.351557,-8.74825		
<b>Montagem / desmontagem</b>	19 e 20 de agosto / 31 de agosto		
<b>Horário</b>	Sex, sáb e dom	12h00/24h00	Abre para almoço das 12 às 14h30, de 2.ª a 5.ª feira
	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 para o IBAN - PT50 0045 1461 4018 5270 3718 9 ou cheque, no montante de 123€ (Inscrição de 100€ + IVA) (Ver ponto 3.1 do Regulamento).</li> <li>• Envio de proposta de ementa (pratos e vinhos).</li> <li>• Envio do comprovativo da implementação do sistema de HACCP.</li> <li>• Pagamento dos espaços nas condições definidas no <b>Anexo I</b>.</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>	
	Cozinha / copa (cerca de 40 m2)	<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 elétrico e chaminé em inox.</li> <li>• 5 tomadas de corrente e 2 tomadas de gás.</li> <li>• Caçador de insetos, extintor de incêndios, manta corta-fogos e contentores diferenciados para reciclagem do lixo e recolha de óleos usados.</li> <li>• Estantes.</li> </ul>	
	Outros	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fornecimento gratuito de água, luz e gás.</li> <li>• Será cobrada no final a verba de 150€ (acrescido de IVA à taxa em vigor) para custear a montagem de todos estes sistemas.</li> <li>• Instalações sanitárias comuns com cabines de banho exclusivas para o pessoal de serviço.</li> <li>• Arrecadações.</li> </ul>	

<b>Recursos humanos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facultar possíveis contactos para contratação de pessoal auxiliar.</li> </ul>
<b>Ementas e sua composição</b>	<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, existindo no recinto vários pontos de venda.</li> <li>• Os preços de comercialização são livres, devendo as ementas estarem afixadas no exterior, em escaparate próprio fornecido pela Organização.</li> </ul>
<b>Demais pormenores</b>	<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 aval. Também será contratada pela Organização uma firma especializada para efetuar o acompanhamento diário da HACCP.</li> <li>• A decoração do Restaurante é livre, embora 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>