

NORMAS DE PARTICIPAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO EVENTO ALBERGARIA CONVIDA 2026

Objeto

O presente documento estabelece as normas de participação e funcionamento do evento Albergaria conVIDA 2026 – Feira das Tradições, Gastronomia e Atividades Comerciais e Económicas de Albergaria-a-Velha.

Local do Evento

O evento Albergaria conVIDA 2026 realiza-se na Quinta da Boa Vista/Torreão, em Albergaria-a-Velha.

Datas do Evento

O evento Albergaria conVIDA 2026 realiza-se de 26 de junho de 2026 a 05 de julho de 2026, divididos, em termos organizativos, em três (3) períodos distintos, nomeadamente **a)** de 26 a 28 de junho de 2026 (**1.º Período**) **b)** de 3 a 5 de julho de 2026 (**2.º Período**) e **c)** de 29 de junho de 2026 a 2 de julho de 2026 (**3.º Período**).

Destinatários

Entidades locais legalmente constituídas, singulares ou coletivas, com ou sem fins lucrativos.

Candidatura

1. A participação no evento Albergaria conVIDA está sujeita à submissão de uma candidatura.
2. A submissão da candidatura não garante a participação do/a interessado/a como expositor no evento Albergaria conVIDA 2026.
3. O prazo da candidatura decorre de 23 de março de 2026 a 24 de abril de 2026.
4. A candidatura deverá ser efetuada em formulário próprio a ser disponibilizado pelo município de Albergaria-a-Velha, **a)** em suporte de papel nos serviços da Divisão de Cultura e Desporto (Biblioteca Municipal de Albergaria-a-Velha) ou **b)** em suporte digital, disponível na página oficial do município de Albergaria-a-Velha no sítio **www.cm-albergaria.pt**.

5. O preenchimento do formulário, em caso de dúvida ou outro, poderá ser preenchido com o apoio dos serviços da Divisão de Cultura e Desporto (Biblioteca Municipal de Albergaria-a-Velha) de segunda-feira a sexta-feira, das 09h00 às 12h30 e das 14h00 às 17h30.
6. Para efeitos da candidatura, deverá ser enviada a Declaração/Certidão da situação contributiva e tributária regularizada, de não dívida à Segurança Social e à Autoridade Tributária e Aduaneira bem como o comprovativo dos requisitos legais para o exercício da atividade, que pode ser entregue **a)** presencialmente, nos serviços da Divisão de Cultura e Desporto (Biblioteca Municipal de Albergaria-a-Velha), de segunda-feira a sexta-feira, das 09h00 às 12h30 e das 14h00 às 17h30, ou **b)** enviada para o *email* geral@cm-albergaria.pt ou cultura@cm-albergaria.pt até ao último dia útil do prazo de candidaturas.

Método de Seleção

1. No caso de se verificar um número de candidatos interessados em participar no evento Albergaria conVIDA 2026 superior ao número de espaços/expositores disponíveis para o efeito, o método de seleção dos candidatos será efetuado por sorteio, por cada uma das zonas de atividade.
2. O sorteio identificado no número anterior, caso se verifique necessário, será realizado no dia 27 de abril de 2026 no edifício dos Paços do Município às 18h00, para o qual serão convocados por *email* todos/as os/as interessados/as e que submeteram a candidatura para participarem como expositor no evento Albergaria conVIDA 2026.
3. Do sorteio resultará a lista final dos/as interessados/as e candidatos/as aceites para participarem na edição do evento Albergaria conVIDA 2026, de acordo com o número de espaços/expositores existentes em cada uma das zonas de atividade.

Distribuição do Espaço/Expositor

1. Confirmado e aceite como participante no espaço/expositor no evento Albergaria conVIDA 2026, serão sorteados os espaços/expositor a que corresponderá cada um/a dos/as participantes.
2. O sorteio do espaço/expositor será realizado no dia 27 de abril de 2026 no edifício dos Paços do Município previsivelmente às 19h00, imediatamente a seguir ao método de seleção, caso se venha a verificar.

Condições de Participação

1. Conhecer e cumprir com as presentes Normas de Participação e Funcionamento do evento Albergaria conVIDA 2026.
2. Apresentar a Declaração/Certidão da situação contributiva e tributária regularizada, de não dívida à Segurança Social e à Autoridade Tributária e Aduaneira bem como o comprovativo dos requisitos legais para o exercício da atividade.
3. Apresentar o Termo de Responsabilidade onde declara ser responsável por quaisquer danos e/ou prejuízos causados pelo mau uso e/ou indevida utilização dos espaços/expositores colocados à disposição, cujo valor monetário será aferido pela organização de acordo com orçamentos solicitados para o efeito.
4. Garantir a abertura e o funcionamento do espaço/expositor durante o horário de funcionamento do evento Albergaria conVIDA 2026, de acordo com o definido para cada uma das zonas de atividade;
5. Não ceder e/ou alugar o espaço/expositor a terceiros bem como não comercializar produtos que não estejam no âmbito e natureza da participação.

Zonas de Atividade

1. O evento Albergaria conVIDA 2026 é constituído por áreas e espaços físicos distintos, divididos por cinco (5) zonas de atividade, que correspondem a diferentes áreas de interesse e onde decorrerão as diversas atividades, nomeadamente:

Piso 0 | **zona de acolhimento** – expositores de artesanato, associativismo, estabelecimentos de bebidas (bares) e palco secundário (pequenos espetáculos);

Piso 1 e 2 | **zona infanto-juvenil** – atividades lúdicas e recreativas dirigidas às crianças e jovens;

Piso 3 | **zona da restauração** – associativismo com “tasquinhas” | representação de tradições e sabores da gastronomia de Albergaria-a-Velha;

Piso 4 | **zona da atividade económica** – expositores comércio e empresas;

Piso 5 | **zona de espetáculos e bares** – palco principal (grandes espetáculos), palco secundário (pequenos espetáculos) e estabelecimentos de bebidas (bares).

Horários de Funcionamento

1. Zona de acolhimento:

- 26 de junho – das 18h00 às 00h00
- 27 e 28 de junho – das 12h00 às 00h00
- 29 de junho a 2 de julho – das 18h00 às 22h00
- 3 de julho – das 18h00 às 00h00
- 4 e 5 de julho – das 12h00 às 00h00

2. Zona infanto-juvenil:

- 26 de junho – das 18h00 às 22h00
- 27 e 28 de junho – das 12h00 às 22h00
- 29 de junho a 2 de julho – encerrado
- 3 de julho – das 18h00 às 22h00
- 4 e 5 de julho – das 12h00 às 22h00

3. Zona da restauração:

- 26 de junho – das 12h00 às 01h00
- 27 e 28 de junho – das 12h00 às 01h00
- 29 de junho a 2 de julho – encerrado
- 3 de julho – das 12h00 às 01h00
- 4 e 5 de julho – das 12h00 às 01h00

4. Zona da atividade económica:

- 26 de junho – das 18h00 às 00h00
- 27 e 28 de junho – das 12h00 às 00h00
- 29 de junho a 2 de julho – encerrado
- 3 de julho – das 18h00 às 00h00
- 4 e 5 de julho – das 12h00 às 00h00

5. Zona de espetáculos e bares:

- 26 de junho – das 20h00 às 04h00
- 27 e 28 de junho – das 20h00 às 04h00
- 29 de junho a 2 de julho – encerrado
- 3 de julho – das 20h00 às 04h00
- 4 e 5 de julho – das 20h00 às 04h00

6. O município de Albergaria-a-Velha, enquanto entidade promotora do evento Albergaria conVIDA 2026, reserva-se ao direito de, por motivos de força maior, alterar os horários estabelecidos.

Zona de Acolhimento

1. Piso 0, na Rua do Hospital, do Largo Primeiro de Dezembro ao cruzamento com a Rua Dr. José Henriques e a Rua Dr. Alexandre Albuquerque, e na Praça Dona Teresa.

2. Constituída por **a)** dois postos de bilheteira **b)** dez (10) expositores dedicados à promoção e exposição do artesanato tradicional local/regional e promotores de bens alimentares tradicionais (doçarias e licores), de 26 a 28 de junho de 2026 (1.º Período), de 3 a 5 de julho de 2026 (2.º Período) e de 29 de junho de 2026 a 2 de julho de 2026 (3.º Período) **c)** doze (12) expositores dedicados à promoção e divulgação das atividades do associativismo local, de 26 a 28 de junho de 2026 (1.º Período) e de 3 a 5 de julho de 2026 (2.º Período) **d)** seis (6) expositores dedicados à promoção e divulgação das atividades do associativismo local, de 29 de junho de 2026 a 2 de julho de 2026 (3.º Período) e **e)** seis (6) expositores dedicados a estabelecimentos de bebidas (bares), de 29 de junho de 2026 a 2 de julho de 2026 (3.º Período), para apoio aos visitantes e espetáculos.

3. O espaço/expositor dedicado aos artesãos, caso se justifique, poderá ser partilhado por dois participantes no máximo, sujeito à concordância de ambos.

4. O espaço/expositor dedicado aos artesãos está condicionado:

- 4.1. Ser artesão de reconhecido interesse pelo município de Albergaria-a-Velha;
- 4.2. Não expor artigos que não sejam produzidos pelos próprios.

5. O espaço/expositor dedicado ao associativismo está condicionado:

- 5.1. Associações do Município de Albergaria-a-Velha de reconhecido interesse pela Câmara Municipal de Albergaria-a-Velha;

6. O espaço/expositor dedicado aos estabelecimentos de bebidas (bares) está condicionado:

- 6.1. Comercializar produtos que estejam no âmbito e natureza da atividade.

Zona infanto-juvenil:

1. Pisos 1 e 2, nos primeiros dois patamares no interior da Quinta da Boa Vista/Torreão, considerado o acesso pela Praça Dona Teresa.

2. Constituída por equipamentos e atividades diversas dirigidas e dedicadas a um público infante-juvenil, com a possibilidade de participarem individualmente mas também em contextos de família, conforme equipamentos e programação prevista para o espaço.
3. Os equipamentos e atividades nesta zona é da inteira responsabilidade do município de Albergaria-a-Velha.

Zona da restauração:

1. Piso 3, no terceiro patamar no interior da Quinta da Boa Vista/Torreão, considerado o acesso pela Praça Dona Teresa.
2. Constituída por nove (9) espaços/expositores – “tasquinhas”, uma por associação, com sede no município de Albergaria-a-Velha, indicada pelas Juntas de Freguesia e em representação de cada uma das freguesias do concelho, no total de oito, e, ainda, uma dedicada e em representação do Centro Cultural Recreativo e Desporto dos Trabalhadores da Câmara Municipal de Albergaria-a-Velha – CCD.
3. O espaço/expositor dedicado às associações, caso se justifique, poderá ser partilhado por dois participantes no máximo, sujeito à concordância de ambos e a indicar pela Junta de Freguesia respetiva.
4. A cada espaço/expositor estão associadas áreas individualizadas para a confeção e acondicionamento dos alimentos, bebidas e outros bens necessários à atividade, bem como para o serviço de acolhimento e atendimento dos visitantes (esplanadas).
5. As Associações participantes estão sujeitas ao cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar e no trabalho, constantes no Anexo I das presentes Normas.
6. As Associações ficam obrigadas a cumprir com todas as normas de conservação dos produtos/alimentos, nomeadamente, através de equipamentos refrigeradores de acordo com o disposto no Anexo I.

Zona da atividade económica

1. Piso 4, no quarto patamar no interior da Quinta da Boa Vista/Torreão, considerado o acesso pela Praça Dona Teresa.
2. Constituída por dezanove (19) espaços/expositores dedicados à promoção e divulgação da atividade comercial e empresarial de Albergaria-a-Velha.

3. Cada espaço/expositor poderá ser partilhado por duas entidades, que possibilita a exposição de produtos e/ou serviços bem como a receção e acolhimento de visitantes.

Zona de espetáculos e bares

1. Piso 5, no quinto patamar no interior da Quinta da Boa Vista/Torreão, considerado o acesso pela Praça Dona Teresa.
2. Constituída por um espaço dedicado aos grandes espetáculos, outro espaço para espetáculos secundários e/ou *after hours*, ambos com espaço para o público, e, ainda, outro espaço para os estabelecimentos de bebidas (bares) de apoio aos espetáculos.
3. O espaço comporta um palco principal e camarins para os artistas, um palco secundário, de pequeno porte, para a atuação de DJ's, um espaço para o público assistir aos espetáculos e um espaço dedicado à instalação de oito (8) estabelecimentos de bebidas (bares), no máximo.

Custos de Participação Expositores

1. Nas zonas de acolhimento e da restauração, a participação de qualquer uma das entidades/instituições é gratuita, sem qualquer custo para os/as mesmos/as.
2. Nas zonas da atividade económica e bares, a participação de qualquer um/a dos/as interessados/as está sujeita ao pagamento de um valor monetário conforme abaixo se apresenta:
 - 2.1. Zona da atividade económica – cada expositor tem o preço de 600,00€, correspondente à participação no evento Albergaria conVIDA 2026, de 26 a 28 de junho de 2026 e de 3 a 5 de julho de 2026.
 - 2.1.1. Na zona da atividade económica, caso o espaço/expositor seja partilhado por duas entidades, o preço acima referido será repartido em partes iguais por cada uma das entidades, no valor de 300,00€ cada.
 - 2.2. Zona de bares – cada expositor tem o preço igual ao valor do aluguer da infraestrutura para a instalação do bar, que não deverá exceder os 600,00€, correspondente à participação no evento Albergaria conVIDA 2026, de 26 de junho de 2026 a 5 de julho de 2026.

Acesso Público/Visitantes

1. O acesso do público/visitantes ao evento Albergaria conVIDA 2026 está sujeito à compra de um bilhete de entrada, que varia de acordo com as seguintes opções:

1.1. **Bilhete dia**, o acesso é considerado ao dia, e tem o preço no valor/dia de 3,00€, nos dias 26 e 27 de junho de 2026 e dias 3 e 4 de julho de 2026, e o valor/dia de 1,00€, nos dias 28 de junho de 2026 e 5 de julho de 2026.

1.2. **Bilhete evento**, o acesso é considerado para os dias todos do evento, em particular de 26 a 28 de junho de 2026 e de 3 a 5 de julho de 2026, e tem o preço no valor de 10,00€.

2. Nos restantes dias, de 29 de junho de 2026 a 2 de julho de 2026, o acesso do público/visitantes é gratuito.

Segurança

1. A organização, do início das montagens até ao último dia das desmontagens, de 22 de junho de 2026, às 18h00, a 7 de julho de 2026, às 22h00, garante a presença diária de recursos humanos responsáveis pela segurança do recinto no evento Albergaria conVIDA 2026 em qualquer uma das zonas de atividade descritas nas presentes normas.

2. É dever dos recursos humanos responsáveis pela segurança do evento Albergaria conVIDA 2026 assegurar um ambiente seguro e convidativo, bem como reportar, por escrito, ao Município de Albergaria-a-Velha, qualquer desenvolvimento e/ou ocorrência relevantes que possam ou tenham colocado em causa o bem-estar e a segurança de todos/as.

3. Os participantes são responsáveis pelos materiais e bens existentes nos seus espaços/expositores, pelo que não se devem ausentar durante o horário de funcionamento do evento, respeitados os horários de funcionamento estabelecidos para cada uma das zonas de atividade.

4. Os participantes, na hora do encerramento, devem aguardar que todos/as os/as visitantes abandonem o recinto e/ou que os recursos humanos responsáveis pela segurança estejam presentes.

Montagens e Desmontagens

1. As montagens e desmontagens, conforme a zona de atividade, deverão ser efetuadas nas seguintes datas e horários:

1.1. Zona de acolhimento

1.1.1. Montagens, dias 24 e 25 de junho de 2026 entre as 09h00 e as 22h00 e dia 26 de junho de 2026 entre as 09h00 e as 15h00.

1.1.2. Desmontagens, dias 06 e 07 de julho de 2026 entre as 09h00 e as 22h00.

1.2. Zona infanto-juvenil

1.2.1. Montagens, de 22 a 25 de junho de 2026 entre as 09h00 e as 22h00 e dia 26 de junho de 2026 entre as 09h00 e as 15h00.

1.2.2. Desmontagens, dias 06 e 07 de julho de 2026 entre as 09h00 e as 22h00.

1.3. Zona da restauração

1.3.1. Montagens, de 22 a 25 de junho de 2026 entre as 09h00 e as 22h00 e dia 26 de junho de 2026 entre as 09h00 e as 15h00.

1.3.2. Desmontagens, dias 06 e 07 de julho de 2026 entre as 09h00 e as 22h00.

1.4. Zona da atividade económica

1.4.1. Montagens, de 23 a 25 de junho de 2026 entre as 09h00 e as 22h00 e dia 26 de junho de 2026 entre as 09h00 e as 15h00.

1.4.2. Desmontagens, dias 06 e 07 de julho de 2026 entre as 09h00 e as 22h00.

1.5. Zona de espetáculos e bares

1.5.1. Montagens, dias 24 e 25 de junho de 2026 entre as 09h00 e as 22h00 e dia 26 de junho de 2026 entre as 09h00 e as 15h00.

1.5.2. Desmontagens, dias 06 e 07 de julho de 2026 entre as 09h00 e as 22h00.

2. O acesso e circulação de viaturas ao interior do recinto do evento Albergaria conVIDA 2026, para efeitos das montagens e desmontagens dos espaços/expositores, deve ocorrer de forma organizada, sob orientações dos responsáveis pela organização que se encontrarão no local, dentro dos dias e horários acima referidos.

3. O acesso das viaturas ligeiras deve acontecer pela EN 16 para os espaços/expositores das zonas da restauração, da atividade económica e de espetáculos e bares;

4. O acesso e circulação de viaturas no interior do recinto do evento Albergaria conVIDA 2026 só é permitido para cargas e descargas, que deverá acontecer no menor espaço de tempo possível.

Deveres da Organização

1. Cumprir e fazer cumprir com as presentes normas de participação e funcionamento do evento Albergaria conVIDA 2026.
2. O município de Albergaria-a-Velha assegura a segurança do recinto durante o período do evento Albergaria conVIDA 2026, desde as montagens até ao final das desmontagens, de 22 de junho de 2026 a 7 de julho de 2026.
3. O município de Albergaria-a-Velha assegura a higiene e limpeza dos espaços comuns afetos ao evento Albergaria conVIDA 2026, nomeadamente áreas de espetáculos, circulação de público e Wc's.
4. O município assegura, de 22 de junho de 2026 a 7 de julho de 2026, a permanência de um/a ou mais colaboradores/as disponíveis para apoiar e organizar os expositores e fazer cumprir com as presentes normas do evento Albergaria conVIDA 2026.
5. Garantir o seguro de responsabilidade civil e acidentes pessoais, nos termos da lei, do evento e materiais e/ou equipamentos existentes.
6. O município garante a instalação de energia elétrica e água, sempre que aplicável ao espaço/expositor.
7. O município disponibiliza uma banca lava-loiça, sempre que aplicável ao espaço/expositor, bem como equipamentos de recolha seletiva de resíduos líquidos e sólidos nas diferentes zonas de atividade, ajustados à atividade em cada uma.
8. O município disponibiliza os *stands*/expositores necessários para as zonas de acolhimento e da restauração.
9. O município garante os recursos humanos necessários ao controlo de acessos (entradas e saídas).
10. O município é responsável pela animação do evento.

Deveres dos Participantes

1. Cumprir e fazer cumprir com as presentes normas de participação e funcionamento do evento Albergaria conVIDA 2026.
2. Cumprir com os horários de funcionamento dos espaços/expositores previstos para cada uma das zonas de atividade, constantes nas presentes normas.
4. Os participantes são responsáveis pelos materiais e equipamentos constantes nos espaços/expositores dentro dos horários de funcionamento do evento Albergaria conVIDA 2026, pelo que se aconselha não abandonarem o espaço/expositores sem que todos/as os/as

visitantes abandonem o recinto e/ou que os recursos humanos responsáveis pela segurança estejam presentes.

5. Cumprir com o horário definido para o acesso e circulação de viaturas no interior do recinto do evento Albergaria conVIDA 2026, atendendo às orientações dos/as colaboradores do município presentes no local.

6. Estar abertos ao público e a funcionar em pleno, de acordo com os horários definidos nas presentes normas.

7. Ser responsáveis pela decoração do seu espaço/expositor, não podendo ultrapassar a área física que lhes é atribuída e não colocando em causa, em momento algum, a segurança e conforto dos visitantes.

8. Afixar ementas e preçário, sempre que se aplique, em locais visíveis ao público em geral;

9. Ser responsável pelo espaço/expositor e todo o material cedido/concessionado pela organização, devendo estes, no final do evento, ser entregues em bom estado de conservação, sob pena de lhes serem imputados os custos respetivos, na proporção dos estragos provocados.

10. Sujeitar-se a ações de fiscalização e avaliação a realizar pela entidade organizadora ou outra, prestando todas as informações solicitadas.

11. Fazer-se acompanhar, obrigatoriamente, das credenciais que lhe foram atribuídas pela organização, sob pena de lhes ser vedado o acesso e/ou utilização do espaço/expositor;

12. Não fazer qualquer utilização de aparelhagens sonoras e/ou audiovisuais suplementares.

13. Não comercializar qualquer outro produto que não o previsto no formulário de candidatura, sempre que se aplique conforme as zonas de atividade.

14. Promover a arrumação e a limpeza do espaço/expositor durante o horário de funcionamento e no final de cada dia do evento Albergaria conVIDA 2026;

15. Responsável por todo o recheio/material no espaço/expositor atribuído, nomeadamente pelos danos e/ou extravios que possam suceder;

16. Disponibilizar, aquando a candidatura, uma lista dos equipamentos elétricos a utilizar durante o evento;

17. Proceder a todas as diligências relativas à preservação ambiental que vierem a ser determinadas, nomeadamente no que diz respeito à utilização plástico, metal, vidro e papel.

Tratamento Dados Pessoais

1. O município de Albergaria-a-Velha é responsável pelo tratamento dos dados.
2. A finalidade do tratamento dos dados pessoais é a gestão da inscrição e participação no evento Albergaria conVIDA 2026.
3. Os dados pessoais serão conservados pelo tempo estritamente necessário ou cumprimento de prazo fixado por Lei.
4. O titular dos dados pode exercer junto do município os direitos de acesso, retificação, apagamento, limitação do tratamento, portabilidade, oposição e reclamação para autoridade de controlo, sem prejuízo das finalidades e prazos de conservação acima referidos.
5. O encarregado de proteção de dados pode ser contactado através do endereço de correio eletrónico dpo@cm-albergaria.pt.
6. No evento Albergaria conVIDA 2026 irá proceder-se à recolha de imagem e som para efeitos de divulgação nas plataformas digitais geridas pelo município de Albergaria-a-Velha, sítio de internet institucional e outras publicações do município, prosseguindo o interesse legítimo de informação da comunidade local.

Disposições Gerais

1. A participação como expositor implica o reconhecimento e aceitação das presentes normas.
2. Quaisquer dúvidas e/ou omissões constantes nas presentes normas serão resolvidas pelo município de Albergaria-a-Velha e não passíveis de qualquer recurso.

ANEXO I

REQUISITOS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR E NORMAS DE SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS E OUTROS

O presente documento destaca as principais medidas de higiene e segurança alimentar, bem como as de higiene e segurança no trabalho que deverão ser implementadas e cumpridas durante a exploração das Tasquinhas não dispensando, no entanto, a consulta e o cumprimento de todas as regras aplicáveis pela legislação em vigor.

Artigo 1.º [Requisitos e Higiene das Instalações, Espaços e Equipamentos]

A limpeza e a manutenção das condições de salubridade no interior das tasquinhas é da responsabilidade dos participantes que deverão também assegurar meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos junto aos pontos de água (dispositivos de sabonete

líquido e toalhetes de papel), meios adequados para a lavagem e desinfeção dos utensílios e equipamentos, bem como dos géneros alimentícios.

Todas as tasquinhas deverão ser dotadas de equipamentos de frio (frigoríficos, arcas frigoríficas e isotérmicas) em condições de funcionamento, conservação e limpeza adequadas e ter equipamento apropriado para a manutenção e controle das temperaturas de conservação (termómetros), que serão da responsabilidade dos participantes.

Os alimentos devem estar devidamente acondicionados nos frigoríficos e congeladores, com separação dos alimentos crus dos cozinhados.

Todas as instalações têm de ser mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar a contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos e insetos.

As superfícies em contacto com os alimentos devem ser lisas, impermeáveis e resistentes, de fácil lavagem e desinfeção.

Têm de existir meios adequados para a lavagem e desinfeção dos utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos.

Deve existir máquina de lavar louça e estar em boas condições de funcionamento.

A manipulação da louça, após a lavagem, apenas pode ser executada por pessoal que efetuou a lavagem e desinfeção prévia das mãos.

Depois de higienizada e seca, a louça deve ser devidamente acondicionada (protegida) em local devidamente higienizado.

Guardar a louça grossa lavada nas prateleiras, de boca para baixo, devidamente higienizadas.

Têm de existir instalações/local e/ou equipamentos adequados de armazenagem, isto é, conservados, limpos e arrumados.

Os géneros alimentícios têm de ser colocados/dispostos de forma que impeçam o risco de contaminação cruzada.

Não utilizar alimentos fora do prazo de validade.

Os produtos alimentares expostos no exterior não devem estar colocados diretamente no pavimento.

Os espaços destinados ao público não poderão ser ocupados com vasilhame e outros utensílios/ objetos.

Toda a zona ocupada pela tasquinha deve ser mantida sempre limpa e higienizada.

A limpeza dos pavimentos deve efetuar-se com esfregona / mopa, ficando interdita a varredura a seco.

Todas as Tasquinhas terão de utilizar produtos de limpeza e desinfeção adequados e próprios do ramo alimentar, quer para a lavagem dos utensílios/equipamentos e instalações, quer para a lavagem da louça e mãos.

Os produtos de higiene, limpeza e desinfeção devem estar em local, que não permita o contacto com os produtos alimentares, utensílios, aparelhos e equipamentos.

Artigo 2.º [Higiene na Preparação dos Alimentos]

1. Sempre que possível devem ser utilizadas loiças e utensílios (pratos, copos, talheres) descartáveis.
2. Todos os equipamentos, bancadas, utensílios, mesas, bancas/pias e outro material devem ser cuidadosamente lavados e desinfetados antes da preparação e no final de cada refeição e sempre que se justifique.
3. Na mesma bancada não podem existir alimentos crus e confeccionados.
4. Não poderão existir alimentos na proximidade de lixos ou objetos sujos.
5. Não é permitido que a mesma faca ou tábua de corte contacte simultaneamente com alimentos de origem animal e vegetal.
6. Não é permitido que a mesma faca ou tábua de corte contacte simultaneamente com alimentos crus e confeccionados.
7. Todos os vegetais a servir crus, incluindo ervas aromáticas, têm que ser bem lavados e desinfetados (ex.: alface, tomate, salsa, coentros, hortelã).
8. Depois de lavados, desinfetados e preparados, os vegetais não consumidos imediatamente, devem ser guardados no frigorífico e cobertos com película aderente até ao momento de servir.
9. Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e conservação, previstos na lei, nomeadamente:
 - 9.1 Não deixar os alimentos cozinhados mais de 2 horas, à temperatura ambiente.
 - 9.2 Refrigerar rapidamente os alimentos cozinhados e/ou perecíveis (preferencialmente abaixo de 5º C).
 - 9.3 Manter os alimentos cozinhados quentes (acima de 60º C) até ao momento de serem servidos.
 - 9.4 Não armazenar alimentos durante muito tempo, mesmo que seja no frigorífico.
 - 9.5 Não descongelar os alimentos à temperatura ambiente.

9.6 Todos os alimentos prontos para serem consumidos devem estar protegidos e não expostos ao ar ambiente (ex.: película aderente, vitrine ou outro).

10. Cozinhar bem os alimentos, especialmente a carne, o peixe e os ovos.

11. Cozinhar as sopas e guisados a temperaturas acima dos 70º C. Usar um termómetro para confirmação. No caso das carnes, assegurar que os exsudados são claros e não avermelhados.

12. Todas as sobremesas terão que estar obrigatoriamente em câmara de refrigeração até ao momento de servir, devendo estar cobertas com película aderente.

13. Guardar os alimentos em embalagens ou recipientes fechados, para que não haja contato, entre os alimentos crus e os alimentos cozinhados.

14. Todos os utensílios e materiais usados na preparação e confeção das refeições, devem ser utilizados para uma única tarefa e devidamente lavados e desinfetados após a sua utilização.

Artigo 3.º [Higiene Pessoal]

1. Qualquer pessoa que manipule direta ou indiretamente alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal.

2. É obrigatório o uso de farda (bata) apropriada e exclusiva do local. Esta deve ser de cor clara, apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação. A obrigatoriedade aplica-se às pessoas envolvidas na preparação e confeção dos alimentos e no atendimento ao público.

3. Os manipuladores envolvidos na preparação e confeção dos alimentos devem ainda usar touca.

4. O pessoal das Tasquinhas deve efetuar lavagem frequente das mãos e reduzir ao mínimo o contacto destas com os alimentos.

5. As mãos deverão ser devidamente lavadas e desinfetadas nas seguintes situações:

- Antes de trabalhar e de tocar em qualquer alimento ou equipamento;
- Antes e depois de se manipular alimentos crus;
- Sempre que se mudar de tarefa;
- Antes de calçar as luvas descartáveis, no caso de usar;
- Antes e depois de comer;
- Depois de mexer em produtos de limpeza;
- Após mexer no cabelo, olhos, nariz, boca, ouvidos ou outra parte do corpo;

- Depois de mexer ou transportar lixos;
 - Depois de proteger de um espirro ou tosse;
 - Depois de se assoar;
 - Após fumar;
 - Após utilização dos sanitários.
6. A pessoa que recebe dinheiro não deverá manipular alimentos. Caso tenha que o fazer, deverá lavar e desinfetar as mãos antes da troca de tarefas.
7. As luvas descartáveis são de utilização única para cada tarefa.
8. Se colocar as luvas descartáveis para executar uma determinada tarefa, não deverá permanecer com elas para a realização de tarefas diferentes da que executou, pois acresce o risco de contaminação cruzada.
9. Cuidados a ter na sua utilização de luvas:
- Lavar as mãos antes de utilizar luvas;
 - Calçar apenas imediatamente antes da realização da tarefa;
 - Realizar a tarefa sem interrupção;
 - Tirar as luvas para executar outra tarefa.
10. A touca deve cobrir todo o cabelo, sem deixar qualquer parte desprotegida sendo a primeira peça a ser colocada, para evitar que caiam cabelos sobre a farda.
11. É proibido fumar na zona de manipulação e confeção de alimentos.
12. Quando necessitar de se assoar deverá usar lenços ou toalhete de papel descartáveis, lavar e desinfetar as mãos logo de seguida e antes de executar tarefas.

Artigo 4.º [Tratamento dos Resíduos Alimentares]

1. Cada espaço deverá possuir recipientes para o lixo, com tampa amovida a pedal e revestidos de saco plástico.
2. Os contentores não podem ser colocados junto aos alimentos.
3. Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos devem ser retirados o mais depressa possível, de forma a evitar a sua acumulação.
4. Os óleos alimentares utilizados deverão ser colocados em recipiente próprio, a fornecer pela organização.
5. Efetuar a triagem seletiva dos resíduos.

6. Em toda a área da tasquinha não devem existir águas residuais.

Artigo 5.º [Segurança contra o risco de incêndios]

Os participantes ficam obrigados:

A respeitar os limites do espaço atribuído, estando vedada a ocupação, por qualquer forma, das zonas de circulação;

Ao cumprimento do horário estabelecido para o abastecimento das Tasquinhas, quando for feito através de viatura, sendo, imperitavelmente, até às 18h30 na quinta e sexta-feira e até às 11h30 no sábado e domingo;

A verificar a validade das mangueiras de abastecimento de gás aos fogões;

Colocar as botijas de gás a uma distância igual ou superior a 2 metros das fontes de calor;

Os espaços deverão ser dotados de meios eficazes de combate a incêndios, pelo que a Organização cederá a cada uma das Tasquinhas um extintor e uma manta ignífuga, que deverá permanecer afixado no local previsto livre de obstáculos;

Respeitar as regras de segurança, no que diz respeito à utilização de equipamentos elétricos, nunca ultrapassando a potência disponível e a utilização abusiva de “extensões” de ligação múltipla;

As extensões devem estar sempre desenroladas de forma a evitar o sobreaquecimento;

A desobstruir os caminhos previstos de evacuação, nunca colocar objetos que impeçam a livre circulação das pessoas.




COMBATE A INCÊNDIOS UTILIZAR MEIOS DE EXTINÇÃO

Se necessitar de ajuda ligue 112

Considerados meios de primeira intervenção no combate a incêndios, o Carretel e a Manta Ignífuga, são equipamentos que podem ser utilizados por qualquer pessoa no ataque a um incêndio na sua fase inicial.
Antes de utilizar, verifique se não está a colocar-se a si e a outros em risco.

Classes de Fogo	1 Verifique se este equipamento é o mais adequado	2 Retire a cabeça de segurança e faça o teste	3 Aperte para o base dos chamas	4 Extinga o incêndio por completo e pronto ao rescaldo
Extintor Pó Químico				
Extintor Água Aditivada				
Extintor CO2				
Carretel	1 Verifique se este equipamento é o mais adequado	2 Abra a válvula de abertura e espelhe fechado	3 Abra a válvula e aponte para a base dos chamas	4 Extinga o incêndio por completo e pronto ao rescaldo
Manta Ignífuga	1 Verifique se este equipamento é o mais adequado	2 Estenda o manto na vertical protegendo-se	3 Aproxime-se protegendo e abale os chamas	4 Retire a manta quando o combustível arde

Garanta o corte de gás e/ou electricidade, caso o equipamento seja alimentado por uma destas energias.

BOMBEIROS
ALBERGARIA A VELHA