



Ficha de inscrição para espaços comerciais
“Gastronomia em Movimento” | Feira Gastronómica 2023
Inscrições até: 17/04/2023

1. Dados da organização:

Nome: _____

Nº de Identificação Fiscal (contribuinte) _____

Morada: _____

Localidade: _____ Código Postal: _____ - _____

Freguesia: _____ Concelho: _____

Telefone/Telemóvel: _____

E-mail (legível): _____

2. Dados do Responsável:

Nome (completo): _____

Telefone/Telemóvel: _____

E-mail (legível): _____

3. Tipologia de estabelecimento pretendida:

Restaurante:

Bar:

Pastelaria:

**Declaro que li e aceito os termos do regulamento, abaixo apresentados
Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)**

Tomei conhecimento do anexo e autorizo o tratamento dos meus dados pessoais, nos termos previstos na declaração constante do verso.

Data: ___/___/_____

O _____

Responsável:

Regulamento

“Gastronomia em Movimento” | Feira Gastronómica 2023

Capítulo I

Disposições Gerais

Artigo 1º

Objetivos

1. Qualificar, valorizar e diversificar a oferta gastronómica do Município de Castanheira de Pera.
2. Preservar a tradição gastronómica e estimular a sua inovação.
3. Contribuir para a promoção e desenvolvimento da cultura local e dos produtos endógenos.

Artigo 2º

Organização

1. A organização da Feira está a cargo da Prazilândia, Turismo e Ambiente, E.M.;

Artigo 3º

Data

1. A Feira Gastronómica realiza-se nos dias 22, 23, 24 e 25 de abril.

Artigo 4º

Gestão do evento

1. O evento “Gastronomia em Movimento” é formado por:
 - a) Barracas de comes e bebes
 - b) Show Cookings
 - c) Animações diversas
 - d) Mostras de artesanato
 - e) Exposições
 - f) Workshops
 - g) Animação infantil

2. Cabe à organização:

- a) Organizar e gerir o evento, nos termos do presente regulamento e da legislação em vigor.
- b) Tomar todas as medidas que sejam necessárias para o seu correto funcionamento.
- c) Receber, analisar e fazer a gestão dos pedidos de inscrições.
- d) Ceder a água e luz para o funcionamento do evento.
- e) Comercializar os copos a utilizar durante o evento.
- f) Analisar a possibilidade de subscrever protocolos de cooperação com entidades públicas ou privadas que visem os objetivos do evento.

3. Cabe aos expositores:

- a) Zelar para que sejam cumpridas as condições de higiene, segurança e utilização dos espaços dentro do recinto do evento (Consultar anexo I e II).
 - a.1) Excetuam-se à alínea anterior todas as situações em espaços comuns.

Artigo 5º

Horários

1. Montagem:

- a) Entre as 9h00 de dia 20 de abril às 10h00 de dia 22 de abril de 2023.

2. Desmontagem:

- a) Até ao dia 27 de abril.

3. Horário de funcionamento:

- a) Todas as barracas devem abrir às 12h00 e encerrar dentro do período das licenças do evento, nomeadamente às 2h00 ou às 4h00, dependendo do dia.
- b) Durante os dias de evento, é estritamente **proibida a circulação e permanência** (estacionamento) de veículos dentro do recinto no horário compreendido **entre as 12h00 e as 04h00**, à exceção dos carros da organização ou outros veículos essenciais à logística do evento.
 - i. É permitida a circulação de viaturas no horário compreendido entre as 05h00 e as 11h00 com **a exceção do dia 23 (domingo)**, no qual a circulação de viaturas no recinto é estritamente proibida.

Artigo 6º

Participação e funcionamento

1. O evento realiza-se na Praça da Notabilidade. A área dentro do recinto é distribuída conforme as necessidades e em função das solicitações, disponibilidade ou interesse da organização.
 - a. O local exato das barracas será atribuído por sorteio a realizar no dia 19 de abril pelas 15h.
 - b) A participação implica a confeção e apresentação de gastronomia ou artesanato em condições de higiene, qualidade e segurança, de acordo com a legislação em vigor (Consultar anexo I e II).

2. Não é permitido aos vendedores a distribuição de copos descartáveis/vidro ou qualquer outro que não seja comercializado pela organização.
 - a. Todos os copos a utilizar durante o período do evento devem ser adquiridos à organização.
 - b. A aquisição dos copos pode ser feita por particulares ou espaços comerciais no local destinado à sua comercialização – na barraca da Prazilândia Turismo e Ambiente E. M. para esse fim.
 - c. O preço de cada copo será de 1€.
 - d. Estarão disponíveis copos de 28cl e 50cl.
 - e. A entrega do copo no ponto de venda implica a restituição do valor do mesmo ao comprador.

3. Para participar no evento é necessário preencher a ficha de inscrição disponibilizada pela organização;
 - a. Existe um total de 14 espaços disponíveis no evento, sendo que, 6 se destinam a estabelecimentos identificados como “Bar” ou “Expositor” e 5 a estabelecimentos identificados como “Restaurante”.
 - b. O número de espaços disponíveis poderá ser alterado pela organização em caso de necessidade.

4. Critérios de seleção dos participantes inscritos

Ordem de Prioridade:

- 1) Estabelecimentos de restauração e bebidas sediados no concelho de Castanheira de Pera.
 - 2) Participantes na 1ª edição do evento “Gastronomia em Movimento”.
 - 3) Associações sediadas em Castanheira de Pera.
 - 4) Participantes em outros eventos promovidos pela Prazilândia Turismo e Ambiente E. M.
 - 5) Estabelecimentos de restauração e bebidas sediados em outros concelhos.
 - 6) Associações sediadas em outros concelhos.
5. A limpeza dos espaços cedidos é da responsabilidade dos ocupantes.
- a. O lixo produzido pelos estabelecimentos deverá ser colocado nos contentores da APIN, situados fora da tenda, nas imediações do evento.
6. É proibida a colocação de música através de colunas ou outros dispositivos nos espaços comerciais.
7. À exceção do ponto 3 do artigo 6º, é obrigatória a utilização de loiça descartável devido à ausência de lava-loiças.
8. Todos os espaços deverão estar identificados assim como as pessoas que nele colaboram.
9. As barracas disponibilizadas têm um ponto de luz e água.

Capítulo II

Normas e procedimentos de participação no Concurso Gastronómico

Artigo 7º

Concorrentes / Inscrição

1. Poderão participar no Concurso Gastronómico os restaurantes e associações locais, mediante preenchimento da ficha de inscrição a entregar até **ao dia 22 de abril às 16 horas** através do email eventosprazilandia@praiadasrocas.com ou em mão no recinto da feira.
2. A participação implica a confeção e apresentação de gastronomia em condições de higiene, qualidade e segurança, de acordo com a legislação em vigor.
3. Os participantes no Concurso irão ser avaliados com base na confeção de um prato à sua escolha que contenha produtos endógenos (castanha, mel, azeite, javali, cabrito, entre outros...).

Artigo 8º

Características do Concurso

1. O Concurso Gastronómico pretende divulgar e promover a criatividade e a inovação da nossa gastronomia.

2. Os participantes no Concurso Gastronómico irão concorrer com a confeção de um prato à sua escolha.
3. O Concurso decorrerá no recinto da Feira Gastronómica no dia 22 de abril.

Artigo 9º

Júri

1. O Júri é constituído por quatro elementos: a Chefe Teresa Colaço, que preside o Júri, um Chefe representante da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, o Senhor Presidente da Câmara Municipal de Castanheira de Pera e um Administrador/Representante da Prazilândia, Turismo e Ambiente, E.M.
2. As decisões do Júri serão soberanas e não estão sujeitas a contestação.
3. O Júri fará a divulgação dos vencedores logo após o apuramento dos resultados, sendo obrigatória a presença dos concorrentes participantes.
4. À Organização reserva-se o direito de alterar a constituição do Júri do presente Concurso.

Artigo 10º

Disposições finais

1. As situações omissas no presente regulamento serão resolvidas pela organização.

“Gastronomia Em Movimento”

Feira Gastronómica | 2023

BOLETIM DE INSCRIÇÃO PARA O CONCURSO GASTRONÓMICO
(deverá ser entregue até dia 22 de abril às 16 horas)

1- IDENTIFICAÇÃO CONCORRENTE

Nome: _____

Restaurante Associação

Morada: _____

Tel.: _____ Telem: _____ NIF: _____

Desejo participar no concurso gastronómico Sim Não

2 - DECLARAÇÃO

Declaro conhecer o regulamento e cumprir as normas estabelecidas.

Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)

Tomei conhecimento do anexo e autorizo o tratamento dos meus dados pessoais, nos termos previstos na declaração constante do verso.

Data __ / __ / __

Assinatura _____

Declaração no Âmbito do Regulamento Geral de Proteção de Dados (RGPD)

O titular dos dados pessoais constantes da presente ficha de inscrição, enquanto candidato, declara, nos termos e para os efeitos previstos no Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados, que:

1. Autoriza o tratamento dos seus dados pessoais, pela Prazilândia, Turismo e Ambiente, E.M., NIPC 506 579 794, com o fim de serem utilizados no âmbito da Feira Gastronómica “Gastronomia em Movimento”;
2. Autoriza que esses dados sejam partilhados com os prestadores de serviços que a Prazilândia, Turismo e Ambiente, E.M. decida contratar no âmbito do referido evento;
3. E que, no âmbito da recolha desses dados, a Prazilândia, Turismo e Ambiente, E.M. facultou toda a informação necessária, designadamente no que respeita:
 - i) à identidade e contactos da Prazilândia, Turismo e Ambiente, E.M., enquanto responsável pelo tratamento dos dados;
 - ii) às finalidades do tratamento a que os dados pessoais se destinam;
 - iii) aos destinatários dos dados pessoais;
 - iv) à conservação dos dados, cujo prazo vigorará enquanto a Prazilândia, Turismo e Ambiente, E.M. levar a cabo aquele evento;
 - v) à existência do direito de solicitar o acesso aos meus dados pessoais, bem como a sua retificação ou o seu apagamento;
 - vi) ao direito de retirar o consentimento em qualquer altura, sem comprometer a licitude do tratamento efetuado até aí;
 - vii) ao direito de apresentar reclamação junto da autoridade de controlo.

REQUISITOS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

O presente anexo destaca as principais medidas de segurança e higiene no trabalho que deverão ser implementadas e cumpridas durante a exploração das tasquinhas na Feira Gastronómica, não dispensando, no entanto, a consulta e o cumprimento de todas as regras aplicáveis pela legislação em vigor.

Ponto 1 - Requisitos e Higiene das Instalações

1. 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 equipamento de trabalho e para a lavagem dos géneros alimentícios.
2. Sempre quando necessário, as tasquinhas deverão ser dotadas de equipamentos de frio (frigoríficos, arcas de conservação de congelados 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.
3. Os alimentos devem estar devidamente acondicionados nos frigoríficos e congeladores, com separação dos alimentos crus dos cozinhados;
4. Todas as instalações têm que ser mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar a contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos e insetos;
5. As superfícies em contacto com os alimentos devem ser lisas, impermeáveis e resistentes, de fácil lavagem e desinfeção;
6. Têm que existir meios adequados para a lavagem dos utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos e, sempre que necessário para desinfeção;
7. Têm que existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenagem, isto é, conservados, limpos e arrumados;
8. Os géneros alimentícios têm que ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação;
9. Os produtos alimentares expostos no exterior devem estar devidamente acondicionados em recipientes próprios a, pelo menos, 80 cm do solo;
10. Os espaços destinados ao público não poderão ser ocupados com vasilhame e outros utensílios/objetos;
11. A limpeza dos pavimentos deve efetuar-se sempre com pano húmido, ficando interdita a varredura a seco;
12. Todas as Tasquinhas terão de utilizar produtos de limpeza e desinfeção adequados e próprios da área alimentar, quer para a lavagem dos utensílios/equipamentos e instalações, quer para a lavagem da louça e mãos;
13. Os produtos de higiene, limpeza e desinfeção devem estar em local de armazenamento próprio, que não permita o contacto com os produtos alimentares, utensílios, aparelhos e equipamentos.

Ponto 2 - 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;
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 (Ex.: alface, tomate, salsa, coentros, hortelã, ...) têm que ser bem lavados e desinfetados;
8. Depois de lavados, desinfetados e preparados os vegetais, se 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;
10. Todas as sobremesas terão que estar obrigatoriamente em câmara de refrigeração até ao momento de servir, devendo estar cobertas com película aderente;
11. 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.

Ponto 3- Higiene Pessoal

1. Qualquer pessoa que manipule direta ou indiretamente alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal;
2. Os manipuladores envolvidos na preparação e confeção dos alimentos devem ainda usar sempre toucas e luvas quando necessário;
3. Na zona de preparação e confeção de alimentos deve ser usado calçado próprio, limpo e conservado;
4. O pessoal das Tasquinhas deve estar saudável, apresentar-se sempre com cuidadosa higiene corporal, ter as unhas cortadas e limpas, 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;
 - 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; a Depois de se assoar;
 - Após fumar;
 - Após utilização dos sanitários;
6. A pessoa que recebe dinheiro não devera manipular alimentos. Caso tenha que o fazer, devera lavar e desinfetar as mãos antes da troca de tarefas;
 7. As luvas descartáveis são de utilização única e devem ser usadas em tarefas que exijam o máximo de higiene;
 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. As luvas descartáveis devem ser utilizadas nos seguintes casos:
 - Na manipulação direta de alimentos crus ou cozinhados prontos a consumir;
 - Se existirem cortes, queimaduras ou outras feridas nas mãos.
 - Cuidados a ter na sua utilização:
 - Lavar as mãos antes de utilizar luvas;
 - Calçar apenas imediatamente antes da realização da tarefa; a 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 pela a ser colocada, para evitar que caiam cabelos sobre a farda. No caso de precisar de pentear o cabelo ou arranjar (ajustar) touca deve fazê-lo apenas nos locais apropriados (vestiário ou casa de banho);
 11. E proibido comer e ou fumar na zona de manipulação e confeção de alimentos;
 12. Quando necessitar de se assoar devera usar lenços ou toalhetes de papel descartáveis, lavar e desinfetar as mãos logo de seguida e antes de executar tarefas.

Ponto 4 - Tratamento dos Resíduos Alimentares

1. Cada espaço devera possuir recipientes para o lixo, com pedal, tampa hermética e revestidos de saco plástico;
2. Os contentores não podem ser colocados em locais onde são manipulados 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;
5. Em toda a área da tasquinha não devem existir águas residuais, bem como outros resíduos.

REQUISITOS PROTEÇÃO CIVÍL

Ponto 1 - (limpeza, desinfecção e higienização)

1. A limpeza, desinfecção e higienização das partes comuns do recinto, bem como o lixo nesses espaços, durante a Feira Gastronómica será assegurada pelo Município de Castanheira de Pera e pela Prazilândia Turismo e Ambiente E.M..
2. A limpeza, desinfecção e higienização no interior dos stands, restaurantes, tasquinhas, divertimento e quaisquer outros espaços constitui encargo dos participantes e deverá ser efetuada diariamente até às 12:00. A desinfecção e higienização é obrigatoriamente efetuada nos termos e períodos previsto nas normas da DGS.
3. A remoção dos resíduos de montagem e desmontagem, bem como dos resíduos dos stands, restaurantes, tasquinhas, divertimentos e farturas é da responsabilidade exclusiva dos participantes. É proibido deixar resíduos da desmontagem espalhados pelo recinto, devendo reunir e acondicionar todo o lixo.
4. Os resíduos de cada operador devem ser depositado nos locais devidamente estabelecidos para o mesmo, nos contentores indicados para o efeito.
5. É proibido depositar cinzas na zona de depósitos dos lixos, nos contentores destinados ao lixo comum. As mesmas devem ser tratadas pelo respetivo operador de acordo a cumprir com todas as necessidades do ponto de vista da segurança.

Ponto 2 - (Segurança)

1. Todos os expositores deverão cumprir com as condições de segurança contra o risco de incêndios, de tal forma, será fornecido um extintor de CO2 por cada expositor.
2. A vigilância e segurança no interior de cada stand ou espaço, bem como ali expostos e/ou comercializados é da exclusiva responsabilidade do expositor/participante.
3. Por questões de segurança, é vedado aos participantes permanecer ou permitir a permanência do seu pessoal nos stands, restaurantes, tasquinhas, farturas, divertimentos ou outros após o encerramento diária da Feira Gastronómica, a não ser que tal seja expressamente autorizado pela Prazilândia Turismo e Ambiente E.M.
4. Todas as saídas de emergência devem estar, a todo o momento, aptas a serem utilizadas ficando os expositores/participantes expressamente proibidos de as ocupar ou colocar produtos ou ainda praticar atos que impeçam a sua utilização.
5. A Prazilândia Turismo e Ambiente E.M., não autoriza a utilização de drones ou outros equipamentos pilotados por controlo remoto no interior do recinto, salvo autorização por escrito pela Prazilândia Turismo e Ambiente E.M. No caso de drones, tem de ser cumprido cumulativamente a legislação aplicável.
6. Não é permitido a qualquer expositor da Feira Gastronómica utilizar, no recinto do certame, qualquer fogareiro ou outra fonte de fogo para uso próprio que possa colocar em causa a segurança no espaço. São exceção as cozinhas dos restaurantes e snacks que salvaguardem todas as regras de segurança para esse efeito.
7. Os participantes das áreas da restauração, bares, tasquinhas ou outros recomenda-se a deter o devido licenciamento para as suas atividades, bem como o certificado de HACCP, quando legalmente exigido.

Boas práticas de segurança:

8. Evitar fogões juntos dos quadros elétricos;
9. Evitar o fogão junto à saída do espaço, bem como a botija do gás;
10. Manter o extintor junto da saída e no interior do espaço;
11. Evitar os lavatórios junto dos quadros elétricos;
12. Evitar o armazenamento das garrafas de gás (em stock) no exterior do espaço.