



ANEXO IV

VALORES PARA AS CONCESSÕES DE ESPAÇOS (TERRADO) DURANTE O EVENTO*

STREETFOOD PADOOCK + PORTA 1	Alimentares Com fabrico		Alimentares Sem fabrico	
	Valor base	Valor oferecido	Valor base	Valor oferecido
Valor €/m ² , em todo o evento	30		30	
Outras condições				

CAFETARIA TOPO NORTE e OUTROS	Alimentares Com fabrico		Alimentares Sem fabrico	
	Valor base	Valor oferecido	Valor base	Valor oferecido
Valor €/m ² , em todo o evento	15		15	
Outras condições				

Data _____ de _____ de 2019.

Assinatura do responsável: _____

* A área tem de incluir avançados, esplanadas e materiais promocionais

* Aos valores acresce o IVA à taxa legal de 23%

* A Organização reserva-se ao direito de convidar graciosamente a participação de comerciantes.



ANEXO V

LISTAGEM DE PRODUTOS E MATERIAIS PERMITIDOS E NÃO PERMITIDOS

1. O que é solicitado:

- Originalidade e qualidade
- Criatividade

2. Alimentos, bebidas e produtos autorizados: todos

3. Utensílios e materiais autorizados: todos

4. O que NÃO deve estar presente: Bens e materiais perecíveis

5. **Objetos de uso pessoal NÃO permitidos:** Os não autorizados por lei e se autorizados devem ter os documentos para portabilidade

6. **Adereços de uso pessoal Não permitidos:** Todos os adereços que não cumpram normas de higiene e segurança

ANEXO VI

RECOMENDAÇÕES

1. Os talheres, pratos e copos só deverão ser colocados nos balcões ou mesas pouco antes de se iniciarem as respetivas refeições.
2. Os talheres e todos os utensílios de madeira utilizados no consumo dos alimentos, não sendo indexados com produto adequado, não poderão ser utilizados.
3. Quando os géneros alimentícios se destinarem a ser conservados ou servidos frios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase final de processamento pelo calor, até uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde.
4. Devem ser armazenadas, nas devidas condições de conservação, amostras de todos os pratos confeccionados pelo menos 24 horas.
5. Não é permitida a confeção nos espaços de qualquer produto de panificação e pastelaria, apenas sendo permitida a sua venda.



ALGUMAS CONDIÇÕES A OBSERVAR PELOS EXPOSITORES NO FABRICO, ROTULAGEM E
DISPOSIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES

REQUISITOS GERAIS

- **Os manipuladores de alimentos, devem apresentar fotocópia da “Ficha de Aptidão”, ou equivalente, para o exercício da atividade.**
- A rotulagem deve indicar o local e a data de fabrico, bem como a validade;
- Os produtos expostos devem encontrar-se fora do alcance do público, devidamente acondicionados e protegidos em vitrinas ou, em alternativa, tapados com papel celofane ou similar;
- As mesas, bancadas e outros suportes utilizados para expor os produtos devem ser em material liso, lavável, impermeável e imputrescível. Caso contrário, devem os mesmos ser devidamente forrados com material liso e lavável;
- Deve existir um recipiente para o lixo, com tampa acionada com comando não manual;
- As lâmpadas de iluminação devem ser devidamente protegidas;
- O Expositor deve elaborar tabela de preços e possuir livro de reclamações, indicações que devem ser afixadas em local visível;
- No caso de venda de bebidas alcoólicas, devem ser afixadas as respetivas restrições, enunciadas no Decreto-Lei nº9/2002 de 24 de Janeiro, retificado nos termos da Declaração de Retificação n.º 3-A/2002 publicada no DR, I-A, n.º 26, 3.º suplemento, de 31.01.2002);
- Só é permitida a transformação de produtos alimentares nos locais indicados pela Organização.
- As águas residuais devem ser encaminhadas com materiais da organização para a rede de esgotos indicada pela organização;
- Junto do local de lavagem de mãos, deve existir sabonete líquido com doseador, não irritante para a pele, e sistema individual de secagem de mãos;
- Deve existir caixa de primeiros socorros devidamente apetrechada;
- Deve ser instalado extintor de pó químico seco, tipo ABC, ou em alternativa de CO₂, manta ignífuga (corta fogo) e ser dada formação adequada aos seus potenciais utilizadores.



ANEXO VIII

MODELO DE REPREENSÃO ESCRITA, A observar NOS TERMOS DO PONTO 30.3

DATA	
HORA	
NOME DO FISCAL 1	
NOME DO FISCAL 2	
IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE	

DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO: _____ _____ _____ _____	
NORMA VIOLADA	
SANÇÃO APLICADA	
Repreensão por escrito	
Repreensão por escrito e perda de caução	
Repreensão por escrito e perda de caução + pagamento de valor igual à caução	
Exclusão imediata do evento e perda da caução <u>POR INICIATIVA DO INFRATOR EM OPÇÃO À SANÇÃO DA ALÍNEA SUPRA</u>	
Exclusão imediata do evento e perda da caução, <u>POR INICIATIVA DA ORGANIZAÇÃO</u>	