



FESTAS DE S.PEDRO 2025

NORMAS DAS TASQUINHAS DE PORTO DE MÓS

Capitulo I

Disposições gerais

ARTIGO 1º

(Objeto e Âmbito)

O presente Regulamento tem por objetivo a definição das condições de realização da **XXXI** edição das Tasquinhas de Porto de Mós, no âmbito das Festas de São Pedro.

1

ARTIGO 2º

(Organização e Fins)

1. A organização das Tasquinhas de Porto de Mós é da responsabilidade do Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós em colaboração com a Câmara Municipal de Porto de Mós, a realizar no recinto das Festas de São Pedro, com início em **28 de Junho e encerramento a 06 de Julho de 2025**.
2. As Tasquinhas destinam-se à divulgação da gastronomia e produtos regionais da área do Concelho de Porto de Mós.

ARTIGO 3º

(Horário e Funcionamento)

1. Será afixado em cada Tasquinha o **horário de funcionamento**, fornecido pela organização, que será o seguinte e para o qual se apela desde já para o seu cumprimento:

DIAS	ABERTURA	ENCERRAMENTO
28 de junho – Sábado	18h30	04h00
29 junho – Domingo - Feriado	12h00	02h00
30 junho – 2º Feira	18h30	02h00
01 julho – 3ª Feira	18h30	02h00
02 julho - 4ª Feira	18h30	02h00
03 julho - 5ª Feira	18h30	02h00
04 julho – 6ª Feira	18h30	04h00
05 julho - Sábado	12h00	04h00
06 julho - Domingo	12h00	00h00

2. A não abertura da tasquinha por parte de uma Associação durante o horário de funcionamento definido, designadamente nos períodos de almoço e jantar, permite ao Fundo Social retirar-lhe o direito de preferência para o ano seguinte.

Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós



ARTIGO 4º

(Condições de Admissão e Participação)

1. Podem participar como tasquinhas as Associações Desportivas, Culturais, de Beneficência e Humanitárias com sede no Concelho de Porto de Mós.
2. A participação das Associações será formalizada através do preenchimento da respetiva Ficha de Inscrição, devendo ser assinada por membro da Direção com esses poderes.
3. A entrega e assinatura da ficha de inscrição pressupõe o pleno conhecimento do conteúdo das Normas das Tasquinhas de Porto de Mós 2025, bem como, o dever de explorar o espaço atribuído, com respeito por todas as regras constantes nas Normas.
4. À organização reserva-se o direito de recusar qualquer inscrição, se entender que a representação em causa não se insere no âmbito do evento.
5. Caso não sejam preenchidos os lugares disponíveis com as Associações mencionadas no nº 1, será aberta uma nova fase de candidaturas aos lugares vagos, cujas condições serão na altura estabelecidas e divulgadas pela organização.

2

ARTIGO 5º

(Atribuição dos Espaços)

1. O evento será composto por vinte e uma tasquinhas, sendo uma explorada pelo Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós.
2. A localização de cada Tasquinha será atribuída através do **sorteio** que se realizará no **dia 10 de abril, pelas 21.00 horas na Central das Artes**.
3. Serão consideradas para o sorteio de localização, 20 (vinte) tasquinhas.
4. Caso haja mais inscrições do que tasquinhas, o sorteio de localização será realizado da seguinte forma:
 - 4.1. Serão admitidas a sorteio de localização as Associações inscritas que participaram no ano anterior (Direito de Preferência).
 - 4.2. As restantes Associações inscritas, serão admitidas ao sorteio de localização, através de um sorteio de admissão às vagas existentes.
5. A Tasquinha destinada à organização, tendo em atenção o serviço prestado, será localizada de forma a melhor garantir o apoio a todas as outras, não entrando no sorteio.

ARTIGO 6º

(Inscrições e Pagamento)

1. Os **interessados devem entregar a Ficha de Inscrição até ao dia 4 de abril de 2025**.
2. A Ficha de Inscrição deverá vir acompanhado dos seguintes documentos:
 - a. Estatutos da Associação (em caso de alteração);
 - b. Ata da Tomada de Posse (em caso de alteração);
 - c. Comprovativo de pagamento;
 - d. Comprovativo do seguro de responsabilidade civil e de acidentes pessoais (a entregar uma semana antes do início do evento).
3. O valor da comparticipação pela ocupação do espaço é de **600€**, que deverá ser efetuado pela seguinte via:

Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós



- Por transferência bancária, através do IBAN PT50004552404012621796268, devendo enviar o respetivo comprovativo para fundosocial.cmpm@gmail.com, até ao dia 09 de abril
 - Terminal de Pagamento Automático (pagamentos com cartão de débito ou crédito), a efetuar no edifício-sede da CM Porto de Mós, ou no dia do sorteio)
- 5.O não cumprimento do número anterior implica a exclusão do participante.
- 6.No caso de desistência não haverá lugar à restituição do valor da inscrição, podendo o espaço ser ocupado pela organização, bem como será excluída em organizações futuras.
- 7.Não serão admitidas Associações que não tenham cumprido as normas do ano transato.
- 8.Na ficha de inscrição deverá estar indicado o responsável da Tasquinha, único elemento que lidará e tratará de todos os assuntos relacionados com a inscrição e participação nas Tasquinhas junto da Organização, bem como com o cumprimento das presentes Normas.

ARTIGO 7º **(Cheque Caução)**

1. Deverá ser entregue um cheque caução no valor de **600€** no dia do sorteio, a **10 de abril de 2025** ao Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós, **que será acionado em caso de incumprimento das presentes normas.**
- 2.O não cumprimento do artigo anterior implica a exclusão do participante.

ARTIGO 8º **(Estruturas e Equipamentos)**

1. A organização disponibilizará o espaço individual necessário, bem como, o fornecimento de água quente e fria, eletricidade e gás canalizado.
- 2.O mobiliário, aparelhos de refrigeração, ou outros considerados essenciais para o funcionamento da atividade, serão da responsabilidade exclusiva de cada participante.

ARTIGO 9º **(Montagem, Desmontagem e Decoração)**

1. A montagem e desmontagem da estrutura das tasquinhas serão da responsabilidade da organização.
2. A montagem da estrutura/decoração da tasquinha poderá iniciar a partir do **dia 7 de junho** cabendo às Associações a salvaguarda dos seus produtos e equipamentos, não sendo imputável à entidade organizadora responsabilidade pelo qualquer dano ou extravio.
3. Os responsáveis por cada tasquinha devem proceder ao arranjo e decoração da mesma, nunca esquecendo o brio e o bairrismo de cada associação, não devendo ultrapassar os limites da tasquinha. Nos corredores das Alas Norte e Sul e entre o bar e as esplanadas **não podem fazer qualquer decoração**, respeitando as condições ideais de funcionamento dos corredores de circulação de pessoas. Cabe-lhes igualmente, de acordo com o seu funcionamento e decoração, providenciar o fecho do acesso do corredor à cozinha.
- 4.Cada associação é responsável pela gestão do espaço que lhe for atribuído por sorteio, bem como, da sua manutenção, higiene e qualidade dos serviços, revertendo as receitas a seu favor.
- 5.Na área de esplanada apenas é permitido colocar mobiliário do tipo mesas e bancos/cadeiras. **É expressamente proibido** a colocação de mesas e cadeiras, bem como outros obstáculos, nos corredores de passagem do público.

Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós



6.É proibido fechar na totalidade as laterais da esplanada, sendo permitido apenas até um máximo de cerca de 1 metro de altura. A mesma cerca não deve encostar ao chão de modo a facilitar a limpeza e evitar a acumulação de água. Deve existir na esplanada no mínimo uma entrada em cada topo, nomeadamente, uma no topo da frente e outra no topo do corredor de acesso à cozinha.

7.O arranjo e decoração da tasquinha deverão ser efetuados pelos seus responsáveis, devendo a mesma estar **concluída até às 16:00 horas do dia 28 de junho de 2025.**

8.A desmontagem só poderá iniciar-se após o encerramento do evento e deverá estar concluída até às **12.00 horas do dia 9 julho 2025.**

9.As Associações aquando da desmontagem da tasquinha devem deixá-la devidamente **limpa, higienizada, e sem danos na estrutura.**

4

ARTIGO 10º

(Abastecimento das Tasquinhas)

1. Não é permitida a entrada e permanência de viaturas no local do evento das Tasquinhas, exceto quando autorizadas pela organização.
2. No decorrer das Festas, apenas será permitida a entrada e circulação de veículos automóveis das 08:00 às 18:00 horas durante a semana, por acessos previamente sinalizados e indicados para o efeito e desde que pelo tempo estritamente necessário para promover o reabastecimento de qualquer instalação.
3. Nos fins-de-semana e feriado, será permitida a entrada das 08:00 às 11:30 horas, quando se verifique que os volumes, quer pelas suas dimensões quer pelo seu peso, não possam ser transportados manualmente.
4. As ordens indicadas pela empresa de segurança deverão ser cumpridas.

ARTIGO 11º

(Exclusividade de Bebidas)

1. Existe um parceiro (sponsor) que terá os direitos exclusivos relativo ao fornecimento de bebidas, sendo obrigatória a aquisição das mesmas a este parceiro, através de encomendas prévias.
2. Nas bebidas exclusivas incluem-se: barril de imperial, refrigerantes à pressão, refrigerantes garrafa / lata, águas com e sem gás, cerveja com e sem álcool.
3. Vinho e sangria sem ser à pressão não são incluídos na exclusividade, sendo livre a aquisição das mesmas.
4. É expressamente proibida publicidade ou equipamentos para bebidas de concorrentes ao do sponsor.
5. O sponsor fornecerá equipamentos para a venda de bebidas em pressão e equipamentos de refrigeração, devendo ser cumpridas os horários de montagem, bem como as regras para encomenda dos produtos.
6. A Associação participante deverá ter a sua situação regularizada junto do sponsor, sob pena de não ser admitida para efeitos de inscrição.

Capítulo III

Direitos e Deveres

ARTIGO 12º

(Direitos e deveres do Participante)

1. São **direitos** do participante:
 - a) Ser tratado, pela organização, com cortesia, profissionalismo, atenção, isenção e igualdade;
 - b) Participar nas atividades das Festas;
 - c) Apresentar à organização das Festas de S. Pedro sugestões, reclamações e propostas fundamentadas e devidamente identificadas;
 - d) Utilizar todos os serviços e recursos postos à sua disposição;
 - e) Ser previamente informado sobre as atividades programadas;
 - f) Dispor durante um período compreendido de 24 horas antes da inauguração das Festas e até 48 horas depois do seu encerramento, de vigilância ao recinto.

2. São **deveres** do participante:
 - a) Cumprir as normas legais e regulamentares em vigor referentes à atividade desenvolvida;
 - b) Respeitar o disposto no presente Regulamento;
 - c) Respeitar os limites legais de ruído, de acordo com o disposto no Regulamento Geral do Ruído;
 - d) Proceder à abertura e ao encerramento das instalações diariamente, de acordo com o horário fixado para o efeito;
 - e) Não utilizar pregos e\ou outros materiais que danifiquem a estrutura da tasquinha;
 - f) Não fazer uso de aparelhagens sonoras ou audiovisuais suplementares, sem prévia autorização do Fundo Social;
 - g) Não ocupar o espaço público ou outros lugares para além daquele que lhe tenha sido atribuído;
 - h) Manter limpo e arrumado o lugar atribuído, bem como, o espaço circundante, cabendo à organização a limpeza e manutenção dos espaços de animação e circulação;
 - i) Tratar de forma educada e respeitosa todos aqueles com quem se relacionem no decorrer das Festas. Nomeadamente, outros participantes, clientes, colaboradores, membros da organização, funcionários da Câmara Municipal e agentes da autoridade;
 - j) Zelar pelo bom comportamento dos seus colaboradores;
 - k) Dar conhecimento de qualquer anomalia verificada no recinto das Festas;
 - l) Colaborar com as entidades policiais, ASAE, membros do Fundo Social, funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós, Seguranças, Bombeiros sempre que tal se mostre necessário, cumprindo o que lhe for determinado;
 - m) Depositar os lixos nos contentores ou outros recipientes existentes no recinto das Festas;
 - n) Não abandonar o lugar atribuído no decorrer das Festas, salvo motivo de força maior devidamente fundamentado e comprovado;
 - o) Não ceder, subalugar ou partilhar o direito de ocupação do respetivo lugar;
 - p) Fechar a respetiva tasquinha no final de cada dia;

- q) Vender petiscos/refeições, afixando a ementa com os respetivos preços em lugares visíveis;
 - r) Sujeitar-se a ações de avaliação e supervisão que a Organização ou outras entidades com legitimidade para o efeito, entendam dever fazer durante a montagem e período do evento;
 - s) Entregar no final do evento todo o material cedido pela Organização em bom estado de conservação;
 - t) Cumprir com as ordens indicadas pela empresa de segurança;
 - u) Cumprir com os horários estipulados no artigo 3.º;
 - v) Obrigatoriedade de participar no concurso do Melhor Petisco;**
- W) O preçário definido pela organização na reunião com as Associações no dia **10 de abril de 2025**, relativo aos produtos exclusivos do Sponsor, deverá **obrigatoriamente ser cumprido por todos os participantes.**

ARTIGO 13º **(Higiene e Limpeza)**

1. Devem ser cumpridas as Normas de Higiene de acordo com o anexo I.
2. A limpeza das áreas de trânsito dentro do recinto, bem como, a recolha de lixo, será assegurado pela organização, cabendo aos participantes a limpeza do interior da tasquinha e respetiva esplanada.

ARTIGO 14º **(Vistorias Sanitárias)**

1. Decorrerá **diariamente uma vistoria a cada tasquinha (incluindo carros frigoríficos) por parte da Comissão de Autoridade Sanitária** (Saúde Pública, Veterinário Municipal, Técnico de Ambiente e Fundo Social) em data e horário a definir pelas autoridades competentes da Comissão. Será comunicado próximo da data do evento o horário para a realização de Auto Controlo Diário da Autoridade Sanitária e enviado por e-mail e/ou contato ao responsável da tasquinha. Existirá um documento de **Auto Controlo Diário da Autoridade Sanitária** que será assinado por 4 membros responsáveis da Comissão de Autoridade Sanitária e assinado pelo Representante Responsável da Tasquinha.
2. A Comissão de Autoridade Sanitária poderá, sem aviso prévio, no período de funcionamento das Tasquinhas (incluindo carros frigoríficos), proceder a vistorias suplementares, de modo a garantir a saúde pública.
3. No âmbito das vistorias efetuadas, será avaliada o cumprimento da segurança alimentar, a qual será premiada nos termos do anexo II.

ARTIGO 15º **(Resíduos)**

1. A organização fornecerá sacos para recolha seletiva de resíduos, os quais depois de cheios deverão ser colocados nos contentores disponibilizados, para recolha e devida higienização diária, após o encerramento. Os mesmos deverão ser colocados no exterior de cada Tasquinha, sob pena de não serem recolhidos.
2. É obrigatória a separação dos resíduos orgânicos produzidos, quer na confeção, quer os restos recolhidos no final das refeições.

Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós



ARTIGO 16.º
(Eletricidade e Gás)

1. Devem ser cumpridas as Normas de Eletricidade e Gás de acordo com o anexo II.
2. Decorrerá uma vistoria individual à instalação de gás e eletricidade de cada tasquinha no dia anterior à inauguração em hora a anunciar previamente.

ARTIGO 17.º
(Licenciamento da Tasquinha)

1. Para a emissão da licença individual da tasquinha, a associação deve ter toda a instalação concluída e de acordo com o regulamento e normas específicas às 16:00 horas do dia 27 de junho.
2. A licença poderá ser retirada, caso não cumpra as condições de licenciamento desde o início até ao fim do evento.

ARTIGO 18.º
(Chaves da Tasquinha)

1. A organização **entregará 3 cópias de chaves de cada portão afeto à sua tasquinha**, mediante a assinatura de um termo de entrega. Após a desmontagem as referidas chaves devem ser devolvidas a um membro da organização.
2. Será disponibilizado o “serviço de chaveiro” no serviço de vigilância, onde ficará uma chave das tasquinhas se assim o entenderem, sendo a mesma apenas disponibilizada às autoridades sanitárias ou ao responsável da tasquinha, sendo sempre registado o empréstimo.
3. A disponibilização da chave, durante o evento, será efetuada a título excecional, devidamente justificada. Esta cedência apenas será efetuada ao responsável pela tasquinha.
4. **É expressamente proibido efetuar cópia das chaves.**

ARTIGO 19.º
(Vigilância)

5. A organização assegurará a vigilância do recinto do evento, no período compreendido entre as **09h00 do dia 23 de junho e as 12h00 do dia 9 de julho de 2024**, cabendo aos responsáveis de cada tasquinha salvar os seus produtos e equipamentos.
6. A equipa de segurança assegurará o cumprimento das presentes Normas, registando, diariamente, todas as ocorrências.

ARTIGO 20.º
(Café, Digestivos e Sobremesas)

1. O Fundo Social terá a exclusividade na venda de bolos, doces, fritos e cafés. Ao nível das bebidas terá igualmente exclusividade na venda de bebidas digestivas, espirituosas, brancas e derivadas destas.
2. Ao nível de sobremesas apenas é permitido às tasquinhas a venda de fruta ao natural.

ARTIGO 21.º
(Animação)

1. Nenhuma Tasquinha pode recorrer a formas de animação de qualquer tipo sem autorização prévia da organização.
2. É expressamente proibida a instalação de qualquer tipo de equipamento para reprodução de som.

Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós





ARTIGO 22º (Prémios)

Serão atribuídos os prémios: “ **Melhor Petisco, Melhor Decoração e Melhor Segurança (Selo da Segurança Alimentar)** ” conforme as regras estabelecidas no anexo II e IV.

ARTIGO 23º (Secretariado)

Haverá um secretariado durante as Festas, de modo a prestar informações e acompanhamento às solicitações das associações, nomeadamente:

- Aquisição dos copos reutilizáveis;
- Levantamento das saquetas e individuais de mesa;

Capítulo IV

Fiscalização, Incumprimento e Sanções

ARTIGO 24º (Fiscalização)

1. A verificação do cumprimento do presente Regulamento compete ao **Fundo Social e à equipa de segurança**.

ARTIGO 25º (Sanções)

1. Ativação do cheque caução conforme o previsto no artigo 7.º.
2. Sempre que qualquer participante viole as normas fica impedido de se candidatar à atribuição de uma tasquinha no ano civil seguinte, reservando-se à Organização o direito de suspender de imediato, a sua presença nas Festas de S. Pedro em curso ou definir um outro tipo de penalização.

Capítulo V

Ecoevento

ARTIGO 26º (Objetivo)

1. O Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós e o Município de Porto de Mós assume um compromisso ativo de redução da sua pegada ecológica, tendo como objetivo, reduzir o impacto ambiental resultante do evento, através da gestão adequada de resíduos;
2. No recinto das Festa de S. Pedro vai ser disponibilizado pontos para recolha seletiva dos resíduos, obrigatória a separação dos resíduos e a sua deposição em cada contentor devidamente identificado;

Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós



3. As embalagens como caixas de cartão, garrafas de plástico, pacotes de leite, de sumos ou latas devem ser espalmados e introduzidos no contentor a que respeitam;
4. Durante as operações de montagem e desmontagem, os expositores/participantes são obrigados a retirar do recinto os resíduos e materiais de sobra para contentor próprio.
5. É proibida a utilização de pratos, talheres, copos e palhinhas de plástico descartáveis e/ou de utilização única, por parte de todos os operadores, devendo estes produtos ser substituídos por materiais reutilizáveis ou biodegradáveis;
6. Só podem ser utilizados copos de vidro e barro para consumo no local de venda;
7. Nos casos em que a pessoa pretender circular pelo recinto com a bebida, terá de comprar ou ter previamente o copo reutilizável.

ARTIGO 27º (COPOS REUTILIZÁVEIS)

1. Os copos reutilizáveis são adquiridos em regime de exclusividade à organização das Festas de S. Pedro 2025;
2. No recinto só é permitido utilizar o copo reutilizável do Município, que deverá ser adquirido no secretariado do evento.
3. É permitida a devolução dos copos reutilizáveis que ainda se encontrem em caixas seladas;
4. O preço de venda do copo de 250ml ao público/utilizador tem o valor de 0,50 cêntimos, não podendo ser alterado, sob pena de sanção (Artigo 23º) das Normas das Tasquinhas;
5. Cada utilizador é responsável pela guarda do seu copo, que poderá adquirir em qualquer ponto de venda das Festas de S. Pedro 2025, sem possibilidade de devolução e reembolso.

ARTIGO 28º (COMBATE AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR)

O Município de Porto de Mós, em parceria com a Associação Rodas D`Aço, as Juntas de Freguesia do concelho, promovem o programa de Combate ao Desperdício Alimentar, planeado da seguinte forma:

1. A Associação Rodas D`Aço terá uma carrinha frigorífica identificada, num ponto fixo e em regime de permanência nas Festas.
2. Será entregue a cada tasquinha, um Kit inicial composto por: 20 cuvetes de 0,5 litros, 20 sacos para alimentos não cozinhados, 40 etiquetas para selagem/identificação (nome da tasquinha, conteúdo e data) e 10 sacos de transporte. A cada dia será reforçado este material, conforme gestão diária de stocks. No final das Festas, o material não utilizado deverá ser devolvido à associação Rodas D`Aço.
3. Quando a cozinha encerrar, respeitando o horário oficial das Festas, contacte 910 50 69 65 para que seja feita a recolha do excedente alimentar já devidamente embalado e identificado. Em alternativa, poderá deslocar-se ao ponto fixo Rodas D`Aço para efetuar a entrega.

Todas as recolhas são pesadas e registadas, sendo os valores informados a todos os intervenientes num relatório final da missão e, diariamente, ao Gabinete de Ação Social do Município.

4. Outras entidades presentes que pretendam doar o excedente alimentar, deverão contactar o número acima e, nesse momento, será entregue o material necessário para o acondicionamento dos alimentos.

Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós



5. Ao início de cada manhã, às 9:00 horas, a associação Rodas d'Aço entrega a recolha dos alimentos na Junta de Freguesia com a seguinte calendarização:

- **Pedreiras** (manhã do dia 29/06 - sobras do dia 28/06)
- **Alqueidão da Serra** (manhã do dia 30/06 - sobras do dia 29/06)
- **Serro Ventoso** (manhã do dia 01/07 - sobras do dia 30/06)
- **Alvados/Alcaria e S. Bento** (manhã do dia 02/07 - sobras do dia 01/07)
- **Mira de Aire** (manhã do dia 03/07 - sobras do dia 02/07)
- **Arrimal/Mendiga** (manhã do dia 04/07 - sobras do dia 03/07)
- **Porto de Mós** (manhã do dia 05/07 - sobras do dia 04/07)
- **Calvaria de Cima** (manhã do dia 06/07 - sobras do dia 05/06)
- **Juncal** (manhã do dia 07/07 - sobras do dia 06/07)

6. A Junta de Freguesia organiza a composição dos sacos finais e procede à sua distribuição pelas famílias mais vulneráveis, previamente identificadas pelas mesmas em conjunto com o Gabinete de Ação Social do Município. Será entregue a cada família um termo de responsabilidade pelo consumo dos alimentos.

7. O programa Combate ao Desperdício Alimentar não tem carácter obrigatório, no entanto, apelamos à adesão de todas as tasquinhas participantes nas Festas S. Pedro 2025.

Capítulo VI

Disposições finais

ARTIGO 29º (Casos Omissos)

As dúvidas, erros ou omissões suscitadas pelo presente Regulamento serão resolvidas e integradas por deliberação da Direção do Fundo Social.

ARTIGO 30º (Consulta e Publicidade das Normas)

A presente Norma pode ser consultada no sítio das Festas de S. Pedro, em www.festas-saopedro.pt.

ARTIGO 31º (Anexos às Normas)

Faz parte integrante da Norma, como seus anexos, as normas de Higiene e Segurança as normas das Instalações Elétricas e Gás, as normas para a Melhor Segurança Alimentar, as normas do Melhor Petisco e Melhor Decoração e a planta de organização do recinto.

Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós



ANEXO I Normas de Higiene e Segurança

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

Este documento aborda as normas gerais de segurança e higiene dos géneros alimentícios e dos princípios HCCP.

1. Requisitos e higiene das instalações, espaços e materiais:

- Todos os utensílios e louças, devem encontrar-se devidamente protegidos em armário fechado, a fim de evitar e potenciar contaminações.
- 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 (lavatório de pedal, 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.
- Todos os estabelecimentos deverão ser dotados de equipamentos de frio (frigoríficos, caixas frigoríficas e isotérmicas) e equipamentos apropriados para a manutenção e controlo das temperaturas de conservação (termómetros), que serão da responsabilidade dos participantes;
- 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;
- As superfícies em contacto com os alimentos têm que ser mantidas em boas condições, ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfectadas.
- Têm que existir meios adequados para a lavagem e, sempre que necessário, desinfeção dos utensílios e equipamentos de trabalho, sendo obrigatório a lavagem de loiça na máquina de lavar loiça.
- Cada Tasquinha deverá ter loiça suficiente para poder servir as refeições enquanto a máquina está a lavar. Caso não seja possível, utilizar material descartável em sua substituição.
- Têm que existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis, bem como de resíduos (líquidos ou sólidos);
- Devem existir equipamentos e/ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura;
- Os géneros alimentícios têm que ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação;
- Os produtos alimentares expostos no exterior dos estabelecimentos terão que estar em recipientes próprios, pelo menos, 20 cm do solo e ao abrigo das condições climatéricas ou de outros fatores poluentes;
- Cada Tasquinha deverá instalar obrigatoriamente um extintor de pó químico ABC de 6 kg (alternativa extintor de água pulverizada AFFF de 9l), em local mais apropriado para eventual emergência.
- Os espaços destinados ao público não poderão ser ocupados com vasilhame e outros utensílios;
- Cada Tasquinha deverá ter uma manta abafa fogos;

- A limpeza dos pavimentos deve efetuar-se sempre com pano húmido, ficando interdita a varredura a seco;
- Os produtos de limpeza e desinfetantes CERTIFICADOS devem possuir um local de armazenamento próprio, que não permita o contacto com o restante material e produtos existentes.
- É expressamente proibido os panos de tecido para limpeza de mãos, e no manuseamento de utensílios de confeção e refeição.

2. Higiene na preparação dos alimentos:

- Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e proteção previstos na lei.
- Todos os equipamentos, bancadas, utensílios e outro material devem ser cuidadosamente lavados e desinfetados antes da preparação;
- Não poderão existir alimentos na proximidade de lixos ou objetos sujos;
- Os alimentos têm que ser colocados na câmara de frio, devidamente acondicionados, após a sua preparação.
- Todos os vegetais a servir crus, incluindo ervas aromáticas (Ex.: salsa, coentros, hortelã.) têm que ser bem lavados e desinfetados;
- Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e proteção previstos na lei.
- As mesas, bancas e pias têm que ser limpas e desinfetadas sempre que necessário e no final de cada dia.
- Todos os utensílios e materiais usados na preparação e confeção das refeições, devem ser utilizados para uma única tarefa e ser devidamente lavados e desinfetados após a sua utilização.

3. Higiene pessoal:

- Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira proteção;
- O calçado utilizado deverá ser antiderrapante e lavável, não deve ser usado calçado com salto, em tecido ou aberto;
- O pessoal do estabelecimento deve apresentar-se sempre com cuidadosa higiene corporal, deve ter as unhas cortadas e limpas, efetuar lavagem frequente das mãos e reduzir ao mínimo o contacto destas com os alimentos;
- 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 tarefas;
 - Antes de calçar as luvas descartáveis;
Antes e depois de comer;
 - Depois de mexer em produtos de limpeza;
 - Após mexer-se no cabelo, olhos, nariz, boca, ouvidos ou outra parte do corpo;
 - Depois de mexer ou transportar lixos;
 - Depois de proteger um espirro ou tosse;
 - Depois de se assoar;
 - Após fumar;
 - Após utilização dos sanitários;
- 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.

- As luvas descartáveis são de utilização única e devem ser usadas em tarefas que exijam o máximo de higiene ou como proteção de feridas;
- Se colocar as luvas descartáveis para executar uma determinada tarefa, não deverá permanecer com elas para a realização de tarefas diferentes das que executou, pois acresce o risco de contaminação cruzada;
- 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:
 - Lavar as mãos antes de utilizar luvas;
 - Calçar apenas imediatamente antes da realização da tarefa;
 - Realizar a tarefa sem interrupção.
- O cabelo está continuamente em mudança, descama, cai e contém bactérias. Ao cair nos alimentos pode contaminá-los. Dos cuidados a ter, destacam-se:
 - A touca deve cobrir todo cabelo, sem deixar qualquer parte desprotegida sendo a primeira peça a ser colocada, para evitar que caiam cabelos sobre a farda;
 - Pentear o cabelo ou arranjar a touca apenas nos locais apropriados (Vestuário ou casa de banho);
- É proibido comer, fumar ou mascar pastilha elástica na zona de armazenamento e manipulação de alimentos;

4. Tratamento dos resíduos alimentares:

- Cada espaço deverá possuir um contentor com pedal, de fabrico adequado e que se possa fechar para depósito dos resíduos alimentares e outros.
- Esses contentores devem ser mantidos em boas condições, limpos e desinfetados diariamente.
- Os contentores não podem ser colocados em locais onde são manipulados alimentos.
- Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos, deverão ser retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível, de forma a evitar a sua acumulação.
- Os resíduos de óleos utilizados deverão ser colocados em recipiente próprio, a fornecer pela organização.
- Todas as águas residuais devem ser eliminadas de um modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação comunitária aplicável para o efeito, e não devem constituir uma fonte direta ou indireta de contaminação.

5. Outras recomendações

- As tasquinhas deverão ter afixado cartazes com o seguinte texto: "Bebidas alcoólicas, venda proibida a menores de 16 anos".
- Este Anexo deverá ser afixado na Tasquinha, e permanecer durante todos os dias do evento.
- Deverá estar afixado, em sítio acessível e visível, o Plano de Limpeza/Higienização da Tasquinha.

ANEXO II Melhor Segurança Alimentar

A Melhor Segurança é uma iniciativa inserida na edição XXXI – Tasquinha de Porto de Mós - Festas de S. Pedro/2025 que decorrem de 28 de Junho a 06 de Julho, com a finalidade de implementar o Selo da Segurança Alimentar.

1. Objetivos:

A Melhor Segurança tem como objetivo a valorização da segurança, segundo a implementação dos meios para a segurança do produto alimentar e a sua qualidade junto do consumidor, a implementação HACCP, uma análise dos perigos e controlo de pontos críticos (PCC'S) baseado na prevenção que assegura o fabrico de alimentos saudáveis.

14

2. Da Participação:

O concurso destina-se aos participantes das Tasquinhas de S. Pedro/2025. Todos os gastos despendidos pelo Participante no Concurso serão única e exclusivamente da sua responsabilidade.

3. Do Funcionamento:

Os participantes das Tasquinhas são avaliadas pela melhor segurança alimentar, evitando os riscos de âmbito alimentar, garantido e prevenindo possíveis problemas de saúde.

4. Critérios:

Os critérios aplicados baseiam-se na metodologia CHAC, é aplicada a todas as etapas a que se encontra sujeito o alimento de modo a garantir a segurança alimentar do mesmo, considerando e monitorizando as seguintes áreas de controle: contaminação cruzada, higienização, arrefecimento e confeção - CHAC.

5. Da Avaliação:

A avaliação é realizada sob os critérios da Comissão de Autoridade Sanitária durante as vistorias realizadas diariamente, com início a 28 de junho, pelas 10 horas a cada tasquinha participante e terminam a 6 de julho de 2025.

6. Da Divulgação:

A divulgação dos vencedores da Melhor Segurança será efetuada no dia 6 de julho e anunciada no palco principal.

7. Dos Prémios

- Será atribuído um 1º Prémio e Diplomas da Melhor Segurança (Selo da Segurança Alimentar);
- - O 1º Prémio receberá equipamento hoteleiro oferecido pela CasaHotel e Diploma da Melhor Segurança (Selo da Segurança Alimentar);
- O 2º e 3º Prémios receberão Diploma da Melhor Segurança (Selo da Segurança Alimentar).

8. Disposições Finais

Os casos omissos da presente norma serão resolvidos pela Comissão de Autoridade Sanitária.

ANEXO III

(Normas das Instalações Elétricas e Gás)

O presente documento destaca as principais medidas para as instalações elétricas e de gás, que deverão ser implementadas e cumpridas durante a exploração das Tasquinhas da Festas de S. Pedro, não dispensando, no entanto, a consulta e o cumprimento de todas as regras aplicáveis pela legislação em vigor.

1. Instalações Elétricas:

- Antes da abertura do evento, será efetuada uma vistoria às instalações elétricas, a realizar por uma empresa devidamente certificada;
- Não poderá haver modificações da instalação elétrica após vistoria da mesma, sem a presença e autorização da empresa responsável pela instalação elétrica;
- O acréscimo de lâmpadas deverá ser acompanhado e autorizado pelo técnico responsável;
- As lâmpadas não devem ser suscetíveis de se desagregarem das armaduras respetivas;
- As armaduras das lâmpadas deverão ser estanques;
- Só serão permitidas, uso de lâmpadas economizadoras fluorescentes compactas, fluorescentes ou de leds, não sendo permitido o uso de lâmpadas incandescentes;
- Não utilizar aparelhos elétricos em mau estado de funcionamento;
- Não ligar aparelhos cujo potência (individualmente ou no somatório de todos) ultrapasse a capacidade instalada para a tasquinha;
- Caso haja algum problema na instalação de elétrica, deve ser chamado o técnico responsável pela instalação.

2. Gás:

- Antes da abertura do evento, será efetuada uma vistoria às instalações de gás, a realizar por uma empresa devidamente certificada;
- Após a vistoria, as instalações de gás não poderão ser modificadas, sem a presença do técnico responsável pela empresa do gás;
- Os tubos do gás que ligam a torneira de segurança aos fogões deverão estar dentro dos prazos de validade;
- Não são permitidas garrafas de gás e ligações eventuais dentro das tasquinhas;
- Caso haja algum problema na instalação de gás, deve ser chamado o técnico responsável pela instalação.

ANEXO IV

Normas

Melhor Petisco e Melhor Decoração

1. Introdução:

É uma iniciativa inserida na edição XXXI – Tasquinha de Porto de Mós - Festas de S. Pedro/2025 que decorrem de **28 de Junho a 06 de Julho**, com a finalidade de dinamizar e promover as tasquinhas participantes.

2. Objetivos:

- **Melhor Petisco:** Tem como objetivo a valorização dos produtos regionais/tradicionais e sua confeção, assim como a criatividade do mesmo dando sempre primazia aos produtos do concelho.

- **Melhor Decoração:** Tem como objetivo incentivar a decoração das tasquinhas, tornando-as mais atrativas.

3. Da Participação:

- O concurso destina-se aos participantes nas tasquinhas de S. Pedro/2025.

- Todos os gastos despendidos pelo Participante no Concurso serão única e exclusivamente da sua responsabilidade.

4. Do Funcionamento:

Melhor Petisco:

- Entende-se por petisco um prato servido em pequenas quantidades, para ser usado como entrada, pequena refeição ou lanche.

- Cada participante deverá apresentar **um** prato (petisco) à sua escolha.

- O conteúdo do prato deverá conter quantidade suficiente para 3 pessoas.

- No dia **28 de junho**, a organização recolherá, **até às 24h00**, a folha de identificação, anexa a esta norma, devidamente preenchida e assinada pelo responsável de cada tasquinha.

- O prato deverá ser entregue na Cozinha de Demonstração, conforme horário indicado no ponto 6.

- A cada prato será atribuído um número, que servirá de identificação na avaliação do júri;

Melhor Decoração:

- Todas as tasquinhas são avaliadas pela sua decoração exterior, nomeadamente, esplanada e fachada da tasquinha.

5. Dos Critérios:

Melhor Petisco:

Os petiscos são avaliados a partir dos seguintes critérios cumulativos:

a) Respeito pela tradição e produtos locais/regionais;

b) Apresentação;

c) Qualidade;

d) Textura;

e) Ponto correto de cozedura;

f) Equilíbrio de sabores.

Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós



Melhor Decoração:

A decoração é avaliada a partir dos seguintes critérios:

- a) Tema: “**Agricultura Sustentável**”;
- b) Criatividade/Originalidade;
- c) Estética;
- d) Apelo Promocional às Festas Populares e/ou aos produtos, costumes, tradições e atrativos turísticos do Concelho de Porto de Mós.

6. Da Avaliação:

Melhor Petisco:

- A avaliação do melhor petisco será efetuada por um júri composto de 3 elementos, especialistas na área de restauração/cozinha.
- Em caso de empate o Presidente do Júri terá voto de qualidade.
- A avaliação será efetuada no dia 29 de junho, na Cozinha de Demonstração.

Entrega do Prato:

- Os pratos têm de ser entregues até ao horário abaixo estipulado, sendo dado 1 minuto de tolerância à hora marcada. No caso desse minuto ser ultrapassado, o prato irá ser provado no final de todos os outros pratos e terá uma penalização de 10% da pontuação final.
- No caso de ultrapassar 10 minutos da hora marcada o prato terá uma penalização de 20% da pontuação final.
- O relógio oficial é o que está na mesa do júri.
- Horário de entrega do petisco a concurso:

Tasca 1 – 16h00	Tasca 11 – 17h05
Tasca 2 – 16h05	Tasca 12 – 17h10
Tasca 3 – 16h10	Tasca 13 – 17h15
Tasca 4 – 16h15	Tasca 14 – 17h20
Tasca 5 – 16h20	Tasca 15 – 17h25
Tasca 6 – 16h30	Tasca 16 – 17h35
Tasca 7 – 16h35	Tasca 17 – 17h40
Tasca 8 – 16h40	Tasca 18 – 17h45
Tasca 9 – 16h45	Tasca 19 – 17h55
Tasca 10 – 16h50	Tasca 20 – 18h00

Melhor Decoração:

- A avaliação é feita por um júri constituído por 5 elementos, nomeados para o efeito.

7. Da Divulgação:

Melhor Petisco e Melhor Decoração:

- A divulgação dos vencedores do **melhor petisco** será efetuada no **dia 29 de junho** na Cozinha de Demonstração.

Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós



- Na tasquinha (s) vencedora (s) será afixado o título com a indicação do Melhor Petisco.
- A divulgação da tasquinha vencedora no que respeita à **melhor decoração** será anunciada no dia **6 de julho no palco principal**.

8. Dos Prémios:

Melhor Petisco:

- Será atribuído um 1.º Prémio e duas menções honrosas;
- O 1.º Prémio **receberá 200€**, com troféu alusivo ao melhor petisco e diploma com o título de **“Melhor Petisco 2025”**;
- As menções honrosas receberão um diploma com o título de “Concurso Melhor Petisco 2025 – 1.º Menção Honrosa “ e “Concurso Melhor Petisco 2025 – 2.º Menção Honrosa “;

Melhor Decoração:

- Será atribuído um 1.º Prémio; e **Diplomas de Participação** às restantes tasquinhas.
- O 1.º Prémio **receberá 250€**, com troféu alusivo á melhor decoração e diploma com o título de **“Melhor Decoração 2025”**;
- Os Prémios atrás mencionados serão entregues no dia **06 de julho de 2025**, ao representante da tasquinha vencedora, às 22h00, no palco principal;

9. Disposições Finais

- Os casos omissos no presente regulamento, serão resolvidos pela organização.