



FESTAS DE S.PEDRO 2019

NORMAS DAS TASQUINHAS DE PORTO DE MÓS

Capítulo I

Disposições gerais

ARTIGO 1º (Objeto e Âmbito)

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

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 07 de Julho de 2019.
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 junho - 6.ª Feira	19h00	04h00
29 junho - Sábado (Feriado)	12h00	04h00
30 junho - Domingo	12h00	03h00
01 julho - 2ª Feira	18h30	02h00
02 julho - 3ª Feira	18h30	02h00
03 julho - 4ª Feira	18h30	02h00
04 julho - 5ª Feira	18h30	02h00
05 julho - 6ª Feira	18h30	04h00
06 julho - Sábado	12h00	04h00
01 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.

ARTIGO 4º **(Condições de Admissão e Participação)**

1. Podem participar como tasquinhas as Associações Desportivas, Culturais, de Beneficência e Humanitárias do Concelho.
2. A participação das Associações será formalizada através do preenchimento da respetiva Ficha de Inscrição.
3. A organização reserva-se o direito de recusar qualquer inscrição, se entender que a representação em causa não se insere no âmbito do evento.
4. Caso não sejam preenchidos os lugares disponíveis com as Associações mencionadas no n.º 1, será aberta uma nova fase de candidaturas aos lugares vagos, cujas condições serão na altura estabelecidas e divulgadas pela organização.

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 22 de março, pelas 21.00 horas no Auditório do Edifício dos Paços do Concelho**.
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 no dia 22 de março, aquando a reunião para o sorteio do lugar a atribuí a cada associação.
2. A Ficha de Inscrição deverá vir acompanhado dos seguintes documentos:
 - a. Estatutos da Associação;
 - b. Cópia do Cartão de Número de Identificação Fiscal.
3. O valor da comparticipação pela ocupação do espaço é de **400€**, que deverá ser **liquidado no dia do sorteio**, assim como a entrega de um **cheque caução no valor de 400€** ao Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós.
4. O não cumprimento do artigo anterior implica a exclusão do participante.
5. 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.
6. Não serão admitidas Associações que não tenham cumprido as normas do ano transato.
7. Deverá ser nomeado um representante, único elemento que lidará e tratará de todos os assuntos relacionados com a inscrição e participação nas Tasquinhas junto da Organização.

ARTIGO 7º

(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 8º

(Montagem, Desmontagem e Decoração)

1. A montagem e desmontagem da estrutura das tasquinhas serão da responsabilidade da organização.
2. Os responsáveis por cada tasquinha devem proceder ao arranjo e decoração da mesma, nunca esquecendo o brio e o bairrismo de cada associação, bem como as condições ideais de funcionamento. Cabe-lhes igualmente, de acordo com o seu funcionamento e decoração, providenciar o fecho do acesso do corredor à cozinha.
3. 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.
4. Na área de esplanada apenas é permitido colocar mobiliário do tipo mesas e do tipo bancos/cadeiras. **É extremamente proibida a colocação de mesas e cadeiras, bem como outros obstáculos, nos corredores de passagem do público, caso contrário, o cheque caução mencionado no ponto n.º 3, do artigo 6.º, ficará na posse do Fundo Social.**



5. **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.

6. 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**.

7. A desmontagem só poderá iniciar-se após o encerramento do evento e deverá estar concluída até **às 24.00 horas do dia 09 julho 2019**.

8. As Associações aquando da desmontagem da tasquinha devem deixá-la devidamente **limpa, higienizada, e sem danos na estrutura, caso contrário o cheque caução entregue aquando do sorteio ficará na posse do Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós**.

ARTIGO 9º

(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 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, salvo raras exceções.

ARTIGO 10º

(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 em garrafa, cerveja com e sem álcool em garrafa/lata.

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.



Capítulo III

Direitos e Deveres

ARTIGO 11º

(Direitos e deveres do Participante)

1. São **direitos** do participante:

- a) Ser tratado pelo secretariado com cortesia, profissionalismo, atenção, isenção e igualdade;
- b) Participar nas atividades das Festas;
- c) Apresentar ao secretariado 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 supervisionamento 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;

ARTIGO 12º (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.
3. A organização fornecerá sacos para recolha de lixo, os quais depois de cheios e do encerramento diário, deverão ser colocados no exterior de cada Tasquinha.
4. Decorrerá no período da manhã, uma vistoria a cada tasquinha por parte das Autoridades Sanitárias antes da abertura das mesmas com dia e horário a informar de modo a garantir que são cumpridas todas as normas específicas de higiene e segurança.

ARTIGO 13.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 14.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 19:00 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 15° (Vigilância)

1. A organização assegurará a vigilância do recinto do evento, durante o período das Festas, cabendo aos responsáveis de cada tasquinha salvaguardar os seus produtos e equipamentos.
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 num livro para o efeito.

ARTIGO 16° (Café, Digestivos e Sobremesas)

1. O Fundo Social terá a exclusividade na venda de bolos, doces, gelados, 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 17° (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.

ARTIGO 18° (Prémios)

Serão atribuídos os prémios: **“ Melhor Petisco e Melhor Decoração ”** conforme as regras estabelecidas no anexo III.

ARTIGO 19° (Informações)

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



Capítulo IV

Fiscalização, Incumprimento e Sanções

ARTIGO 20º (Fiscalização)

1. A verificação do cumprimento do presente Regulamento compete ao Fundo Social.

ARTIGO 21º (Sanções)

1. Sempre que qualquer participante viole as normas do presente Regulamento fica impedido de se candidatar à atribuição de uma tasquinha no ano civil imediato, 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 III

Disposições finais

ARTIGO 22º (Casos Omissos)

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



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 controle 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, desinfetadas.
- 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 CO2 de 6 kg, em local mais apropriado para eventual emergência.
- Os espaços destinados ao público não poderão ser ocupados com vasilhame e outros utensílios;
- 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.

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 diferentes da 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 directa ou indirecta de contaminação.

5. Outras recomendações

- Os restaurantes 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

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.
- Caso haja algum problema na instalação de gás, deve ser chamado o técnico responsável pela instalação.
- 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

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.
- Caso haja algum problema na instalação de gás, deve ser chamado o técnico responsável pela instalação.



ANEXO III **Normas**

Melhor Petisco e Melhor Decoração

1. Introdução

- É uma iniciativa inserida na edição **XXVII** – Tasquinha de Porto de Mós - Festas de S. Pedro/2019 que decorrem de **28 de Junho a 07 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/2019.
- 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 **29 de Junho**, a organização recolherá, ao final do dia, a folha de identificação, anexa a este regulamento, devidamente preenchida e assinada pelo responsável de cada tasquinha.
- O prato deverá ser entregue na tasquinha do Fundo Social, 10 minutos antes do início da avaliação (ver 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;

Melhor Decoração:

A decoração é avaliada a partir dos seguintes critérios:

- a) Criatividade/Originalidade;
- b) Estética;
- c) 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;

- A avaliação será efetuada no dia **30 de Junho, pelas 17h00**, na esplanada da tasquinha do Fundo Social dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto de Mós.

Melhor Decoração:

- A avaliação é feita por cada tasquinha e por um júri, nomeado para o efeito.

- Cada tasquinha deve classificar, através de impresso próprio, todas as tasquinhas de acordo com os critérios mencionados no ponto 5.

- No dia **29 de Junho**, a organização recolherá, ao final do dia, o impresso atrás mencionado, devidamente preenchido e assinado pelo responsável de cada tasquinha.



7. Da Divulgação:

Melhor Petisco e Melhor Decoração:

- A divulgação dos vencedores do **melhor petisco** será efetuada no **dia 30 de Junho**, e será afixada na entrada principal do recinto das Festas de S. Pedro;
- 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 **01 de junho no palco principal**.

8. Dos Prémios:

Melhor Petisco:

- Será atribuído um 1.º Prémio e duas menções honrosas;
- O 1.º Prémio **receberá 120€**, com troféu alusivo ao melhor petisco e diploma com o título de **“Melhor Petisco 2019”**;
- As menções honrosas receberão um diploma com o título de “Concurso Melhor Petisco 2019 – 1.º Menção Honrosa “ e “Concurso Melhor Petisco 2019 – 2.º Menção Honrosa “;

Melhor Decoração:

- Será atribuído um 1.º Prémio; e **Diplomas de Participação** às restantes tasquinhas.
- O 1.º Prémio **receberá 150€**, com troféu alusivo à melhor decoração e diploma com o título de **“Melhor Decoração 2019”**;
- Os Prémios atrás mencionados serão entregues no dia **07 de Julho**, ao representante da tasquinha vencedora, às 22h00, no palco principal;

9. Disposições Finais

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