



# FESTAS DA VILA DE CACIA

Regulamento Tasquinhas



## **Normas Regulamentares para atribuição e funcionamento das “Tasquinhas”**

### **PREÂMBULO**

A festas anuais da Vila de Cacia, têm-se assumido como uma atividade prepotente na defesa e divulgação dos costumes e tradições, em especial no ícone gastronómico. O exemplo disto, é o êxito que o espaço “tasquinhas” tem desde a sua criação em 2006. Esta área ao longo dos anos têm se vindo a afirmar como um espaço privilegiado de convívio e encontro, através da promoção da gastronomia local e das atividades recreativas e culturais que nele são programadas.

Por isso, é de grande importância que se continue este trabalho, para preservação desta tradição, transmitindo às gerações mais novas as raízes e pilares da nossa cultura. Paralelamente, este espaço tornar-se importante, na contribuição do dinamismo económico da nossa freguesia, principalmente para o movimento associativo.

Animados pelas edições anteriores o executivo, quer manter-se focado nos objetivos destas festas. Visando aperfeiçoar as regras de funcionamento do “espaço Tasquinhas” é aprovado pelo executivo da Junta de Freguesia de Cacia o presente regulamento.



## **Artigo 1.º - Objeto e âmbito de aplicação**

1. O presente regulamento estabelece as regras gerais a observar na participação das Tasquinhas, inseridas nas Festas da Vila de Cacia, organizadas pela Junta de Freguesia de Cacia;
2. As Tasquinhas destinam-se a servir algumas refeições ligeiras e petiscos, assim como refeições e produtos de gastronomia tradicional, contribuindo para a criação de um espaço de promoção da gastronomia regional, de animação local e convívio da população.

## **Artigo 2.º - Objetivos**

1. Promoção e divulgação da nossa gastronomia, enquanto aspeto importante do património cultural, regional e nacional;
2. Sensibilizar para a necessidade de preservar a nossa cozinha confeccionada com rigor e produtos de qualidade;
3. Valorização do movimento associativo;
4. Promoção de um espaço de convívio entre a comunidade.

## **Artigo 3.º - Organização**

1. A organização das Tasquinhas é da responsabilidade da Junta de Freguesia de Cacia, a realizar no recinto do Mercado de Cacia, durante os dias, último fim de semana de junho e o primeiro de julho. Salva-se a exceção de se poder prolongar a abertura do recinto durante a semana entre os dias marcados

## **Artigo 4.º - Condições de Admissão e Participação**

1. Podem participar à exploração de tasquinhas as associações e demais entidades sem fins lucrativos que cumulativamente reúnam os seguintes requisitos:
  - a) Tenham sede social na Freguesia de Cacia;
  - b) Estejam legalmente constituídas;
  - c) Cujo os fins, de acordo com o ato constitutivo e respetivos estatutos, se enquadrem expressamente num das seguintes áreas: desportivas, social, cultural, ambiental, associações juvenis e religiosas;



2. As candidaturas deverão ser formalizadas mediante o preenchimento de formulário próprio cedido pela organização e entrega dos seguintes documentos:
  - a) Certidão comprovativa da situação contributiva regularizada emitida pela segurança social;
  - b) Certidão comprovativa da situação tributária regularizada emitida pelos serviços de finanças.

### **Artigo 5.º - Estruturas e Equipamentos**

1. As denominadas Tasquinhas, serão implantadas na Praça do Mercado semanal da Freguesia de Cacia;
2. Os espaços a ocupar pelas Associações situam-se na área circundante da Tenda Comum;
3. A organização disponibilizará o espaço individual necessário a cada participante, com a mesma dimensão;
4. A organização disponibiliza o fornecimento de água, luz e esgotos;
5. O mobiliário, aparelhos de refrigeração, ou outros considerados essenciais para o funcionamento da atividade serão da responsabilidade exclusiva de cada participante;
6. Cada participante, fica obrigado a retirar a potência elétrica apenas do local definido pela organização, com 16 Amperes no máximo;
7. A ocupação dos espaços não terá qualquer custo para as Associações que os ocupem;
8. Só é permitida a colocação de máquinas de jogo no evento com autorização prévia da organização.

### **Artigo 6.º - Montagem e Desmontagem e Decoração**

1. A montagem e desmontagem da estrutura das tasquinhas serão da responsabilidade da organização;
2. Cada participante deve proceder ao arranjo e decoração da respetiva tasquinha, nunca esquecendo o brio e o bairrismo de cada associação, bem como as condições ideais de funcionamento;
3. Cada associação é responsável pela gestão do espaço que lhe for atribuído, bem como a sua manutenção, higiene e qualidade dos serviços, HACCP;



4. É proibida a colocação de mesas e cadeiras, bem como outros obstáculos, nos corredores de passagem do público;
5. A desmontagem só poderá ser iniciada após o encerramento do evento;
6. Cada participante, no final do evento deverá deixar o espaço que lhe foi cedido como lhe foi entregue no início.

#### **Artigo 7.º - Atribuição dos Espaços**

1. Serão consideradas a sorteio de localização todas as tasquinhas que tiverem sido admitidas de acordo com o art.º 4 do presente regulamento.

#### **Artigo 8.º - Exclusividade de bebidas**

1. Existe um parceiro que terá os direitos exclusivos ao fornecimento de bebidas, sendo obrigatória a aquisição das mesmas a este parceiro, através de encomendas prévias;
2. É expressamente proibida publicidade ou equipamentos para bebidas de concorrentes;
3. O mesmo parceiro, fornecerá equipamentos para venda de bebidas em pressão e equipamentos de refrigeração;
4. Vinho e sangria sem ser de pressão não são incluídos na exclusividade, sendo livre a sua aquisição;
5. Na entrega das bebidas tem que estar presente um responsável de cada tasquinha presente para verificação dos produtos entregues e assinatura a ordem da respetiva entrega;
6. O preço de venda das bebidas será mediado, anteriormente ao início do evento, entre a organização e todos os participantes.

#### **Artigo 9.º - Copo reutilizável**

Tendo em vista o impacto ambiental gerado pela produção de copos de plástico, os copos reutilizáveis, serão uma alternativa para a sua substituição.

1. Todas as bebidas devem ser servidas no copo reutilizável;



2. Não é permitida a utilização de produtos de plástico de utilização única ou descartável<sup>1</sup>.

### **Artigo 10.º - Obrigações dos participantes**

1. Manter a tasquinha aberta nos horários estipulados previamente com a organização;
2. Afixar as ementas com os respetivos preços em lugares visíveis;
3. Entregar no final do evento todo o material cedido tanto pela organização como pelas empresas parceiras.
4. As associações devem respeitar integralmente as regras ou imposições que resultem de acordos estabelecidos entre a organização e os seus parceiros no evento, designadamente a compromissos de patrocínio, regras de exclusividade comercial entre outras;
5. As associações são responsáveis pelo cumprimento das boas praticas higieno-sanitárias consagradas na legislação em vigor em matéria de restauração, armazenamento e confeção de alimentos;
6. Deve ser respeitado a legislação vigente sobre os direitos do consumidor;
7. Os participantes devem 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 da feira;
8. Fica a cargo de cada tasquinha as refeições, dos elementos dos grupos musicais, a atuar durante o evento. A ordem das refeições será atribuída através de sorteio a realizar em sede de junta de freguesia durante uma das reuniões de preparação do evento.

### **Artigo 11.º - Limpeza e vigilância**

1. Cabe aos responsáveis de cada tasquinha salvaguardar os seus produtos e equipamentos;
2. A limpeza das áreas comuns do recinto do evento durante o período das festas é da responsabilidade da organização;

---

<sup>1</sup> Entende-se por “produto de plástico de utilização única ou descartável”, um produto fabricado total ou parcialmente a partir de plástico de origem fóssil e que não é concebido, projetado ou colocado no mercado para ter mais do que uma utilização, nomeadamente copos para café, água ou outras bebidas, pratos e taças, talheres, palhinhas e palhetas de plástico.



3. A limpeza do interior e espaço exterior envolvente da tasquinha é da responsabilidade de cada participante;
4. A retirada dos lixos é da responsabilidade de cada participante;
5. Cabe aos participantes a recolha na área comum dos seus pertences (talheres, pratos, copos, etc.);
6. As Associações obrigam-se a transportar o lixo do interior dos seus espaços para o interior dos caixotes do lixo, localizados na zona reservada para o efeito.

### **Artigo 12.º - Abastecimento da tasquinha**

1. Não é permitida a entrada e prevalência de viaturas no local do evento das tasquinhas, exceto quando autorizadas pela organização;
2. O abastecimento das mesmas deverá ser feito fora do horário de abertura ao público;
3. A prevalência das viaturas no recinto deve ser a mais reduzida possível e sempre com o devido cuidado na sua circulação;
4. Ficam os participantes obrigados a cumprir escrupulosamente as regras e horários para cargas e descargas de acordo com horário definido pela Organização;
5. Não haverá local de estacionamento cedido pela organização para os participantes.

### **Artigo 13.º - Higiene e Segurança das Tasquinhas**

1. Devem ser cumpridas as normas de higiene de acordo com o documento anexo a este regulamento para o efeito (Anexo I – Normas de Higiene e Segurança) e demais aplicáveis de acordo com a legislação em vigor;
2. Devem ser cumpridas as Normas de Eletricidade e Gás de acordo com as regras aplicáveis pela legislação para o efeito;
3. No caso de visita de entidade fiscalizadora ASAE à tasquinha, toda e qualquer infração das normas constantes do anexo I são da inteira responsabilidade da associação em causa;
4. É da responsabilidade de cada Tasquinha a colocação de extintores, manta Ignífugas e Kit primeiros socorros no seu espaço;



#### **Artigo 14.º - Considerações Finais**

1. O incumprimento do horário estabelecido, o encerramento por motivo injustificado, qualquer alteração de preços definidos, ou qualquer outra infração determinará a extinção do direito de participação e avaliação negativa para a edição seguinte;
2. No caso de incumprimento das obrigações do presente regulamento, pelos participantes, no exercício da respetiva atividade, pode a Organização determinar o imediato encerramento da tasquinha e a proibição de participação nas Tasquinhas;
3. Os casos omissos no presente regulamento serão pontualmente resolvidos pela organização, sendo as decisões tomadas irrevogáveis.





## Anexo I

### Normas de Higiene e Segurança

As presentes normas destacam as principais medidas de segurança e higiene no trabalho que deverão ser implementadas e cumpridas durante a exploração das Tasquinhas, **não dispensando, no entanto, a consulta e o cumprimento de todas as regras aplicáveis pela legislação em vigor.**

Este documento aborda as normas gerais de segurança e higiene dos géneros alimentícios e dos princípios HACCP, deixando aos participantes a responsabilidade de adotar as medidas de segurança a aplicar a fim de garantir a inocuidade dos géneros alimentares.

#### Requisitos e higiene das instalações, espaços e materiais:

1. A limpeza e a manutenção das condições de salubridade no interior das tasquinhas são da responsabilidade dos participantes que deverão também assegurar meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos junto aos pontos de água com o respetivo sabonete líquido e toalhetes em papel, meios adequados para a lavagem e desinfestação dos utensílios e equipamentos de trabalho, bem como para a lavagem dos géneros alimentícios;
2. 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;
3. Todas as tasquinhas deverão ser dotadas de equipamentos de frio e equipamentos apropriados para a manutenção e controle de temperaturas de conservação, que serão da responsabilidade da responsabilidade dos participantes;
4. As superfícies em contato com os alimentos têm mantidas em boas condições, ser facilmente limpas e sempre que necessário, desinfetadas. Para o efeito, deverão ser utilizados materiais lisos e laváveis.
5. Têm de existir meios adequados para a lavagem e sempre que necessário, desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;
6. Têm de existir instalações e/ou equipamentos adequados de armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis, bem como de resíduos (líquidos e sólidos);



7. Devem existir equipamentos e/ou instalações que permitam a manutenção dos alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura;
8. Os géneros alimentícios têm de ser colocados em locais que impeçam o risco de contaminação;
9. Os produtos alimentares expostos no exterior dos estabelecimentos terão de estar em recipientes próprios a, pelo menos, 20 cm do solo e ao abrigo das condições climáticas ou de outros fatores poluentes;
10. Os espaços deverão ser dotados de meios eficazes de combate contra incêndios;
11. Os espaços destinados ao público não poderão ser ocupados com vasilhame e outros utensílios;
12. A limpeza dos pavimentos deve efetuar-se sempre com pano húmido, ficando interdita a varredura a seco;
13. Todas as tasquinhas deverão utilizar produtos de limpeza e desinfestação certificados para o ramo alimentar, quer para a lavagem dos utensílios/equipamentos e instalações quer para a lavagem da louça e mão. Estes produtos deveram ter local de armazenamento próprio

### **Higiene na preparação dos alimentos**

1. Todos os equipamentos, bancadas, utensílios e outro material devem ser cuidadosamente lavados e desinfetados antes da preparação;
2. Na mesma bancada não podem existir alimentos crus e confeccionados;
3. Não poderão existir alimentos na proximidade de lixos ou objetos sujos;
4. Não é permitido que a mesma faca ou tábua de corte contate simultaneamente alimentos de origem vegetal e animal ou alimentos crus e confeccionados;
5. Os alimentos têm de ser colocados em Câmaras de frio, devidamente acondicionados, após a sua preparação;
6. Todos os vegetais a servir crus, incluindo ervas aromáticas (ex. salsa, coentros, hortelã, ...) têm de ser bem lavados e desinfetados;
7. Depois de lavados, desinfetados e preparados, as saladas/hortícolas e outros alimentos a servir crus, deverão ser acondicionados no frigorífico cobertos com película aderente até ao momento de servir;
8. Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e proteção previstos na lei;



9. Todas as sobremesas terão que estar obrigatoriamente em câmaras refrigeração até ao momento de servir, devendo estar cobertas com película aderente;
10. As mesas, bancas e pias têm de ser limpas e desinfetadas sempre que necessário e obrigatoriamente no final de cada dia;
11. 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;

### **Higiene pessoal**

1. 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 (toucas, luvas e aventais);
2. O pessoal de serviço nas tasquinhas deve apresentar-se sempre com cuidadosa higiene corporal, deve ter unhas cortadas e limpas, efetuar lavagem das mãos e reduzir ao mínimo o contato destas com os alimentos;
3. As mãos deverão ser devidamente lavadas e desinfetadas nas seguintes situações:
  - a) Antes de trabalhar e tocar em qualquer alimento e equipamento;
  - b) Antes e depois de se manipular alimentos crus;
  - c) Sempre que se mudar de tarefas;
  - d) Antes de calçar as luvas descartáveis;
  - e) Antes e depois de comer;
  - f) Depois de mexer em produtos de limpeza;
  - g) Após mexer no cabelo, olhos, nariz, boca, ouvidos ou outra parte do corpo;
  - h) Depois de mexer e transportar lixos;
  - i) Depois de proteger um espirro ou tosse;
  - j) Depois de se assuar;
  - k) Após fumar;
  - l) Após utilização de sanitários;
4. A pessoa que recebe dinheiro não deverá manipular alimentos. Caso tenha de o fazer deverá lavar e desinfetar as mãos antes da troca de tarefas;
5. As luvas descartáveis são de utilização única e individual e devem ser usadas em tarefas que exijam o máximo de higiene ou como proteção de feridas;



6. 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;
7. As luvas descartáveis devem ser utilizadas nos seguintes casos:
  - a) Na manipulação direta de alimentos crus ou cozinhados prontos a consumir;
  - b) Se existirem cortes, queimaduras ou outras feridas nas mãos.  
Cuidados a ter:
    - a) Lavar as mãos antes de utilizar as luvas;
    - b) Calçar apenas imediatamente antes da realização da tarefa;
    - c) Realizar a tarefa sem interrupção.
8. 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) A toca deve cobrir todo o cabelo, sem deixar qualquer parte desprotegida sendo a primeira pela a ser colocada, para evitar que caiam cabelos sobre a fada;
  - b) Pentear o cabelo ou arranjar a toca apenas nos locais apropriados (vestuário ou casa de banho).
9. É proibido fumar ou mascar pastilha elástica na zona de armazenamento e manipulação dos alimentos;
10. Quando necessitar de se assoar deverá usar lenços ou toalhetes de papel descartáveis, lavar e desinfetar as mãos logo de seguida e antes de executar tarefas.

### **Tratamento de resíduos alimentares**

1. Cada tasquinha deverá possuir um ou mais contentores com pedal, de fabrico adequado e que se possa fechar para depósito de resíduos alimentares;
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 deverão ser retirados das tasquinhas de forma a evitar a sua acumulação;
4. Os resíduos de óleo utilizados deverão ser colocados em recipiente próprio;
5. 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.



### **Controlo de pragas**

1. Os baldes para o lixo devem estar forrados com saco de plástico e ter tampa acionada por pedal. Despeje-o com frequência, mantenha-o fechado e limpo;
2. No final do trabalho (por noite) os recipientes do lixo devem ficar vazios e limpos.

### **Outras Recomendações**

1. As Tasquinhas deverão ter afixado cartaz com descrição de proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos;
2. Quaisquer dúvidas ou omissões decorrentes da interpretação e aplicação das presentes normas serão resolvidas por deliberação da entidade promotora nos termos da legislação em vigor após parecer dos serviços competentes.

20 de Janeiro de 2026. — O Presidente, *Nelson Alexandre Dias dos Santos*.