

PROGRAMA DE CONSULTA E NORMAS DE PARTICIPAÇÃO PARA A
EXPLORAÇÃO DE ESPAÇOS ALIMENTARES

O Evento IV Mosaico Social integra em 2015 uma área alimentar, com o objetivo de proporcionar aos representantes das instituições e visitantes espaços alimentares.

1. OBJETO

2. É objeto da presente consulta a atribuição de 4 espaços para exploração de espaços alimentares com caráter temporário a funcionar durante o evento, designados de Espaços Alimentares.
3. A presente consulta destina-se a entidades privadas sem fins lucrativos, bem como a promotores/ empreendedores locais na área alimentar.
4. Cada entidade/ empreendedor selecionado tem direito a explorar apenas um Espaço Alimentar.

2. Área Alimentar

1. Localização: Área exterior circundante ao Centro Escolar de Lourosa – Avenida das Cruzes, Lourosa, Santa Maria da Feira.
2. As Entidades podem candidatar-se a qualquer das 4 áreas em consulta, destinadas nomeadamente a:
 - . duas a atividade de restauração não sedentário (sandes, petiscos, salgados);
 - . uma ao comércio não sedentário de produtos de pastelaria;
 - . uma a atividade de produção de pipocas e comércio não sedentário de gelados ou sorvetes.
3. A atribuição dos espaços far-se-á em momento posterior à seleção, através de sorteio, na presença de um representante de cada candidato selecionado.
4. Nos espaços alimentares não é permitida a confeção de refeições, destinando-se estes apenas ao comércio de produtos alimentares.

3. Período de Funcionamento

1. Os Espaços Alimentares têm de estar abertos ao público e a funcionar em pleno de 26 a 28 de junho de 2015.

2. Horário de funcionamento:

Dia 26 de junho de 2015 – 10h00 - 18h00

Dia 27 de junho de 2015 – 14h00-24h00

Dia 28 de junho de 2015 – 10h00 - 19h00

4. Organização

1. A presente consulta é da responsabilidade do Conselho Local de Ação Social de Santa Maria da Feira, que é presidido pelo Presidente do Município de Santa Maria da Feira.

2. O Município de Santa Maria da Feira enquanto entidade co-promotora do evento, apoia em termos técnicos a preparação da área a concurso, indicando um responsável, sendo este o único interlocutor das entidades junto da organização.

3. Os elementos que compõem este processo, disponíveis no site http://rede-social.cm-feira.pt/rede-social/copy_of_ii-mosaico-social/espaco-alimentar/area-alimentar, são os seguintes:

Programa da consulta e normas de participação

Anexo I - Regras de Higiene e Segurança Alimentar

Anexo II - Segurança Pública, Segurança Contra Incêndios e Socorro

4. Os espaços a atribuir não implicam o pagamento de valores de participação. Carecem apenas do pagamento de uma caução no valor de 200,00 €, a devolver no final do evento. Este valor destina-se a salvaguardar eventuais danos causados nas estruturas. Os cheques devem ser remetidos à ordem do Município de Santa Maria da Feira.

5. Candidaturas

1. As candidaturas deverão ser instruídas com os seguintes documentos:

- Ficha de Candidatura com Identificação da Entidade/ empreendedor
- Memória descritiva: proposta escrita com ementa completa e respetivo preçário;
- Declaração de Compromisso;

2. A candidatura que não apresente os documentos exigidos poderá ser penalizada/excluída no ato da avaliação.

3. A prestação de falsas declarações por qualquer candidato determina a rejeição da respetiva candidatura e a exclusão do mesmo.

4. Os documentos de instrução da candidatura devem ser enviados em sobrescrito fechado, devendo ser escrito no verso o seguinte:

>Documentos/Candidatura;

>Nome da Entidade/ Empreendedor;

>Tipo de Espaço Alimentar (produtos alimentares diversos/ pastelaria/ pipocas, gelados ou sorvetes).

5. As candidaturas devem ser remetidas por correio registado e com aviso de receção até ao dia 29 de maio de 2015, inclusive, para a seguinte morada:

Município de Santa Maria da Feira

Secretariado Técnico da Rede Social

Praça da República, apartado 135

4524-909 Santa Maria da Feira

6. A apreciação e seleção das candidaturas é realizada de acordo com critérios fixos e respetiva ponderação percentual, nomeadamente:

Critérios de apreciação

1. Memória descritiva com ementa, ingredientes e preçário - 50%
2. Currículo e Histórico de Participação em eventos similares - 40%
3. Parceiro da Rede Social do concelho de Santa Maria da Feira - 10%

7. Serão selecionadas 4 candidaturas, a melhor classificada em cada um dos quatro tipos de espaço alimentar, acrescidas de 1 suplente por tipo, que podem substituir o candidato selecionado, em caso de desistência ou exclusão.

8. A organização reserva-se o direito de recusar as candidaturas que não se ajustem aos objetivos do evento, ou que, por qualquer outro motivo, sejam consideradas prejudiciais ou inconvenientes.

9. Todos os candidatos serão informados através de notificação via-email ou carta da decisão de apreciação e seleção das candidaturas.

10. Em caso de desistência, o participante deve informar a Organização até 10 dias úteis, antes do início do evento, sob pena de não lhe ser restituído o valor do cheque da caução.

11. Na falta de candidatos aos tipos de espaço alimentar referidos em 2.2. a organização poderá endereçar convites a entidades/ empreendedores para a exploração dos respetivos espaços.

6. Deveres dos participantes

1. Os participantes devem cumprir os seguintes deveres:

- a) Licenciamento do ponto de venda nos termos da legislação em vigor;
- b) Respeitar na íntegra a memória descritiva apresentada e aprovada, nomeadamente a ementa, só sendo permitida a venda dos produtos que dela fazem parte e respetivo precário;
- c) O serviço ao público deverá ser efetuado em louça descartável;
- d) O precário deve ser mantido inalterado, desde o início do evento até ao seu encerramento, sob pena de exclusão do evento;
- e) Os participantes são responsáveis pela ambientação dos seus espaços, devendo ser cumprida e respeitada a proposta de decoração aprovada;
- f) O serviço deve ser realizado com qualidade e profissionalismo;
- g) A ementa e o precário devem ser afixados diariamente em local visível, durante o horário de funcionamento do evento;
- h) Cada ponto de venda é responsável pela limpeza e segurança dos seus bens;
- i) A área circundante ao ponto de venda deve apresentar-se sempre limpa e organizada, sem acumulação de produtos e/ou resíduos que causem um foco de insalubridade e um mau impacto visual, sendo que, se tal fato acontecer, a responsabilidade será imputada ao estabelecimento;
- j) Os participantes devem respeitar a legislação vigente sobre direitos do consumidor, bem como o regulamento de publicidade, mobiliário urbano e ocupação dos espaços públicos em vigor no Município de Santa Maria da Feira;
- k) A limpeza dos resíduos decorrentes da desmontagem dos Espaços Alimentares é da responsabilidade dos respetivos participantes;
- l) Nos termos do disposto no Decreto – Lei nº 156/2005 de 15 de Setembro, é obrigatória a existências de Livro de Reclamações no estabelecimento.
- m) Cada estabelecimento é responsável pela integridade e segurança dos seus colaboradores.
- n) O representante da entidade /empreendedor, que subscreve a Declaração de Compromisso (documento instrutório da candidatura) é o responsável perante as equipas auditoras pela instalação, equipamentos e funcionamento do espaço alimentar.
- o) Os espaços devem estar devidamente concluídos e nas devidas condições de instalação e de funcionamento ao nível da higiene e segurança até às 17h00 do dia 25 de junho de

2015, pelo que, os participantes podem efetuar a montagem a partir das 11h do dia 24 de junho de 2015;

- p) Só é permitida a utilização de equipamentos elétricos desde que não seja ultrapassado o limite de potência elétrica designada pela Organização.

2. O incumprimento de qualquer um dos deveres e obrigações acima definidos poderá dar lugar à perda da caução, bem como à exclusão da exploração do espaço alimentar.

7. Deveres da Organização

1. A organização deve cumprir os seguintes deveres:

- a) Atribuição de espaço e tenda;
- b) Disponibilização de ponto para ligação da instalação elétrica;
- c) Segurança do espaço público do recinto, não sendo da responsabilidade da organização eventuais furtos, roubos ou quaisquer danos.

ANEXO I - Regras de Higiene e Segurança Alimentar

1. Higiene das Instalações e Equipamentos

- a) As instalações onde se manipulam os géneros alimentícios, devem ser concebidas, construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas;
- b) A manipulação de alimentos, nomeadamente a preparação de sandes, deve ser realizada nos locais devidamente autorizados para o efeito e que reúnem as condições higieno-sanitárias necessárias de modo a reduzir o risco de contaminação;
- c) Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contato com os géneros alimentícios devem;
 - Estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Deverão ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;
 - Ser armazenados em local limpo e ao abrigo de contaminação;
 - Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação;

- d) O espaço destinado ao público não deve ser ocupado com vasilhame e outros utensílios ou equipamentos, devendo manter-se limpo na medida em que for razoavelmente praticável;
- e) Os participantes devem cumprir todas as exigências legais em vigor.

2. Higiene dos Alimentos

- a) Possibilitar boas práticas de higiene durante as operações, nomeadamente, contra a contaminação cruzada, motivada pelos géneros alimentícios, equipamentos, materiais, água, sistemas de arejamento ou pessoal e outras fontes de contaminação tais como parasitas;
- b) O armazenamento dos géneros alimentícios deve ser efetuado em espaço próprio, nas condições adequadas (ver rotulagem), que evitem a sua deterioração e impeçam o risco de contaminação;
- c) Devem existir equipamentos e/ou instalações de conservação de frio para os géneros alimentícios que o careçam (frigoríficos, câmaras de conservação de congelados,...) e, equipamento apropriado para a manutenção e controlo das temperaturas de conservação (termómetros);
- d) Os géneros alimentícios expostos no exterior dos espaços devem estar acondicionados em expositores de vidro ou acrílico a, pelo menos, 70 cm do solo e ao abrigo das condições climatéricas ou de outros fatores poluentes, assim como, de qualquer ação do público consumidor, não sendo permitida a sua exposição a descoberto, salvo se estiverem individualmente e convenientemente embalados;
- e) Os géneros alimentícios quando não individualmente embalados só podem ser manuseados por meio de utensílios adequados e rigorosamente limpos;
- f) Todos os géneros alimentícios não consumidos deixados pelos clientes devem ser inutilizados;
- g) Os resíduos alimentares e outros devem ser depositados em recipientes próprios que possam fechar-se, com tampa acionada por pedal (devem ser de fabrico adequado e ser mantidos em boas condições de conservação e de higienização) e não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos;
- h) O transporte dos géneros alimentícios deve ser feito em boas condições higiénicas e de acondicionamento de forma a estarem resguardados de quaisquer impurezas que os contaminem. Os veículos e recipientes utilizados devem estar rigorosamente limpos e em boas condições e não devem servir cumulativamente para qualquer outra finalidade (capítulo IV do Regulamento CE nº 852/2004 de 29/04);

3. Higiene do Pessoal

- a) Devem existir meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos junto aos pontos de água que existem para o efeito (dispositivos de sabonete líquido e toalhetes de papel);
- b) O pessoal deve apresentar-se sempre com elevado grau de higiene pessoal, e deverá usar vestuário de cor clara, adequado e limpo e, sempre que necessário, que confira proteção;
- c) Não é permitido que o pessoal responsável pela caixa de pagamentos seja em simultâneo manipulador de alimentos;
- d) Qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidade de contaminação direta ou indireta. Qualquer pessoa afetada deste modo, deverá informar imediatamente o responsável do espaço de tal doença ou sintomas e, se possível das suas causas;
- e) O pessoal do estabelecimento deve ser portador de documento comprovativo da realização de exames periódicos de aptidão física e psíquica para o exercício da atividade (manipulador de alimentos) e como não sofre de qualquer doença contagiosa ou de pele.

4. Legislação Aplicável – Principais disposições legais e normativas aplicáveis

- a) Decreto – Lei nº 113/2006 de 12 de Junho visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, dos regulamentos (CE) n.ºs. 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril;
- b) Regulamento (CE) n.ºs. 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril (higiene dos géneros alimentícios);
- c) Regulamento (CE) n.ºs. 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril (higiene dos géneros alimentícios de origem animal);
- d) Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de dezembro, na sua redação atualizada que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios e Regulamento (CE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro;
- e) Decreto-Lei n.º 50/2013 de 16 de abril, que estabelece as restrições à venda e ao consumo das bebidas alcoólicas;
- f) Decreto – Lei nº 175/2007 de 8 de Maio, relativo aos materiais e objetivos destinados a entrar em contato com os alimentos;
- g) Decreto – Lei nº 147/2003 de 11 de Julho, relativo ao regime de bens em circulação;
- h) Decreto – Lei nº 156/2005 de 15 de Setembro, obrigatoriedade da existência de Livro de Reclamações no estabelecimento, na sua versão atualizada;
- i) Demais legislação aplicável em vigor à data do evento.

Anexo III – Segurança Pública, Segurança Contra Incêndios e Socorro

Segurança Pública

- a) Atender com zelo e diligência as queixas ou reclamações apresentadas por qualquer visitante;
- b) Colaborar com os vigilantes, forças da ordem e bombeiros sempre que tal for necessário ou solicitado;
- c) Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo a sua imediata comunicação à organização.

➤ **Socorro**

- a) Importante saber e indicar, a localização do posto de socorro.
- b) Em caso de ocorrência de acidente / incidente, contactar imediatamente a organização.
- c) Permitir a evacuação rápida e segura de todos os participantes e visitantes do evento.
- d) Informar sobre os meios de comunicação e os procedimentos a ter em caso de acidente ou incidente.
- e) Permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência.

➤ **Segurança Contra Incêndios**

1. Estrutura

- a) Reduzir os riscos de deflagração de incêndios.
- b) Impedir a propagação do fogo e de fumos.

Instalações Elétricas

- a) As instalações elétricas devem estar devidamente acondicionadas e protegidas.
- b) Todas as lâmpadas e instalações de iluminação têm de possuir uma proteção para evitar a queda de materiais.
- c) Não utilizar aparelhos elétricos com cabos danificados.
- d) Não sobrecarregar as extensões elétricas.
- e) Todos os quadros elétricos devem estar sinalizados e protegidos.
- f) Sempre que seja detetada uma anomalia nas instalações elétricas, a mesma deve ser comunicada de imediato, ao responsável da área elétrica.
- g) Deverão ser usadas lâmpadas economizadoras.