

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

ÁREA ALIMENTAR

O Evento “III Mosaico Social e IX MANIFesta” integra em 2013 nos diversos espaços temáticos, pela primeira vez, uma área alimentar, com o objetivo de proporcionar aos representantes das instituições, ao público residente e visitantes um espaço de refeições rápidas.

OBJETO

É objeto da presente consulta a atribuição de 3 espaços para exploração de estabelecimentos de restauração com caráter temporário a funcionar durante o evento, designados de Espaços Alimentares.

A presente consulta destina-se a entidades privadas sem fins lucrativas, parceiras do Conselho Local de Ação Social da Rede Social de Santa Maria da Feira.

Cada entidade selecionada tem direito a explorar apenas um Espaço Alimentar.

Área Alimentar

Localização: Parque do Eleito Local – Santa Maria de Lamas

As Entidades candidatam-se às 3 áreas em consulta, sendo que, a atribuição dos espaços far-se-á em momento posterior à seleção, através de sorteio, na presença de um representante de cada candidato selecionado.

Período de Funcionamento

Os Espaços Alimentares têm de estar abertos ao público e a funcionar em pleno de 27 a 30 de Junho de 2013.

Horário de Funcionamento

Dia 27 de Junho de 2013 – 18h00-22h00

Dia 28 de Junho de 2013 – 15h00- 22h00

Dia 29 de Junho de 2013 – 15h00-22h00

Dia 30 de Junho de 2013 – 12h00-18h00

organização



santa maria da feira
câmara municipal



rede social santa maria da feira



associação para o desenvolvimento rural e integração do território de santa maria da feira



animar
associação para o desenvolvimento social

financiamento



pólo de desenvolvimento rural



leader



GOVERNO DE PORTUGAL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
DO MAR, DO AMBIENTE
E DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa cresce com 2000 milhões



instituto de emprego
e formação profissional



GOVERNO DE PORTUGAL
MINISTÉRIO DA ECONOMIA
E INOVAÇÃO

Entidade Responsável pela Consulta

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

Elementos do Processo

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

Os elementos que compõem este processo são os seguintes:

Programa da Consulta e regulamentação de participação

Anexo I* - Regras de Higiene e Segurança Alimentar

Anexo II* - Segurança Pública, Segurança Contra Incêndios e Socorro

* disponível no site <http://rede-social.inescporto.pt>

Valor da Participação

Os espaços a atribuir não apresentam valores de participação. Carecem apenas do pagamento de uma caução de 200 euros, 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.

Documentos que Instruem a Candidatura

As candidaturas deverão ser instruídas com os seguintes documentos:

- Ficha de Candidatura (Memória descritiva: proposta escrita com decoração da parte externa do espaço disponibilizado, ementa completa e respetivo preçário;
- Declaração de Compromisso;

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

organização



santa maria da feira
câmara municipal



rede social santa maria da feira



ADRIEM
Associação para o Desenvolvimento Rural e Territorial
do Município de Santa Maria da Feira



animar
Associação para o Desenvolvimento Rural e Territorial
do Município de Santa Maria da Feira

financiamento



Pólo de Desenvolvimento Rural



Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural



GOVERNO DE PORTUGAL
Ministério da Agricultura,
do Mar, do Ambiente
e do Ordenamento do Território



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nos nossos valores



Instituto de Emprego
e Formação Profissional



GOVERNO DE PORTUGAL
Ministério da Economia
e Inovação

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

Modo de apresentação da Candidatura e Documentos

A instrução da candidatura deve ser realizada através do Preenchimento da Ficha de Candidatura disponível online em <http://rede-social.inescporto.pt/rede-social/ii-mosaico-social/formularios/ficha-de-candidatura-area-alimentar>

Recepção das Candidaturas

As candidaturas devem ser submetidas até ao dia 31 de Maio, inclusive.

CrITÉRIOS de apreciação

A apreciação e seleção das candidaturas são realizadas de acordo com critérios fixos e respetiva ponderação percentual.

1. Memória descritiva (proposta de decoração); ementa, ingredientes e preçário- 30%
2. Currículo e Histórico de Participação em eventos similares -40%
3. Participação nos Conselhos Locais de Ação Social- 30%

Serão selecionadas as 3 melhores candidaturas, acrescidas de 2 suplentes que podem substituir qualquer um dos candidatos, em caso de desistência ou exclusão.

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.

Informação aos Candidatos

Todos os candidatos serão informados através de notificação via-email ou carta da decisão de apreciação e seleção das candidaturas. Em caso de desistência, o participante deve informar a Organização até 15 dias úteis, antes do início do evento, sob pena de não lhe ser restituído o valor do cheque da caução.

Deveres dos Participantes

O incumprimento de qualquer um dos seguintes deveres e obrigações dos participantes dará lugar à perda da caução.

organização



santa maria da feira
câmara municipal



rede social santa maria da feira



animar
Associação para o
Desenvolvimento da
Zona do Vale do Sousa

financiamento



É obrigatória a participação nas ações de formação a realizar pela Organização de, pelo menos, dois elementos de cada entidade participante. Nas ações promovidas no âmbito da Segurança Alimentar, devem participar elementos cujas funções estejam diretamente ligadas ao funcionamento da cozinha.

O representante da entidade participante, que subscreve a Declaração de Compromisso (documento instrutório da candidatura) é o responsável perante as equipas auditoras pela instalação, equipamentos e funcionamento do estabelecimento.

O revestimento exterior é da responsabilidade da entidade, cuja proposta deve ser apresentada na memória descritiva.

A área total destinada aos grelhadores exteriores não poderá exceder os 1.5x2m², sendo que a largura máxima admissível é de 1,50m. A sua construção/montagem só poderá ter início após prévia confirmação da sua localização pela Organização;

Os espaços devem estar devidamente concluídos e nas devidas condições de instalação e de funcionamento ao nível da higiene e segurança até às 24h00 do dia 26 de Junho de 2013, pelo que, os participantes podem efetuar a montagem a partir das 14h do dia 24 de Junho de 2013;

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

Os participantes devem ainda promover:

- A instalação e certificação da rede de gás, até dois fogões por Espaço Alimentar;
- A decoração da área externa do espaço disponibilizado;
- Devem respeitar na íntegra a memória descritiva apresentada e aprovada, nomeadamente:
 - . deve ser cumprida e respeitada a ementa aprovada, diariamente, ou seja, só é permitida a confeção e venda das refeições que dela fazem parte e respetivo preçário;
 - . O serviço ao público deverá ser efetuado em louça descartável;
 - . O preçário deve ser mantido inalterado, desde o início do evento até ao seu encerramento, sob pena de exclusão do evento;
- Os participantes são responsáveis pela ambientação dos seus espaços, devendo ser cumprida e respeitada a proposta de decoração aprovada;
- O serviço deve ser realizado com qualidade e profissionalismo;
- A ementa e o preçário devem ser afixados diariamente em local visível, durante o horário de funcionamento do evento;
- A área de serviço, a qual inclui todo o interior do estabelecimento e zona de grelhadores, é de acesso reservado aos colaboradores do estabelecimento;
- Cada estabelecimento é responsável pela limpeza e segurança dos seus bens;

organização



santa maria da feira
câmara municipal



rede social santa maria da feira



animar
Associação para o Desenvolvimento da Imagem



- A área circundante ao estabelecimento, 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;
- Os participantes devem sujeitar-se a ações de supervisão e de avaliação em toda a área do estabelecimento (incluindo os espaços reservados), a realizar pela Entidade Organizadora ou qualquer outra Entidade Credenciada;
- 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;
- A limpeza dos resíduos decorrentes da desmontagem dos Espaços Alimentares é da responsabilidade dos respetivos participantes;
- Nos termos do disposto no Decreto – Lei nº 156/2005 de 15 de Setembro, é obrigatória a existências de Livro de Reclamações no estabelecimento.
- Cada estabelecimento é responsável pela integridade e segurança dos seus colaboradores.

Deveres da Organização

Constituem deveres da Organização:

- Atribuição de espaço e tenda em madeira com uma área coberta de 6x3 m²;
- Esplanada comum com mesas e bancos corridos em madeira;
- Execução da instalação elétrica: um quadro elétrico parcial; uma barra fluorescente; uma tripla para equipamentos de refrigeração; uma ficha para cilindro e uma tripla para arcas e frigoríficos;
- Ponto de água potável, quente e fria (apoio técnico durante o evento);
- Ligação à rede pública de saneamento;
- Limpeza do recinto da área alimentar;
- Animação;
- Segurança do espaço público não sendo da responsabilidade da organização eventuais furtos, roubos ou quaisquer danos;
- O processo de licenciamento dos estabelecimentos será promovido de acordo com a legislação em vigor à data do evento;
- Promoção de ações de formação/sensibilização no âmbito da higiene e segurança alimentar e de segurança pública, segurança contra incêndios e socorro, destinadas a elementos das associações selecionadas para as áreas alimentares.

organização



santa maria da feira
câmara municipal



rede social santa maria da feira



animar

Associação para o Desenvolvimento Rural e Territorial do Município de Santa Maria da Feira

financiamento



ANEXO I

REGRAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

1. Higiene das Instalações e Equipamentos:

- a) Deve ser respeitado e cumprido o “layout” definido para cada espaço, o mesmo, será apresentado na ação de formação/sensibilização em higiene e segurança alimentar e disponibilizado publicamente após a referida ação;
- b) No caso dos participantes pretenderem propor um outro “layout”, devem entregar a proposta de alteração 10 dias úteis após a formação em higiene e segurança alimentar, para análise e aprovação da coordenação da área de qualidade e higiene alimentar. A proposta de alteração deve ser instruída com identificação do participante, memória justificativa da alteração e desenho do espaço/equipamentos com a identificação de cada área;
- c) 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;
- d) A manipulação de alimentos, nomeadamente o empratamento e 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;
- e) Deve ser prevista ventilação e iluminação adequadas, naturais ou mecânicas, nas instalações onde se manipulem os géneros alimentícios;
- f) Junto aos equipamentos de queima (fogões) instalados no interior do estabelecimento (recuado) devem existir mecanismos que permitam uma evacuação de fumos e cheiros eficaz, diretamente para o exterior;
- g) A limpeza dos pavimentos deve ser efetuada sempre com pano húmido em perfeitas condições higiénicas, ficando interdita a varredura a seco;
- h) Deve existir local próprio de armazenamento e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis (produtos de limpeza e desinfetantes);
- i) Deve existir local próprio para armazenar o vestuário e objetos pessoais dos funcionários;
- j) 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;
 - Ser colocados nos balcões ou mesas pouco antes de se iniciarem as respetivas refeições não sendo permitido o uso de louças danificadas;

organização



santa maria da feira
câmara municipal



rede social santa maria da feira



ADRIANA RODRIGUES
COORDINADORA DE AÇÃO E INTERVENÇÃO
DO PROGRAMA ADRITEM



animar
Associação para a
Inclusão e Desenvolvimento Social

financiamento



Pólo de Desenvolvimento Rural



LEADER



GOVERNO DE
PORTUGAL
Ministério da Agricultura,
do Mar, da Pesca e
do Desenvolvimento Rural



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa cresce com 2020-2023



Instituto de Emprego
e Formação Profissional



GOVERNO DE
PORTUGAL
Ministério da Economia
e Finanças

- Ser revestidos com produto adequado, quando são fabricados em madeira e utilizados no consumo dos géneros alimentícios, ou então, não poderão ser reutilizados.
- k) 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.
- l) As mesas devem apresentar-se sempre em boas condições higiénicas, devendo efetua-se a higienização entre cada refeição servida.

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) Não é permitida a congelação de géneros alimentícios, devendo apenas ser assegurada a conservação de produtos congelados em equipamentos adequados;
- e) Quando os géneros alimentícios se destinarem a ser conservados ou servidos frios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase final de processamento pelo calor, até atingirem uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde;
- f) 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;
- g) Os géneros alimentícios quando não individualmente embalados só podem ser manuseados por meio de utensílios adequados e rigorosamente limpos;
- h) Todos os géneros alimentícios não consumidos, deixados pelos clientes devem ser inutilizados;
- i) 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;

organização



santa maria da feira
câmara municipal



rede social santa maria da feira



ADRIEM
Associação para o Desenvolvimento Rural e Territorial



animar
Associação para o Desenvolvimento Rural e Territorial

financiamento



PDR
Programa de Desenvolvimento Rural



LEADER



GOVERNO DE PORTUGAL
Ministério da Agricultura,
do Mar, do Ambiente
e do Ordenamento do Território



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa cresce com você 2000-2020



Instituto de Emprego
e Formação Profissional



GOVERNO DE PORTUGAL
Ministério da Economia
e Finanças

- j) 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);
- k) Devem ser armazenadas, nas devidas condições de conservação, amostras de todos os pratos confeccionados durante pelo menos 72 horas;

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.

Legislação Aplicável – Principais disposições legais e normativas aplicáveis:

- Decreto – Lei nº 113/2006 de 12 de Junho visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, dos regulamentos (CE) nos. 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril;
- Regulamento (CE) nos. 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril (higiene dos géneros alimentícios);
- Regulamento (CE) nos. 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Junho (higiene dos géneros alimentícios de origem animal);

organização



santa maria da feira
câmara municipal



rede social santa maria da feira



ADRIEM
Associação para o Desenvolvimento Rural e Territorial



animar
Associação para o Desenvolvimento da Região do Vale do Ave

financiamento



PDR
Programa de Desenvolvimento Rural



LEADER



GOVERNO DE PORTUGAL
Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural
A Europa cresce com 2000 milhões



Instituto de Emprego e Formação Profissional



GOVERNO DE PORTUGAL
Ministério da Economia e Inovação

- Decreto – Lei nos. 560/99 de 18 de Dezembro, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios;
- Decreto – Lei nº 9/2002 de 24 de Janeiro que estabelece as restrições à venda e ao consumo das bebidas alcoólicas;
- Decreto – Lei nº 175/2007 de 8 de Maio, relativo aos materiais e objetivos destinados a entrar em contato com os alimentos;
- Decreto – Lei nº 147/2003 de 11 de Julho, relativo ao regime de bens em circulação;
- Decreto – Lei nº 156/2005 de 15 de Setembro, obrigatoriedade da existência de Livro de Reclamações no estabelecimento;
- Demais legislação aplicável em vigor à data do evento.

ANEXO II

SEGURANÇA PÚBLICA, SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS E SOCORRO

➤ **Segurança Pública:**

- Receber, dirigir e cuidar dos visitantes, independentemente da idade, raça ou sexo.
- Atender com zelo e diligência as queixas ou reclamações apresentadas por qualquer visitante;
- Colaborar com os vigilantes, forças da ordem e bombeiros sempre que tal for necessário ou solicitado;
- Controlar movimentos de visitantes, incluindo detetar e impedir a introdução de objetos e substâncias proibidas ou susceptíveis de possibilitar atos de violência;
- Prestar informações inerentes à organização, infra-estruturas, postura de trânsito, espetáculos.
- Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo a sua imediata comunicação à organização.

➤ **Socorro**

- Importante saber e indicar, a localização do posto de socorro.
- Em caso de ocorrência de acidente / incidente, contactar imediatamente a organização.
- Permitir a evacuação rápida e segura, de todos os participantes e visitantes do evento.
- Informar sobre os meios de comunicação e os procedimentos a ter em caso de acidente ou incidente.

organização



financiamento



- 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) Não utilizar materiais altamente inflamáveis nos revestimentos das paredes, dos tetos e dos pavimentos, bem como nas decorações interiores.
- b) Reduzir os riscos de deflagração de incêndios.
- c) Impedir a propagação do fogo e de fumos.

2. Aparelho de Queima / Garrafas de gás

- a) O número de bicos de queima está limitado ao aprovado pela entidade licenciadora.
- b) Deverão ser sempre usados o mesmo número de bicos de queima, que foram licenciados inicialmente.
- c) Em todos os equipamentos de gás, devem ser colocadas proteções (chapas de zinco ou outros materiais não comburentes) nos planos da envolvente dos bicos de queima.
- d) Nos aparelhos de queima devem manter-se, sempre limpos e afinados os queimadores, deve sempre acender primeiro o fósforo ou acionar o acendedor e de seguida abrir o gás. Caso o aparelho não fique ligado, feche a válvula do queimador (botão do aparelho), e repita a operação.
- e) Não permitir que os líquidos a ferver se derramem e apaguem o lume, para evitar que o gás saia diretamente do queimador, sem arder.
- f) Assegurar que o local de colocação da garrafa de gás é devidamente arejado e reservado.
- g) Delimitar a zona da garrafa de gás por material não absorvente, se possível por madeira.
- h) Manter sempre livre a parte superior da garrafa de gás.
- i) Verificar se a sinalização indicadora de aparelhos de queima se mantém visível.
- j) Só será permitido 1 garrafa de gás em permanência em cada restaurante. A armazenagem e reposição do stock, são feitas pela Organização.
- k) Os locais de confeção de alimentos devem ser dotados de aberturas para a admissão de ar em quantidade necessária ao bom funcionamento dos aparelhos de queima, bem como de abertura para a extração de fumos, vapores e ar viciado, de modo a proporcionar um número adequado de renovação por hora.
- l) Certificar que as torneiras de água quente estão bem fechadas, sempre que acender o esquentador ou a caldeira. Após a utilização e sempre que se ausentar, verificar se os aparelhos se encontram desligados.

organização



santa maria da feira
câmara municipal



rede social santa maria da feira



animar
Associação de Regulação e Desenvolvimento do Turismo

financiamento



3. Meios de Prevenção / Extinção

- a) Todas as tabernas devem possuir equipamentos de combate a incêndios, nomeadamente 1 extintor portátil de água de 6 kg.
- b) Os equipamentos de combate a incêndios devem ser colocados em locais de fácil acesso, devidamente sinalizados, e ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento.
- c) Sempre que se preveja a utilização de aparelhos de queima de gás, é aconselhável colocar junto dos mesmos uma manta ignífuga.
- d) Junto aos assadores/fogareiros é necessário colocar 2 baldes de areia em cada extremidade, funcionando estes como abafadores.
- e) Existem pontos de água no exterior da estrutura, que podem ser usados para extinção sempre que necessário.

4. Organização de Materiais

- a) Devem ser bem organizados e acondicionados todos os materiais comburentes (carvão, lenha, palha, acendalhas...) de forma a não potenciar zonas de risco elevadas.
- b) Devem existir zonas diferenciadas e devidamente acondicionadas para cada tipo de material comburente.

5. Fogareiros / Assadores / Grelhadores

- a) O número e disposição dos grelhadores, tem de ter prévia aprovação da organização.
- b) A colocação dos grelhadores deve ser num local onde se preveja pouca movimentação de visitantes de forma a salvaguardar a segurança dos visitantes.
- c) O material de delimitação / revestimento dos grelhadores, deve ser não comburente (Tijolos, pedra...)
- d) Sempre que possível deve ser delimitado o acesso ao grelhador, em pelo menos 1.00m por parte do público geral.

6. Instalações Elétricas

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

organização



santa maria da feira
câmara municipal



rede social santa maria da feira



animar
Associação para o Desenvolvimento Rural e Turismo da Região de Santa Maria da Feira

financiamento

