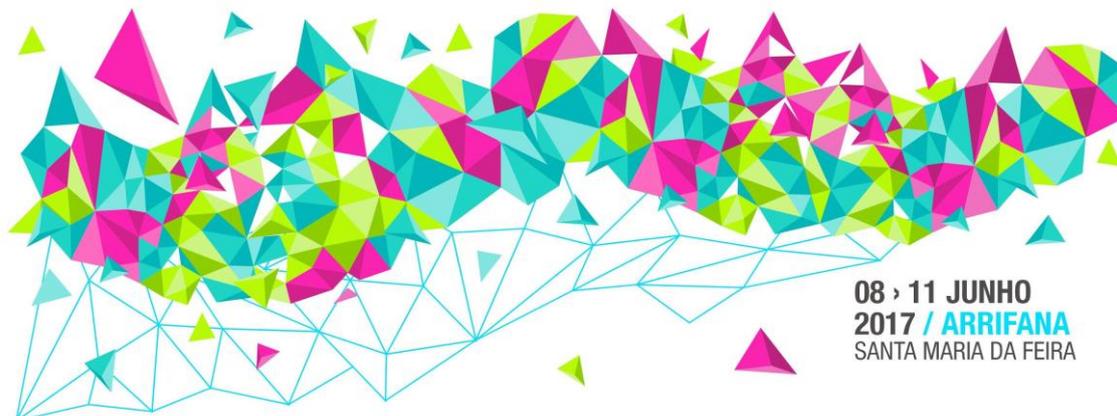


08 › 11 JUNHO
2017 / ARRIFANA
SANTA MARIA DA FEIRA

PROGRAMA DE CONSULTA E NORMAS DE PARTICIPAÇÃO
EXPLORAÇÃO DE ESPAÇOS NA PRAÇA DA ALIMENTAÇÃO



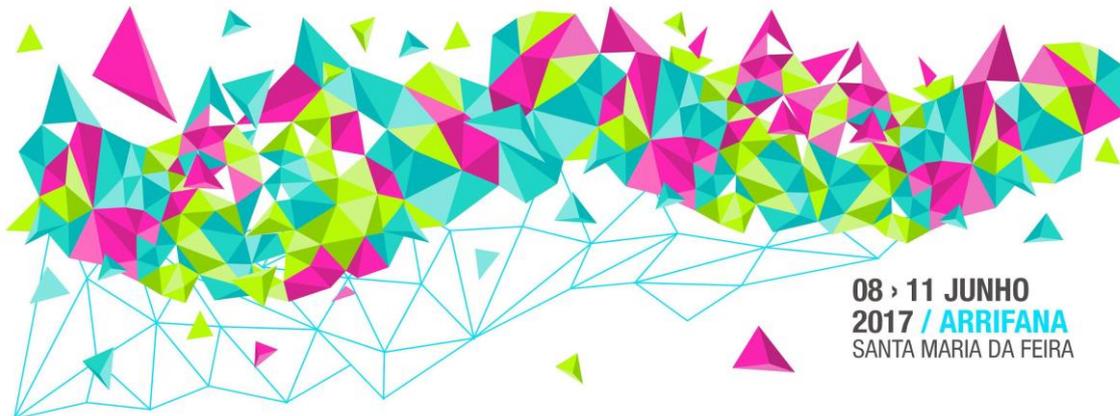


A V Edição do Mosaico Social decorrerá entre 8 e 11 de Junho de 2017, na freguesia de Arrifana e, à semelhança das outras edições, assenta em três áreas distintas mas que se cruzam em diversos momentos, ao longo de três dias: Debate, Mostra e Animação.

A Câmara Municipal de Santa Maria da Feira, em parceria com a ADRITEM, Associação de Desenvolvimento Rural Integrado de Terras de Santa Maria, organiza, através da Rede Social Concelhia, desde 2009, o evento Mosaico Social.

O Mosaico Social tem como objetivos divulgar os serviços e projetos existentes no Concelho de Santa Maria da Feira, promover o seu conhecimento junto da população, reforçar e consolidar a cultura de parceria aberta e eficaz, através do intercâmbio de boas práticas e metodologias entre Instituições e proporcionar o aumento das competências e desempenho das organizações da economia social.

O “V Mosaico Social” integra uma praça da alimentação, com o objetivo de proporcionar aos representantes das instituições e ao público diversificadas opções de cozinha saudável, sabores tradicionais portugueses, refeições, valorizando os produtos locais e promovendo entrega social no seu consumo.



1. OBJETO

1. É objeto da presente consulta a atribuição de 7 espaços para exploração de áreas alimentares, com caráter não sedentário, nos termos do artigo 4º do DL 10/2015 de 16 de janeiro, a funcionar durante o evento, designados de Espaços Alimentares:
 - Tipo 1 - 2 estabelecimentos de restauração não sedentária - entidades privadas sem fins lucrativos
 - Tipo 2 - 1 estabelecimento de bebidas não sedentário (cafeteria) - entidades privadas sem fins lucrativos
 - Tipo 3 - 1 operador de conceito street food - restauração não sedentária / refeições rápidas
 - Tipo 4 – 2 operadores de conceito street food – serviços de bebidas não sedentária / cafeteria | doces
 - Tipo 5 - 1 operador de serviços de bebidas não sedentária – conceito cerveja artesanal
2. A presente consulta destina-se a entidades privadas sem fins lucrativos, parceiras do Conselho Local de Ação Social da Rede Social de Santa Maria da Feira, bem como a promotores/ empreendedores da área alimentar.
3. Cada entidade selecionada tem direito a explorar apenas um Espaço Alimentar.

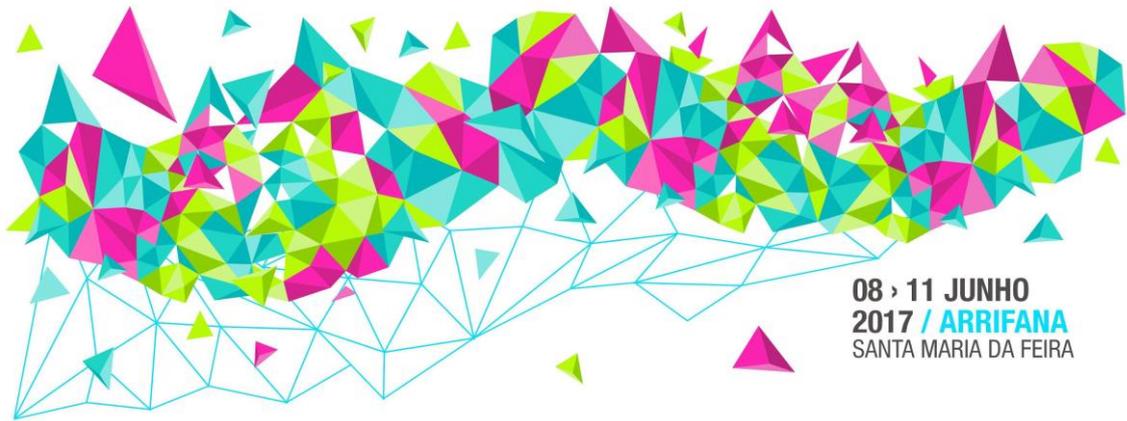
2. PRAÇA DA ALIMENTAÇÃO

1. Localização: Largo da Feira de Arrifana - Largo Manuel José Pereira, na freguesia de Arrifana, concelho Santa Maria da Feira.
2. As Entidades/empreendedores candidatam-se a uma das 5 tipologias/ 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.

3. PERÍODO DE FUNCIONAMENTO

Os Espaços Alimentares têm de estar abertos ao público e a funcionar em pleno de 9 a 11 de junho de 2017, durante o seguinte horário de funcionamento:

Dia 9 de junho de 2017 – 12h - 24h00m*



Dia 10 de junho de 2017 – 10h30m - 24h00m*

Dia 11 de junho de 2017 – 10h30m - 22h00m*

(*opcional entre as 10h30m e as 16h para Tipo 5 - empreendedor cerveja artesanal)

4. ENTIDADE RESPONSÁVEL PELA CONSULTA

A presente consulta é da responsabilidade da Câmara Municipal de Santa Maria da Feira e da Rede Social Concelhia.

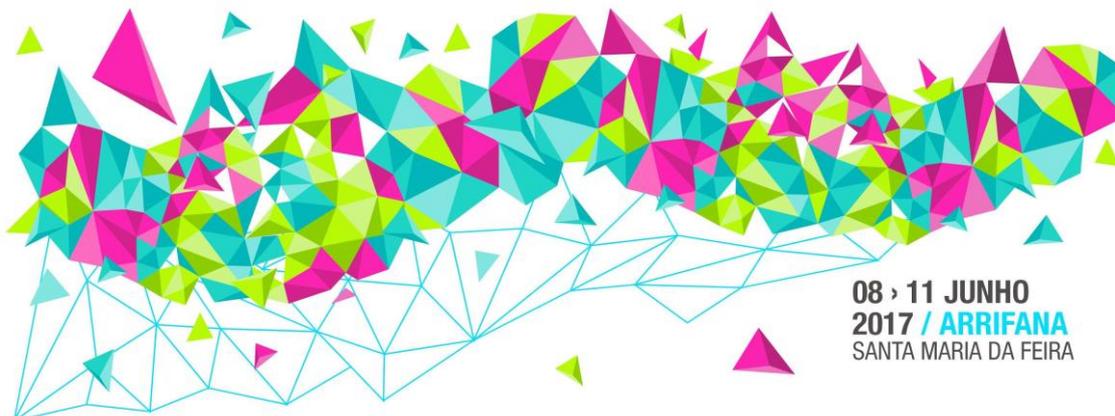
5. ELEMENTOS DO PROCESSO

1. O Município de Santa Maria da Feira enquanto entidade 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.
2. Os elementos que compõem este processo, disponíveis no site <http://rede-social.cm-feira.pt/rede-social/v-mosaico-social/praca-de-alimentacao/praca-de-alimentacao> 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



6. VALOR DA PARTICIPAÇÃO

1. Os espaços Tipo 1 - estabelecimentos de restauração não sedentária - entidades privadas sem fins lucrativos e Tipo 2 - estabelecimento de bebidas não sedentário (cafetaria) - entidades privadas sem fins lucrativos, não apresentam valores de participação.
2. Os espaços Tipo 3 - operador de conceito street food - restauração não sedentária / refeições rápidas, Tipo 4 – operadores de conceito street food – serviços de bebidas não sedentária / cafetaria | doces e Tipo 5 - operador de serviços de bebidas não sedentária – conceito cerveja artesanal, para participação no evento ficam sujeitos ao pagamento de 100 euros;
3. Os empreendedores entregarão o cheque do valor de participação referido em 6.2. a uma entidade privada sem fins lucrativos, a designar pelo Conselho Local de Ação Social de Santa Maria da Feira.
4. Todas as entidades/ empreendedores concorrentes devem remeter um cheque caução com valor de 200 euros, o qual será devolvido no final do evento, caso o participante: i) respeite as normas do presente programa de consulta e normas de participação; ii) respeite as condições de participação aprovadas e por si apresentadas na candidatura.
5. Os cheques devem ser remetidos à ordem de Município de Santa Maria da Feira.

7.DOCUMENTOS QUE INSTRUEM A CANDIDATURA

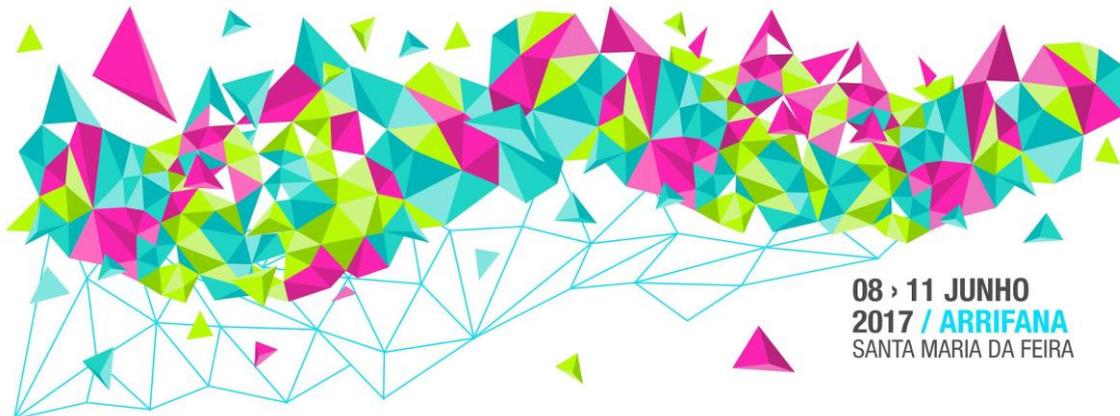
As candidaturas deverão ser instruídas com os seguintes documentos:

1. **Ficha de Candidatura: com identificação da Entidade/ empreendedor** com a apresentação detalhada do conceito a implementar:

2.1 As **candidaturas tipo 1. e 2.** deverão ser instruídas com os seguintes documentos:

2.1.1. Esquematização do layout interior com a disposição dos equipamentos de apoio;

2.1.2. Memória descritiva: proposta escrita com ementa completa e respetivo preço;



2.1.3. Identificação dos equipamentos utilizados no funcionamento (equipamentos de manutenção de temperaturas de frio e quente, equipamentos utilizados na preparação e confeção dos alimentos) e sua caracterização no que respeita ao modo de alimentação (elétrico ou outro) e respetivas potências elétricas;

2.1.4. Listagem de produtos a comercializar (alimentação e bebidas), listagem de ingredientes de cada produto, apresentação ao cliente e respetivo preço.

2.2. **As candidaturas tipo 3., 4. ou 5.** deverão ser instruídas com os seguintes elementos:

2.2.1. Imagem fotográfica do interior e exterior do equipamento móvel e dos produtos a comercializar;

2.2.2. Esquematização do layout interior com a disposição dos equipamentos de apoio;

2.2.3. Caracterização do equipamento móvel com a descrição do tipo de veículo, dimensões [aberto e fechado], caracterização dos materiais utilizados nos revestimentos interiores [pavimento, teto, paredes e balcões de trabalho] e do sistema de abastecimento de água e de eliminação de águas residuais;

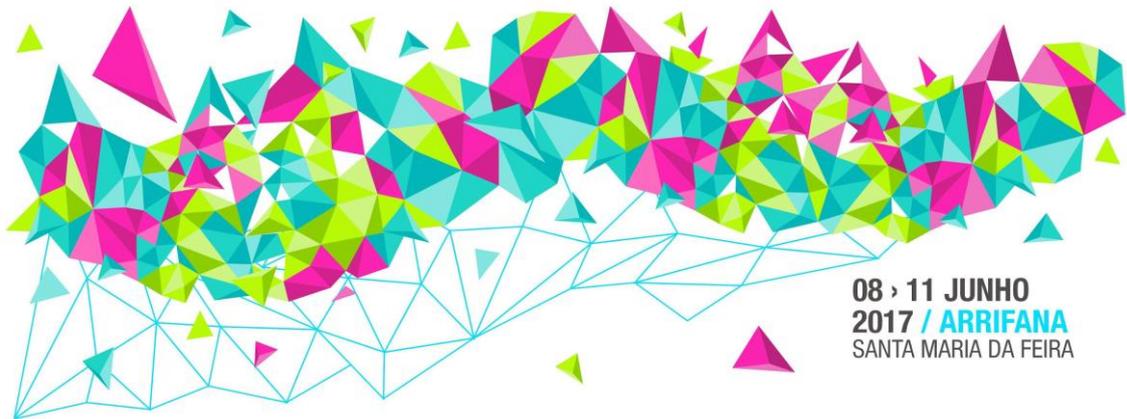
2.2.4. Identificação dos equipamentos utilizados no funcionamento (equipamentos de manutenção de temperaturas de frio e quente, equipamentos utilizados na preparação e confeção dos alimentos) e sua caracterização no que respeita ao modo de alimentação (elétrico ou outro) e respetivas potências elétricas;

2.2.5. Listagem de produtos a comercializar (alimentação e bebidas), listagem de ingredientes de cada produto, apresentação ao cliente e respetivo preço.

3. **Declaração de compromisso** (modelo em anexo).

4. Para as **candidaturas tipo 1. e 2.** junção de documento **comprovativo da participação ao Serviço de Finanças, em cumprimento do preceituado no Despacho Normativo nº 118/85 de manifestação ocasional de angariação de fundos.**

5. Para as **candidaturas tipo 3., 4. ou 5.** junção de documento **comprovativo do início de actividade de restauração, bebidas ou comércio em meios móveis** (consoante a atividade proposta).



8. MODO DE APRESENTAÇÃO E ENVIO DA CANDIDATURA

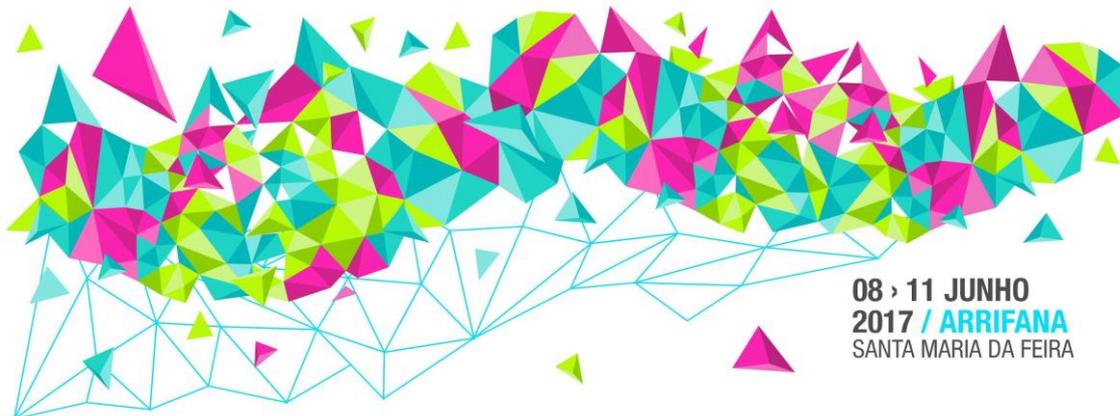
1. A candidatura que não apresente os documentos exigidos poderá ser penalizada/excluída no ato da avaliação.
2. A prestação de falsas declarações por qualquer candidato determina a rejeição da respetiva candidatura e a exclusão do mesmo.
3. Os documentos de instrução da candidatura devem ser enviados para o email mosaicossocialfeira@gmail.com ou em sobrescrito fechado, devendo ser escrito no verso o seguinte:

>Documentos/Candidatura;

>Nome da Entidade/ Empreendedor;

>Tipo de Espaço Alimentar:

- Tipo 1 - estabelecimento de restauração não sedentária - entidades privadas sem fins lucrativos
- Tipo 2 - estabelecimento de bebidas não sedentário (cafetaria) - entidades privadas sem fins lucrativos
- Tipo 3 - operador de conceito street food - restauração não sedentária / refeições rápidas
- Tipo 4 – operador de conceito street food – serviços de bebidas não sedentária / cafetaria | doces
- Tipo 5 - operador de serviços de bebidas não sedentária – conceito cerveja artesanal



9. RECEÇÃO DAS CANDIDATURAS

As candidaturas devem ser submetidas online no link <http://rede-social.cm-feira.pt/rede-social/v-mosaico-social/praca-de-alimentacao/praca-de-alimentacao>, ou remetidas por correio registado e com aviso de receção até ao dia **12 de maio de 2017**, inclusive, para a seguinte morada:

Câmara Municipal de Santa Maria da Feira

Secretariado Técnico da Rede Social

Praça da República, apartado 135

4524 – 909 Santa Maria da Feira

mosaicossocialfeira@gmail.com

10. APRECIÇÃO E SELEÇÃO DAS CANDIDATURAS

1. A apreciação e seleção das candidaturas será realizada de acordo com critérios fixos e respetiva ponderação percentual:

1.1. Criatividade da decoração 10%; Originalidade dos produtos a comercializar: ementa, ingredientes e preço 15%; Logística 5%; se aplicável, exequibilidade da instalação do equipamento móvel 10% / **40%**

1.2. Currículo e Histórico de Participação em eventos similares / **25%**

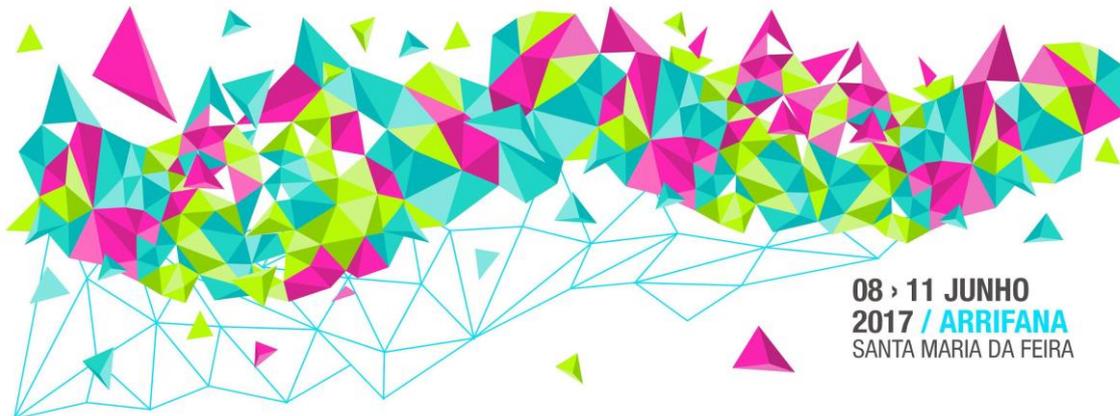
1.3. Objetividade e clareza da candidatura / **5%**

1.4. Participação nos Conselhos Locais de Ação Social / **30%**

2. Serão selecionadas as **7 melhores candidaturas**, acrescidas de **3 suplentes** que podem substituir qualquer um dos candidatos, em caso de desistência ou exclusão.

Tipo 1 - 2 estabelecimentos de restauração não sedentária - entidades privadas sem fins lucrativos

Tipo 2 - 1 estabelecimento de bebidas não sedentário (cafetaria) - entidades privadas sem fins lucrativos



Tipo 3 - 1 operador de conceito street food - restauração não sedentária / refeições rápidas

Tipo 4 – 2 operadores de conceito street food – serviços de bebidas não sedentária / cafetaria | doces

Tipo 5 - 1 operador de serviços de bebidas não sedentária – conceito cerveja artesanal

3. 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.

4. 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 10 dias úteis, antes do início do evento, sob pena de não lhe ser restituído o valor do cheque da caução.

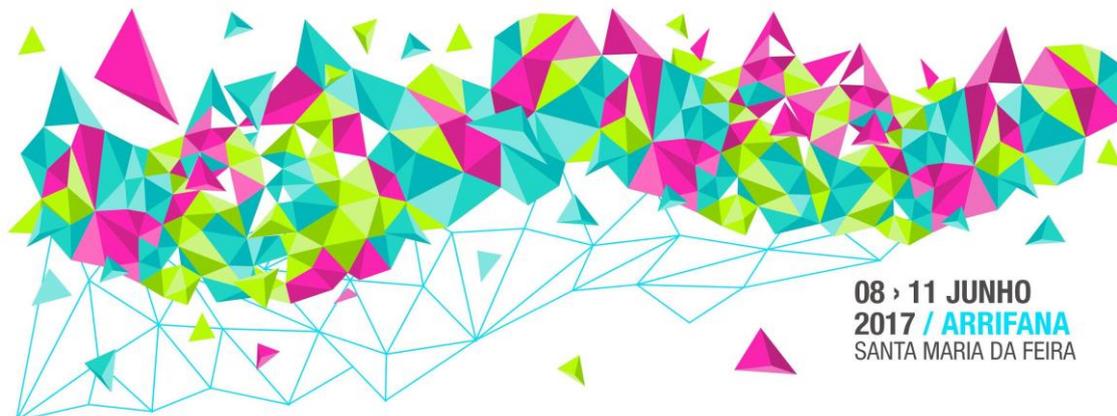
11. DEVERES DOS PARTICIPANTES

1. O **licenciamento** da instalação e funcionamento dos estabelecimentos obedece ao regime legal em vigor, pelo que após a comunicação de aceitação da candidatura à data do evento, cada participante deverá proceder ao respetivo licenciamento por **via eletrónica**, devendo apresentar à Organização do Evento **cópia do comprovativo da Mera Comunicação Prévia, até ao dia 31 de maio de 2017, para o endereço de e-mail referido no artigo 9.;**

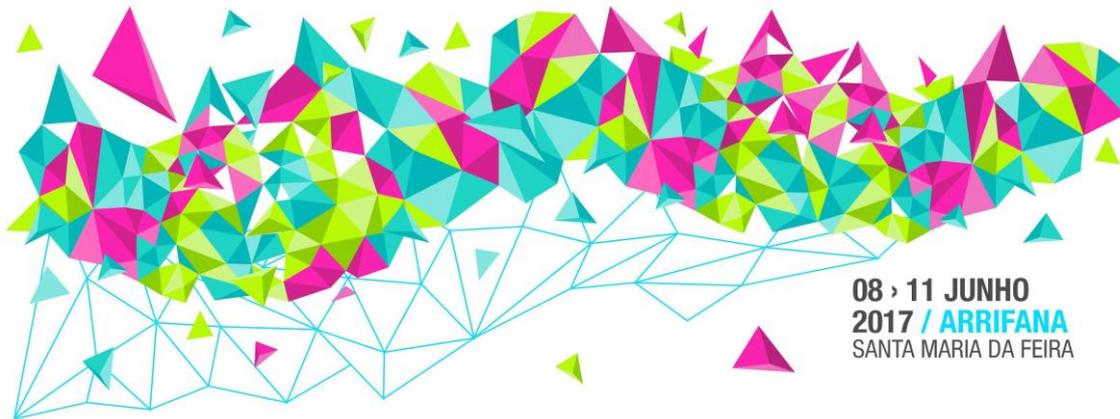
2. Os **anexos ao presente Regulamento de Participação** devem ser integralmente cumpridos em complemento à **legislação em vigor** relativa à atividade exercida.

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

a. Por questões de logística (instalação dos equipamentos móveis, execução das infraestruturas necessárias, tais como, instalação elétrica, redes de água e de saneamento), os equipamentos móveis (EM) devem chegar ao local do evento no dia 07/06/2017 entre as 09h30 e as 10h30;

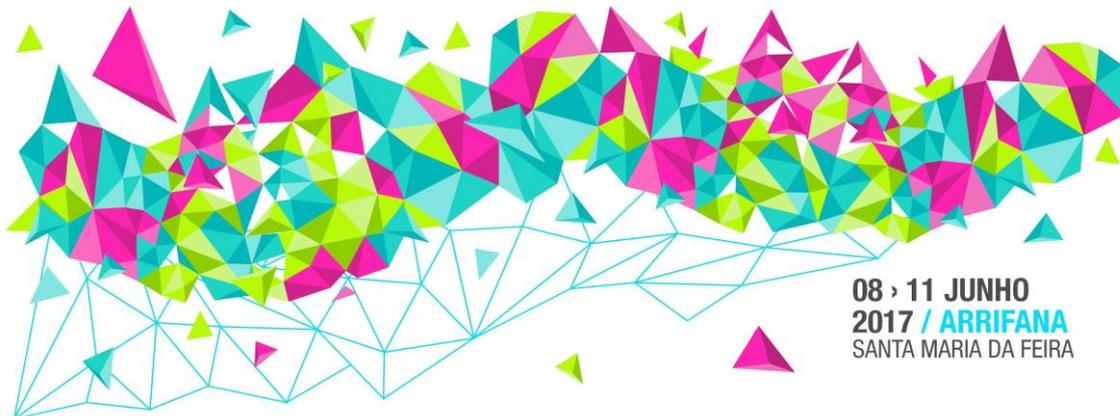


- b. Os EM devem estar devidamente instalados às 15h00 do dia 08/06/2017 para validação técnica da Organização do evento e entidades concelhias competentes nas áreas da saúde pública e de segurança;
 - c. A remoção dos equipamentos móveis do recinto do evento deverá ser efetuada até às 12h00 do dia 12 de junho de 2017;
 - d. O horário definido para o funcionamento da praça da alimentação deve ser impreterivelmente cumprido;
 - e. A memória descritiva apresentada na candidatura deve ser respeitada na íntegra, sob pena de exclusão do evento;
 - f. A área envolvente ao equipamento móvel deve apresentar-se sempre limpa e organizada, sem acumulação de produtos e/ou resíduos que causem foco de insalubridade e um mau impacto visual, sendo que, se tal acontecer, a responsabilidade será imputada ao participante;
 - g. Cada entidade exploradora é responsável pela limpeza e segurança dos seus bens;
4. 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.
5. 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;
6. Os espaços dinamizados por entidades privadas sem fins lucrativos devem estar devidamente concluídos e nas devidas condições de instalação e de funcionamento ao nível da higiene e segurança até às 24h00 do dia 7 de junho de 2017, pelo que, os participantes podem efetuar a montagem a partir das 14h do dia 5 de junho de 2017;
7. Só é permitida a utilização de equipamentos elétricos desde que não seja ultrapassado o limite de potência elétrica designada pela Organização.
8. É da responsabilidade da entidade exploradora a indemnização por quaisquer danos provocados a terceiros, que legalmente lhe sejam imputados, em consequência da exploração. A responsabilidade civil profissional, bem como a responsabilidade civil de exploração pelas atividades desenvolvidas devem ser transferidas para uma empresa de seguro.



Deveres dos Participantes:

- Instalação e certificação da rede de gás, até dois fogões por espaço alimentar;
- Decoração da área externa do espaço disponibilizado;
- Os participantes 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 precário, os quais devem constar, na sua totalidade, da ementa diariamente no estabelecimento;
- No serviço ao cliente é obrigatória a utilização de louça descartável, não reutilizável;
- O precário 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 precário 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;
- 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 existência de Livro de Reclamações no estabelecimento.
- Cada estabelecimento é responsável pela integridade e segurança dos seus colaboradores.

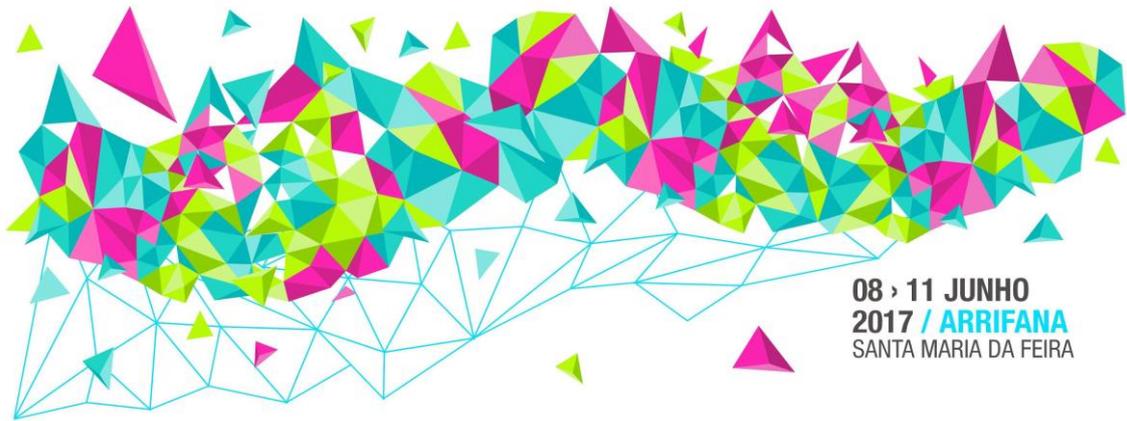
12. DEVERES DA ORGANIZAÇÃO

Constituem deveres da Organização:

- Atribuição de espaço e/ou tenda para espaços alimentares Tipo 1 e 2;
- Esplanada comum com mesas e bancos corridos em madeira;
- A localização dos EM, cuja atribuição far-se-á em momento posterior à seleção, através de análise de questões técnicas determinantes na implementação dos mesmos no terreno;
- A Segurança do espaço público, não sendo da responsabilidade da Organização do evento eventuais furtos, roubos ou quaisquer danos nos equipamentos móveis;
- A execução das ligações às redes de Infraestruturas - rede elétrica, abastecimento de água e de saneamento (apoio técnico durante o evento);
- A iluminação exterior da praça da alimentação;
- A execução e higienização do espaço de esplanada
- Animação;
- Apoio no processo de licenciamento dos estabelecimentos, 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.

13. ESCLARECIMENTOS E DÚVIDAS

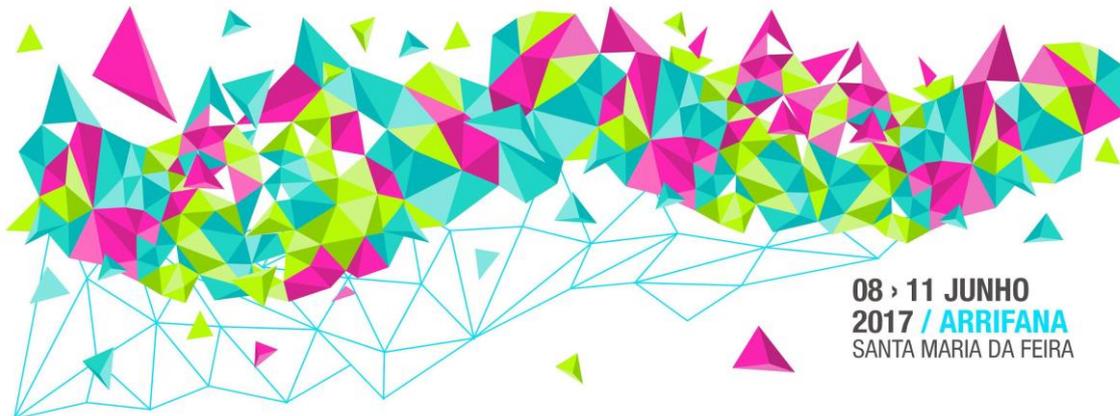
Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das presentes normas de participação devem ser solicitados através do endereço de e-mail mosaicossocialfeira@gmail.com



ANEXO I - Regras de Higiene e Segurança Alimentar

1. Higiene das Instalações e Equipamentos

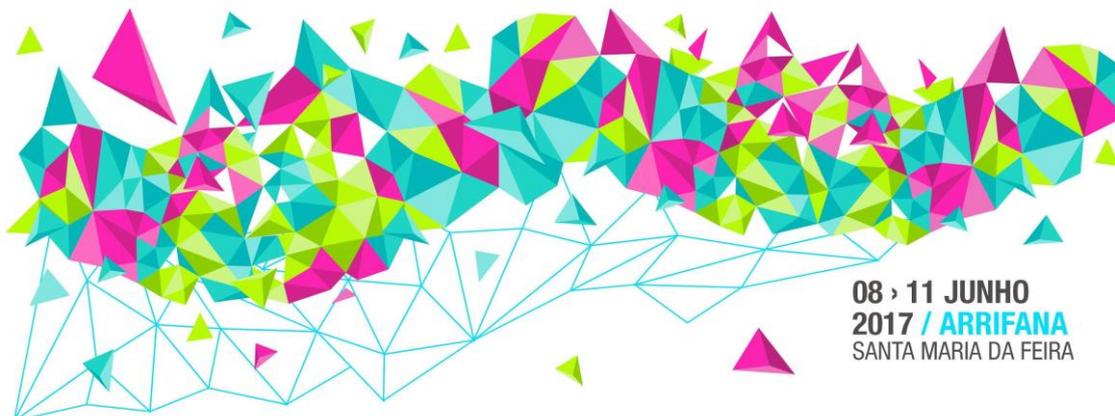
- a) Deve ser respeitado e cumprido o “layout” definido para cada espaço, o mesmo, será apresentado na ação de formação/sensibilização em higiene e segurança alimentar e disponibilizado publicamente após a referida ação;
- b) No caso de os participantes pretenderem propor um outro “layout”, devem entregar a proposta de alteração 5 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 refeições devem ser realizados nos locais devidamente autorizados para o efeito e que reúnem as condições higiossanitárias 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 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; 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;
 - Ser revestidos com produto adequado, quando são fabricados em madeira e utilizados no consumo dos géneros alimentícios, ou então, não poderão ser reutilizados.
 - 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.
 - As mesas devem apresentar-se sempre em boas condições higiénicas, devendo efetua-se a higienização entre cada refeição servida.

2. **Higiene dos Alimentos:**

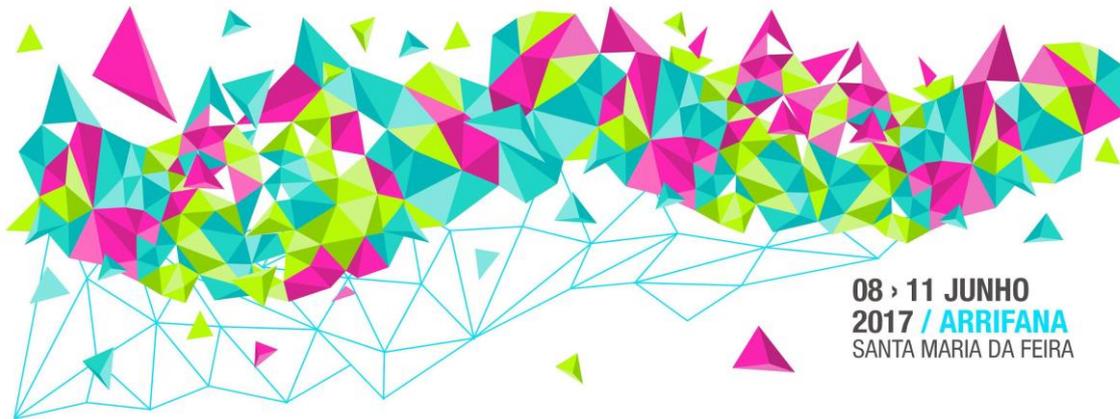
- a) Possibilitar boas práticas de higiene durante as operações, nomeadamente, contra a contaminação cruzada, motivada pelos géneros alimentícios, equipamentos, materiais, água, sistemas de arejamento ou pessoal e outras fontes de contaminação tais como parasitas;
- b) O armazenamento dos géneros alimentícios 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;
- 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**

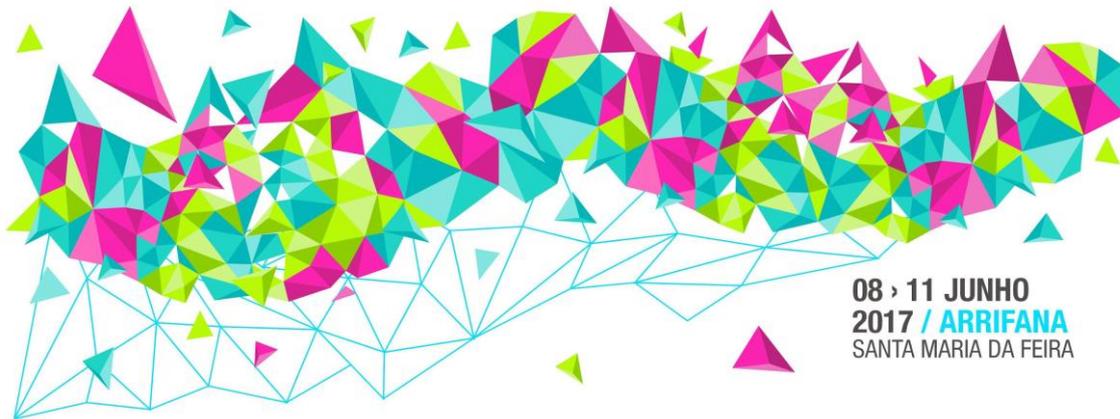
- a) Devem existir meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos junto aos pontos de água que existem para o efeito (dispositivos de sabonete líquido e toalhetes de papel);
- b) O pessoal deve apresentar-se sempre com elevado grau de higiene pessoal, e deverá usar vestuário de cor clara, adequado 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);
- 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

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

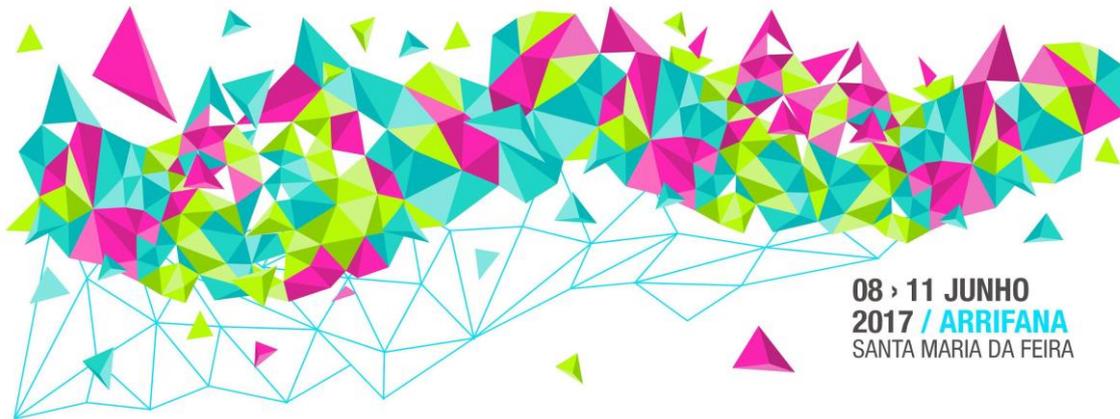
Socorro

- 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) 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.

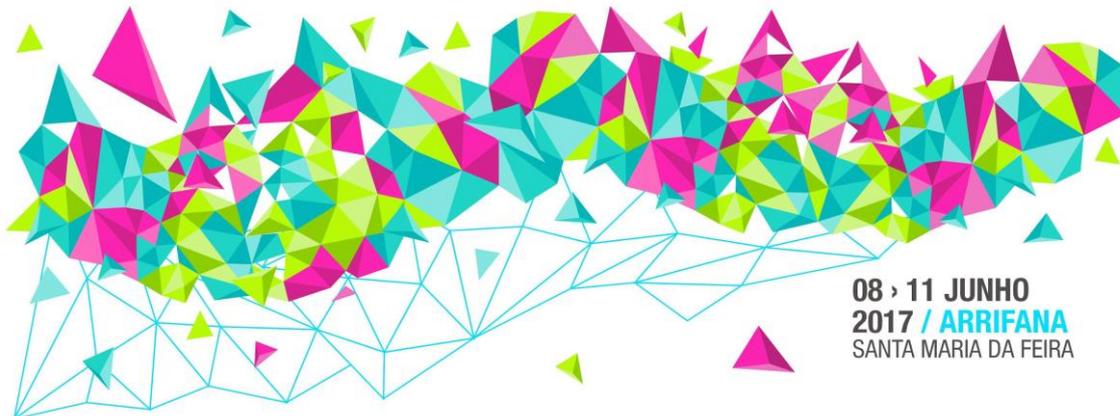


2. Aparelho de Queima / Garrafas de gás

- 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 combustíveis) 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 espaço alimentar.
- 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.

3. Meios de Prevenção / Extinção

- a) Todos os espaços alimentares 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

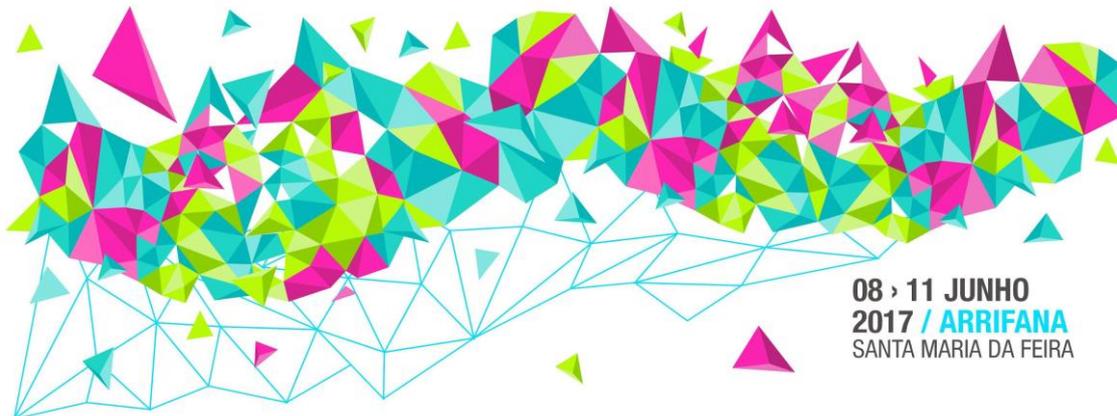
- a) devem ser bem organizados e acondicionados todos os materiais comburentes (carvão, lenha, palha, acendalhas...) de forma a não potenciar zonas de risco elevadas.
- b) devem existir zonas diferenciadas e devidamente acondicionadas para cada tipo de material comburentes.

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 comburentes (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

- 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.

Declaração de Compromisso para

Exploração de Espaços na Praça da Alimentação

Para os devidos efeitos (nome), _____

Declara o seguinte:

- Que se compromete a explorar o espaço que lhe venha a ser atribuído na praça da alimentação do V Mosaico Social, com respeito por todas as regras constantes no Programa de Consulta e Normas de Participação para a Exploração de Espaços (Praça da Alimentação) e demais legislação aplicável, nomeadamente em matéria de instalações, equipamentos e funcionamento do estabelecimento.
- Que se compromete a utilizar apenas os equipamentos logísticos referenciados na ficha de candidatura e aprovados pelo júri de seleção.

Data ____ de _____ de 2017

Assinatura _____

Observações: _____