Descrição do evento	Na senda das edições anteriores, o Município de Guimarães pretende, em 2015, dar continuidade ao evento "Feira Afonsina", proporcionando a todos os visitantes uma experiência inesquecível no tempo, através da construção de espaços temáticos que caracterizarão os três dias do evento. Fruto de uma sólida memória cultural, instalada e refletida no imaginário coletivo da comunidade, realçando e valorizando a identidade histórico-cultural impressa no código genético da cidade, Guimarães apresenta-se como palco privilegiado para a realização da Feira Afonsina. Na presente edição, que decorrerá de 26 a 28 de junho, o evento retratará o episódio da "Carta de confirmação do Foral de Guimarães", outorgada pelo Infante D. Afonso Henriques a 27 de abril de 1128.
Local de realização	Rua Conde D. Henrique; Colina Sagrada; Largo Martins Sarmento; Rua Serpa Pinto; Rua Santa Maria; Rua das Trinas; Largo dos Laranjais; Travessa D. Aninhas; Rua João Lopes Faria; Convento Santa Clara; Rua Nun´Alvares; Largo Cónego José Maria Gomes; Rua Gravador Molarinho; Largo da Oliveira; Praça Santiago; Rua Alfredo Guimarães; Largo da Misericórdia; Largo João Franco; Largo Condessa do Juncal; Rua Dr. Mota Prego; Rua Dr. Avelino Germano e Rua da Rainha D. Maria II.
Data e Horário de funcionamento	26 de junho, das 10h30 à 1h00 27 de junho, das 10h30 à 1h00 28 de junho, das 10h30 às 22h30
Organização	A organização do evento "Feira Afonsina" é da responsabilidade da Câmara Municipal de Guimarães, em parceria com a "A Oficina", CIPRL.
Tipologia dos participantes	A tipologia apresentada destina-se a regulamentar a concessão das esplanadas afetas aos Bares e Restaurantes Locais. (Nota: a apresentação de candidatura é um imperativo incontornável).
Instrução do processo de candidatura	As candidaturas deverão ser instruídas com os seguintes documentos, cujo preenchimento e entrega constitui **formalidade obrigatória** para o candidato: a) Ficha de inscrição b) Memória descritiva: • Descrição da decoração espacial, retratada à época medieval, acompanhada de fotografias recentes ou desenho ilustrativo;

- Descrição de guarda-roupa e calçado, retratado à época medieval, acompanhado de fotografias recentes ou desenho ilustrativo;

- Descrição dos produtos comercializados (incluir: lista de ingredientes utilizados). Nota: consultar a "Lista de elementos permitidos e interditos pela Organização".

c) Declaração de compromisso

Notas adicionais:

- Não são consideradas candidaturas rasuradas, ilegíveis ou com elementos plagiados de outras fontes que não as próprias;

- Os Bares e Restaurantes Locais interessados podem candidatar-se a outros espaços. Para o efeito, devem inscrever-se através dos formulários apresentados nas Entidades Privadas e respeitar as respetivas Normas de Participação;

- A candidatura que não apresente os documentos exigidos será penalizada/excluída no ato da avaliação;

- A prestação de falsas declarações pelos candidatos determina a rejeição da respectiva candidatura e a exclusão do mesmo.

Modo e prazo de apresentação das candidaturas

As candidaturas devem ser remetidas até dia ao dia **10 de abril**, pelas seguintes vias:

Por correio **com registo e aviso de receção** para:
Câmara Municipal de Guimarães – Divisão de Cultura e Turismo
Largo Cónego José Maria Gomes
4800-419 Guimarães

Por correio eletrónico: **feira.afonsina@cm-guimaraes.pt**

Entregues em mão no Palácio Vila Flor – Divisão de Cultura e Turismo
Horário de funcionamento
Terça a Sexta: das 9h30 às 13h00 e das 14h30 às 18h00

Apreciação de candidaturas

A entrega da candidatura ou a participação em edições anteriores, não assegura a participação no evento. A seleção dos participantes é da exclusiva responsabilidade da Organização, considerando:

a) Análise da memória descritiva apresentada na candidatura e respetiva adequação à época medieval retratada;

b) Cumprimento dos prazos estipulados pela Organização, nomeadamente, o prazo de entrega da candidatura, devidamente preenchida;

c) Histórico de participação do candidato em edições anteriores, caso exista o respetivo historial.

Nota: 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/ inconvenientes para o evento.

Transmissão da decisão aos candidatos

Findo o processo de apreciação de candidaturas, a Organização compromete-se a informar todos os candidatos da respetiva decisão até ao dia **08 de maio** por e-mail, ou carta.

Credenciação

O acesso ao recinto da Feira para o início das montagens e desmontagens é feito após a respetiva credenciação, das 9h00 às 22h00 do dia 25 junho.

Montagem e desmontagem

A montagem e desmontagem são efetuadas nos seguintes horários:

Montagem – das 9h00 às 24h00, do dia 25 junho;

Desmontagem – das 22h00 do dia 28 junho às 8h00, do dia 29 junho.

Nota: Os espaços têm, obrigatoriamente, de estar devidamente equipados e decorados até às 10h00 do dia 26 junho.

Cargas e Descargas

Nos dias de funcionamento da Feira, o período de cargas e descargas é das 7h00 às 10h00.

Esplanadas, guarda-sóis e estruturas similares

No sentido de evitar situações incómodas e deslocadas da temática do evento, a Organização estabeleceu um conjunto de orientações que devem ser observadas. Assim:

a) Durante o evento, apenas os estabelecimentos cuja candidatura foi aprovada pela Organização poderão colocar esplanadas, desde que enquadradas na época medieval retratada;

b) **Recolha de esplanadas em metal**:

- Considerando a ampliação do espaço oficial da Feira, é solicitado a todos os estabelecimentos participantes que procedam à recolha das respetivas esplanadas. Não sendo possível, essa necessidade deve ser referida no formulário da candidatura para que a Organização assegure a recolha em substituição do proprietário.

Praça S. Tiago (área central) e Largo Condessa do Juncal
- Considerando que o evento tem início no dia 26 junho, pelas 10h30, as esplanadas têm de ser recolhidas, impreterivelmente, no dia 25 junho, até às **9h00**.

Restantes áreas oficiais
- Considerando que o evento tem início no dia 26 junho, pelas 10h30, as esplanadas têm de ser recolhidas, impreterivelmente, no dia 25 junho, até às **12h00**.

c) **Reposição das esplanadas**:

No final do evento, a reposição das esplanadas recolhidas pela Organização decorrerá entre 6h00 e as 12h00 do dia 29 junho.

d) As esplanadas e estruturas semelhantes devem enquadrar-se na época medieval retratada. A implementação das estruturas mencionadas carece da aprovação prévia por parte da Organização e deve estar em completa conformidade com o desenho proposto na candidatura, nomeadamente em relação à estrutura e materiais utilizados.

Deveres da Organização

a) Análise e aprovação das candidaturas;

b) Assegurar a limpeza do espaço público e a colocação de recetores do lixo;

c) Efetuar um seguro de responsabilidade civil. (Nota: Qualquer outro tipo de seguro – ex: seguro sobre furtos, entre outros – é da inteira responsabilidade dos participantes);

d) Acautelar a segurança do espaço público onde se desenrola o evento (não sendo da responsabilidade da organização eventuais furtos, roubos ou quaisquer danos);

e) Assegurar a Animação oficial do evento;

f) Assegurar e supervisionar o cumprimento das presentes Normas de Participação.

Deveres dos participantes

O incumprimento dos seguintes deveres e obrigações dos participantes têm como consequência imediata a exclusão da participação no decorrer do evento em curso e em futuras edições, bem como a não devolução da caução (ver capítulo “Caução”).

a) Os participantes só podem vender/expor/trabalhar os materiais mencionados na memória descritiva;

b) Os participantes ficam obrigados a manter os espaços abertos ao público durante todo o horário de funcionamento do evento;

c) Os participantes devem afixar no início do evento o preçário dos artigos, mantendo-o inalterado durante o horário de funcionamento do evento, nos termos da legislação em vigor e em lugar visível;

d) Os motivos e materiais utilizados na decoração e identificação dos espaços e equipamentos utilizados devem enquadrar-se na época medieval retratada;

e) Todos os intervenientes que estejam associados a um estabelecimento (vendedor, ajudante ou outro) devem utilizar obrigatoriamente guarda-roupa e calçado apropriado e enquadrado na época medieval retratada, sendo da responsabilidade dos participantes a respetiva aquisição/aluguer;

f) Os produtos vendidos/expostos que tenham inscrições publicitárias devem ser embrulhados em papel pardo, cartão, serapilheira ou pano-cru, podendo ainda ser utilizado fio de sisal ou algodão;

g) Os participantes não podem publicitar no exterior dos estabelecimentos qualquer marca publicitária;

h) Em caso de condições climatéricas adversas (ex. excesso de chuva e/ou sol) os participantes devem precaver-se com proteções específicas enquadradas à época medieval;

i) Cada participante/estabelecimento é responsável pela integridade dos seus colaboradores, segurança interna dos espaços e respetivos bens;

j) Os participantes devem manter o seu espaço devidamente limpo e organizado;

k) Os participantes devem sujeitar-se a ações de supervisão e avaliação da ambientação e rigor histórico a realizar pela Entidade Organizadora e/ou qualquer outra Entidade Credenciada;

l) Os participantes deverão conciliar, na medida possível, as exigências expressas nas disposições legais no âmbito da Higiene e Segurança Alimentar com o enquadramento na

época medieval projetada pela Organização;

m) Os participantes devem respeitar a legislação vigente sobre direitos do consumidor. (Nota: os participantes devem estar preparados para a emissão de faturas/recibos);

n) Nos termos do disposto no Decreto-Lei nº. 156/2005 de 15 de Setembro, é obrigatória a existência de Livro de Reclamações no estabelecimento;

o) 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;

p) Os lixos devem ser depositados em recetores disponibilizados pela Organização, distribuídos pelo recinto.

q) A uniformização da loiça comercializada pretende contribuir para uma caracterização mais próxima da época medieval retratada. Sendo assim:

1. Todos os participantes que necessitem de loiça no decorrer da sua participação no evento são obrigados a adquirir a loiça oficial do evento, não sendo permitido a utilização de outro tipo de material não adequado à época;

2. Os participantes devem solicitar a loiça oficial do evento recorrendo ao formulário disponibilizado pela Organização;

3. O levantamento da loiça será efetuado em hora e local a designar;

Preçário da loiça (preços de referência de 2014):

Artigo	Preço (c/Iva 23%)
Pratos pequenos	1,80 €
Pratos grandes	2,00 €
Malgas	1,20 €
Jarros	3,50 €
Copos 33 cl	1,30 €
Copos 8 cl	0,50 €

valores com IVA incluído

4. Numa primeira fase, os participantes deverão levantar 50% das encomendas efetuadas. Os restantes 50% deverão ser levantados consoante as necessidades de cada mercador alimentar;

5. O método de pagamento utilizado será por cheque à Ordem do Município de Guimarães ou em numerário.

Caução

Com vista a assegurar o estrito cumprimento das presentes Normas de Participação e a devolução do espaço público ocupado nas condições prévias à ocupação, será exigida uma caução de 150,00 €.

a) A caução terá que ser obrigatoriamente depositada no Município de Guimarães até ao dia 26 de maio;

   A caução deve ser prestada por cheque, transferência bancária ou numerário.

   Dados financeiros do Município de Guimarães:

   Nº Conta: 396.10.309315-1
   Nome Cliente: MUNÍCIPIO GUIMARÃES
   NIB: 0036.0396.99103093151.58
   IBAN: PT50.0036.0396.99103093151.58
   BIC/SWIFT: MPIOPTPL

   Os participantes podem, ainda, proceder ao pagamento do valor da caução, em cheque ou numerário, no Balcão Único de Atendimento da Câmara Municipal de Guimarães.

   Qualquer modalidade adotada (cheque, transferência bancária ou numerário) **exige a apresentação das referências (número das guias de receita)** transmitidas via e-mail, ou carta, aquando da validação e aprovação por parte da entidade Organizadora.

b) A não prestação da caução nos termos da alínea anterior determina a impossibilidade de montagem de qualquer estrutura, de ocupação de qualquer espaço ou de participação na Feira;

c) Nos casos em que se verifique não haver lugar à sua cativação, a caução será devolvida nas duas semanas seguintes ao encerramento da Feira;

d) A decisão de não devolução da caução compete ao Vereador da Câmara Municipal de Guimarães com competências delegadas na área da Divisão de Cultura e Turismo, mediante informação fundamentada dos Serviços, considerando os pressupostos apresentados nos "Deveres dos participantes".

e) A devolução da caução será processada através de transferência bancária. Para o efeito, é necessária a apresentação, na Divisão de Cultura e Turismo, de um documento bancário com os dados para transferência (nome/NIB).

Condições climatéricas adversas

Na eventualidade das condições climatéricas impossibilitarem a realização do evento, a Organização não se responsabilizará por eventuais danos e/ou indemnizações, nem ressarcirá os valores de participação aos participantes.

Aceitação das normas

O envio da candidatura implica a aceitação de todas as cláusulas presentes nas “Normas de Participação” e respetivos anexos;

O incumprimento das “Normas de Participação” determina a extinção do direito de participação, sem que haja lugar à exigência de indemnização e consequente perda do reembolso do valor da caução.

As dúvidas ou casos omissos suscitados pela aplicação destas “Normas de Participação” serão devidamente esclarecidas pela Organização.

Disposição final

A verificação de que um participante incorre sistematicamente no incumprimento das presentes “Normas de Participação”, contrariando reiteradamente as orientações dos elementos da Organização, resultará na exclusão da participação no evento e em futuras edições do mesmo, bem como na não devolução da caução.

Lista de elementos permitidos e interditos

1. MATERIAIS PERMITIDOS

Osso, peles, couros de animais oriundos da Europa e Norte de África.
Cerâmica, madeiras, cortiça, resina, vime, cestaria e anil.
Ouro, prata, cobre, estanho, ferro, ferro forjado, aço, zinco, chumbo e latão.
Armas e munições de temática medieval.
Vestuário/tecidos: linho, estopa, veludo, seda, algodão e lã utilizados em vestuário de estilo medieval.
Calçado: sapatos, botas, sandálias de estilo medieval confecionadas em couro, pele e tecido.
Adereços: chapéus, toucados, colares, brincos, pulseiras, anéis, cintos, sacolas, bolsas de estilo medieval.
Cera.

2. PRODUTOS DA ÉPOCA RETRATADA

Animais domésticos: boi, vaca, carneiro, ovelha, cordeiro, cabrito, cabra, porco, leitão e coelho.
Aves domésticas: galinha, galo, capão, pombo, rola, ganso e pato.
Leite e seus derivados: manteiga, queijo fresco, queijo curado, coalhada e nata.
Animais de caça: javali, veado, lebre, zebro, gamo, perdiz, fissão, pato bravo e galinhola.
Derivados de carne: chouriços, chouriças, linguiças, farinheiras, toucinho, presunto e outros fumeiros.
Peixe: atum, truta, sável, solha ou esturjão, salmão, congro, pargo, carapau, sardinha, pescada, marmota, cavala, enguia, tainha, bogas e lampreia.
Mariscos e molúsculos: amêijoa, mexilhão, berbigão, ostra, vieira, camarão e caranguejo.
Leguminosas: lentilha, ervilha, feijão, feijão-frade, grão, favas, tremoço e rábano.
Hortaliças: couve, repolho, endívias, alface, agrião, chicória, acelga, rúcula, espinafre, brócolos, couve-flor, couve-de-bruxelas.
Tubérculos: alho, cebola, cenoura, nabo, espargo, rabanete e beterraba.
Outros produtos vegetais: beringela, abobora, pepino, pimento, pimentão, courgette e cogumelos.
Pão: pão meada, pão integral, pão de mistura, pão ázimo, pão doce, fogaça.
Temperos e ervas aromáticas – sal, sumo de agraço, limão, laranja azeda, vinagre, cominhos, loureiro, orégão, coentro, tomilho, poejo, açafrão, alecrim, carqueja, pimenta, canela e mostarda.
Gorduras: azeite, óleos vegetais, banha ou sebo, manteiga e toucinho.
Massas: massa tenra e massa folhada.
Conservas: xarope, geleia, compota, conservas em mel, em vinagre, em azeite, em vinho, em óleo, em sal e em fumeiro.
Fruta fresca: ameixa, ginja, cereja, uva, pêssego, alperce, nêspera, maça, pera, figo, marmelo, laranja, limão, romã, medronho, melão, melancia e azeitona.
Frutos secos: avelã, noz, amêndoa, castanha, figo seco, uva, maça e ameixa.
Ervas de cheiro/infusão: alfazema, hortelã, hortelã-pimenta, rosmaninho, verbena, salsa, beldroega, anis (erva doce), camomila, lavanda, cidreira, hipericão (erva de S. João), funcho, malva e sabugueiro.
Outras plantas: mirto ou murta, aloé, bucho, absinto, incenso, junco, vimeiro, oliveira, salgueiro, olmo, pinheiro, palmeira anã, sobreiro, bétula, azevinho e choupo.

Bebidas: vinho maduro e verde, branco tinto, roseta, cidra, sumos naturais, água, infusões, xaropes e licores.

3. PRODUTOS / MATERIAIS INTERDITOS

Cacau e chocolate.
Batata, tomate e seus derivados, fruta tropical, amendoim, cocô, baunilha, chuchu, pistáchios e afins.
Noz-moscada, cravo e piripiri.
Alheira.
Isqueiros, porta-chaves e esferográficas.
Redes metálicas.
Produtos plastificados ou de plástico.
Elásticos, fechos “éclair”, fita-cola, cordas plásticas ou de nylon e pioneses.

FICHA DE INSCRIÇÃO

Leia atentamente as Normas de Participação. **Os dados devem ser preenchidos em letra maiúscula.**

devolver até 10 de Abril de 2015

Nome do estabelecimento

N.º contribuinte

Nome do proprietário/responsável

Rua/ lugar

Cidade Código postal

Telefone/telemóvel

E-mail

NECESSIDADES DE LOIÇA

Pratos pequenos	quantidades		Jarros	quantidades	
Pratos grandes	quantidades		Copos 33 cl	quantidades	
Malgas	quantidades		Copos 8 cl	quantidades	

APOIO NA DECORAÇÃO DO ESPAÇO INTERIOR E/OU EXTERIOR?

☐ Sim ☐ Não

OBSERVAÇÕES ADICIONAIS

MEMÓRIA DESCRITIVA

Descrição da proposta de decoração/ambientação do espaço exterior e interior

Características da estrutura e materiais utilizados no exterior do estabelecimento

Dimensão do posto de venda no exterior (m2)

Produtos comercializados

Descrição do guarda-roupa utilizado

Anexar o seguinte reportório (**OBRIGATORIO**):
Fotografias do guarda-roupa a utilizar (1-3 fotos)

Nota: as fotografias deverão ser enviadas por correio eletrónico, não devendo ultrapassar os 300 dpi e os 8Mb na sua totalidade.

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO

Para os devidos efeitos, declara-se que:

A entidade _____ ,

contribuinte nº _____ , sedeada em _____

representada pela pessoa _____

compromete-se a utilizar a loiça oficial do evento e respeitar todas as regras constantes nas Normas de Participação.

Data: ____ / ____ / ____

Assinatura do responsável

_____

LISTA DE VERIFICAÇÃO (check list)

- ☐ Ficha de Inscrição
- ☐ Memória descritiva
- ☐ Fotografias dos postos de venda no exterior
- ☐ Fotografias dos materiais e/ou produtos
- ☐ Fotografia do guarda-roupa a utilizar
- ☐ Declaração de compromisso

PREENCHIMENTO RESERVADO À ORGANIZAÇÃO DA FEIRA AFONSINA

Boletim de inscrição nº _____ data de entrada ___/___/___

recebido por _____

☐ seleccionado(a) ☐ não seleccionado(a)

A título exemplificativo a organização oferece um conjunto de normas orientadoras no domínio da HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR, previstas na legislação mencionada que devem ser observadas pelos participantes, tendo contudo em consideração o enquadramento histórico da época retratada no evento.

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

1. Higiene das Instalações e Equipamentos

- as instalações devem ser construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas;

- deverá existir uma zona limpa e uma zona suja distintas. A zona limpa é onde se preparam os alimentos. A zona suja é onde se higienizam os utensílios;

- as superfícies (áreas de trabalho e de venda) – bancadas de trabalho, balcões de atendimento, paredes (locais de manipulação de alimentos) e pavimento – devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos. Para o efeito, devem ser revestidas com materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos;

- deve existir ventilação e iluminação adequadas, naturais ou mecânicas, nas instalações, de modo a prevenir a acumulação de humidade e de calor excessivos, reduzindo assim a contaminação dos alimentos por via aérea;

- a limpeza dos pavimentos deve ser efetuada sempre com pano húmido em perfeitas condições higiénicas, sendo proibida a varredura a seco;

- deve existir armário próprio para armazenagem de produtos de limpeza, desinfetantes e equipamentos de limpeza;

- todos os recipientes, utensílios e aparelhos e/ou equipamentos que entrem em contacto com os géneros alimentícios devem:

  a) estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Devem ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;
  b) ser armazenados em local limpo e ao abrigo de contaminações;
  c) ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e conservação;
  d) ser revestidos com produto adequado (os que 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;

- deverão existir recipientes para o lixo com tampa de comando não manual;

- as instalações devem ser limpas e desinfetadas no final de cada dia de trabalho (aplicar primeiro o detergente e de seguida o desinfetante).

2. Higiene e Segurança dos Alimentos

- na receção das matérias-primas verificar o estado dos produtos. Mesmo que estejam dentro da validade, devem rejeitar-se os produtos que apresentem alterações de cor e de cheiro;

- os produtos devem ser armazenados consoante a sua família e acondicionados em armários e prateleiras de material lavável, em recipientes de materiais próprios, protegidos da contaminação;

- os alimentos devem ser armazenados a pelo menos 20 cm do chão, mesmo que estejam embalados;

- para os produtos com necessidade de frio é recomendada a existência de câmaras de frio separadas para matérias-primas e para produtos acabados. Não havendo esta possibilidade ter em atenção os seguintes aspetos:

  a) colocar os produtos confecionados num plano superior ao dos alimentos crus;

  b) separar os produtos de origem vegetal dos de origem animal;

  c) colocar os alimentos "mais sujos" num plano inferior aos "mais limpos";

  d) não colocar caixas nem estrados dentro do equipamento de frio;

  e) acondicionar os produtos colocados nas prateleiras em embalagens próprias;

  f) não armazenar no mesmo equipamento de frio produtos incompatíveis, nomeadamente os que captem ou transmitam odores. Exemplos de produtos que transmitem odores – bacalhau, peixe, charcutaria, laranjas, limões e cebolas. Exemplos de produtos que captam odores – ovos, leite e laticínios;

  g) etiquetar os produtos alimentares que são armazenados em frio, identificando o alimento bem como a sua data de armazenamento;

  h) devido ao consumo de energia elevada e possíveis avarias, devem afastar-se os equipamentos de frio de fontes de calor (tais como máquinas e equipamentos);

- não refrigerar carne, peixe ou outros produtos perecíveis, em contacto com o sangue ou outro líquido proveniente do produto; deverão ser utilizadas caixas próprias que permitam separar o produto do líquido libertado no decorrer da descongelação;

- os peixes frescos não devem manter-se em refrigeração mais de 24 horas;

- os equipamentos de frio devem ser de material liso, impermeável, resistentes e de fácil limpeza e desinfeção;

- os equipamentos de frio devem ser dotados com termómetro que permita a fácil verificação de temperatura;

- deverão ser registadas as temperaturas de todos os frigoríficos ou câmaras 3 vezes por dia: uma à chegada ao local pela manhã, outro a meio do dia e outra ao final do dia antes da saída das instalações;

- as temperaturas de refrigeração devem ser as adequadas para cada tipo de produto;

- a descongelação de produtos alimentares não pode ser realizada à temperatura ambiente. Deve ser realizada com antecedência, no frigorífico, ou, em casos de necessidade, poderá ser efetuada no micro ondas.

- um produto descongelado não pode ser novamente congelado;

- os produtos frescos não podem ser congelados;

- a manipulação dos alimentos crus deve ser feita em zonas distintas daquelas onde são manipulados os alimentos confecionados;

- os produtos devem estar protegidos do contacto direto do público, dos raios de sol e de poeiras, quando não estão embalados;

-os produtos expostos no exterior dos espaços de venda devem estar acondicionados em expositores de vidro ou acrílico a, pelo menos, 70 cm do solo;

- as bebidas devem ser servidas em recipientes adequados e limpos;

- proceder à separação de resíduos;

- retirar os resíduos após cada dia de trabalho.

3. Higiene do Pessoal

As pessoas que de alguma forma contactam com os alimentos nas diferentes fases da sua produção, são portadoras de microrganismos que podem contaminar os alimentos e causar doenças a quem os consome.

Regras, condições e práticas que asseguram uma adequada higiene pessoal:

- 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);

- as mãos são os principais transmissores de contaminação para os produtos alimentares, pelo que, devem ser lavadas sempre que ocorram as seguintes situações: uso de sanitários, antes de iniciar o trabalho e após cada intervalo; após a manipulação de equipamentos sujos ou de sacos e/ou caixotes do lixo; depois de manipular alimentos crus; após manipulação de produtos químicos; sempre que haja mudança de tarefa e/ou preparação; após mexer no cabelo,

olhos, boca, ouvidos ou nariz; depois de comer ou fumar; depois de assoar, tossir ou espirrar e, após ter tocado em objetos como dinheiro, telefone e outros objetos de muito uso;

- as unhas devem ser mantidas curtas, limpas e sem verniz, sendo proibida a utilização de unhas postiças e/ou de gel;

- qualquer funcionário que sofre ou seja portador de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetado, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibido de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidade de infeção 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;

- os manipuladores com feridas e doenças não podem manipular diretamente os alimentos. Caso se verifiquem cortes, feridas ou queimaduras, estas devem ser protegidas com pensos estanques de cor viva (para se detetarem facilmente se caírem) e impermeáveis, luvas ou dedeiras de borracha;

- deve existir armário próprio para armazenagem de vestuário e objetos pessoais dos funcionários;

- toda a roupa e outro material que se use fora do local de laboração devem ser deixados no vestiário;

- o fardamento deve ser adequado para a tarefa a desempenhar devendo o pessoal que manipule alimentos usar toucas ou barretes que cubram todo o cabelo, de forma a evitar a sua eventual queda em cima dos alimentos;

- o fardamento deve apresentar-se sempre limpo e ser de uso exclusivo durante o período de laboração;

- o calçado deve ser antiderrapante, confortável e fechado para a proteção de eventuais quedas de objetos;

- não é permitida a utilização de quaisquer adornos (p. ex. jóias, relógios, pulseiras, brincos, piercings, etc.)

- não é permitido o uso de maquilhagem, perfumes ou loções que possam passar para os alimentos;

Legislação aplicável – Principais disposições legais e normativas aplicáveis

- Decreto-Lei n.º 113/2006 que 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;

- Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu do Concelho, de 29 de Abril;

- Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios;

- Decreto-Lei n.º 230/2003 de 27 de Dezembro, que transpõe para a ordem jurídica nacional a Diretiva n.º 2001/113/CE, do Conselho, relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana;

- Decreto-Lei n.º 9/2002 de 24 de Janeiro, que estabelece as restrições à venda e ao consumo das bebidas alcoólicas;

- Decreto-Lei n.º 104/93 de 5 de Abril, que estabelece o regime fiscal relativo ao imposto especial sobre o consumo de bebidas alcoólicas;

- Decreto-Lei n.º 213/2004 de 23 de Agosto, que estabelece o regime das infrações relativas ao incumprimento da disciplina legal aplicável à vinha, à produção ao comércio, à transformação e ao trânsito de vinhos e dos produtos vitivinícolas e às atividades desenvolvidas neste setor;

- Decreto-Lei n.º 3/74 de 8 de Janeiro com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 58/84 de 21 de Fevereiro (bebidas espirituosas);

- Decreto-Lei n.º 156/2005 de 15 de Setembro, obrigatoriedade da existência de Livro de Reclamações no estabelecimento;

- E demais legislação aplicável à data do evento.

Algumas considerações no domínio da SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS

1.Estrutura

- Não utilizar materiais altamente inflamáveis nos revestimentos das paredes, dos tetos e dos pavimentos, bem como nas decorações interiores;

- Reduzir riscos de deflagração de incêndios;

- Impedir a propagação do fogo e de fumos.

2.Aparelhos de Queima / Garrafas de Gás

- Deverão ser sempre usado o mesmo número de bicos de queima, que foram identificados na candidatura;

- 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;

- Nos aparelhos de queima devem manter-se sempre limpos e afinados os queimadores, deve sempre acender primeiro o fósforo ou accionar 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;

- Não permitir que os líquidos a ferver se derramem e apaguem o lume, para evitar que o gás saia diretamente do queimador, sem arder;
- Assegurar que o local de colocação da garrafa de gás é devidamente arejado e reservado;
- Delimitar a zona da garrafa de gás por material não absorvente, se possível por madeira;
- Manter sempre livre a parte superior da garrafa de gás;
- Verificar se a sinalização indicadora de aparelhos de queima se mantém visível;
- 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 " tipo chaminé " para a extração de fumos, vapores e ar viciado, de modo a proporcionar um número adequado de renovação por hora;
- Todos os participantes que usem aparelhos de queima, devem possuir equipamentos de combate a incêndios, nomeadamente 1 extintor portátil de água ou CO2 de 6 Kg.
- Todos os participantes que usem grelhador devem ter junto deste um balde com areia;

3. Instalações Elétricas

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

Segurança Pública e Socorro

A organização " Feira Afonsina " solicita a todos os participantes, enquanto rostos principais do evento, a colaboração nas seguintes tarefas:

- 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 suscetíveis de possibilitar atos de violência;
- Prestar informações inerentes à organização, infra-estruturas e espetáculos;
- Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo à sua imediata comunicação à organização
- 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;
- Permitir a intervenção rápida e eficaz de bombeiros e de todos os que devam atuar em caso de emergência.