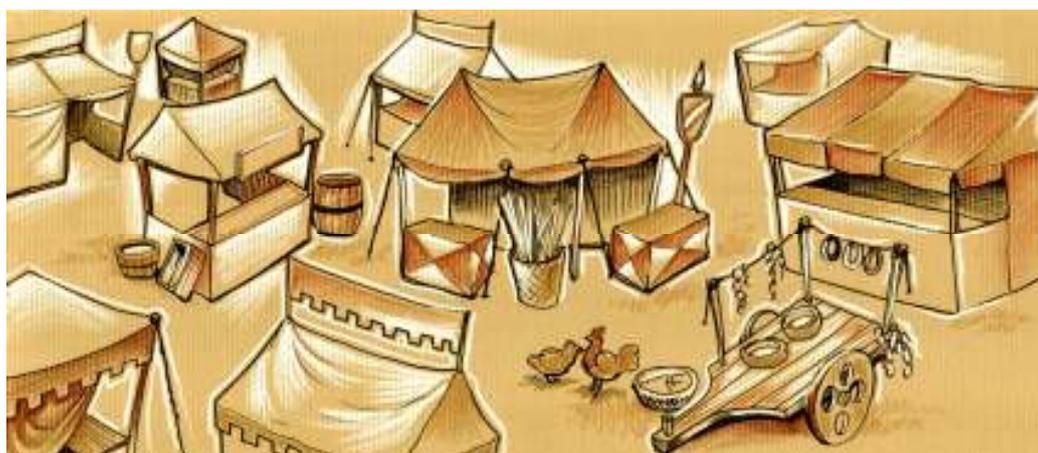


FESTA DA HISTÓRIA

PRIMEIRA CARTA DE FEIRA A BRAGANÇA (1272)

14 A 17 DE AGOSTO



Regulamento de Participação

(Artesãos, Místicos e Mercadores Alimentares)

Promotor:



Organização e Coordenação:

magic events

Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a 17 de Agosto

“Primeira Carta de Feira a Bragança (1272)”

O posicionamento fronteiriço de Bragança constituiu um elemento preponderante no curso da sua história e no fluir dos acontecimentos que se perdem em tempos de reconquista, quando os homens manejavam espadas e na liça se olhavam olhos nos olhos. A história medieval de Bragança é a história da tentativa de instituição de um centro regional dominante na mais periférica zona do reino. É o que transparece da análise da Carta de Feira outorgada à cidade de Bragança por D. Afonso III em 1272.

A atribuição da Carta de Feira a Bragança reforça a necessidade de afirmação económica da cidade ordenando a realização de uma feira anualmente ao longo de 15 dias, oferecendo proteção jurídica e física a quem vendia e a quem comprava durante o período da feira.

1. Objeto da Consulta

A presente consulta destina-se à atribuição de espaços para exploração na “Festa da História – Primeira Carta de Feira a Bragança” a realizar em Bragança, entre os dias 14 e 17 de Agosto de 2015.

2. Destinatários

Entidades singulares ou coletivas que promovam a venda e/ou demonstração de produtos e materiais enquadrados na época medieval, considerando as seguintes tipologias:

Artesãos – entidades que promovam a venda de produtos/materiais de produção própria e de forma artesanal;

Místicos – entidades que promovam a venda de produtos/materiais e/ou conhecimentos relacionados com as artes do esotérico, adivinhação e/ou previsão;

Mercadores Alimentares – entidades que promovam a venda de produtos alimentares;

3. Entidade Responsável pela Consulta

Conteúdos Mágicos – Gestão e Produção de Eventos Culturais, Lda.

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a 17 de Agosto

4. Localização

Cidadela de Bragança.

5. Período e Horário de Funcionamento

Os espaços têm de estar abertos ao público e em pleno funcionamento de 14 a 17 de Agosto de 2015.

Horários:

Dia 14: 11h00 às 01h00

Dia 15: 11h00 às 01h00

Dia 16: 11h00 às 24h00

Dia 17: 11h00 às 24h00

6. Elementos da Consulta

Os elementos que constituem a presente consulta são:

- a) Regulamento de Participação
- b) Anexo I – Ficha de candidatura
- c) Anexo II – Declaração de Compromisso
- d) Anexo III - Produtos e Materiais Medievais
- e) Anexo IV – Regras de Higiene e Segurança Alimentar
- f) Anexo V – Segurança Contra Incêndios

7. Valores de Participação/Caução

Os candidatos selecionados ficam sujeitos ao pagamento de um valor de participação, em função da sua categoria:

- Artesãos: 25 € p/ metro linear
- Místicos: 25 € p/ metro linear
- Mercadores Alimentares: 40 € p/ metro linear

Ao valor de participação acresce um valor de caução igual ao valor de participação, o qual será devolvido no final do evento, caso o participante não desrespeite, seja a que título for, o presente regulamento.

A Organização reserva-se o direito de poder isentar total ou parcialmente as candidaturas que se revelem de especial interesse para o evento.

Os participantes residentes no concelho de Bragança ficam isentos do pagamento do valor de participação.

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a17 de Agosto

8. Forma de Pagamento

O pagamento deverá ser efetuado por:

- a) Cheque à ordem de Conteúdos Mágicos – Gestão e Produção de Eventos Culturais, Lda., remetido por carta registada com aviso de receção para a morada referida no ponto (Modo de Apresentação de Candidaturas);
- b) Transferência bancária para o NIB 0036 0095 99100054287 61. Envio obrigatório de comprovativo para o e-mail:
festadahistoriabraganca@gmail.com
- c) Os candidatos selecionados deverão proceder ao pagamento do valor de participação e de caução, 5 dias úteis após ser notificado da seleção da sua candidatura.
- d) A participação no evento só é permitida a quem tenha efetuado o pagamento do valor de participação e de caução, dentro dos prazos estipulados.

9. Critérios de Localização

A distribuição dos espaços e localização das tendas é da completa responsabilidade da Organização.

Aos participantes não é atribuída a possibilidade de reclamação ou troca do local atribuído.

A Organização compromete-se a fornecer atempadamente aos participantes a respetiva localização.

10. Candidatura

As candidaturas devem ser instruídas com os seguintes documentos:

1. Ficha de inscrição;
2. Declaração de compromisso;
3. Memória Descritiva:
 - a) Descrição dos materiais/produtos para venda
 - b) Tipo de tenda com descrição detalhada dos materiais, dimensões e foto ou desenho ilustrativo
 - c) Fotografias de todos os materiais/produtos

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a 17 de Agosto

- d) Proposta de decoração e traje com descrição detalhada e fotos ou desenho ilustrativo
- e) Carta de artesão, carta de atividade produtiva artesanal ou declaração de início de atividade
- f) Currículo de participação em eventos similares

As candidaturas que não apresentem os documentos exigidos poderão ser penalizadas ou excluídas no ato da avaliação.

A prestação de declarações falsas pelos candidatos determina a rejeição da sua candidatura e a exclusão do candidato.

Cada candidato pode candidatar-se a mais do que um espaço.

11. Modo e Prazo para a Apresentação de Candidaturas

As candidaturas devem ser remetidas até ao dia 10 de Julho utilizando os seguintes meios:

-Correio registado com aviso de receção para o endereço:

Conteúdos Mágicos, Lda.

Apartado 19

4524-909 Santa Maria da Feira

- E-mail: festadahistoriabraganca@gmail.com

12. Avaliação de candidaturas

A candidatura não assegura a participação no evento, a seleção dos candidatos é da exclusiva responsabilidade da Organização, segundo os seguintes critérios:

- a) Cumprimento do prazo de candidatura;
- b) Adequação dos produtos/materiais à época medieval recriada;
- c) Qualidade do guarda-roupa e decoração.

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

Após o processo de apreciação das candidaturas todos os candidatos serão informados da correspondente decisão, até ao dia 17 de Julho, por e-mail ou carta.

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a 17 de Agosto

Em caso de desistência, o participante deverá informar a Organização, até 15 dias úteis antes do início do evento, sob pena de não lhe ser restituído o valor de participação.

13. Loiça

A uniformização da loiça comercializada pretende contribuir para uma caracterização mais próxima da época retratada.

Todos os participantes são obrigados a adquirir a loiça oficial do evento.

Os participantes devem preencher a requisição de loiça recorrendo ao formulário “Ficha de Candidatura”.

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

O pagamento deverá ser efetuado em numerário.

Preçário da Loiça

Artigo	Preço (iva incluído)
Pratos grandes	2,00 €
Pratos pequenos	1,80 €
Malgas	1,20 €
Jarros	3,50 €
Copos 33 cl	1,40 €
Copos shot	0,50 €

14. Montagens e Desmontagens

1. Montagens

Os espaços deverão estar decorados e em condições de funcionamento até às 09h00 do dia 14 de agosto, pelo que as montagens podem ser iniciadas a partir das 09h00 do dia 13 de agosto.

2. Desmontagens

As desmontagens devem ser efetuadas no dia 17 de agosto, a partir das 24h00 e até às 12h00 do dia 18 de agosto.

15. Esclarecimento de Dúvidas

Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação do presente regulamento deverão ser solicitados através de:

Telefone: 256042196

E-mail: festadahistoriabraganca@gmail.com

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a 17 de Agosto

16. Deveres da Organização

Constituem deveres da Organização:

- a) Assegurar, supervisionar e fiscalizar o cumprimento do presente regulamento;
- b) Validação, seleção e aprovação das candidaturas e respetiva atribuição dos espaços aos participantes;
- c) Assegurar a instalação elétrica dos espaços e tendas, até aos limites estabelecidos;
- d) Assegurar a limpeza do espaço público e a colocação de recipientes de depósito de resíduos;
- e) Assegurar o apoio técnico durante a realização do evento;
- f) Garantir a segurança do espaço público no recinto do evento, não sendo da responsabilidade da Organização eventuais furtos, roubos ou quaisquer danos;
- g) Efetuar um seguro de responsabilidade civil;
- h) Proceder à ambientação do recinto;
- i) Promover e divulgar o evento;
- j) Garantir a animação do evento;

17. Deveres dos Participantes

1. O incumprimento dos seguintes deveres e obrigações dos participantes, têm como consequência imediata a aplicação das sanções designadas no ponto “18 Incumprimentos”.
2. O representante da entidade, que subscreve a declaração de compromisso é o responsável perante a equipa de vistoria, devendo para o efeito estar presente durante o período de funcionamento do evento e/ou designar quem o substitua na sua ausência.
3. Deveres dos participantes e seus colaboradores:
 - a) Respeitar e fazer respeitar as indicações da Organização, procedendo de imediato às correções por ela solicitadas;
 - b) Sujeitar-se às ações de supervisão e avaliação por parte da Organização, inclusive em espaços reservados, durante o período de montagens e durante o decorrer do evento;

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a 17 de Agosto

- c) Vender/expor/trabalhar exclusivamente os materiais mencionados na candidatura;
- d) Decorar os seus espaços de acordo com a proposta apresentada;
- e) Os motivos e materiais utilizados na decoração e identificação dos espaços devem enquadrar-se na época medieval recriada;
- f) Apresentarem-se trajados à época de acordo com a proposta apresentada, sendo da responsabilidade do participante a respetiva aquisição/aluguer;
- g) Não é permitido o uso de acessórios contemporâneos (p. ex. relógios, óculos de sol, telemóveis)
- h) É obrigatória a utilização de rede mosquiteira ou tule, para cobrir os produtos alimentares;
- i) É permitida a colocação de um recuado na parte traseira ao posto de venda, destinado à confeção dos alimentos, lavagem de louça e armazenamento de matérias-primas, edificado de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar;
- j) O revestimento exterior do recuado deverá ser feito em pinheiro, brezo ou cortiça em pranchas;
- k) O recuado deverá ser devidamente fechado e o seu interior não poderá ser visível ao público;
- l) A zona de confeção não poderá ser visível ao público;
- m) A Organização reserva-se no direito de fornecer a loiça, pelo que só é permitida a sua aquisição à Organização.
- n) No caso da utilização de grelhadores, a largura máxima admitida é de 1m. A sua montagem só será iniciada após autorização prévia da sua localização pela Organização;
- o) Os grelhadores devem ser delimitados/revestidos com material não comburente. A delimitação do acesso ao grelhador pelo público deve ser de pelo menos 1 m;
- p) Os participantes são responsáveis pelos seus bens e pela limpeza e segurança interna dos seus espaços, devendo proceder ao depósito dos resíduos nos equipamentos designados pela Organização;
- q) Os participantes devem manter o seu espaço devidamente limpo e organizado;

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a17 de Agosto

- r) A limpeza dos resíduos decorrentes das desmontagens é da responsabilidade dos respetivos participantes;
- s) Os participantes devem afixar no primeiro dia do evento o preço dos artigos, nos termos da legislação vigente e em lugar visível, sendo que o preço se deve manter inalterado até ao final do evento;
- t) Os produtos que tenham inscrições publicitárias devem ser embrulhados em papel pardo, cartão, serapilheira ou pano-cru, podendo ainda ser utilizado fio de sisal ou algodão;
- u) Os participantes não podem publicitar no interior ou exterior das tendas qualquer marca publicitária;
- v) Os participantes ficam obrigados a manter os espaços abertos ao público durante todo o horário de funcionamento do evento;
- w) Em caso de condições climatéricas adversas os participantes devem precaver-se com proteções específicas, devendo a sua utilização ser limitada em casos de necessidade, devendo ser retirados de imediato após comunicação da Organização;
- x) É proibido ultrapassarem os limites de potência designada pela Organização (Artesãos e Místicos-6A; Mercadores Alimentares-30A). No caso de iluminação artificial, é obrigatório o uso de lâmpadas económicas e de tom quente a 2700K;
- y) Todos os participantes que no decurso da sua permanência em Bragança, sejam causadores de distúrbios no espaço público, serão automaticamente expulsos, sendo acionado o valor de caução;
- z) Nos termos dos Disposto no Decreto-Lei n.º 156/2005 de 15 de setembro, é obrigatória a existência de Livro de Reclamações no posto de venda;
- aa) Os participantes devem respeitar a legislação em vigor sobre os direitos do consumidor;
- bb) Cada estabelecimento é responsável pela integridade e segurança dos seus colaboradores;

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a17 de Agosto

18. Incumprimentos

O envio da candidatura implica a aceitação de todas as normas do presente regulamento.

O incumprimento das normas estabelecidas no presente regulamento determina a extinção do direito de participação, sem que haja lugar à exigência de indemnização. Este processo decorrerá do seguinte modo:

1. Admoestação – registo do incumprimento e aviso para correção;
2. Registo de incumprimento definitivo e perda do cheque de caução;
3. Exclusão do evento.

19. Transmissão de Direitos

Os candidatos selecionados não podem ceder a terceiros a sua posição contratual, seja a que título for, sob pena do cedente perder o valor de participação e o cessionário ser excluído.

20. Disposições Finais

Aos casos omissos aplicam-se as disposições legais em vigor.

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a17 de Agosto

Ficha de Candidatura

Leia atentamente o Regulamento de Participação antes de preencher a sua ficha de candidatura.

1. Identificação

Identificação da Entidade:		
Pessoa Responsável:		
Morada:		
Localidade:	Código Postal:	
NIF:	BI/CC.:	
Telefone:	Telemóvel:	
E-mail:		
Tipologia: Artesão <input type="checkbox"/>	Místico <input type="checkbox"/>	Mercador Alimentar <input type="checkbox"/>

2. Requisição de Loiça

Artigo	Quantidade	Artigo	Quantidade
Prato Grande		Jarro	
Prato Pequeno		Copo 33 cl	
Malga		Copo 8 cl	

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a17 de Agosto

3.Memória Descritiva

A candidatura pressupõe o envio de uma memória descritiva composta pela proposta escrita de ambientação e pela proposta de produtos/materiais a comercializar. No caso dos mercadores alimentares deverá ser enviada ementa completa e preçário com lista de ingredientes.

As imagens e desenhos complementares devem ser enviados em anexo.

3.1.Proposta Escrita de Ambientação

Tenda (tipo de estrutura e material utilizados; área total (incluir recuado e espaço de grelhador)

Traje e Calçado

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a17 de Agosto

3.2.Proposta Escrita de Produtos/Materiais (no caso dos mercadores alimentares incluir ementa/preçário e lista de ingredientes)

3.3.Logística

Identificação das necessidades técnicas (água, esgoto e potência elétrica) e dos equipamentos elétricos e de queima (fogões e grelhadores) a utilizar.

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a17 de Agosto

Declaração de Compromisso

Para os devidos efeitos (nome) _____

na qualidade de responsável pela presente candidatura, declara sob compromisso de honra que:

1. Se compromete a utilizar exclusivamente a loiça oficial do evento, adquirindo-a à Entidade Responsável pela Consulta.
2. Se compromete a respeitar todas as normas constantes do Regulamento de Participação.

Data _____

Assinatura _____

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a 17 de Agosto

Anexo I – Produtos e Materiais Medievais

1. Consideram-se produtos da época:

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, requeijão, coalhada e nata

Animais de caça – Javali, veado, lebre, zebra, gamo, perdiz, faisão, pato bravo e galinhola

Derivados de carnes – Chouriços, chouriças, linguiças, farinheiras, toucinho, presunto e outros fumeiros

Peixe – Atum, truta, sável, solha ou esturjão, salmão, congro, pargo, sardinha, carapau, pescada, marmota, cavala, enguia, tainha, bogas e lampreia

Marisco e Moluscos – Amêijoas, mexilhão, berbigão, ostra, vieira, camarão e caranguejo

Leguminosas – Lentilha, ervilha, feijão, feijão-frade, grão, favas, tremçoço e rábano

Hortaliças – Couve, repolho, endívias, alface, agrião, chicória, acelga, rúcula, espinafre, aipo, brócolos, couve-flor e couve-de-bruxelas

Tubérculos – Alho, cebola, cenoura, nabo, espargo, rabanete e beterraba

Outros Produtos Vegetais – Beringela, abóbora, pepino, pimento, pimentão, courgette e cogumelos

Pão – Pão meada, pão integral, pão de mistura, pão ázimo, pão doce, fogaça, pão-de-leite e regueifa

Outros Produtos Alimentares – Arroz, trigo, centeio, aveia, cevada, milho painço e mel

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a 17 de Agosto

Temperos e Ervas Aromáticas – Sal, sumo de Agraço, limão, laranja azeda, vinagre, cominhos, loureiro, orégão, coentro, tomilho, poejo, açafraão, 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, pêssigo, alperce, nêspira, maçã, pera, figo, marmelo, laranja, limão, romã, medronho, melão, melancia e azeitona

Frutos Secos – Avelã, noz, amêndoa, castanha, figo seco, uva, maçã 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, buxo, absinto, incenso, junco, vimeiro, oliveira, salgueiro, olmo, pinheiro, palmeira anã, sobreiro, bétula, azevinho, azinheira e choupo

Bebidas – Vinho maduro e verde, branco, tinto, rosete, cidra, sumos naturais, água, infusões, xaropes e licores

2. Produtos e materiais

Ossos, peles, couros de animais oriundos da Europa e do Norte de África

Cerâmica, madeira, cortiça, resina, vime, cestaria, madeiras, osso e anil

Ouro, prata, cobre, bronze, 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 confeccionados em couro, pele e tecido

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a17 de Agosto

Adereços – Chapéus, toucados, colares, brincos, pulseiras, anéis, cintos, sacolas, bolsa de estilo medieval

Cera

3.Não são permitidos os seguintes produtos/materiais

Cacau, chocolate e café

Batata, puré de batata, tomate e seus derivados, fruta tropical, amendoim, coco, baunilha, chuchu, pistachos e afins

Noz-moscada, cravo e piri-piri

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

Promotor:



Organização e Coordenação:



Anexo II - Regras de 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 e confeccionam os alimentos e onde se faz o empratamento. 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:
 - estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Devem ser limpos e desinfetados com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação;
 - ser armazenados em local limpo e ao abrigo de contaminações;
 - ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e conservação;
 - ser revestidos com produto adequado (os que são fabricados em madeira e utilizados no consumo dos géneros alimentícios) ou, então, não poderão ser reutilizados;

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a17 de Agosto

- 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;
- nos locais de venda e manipulação de géneros alimentícios não é permitida a presença de animais vivos;
- 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 confeccionados 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;

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a 17 de Agosto

- 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 recomendadas são as seguintes:
 - a) 3° C: destina-se à descongelação, alimentos crus temperados de véspera, charcutaria estáveis encetadas não totalmente utilizada, carne assada para servir fria, aves e sobras permitidas devidamente acondicionadas;
 - b) 5° C: destina-se a iogurtes, manteigas e outras gorduras de natureza animal, ovos, charcutaria estável, produtos de pastelaria/confeitaria e sobremesas;
 - c) 6 a 8° C: destina-se a hortaliças, legumes e frutos;
 - d) 8 a 10° C: refrigeração de bebidas;
 - 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;
 - o processo de confeção a quente deve ocorrer sem interrupções, devendo-se ter o cuidado de reduzir ao mínimo a manipulação de um produto após a sua confeção;
 - na fase do empratamento não é permitido tocar diretamente com as mãos nos produtos, devendo ser usadas pinças, colheres ou espátulas adequadas para o efeito;
 - evitar a reutilização de óleos usados;

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a17 de Agosto

- os produtos devem estar protegidos do contacto direto do público, dos raios de sol e de poeiras, quando não estão embalados;
- os produtos de pastelaria com creme devem estar protegidos e expostos em vitrine refrigerada;
- os ovos devem ser armazenados ao abrigo das variações de temperatura e humidade, protegidos da ação da luz e de choques;
- no caso da utilização de grelhadores, não expor os alimentos crus, proteger os alimentos já confeccionados e lavar e guardar as grelhas diariamente;
- 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

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a 17 de Agosto

afetada deste modo, deverá informar imediatamente o responsável do espaço, de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas;

- todo o manipulador de alimentos deve ser portador de documento médico comprovativo de realização de exames periódicos de aptidão física e psíquica para o exercício da atividade (manipulador de alimentos) e de como não sofre de qualquer doença contagiosa ou de pele.
- 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 Conselho, 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;

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a17 de Agosto

- 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.

Promotor:



Organização e Coordenação:



Anexo III - 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

Deverá 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 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;

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;

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a 17 de Agosto

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 “ Festa da História” 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;

Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo à sua imediata comunicação à organização

Promotor:



Organização e Coordenação:



Festa da História Primeira Carta de Feira a Bragança - 14 a17 de Agosto

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.

Promotor:



Organização e Coordenação: