

Festa Templária 2022

Normas de Participação

1. Enquadramento

A Ordem dos Templários representa para Tomar a sua génese. Em 1159 Dom Afonso Henriques doa esta terra, como feudo, à Ordem. Dom Gualdim Pais, grão-mestre dos Templários, inicia em 1160 a construção do Castelo que viria a ser a sede dos Templários em Portugal, extinta em 1312 pela bula papal de Clemente V.

A edição de 2022 da Festa Templária pretende evocar o espírito Templário que molda a história e o traçado da cidade de Tomar.

2. Objeto da Consulta

A presente consulta destina-se à atribuição de espaços para exploração na “Festa Templária 2022” a realizar em Tomar, entre os dias 7 e 10 de julho de 2022.

3. Entidade Responsável pela Consulta

Município de Tomar

4. Período e Horário de Funcionamento

Os espaços têm de estar abertos ao público e em pleno funcionamento de 7 a 10 de julho de 2022, nos seguintes horários:

Dia 7: 18h00 às 24h00

Dia 8: 18h00 às 24h00

Dia 9: 12h00 às 24h00

Dia 10: 12h00 às 19h00

5. 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, privilegiando-se o trabalho ao vivo, enquadrados na época retratada;

Artífices - entidades que promovam a recriação de ofícios da época retratada;

Mercadores Não Alimentares – entidades que promovam a venda de produtos / materiais não alimentares enquadrados na época retratada, que não sejam de produção própria;

Artesãos locais e regionais – entidades do concelho ou da região que promovam a venda dos seus produtos, enquadrados na época retratada;

Mercadores Alimentares – entidades no âmbito da atividade de restauração e bebidas e associações ou freguesia do concelho de Tomar que promovam a venda de bebidas e petiscos, cujas receitas provenientes da exploração dos espaços sejam afetas à realização dos fins estatutários das mesmas, enquadrados na época retratadas;

6. Elementos da Consulta

Os elementos que constituem a presente consulta são:

- a) Regulamento de Participação
- b) Anexo I – Produtos e Materiais Medievais
- c) Anexo II – Regras de Higiene e Segurança Alimentar
- d) Anexo III – Segurança Contra Incêndios
- e) Anexo IV – Ficha de inscrição
- f) Anexo V – Declaração de Compromisso I
- g) Anexo VI – Declaração de Compromisso II (exclusivamente para Mercadores Alimentares)

7. Localização e espaços a atribuir

a) Mouchão

- 22 lugares de tasquinhas, destinados a exploração pelas associações do concelho, cada espaço com 9m². Esta contabilização corresponde a 2 espaços para cada uma das 11 freguesias do concelho;
- 10 lugares para a prestação de serviços de restauração e bebidas, cada espaço com um mínimo de 9m² (3x3m);
- 20 lugares para a venda indiferenciada de produtos/materiais (incluindo bolos, frutos secos e licores embalados), cada espaço com 9m² (3x3m);
- 25 lugares para a venda indiferenciada de produtos/materiais (incluindo bolos, frutos secos e licores embalados), cada espaço com 6m² (3x2m);
- 20 lugares para venda indiferenciada de produtos/materiais (incluindo bolos, frutos secos e licores embalados), cada espaço com 3m² (2x1,5m), em banca a fornecer pelo Município de Tomar.

b) Rua Serpa Pinto, Rua Silva Magalhães, Rua Infanteria 15, Rua dos Moinhos, Praça da República

Os comerciantes e lojistas, em estreita articulação com a organização do evento, no período da Festa Templária, estão autorizados a utilizar gratuitamente o espaço estritamente à frente do seu estabelecimento para venda de artigos que se enquadrem na temática da Festa Templária.

8. Taxas de Participação

Os candidatos selecionados ficam sujeitos ao pagamento de um valor de participação, determinada em função da tipologia da sua atividade e dimensão do espaço:

- 10 lugares para a prestação de serviços de restauração e bebidas, cada espaço com um mínimo de 9m²: 10,05 € por m²/dia (90,45 € por dia);
- 20 lugares para a venda indiferenciada de produtos/materiais (incluindo bolos, frutos secos e licores embalados), cada espaço com 9m²: 2,5 € por m²/dia (22,5 € por dia);
- 25 lugares para a venda indiferenciada de produtos/materiais (incluindo bolos, frutos secos e licores embalados), cada espaço com 6m²: 2,5 € por m²/dia (15 € por dia);
- 20 lugares para venda indiferenciada de produtos/materiais (incluindo bolos, frutos secos e licores embalados), cada espaço com 3m² (2x1,5m), em banca a fornecer pelo Município de Tomar: 2,5 € por m²/dia ao que acrescem 2 € por dia para o aluguer da banca (9,5 € por dia).

Para efeito de aplicação das taxas em causa, serão considerados os dias 8 a 10 de julho (3 dias).

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

9. Instrução do processo de candidatura

As candidaturas devem ser instruídas com os seguintes documentos:

1. Ficha de inscrição devidamente preenchida em letras maiúsculas;
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;
 - d) Proposta de decoração e traje com descrição detalhada e fotos ou desenho ilustrativo;

- e) Currículo de participação em eventos similares
4. Os candidatos devem obrigatoriamente enviar um dos seguintes documentos, conforme o caso:
- a) Cartão de artesão e comprovativo do Código de Atividade Económica (CAE);
 - b) Cartão de cidadão ou cartão de identificação fiscal;
 - c) Documento que ateste o licenciamento da atividade de acordo com o CAE;
 - d) Declaração do interessado em como cumpre as obrigações legais e regulamentares relativas às instalações e equipamentos, bem como regras de segurança, saúde pública, requisitos de higiene dos géneros alimentares (ver artigo 2.º, do número 3, alínea b) da Portaria 239/2011 de 21 de junho).

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 devendo, para o efeito, enviar uma ficha de inscrição para cada um dos espaços pretendidos.

10. Modo e Prazo para a Apresentação de Candidaturas

As candidaturas devem ser remetidas até ao dia 8 de abril, pelas seguintes vias:

Por correio registado com aviso de receção para:

Posto de Turismo Municipal de Tomar
Avenida Dr. Cândido Madureira
2300-531 Tomar

Por e-mail: festatemplaria@cm-tomar.pt

Entregues presencialmente: Posto de Turismo

Segunda Fase: os lugares deixados vagos serão alvo de uma segunda fase de candidaturas, a decorrer entre os dias 23 e 27 de maio.

11. Avaliação de candidaturas

A entrega da candidatura e/ou participação em edições anteriores não assegura a participação no presente evento. A seleção dos candidatos é da exclusiva responsabilidade da Organização, segundo os seguintes critérios: (de acordo com o art. 4 do regulamento)

- a) Rigor histórico/proposta de decoração do espaço – 40%
- b) Originalidade e qualidade dos produtos/serviços a comercializar – 30%
- c) Experiência na participação em eventos anteriores ou semelhantes – 30%

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 6 de maio, por e-mail

12. Critérios de Localização

A distribuição dos espaços e localização das tendas será efetuada através de sorteio, a realizar no dia 19 de maio, no Posto de Turismo (Av. Cândido Madureira).

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

13. Condições e prazos de pagamento

Após validação e aprovação da candidatura na primeira fase, o pagamento da taxa de participação deve ser efetuado, ao Município de Tomar, impreterivelmente 16 de maio, sob pena de exclusão.

No decorrer da 2.^a fase de candidaturas, o pagamento da taxa de participação deve ser efetuado, ao Município de Tomar, impreterivelmente até ao dia 6 de junho, sob pena de exclusão.

O pagamento pode ser efetuado através do envio de cheque, da referência multibanco remetida ou na tesouraria do Município de Tomar.

14. Montagens e Desmontagens

14.1 Montagens

Os espaços deverão estar decorados e em condições de funcionamento até às 15h00 do dia 7 de julho, pelo que as montagens podem ser iniciadas a partir das 09h00 do dia 6 de julho.

14.2 Desmontagens

As desmontagens devem ser efetuadas no dia 10 de julho, a partir das 21h00 e até às 02h00 do dia 11 de julho.

15. Esclarecimento de Dúvidas

Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação do presente regulamento deverão ser solicitados através do e-mail: festatemplaria@cm-tomar.pt
Funcionará um serviço de secretariado de apoio aos participantes de 6 a 11 de julho.

16. Deveres da Organização

Constituem deveres da Organização:

- a) A instalação elétrica e apoio técnico durante o evento, sendo da responsabilidade de cada participante providenciar os meios de ligação, nomeadamente extensão elétrica e lâmpadas, sendo expressamente proibido o uso de projetores e lâmpadas fluorescentes;
- b) A instalação de pontos de água no recinto para uso comum;
- c) A criação de uma ou várias zonas de lavagem de loiças para utilização por todos os participantes;
- d) A decoração do recinto;
- e) Assegurar a limpeza do espaço público e a colocação de recipientes de depósito de resíduos;
- f) Garantir a segurança do espaço público no recinto do evento, não sendo da responsabilidade da Organização eventuais furtos, roubos ou quaisquer danos;
- g) Proceder à ambientação do recinto;
- h) Promover e divulgar o evento;
- i) Garantir a animação do evento;
- j) A fiscalização sobre todos os acontecimentos dentro do perímetro do evento;
- k) A entrega de livre-trânsito para cargas e descargas dentro do perímetro do evento;
- l) A Organização é responsável pelo determinado no seguro de responsabilidade civil a que está sujeita.

17. Deveres dos Participantes

O incumprimento dos seguintes deveres e obrigações dos participantes, têm como consequência imediata a aplicação das sanções designadas no ponto “18 Incumprimentos”.

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.

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;
- 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) A atividade dos mercadores alimentares encontra-se condicionada à venda de produtos não confeccionados no local, à exceção de grelhados;
- j) Apenas poderão vender bebidas no copo oficial do evento (ou copo de barro com igual capacidade de 200 ml), a adquirir pelo público, sendo expressamente proibido a venda de garrafas de plástico, latas e outros recipientes não autorizados;
- k) 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;
- l) 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;
- m) 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;
- n) Os participantes devem manter o seu espaço devidamente limpo e organizado;
- o) A limpeza dos resíduos decorrentes das desmontagens é da responsabilidade dos respetivos participantes;

- p) Os participantes devem afixar no primeiro dia do evento o preçário dos artigos, nos termos da legislação vigente e em lugar visível, sendo que o preçário se deve manter inalterado até ao final do evento;
- q) 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;
- r) Os participantes não podem publicitar no interior ou exterior das tendas qualquer marca publicitária;
- s) Os participantes ficam obrigados a manter os espaços abertos ao público durante todo o horário de funcionamento do evento;
- t) 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;
- u) É proibido ultrapassarem os limites de potência designada pela Organização (Artesãos e Mercadores não alimentares-6A; Mercadores Alimentares-30A). No caso de iluminação artificial, é obrigatório o uso de lâmpadas económicas e de tom quente a 2700K;
- v) Todos os participantes que no decurso da sua permanência em Tomar, sejam causadores de distúrbios no espaço público, serão automaticamente expulsos;
- w) 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;
- x) Os participantes devem respeitar a legislação em vigor sobre os direitos do consumidor;
- y) Cada estabelecimento é responsável pela integridade e segurança dos seus colaboradores;

18. Incumprimentos

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

O incumprimento das normas estabelecidas no presente regulamento poderá determinar a aplicação de uma das seguintes sanções:

1. Repreensão escrita
2. Expulsão imediata do evento
3. Extinção do direito de participação em edições futuras

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

Os casos omissos serão objeto de decisão da Câmara Municipal de Tomar.

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, tremoço 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

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, pêsego, 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

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

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 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;
- a limpeza dos pavimentos deve ser efetuada sempre com pano húmido em perfeitas condições higiénicas, sendo proibida a varredura a seco;
- 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;
- 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 70 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;

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) 3º 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) 5º C: destina-se a iogurtes, manteigas e outras gorduras de natureza animal, ovos, charcutaria estável, produtos de pastelaria/confeitaria e sobremesas;

c) 6 a 8º C: destina-se a hortaliças, legumes e frutos;

d) 8 a 10º 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 confeccionados;

- 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;

- 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 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 verificarem 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 maquiagem, perfumes ou loções que possam passar para os alimentos;

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

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;

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;

4. Segurança Pública e Socorro

A organização “Festa Templária” 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

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.