REGRAS DE FUNCIONAMENTO DO MERCADO DE NATAL

No âmbito da Programação do Braga é Natal a Câmara Municipal de Braga irá promover a realização do Mercado de Natal, que irá decorrer na Praça Conde de Agrolongo, no período de 01 de dezembro a 24 de dezembro de 2023.

Considerando a intenção estratégica do Município de afirmar Braga como destino turístico de excelência através de uma orientação para fortalecimento da cultura, identidade e valores da região, o Mercado de Natal pretende promover, divulgar artesãos, artistas, livreiros e produtores locais. Neste evento é apenas permitida a venda de produtos artesanais relacionados com a temática natalícia.

O Mercado de Natal pretende assim dar espaço aos sabores típicos de Natal da região, de Portugal e do Mundo, nomeadamente à gastronomia e doçaria, às bebidas quentes, aos produtos agroalimentares, bem como aos produtos de artesanato urbano e tradicional como brinquedos, decorações natalícias, presépios, arranjos florais, têxteis, chocolate, livros, mel, frutos secos ou desidratados, biscoitos, entre outros que a organização considere relevantes para preservar o espírito da época.

Paralelamente, o Município promoverá uma programação cultural diversificada.

Assim, nos termos do disposto nas alíneas e) e m) do n.º 2 do artigo 23.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, 12 de setembro, na sua redação atual, se elaborou o presente documento, que foi aprovado em reunião de Câmara Municipal no dia 17 de outubro de 2023.

NORMAS DE FUNCIONAMENTO E PARTICIPAÇÃO

1º - OBJETO

As presentes disposições destinam-se a regular o funcionamento do Mercado de Natal, integrado no evento "**BRAGA É NATAL**", edição 2023, cuja organização é da responsabilidade do Município de Braga.

2º - OBJETIVO

Considerando a intenção estratégica do Município de afirmar Braga como destino turístico de excelência através de uma orientação para fortalecimento da cultura, identidade e valores da região, o Mercado de Natal pretende promover, divulgar e preservar o artesanato, sendo apenas permitida a exposição e venda de produtos artesanais relacionados com a temática natalícia.

3º - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

São objetivos específicos do Mercado de Natal dar espaço aos sabores típicos de Natal da região, de Portugal e do Mundo, nomeadamente à gastronomia e doçaria, às bebidas quentes, aos produtos agroalimentares, bem como aos produtos de artesanato urbano e tradicional como brinquedos, decorações natalícias, presépios, velas, arranjos florais, entre outros presentes no Anexo II.

4º - PERÍODO DE FUNCIONAMENTO

1. O Mercado de Natal, decorre no período compreendido entre os dias 01 a 24 de dezembro de 2023.
2. A verificação de circunstâncias de força maior, designadamente, condições meteorológicas adversas, podem determinar a alteração destas datas, ou, na impossibilidade de tal, a anulação do evento.

5.º - HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

1. O Mercado de Natal funciona de 01 a 24 de dezembro no seguinte horário:

    a) Segunda a quinta-feira: 11h00 às 19h00
    b) Sexta-feira: 11h00 às 23h00
    c) Sábado: 10h00 às 23h00
    d) Domingo: 10h00 às 20h00
    e) Domingo (24 de dezembro): 10h00 às 14h00

2. O incumprimento deste horário determina a exclusão de participação, na próxima edição.

6º - LOCAL

O Mercado de Natal funciona na Praça Conde de Agrolongo ou, por circunstâncias imperiosas noutro espaço que o Município entender.

7.º - PRAZOS PARA ENVIO DE CANDIDATURA

1. O registo de utilizador no Portal do Balcão Único da Câmara Municipal de Braga (https://balcaounico.cm-braga.pt/) é obrigatório até ao dia 30 de outubro de 2023.

2. A candidatura deve ser submetida no Portal do Balcão Único da Câmara Municipal de Braga até ao dia 03 de novembro de 2023, inclusive.

8º - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1. Podem participar no Mercado de Natal, comerciantes, artesãos e associações concelhias locais que cumpram, escrupulosamente, os objetivos específicos deste programa, mediante o preenchimento de uma Ficha de Candidatura, disponibilizada pelo Município de Braga.

2. Entende-se por Artesãos, todos aqueles que vendem materiais e produtos de produção própria e de forma artesanal, tais como: arte de trabalhar o ferro, madeira, pedra, tecidos, peles, flores, bijuteria, joalharia, ourivesaria, adornos e produtos alimentares e que possuam Carta de Unidade Produtiva Artesanal.

3. A participação no evento só é permitida a quem tenha, dentro dos prazos estipulados, efetuado o registo de utilizador no Portal do Balcão Único da Câmara Municipal de Braga (https://balcaounico.cm-braga.pt/), submetido a candidatura com todos os documentos instrutórios e efetuado o respetivo pagamento.

9.º - VALOR DE PARTICIPAÇÃO

Os candidatos selecionados ficam obrigados ao pagamento de um valor de participação pelos 24 dias no Mercado de Natal, de acordo com a seguinte tabela:

CATEGORIA	ENTIDADES PARTICULARES	ASSOCIAÇÕES CONCELHIAS	ARTESÃOS
DIMENSÕES DO STAND	**Stand da Organização** 2,5m x 2,5m (frente x profundidade)	**Stand da Organização** 2,5m x 2,5m (frente x profundidade)	**Stand da Organização** 2,5m x 2,5m (frente x profundidade)
VALOR	**800 €**	**250 €**	**500 €**

10.º - DOCUMENTOS QUE INSTRUEM A CANDIDATURA

As candidaturas só devem ser submetidas no Portal do Balcão Único da Câmara Municipal de Braga após ser efetuado o registo de utilizador.

1. As candidaturas devem ser instruídas dos seguintes documentos de caráter obrigatório:

    a) Ficha de Candidatura devidamente preenchida e assinada;
    b) Fotocópia simples da procuração, se não indicou código de acesso à procuração on-line e se é procurador;
    c) Fotocópia da Certidão de Registo Comercial, no caso de o interessado ser pessoa coletiva;
    d) Fotocópia da declaração de início de atividade, se posterior a maio de 2015 ou anexo B do modelo 3 da declaração de IRS;
    e) Fotocópia dos Estatutos, no caso de o interessado ser uma associação;
    f) Memória descritiva com descrição dos materiais e produtos de venda e respetivo preçário;
    g) Fotografias recentes de todos os materiais e produtos;
    h) Fotografias ou desenho ilustrativo da respetiva decoração;
    i) Indicação de um endereço de correio eletrónico válido;
    j) Indicação da morada completa (Rua, n.º porta, código-postal) do titular da exploração;
    k) Documento comprovativo e atualizado do início de atividade de acordo com a atividade proposta;
    l) Fotocópia da Carta de Artesão e de Unidade Produtiva Artesanal em vigência, se Artesão.

2. Indicação de outro **CAE (Código de Atividade Económica)** associado às atividades artesanais, se Artesão.

3. Indicação do **CAE (Código de Atividade Económica)**: **47810** - Comércio a retalho em bancas, feiras e unidades móveis de venda de produtos alimentares, bebidas e tabaco ou **47820** - Comércio a retalho em bancas, feiras e unidades móveis de venda de têxteis, vestuário, calçado, malas e similares ou **47890** - Comércio a retalho em bancas, feiras e unidades móveis de venda de outros produtos;

11.º - ENVIO DE CANDIDATURA

1. As candidaturas devem ser submetidas no Portal do Balcão Único da Câmara Municipal de Braga só após ter efetuado o registo de utilizador.

4. Qualquer candidatura que não apresente os documentos indicados nas alíneas do ponto anterior será penalizada no ato da avaliação e admissão.

12.º - APRECIAÇÃO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

1. As candidaturas são apreciadas por um júri deliberado pelo Município de Braga, tendo em conta os seguintes critérios:

    a) Conformidade dos produtos com o enquadramento da temática Natalícia;
    b) Criatividade da proposta de decoração do espaço;
    c) Originalidade dos produtos a comercializar;
    d) Objetividade e clareza da candidatura.

2. A organização reserva-se ao direito de recusar as candidaturas que não se ajustem aos objetivos do evento, ou que, por qualquer outro motivo, sejam consideradas inconvenientes ou prejudiciais ao normal funcionamento do evento.

3. A prestação de falsas declarações determina a não admissão da candidatura.

4. Serão selecionadas as melhores candidaturas de acordo com a avaliação dos critérios definidos nas presentes normas de participação

5. Nos termos previstos na alínea c) do artigo 15.º do Regulamento de Taxas e Licenças Municipais, a existência de qualquer dívida ao Município constitui fundamento de rejeição liminar do requerimento.

13.º - INFORMAÇÃO AOS CANDIDATOS

1. Da decisão do Município, será dado conhecimento, por escrito, a todos os candidatos.

2. A confirmação da participação, por parte do município, é validada com o envio da fatura eletrónica para pagamento, através de correio eletrónico indicado na ficha de candidatura.

3. Em caso de **desistência** o participante deve informar por escrito e atempadamente a organização, sob pena de ser excluído em futuras edições do evento.

4. Caso a desistência ocorra após o pagamento da taxa de participação, a restituição do valor fica sujeita às seguintes condições:
    a) Desistência até 16 de novembro de 2023, devolução total da taxa de participação;
    b) Desistência a partir de 17 de novembro de 2023, perda total da taxa de participação.

14.º - PAGAMENTO DA PARTICIPAÇÃO

1. A participação no *Mercado de Natal* e início de montagem só é permitida a quem tenha efetuado o pagamento integral da taxa de participação.

2. O pagamento da taxa de participação deve ser efetuado após receção da aprovação por parte da organização e até ao dia **15 de novembro de 2023**.

15.º - FORMAS DE PAGAMENTO

1. O Pagamento pode ser efetuado pelas seguintes formas:

a) Multibanco

Entidade
Referência
Montante
} Dados a indicar aquando da validação da participação.

b) Numerário

No Balcão Único da Câmara Municipal de Braga, situado no edifício do Pópulo.

16.º - DEVERES DO MUNICÍPIO

São deveres do Município de Braga:

a) Selecionar, validar e atribuir stands e/ou respetivo lugar aos participantes admitidos;
b) Organizar a distribuição dos stands pelos espaços pré-definidos;
c) Instalar corrente elétrica;
d) Disponibilizar contentores de lixo no espaço comum;
e) Acautelar a segurança do espaço público do evento, não se responsabilizando por eventuais furtos ou quaisquer danos.

17.º - DEVERES DOS PARTICIPANTES

São deveres dos participantes:

a) Aceitar e cumprir escrupulosamente as normas de participação no Mercado de Natal;
b) Colaborar com o Município na prossecução dos objetivos estabelecidos para o programa;
c) Proceder, impreterivelmente, ao pagamento da implantação da tenda até ao dia **15 de novembro de 2023;**
d) Ter o espaço montado de acordo com a descrição apresentada na candidatura, devendo a montagem acontecer até às 18h00 do dia 30 de novembro e os produtos expostos até às

10h00 do dia 01 de dezembro;

e) Vender exclusivamente os materiais e produtos alimentares aprovados pelo Município;
f) Cumprir o horário estipulado;
g) Ter disponível o comprovativo de aceitação de inscrição, que deve ser apresentado, sempre que um representante do Município de Braga o solicitar;
h) Sujeitar-se a ações de supervisão e de avaliação em toda a área do estabelecimento (incluindo os espaços reservados), a realizar pelo Município ou por qualquer outra entidade credenciada;
i) Precaver-se com proteções para os seus stands, tais como oleados ou plásticos, para serem usados, somente, em situações de chuva;
j) Cobrir, obrigatoriamente, os produtos alimentares com rede mosquiteira, tipo tule;
k) Afixar os preços dos produtos, nos termos da legislação vigente, de forma legível e inalterável, respeitando, sempre, os direitos do consumidor;
l) Emitir fatura/recibo, nos termos da lei vigente (D.L. nº 197/2012, de 24 de agosto, na sua redação atual – Art.º 29.º, n.º 1. al. b), do Código do IVA);
m) O participante que utilize na sua atividade balanças ou outros instrumentos de medição são responsáveis pela sua aferição devidamente validada, nos termos da lei;
n) Responsabilizar-se pela limpeza e segurança do seu espaço (stand, produtos, equipamentos e materiais);
o) Responsabilizar-se pela integridade dos seus colaboradores, segurança do espaço atribuído e dos seus bens;
p) O participante que subscreve a Declaração de Compromisso no processo de candidatura é o responsável perante auditorias, devendo acautelar-se quanto a: Normas de Participação, Higiene e Segurança Alimentar e Segurança contra Incêndios (extintores devidamente carregados);
q) Entregar no final do evento todo o material cedido pela organização, em boas condições.

18º - HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Os participantes devem observar as Regras de Higiene e Segurança Alimentar presentes no Anexo III.

19º - SEGURANÇA PÚBLICA, SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS E SOCORRO

Os participantes devem observar as Regras de Segurança Pública, Segurança Contra Incêndios e Socorro presentes no Anexo IV.

20º - ETIQUETAGEM E AFIXAÇÃO DE PREÇOS

1. A etiquetagem dos produtos, quando necessária, bem como toda a informação respeitante aos mesmos, deverá ser feita em português.

2. A afixação dos preços é obrigatória e inalterável.

21.º - MONTAGEM DE TENDAS

1. Cabe ao Município de Braga decidir da distribuição e forma de implantação dos stands.

2. A montagem dos stands ocorre das 08h00 às 18h00 horas dos dias 29 e 30 de novembro no local que for indicado ao participante pelo Município de Braga.

3. É proibida a montagem depois das 18h00 dos dias 29 e 30 de novembro.

4. Os stands, no seu aspeto, terão de estar ajustados à temática natalícia.

22º - CONTROLO DA QUALIDADE

Uma equipa de avaliação e supervisão fará o controlo da adequação/compatibilidade dos stands e produtos do mercado, em todos os seus aspetos de apresentação e, no decorrer do evento, **reserva-se o direito de mandar retirar os produtos ou materiais que não estejam de acordo com os objetivos do Mercado de Natal** bem como de **excluir a participação de participantes**.

23º - MOTIVOS DE EXCLUSÃO

Cabe ao Município decidir a extinção do direito de participação, sem que haja lugar a indeminização e consequente perda do reembolso do valor de participação, quando se verifiquem as seguintes situações:

a) A prestação de falsas declarações;
b) A ausência de algum dos elementos obrigatórios da candidatura;
c) Não aceitação do espaço atribuído pelo Município;
d) Não cumprimento de horários de montagem e funcionamento;
e) Desconformidade do aspeto da stand ou dos produtos com o espírito da iniciativa;
f) Falta de afixação dos preços nos produtos para venda;
g) Emissão de música ou outros sinais sonoros não autorizados;
h) Ultrapassar os limites de potência elétrica definidos pela organização;
i) Exposição ou venda de produtos que não se enquadrem na filosofia do evento.
j) Colocação dos produtos na área exterior do stand;
k) Exposição ou promoção de qualquer marca publicitária;
l) Incumprimento dos deveres de higiene e segurança alimentar.

24º - FORNECIMENTO DE ENERGIA

1. Cabe ao Município de Braga:
   a) Assegurar a instalação de corrente elétrica;
   b) Proibir a alteração da potência das lâmpadas instaladas nos stands, uma vez que a sobrecarga poderá conduzir à falha geral da luz, assim como, o uso de lâmpadas ou holofotes de halogéneo;
   c) Assegurar uma tomada (tipo *schuko*), nas tendas que comprovadamente o justifique (o comprovativo da necessidade deverá ser apresentado ao Município, aquando da apresentação da candidatura);
   d) Proibir a utilização das tomadas existentes entre os stands.

2. No ato da inscrição, os participantes devem informar da potência necessária na sua tenda, bem como descrever os equipamentos elétricos a utilizar.

3. As candidaturas serão avaliadas tendo em conta os limites da infraestrutura elétrica instalada no local.

4. Não é permitida a utilização de aparelhos de aquecimento.

5. Não é permitida a utilização de aparelhos a gás.

25.º - SEGURANÇA

1. O Município de Braga providencia um sistema de vigilância do mercado, no período compreendido entre as 00h00 e as 08h00 horas, com início na noite de 29 para 30 de novembro.

2. A segurança dos bens compete a cada participante, não podendo ser imputada qualquer responsabilidade ao Município de Braga em caso de furto, deterioração ou qualquer outra causa danosa.

3. Cabe a cada participante efetuar o(s) seguro(s), que entender conveniente(s).

26º - RESPONSABILIDADE

Serão imputadas responsabilidades aos participantes que por uso abusivo, despropositado ou indevido de produtos, materiais ou equipamentos causem danos a terceiros.

27º - DESMONTAGEM DE TENDAS

A desmontagem deverá ser realizada a partir da hora de encerramento no **dia 24 de dezembro até às 18h00 do dia 25 de dezembro**.

28º - CIRCULAÇÃO DE VIATURAS

1. A circulação de viaturas em todo o perímetro do Mercado só é permitida **no período da montagem, até às 18h00 do dia 30 de novembro, e no período da desmontagem**.

2. **As cargas e descargas devem efetuar-se, diariamente até as 10h00**, isto é, antes do horário de abertura do evento.

3. Para a realização de cargas e descargas e para a montagem dos stands nos dias que precedem a abertura do evento, as viaturas devem ostentar o cartão fornecido pela organização, mediante solicitação, que as identifique como estando ao serviço.

4. O Município não se responsabiliza por estacionamentos indevidos e multas aplicadas fora do perímetro estabelecido e fora do horário compreendido para acesso ao espaço da tenda.

29º - CONDIÇÕES CLIMATÉRICAS ADVERSAS

A organização não se responsabiliza por danos ou indeminizações, nem ressarcirá os valores de participação, na eventualidade de condições climatéricas adversas impossibilitarem a realização do evento.

30º - TRANSMISSÃO DE DIREITOS

Os candidatos selecionados não podem ceder a terceiros a sua posição contratual, seja a que título for.

31º - ACEITAÇÃO DAS NORMAS

O envio da candidatura implica a aceitação de todas as cláusulas constantes nestas Normas de Participação.

32º - CASOS OMISSOS

Os casos omissos, e não contemplados nestas normas, serão resolvidos pelo Município de Braga, com a aplicação das disposições legais em vigor.

Braga, 17 de outubro de 2023

MERCADO DE NATAL

ANEXO I

Caracterização dos Stands



1– Casinha de Madeira - fecho em balcão e pala
Estrutura em madeira, paredes em OSB pelo interior e réguas de pinho envernizado pelo exterior;
Cobertura em subtelha;
Piso em estrado de madeira revestido a OSB;
Fecho em balcão e pala;



2 – Casinha de Madeira - fecho em lona
Estrutura em madeira, paredes em OSB pelo interior e réguas de pinho envernizado pelo exterior;
Cobertura em subtelha;
Piso em estrado de madeira revestido a OSB;
Fecho em lona;

ANEXO II

Lista de Produtos

Produtos alimentares

. Doces de Natal (rabanadas; aletria; mexidos; filhós; sonhos; pudim; bolo-rei; pão de ló; bolos.);
. Chocolates;
. Bebidas Quentes (Chás, café, entre outos);
. Licores / Vinho quente;
. Frutos Secos ou Desidratados;
. Pão;
. Azeite;
. Biscoitos;
. Queijos;
. Mel;
. Pipocas;
. Sopas;
. Sandes;
. Tábuas de queijos e enchidos.

Produtos não alimentares

. Decorações com a temática natalícia;
. Brinquedos e jogos;
. Arranjos Florais;
. Decorações para a árvore de Natal Presépios;
. Velas;
. Sabonetes e Óleos essenciais;
. Livros;
. Postais;
. Ilustrações;
. Discos de Música;
. Cerâmicas.

Entre outros que a organização considere relevantes para preservar o espírito da época.

ANEXO III

Modelo - Regras de Higiene e Segurança Alimentar

1. Higiene das Instalações e Equipamentos

a) As instalações onde se manipulem os géneros alimentícios devem ser concebidas, construídas, e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas;

b) As superfícies em contacto com os géneros alimentícios 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;

c) Deve ser prevista ventilação e iluminação adequadas, naturais ou mecânicas, nas instalações onde se manipulem os géneros alimentícios;

d) Junto aos equipamentos de queima (fogões) instalados no interior do estabelecimento (recuado) devem existir mecanismos que permitam uma evacuação de fumos e cheiros eficaz, diretamente para o exterior;

e) A limpeza dos pavimentos deve ser efetuada sempre com pano húmido, em perfeitas condições higiénicas, ficando interdita a varredura a seco;

f) Deve existir local próprio de armazenagem e eliminação higiénicas de substâncias perigosas e/ou não comestíveis (produtos de limpeza e desinfetantes);

g) Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os géneros alimentícios devem:

- Estar efetivamente limpos e, sempre que necessário, desinfetados.
- 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 bom estado de conservação;
- Ser colocados nos balcões ou mesas pouco antes de se iniciarem as respetivas refeições, não sendo permitido o uso de louças danificadas;
- Ser revestidos com produto adequado, quando são fabricados em madeira e utilizados no consumo dos géneros alimentícios, ou então não poderão ser reutilizados.

h) 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.

2. Higiene dos Alimentos

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

b) O armazenamento dos géneros alimentícios deve ser efetuado em espaço próprio, nas condições adequadas (ver rotulagem), que evitem a sua deterioração e impeçam o risco de contaminação, afastados das paredes e distanciados 20 cm do pavimento, mesmo que estejam embalados;

c) Devem existir equipamentos e/ou instalações de conservação de frio para os géneros alimentícios que o careçam (designadamente: frigoríficos, câmaras de conservação de congelados), e equipamento apropriado para a manutenção e controlo das temperaturas de conservação (termómetros);

d) Não é permitida a congelação de géneros alimentícios, devendo apenas ser assegurada a conservação de produtos congelados em equipamentos adequados;

e) Quando os géneros alimentícios se destinarem a ser conservados ou servidos frios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase final de processamento pelo calor, até atingirem uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde;

f) Os géneros alimentícios expostos no exterior dos espaços devem estar acondicionados em expositores protegidos, a pelo menos 70 cm do solo e ao abrigo das condições climatéricas ou de outros fatores poluentes, assim como de qualquer ação do público consumidor, não sendo permitida a sua exposição a descoberto, salvo se estiverem individualmente e convenientemente embalados;

g) Os géneros alimentícios, quando não individualmente embalados, só podem ser manuseados por meio de utensílios adequados e rigorosamente limpos;

h) Todos os géneros alimentícios não consumidos, deixados pelos clientes, devem ser inutilizados;

i) Os resíduos alimentares e outros devem ser depositados em recipientes próprios que possam fechar-se, com tampa acionada por pedal (devem ser de fabrico adequado e ser mantidos em boas condições de conservação e de higienização), e não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos;

j) O transporte dos géneros alimentícios deve ser feito em boas condições higiénicas e de acondicionamento, de forma a estarem resguardados de quaisquer impurezas que os contaminem. Os veículos e recipientes utilizados devem estar rigorosamente limpos e em boas condições e não devem servir cumulativamente para qualquer outra finalidade.

k) Devem ser armazenadas, nas devidas condições de conservação, amostras de todos os pratos confecionados durante pelo menos 72 horas.

3. Higiene do Pessoal

a) Devem existir meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos junto aos pontos de água que existem para o efeito (dispensadores de sabonete líquido e toalhetes de papel);

b) O pessoal deve apresentar-se sempre com elevado grau de higiene pessoal, e deverá usar vestuário de cor clara, adequado e limpo e, sempre que necessário, que confira proteção;

c) Não é permitido que o pessoal responsável pela caixa de pagamentos seja em simultâneo manipulador de alimentos, a não ser que cumpra os procedimentos higiénicos tidos por convenientes;

d) Qualquer pessoa, a não ser que cumpra os procedimentos higiénicos tidos por convenientes, que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia, será proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidade de contaminação direta ou indireta. Qualquer pessoa afetada deste modo deverá informar imediatamente o responsável do espaço, de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas;

e) O pessoal do estabelecimento deve ser portador de documento comprovativo da realização de exames periódicos de aptidão física e psíquica para o exercício da atividade (manipulador de alimentos) e como não sofre de qualquer doença contagiosa ou de pele.

ANEXO IV

Modelo – Segurança Pública, Segurança Contra Incêndios e Socorro
Segurança Pública

1. Receber, dirigir e cuidar dos visitantes, independentemente da idade, raça ou sexo;

2. Atender com zelo e diligência as queixas ou reclamações apresentadas por qualquer visitante;

3. Colaborar com os vigilantes, forças da ordem e bombeiros sempre que tal for necessário ou solicitado;

4. Controlar movimentos de visitantes, incluindo detetar e impedir a introdução de objetos e substâncias proibidas ou suscetíveis de possibilitar atos de violência, bem como, comunicar conflitos e distúrbios dentro do recinto;

5. Prestar informações inerentes à organização, infraestruturas, postura de trânsito, espetáculos;

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

Socorro

1. Importante saber e indicar a localização do posto de segurança;

2. Em caso de ocorrência de acidente/incidente, contactar imediatamente a organização, garantindo a 1ª assistência à vítima;

3. Acalmar e cooperar na evacuação rápida e segura, de todos os participantes e visitantes do evento;

4. Cooperar e permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência;

5. Permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência.

Segurança Contra Incêndios

1. Estrutura

a) Não utilizar materiais altamente inflamáveis nos revestimentos das paredes, dos tetos e dos pavimentos, bem como nas decorações interiores.

b) Reduzir os riscos de deflagração de incêndios.

c) Impedir a propagação do fogo e de fumos.

2. Aparelhos de Queima/Garrafas de Gás

a) O número de bicos de queima está limitado ao aprovado pela entidade licenciadora.

b) Devem ser sempre usados o mesmo número de bicos de queima, que foram licenciados inicialmente.

c) Em todos os equipamentos de gás, devem ser colocadas proteções (chapas de zinco ou outros materiais não comburentes) nos planos da envolvente dos bicos de queima.

d) Nos aparelhos de queima devem manter-se, sempre limpos e afinados os queimadores, deve sempre acender primeiro o fósforo ou acionar o acendedor e de seguida abrir o gás. Caso o aparelho não fique ligado, feche a válvula do queimador (botão do aparelho), e repita a

operação. e) Não permitir que os líquidos a ferver se derramem e apaguem o lume, para evitar que o gás saia diretamente do queimador, sem arder.

e) Assegurar que o local de colocação da garrafa de gás é devidamente arejado e reservado.

f) Delimitar a zona da garrafa de gás por material não absorvente, se possível por madeira.

g) Manter sempre livre a parte superior da garrafa de gás.

h) Verificar se a sinalização indicadora de aparelhos de queima se mantém visível.

i) Só será permitido 1 garrafa de gás em permanência em cada restaurante. A armazenagem e reposição do stock, são feitas pela Organização.

j) Os locais de confeção de alimentos devem ser dotados de aberturas para a admissão de ar em quantidade necessária ao bom funcionamento dos aparelhos de queima, bem como de abertura para a extração de fumos, vapores e ar viciado, de modo a proporcionar um número adequado de renovação por hora. O encaminhamento do ar viciado para a abertura (tipo chaminé) deverá ser feito através de boca coletora, executada em chapa de zinco ou semelhante, que abranja, tanto quanto possível, a totalidade da área ocupada pelos aparelhos de queima.

k) Certificar que as torneiras de água quente estão bem fechadas, sempre que acender o esquentador ou a caldeira. Após a utilização e sempre que se ausentar, verificar se os aparelhos se encontram desligados.

3. Meios de Prevenção/Extinção

a) Todos os espaços alimentares devem possuir equipamentos de combate a incêndios, nomeadamente extintores portáteis de CO2 de 6 Kg, ou equivalente, bem como, dispor de sistemas de iluminação de emergência de segurança, sinalização de segurança e de caixa de 1.º socorros.

b) Os equipamentos de combate a incêndios e de 1º socorros, devem ser colocados em locais de fácil acesso, devidamente sinalizados por placas fotoluminescentes, e ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação em vigor.

c) Sempre que se preveja a utilização de aparelhos de queima de gás, é obrigatório colocar junto dos mesmos uma manta ignífuga.

MERCADO DE NATAL