

NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

ÁREA ALIMENTAR

Os mercados eram uma das expressões mais marcantes da vida das cidades do Império Romano. Os mercadores chegavam de todos os pontos do Império para apresentar e vender os mais variados produtos. Eram também um ponto de encontro de culturas e de saberes, e ocasião para a diversão e o lazer.

1.º OBJETO

As presentes normas destinam-se a regular o funcionamento da Área Alimentar, integrada na recriação histórica “BRAGA ROMANA”, edição 2026, cuja organização é da responsabilidade do Município de Braga.

2.º OBJETIVO

“BRAGA ROMANA” tem por objetivo fazer a recriação histórica da fundação e do quotidiano romano da cidade de Braga.

3.º OBJETIVOS ESPECÍFICOS

São objetivos específicos da Área Alimentar a animação e a demonstração ao vivo de costumes, bem como a comercialização de produtos e o serviço de refeições, que se inspirem na época romana, ou de alguma forma abordem usos e costumes daquela época.

4.º CALENDÁRIO

A edição de 2026 da “BRAGA ROMANA”, decorre no período compreendido entre os dias 20 e 24 de maio. Circunstâncias de força maior, designadamente, condições meteorológicas adversas, podem determinar a alteração desta data, ou, na impossibilidade de tal, a anulação do evento.

5.º HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

A área alimentar funciona no seguinte horário: dias 20, 21, quarta-feira e quinta-feira, das 11h00 às 24h00, dias 22 e 23, sexta-feira e sábado, das 11h00 à 01h00 e no dia 24, domingo das 11h00 às 22h00. O incumprimento deste horário determina a exclusão de participação, na próxima edição.

6.º LOCAL

A área alimentar funciona no Largo de S. Paulo, Largo das Carvalheiras, Rua D. Paio Mendes e nos espaços a definir pelo Município.

7.º CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1. Podem participar na área alimentar, mercadores com alimentação ligeira ou restaurante/taberna, que cumpram escrupulosamente os objetivos específicos deste evento e que se encontrem legalmente habilitados para a atividade de restauração.
2. As associações concelhias locais que cumpram, escrupulosamente, os objetivos específicos deste programa incluindo os CAE exigido, podem participar na área de alimentação ligeira.
3. É obrigatório que a entidade interessada não tenha dívidas ativas à Segurança Social, à Autoridade Tributária (Finanças).
4. A participação no evento só é permitida a quem tenha, dentro dos prazos estipulados, efetuado a candidatura no Balcão Único Eletrónico da Câmara Municipal de Braga <https://braga.balcaoeletronico.pt>.

8.º DOCUMENTOS QUE INSTRUEM A CANDIDATURA

1. Documentos de carácter obrigatório:

- a) Memória descritiva com apresentação dos materiais e produtos de venda, ementa completa;
- b) Fotografias recentes de todos os materiais e produtos;
- c) Fotografias ou desenho ilustrativo da tenda e respetiva decoração, quando se trate de tenda própria; -
- d) Documento comprovativo de pelo menos um dos seguintes CAE's (Código de Atividade Económica):
 - 47810** - Comércio a retalho em bancas, feiras e unidades móveis de venda de produtos alimentares, bebidas e tabaco.
 - 47113** - Comércio a retalho não especializado, em bancas, feiras e unidades móveis de venda, de produtos alimentares, bebidas e tabaco
 - 56107** - Restaurantes, n. e. (inclui atividades de restauração em meios móveis)
 - 56117** - Restaurantes, n.e.
 - 56304** - Outros estabelecimentos de bebidas sem espetáculo, exceto itinerante
- e) Declarações de não dívida à segurança social e finanças;
- f) Declaração de início de atividade ou declaração de IRS, com data de emissão/consulta não superior a 6 meses à data de submissão da candidatura.

2. Documentos a submeter conforme condição:

- a) Cópia simples da procuração, se não indicou código de acesso à procuração on-line e se é procurador;
- b) Cópia da Certidão de Registo Comercial, no caso de o interessado ser pessoa coletiva;
- c) Cópia dos Estatutos, no caso de o interessado ser uma associação.

9.º VALOR DE PARTICIPAÇÃO

- a) Na modalidade de tenda própria, a ocupação é calculada por metro linear de frente, considerando-se como unidade mínima um metro linear.
- b) Os participantes selecionados ficam obrigados ao pagamento de um valor de participação pelos cinco dias do evento, determinado em função do tipo de tenda atribuída (tenda da organização ou tenda própria) e neste último caso, da metragem linear de frente ocupada de acordo com as seguintes tabelas:

CATEGORIA	ENTIDADES PARTICULARES		ASSOCIAÇÕES CONCELHIAS	
	TENDA ORGANIZAÇÃO 2,40m x 2,50m x 2,20m (frente x profundidade x altura)	TENDA PRÓPRIA (mínimo: um metro linear de frente)	TENDA ORGANIZAÇÃO 2,40m x 2,50m x 2,20m (frente x profundidade x altura)	TENDA PRÓPRIA (mínimo: um metro linear de frente)
ALIMENTAÇÃO LIGEIRA	320€	120€ (por metro linear)	160€	85€ (por metro linear)
RESTAURANTE / TABERNA	420€	210€ (por metro linear)		

*ÁREA PARA GRELHADORES / FORNOS	ENTIDADES PARTICULARES
	75€ (por metro linear)

*a organização não disponibiliza estes equipamentos

Valor de limpeza nas Praças Alimentares

ALIMENTAÇÃO LIGEIRA	85€
RESTAURANTE / TABERNA	160€

10.º PRAZOS PARA ENVIO DE CANDIDATURA

A candidatura deverá ser efetuada através do Portal do Balcão Único da Câmara Municipal de Braga <https://braga.balcaoeletronico.pt> até ao dia **19 de março de 2026**.

11.º AVALIAÇÃO DE CANDIDATURAS

1. As candidaturas que não incluam a documentação obrigatória e que não se enquadrem no âmbito da recriação histórica ou que apresentem informações incorretas ou enganosas serão excluídas da apreciação pelo júri.
2. As candidaturas consideradas válidas serão avaliadas por um júri designado pelo Município de Braga, sendo organizadas em diferentes categorias: Artesãos, Mercadores, Místicos Vendas, Místicos Consultas, Restaurantes/Tabernas e Alimentação Ligeira.

3. Critérios de Avaliação das Candidaturas

3.1. Critério: Variedade de Produtos (VP) – 15%

Indicadores:

- Quantidade de categorias de produtos ou menus apresentados;
- Grau de exclusividade, diferenciação e originalidade das ofertas.

Nível	Descrição	Pontos
Excelente	Ampla diversidade de categorias, forte diferenciação e originalidade	76–100
Boa	Diversidade adequada, com alguns elementos diferenciadores	51–75
Suficiente	Oferta pouco diversificada, produtos comuns	26–50
Fraca	Oferta limitada, repetitiva e sem originalidade	0–25

3.2. Critério: Conformidade Temática (ATN) – 35%

Indicadores:

- Enquadramento histórico dos produtos;
- Coerência com práticas, produtos e estética do período romano.

Nível	Descrição	Pontos
Excelente	Elevado rigor histórico e forte imersão temática	76–100
Boa	Boa adequação, com pequenas incongruências	51–75
Suficiente	Enquadramento genérico, várias adaptações modernas	26–50
Fraca	Fraca ligação à temática romana	0–25

3.3. Critério: Valorização da Origem Local (VOL) – 15%

Indicador:

Localização da sede fiscal ou estabelecimento principal.

Situação	Pontos
Sede no concelho de Braga	100
Sede fora do concelho de Braga	50

3.4. Critério: Organização do Processo de Candidatura (OPC) – 10%

Indicadores:

- Clareza e detalhe da memória descritiva;
- Qualidade dos elementos visuais;
- Coerência da informação submetida.

Nível	Descrição	Pontos
Excelente	Candidatura completa, estruturada e detalhada	76–100
Boa	Informação adequada	51–75
Suficiente	Informação genérica	26–50
Fraca	Informação insuficiente ou confusa	0–25

3.5. Critério: Decoração da Tenda e Traje (DTJ) – 15%

Indicadores:

- Coerência estética da tenda;
- Materiais decorativos utilizados;
- Adequação do vestuário.

Nível	Descrição	Pontos
Excelente	Forte imersão histórica e coerência estética	76–100
Boa	Boa ambientação, pequenas incongruências	51–75
Suficiente	Ambientação básica, vários elementos modernos	26–50
Fraca	Desadequação estética significativa	0–25

3.6. Critério: Experiência no Evento e Recriações Históricas (ERH) – 10%

Indicadores:

- Histórico de participação na Braga Romana e registo disciplinar.

Situação	Pontos
Mais de 4 edições na Braga Romana, sem advertências	100
Entre 2 e 4 edições, sem advertências	75
1 edição ou experiência apenas noutros eventos	50
Sem experiência comprovada ou com advertências	25

4. Fórmula de Ponderação dos Critérios de Adjudicação

Pontuação Final (PF) = (VP×0,15) +(ATN×0,35) +(VOL×0,15) +(OPC×0,10) +(DTJ×0,15) +(ERH×0,10)

5. Condições de Adjudicação

- a) A lista final de classificações de candidaturas será obtida por ordenação dos valores para *PF em cada categoria*.
- b) As candidaturas são ordenadas por categoria de acordo com a pontuação final obtida, sendo a proposta com maior pontuação a primeira a ser adjudicada e as restantes por ordem decrescente, até ao limite do espaço disponível e do número de participantes definido para cada categoria, de modo a garantir a diversidade da oferta e o equilíbrio do mercado.
- c) Em caso de empate, a proposta vencedora será aquela que apresentar maior pontuação no fator mais valorizado no critério de adjudicação, seguindo-se idêntica metodologia se o empate persistir.

12.º PAGAMENTO DA PARTICIPAÇÃO

1. A participação na “BRAGA ROMANA” e início da montagem da tenda 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 com data-limite de dia 28 de abril de 2026.

13.º FORMAS DE PAGAMENTO

1. O pagamento pode ser efetuado pelas seguintes formas:
 - a) Multibanco
 - b) Presencial, no Balcão Único da Câmara Municipal de Braga, situado no edifício do Póculo.

14.º INFORMAÇÃO AOS CANDIDATOS

1. Da decisão do Júri, será dado conhecimento, por notificação eletrónica, a todos os candidatos.
2. Em caso de desistência o participante deve informar através do Balcão Único Eletrónico da Câmara Municipal de Braga, e atempadamente a organização, sob pena de ser excluído em futuras edições do evento.
3. Caso a desistência ocorra após o pagamento da taxa de participação, a restituição do valor fica sujeita às seguintes condições:
 - a) Desistência até 28 de abril de 2026, devolução total da taxa de participação;
 - b) Desistência a partir de 28 de abril de 2026, perda total da taxa de participação.

4. No âmbito do direito de audiência prévia dos interessados, nos termos do disposto no artigo 121.º e seguintes do Código do Procedimento Administrativo, aprovado em anexo ao Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, na sua redação atual, dispõe de 10 (dez) dias para se pronunciar por escrito relativamente ao conteúdo da notificação.

15.º DEVERES DO MUNICÍPIO

1. São deveres do Município de Braga:
- a) Selecionar, validar e atribuir tendas e/ou respetivo lugar aos participantes admitidos;
 - b) Organizar a distribuição das tendas próprias e da organização pelos espaços e ruas pré-definidos;
 - c) Instalar pontos de água e esgoto (conforme a necessidade dos produtos vendidos);
 - d) Instalar corrente elétrica;
 - e) Disponibilizar contentores de lixo no espaço comum;
 - f) Acautelar a segurança do espaço público do evento, não se responsabilizando por eventuais furtos ou quaisquer danos.

16.º DEVERES DOS PARTICIPANTES

1. São deveres dos participantes:
- a) Aceitar e observar escrupulosamente as normas de participação na “BRAGA ROMANA”;
 - b) Colaborar com o Município na consecução dos objetivos estabelecidos para o programa;
 - c) Proceder, impreterivelmente, ao pagamento da implantação da tenda até ao dia 28 de abril de 2026;
 - d) Ter a tenda montada de acordo com a descrição apresentada na candidatura. A montagem deverá acontecer até às 18h00 do dia 19 de maio e os produtos expostos até às 09h30 do dia 20 de maio;
 - e) Vender exclusivamente os materiais e produtos alimentares aprovados pelo Município;
 - f) Os participantes cuja atividade inclua a venda de bebidas ficam obrigados a adquirir ao patrocinador oficial do evento, a indicar pela organização aos operadores admitidos, as bebidas comercializadas no evento, designadamente cerveja, água, sumos, vinhos e sangrias à pressão.
 - g) Cumprir o horário estipulado. As tabernas devem, obrigatoriamente, estar abertas, para servir refeições ao almoço e jantar, nos cinco dias do evento;
 - h) Ter disponível o comprovativo de aceitação de inscrição, que deve ser apresentado, sempre que um representante do Município de Braga o solicitar;
 - i) 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;

- j) Manter-se trajado à época durante todo o período de funcionamento do mercado, não exibindo em circunstância alguma, objetos utilitários ou adornos modernos, como relógios, telemóveis, sapatos desportivos, óculos de sol e outros;
- k) Identificar o espaço recorrendo a material que se enquadre na iniciativa, tal como: madeira, pedra e tecido;
- l) Utilizar apenas louças em barro (copos, travessas e pratos) e não utilizar adereços, suportes, louças e utensílios que não se enquadrem na iniciativa;
- m) Precaver-se com proteções para as suas tendas, tais como oleados ou plásticos, para serem usados, somente, em situações de chuva;
- n) Cobrir, obrigatoriamente, os produtos alimentares com rede mosquiteira, tipo tule;
- o) Cobrir, obrigatoriamente, o pavimento na zona do grelhador/ forno;
- p) O serviço de cozinha ou outro tipo de serviço de apoio, bem como o manuseamento de utensílios, sempre que não estejam de acordo com a época recriada, serão, obrigatoriamente, efetuados fora do alcance do público, sempre de acordo com as regras de higiene e segurança e demais legislações em vigor;
- q) Afixar os preços dos produtos, nos termos da legislação vigente, de forma legível e inalterável, respeitando, sempre, os direitos do consumidor;
- r) Emitir fatura/recibo, nos termos da lei vigente (D.L. n.º 197/2012, de 24 de agosto, na sua redação atual – Art.º. 29.º, n.º. 1. al. b), do Código do IVA);
- s) O mercador que utilize na sua atividade balanças ou outros instrumentos de medição é responsável pela sua aferição devidamente validada, nos termos da lei;
- t) Responsabilizar-se pela limpeza e segurança do seu espaço (tenda, produtos, equipamentos e materiais);
- u) A limpeza das áreas alimentares (esplanada) será assegurada pela organização o que implica o pagamento do serviço de acordo com a taxa indicada no artigo 9.º;
- v) Reservar o acesso à área de serviço, a qual inclui todo o interior do estabelecimento e zona de grelhadores, aos colaboradores do estabelecimento, sendo estritamente proibido o seu acesso aos clientes;
- w) Responsabilizar-se pela integridade dos seus colaboradores, segurança do espaço atribuído e dos seus bens;
- x) 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, Regras de Higiene e Segurança Alimentar e Segurança Pública, Segurança Contra Incêndios e Socorro (extintores devidamente carregados);

y) Entregar no final do evento todo o material cedido pela organização.

17.º HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

1. Os participantes devem observar as Regras de Higiene e Segurança Alimentar presentes no Anexo I como também zelar para que os artigos, utensílios e equipamentos de restauração estejam limpos e em bom estado de conservação, eliminando do uso objetos sujos ou danificados;

18.º SEGURANÇA PÚBLICA, SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS E SOCORRO

1. Os participantes devem observar as Regras de Segurança Pública, Segurança Contra Incêndios e Socorro, presentes no Anexo II.
2. Os participantes são obrigados a possuir extintores na própria tenda. O tipo de extintor deverá ser adequado à atividade praticada.

19.º ETIQUETAGEM

1. A etiquetagem dos produtos, quando necessária, bem como toda a informação deverá ser feita em português.
2. A afixação dos preços é obrigatória e inalterável.

20.º MONTAGEM DE TENDAS

1. Cabe ao Município de Braga decidir da distribuição e forma de implantação das tendas nos espaços (Ruas e Praças).
2. A montagem das tendas ocorre, das 08h00 às 18h00 horas dos dias 18 e 19 de maio, no local que for indicado ao participante pelo Município de Braga.
3. É proibida a montagem de tendas, depois das 18h00 dos dias 18 e 19 de maio.
4. As tendas, no seu aspeto, terão de estar ajustadas à época, sendo interdito o uso de produtos ou materiais desadequados, como plástico, sintéticos ou outros.

21.º CONTROLO DA QUALIDADE

Uma equipa de avaliação e supervisão fará o controlo da adequação/compatibilidade das tendas e produtos do mercado, em todos os seus aspetos de apresentação e no decorrer do evento, e reserva-se o direito de mandar retirar os produtos ou materiais que não estejam de acordo com os objetivos da “BRAGA ROMANA”, bem como a exclusão dos participantes.

22.º REGIME DE EXCEÇÃO

Os materiais ou produtos que não se enquadrem no âmbito desta iniciativa, e sejam absolutamente

necessários para a manutenção e funcionamento da tenda, deverão ser dissimulados por coberturas como serapilheira, pano cru ou outros materiais orgânicos.

23.º MOTIVOS DE EXCLUSÃO

1. Cabe à organização decidir a extinção do direito de participação, mesmo após a aprovação, sem que haja lugar a indemnização e consequente perda do reembolso do valor de participação, quando se verificarem as seguintes situações:
 - a) A prestação de falsas declarações;
 - b) Não, aceitação do espaço atribuído pelo Município;
 - c) Não cumprimento de horários de montagem e funcionamento;
 - d) Desconformidade do aspeto da tenda, do mercador, ou dos produtos com o espírito da iniciativa;
 - e) Falta de afixação dos preços nos produtos para venda;
 - f) Emissão de música ou outros sinais sonoros não autorizados;
 - g) Ultrapassar os limites de potência elétrica definidos pela organização;
 - h) Exposição ou venda de produtos que não se enquadrem na filosofia do evento, nomeadamente, aqueles que foram excluídos, aquando da inscrição e/ou do visionamento (Ex: chocolate, açúcar, frutos tropicais, café, refrigerantes, gomas, rebuçados, broa de milho, etc.);
 - i) Colocação dos produtos na área exterior (em redor) da tenda;
 - j) Exposição ou promoção de qualquer marca publicitária;
 - k) Uso de copos, pratos e outros utensílios em plástico;
 - l) Incumprimento dos deveres de higiene e segurança alimentar.

2. Cabe ao Júri justificar a exclusão dos candidatos não admitidos, face à candidatura submetida, da seguinte forma:
 - a) Não, enquadramento dos produtos apresentados.
 - b) Proposta de produtos que o evento já possui a quota-parte de interesse preenchida.
 - c) Falta de documentação, exigida nas normas de participação.
 - d) Incumprimento das regras mencionadas nas normas de participação nas edições anteriores.

3. A não apresentação de qualquer um dos documentos obrigatórios exigidos para a instrução da candidatura determina a exclusão liminar da mesma.

24.º 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 nas tendas, 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, 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 as tendas.

1. No ato da inscrição, deve o mercador informar da potência necessária na sua tenda, bem como descrever os equipamentos elétricos a utilizar.

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 19 para 20 de maio.
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).

26.º RESPONSABILIDADE

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

27.º DESMONTAGEM DE TENDAS

A desmontagem deverá ser realizada no dia 24 de maio a partir da hora de encerramento até às 15h00 do dia 25 de maio.

28.º CIRCULAÇÃO DE VIATURAS

1. A circulação de viaturas em todo o perímetro do Mercado só é permitida no período da montagem, até às 18h00 no período da montagem e no período da desmontagem.
2. As cargas e descargas devem efetuar-se, diariamente até as 09h45, isto é, antes do horário de abertura.
3. Para a realização de cargas e descargas e para a montagem das tendas nos dias que precedem a abertura do evento, as viaturas devem ostentar o documento fornecido pela organização, mediante solicitação, que as identifique como estando ao serviço.
4. O Município não se responsabiliza por estacionamento indevidos e multas aplicadas fora do perímetro estabelecido e fora do horário compreendido para acesso ao espaço tenda.

29.º CONDIÇÕES CLIMATÉRICAS ADVERSAS

O Município de Braga não se responsabiliza por danos ou indemnizações, nem ressarcirá os valores de participação, na eventualidade de condições climáticas adversas impossibilitarem a realização do evento.

30.º TRANSMISSÃO DE DIREITOS

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

31.º ACEITAÇÃO DAS NORMAS

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

32.º CASOS OMISSOS

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

ANEXO I

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.
- h) Ser revestidos com produto adequado, quando são fabricados em madeira e utilizados no consumo dos géneros alimentícios, ou então não poderão ser reutilizados;
- i) 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, 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 confeccionados durante pelo menos 72 horas;

3. Higiene do Pessoal

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

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

c) Não é permitido que o pessoal responsável pela caixa de pagamentos seja em simultâneo manipulador de alimentos, 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 II

Segurança Pública

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

Socorro

- a) Importante saber e indicar, a localização do posto de segurança.
- b) Em caso de ocorrência de acidente/incidente, contactar imediatamente a organização, garantindo a 1ª assistência a vítima.
- c) Acalmar e cooperar na evacuação rápida e segura, de todos os participantes e visitantes do evento.
- d) Cooperar e permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência.
- e) Permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência.

Segurança Contra Incêndios

1. Estrutura

- a) Não utilizar materiais altamente inflamáveis nos revestimentos das paredes, dos tetos e dos pavimentos, bem como nas decorações interiores.
- b) Reduzir os riscos de deflagração de incêndios.
- c) Impedir a propagação do fogo e de fumos.

2. 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 combustíveis) nos planos da envolvente dos bicos de queima.
- d) Nos aparelhos de queima devem manter-se, sempre limpos e afinados os queimadores, deve sempre acender primeiro o fósforo ou acionar o acendedor e de seguida abrir o gás. Caso o aparelho não fique ligado, feche a válvula do queimador (botão do aparelho), e repita a operação.
- e) Não permitir que os líquidos a ferver se derramem e apaguem o lume, para evitar que o gás saia diretamente do queimador, sem arder.
- f) Assegurar que o local de colocação da garrafa de gás é devidamente arejado e reservado.
- g) Delimitar a zona da garrafa de gás por material não absorvente, se possível por madeira.
- h) Manter sempre livre a parte superior da garrafa de gás.
- i) Verificar se a sinalização indicadora de aparelhos de queima se mantém visível.
- j) Só será permitido 1 garrafa de gás em permanência em cada restaurante. A armazenagem e reposição do stock, são feitas pela Organização.
- k) Os locais de confeção de alimentos devem ser dotados de aberturas para a admissão de ar em quantidade

necessária ao bom funcionamento dos aparelhos de queima, bem como de abertura para a extração de fumos, vapores e ar viciado, de modo a proporcionar um número adequado de renovação por hora. 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.

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

3. Meios de Prevenção/Extinção

- a) Todos os espaços alimentares devem possuir equipamentos de combate a incêndios, nomeadamente 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.