



Festival do Caracol Saloio 2015

Normas de Participação – Área Alimentar.

1. O Município de Loures, através do Turismo, está a organizar no âmbito do Festival do Caracol Saloio, uma feira de produtos alimentares que vai decorrer de 10 a 26 de julho, junto ao Pavilhão Paz e Amizade, em Loures.
2. O certame tem como objetivo a propiciar alternativas ao consumo de caracóis.
3. Este evento funciona nos seguintes horários:
 - De Segunda a Sexta-Feira, entre as 17h00 e as 24h00;
 - Sábado e Domingo entre as 16h00 e as 24h00.

Nota: Dia 26 de Julho (domingo), feriado Municipal, o evento decorre entre as 16h00 e as 24h00.
4. Não é permitido aos expositores abrir os espaços fora dos horários acima estipulados.
5. Podem participar na Feira comerciantes e produtores de bens alimentares: waffles, farturas, pipocas, gelados, bifanas, hambúrgueres, cachorros, ginja e outros licores, bolos frescos.
6. Não é permitido a venda de cerveja aos expositores;
7. Toda e qualquer bebida a ser vendida terá que ser adquirida ao patrocinador oficial do Festival do Caracol Saloio, sendo os preços de venda ao público os seguintes:
 - Somersby (0,33L) - € 1,50;
 - Refrigerantes de lata (0,33L) - € 1,10;
 - Refrigerante de Pressão (0,20L) (copo de plástico) - € 1,10;
 - Água Lisa (0,33L) - € 1,00;
 - Água das Pedras (0,25L) - € 1,20;
 - Sangria (jarro de 1L) - € 6,00;
 - Sangria (copo de plástico) (0,20L) - € 1,50.
8. Não é permitida a venda de café;
9. Não é permitida a venda de artigos que pela sua natureza envolvam perigo para a saúde pública ou ponham em causa o bem-estar dos restantes expositores e público em geral.



- 10.A Câmara Municipal de Loures reserva-se o direito de mandar retirar produtos que não se enquadrem nos objetivos do certame.
- 11.As inscrições decorrem até ao dia **27 de maio**, no Posto de Turismo, EN 8, Parque da Cidade, Pavilhão de Macau 2674-501 Loures, via E-mail: turismo@cm-loures.pt ou por Fax. 21 115 17 93.
- 12.Em caso de envio do processo de candidatura por correio, é considerada a data do respetivo carimbo.
- 13.As inscrições serão aceites através do preenchimento da ficha de candidatura e da **entrega obrigatória** dos seguintes documentos:
- Fotocópia do BI ou Cartão de Cidadão;
 - Fotocópia do Cartão de Contribuinte;
 - Comprovativo de licenciamento da atividade;
 - Fotos dos produtos a expor (ou indicação de site).
- 14.A não apresentação de todos os documentos significa a exclusão automática do participante.
- 15.A organização será responsável pela eventual seleção das candidaturas recebidas, excluindo aquelas que não se enquadrem nos objetivos do evento.
- 16.São critérios de seleção:
- Diversidade e qualidade do produto apresentado;
 - Experiência;
- 17.O stand/espço tem as seguintes características: módulos de 9m² (3x3m), sistema de fecho, tomada elétrica, iluminação, água, esgotos e identificação do expositor.
- 18.O espaço disponibilizado não pode ser modificado nem danificado.
- 19.O mobiliário para exposição é da responsabilidade do expositor.
- 20.A participação no evento implica o custo de €400 (com estrutura modelar) ou €350 (sem estrutura modelar) acrescido de IVA à taxa legal em vigor, devendo o respetivo



pagamento ser realizado apenas pelos responsáveis dos estabelecimento selecionados, até data a indicar oportunamente.

21. Depois de selecionada e confirmada a inscrição, o expositor que não comparecer sem a respetiva justificação, perderá o direito a espaço em eventos futuros.
22. Durante o período de realização da Feira, todos os expositores devem usar o cartão de identificação fornecido pela organização.
23. Os preços dos produtos a comercializar deverão estar afixados e visíveis.
24. Compete a cada participante o cumprimento de todas as obrigações legais que respeitem a sua atividade, incluindo as de natureza fiscal, declinando a Autarquia qualquer responsabilidade a este título.
25. Cada participante é responsável pela limpeza, manutenção e segurança do seu espaço.
26. É da responsabilidade do participante zelar pelo seu espaço, em caso de condições climatéricas adversas (calor, raios solares, chuva).
27. A Organização assegura um secretariado que funciona durante o horário do certame.
28. O espaço da feira dispõe de segurança, não sendo responsabilidade da organização eventuais furtos ou danos.
29. O alojamento e alimentação são da responsabilidade do participante.
30. O Município não cede qualquer tipo de transporte para este evento.
31. É da responsabilidade da Organização a seleção e a atribuição/localização dos espaços.
32. A montagem decorre no dia 8 de julho, entre as 10h00 e as 18h00.
 - a. Será efetuada uma vistoria aos espaços, em data e horário a informar oportunamente.
33. A não ocupação do espaço pelo expositor até às 12h00 do dia 9 de julho, implica a sua exclusão automática, devendo o mesmo contactar a Organização caso não possa ocupar o espaço dentro do horário previsto.



34. Não é permitida a cedência a terceiros, do direito de ocupação do espaço que foi atribuído aos participantes.
35. A desmontagem dos espaços deve ser feita até às 12h00 do dia 27 de julho, não se responsabilizando a Câmara Municipal de Loures por material deixado desprotegido.
36. Os expositores devem cumprir os horários estipulados no ponto 3.
37. A circulação de veículos no espaço é condicionada e limitada até uma hora antes da abertura.
38. Não é permitido qualquer tipo de publicidade sonora.
39. A organização poderá realizar ações de supervisão e avaliação dos espaços e dos respetivos produtos.
40. A participação neste certame implica a aceitação das Normas de Participação.
41. O não cumprimento do estipulado nas Normas, implica a não-aceitação de inscrição em futuros certames.
42. A Câmara Municipal de Loures não se responsabiliza por qualquer dano material ou físico que ocorra durante este certame.
43. Os casos omissos serão decididos pela Câmara Municipal de Loures.
44. Os expositores são responsáveis pelo cumprimento da legislação em vigor em matérias de saúde, higiene e segurança alimentar, designadamente:
 - a) Os géneros alimentícios devem ser confeccionados segundo as regras de higiene e segurança alimentar previstas na lei, sendo o transporte, armazenamento e manuseamento dos mesmos, adequado com a legislação em vigor;
 - b) Não é permitida confeção de alimentos nos stands de produtos alimentares, exceto nos casos previamente acordados com a organização e entidades competentes;
 - c) Os manipuladores devem apresentar um elevado grau de higiene e utilizar vestuário de trabalho de cor clara e em adequado estado de higienização, assim como avental e touca ou boné;

- d) Os manipuladores devem apresentar mãos e unhas devidamente higienizadas (unhas limpas e curtas e sem vestígios de verniz) e não deverão usar adornos pessoais nas áreas de manipulação dos géneros alimentícios;
- e) Os utensílios e matérias usados na atividade como facas, tenazes, tabuleiros ou papel de cobertura, deverão ser inócuos, lisos, de fácil lavagem e desinfeção e em bom estado de conservação e higiene (é proibido o uso de utensílios de madeira);
- f) Todos os bens alimentares devem ser servidos ao público em loiça descartável;
- g) Os manipuladores deverão usar luvas descartáveis para manuseamento dos géneros alimentícios;
- h) É da responsabilidade dos expositores a correta limpeza, desinfeção e manutenção dos stands durante todo o período da iniciativa;
- i) Os expositores deverão trazer um caixote de lixo com tampa adicionada por pedal com saco plástico;
- j) Deve ser previsto o despejo e higienização diária dos contentores de lixo;
- k) Devem existir no espaço dispositivos de distribuição de toalhetes individuais, assim como dispositivos de distribuição de sabonete líquido;
- l) Todo o material de limpeza e desinfeção deverá ser guardado num local fechado e identificado e isolado dos géneros alimentícios;
- m) Deve existir uma caixa de primeiros socorros devidamente apetrechada (ver anexo);
- n) Os manipuladores devem possuir formação adequada em matéria de higiene e segurança alimentar;**
- o) Todos os alimentos que tenham ovos, natas, cremes ou outros ingredientes que se possam alterar com a temperatura, deverão estar sempre em equipamentos frigoríficos com termómetro e mantidos a temperatura adequada;
- p) A limpeza e conservação dos equipamentos do frio durante o evento é da responsabilidade do expositor;
- q) Todos os alimentos devem estar protegidos e tapados com película transparente (ex. tipo papel celofane) ou através de vitrinas de acrílico ou vidro, devendo estar devidamente resguardados de factores poluentes do ambiente, sol, vectores e de qualquer acção ao público, não sendo permitido o contacto directo dos alimentos com as mãos ou com panos de tecido;
- r) Todos os produtos deverão estar rotulados com nome, ingredientes, data de validade, local de fabrico, conforme a legislação em vigor;
- s) Os produtos artesanais devem fazer-se acompanhar das respetivas fichas técnicas.



Anexo

MATERIAL QUE DEVE CONTER A CAIXA DE 1ºS SOCORROS

- Luvas de látex descartáveis;
- Betadine Dérmica;
- Água oxigenada;
- Compressas esterilizadas e não esterilizadas;
- Rolos de adesivo;
- Ligaduras;
- Pensos rápidos;
- Gaze gorda.

NÃO ESQUECER: TODOS OS PROCEDIMENTOS FEITOS, NÃO NO PRÓPRIO, DEVERÃO SER OBJETO DE USO DE LUVAS DE LÁTEX DESCARTÁVEIS.

NOTA: TODOS OS RESÍDUOS CONTAMINADOS DEVERÃO SER COLOCADOS EM SACO DE PLÁSTICO FECHADO ANTES DE SEREM COLOCADOS NO CAIXOTE DO LIXO.

QUEIMADURAS:

GRAU I - Eritema Local (vermelho semelhante a "escaldão" de praia)

GRAU II – Formação de Flictenas (Bolhas)

GRAU III – Perda de Tecidos (Sem dor!)

Procedimento a efetuar em caso de queimadura:

1. Lavar abundantemente com água fria tentando remover restos do agente agressor, usando sabão líquido se necessário (cuidado para não rebentar as Flictenas!);
2. Secar com compressas esterilizadas;
3. Desinfecção com Iodopovidona Solução Dérmica (Betadine®).
4.
 - a. GRAU I – Colocação de creme hidratante gordo (após arrefecimento completo).
 - b. GRAUS II e III
 - I. Colocação de Gaze Gorda
 - II. Penso com compressas esterilizadas e ligadura (envio ao hospital).

FERIDAS/CORTES:

Procedimentos em caso de feridas/cortes:

1. Limpar cuidadosamente para remover corpos estranhos superficiais;
2. Desinfetar com Iodopovidona Solução Dérmica (Betadine®).
3.
 - a. SUPERFICIAL – penso rápido ou com compressas esterilizadas e ligadura.
 - b. PROFUNDA – penso com compressas esterilizadas e ligadura (envio ao hospital).
 - c. COM CORPOS ESTRANHOS PENETRANTES/PROFUNDOS
 - I. Não retirar o corpo estranho;
 - II. Fazer penso que contenha hemorragia sem mobilizar o corpo estranho;
 - III. Enviar ao hospital.

Esta informação foi disponibilizada pelo Centro de Saúde de Sacavém – Serviço de Saúde Pública.