**FICHA DE PARTICIPAÇÃO NA ÁREA DA GASTRONOMIA**

1. **DADOS DA ASSOCIAÇÃO**

**Nome:**   

**Pessoa responsável para contactos:**    

**Morada:**

**Código Postal:**

**NIF:**

**Telemóvel:**

**E-mail:**

1. **N.º DE ATIVIDADES CULTURAL/DESPORTIVA/SOCIAL OU OUTRA DE INTERESSE MUNICIPAL PROMOVIDAS DURANTE O ANO ANTERIOR**

**0**   **1 A 2**    **3 A 4**   **5 A 7  8 OU MAIS**

NOTA: As associações devem fazer prova através do Relatório de Contas e Plano de Atividades, aprovados na última Assembleia Geral

1. **PRODUTOS/PRATOS DISPONIBILIZADOS**

NOTA: O descrito neste ponto, servirá para avaliação dos critérios referidos no Ponto IV - A, n.º 2, alínea a) subalíneas ii) e iii), das Regras de participação, sob pena de serem atribuídos 0 valores

1. **DOIS PRODUTOS/PRATOS DISPONIBILIZADOS PARA CONSTAR NO GUIA DAS FESTAS DA CIDADE**

1. **N.º DE PARTICIPAÇÕES NAS FESTAS DA CIDADE**

**NUNCA**   **1 EDIÇÃO**    **2 EDIÇÕES OU MAIS EDIÇÕES**

1. **EQUIPAMENTOS DA ASSOCIAÇÃO QUE NECESSITAM DE ENERGIA ELÉTRICA** (assinale com um (X)):

**TORRADEIRA**   **MICRO-ONDAS**    **ARCA CONGELADORA**   **FOGÃO**

**FRIGORÍFICO  OUTRO  Qual:**     **.**

1. **DESIGNAÇÃO A CONSTAR NO LETTERING FRONTAL DO STAND**

1. **ESCOLHA A OPÇÃO QUE PRETENDE PARA A MÁQUINA DE IMPERIAL**

**1 CERVEJA E 1 COLA  1 CERVEJA E 1 SANGRIA  1 CERVEJA**

**2 CERVEJA  OUTRA  Qual:**     

**(A quantidade indicada em cima refere-se ao n.º de torneiras)**

**(A DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS CEDE UMA ARCA FRIGORIFICA E UMA MÁQUINA DE IMPERIAL)**

1. **REGRAS DE PARTICIPAÇÃO**

**Li e aceito as Regras de Participação em anexo** (assinale com um (X)):

**Nota:** Após entrega da ficha de participação, a mesma é validada pelos serviços, podendo ser devolvida se não respeitar o disposto nas Regras de Participação.

1. **OBSERVAÇÕES**

**DECLARAÇÃO**

**, Presidente da Associação**      **,com o NIF**     **, participante na área da Gastronomia nas Festas da Cidade 2024, assume a total responsabilidade pelo cumprimento de normas e procedimentos que garantam a higiene e segurança alimentar, segundo os princípios do HACCP, designadamente no que respeita às instalações, equipamentos, géneros alimentícios, higiene pessoal dos seus colaboradores, conservação, confeção e tratamento de alimentos, e transporte. É ainda responsável por garantir que todos os alimentos colocados à disposição do consumidor final são seguros, e por eventuais inconformidades, ou danos, que resultem dos alimentos por si disponibilizados, isentando o Município da Marinha Grande de qualquer responsabilidade nesta matéria.**

**Marinha Grande,**      **de**       **de 2024**

**O Presidente da Associação,**