



## **FEIRA DO ANO 2016**

### **FESTAS CONCELHIAS DE MONTEMOR-O-VELHO**

#### **NORMAS DE PARTICIPAÇÃO E FUNCIONAMENTO**

##### **PREÂMBULO**

A Feira do Ano 2016 | Festas Concelhias de Montemor-o-Velho, adiante designada de Feira, é um evento de cariz cultural, social, económico, agrícola e de animação popular, organizado pelo Município de Montemor-o-Velho, adiante designado de Município, tendo como objetivo divulgar os produtos endógenos, o património histórico e cultural, o associativismo, o artesanato e as potencialidades do concelho, designadamente na área agrícola, o tecido empresarial, a gastronomia e o turismo.

A Feira pretende ser abrangente e transversal a todas as freguesias do concelho, contribuindo desta forma para a criação de laços e para a partilha de experiências, pelo que dirigiu um convite a todas as freguesias para que se façam representar nesta festa de toda a população. Pretende, ainda, assegurar a colaboração das associações, coletividades e população do concelho, assumindo-se como um forte contributo para o desenvolvimento sustentado da região.

Os produtos agrícolas, a gastronomia e a doçaria, a par do património edificado e cultural, assim como o artesanato, desempenham um papel de destaque na promoção e atração turística do Município de Montemor-o-Velho. Por seu lado, o associativismo contribui para a dinamização e bem-estar da população, enquanto a agricultura e o setor empresarial constituem um importante pilar de criação de riqueza, de emprego e de oportunidades de negócio, cuja promoção se torna, cada vez mais, um imperativo da autarquia.



Nesse sentido, e sempre atento à valorização e promoção turística de todos os elementos significativos da economia do concelho, o Município programou organizar a Feira, no âmbito das suas atribuições nos domínios do património, cultura e promoção do desenvolvimento, e nos termos da alínea u), art.º 33.º, da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, servindo o presente documento para estabelecer as normas de participação e funcionamento do evento.

## **1. REALIZAÇÃO E ORGANIZAÇÃO**

1.1 A Feira é um evento organizado pelo Município, tendo como desígnio a valorização e promoção turística de todos os elementos significativos da economia do concelho.

1.2 A Feira realiza-se na Pista de Atletismo e área adjacente, na vila de Montemor-o-Velho, entre os dias 3 e 11 de setembro de 2016.

1.3 As entradas no recinto da Feira são livres e gratuitas.

1.4 Poderão, eventualmente, colaborar outras entidades, como apoiantes, desde que contribuam para o sucesso da Feira.

## **2. CONDIÇÕES GERAIS DE ADMISSÃO DE EXPOSITORES**

2.1 Podem participar na Feira, como expositores, pessoas singulares ou coletivas que se dediquem às atividades agrícola, industrial, comercial ou prestação de serviços, nos diversos ramos de atividade económica, bem como as suas filiais, agências e outras.

2.2 As pessoas coletivas, bem como as suas filiais, agências ou outras deverão estar devidamente credenciadas, devendo o seu representante fazer prova dessa qualidade.

2.3 Os expositores não podem ceder, a qualquer título, o seu direito de ocupação do espaço, sob pena de não lhe ser permitido expor, salvo se tiverem autorização expressa por escrito.

2.4 Poderão ser reservados espaços de exposição para ceder a empresas com relevância no tecido económico do Município, com sede ou filial ali instaladas, e que pela sua



importância representem uma mais-valia para a Feira, bem como para patrocinadores oficiais de relevo.

2.5 A localização atribuída a um expositor em anteriores edições, não implica a obrigatoriedade de lhe conceder o mesmo local na edição do ano em curso.

2.6 A forma de participação seguida na presente edição não obriga a seguir a mesma em edições posteriores, podendo ser determinado outro modo de inscrição e de participação.

### **3. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE ADMISSÃO DE EXPOSITORES**

3.1 A participação na Feira será concretizada das seguintes formas: área 1 - institucional; área 2 - artesãos concelhios; áreas 3, 4, 5 e 6 - comércio, indústria e serviços; área 7 – maquinaria agrícola e automóvel; área 8 - tasquinhas; área 9 – doçaria e café; áreas 10 e 11 - bares. (ANEXO I)

3.2 A admissão na área 1 - institucional e na área 2 – artesãos concelhios é efetuada mediante convite.

3.3 Considerando a agricultura um dos pilares de criação de riqueza do município e com necessidades especiais de apoio, a Feira contempla uma área agrícola que constitui um espaço dedicado aos produtores concelhios, sendo a sua admissão efetuada mediante convite.

3.4 Dado o relevante serviço levado a cabo por este grupo profissional e tendo em vista a sua integração no evento anual de maior relevância do município, a área café será gerida pelos Serviços Sociais dos Trabalhadores da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, de forma gratuita.

3.5 A admissão às áreas 3, 4, 5 e 6 (comércio, indústria e serviços), área 7 (maquinaria agrícola e automóvel), área 8 (tasquinhas), área 9 (doçaria), áreas 10 e 11 (bares) é efetuada mediante apresentação de candidatura, através do preenchimento e entrega do formulário (ANEXO II) e que faz parte integrante do presente documento.



3.6 Os formulários de candidatura deverão ser enviados por carta: Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, Praça da República, 3140-258 Montemor-o-Velho ou para geral@cm-montemorvelho.pt.

#### **4. PREÇOS, INSCRIÇÕES E PAGAMENTO**

##### **4.1 PREÇOS**

4.1.1 Áreas 3, 4, 5 e 6 - Comércio, indústria e serviços:

Área 3: Stand 3x3: 250 €

Área 4: Stand 3x3: 200 €

Área 5: Stand 3x3: 175 €

Área 6: Stand 3x3: 150 €

4.1.2 Área 7 – Maquinaria agrícola e automóvel:

Terrado: 1,5 €/m<sup>2</sup>

Stand 3x3: 150 € (Stand 3x3)

4.1.3 Área 8 – Setor tasquinhas: 400 €

4.1.4 Área 9 – Setor doçaria:

Entidades: 100 €

Associações: 75 €

4.1.5 Áreas 10 e 11 – Bares:

Área 10:

Entidades - Terrado: 6 €/ m<sup>2</sup>

Associações - Terrado: 4 €/m<sup>2</sup>

Área 11:

Entidades - Stand 3x3: 250 €

Associações - Stand 3x3: 200 €



#### **4.2 CANDIDATURAS**

4.2.1 As candidaturas para a admissão às áreas 3, 4, 5 e 6 (comércio, indústria e serviços), área 7 (maquinaria agrícola e automóvel), área 8 (tasquinhas), área 9 (doçaria), áreas 10 e 11 (bares) são formalizadas entre 12 de julho e 5 de agosto de 2016.

4.2.2 Após esta data, será comunicada a sua admissão ou exclusão num prazo máximo de 5 dias úteis.

#### **4.3 PAGAMENTO**

4.3.1 Em caso de admissão, o expositor tem cinco dias úteis para proceder ao pagamento do valor da participação na Feira.

4.3.2 Após confirmação do respetivo pagamento, o expositor será informado do número do seu stand.

4.3.3 O não pagamento da participação, nos prazos estabelecidos, implica, de imediato, a anulação da participação no evento.

4.3.4 Face à desistência e/ou anulação de alguma participação, poderá ser autorizada a admissão de outro expositor, até 2 dias antes do início da Feira, caso existam condições logísticas para a sua instalação e o requerente apresente comprovativo de pagamento do valor do espaço que lhe foi atribuído.

#### **4.4 OUTRAS DISPOSIÇÕES**

4.4.1 As empresas que tenham prestado falsas declarações ou omitido dados sobre a sua atividade ou em que esta não se enquadre no âmbito da Feira, serão excluídas.

4.4.2 Os lugares livres serão atribuídos pelo Município aos expositores interessados que efetuarem candidatura, tendo em conta os produtos e serviços pretendidos e os já ocupados e de acordo com os critérios definidos no ponto 5.

4.4.3 O Município reserva o direito de poder alterar a localização atribuída.



4.4.4 Para algumas áreas com características específicas, poderá ser decidido outro modelo de participação, que se afigure mais adequado para os expositores, desde que não comprometa a igualdade de tratamento dos mesmos e a transparência na atribuição dos lugares disponíveis.

## **5. ANÁLISE E SELEÇÃO DAS CANDIDATURAS**

5.1 As candidaturas à área comércio, indústria e serviços serão apreciadas pelo serviço de Cultura e Turismo, segundo os seguintes critérios: adequação ao espírito da Feira, experiência na área objeto de concessão e ordem de entrada.

5.2 As candidaturas à área maquinaria agrícola e automóvel serão apreciadas pelo serviço de Cultura e Turismo, segundo os seguintes critérios: adequação ao espírito da Feira, experiência na área objeto de concessão e ordem de entrada.

5.3 As candidaturas à área tasquinhas serão apreciadas pelo serviço de Cultura e Turismo, segundo os seguintes critérios: ser entidade sem fins lucrativos; estar sediada na área do concelho de Montemor-o-Velho; reconhecimento da competência para divulgação da gastronomia local; experiência na área objeto de concessão e ordem de entrada.

5.4 Na ausência de candidatos suficientes para o total preenchimento dos espaços designados para tasquinhas, reserva-se o direito ao Município de convidar outras entidades ou unidades de restauração profissionalizadas.

5.5 As candidaturas à área doçaria serão apreciadas pelo serviço de Cultura e Turismo, segundo os seguintes critérios: estar sediada na área do concelho de Montemor-o-Velho; reconhecimento da competência para divulgação da gastronomia local; experiência na área objeto de concessão e ordem de entrada.

5.6 As candidaturas à área bares serão apreciadas pelo serviço de Cultura e Turismo, segundo os seguintes critérios: adequação ao espírito da Feira, experiência na área objeto de concessão e ordem de entrada.

5.7 Da decisão de exclusão de qualquer candidatura, não haverá lugar a reclamação.



## **6. ATRIBUIÇÃO DE ESPAÇO**

6.1 O Município reserva-se o direito de definir a conceção geral do espaço, em conformidade com as características e interesses da Feira.

6.2 A localização específica dos expositores será atribuída por áreas, em primeiro lugar e por ordem de entrada, em segundo lugar.

6.3 A localização específica de cada participante no setor tasquinhas será determinada por sorteio, a realizar no dia 12 de agosto de 2016, pelas 18h00, nos Paços do Município, com a presença de todos os interessados.

## **7. FUNCIONAMENTO**

7.1 Os stands expositores deverão estar obrigatoriamente abertos nos seguintes horários: área institucional – dias de semana 19h/00h; fins-de-semana e feriado 12h/00h; área artesanato concelhio – dias de semana 19h/00h; fins-de-semana e feriado 12h/00h; área comércio, industrial e serviços – dias de semana 19h/00h; fins-de-semana e feriado 12h/00h; área agrícola e automóvel – dias de semana 19h/00h; fins-de-semana e feriado 12h/00h; área tasquinhas – dias de semana 19h/00h; fins-de-semana e feriado 12h/00h; setor café – dias de semana 19h/02h; fins-de-semana e feriado 12h/02h; área doçaria – dias de semana 19h/00h; fins-de-semana e feriado 12h/02h; área bares – dias de semana 19h/02h; fins-de-semana e feriado 12h/04h.

7.2 É proibido aos expositores vender nos stands produtos concorrentes, ainda que da mesma marca, com os produtos comercializados pelas empresas e patrocinadores oficiais. O desrespeito pela presente proibição permite que o Município determine o imediato encerramento do stand obrigando-se o expositor a retirar os seus haveres do mesmo, no prazo de vinte e quatro horas.

7.3 Os expositores não poderão ocupar espaços fora da área que lhes for atribuída para a instalação do stand.



## **8. MONTAGEM E DESMONTAGEM**

8.1 Os trabalhos de montagem e decoração dos stands terão de ser executados até às 18h00 do dia 2 de setembro de 2016, existindo serviços de segurança nos termos do ponto 9.

8.2 O Município declina toda e qualquer responsabilidade sobre as obras e instalações efetuadas diretamente pelos expositores. As alterações da estrutura dos stands e quaisquer danos provocados ou decorrentes dessas alterações serão da responsabilidade do expositor.

8.3 Só será permitido desmontar e retirar os materiais expostos entre as 22h do dia 11 de setembro e 23h59 do dia 13 de setembro.

8.4 A não observância do prazo referido no número anterior autoriza a remoção dos materiais pelo Município, que não poderá ser responsabilizada pelos eventuais danos causados, e dará motivo à cobrança de todos os encargos ali decorrentes.

## **9. SEGURO E SEGURANÇA**

9.1 O Município responsabiliza-se pela contratação de um seguro de responsabilidade civil para a Feira, com cobertura dos danos pessoais e materiais causados a terceiros, exclusivamente da sua responsabilidade, nos termos gerais da responsabilidade civil.

9.2 O Município não se responsabiliza pelo desaparecimento ou dano dos materiais expostos nos stands ou áreas ocupadas pelos expositores, seja qual for a sua origem e em caso de não serem contemplados na cobertura acima descrita.

9.3 A segurança do recinto onde se realiza o certame é garantida pelo Município, com recurso aos serviços de uma empresa especializada, desde as 17h30 do dia 31 de agosto até às 23h59 do dia 13 de setembro.

## **10. ACESSO E PERMANÊNCIA NOS STANDS**

10.1 O acesso de viaturas aos stands é permitido até uma hora antes da abertura ao público.



10.2 Fora desse horário a entrada de viaturas na Feira, apenas é permitida em casos devidamente fundamentados.

10.3 A saída dos stands deverá ter em conta o horário de funcionamento do setor onde está inserido, sendo no entanto cedido tempo necessário para a arrumação, limpeza e outros serviços julgados necessários.

10.4 Só em casos excepcionais e devidamente fundamentados, será autorizado o acesso fora dos horários referidos nos parágrafos anteriores.

## **11. HIGIENE E LIMPEZA**

11.1 A higiene e limpeza de todas as áreas comuns serão da responsabilidade do Município.

11.2 A limpeza e manutenção do interior dos stands são da responsabilidade dos seus expositores.

## **12. CARTÃO DE EXPOSITOR**

12.1 É obrigatório o uso de cartão de expositor pelas pessoas em serviço no stand.

## **13. CONSIDERAÇÕES GERAIS**

13.1 O Município manterá em funcionamento o secretariado, especialmente vocacionado para prestar informações, apoio e resolução de questões logísticas, tendo o seguinte horário: dias de semana, das 18h00 às 00h00, fins-de-semana e feriado, das 11h00 às 00h00.

13.2 Será garantido bom ambiente durante o horário de funcionamento.

13.3 Será assegurada uma vasta divulgação do evento, com referência específica a todos os participantes.

13.4 A inscrição do expositor obriga-o à aceitação e cumprimento de todas os pontos deste documento.



13.5 Se os produtos expostos ou os serviços prestados pelos expositores derem origem a reclamações de outrem, causadas pela não observância das disposições legais ou regulamentares, a organização fará aplicar o que lhe for comunicado pelas autoridades competentes, reservando ainda o direito de proceder ao encerramento do respetivo stand, sem que tal possa dar origem à satisfação de qualquer pedido de indemnização ou devolução dos pagamentos efetuados.

13.6 É expressamente proibido aos expositores a utilização de instalações sonoras próprias, bem como a distribuição, fora dos stands, de material promocional susceptível de prejudicar, de qualquer forma, a normal atividade dos expositores vizinhos.

13.7 A realização de concursos, sob qualquer forma, carece de prévia autorização escrita e das autoridades competentes caso tal seja legalmente necessário.

13.8 O Município poderá fotografar ou filmar os stands e produtos expostos, com fins exclusivamente relacionados com a identificação, divulgação e promoção do certame.

13.9 Em caso de incumprimento de quaisquer normas legais regulamentares, será o facto resolvido mediante as autoridades competentes e, sempre que possível, através de acordo entre as partes. As reclamações devem ser apresentadas no prazo de vinte e quatro horas sobre o ato que lhes deu origem.

13.10 As dúvidas e casos omissos deste documento serão resolvidos pelo Senhor Presidente da Câmara Municipal.



## **ANEXO I | ÁREAS FUNCIONAIS**

### **A. ÁREA INSTITUCIONAL**

A.1 Serão instalados os stands das juntas de freguesia, associações, instituições, entre outros e devidamente identificados pelo Município.

A.2 É da responsabilidade do expositor a decoração do stand, não sendo permitida nenhuma alteração na estrutura fixa.

A.3 É da responsabilidade do Município a colocação de um quadro elétrico, armadura e uma tomada com corrente monofásica, sendo da responsabilidade do expositor a instalação e electrificação do stand.

A.4 O Município não fornecerá quaisquer materiais, tais como mesas, cadeiras, expositores, prateleiras, alcatifas, entre outros.

A.5 A existência e localização de stands próprios dependem de autorização do Município.

### **B. ÁREA ARTESANATO**

B.1 É da responsabilidade do expositor a decoração do stand, não sendo permitida nenhuma alteração na estrutura fixa.

B.2 É da responsabilidade do Município a colocação de um quadro elétrico, armadura e uma tomada com corrente monofásica, sendo da responsabilidade do expositor a instalação e electrificação do stand.

B.3 O Município não fornecerá quaisquer materiais, tais como mesas, cadeiras, expositores, prateleiras, alcatifas, entre outros.

B.4 A existência e localização de stands próprios dependem de autorização do Município.



B.5 Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor. É obrigatória a afixação, por forma bem visível para o público, de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos.

### **C. ÁREA COMÉRCIO, INDÚSTRIA E SERVIÇOS**

C.1 É da responsabilidade do expositor a decoração do stand, não sendo permitida nenhuma alteração na estrutura fixa.

C.2 É da responsabilidade do Município a colocação de um quadro elétrico, armadura e uma tomada com corrente monofásica, sendo da responsabilidade do expositor a instalação e electrificação do stand.

C.3 O Município não fornecerá quaisquer materiais, tais como mesas, cadeiras, expositores, prateleiras, alcatifas, entre outros.

C.4 A existência e localização de stands próprios dependem de autorização do Município.

C.5 Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor. É obrigatória a afixação, por forma bem visível para o público, de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos.

### **D. ÁREA MAQUINARIA AGRÍCOLA E AUTOMÓVEL**

D.1 É da responsabilidade do Município a colocação de um quadro elétrico e uma tomada de corrente monofásica, sendo da responsabilidade do expositor a instalação e eletrificação do stand.

D.2 A existência e localização de stands dependem de autorização do Município.

D.3 Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor. É obrigatória a afixação, por forma bem visível para o público,



de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos.

#### **E. ÁREA TASQUINHAS**

E.1 O Município assegurará um espaço próprio, coberto, para a cozinha e copa (com respetivas ligações de água potável – bancada com pia, torneira, esgoto e eletricidade, termoacumulador, balde do lixo com pedal e oleão). Haverá, ainda, um outro espaço coberto para a colocação de mesas e cadeiras.

E.2 Qualquer alteração que o expositor deseje efetuar no âmbito destes itens, deverá solicitar autorização prévia.

E.3 A colocação de fogões, aparelhos de refrigeração e outros aparelhos, mobiliário necessário, bem como a respetiva decoração do stand, são da responsabilidade de cada um dos participantes. O Município colocará no stand unicamente um balcão para atendimento ao público.

E.4 A participação na Feira obriga ao cumprimento e respeito à legislação em vigor, relativa aos estabelecimentos de restauração, considerando, no entanto, as necessárias adaptações a espaços amovíveis e temporários, como é o evento. Para o efeito, haverá uma ação de formação no dia 25 de Agosto de 2016, onde deverão os intervenientes estar presentes.

E.5 É expressamente proibido qualquer tipo de exposição ao ar livre dos géneros alimentícios, com o objetivo de evitar risco de contaminação.

E.6 O pessoal de serviço deverá garantir que as condições de higiene e segurança alimentar sejam cumpridas por todos, nomeadamente, o que respeita à higiene das instalações, manipuladores de alimentos e dos próprios alimentos. Tudo com o objetivo primordial de assegurar um elevado nível de proteção da saúde pública.

E.7 As instalações devem ser mantidas sempre limpas e em boas condições.



E.8 O vestuário dos manipuladores de alimentos deve ser adequado: bata, touca e sapatos fechados (tudo de cor clara) e mantido limpo.

E.9 Na área onde se manipulem alimentos é expressamente proibida a utilização e armazenamento de produtos de limpeza.

E.10 A copa suja e a copa limpa devem estar sempre bem delimitadas, de modo a não haver contaminação cruzada entre alimentos crus/confecionados e louça limpa/suja.

E.11 É proibida a utilização de qualquer material poroso, imputrescível, permeável e absorvente.

E.12 As superfícies em contacto com os alimentos devem ser mantidas em boas condições de higiene e devem ser facilmente limpas, e sempre, que necessário, desinfetadas.

E.13 Todas as louças e utensílios de cozinha, entre as refeições, devem ser guardados ao abrigo de resíduos, animais e poeiras.

E.14 É muito importante manter em boas condições higiénicas todo o equipamento que contacta diretamente com matérias-primas, ingredientes, produtos intermédios e produto final. Para isso, equipamentos e utensílios devem ser frequentemente limpos e desinfetados.

E.15 A frequência da limpeza e desinfeção depende do tipo de fabrico e das características do próprio equipamento. No entanto, e como mínimo, deve-se no final de cada período de trabalho, proceder à limpeza e desinfeção de todas as linhas em laboração.

E.16 No caso de lavagem mecânica, devem ser lavados a uma temperatura nunca inferior a 60°C com enxaguamento final a 82°C. O ciclo de lavagem deve envolver o uso de um detergente e de um desinfetante.

E.17 No caso de lavagem manual, devem primeiro ser lavados com detergente numa pia e enxaguados noutra, onde a água deverá ser mudada frequentemente. A água para ter ação desinfetante deve estar a uma temperatura entre os 75°C e 82°C, pelo que o funcionário deverá usar luvas apropriadas, bem como escovas lavadas e secas entre cada duas utilizações.



E.18 É conveniente que todos os utensílios sejam devidamente secos antes de serem armazenados.

E.19 As estruturas de suporte das superfícies de trabalho devem ser limpas frequentemente.

E.20 As instruções para utilização e manutenção dos mesmos devem estar sempre junto ao equipamento.

E.21 É importante a limpeza regular destes equipamentos, removendo do seu interior todos os resíduos sólidos existentes.

E.22 O equipamento de frio: deve estar afastado dos equipamentos de calor (fornos, aquecedores, caldeiras, entre outros); deve ser limpo regularmente; devem ser separados os produtos de acordo com a sua natureza evitando a sua contaminação; não deve conter demasiados produtos alimentares; os produtos alimentares que não estejam na sua embalagem original devem estar devidamente acondicionados e identificados, mantendo a rotulagem original; não colocar embalagens terciárias (cartão) no equipamento de frio; o armazenamento em frio deve ser feito a temperaturas sempre inferiores a 5°C, de forma a impedir o crescimento da maioria dos microrganismos causadores de doenças; as unidades de congelação devem estar a temperaturas inferiores a -18°C.

E.23 Relativamente ao vestuário de trabalho, este deve ser adequado às tarefas; em boas condições de higiene e de cor clara; devidamente colocado e usado unicamente para este fim.

E.24 As unhas devem ser sempre curtas, sem verniz e escrupulosamente limpas.

E.25 Antes do início da atividade, depois de utilizar as instalações sanitárias, depois de mexer no cabelo, olhos, nariz, boca, depois de espirrar ou tossir, quando manipula alimentos crus, após as operações de limpeza e desinfeção, depois de manipular objetos sujos ou lixo e sempre que necessário deve lavar as mãos.



E.26 Devem ser utilizadas luvas descartáveis sempre que existam feridas, cortes na pele ou doença que se justifique e que se manipulam alimentos confeccionados, crus e prontos a consumir, diretamente com as mãos.

E.27 Antes de colocar as luvas descartáveis higienizar as mãos; higienizar as mãos com as luvas em todas as situações que se justificassem se não as estivesse a usar; substituir as luvas sempre que as mesmas se encontrem deterioradas; substituir as luvas sempre que a sujidade nelas contida não permita a sua correta higienização.

E.28 Os eventuais cortes e feridas devem ser cobertos por pensos rápidos (coloridos) à prova de água e sobre eles luvas descartáveis.

E.29 Quanto aos comportamentos e atitudes a serem evitados enquanto se manipulam alimentos: não usar adornos pessoais (anéis, pulseiras, relógio); não tossir e espirrar; não coçar a cabeça; não comer ou mascar, cuspir e fumar; não mexer em dinheiro; não usar maquilhagem e perfumes de odor intenso.

E.30 No que diz respeito à receção de produtos alimentares deve-se proceder à verificação dos produtos alimentares (forma como foram transportados, aspeto, condições das embalagens e produtos, rotulagem); recusar embalagens que estão sujas, violadas ou danificadas; recusar latas e pacotes que se apresentem opacos, amolgados, enferrujados ou violados; recusar produtos em frascos que têm bolhas de ar no seu interior; recusar produtos cuja rotulagem não esteja perceptível, com indicação do responsável e a designação do género alimentício, quantidade, data de validade, lote, condições de conservação e alergénios; verificação das características organoléticas, a ver, o cheiro, cor, brilho, textura e sabor.

E.31 Na receção dos produtos alimentares, deve ser dada prioridade à entrada imediata daqueles que estão sujeitos a alterações térmicas.

E.32 Devem ser preenchidos os registos de entrada dos produtos alimentares (data de validade, lote, entre outros) ou guardar as faturas de compra, para garantir a rastreabilidade.

E.33 Devem ser verificadas e registadas as temperaturas.



E.34 Devem ser rejeitados e identificados os produtos alimentares não conformes, e mantê-los isolados dos restantes.

E.35 No armazenamento dos produtos alimentares deve-se proceder a uma correta rotatividade dos alimentos, ou seja, 'o primeiro a entrar é o primeiro a sair'.

E.36 Devem ser verificados os prazos de validade.

E.37 Devem ser deixados a uma distância mínima da parede.

E.38 Os estrados devem encontrar-se a uma altura que permita a higienização do pavimento.

E.39 A zona de armazenamento dos produtos alimentares deve ser mantida sempre limpa e arrumada.

E.40 As prateleiras e estrados devem ser constituídos por material liso, lavável, impermeável e imputrescível.

E.41 Deve ser evitada a incidência direta dos raios solares sobre as matérias-primas, de forma a evitar riscos de deterioração das mesmas.

E.42 As condições de humidade, ventilação e iluminação devem ser adequadas.

E.43 Quanto ao armazenamento de produtos acabados, sendo perecíveis, devem ser armazenados as temperaturas entre os 0°C e os 4°C, no caso de produtos refrigerados e a temperaturas de - 18°C ou inferiores, no caso de produtos congelados.

E.44 No que diz respeito ao armazenamento de produtos de limpeza, lubrificantes e outros, estes devem ser armazenados em local próprio de forma a não contaminarem os alimentos.

E.45 Quanto aos manipuladores estes são responsáveis pela higiene das superfícies e equipamentos que estão a usar. A regra 'limpar à medida que se suja' é fundamental para superfícies de preparação e equipamentos que contactam diretamente com os alimentos, nomeadamente para evitar a contaminação cruzada.



E.46 Relativamente às superfícies e equipamentos que necessitam de desinfeção, devem ser desinfectados todos os que estejam em contacto direto com alimentos, em qualquer fase (receção, armazenagem, preparação, confeção, distribuição); em contacto direto com as mãos dos manipuladores (utensílios, manípulos de portas); recipientes para o lixo.

E.47 Todos os stands participantes têm de ter, no seu interior, recipientes para os lixos com acionamento não manual, para que os resíduos das salas onde se encontrem alimentos, sejam retirados o mais rápido possível.

E.48 É expressamente proibido depositar ou expor nos stands e proximidades materiais perigosos, inflamáveis, explosivos que desprendem maus cheiros e em geral aqueles que possam molestar os outros expositores e o público visitante.

E.49 Os serviços de limpeza do Município cingem-se unicamente aos espaços públicos e de passagem, assegurando ainda a recolha diária do lixo. Compete a cada expositor a limpeza e higienização do espaço ocupado por cada um (copa e cozinha), assim como a colocação das cadeiras sobre as mesas, para permitir, no final do serviço, uma eficaz limpeza exterior.

E.50 Será efetuado pelo Município, acompanhados das entidades competentes, uma vistoria a todos os espaços com o objetivo de verificar o cumprimento das normas legais e regulamentares aplicáveis, sobretudo no que respeita aos requisitos mínimos, no que diz respeito à salubridade e segurança. Esta vistoria será efetuada na tarde do dia 2 de setembro de 2016.

E.51 É obrigatória a afixação de preços de todos os produtos comercializáveis, assim como a apresentação em cada mesa de, pelo menos, uma ementa.

E.52 O Município não se responsabiliza por qualquer obra ou instalações efetuadas diretamente pelos participantes, ou em resultado do seu funcionamento.

E.53 As alterações da estrutura dos stands e quaisquer danos provocados ou decorrentes dessas alterações serão da responsabilidade do expositor, obrigando-se estes a suportar os respetivos custos de montagem ou reparação.



E.54 O Município não se responsabiliza pelo desaparecimento ou dano dos materiais expostos nos stands ou áreas ocupadas pelos participantes, seja qual for a sua origem, salvo se enquadrável no seguro de responsabilidade civil do evento, referenciado no ponto 7.

E.55 Todos os participantes são exclusivamente responsáveis pelo estrito cumprimento das normas legais e regulamentares em vigor para o exercício da sua atividade, nomeadamente as que podem ser objeto de fiscalização por parte da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), Autoridade para as Condições do Trabalho (ACT) e Autoridade Tributária e Aduaneira (ATA), entre outras.

E.56 Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor. É obrigatória a afixação, por forma bem visível para o público, de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos. Os preços deverão ser facilmente higienizáveis e não deverão perfurar os produtos nem as embalagens.

## **F. ÁREAS DOÇARIA E BARES**

F.1 O Município assegurará um espaço próprio, coberto, com respetivas ligações de água potável – bancada com pia, torneira, esgoto e eletricidade.

F.2 É expressamente proibida a colocação de qualquer equipamento na pista de atletismo, especificamente na zona de tartan.

F.3 Qualquer alteração que o expositor deseje efetuar no âmbito destes itens, deverá solicitar autorização prévia junto da organização.

F.4 É expressamente proibida a confeção de alimentos, sendo só permitido o seu empratamento e embalamento, de acordo com as normas e legislação em vigor.

F.5 A participação na Feira obriga ao cumprimento e respeito à legislação em vigor, relativa à instalação de estabelecimentos de restauração e bebidas, considerando, no entanto, as necessárias adaptações a espaços amovíveis e temporários, como é o evento.



F.6 É obrigatório manter em boas condições higiénicas todo o equipamento que contacta diretamente com matérias-primas, ingredientes, produtos intermédios e produto final. Para isso, equipamentos e utensílios devem ser frequentemente limpos e desinfetados.

F.7 No que diz respeito às condições higiénicas na exposição e venda de produtos alimentares, todas as pessoas que entram em contacto direto com os produtos alimentares deverão: lavar frequentemente as mãos; a pessoa que recebe dinheiro não deverá manipular alimentos; caso tenha que o fazer, deverá lavar e desinfetar as mãos antes da troca de tarefas; reduzir ao mínimo o contacto das mãos com os alimentos. A utilização de luvas será obrigatória sempre que existam feridas, cortes na pele ou doença que o justifique, e deverão ser utilizadas sempre que se manipulem alimentos confeccionados, crus e prontos a consumir; manter o expositor, o vestuário e os utensílios de trabalho em bom estado de higiene e de conservação; os expositores deverão ter um recipiente do lixo com tampa acionada por pedal e com saco plástico.

F.8 Quanto ao acondicionamento na exposição e venda de produtos alimentares devem ser separados os alimentos de natureza diferente, bem como, de entre cada um deles, os que de algum modo possam ser contaminados pela proximidade dos outros. Quando não estejam expostos para venda, os produtos alimentares devem ser guardados em lugares adequados à preservação do seu estado e, em condições higiosanitárias que os protejam de poeiras, contaminações ou contactos que de qualquer modo possam afetar a saúde dos consumidores. Na embalagem ou acondicionamento de produtos alimentares só poderá ser usado papel ou outro material que ainda não tenha sido utilizado e que não contenha desenhos, pinturas ou dizeres impressos ou escritos na parte interior. O armazenamento dos alimentos efetuado em caixas de cartão deve ser feito de forma cuidada de modo a que os alimentos não contactem diretamente com o cartão (ex: colocar folhas de papel vegetal a cobrir o interior das caixas).

F.9 Relativamente à exposição e venda de produtos alimentares não é permitida a exposição descoberta de produtos alimentares, devendo estes estar protegidos e tapados com película transparente, ou, através de vitrines de acrílico ou vidro, ou, montras onde se encontrem resguardados de fatores poluentes (sol, poeiras, insetos ou qualquer outro



agente contaminante), e do contacto direto com o público. A exposição descoberta de produtos só é permitida quando estes se encontrem devidamente embalados. Não é permitido o contacto direto dos alimentos com as mãos ou com panos de tecido. Os produtos devem ser manipulados com pinças, que se devem conservar limpas e devidamente protegidas quando não estiverem em utilização. Os utensílios e materiais 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. Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e proteção previstos na lei. As caixas, tabuleiros e outros recipientes, usados na exposição dos produtos, devem estar devidamente higienizados e em bom estado de conservação. Todos os alimentos que tenham ovos, natas, cremes ou outros ingredientes que se possam alterar com a temperatura, deverão estar sempre em equipamentos frigoríficos e mantidos à temperatura adequada. Todos os produtos deverão estar rotulados com o nome, ingredientes, data de validade, local de fabrico, conforme a legislação em vigor. No caso de bebidas alcoólicas, todos os expositores deverão colocar de forma visível as informações legais.

F.10 Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor. É obrigatória a afixação, por forma bem visível para o público, de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos. Os preços deverão ser facilmente higienizáveis e não deverão perfurar os produtos nem as embalagens.



## ANEXO II | FORMULÁRIO DE CANDIDATURA

### I. GERAL

Nome: \_\_\_\_\_

Morada: \_\_\_\_\_

Código postal: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

Concelho: \_\_\_\_\_

N.º contribuinte:

Telefone:

Email: \_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_

Pessoa a contactar: \_\_\_\_\_

Telefone:

Atividade da entidade/empresa/nome individual: \_\_\_\_\_

Produtos/equipamentos/serviços a expor: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Declaro que autorizo a notificação por via de correio eletrónico e sms.



## II. MODALIDADE DE PARTICIPAÇÃO:

- Área 3 – Comércio, indústria e serviços
- Área 4 – Comércio, indústria e serviços
- Área 5 – Comércio, indústria e serviços
- Área 6 – Comércio, indústria e serviços
- Área 7 – Maquinaria agrícola e automóvel
- Área 8 – Tasquinhas
- Área 9 – Doçaria
- Área 10 – Bar terrado
- Área 11 – Bar stand

## III. STANDS EXTERIORES:

- Tasquinha
- 3m \* 3m
- 3m \* 6m
- 3m \* 9m

Nome a colocar no frontão do stand: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**IV.TERRADO (apenas aplicável às áreas maquinaria agrícola e automóvel e bares):**

Comprimento \_\_\_\_\_ m

Largura \_\_\_\_\_ m

Área \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>

**V. MODALIDADE DE PAGAMENTO:**

Numerário

Cheque

Transferência bancária | Nota: enviar comprovativo de transferência para [antonio.alves@cm-montemorvelho.pt](mailto:antonio.alves@cm-montemorvelho.pt)

Depois de ter tomado conhecimento das Normas de Participação da Feira do Ano 2016 | Festas Concelhias, declaro que aceito as condições de participação.

Data: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Assinatura:

---

**ANEXO III | ORGÂNICA FUNCIONAL**

