



FEIRA DO ANO 2022 | FESTAS CONCELHIAS DE MONTEMOR-O-VELHO
NORMAS DE PARTICIPAÇÃO E FUNCIONAMENTO



PREÂMBULO

A Feira do Ano 2022 | Festas Concelhias de Montemor-o-Velho, adiante designada de Feira, é um evento de cariz cultural, social e económico, organizada pelo Município de Montemor-o-Velho.

Este evento anual, é um momento de comunhão e celebração concebido para a população e 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 convida, habitualmente, todas as freguesias para que se façam representar nesta festa. Procura, ainda, assegurar a colaboração das diferentes associações, coletividades e outras entidades, que desempenham um papel de relevo na dinamização local.

A Feira contribui para o desenvolvimento sustentado da região através da valorização e divulgação dos produtos endógenos e dos recursos que sustentam a economia do concelho – a agricultura, a gastronomia (com especial destaque para a doçaria), o artesanato e ainda o setor empresarial com sede local- geradores de riqueza e emprego.

O Município programou organizar a Feira, 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.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Objeto e âmbito de aplicação

1. A Feira é uma iniciativa organizada pela Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, adiante designada de organização, através de uma Comissão criada para o efeito.
2. A organização admite a colaboração de outras entidades, como apoiantes, quando se considere que contribuem para o sucesso da Feira.
3. Os expositores que participam na Feira são as pessoas singulares ou coletivas que se dedicam às atividades agrícola, industrial, comercial ou prestação de serviços, nos diversos ramos de atividade económica, bem como as suas filiais, agências e outras, que pretendem ter um espaço para a apresentação/ comercialização dos seus produtos.
4. As presentes normas são voluntariamente aceites pelos expositores no ato da sua inscrição, e são aplicáveis às relações estabelecidas entre os mesmos, bem como o seu pessoal e os terceiros por si contratados, e o Município de Montemor-o-Velho enquanto entidade responsável pela Organização da Feira do Ano.
5. Os expositores obrigam-se a cumprir, para além do disposto nas presentes normas, todas as disposições legais e regulamentares aplicáveis às suas atividades e aos produtos, bens e/ou serviços que expõem e comercializam.

Artigo 2.º

Setores

1. A Feira encontra-se organizada nos seguintes setores:
 - a) Institucional
 - b) Artesanato
 - c) Comércio, Indústria e Serviços
 - d) Maquinaria Agrícola e Automóvel
 - e) Tasquinhas
 - f) Doçaria e Café
 - g) Bares Temáticos
 - h) Petisqueiras/ Bares
 - i) Feira Rural (produtores concelhios)
 - j) Terrados para Rulotes
 - k) Tenda de Espetáculos
2. Os setores serão distribuídos conforme planta em anexo (Anexo I).

Artigo 3.º

Local e Data

1. A Feira terá lugar nos seguintes locais e datas:
 - a) Forma Virtual: em www.feiradoano.pt, de 1 a 30 de setembro de 2022;
 - b) Forma Presencial: entre 3 e 11 de setembro de 2022, no Largo da Feira de Montemor-o-Velho.

Artigo 4.º

Horário de Funcionamento

A Feira estará aberta ao público no seguinte horário:

Setor Institucional, setor Artesanato, setor Comércio, Indústria e Serviços, setor Maquinaria Agrícola e Automóvel, setor Tasquinhas, setor Doçaria e Café e setor Rural

Dias de semana – 19h00 às 00h00

Fim de semana e feriado – 12h00 às 00h00

Setor Petisqueiras/Bares, setor Bares Temáticos, setor Terrados para Rulotes e Tenda de Espetáculos

Dia		Horário Abertura	Horário Encerramento
Sábado	3	19h00	04h00
Domingo	4	12h00	02h00
Segunda	5	19h00	02h00
Terça	6	19h00	02h00
Quarta	7	19h00	04h00
Quinta	8	12h00	02h00
Sexta	9	19h00	04h00
Sábado	10	12h00	04h00
Domingo	11	12h00	00h00

Artigo 5.º

Acessos e vigilância

1. O controlo e vigilância dos acessos ao recinto onde se realiza o evento são garantidos pela organização, com recurso aos serviços de uma empresa da especialidade, no período compreendido entre as 17h30 do dia 22 de agosto até às 23h59 do dia 14 de setembro de 2022.
2. A organização não se responsabiliza pelo desaparecimento ou dano dos materiais expostos nos stands ou áreas ocupadas pelos expositores, seja qual for a sua origem, bem como de bens pertencentes a visitantes, salvo se enquadrável no seguro de responsabilidade civil e seguro de acidentes pessoais da Feira.
3. A entrada de cães ou outros animais de companhia no recinto do Festival, só é permitida quando efetuada nos termos da lei, nomeadamente dotando os animais com o necessário açaime e/ou peitoral sempre que tal seja legalmente imposto, devendo a organização exigir a apresentação dos seus documentos de identificação ou outros que sejam obrigatórios e em particular os de vacinação.
4. As entradas no recinto do Festival são livres e gratuitas.
5. Será elaborado um Plano de Segurança do Evento de acordo com a legislação em vigor.

Artigo 6.º

Seguros

1. A organização responsabiliza-se pela contratação de um seguro de responsabilidade civil, com cobertura de danos causados a terceiros, para as áreas e equipamentos exclusivamente da sua responsabilidade, nos termos gerais da responsabilidade civil.
2. Cada expositor é responsável pela contratação do seu próprio seguro cuja cobertura deverá acautelar todos os bens que colocar no stand que lhe foi atribuído.
3. Recomenda-se a contratação de um seguro de responsabilidade civil por parte de cada expositor (uma vez que o Município está impedido de contratar seguros para terceiros).

CAPÍTULO II

CONDIÇÕES GERAIS DE ADMISSÃO DOS EXPOSITORES

Artigo 7.º

Admissão e Candidaturas

1. Existem duas formas de admissão na Feira: convite ou candidatura.
2. O convite é endereçado pelo Município às entidades, sendo necessário o preenchimento do Formulário presente no Anexo II, pelas referidas entidades.
3. A candidatura, pelos proponentes a expositores, efetua-se através do preenchimento do Formulário constante no Anexo II, sendo a candidatura sujeita a um processo de avaliação, por parte da Comissão, conforme os critérios estabelecidos para os vários setores.
4. O Formulário que integra o presente documento, encontra-se no Anexo II, estando igualmente disponível nos diferentes meios de comunicação eletrónica do Município e no Balcão Único. Para a formalização da admissão é necessário remeter o formulário de uma das seguintes formas:
 - a) Candidatura presencial no Balcão Único.
 - b) Candidatura enviada por carta para Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, Praça da República, 3140-258 Montemor-o-Velho.
 - c) Candidatura enviada digitalmente para geral@cm-montemorvelho.pt.
5. A aceitação da participação é da exclusiva responsabilidade da Comissão da Feira, podendo esta recusar qualquer candidatura que, de acordo com o seu entendimento, não se ajuste ao âmbito e/ou aos objetivos do evento ou que, por qualquer motivo fundamentado, possa ser prejudicial ou inconveniente.
6. Para alguns setores 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.
7. Na falta de candidatos, poderá a organização convidar novos promotores, sendo que estes deverão pagar o preço inicialmente estabelecido para a área em questão ou o preço base, em caso de leilão.
8. A organização reserva-se o direito de convidar 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.

Artigo 8.º

Condições específicas de admissão

1. De acordo com os setores estipulados para a organização da Feira:
 - a) O Setor Institucional, a Feira Rural e o Café são admitidos por convite;
 - b) Os Setores de Artesanato, Comércio, Indústria e Serviços, Maquinaria Agrícola e Automóvel, Tasquinhas, Doçaria, Bares Temáticos, Petisqueiras/Bares e Terrados para Rulotes são admitidos por submissão de candidatura.
2. Os expositores não podem ceder a outras entidades, a qualquer título, o seu direito de ocupação do espaço, sob pena de não lhes ser permitido expor, salvo se tiverem autorização expressa por escrito.

Artigo 9.º
Candidaturas

1. As candidaturas decorrem entre 21 de junho e 8 de julho de 2022.
2. Após 8 de julho de 2022, será comunicada a cada expositor, por escrito, a sua admissão ou exclusão num prazo máximo de 10 dias úteis.
3. Pode haver dispensa de audiência dos interessados, nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 124.º do Código do Procedimento Administrativo, da comunicação da decisão de exclusão de qualquer candidato.

Artigo 10.º
Pagamento de inscrições

1. Pela participação e utilização dos espaços individuais, cada candidato selecionado fica obrigado ao pagamento do seguinte valor:

Institucional	Gratuito
Artesanato	Gratuito
Feira Rural	Gratuito
Café	Gratuito
Comércio Indústria e Serviços	
Stand 3x3 metros	300€
Maquinaria agrícola e automóvel	
Terrado	1€/m ²
Stand 3x3 metros	200€
Tasquinhas	500€
Doçaria	
Entidades	200€
Associações	100€
Bar Temático	Leilão (preço base de licitação 500€)
Petisqueiras/Bares	
Entidades	350€
Associações	250€
Terrado para Rulotes	750€

2. Em caso de admissão, o expositor tem cinco dias úteis para proceder ao pagamento do valor da participação na Feira.
3. O não pagamento da participação, nos prazos estabelecidos, implica, de imediato, a anulação da participação no evento.
4. Em caso de desistência e/ou anulação não haverá lugar à devolução do valor pago.
5. Quando se verifique a desistência e/ou anulação de alguma participação, poderá ser autorizada a admissão de outro candidato que se encontre em lista de espera, até 2 dias antes do início da Feira, quando existam condições logísticas para a sua instalação e o requerente apresente comprovativo de pagamento do valor do espaço que lhe foi atribuído.
6. Os lugares livres após o término do prazo de candidaturas, serão atribuídos pela organização, aos expositores interessados que efetuaram a candidatura, tendo em conta os produtos e serviços pretendidos.

Artigo 11.º

Análise e seleção das candidaturas

A análise e seleção das candidaturas estará a cargo da Comissão, mediante os critérios estabelecidos, conforme os vários setores.

1. As candidaturas aos setores de Comércio, Indústria e Serviços, de Maquinaria Agrícola e Automóvel, serão apreciadas pela Comissão, segundo os seguintes critérios: estar sediado no concelho de Montemor-o-Velho; adequação ao espírito da Feira; e experiência no âmbito da concessão, aferida pelo histórico de participações no evento.
2. As candidaturas ao setor Tasquinhas serão apreciadas pela Comissão, segundo os seguintes critérios: estar constituída como entidade sem fins lucrativos; estar sediada no concelho de Montemor-o-Velho; ter competências reconhecidas na divulgação da gastronomia local; e experiência no âmbito da concessão, aferida pelo histórico de participações no evento.
3. As candidaturas da Doçaria serão apreciadas pela Comissão, segundo os seguintes critérios: estar sediado no concelho de Montemor-o-Velho; ter competências reconhecidas no domínio da inovação e qualidade para a divulgação da doçaria tradicional e conventual; experiência no âmbito da concessão, aferida pelo histórico de participações no evento.
4. As candidaturas às Petisqueiras/Bares serão apreciadas pela Comissão, segundo os seguintes critérios: estar sediada no concelho de Montemor-o-Velho; adequação ao espírito da Feira; e experiência no âmbito da concessão, aferida pelo histórico de participações neste evento.
5. As candidaturas aos Bares Temáticos ficam sujeitas a leilão, sendo a base de licitação de 500€. A data, hora e local de realização do leilão serão divulgados a todos os candidatos oportunamente. Note-se que, até a realização do leilão, os candidatos devem apresentar uma proposta das bebidas que pretendem promover, que será analisada e validada pela comissão.
6. No caso de as candidaturas excederem o número de lugares disponíveis e, após a aplicação dos critérios previstos nos números anteriores, os candidatos se encontrarem em situação de igualdade, aplica-se como critério de desempate a ordem de entrada/registo no Município, prevalecendo aquele que der entrada em primeiro lugar.
7. Na ausência de candidatos suficientes para o total preenchimento dos espaços designados para as tasquinhas, a organização reserva-se o direito de convidar outras entidades ou unidades de restauração profissionalizadas.
8. Os expositores que tenham prestado falsas declarações ou omitido dados sobre a sua atividade ou caso esta não se enquadre no âmbito da Feira, serão excluídos.
9. O ponto de venda de café é gerido, de forma gratuita, pelos Serviços Sociais dos Trabalhadores da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho. Esta associação detém a exclusividade da venda de café em todo o recinto da Feira.

Artigo 12.º

Secretariado

1. A organização 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.
2. Fora do horário de funcionamento presencial do secretariado, as situações emergentes e de necessidade de resolução no imediato poderão ser reportadas para um número de telefone a disponibilizar, aquando da acreditação.

Artigo 13.º

Acreditação de Expositores

1. O expositor deverá fazer a acreditação no secretariado, aquando da sua chegada, quer tenham sido admitidos por convite ou por candidatura. No último caso, deve ser apresentado o comprovativo de pagamento.
2. O secretariado fornecerá cartões de expositor para as pessoas em serviço nos stands, cujo uso é obrigatório.

Artigo 14.º

Atribuição dos espaços

1. A organização reserva-se o direito de definir a conceção geral do espaço, em conformidade com as características e interesses da Feira.
2. A localização específica dos expositores será atribuída por áreas e determinada pela ordem cronológica da inscrição.
3. A localização específica de cada expositor do setor de Maquinaria Agrícola e Automóvel será determinada por escolha dos próprios, aquando da inscrição, conforme a planta do evento (Anexo I).
4. A existência e localização de stands próprios dependem de autorização da organização.
5. A organização reserva-se o direito de poder alterar a localização atribuída, por imperativos logísticos.

Artigo 15.º

Montagem e Desmontagem

1. Os trabalhos de montagem e decoração dos stands terão de ser executados até às 22h00 do dia 2 de setembro de 2022.
2. Será elaborado um inventário de todos os equipamentos fornecidos pela organização a cada expositor, cuja guia de entrega deverá ser verificada e assinada. A devolução do equipamento será feita pelo expositor à organização. Caso se verifique a falta de algum equipamento, o expositor tem a obrigação de restituir o bem ou o valor correspondente à aquisição de um novo à organização.
3. A organização 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.
4. Só será permitido desmontar e retirar os materiais expostos entre as 23h59 do dia 11 de setembro e 23h59 do dia 14 de setembro de 2022.
5. A não observância do prazo referido no número anterior autoriza a remoção dos materiais pela organização, que não poderá ser responsabilizada por eventuais danos causados, e dará motivo à cobrança de todos os encargos dali decorrentes.
6. Os expositores não poderão ocupar espaços fora da área que lhes for atribuída para a instalação do stand.
7. A organização fornece energia elétrica aos expositores, até 16 amperes por expositor.

Artigo 16.º

Acesso e permanência nos stands

1. O acesso de viaturas aos stands é permitido até uma hora antes da abertura ao público.
2. A saída dos stands deverá ter em conta o horário de funcionamento do setor onde está inserido, sendo, no entanto, cedido o tempo necessário para a arrumação, limpeza e outros serviços.

3. Só em casos excepcionais e devidamente fundamentados, será autorizado o acesso (a pessoas e viaturas) fora dos horários referidos nos parágrafos anteriores.

Artigo 17.º

Higiene e limpeza

1. A higiene e limpeza de todas as áreas comuns e de passagem será da responsabilidade da organização, assegurando também a recolha diária do lixo.
2. A higiene e limpeza dos espaços de cada expositor, incluindo a deposição dos resíduos nos pontos de contentorização, será da responsabilidade destes.

Artigo 18.º

Deveres dos expositores

1. O expositor é responsável pelas ocorrências que tenham lugar na área que lhe é adstrita, nomeadamente, as relacionadas com o manuseamento, concessão e comercialização de alimentos e de bebidas.
2. O expositor fica obrigado ao cumprimento dos seguintes deveres:
 - a) Aceitação e cumprimento de todos os pontos deste documento.
 - b) Assegurar o arranjo, limpeza e higiene das suas instalações, em cumprimento das normas legais em vigor.
 - c) Preservar todo o equipamento municipal, sendo responsável pelos danos que direta ou indiretamente provoque.
 - d) Não ceder os lugares que lhe sejam atribuídos, total ou parcialmente, a título oneroso ou gratuito.
 - e) Assegurar que o material a instalar nos lugares atribuídos respeita todas as regras de segurança e de prevenção de acidentes.
 - f) O cumprimento da legislação em vigor referente à atividade a desenvolver.
 - g) Respeitar o horário de funcionamento do setor onde está incluído.
 - h) Tratar os demais expositores, trabalhadores e elementos do Município com urbanidade.
 - i) Em caso de três advertências sobre o não cumprimento dos pontos *g* e *h*, o expositor fica proibido de participar nas duas edições seguintes.
3. No dia 3 de setembro de 2022, às 19h, todos os expositores devem ter os seus espaços abertos e em funcionamento, sob pena de serem sancionados.
4. Os expositores gestores das tasquinhas ficam obrigados a satisfazer as reservas de refeições no número, hora e dia que foram previamente negociadas e confirmadas com a organização.

Artigo 19.º

Deveres dos visitantes

1. O visitante fica obrigado ao cumprimento dos seguintes deveres:
 - a) Respeitar o horário de funcionamento da Feira e acatar as indicações do responsável municipal de serviço.
 - b) Tratar os demais visitantes, expositores, trabalhadores e elementos do Município com urbanidade.
 - c) Em caso de três advertências sobre o não cumprimento do ponto anterior, o visitante será convidado a sair do recinto da Feira.

Artigo 20.º

Fiscalização

1. A observância das obrigações fixadas nestas normas será fiscalizada pela organização, no âmbito das competências legais, e controlada/monitorizada pela Comissão técnica interna em exercício.
2. Do ato de fiscalização, e independentemente do resultado processual, deverá resultar um documento de avaliação das condições de participação de cada expositor, que servirá como aspeto preferencial para a seleção em futuras edições.
3. Qualquer fator que contrarie/ofenda os princípios destas normas ou, por qualquer motivo, se venha a demonstrar prejudicial ou inconveniente para a estratégia da Feira será avaliado pela Comissão, podendo culminar, nos termos destas, no encerramento do respetivo espaço (stand ou outro) e respetiva proibição à participação em futuros eventos.

Artigo 21.º

Divulgação e publicidade

1. Será garantido bom ambiente no recinto da Feira, durante o horário de funcionamento.
2. Será assegurada uma vasta divulgação do evento, com referência aos participantes, de acordo com as informações prestadas pelos mesmos, aquando da confirmação da participação na Feira.
3. A organização poderá fotografar ou filmar os stands e produtos expostos, com fins exclusivamente relacionados com a identificação, divulgação e promoção do FEIRA ou para integrar materiais de divulgação que tenham como objetivo a promoção e divulgação do Município de Montemor-o-Velho.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS

Artigo 22.º

Funcionamento do setor institucional

1. Os stands das juntas de freguesia, associações, instituições, entre outros, serão instalados e devidamente identificados pelo Município.
2. É da responsabilidade do expositor a decoração do stand, não sendo permitida nenhuma alteração na estrutura fixa.
3. É da responsabilidade da organização a colocação de um quadro elétrico, armadura e uma tomada com corrente monofásica, sendo da responsabilidade do expositor a instalação e eletrificação do stand.
4. A organização não fornecerá quaisquer materiais, tais como mesas, cadeiras, expositores, prateleiras, alcatifas e outros.
5. A existência e localização de stands próprios depende da autorização da organização.

Artigo 23.º

Funcionamento do setor artesanato

1. É da responsabilidade do expositor a decoração do stand, não sendo permitida nenhuma alteração na estrutura fixa.
2. É da responsabilidade da organização a colocação de um quadro elétrico, armadura e uma tomada com corrente monofásica, sendo da responsabilidade do expositor a instalação e eletrificação do stand.
3. A organização não fornecerá quaisquer materiais, tais como mesas, cadeiras, expositores, prateleiras, alcatifas e outros.

4. Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor. É obrigatória a afixação, bem visível para o público, de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos.
5. A existência e localização de stands próprios depende da autorização da organização.

Artigo 24.º

Funcionamento do setor comércio, indústria e serviços

1. É da responsabilidade do expositor a decoração do stand, não sendo permitida nenhuma alteração na estrutura fixa.
2. É da responsabilidade da organização a colocação de um quadro elétrico, armadura e uma tomada com corrente monofásica, sendo da responsabilidade do expositor a instalação e eletrificação do stand.
3. A organização não fornecerá quaisquer materiais, tais como mesas, cadeiras, expositores, prateleiras, alcatifas e outros.
4. Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor. É obrigatória a afixação, bem visível para o público, de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos.
5. A existência e localização de stands próprios depende da autorização da organização.

Artigo 25.º

Funcionamento do setor maquinaria agrícola e automóvel

1. É da responsabilidade da organização a colocação de um quadro elétrico, armadura e uma tomada com corrente monofásica, sendo da responsabilidade do expositor a instalação e eletrificação do stand.
2. Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor. É obrigatória a afixação, bem visível para o público, de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos.
3. A existência e localização de stands próprios depende da autorização da organização.

Artigo 26.º

Funcionamento do setor tasquinhas e setor petisqueiras/bares

1. A organização assegurará um espaço próprio, coberto, para a cozinha e copa, com as respetivas ligações de água potável (bancada com pia e torneira), esgoto, eletricidade, termoacumulador, balde do lixo com pedal e óleo. Haverá, ainda, um outro espaço coberto para a colocação de mesas e cadeiras.
2. Para qualquer alteração que o expositor deseje efetuar no âmbito destes itens, deverá solicitar autorização prévia.
3. Cada expositor é responsável pela colocação de fogões, aparelhos de refrigeração e outros, mobiliário, bem como a respetiva decoração do stand. A organização colocará no stand unicamente um balcão para atendimento ao público.
4. É da responsabilidade do expositor ter uma caixa de primeiros socorros.
5. A organização não se responsabiliza por qualquer obra ou instalações efetuadas diretamente pelos participantes, ou em resultado do seu funcionamento.
6. 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.
7. A participação na Feira obriga ao cumprimento e respeito da legislação em vigor, relativa aos estabelecimentos de restauração, 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 (AT), entre outras. Na observância destas, devem ser consideradas as necessárias adaptações a espaços amovíveis e temporários, como é o evento. Para o efeito, haverá uma ação de formação em data a comunicar em tempo útil, onde é obrigatória a presença de todos os expositores.

8. É expressamente proibida a exposição ao ar livre dos géneros alimentícios, com o objetivo de evitar o risco de contaminação.
9. 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, dos manipuladores de alimentos e dos próprios alimentos. O objetivo primordial é assegurar um elevado nível de proteção da saúde pública.
10. As instalações devem ser mantidas sempre limpas e em boas condições.
11. É proibida a utilização de qualquer material poroso, putrescível, permeável e absorvente.
12. Na área onde se manuseiam alimentos é expressamente proibida a utilização de produtos de limpeza não específicos.
13. Os produtos de limpeza, lubrificantes e outros, devem ser armazenados em local próprio de forma a não contaminarem os alimentos.
14. 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.
15. 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. As respetivas estruturas de suporte das superfícies também devem ser limpas com frequência.
16. Todas as louças e utensílios de cozinha, entre as refeições, devem ser guardados para ficarem abrigados de resíduos, animais e poeiras.
17. Os equipamentos e utensílios que contactam diretamente com matérias-primas, ingredientes, produtos intermédios e produto final devem ser frequentemente limpos e desinfetados.
18. A frequência da limpeza e desinfeção depende do tipo de fabrico e das características do próprio equipamento, devendo-se remover do seu interior todos os resíduos sólidos. Como mínimo, no final de cada período de trabalho, deve-se proceder à limpeza e desinfeção de todas as linhas em laboração.
19. No caso de lavagem mecânica, esta deve ocorrer 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.
20. No caso de lavagem manual, os objetos devem primeiro ser lavados com detergente numa pia e enxaguados noutra, e a água deverá ser mudada regularmente. 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.
21. É conveniente que todos os utensílios sejam devidamente secos antes de serem armazenados.
22. As instruções para utilização e manutenção dos equipamentos devem estar sempre junto aos mesmos.
23. O equipamento de frio deve:
 - a) Estar afastado dos equipamentos de calor (fornos, aquecedores, caldeiras, entre outros).
 - b) Ser limpo regularmente.
 - c) Não ter no seu interior demasiados produtos alimentares.
 - d) Ter as unidades de congelação a uma temperatura inferior a -18°C.

24. Os produtos alimentares armazenados no equipamento de frio devem:
- Estão separados de acordo com a sua natureza, evitando a sua contaminação.
 - Estão devidamente acondicionados e identificados, caso não estejam na sua embalagem original, mantendo a rotulagem inicial.
 - Estão em embalagens que não sejam de cartão.
 - Estão a uma temperatura sempre inferior a 5°C, de forma a impedir o crescimento de microrganismos.
25. No que diz respeito à receção de produtos alimentares, deve-se:
- Proceder à sua verificação (forma como foram transportados, aspeto, condições das embalagens e produtos, rotulagem).
 - Recusar embalagens que estejam sujas, violadas ou danificadas.
 - Recusar latas e pacotes que se apresentem opacos, amolgados, enferrujados ou violados.
 - Recusar produtos em frascos que tenham bolhas de ar no seu interior.
 - Recusar produtos cuja rotulagem não seja perceptível, nomeadamente, a indicação do fabricante, a designação do género alimentício, a quantidade, a data de validade, o lote, as condições de conservação e os alergénios.
 - Verificar as características organoléticas (o cheiro, cor, brilho, textura e sabor).
 - Dar prioridade à entrada imediata daqueles que estão sujeitos a alterações térmicas.
 - Preencher os registos de entrada (data de validade, lote, entre outros) ou guardar as faturas de compra, para garantir a rastreabilidade.
 - Verificar e registar as temperaturas.
 - Rejeitar e identificar os produtos alimentares não conformes e mantê-los isolados dos restantes.
26. No armazenamento dos produtos alimentares, deve-se:
- Proceder a uma correta rotatividade (o primeiro a entrar é o primeiro a sair).
 - Verificar os prazos de validade.
 - Deixar uma distância mínima da parede.
 - Impedir a incidência direta dos raios solares sobre as matérias-primas, de forma a evitar o risco de deterioração das mesmas.
 - Garantir as condições de humidade, ventilação e iluminação adequadas.
27. A zona de armazenamento dos produtos alimentares deve ser mantida sempre limpa e arrumada.
28. As prateleiras e estrados devem ser constituídos por material liso, lavável, impermeável e imputrescível.
29. Os estrados devem encontrar-se a uma altura que permita a higienização do pavimento.
30. No caso de produtos acabados perecíveis, devem ser refrigerados a uma temperatura entre os 0°C e os 4°C, ou congelados a uma temperatura de - 18°C ou inferior.
31. Em relação aos funcionários em serviço:
- O vestuário de trabalho deve: ser adequado às tarefas (bata, touca e sapatos fechados); estar em boas condições de higiene; ser de cor clara; ser devidamente colocado e usado unicamente para este fim.
 - As unhas devem estar sempre curtas, sem verniz e escrupulosamente limpas.
 - As mãos devem ser lavadas sempre que necessário, nomeadamente: antes do início da atividade; depois de utilizar as instalações sanitárias; depois de mexer no cabelo, olhos, nariz ou boca; depois de espirrar ou tossir; após o manuseamento de alimentos crus; após as operações de limpeza e desinfeção; depois de manipular objetos sujos ou lixo.

- d) Devem ser utilizadas luvas descartáveis sempre que existam feridas, cortes na pele ou doença que o justifique e sempre que se manipulem alimentos confeccionados, crus e prontos a consumir, diretamente com as mãos.
 - e) Os eventuais cortes e feridas devem ser cobertos por pensos rápidos (coloridos) à prova de água e, sobre eles, devem ser usadas luvas descartáveis.
 - f) As mãos devem ser higienizadas antes de colocar as luvas descartáveis.
 - g) Quando se utiliza luvas, estas devem: ser higienizadas em todas as situações que se justificassem, se não estivessem a ser usadas; substituídas sempre que se encontrem deterioradas; substituídas sempre que a sujidade nelas contida não permita a sua correta higienização.
 - h) Comportamentos e atitudes a evitar quando se manipulam alimentos: não usar adornos pessoais (anéis, pulseiras, relógio); não tossir e espirrar; não coçar a cabeça; não comer; não mascar ou cuspir; não fumar; não mexer em dinheiro; não usar maquilhagem ou perfumes de odor intenso.
32. Todos os stands participantes têm de ter, no seu interior, recipientes para os lixos com acionamento não manual.
33. Os resíduos das salas onde se encontrem alimentos devem ser retirados o mais rápido possível.
34. É expressamente proibido depositar ou expor, nos stands e proximidades materiais perigosos, inflamáveis, explosivos, que desprendam maus cheiros e, em geral, que possam molestar os expositores e o público visitante.
35. Compete a cada expositor a limpeza e higienização do espaço ocupado por cada um (copa e cozinha), assim como a remoção dos resíduos, devidamente separados e ensacados, para os pontos de contentorização colocados para o efeito, bem como a colocação das cadeiras sobre as mesas, para permitir, no final do serviço, uma eficaz limpeza exterior (a cargo da organização).
36. O cumprimento das normas legais e regulamentares aplicáveis, sobretudo no que respeita aos requisitos mínimos relativos à salubridade e segurança, serão verificados pelos serviços municipais, acompanhados pelo Serviço Municipal de Proteção Civil, pela Delegação de Saúde da Unidade de Saúde Pública do ACES Baixo Mondego (Pólo de Montemor-o-Velho), pelo Serviço de Saúde Pública (Pólo de Montemor-o-Velho), pelos Bombeiros Voluntários de Montemor-o-Velho e pela empresa instaladora da rede de gás.
37. No caso de bebidas alcoólicas, todos os expositores deverão colocar de forma visível as informações legais correspondentes.
38. É obrigatória a afixação de preços de todos os produtos comercializáveis, em conformidade com a legislação em vigor, de forma bem visível para o público. Devem ser utilizados 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.
39. É obrigatória a apresentação em cada mesa de, pelo menos, uma ementa.
40. A organização 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 Capítulo I, artigo 6º.
41. É proibida a utilização e/ou disponibilização de louça de plástico de utilização única em todos os estabelecimentos, outros locais e atividades não sedentárias do setor da restauração e/ou de bebidas e no comércio a retalho, nos termos da Lei n.º 76/2019, de 2 setembro, na sua atual redação.

42. Sem prejuízo do disposto no número anterior, no setor bar petisqueira, com vista à prevenção de eventuais acidentes e à redução do risco de transmissibilidade da propagação do vírus COVID-19 ou de outras fontes de contágio de saúde pública só é permitida a disponibilização de utensílios de refeição descartáveis produzidos a partir de materiais biodegradáveis.
43. Os expositores do setor Bares Petisqueiras só podem ocupar o espaço de esplanada que lhe foi atribuído e que é compreendido entre o stand e tem como limite a pista (tartan), tendo que deixar os corredores técnicos livres para circulação.

Artigo 27.º

Funcionamento do setor doçaria

1. A organização assegurará um espaço próprio, coberto, com as respetivas ligações de água potável (bancada com pia e torneira), esgoto, eletricidade.
2. Para qualquer alteração que o expositor deseje efetuar no âmbito destes itens, deverá solicitar autorização prévia.
3. 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.
4. Os equipamentos e utensílios que contactam diretamente com matérias-primas, ingredientes, produtos intermédios e produto final devem ser frequentemente limpos e desinfetados.
5. No que diz respeito às condições higiénicas na exposição e venda de produtos alimentares, qualquer pessoa que entre em contacto direto com os alimentos deverá:
 - a) Lavar frequentemente as mãos.
 - b) Não manipular alimentos, caso tenha a tarefa de receber dinheiro, na eventualidade de o fazer, deverá lavar e desinfetar as mãos antes da troca de tarefas.
 - c) Reduzir ao mínimo o contacto das mãos com os alimentos.
 - d) Utilizar luvas sempre que existam feridas, cortes na pele ou doença que o justifique.
 - e) Utilizar luvas sempre que se manipulem alimentos confecionados, crus e prontos a consumir.
6. O expositor deverá garantir que o stand, o vestuário e os utensílios de trabalho se encontram em bom estado de higiene e de conservação.
7. Cada stand deverá ter recipiente do lixo com tampa acionada por pedal e com saco plástico, devendo proceder à remoção dos resíduos, devidamente separados e ensacados, para os pontos de contentorização colocados para o efeito.
8. 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.
9. Os produtos alimentares, quando não estejam expostos para venda, devem ser guardados em lugares adequados à sua preservação e em condições higiossanitárias que os protejam de poeiras, contaminações ou contactos que, de algum modo, possam afetar a saúde dos consumidores.
10. 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.
11. 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).

12. Os alimentos expostos para venda devem estar obrigatoriamente protegidos: cobertos com película transparente; em vitrines de acrílico ou vidro; em 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.
13. Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e proteção previstos na lei.
14. Não é permitido o contacto direto dos alimentos com as mãos ou com panos de tecido, devendo ser manipulados com pinças, que devem estar protegidas quando não se encontrem em utilização.
15. 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.
16. As caixas, tabuleiros e outros recipientes, usados na exposição dos produtos, devem estar devidamente higienizados e em bom estado de conservação.
17. Todos os alimentos que contenham ovos, natas, cremes ou outros ingredientes que se possam alterar com a temperatura, deverão estar sempre acondicionados em equipamentos frigoríficos e mantidos à temperatura adequada.
18. Todos os produtos deverão estar rotulados com o nome, ingredientes, data de validade e local de fabrico, conforme a legislação em vigor.
19. No caso de bebidas alcoólicas, todos os expositores deverão colocar de forma visível as informações legais correspondentes.
20. Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor. É obrigatória a afixação, 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.

Artigo 28.º

Funcionamento do setor bares temáticos

1. Para o setor bares temáticos, a organização assegurará, um espaço próprio, constituído por um lote descoberto com a área de 3mx3m, com respetivos pontos de água potável e eletricidade.
2. Para qualquer alteração que o expositor deseje efetuar no âmbito destes itens, deverá solicitar autorização prévia junto da organização.
3. É expressamente proibida a colocação de qualquer equipamento na pista de atletismo, especificamente na zona de tartan.
4. Cada bar deverá ter recipientes do lixo com sacos plásticos, devendo proceder à remoção dos resíduos, devidamente separados e ensacados, para os pontos de contentorização colocados para o efeito.
5. Após a aprovação das bebidas a promover, pelos bares temáticos, essas bebidas ou similares (*marcas brancas*) não poderão ser comercializadas em mais nenhum lugar do recinto da Feira.
6. Não é permitida a venda de cerveja a copo, com exceção de bar temático para venda de cerveja artesanal.
7. É expressamente proibida a confeção e venda de alimentos, de acordo com as normas e legislação em vigor.

8. 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.
9. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de idade, de acordo com as normas e legislação em vigor, sob pena do encerramento imediato do bar pela organização e não participação do expositor nos dois anos subsequentes do evento.
10. 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.
11. Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor. É obrigatória a afixação, 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.
12. É proibida a utilização e/ou disponibilização de louça de plástico de utilização única em todos os estabelecimentos, outros locais e atividades não sedentárias do setor da restauração e/ou de bebidas e no comércio a retalho, nos termos da Lei n.º 76/2019, de 2 setembro, na sua atual redação.

Artigo 29.º

Funcionamento do setor terrados

1. A organização assegurará o espaço definido e pago pelo expositor, com ponto de água e ligação de eletricidade até 16 amperes.
2. Para qualquer alteração que o expositor deseje efetuar no âmbito destes itens, deverá solicitar autorização prévia junto da organização.
3. 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.
4. Não é permitida a colocação de aparelhos de refrigeração, outros equipamentos ou mobiliário fora da área destinada ao expositor.
5. As estruturas de suporte das superfícies de trabalho devem ser limpas frequentemente.
6. 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.
7. 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.
8. A frequência da limpeza e desinfeção depende do tipo de fabrico e das características do próprio equipamento, devendo-se remover do seu interior todos os resíduos sólidos. Como mínimo, no final de cada período de trabalho, deve-se proceder à limpeza e desinfeção de todas as linhas em laboração.
9. No caso de lavagem mecânica, esta deve ocorrer 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.
10. No caso de lavagem manual, os objetos devem primeiro ser lavados com detergente numa pia e enxaguados noutra, e a água deverá ser mudada regularmente. 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.

11. É conveniente que todos os utensílios sejam devidamente secos antes de serem armazenados.
12. As instruções para utilização e manutenção dos equipamentos devem estar sempre junto dos mesmos.
13. O equipamento de frio deve:
 - a) Estar afastado dos equipamentos de calor (fornos, aquecedores, caldeiras, entre outros).
 - b) Ser limpo regularmente.
 - c) Não ter no seu interior demasiados produtos alimentares.
 - d) Ter as unidades de congelação a uma temperatura inferior a -18°C .
 - e) Os produtos alimentares armazenados no equipamento de frio devem:
 - f) Estar separados de acordo com a sua natureza, evitando a sua contaminação.
 - g) Estar devidamente acondicionados e identificados, caso não estejam na sua embalagem original, mantendo a rotulagem inicial.
 - h) Estar em embalagens que não sejam de cartão.
 - i) Estar a uma temperatura sempre inferior a 5°C , de forma a impedir o crescimento de microrganismos.
14. No que diz respeito à receção de produtos alimentares, deve-se:
 - a) Proceder à sua verificação (forma como foram transportados, aspeto, condições das embalagens e produtos, rotulagem).
 - b) Recusar embalagens que estejam sujas, violadas ou danificadas.
 - c) Recusar latas e pacotes que se apresentem opacos, amolgados, enferrujados ou violados.
 - d) Recusar produtos em frascos que tenham bolhas de ar no seu interior.
 - e) Recusar produtos cuja rotulagem não seja perceptível, nomeadamente, a indicação do fabricante, a designação do género alimentício, a quantidade, a data de validade, o lote, as condições de conservação e os alergénios.
 - f) Verificar as características organolépticas (o cheiro, cor, brilho, textura e sabor).
 - g) Dar prioridade à entrada imediata daqueles que estão sujeitos a alterações térmicas.
 - h) Preencher os registos de entrada (data de validade, lote, entre outros) ou guardar as faturas de compra, para garantir a rastreabilidade.
 - i) Verificar e registar as temperaturas.
 - j) Rejeitar e identificar os produtos alimentares não conformes e mantê-los isolados dos restantes.
15. No armazenamento dos produtos alimentares, deve-se:
 - a) Proceder a uma correta rotatividade (o primeiro a entrar é o primeiro a sair).
 - b) Verificar os prazos de validade.
 - c) Deixar uma distância mínima da parede.
 - d) Impedir a incidência direta dos raios solares sobre as matérias-primas, de forma a evitar o risco de deterioração das mesmas.
 - e) Garantir as condições de humidade, ventilação e iluminação adequadas.
16. As prateleiras e estrados devem ser constituídos por material liso, lavável, impermeável e imputrescível.
17. Os estrados devem encontrar-se a uma altura que permita a higienização do pavimento.
18. A zona de armazenamento dos produtos alimentares deve ser mantida sempre limpa e arrumada.
19. No caso de produtos acabados perecíveis, devem ser refrigerados a uma temperatura entre os 0°C e os 4°C , ou congelados a uma temperatura de -18°C ou inferior.

20. 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.
21. Os produtos alimentares, quando não estejam expostos para venda, devem ser guardados em lugares adequados à sua preservação e em condições higio-sanitárias que os protejam de poeiras, contaminações ou contactos que, de algum modo, possam afetar a saúde dos consumidores.
22. 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.
23. 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).
24. Os alimentos expostos para venda devem estar obrigatoriamente protegidos: cobertos com película transparente; em vitrines de acrílico ou vidro; em 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.
25. Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e proteção previstos na lei.
26. Não é permitido o contacto direto dos alimentos com as mãos ou com panos de tecido, devendo ser manipulados com pinças, que devem estar protegidas quando não se encontrem em utilização.
27. 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.
28. As caixas, tabuleiros e outros recipientes, usados na exposição dos produtos, devem estar devidamente higienizados e em bom estado de conservação.
29. Todos os alimentos que contenham ovos, natas, cremes ou outros ingredientes que se possam alterar com a temperatura, deverão estar sempre acondicionados em equipamentos frigoríficos e mantidos à temperatura adequada.
30. Todos os produtos deverão estar rotulados com o nome, ingredientes, data de validade e local de fabrico, conforme a legislação em vigor.
31. No caso de bebidas alcoólicas, todos os expositores deverão colocar de forma visível as informações legais correspondentes.
32. Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor. É obrigatória a afixação, 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.
33. Em relação aos funcionários em serviço:
 - a) O vestuário de trabalho deve: ser adequado às tarefas (bata, touca e sapatos fechados); estar em boas condições de higiene; ser de cor clara; ser devidamente colocado e usado unicamente para este fim.
 - b) As unhas devem estar sempre curtas, sem verniz e escrupulosamente limpas.
 - c) As mãos devem ser lavadas sempre que necessário, nomeadamente: antes do início da atividade; depois de utilizar as instalações sanitárias; depois de mexer no cabelo, olhos, nariz ou boca; depois de espirrar ou tossir; após o manuseamento de alimentos crus; após as operações de limpeza e desinfeção; depois de manipular objetos sujos ou lixo.

- d) Devem ser utilizadas luvas descartáveis sempre que existam feridas, cortes na pele ou doença que o justifique e sempre que se manipulem alimentos confeccionados, crus e prontos a consumir, diretamente com as mãos.
 - e) Os eventuais cortes e feridas devem ser cobertos por pensos rápidos (coloridos) à prova de água e, sobre eles, devem ser usadas luvas descartáveis.
 - f) As mãos devem ser higienizadas antes de colocar as luvas descartáveis.
 - g) Quando se utiliza luvas, estas devem: ser higienizadas em todas as situações que se justificassem, se não estivessem a ser usadas; substituídas sempre que se encontrem deterioradas; substituídas sempre que a sujidade nelas contida não permita a sua correta higienização.
 - h) Comportamentos e atitudes a evitar quando se manipulam alimentos: não usar adornos pessoais (anéis, pulseiras, relógio); não tossir e espirrar; não coçar a cabeça; não comer; não mascar ou cuspir; não fumar; não mexer em dinheiro; não usar maquilhagem ou perfumes de odor intenso.
34. No que diz respeito às condições higiénicas na exposição e venda de produtos alimentares, qualquer pessoa que entre em contacto direto com os alimentos deverá:
- a) Lavar frequentemente as mãos.
 - b) Não manipular alimentos, caso tenha a tarefa de receber dinheiro, na eventualidade de o fazer, deverá lavar e desinfetar as mãos antes da troca de tarefas.
 - c) Reduzir ao mínimo o contacto das mãos com os alimentos.
 - d) Utilizar luvas sempre que existam feridas, cortes na pele ou doença que o justifique.
 - e) Utilizar luvas sempre que se manipulem alimentos confeccionados, crus e prontos a consumir.
35. Cada stand deverá ter um recipiente do lixo com tampa acionada por pedal e com saco plástico.
36. É proibida a utilização e/ou disponibilização de louça de plástico de utilização única em todos os estabelecimentos, outros locais e atividades não sedentárias do setor da restauração e/ou de bebidas e no comércio a retalho, nos termos da Lei n.º 76/2019, de 2 setembro, na sua atual redação.
37. Sem prejuízo do disposto no número anterior, no setor bar petisqueira, com vista à prevenção de eventuais acidentes e à redução do risco de transmissibilidade da propagação do vírus COVID-19 ou de outras fontes de contágio de saúde pública só é permitida a disponibilização de utensílios de refeição descartáveis produzidos a partir de materiais biodegradáveis.

Artigo 30.º

Copos Reutilizáveis do Município

1. O consumo de bebidas em qualquer tipo de produto de plástico de utilização única, nos termos da Lei n.º 76/2019, de 2 setembro, na sua atual redação, não é permitido em nenhuma ocasião durante o decorrer do evento.
2. Para cumprimento do número 1 do presente artigo, serão fornecidos copos reutilizáveis do Município (doravante designados por **Copos Oficiais**), a todos os pontos de venda ou locais de consumo (doravante designados por **estabelecimentos**), para que possam utilizar durante o evento.
3. O abastecimento mínimo inicial dos Copos Oficiais a todos os estabelecimentos será feito no dia 3 de setembro a partir das 14h até às 18h, devendo os responsáveis, dirigir-se ao

Ponto de Reposição, devidamente identificado (conforme planta anexa) e levantar 500 copos, mediante a entrega de uma caução de 100€.

4. Sem prejuízo do número anterior, os responsáveis dos estabelecimentos poderão levantar um número superior de Copos Oficiais, desde que em conjuntos iguais ao atrás referido (número de copos e valor da caução a entregar).

5. Os Copos Oficiais, serão utilizados pelos visitantes, para consumo dentro ou fora do estabelecimento que o fornece, mediante o pagamento de 0,50€ (valor não reembolsável), não sendo permitido aos estabelecimentos cobrarem um valor diferente do aqui referido.

6. A conservação do Copo Oficial é da inteira responsabilidade do visitante/utilizador e o mesmo só poderá ser trocado caso esteja em perfeitas condições de novas utilizações.

7. O visitante, poderá trocar o Copo Oficial sujo por outro lavado, sem qualquer custo, em qualquer local de consumo, desde que o mesmo se encontre em bom estado de conservação, não podendo os estabelecimentos, sem prejuízo do disposto nos números seguintes, recusar a troca.

8. Os estabelecimentos não podem cobrar qualquer custo adicional pela troca de Copos Oficiais sujos por lavados, desde que em boas condições.

9. Copos Partidos, Rachados, Furados, Vincados e/ou escritos ou de outros eventos não poderão nunca ser trocados, devendo a verificação destas condições ser efetuada por cada estabelecimento, sendo que nestas situações o visitante/utilizador tem de adquirir novo copo.

10. O Município disponibilizará aos estabelecimentos cartazes informativos sobre o preço e informações que concernem à utilização do copo reutilizável oficial.

Artigo 31.º

Reposição do abastecimento de Copos Oficiais

1. Todos os dias haverá a reposição de copos reutilizáveis do Município (troca de copos sujos por lavados) em horários específicos, em função do horário de abertura do evento.
2. A reposição de copos aos estabelecimentos, é executada no Ponto de Reposição, nos seguintes horários:
 - Dia 4 setembro – das 11h às 17h
 - Dias 5, 6 e 7 setembro – das 17h às 21h
 - Dia 8 setembro – das 11h às 17h
 - Dia 9 setembro – das 17h às 21h
 - Dia 10 setembro – das 11h às 17h
 - Dia 11 setembro – das 11h às 17h
3. Os estabelecimentos devem proceder à troca diária dos copos sujos por limpos, de modo a evitar falta de stock, dentro do horário definido no ponto anterior.
4. Na eventualidade de rotura de stock dos Copos Oficiais, serão disponibilizados pela organização e empresa responsável pelo processo, copos reutilizáveis genéricos, regendo-se pelas mesmas normas.
5. Cada estabelecimento é responsável pelos Copos Oficiais que lhe são entregues.
6. Os pontos de venda, no final do evento não podem abandonar os copos (limpos ou sujos) nos seus espaços ou no recinto, sob pena de desaparecerem e, nesse caso serão imputados os custos ao respetivo ponto de venda.
7. No dia 12 setembro, entre as 10h e as 13h, a empresa responsável pelo processo de gestão dos Copos Oficiais, estará no Ponto de Reposição para que cada responsável dos estabelecimentos, possa entregar os copos (sujos e lavados) e proceder à contagem e verificação dos mesmos.

8. Cada copo em falta terá um custo de 0,40€, descontando-se para o efeito ao valor da caução.

Artigo 32.º

Outros copos reutilizáveis

1. É admissível que os estabelecimentos possam ter copos próprios, reutilizáveis (de material não cortante), de dimensões diferentes, para servir bebidas diferenciadas, designadamente: “Ginja”, “Licor Beirão”, GIN, Cocktails, Shots ou outras.
2. É admissível que os estabelecimentos possam ter copos próprios, reutilizáveis, equiparados aos Copos Oficiais, devendo dar preferência a estes. A venda do copo não pode ter um valor igual ou inferior ao valor do Copo Oficial do Município.
3. Sendo que os copos referidos nos números anteriores do presente artigo, não podem ser trocados pelo Copo Oficial.
4. Nas situações referidas nos números anteriores do presente artigo, a responsabilidade da gestão, incluindo a lavagem dos copos (cumprindo com os normativos legais) cabe ao responsável do estabelecimento, não entrando no sistema de gestão integral do Município.
5. O estabelecimento tem o dever de informar o visitante do disposto no presente artigo.

Artigo 33.º

Gestão Integral do Copo Oficial

1. É da responsabilidade do Município, assegurar que os Copos Oficiais são abrangidos pelo Sistema de Gestão Integral, onde se inclui a lavagem.
2. De forma a salvaguardar as normas de higiene e segurança para os visitantes, os copos reutilizáveis do Município não podem ser lavados nos estabelecimentos.
3. Para operacionalização da lavagem dos Copos Oficiais, será entregue uma caixa pela empresa responsável pelo processo de gestão integral, para colocação dos copos sujos que seguirá para o centro de lavagens.
4. Os responsáveis dos estabelecimentos, devem transmitir a informação e procedimentos a todos os colaboradores, bem como informar os visitantes das condições.

CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 34.º

Outras situações

As reclamações devem ser apresentadas no prazo de vinte e quatro horas sobre o ato que lhes deu origem.

1. 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-se 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.
2. É expressamente proibida a venda ambulante e a realização de peditórios ou atividades similares, no recinto da Feira.

3. Os expositores estão expressamente proibidos de utilizar instalações sonoras próprias, bem como distribuir, fora dos stands, material promocional suscetível de prejudicar, de qualquer forma, a normal atividade dos expositores vizinhos.
4. A realização de qualquer tipo de concursos carece de prévia autorização escrita das autoridades competentes.
5. 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.
6. As dúvidas e casos omissos deste documento serão resolvidos pela Comissão.

Artigo 35.º

Entrada em vigor

Estas normas entram em vigor no dia seguinte à sua aprovação pela Câmara Municipal.

Anexo – Planta

