



# FEIRA DO ANO

## **NORMAS DE PARTICIPAÇÃO E FUNCIONAMENTO**

**FEIRA DO ANO 2026**



## PREÂMBULO

A Feira do Ano 2026 | Festas Concelhias de Montemor-o-Velho, adiante designada de Feira, é um evento de cariz cultural, social e económico, organizado pelo Município de Montemor-o-Velho, adiante designado de Município.

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 a fazerem-se 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, o artesanato, o setor empresarial local – geradores de riqueza e emprego.

O Município programou organizar a Feira, nos termos das alíneas u) e ff) do n.º 1 do artigo 33.º do Anexo I da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua atual redação, 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 do Ano 2026 é uma iniciativa da responsabilidade do Município de Montemor-o-Velho, organizada através de uma Comissão criada para o efeito, adiante designada de Organização.
2. A Organização admite a colaboração de outras entidades, como apoiantes, quando se considere que contribuem para o sucesso da Feira.
3. Os/as expositores/as que participam na Feira são 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/as expositores/as no ato da sua candidatura e são aplicáveis às relações estabelecidas entre os/as mesmos/as (bem como ao seu pessoal e a terceiros por si contratados) e o Município enquanto entidade responsável pela Organização da Feira.
5. Os/as expositores/as 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 Concelhio;
  - c) Comércio, Indústria e Serviços;
  - d) Terrados;
  - e) Maquinaria Agrícola e Automóveis;
  - f) Tasquinhas;
  - g) Doçaria;
  - h) Bares Temáticos;
  - i) Petisqueiras/Bares;



- j) Feira Rural (produtores concelhios) e Feira de Exposição Animal;
  - k) Terrados para Rulotes;
  - l) Espetáculos;
  - m) Morlândia;
  - n) *Street Food*;
  - o) Feira Popular.
2. Os setores serão distribuídos conforme planta disponibilizada.

### **Artigo 3.º**

#### **Local e Data**

A Feira terá lugar entre os dias 29 de agosto e 8 de setembro de 2026, no Largo da Feira de Montemor-o-Velho.

### **Artigo 4.º**

#### **Horário de Funcionamento**

A Feira estará aberta ao público no seguinte horário:

- a. Setores: Institucional, Artesanato Concelhio, Comércio, Indústria, Serviços, Terrados, Maquinaria Agrícola, Automóveis, Tasquinhas, Doçaria, Feira Rural, Feira de Exposição Animal:
  - i. Dias de semana: 19h00 às 00h00;
  - ii. 29 de agosto de 2026: 19h00 às 00h00;
  - iii. Fim-de-semana e feriado: 12h00 às 00h00.
- b. Setores: Petisqueiras/Bares, Bares Temáticos, Terrados para Rulotes, *Street Food*, Feira Popular e Espetáculos:

Dia		Horário Abertura	Horário Encerramento
Sábado	<b>29</b>	19h00	04h00
Domingo	<b>30</b>	12h00	02h00
Segunda	<b>31</b>	19h00	02h00
Terça	<b>1</b>	19h00	02h00
Quarta	<b>2</b>	19h00	02h00
Quinta	<b>3</b>	19h00	02h00
Sexta	<b>4</b>	19h00	04h00



Sábado	<b>5</b>	12h00	04h00
Domingo	<b>6</b>	12h00	02h00
Segunda	<b>7</b>	12h00	04h00
Terça	<b>8</b>	12h00	00h00

#### **Artigo 5.º**

##### **Acessos e vigilância**

1. O controlo e vigilância dos acessos ao recinto onde se realiza a Feira são garantidos pela Organização, com recurso aos serviços de uma empresa da especialidade.
2. O Município não se responsabiliza pelo desaparecimento ou dano dos materiais expostos nos stands ou áreas ocupadas pelos/as expositores/as, 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 da Feira só é permitida quando efetuada nos termos da lei.
4. As entradas no recinto da Feira são livres e gratuitas.

#### **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/a é responsável pela contratação do seu próprio seguro cuja cobertura deverá acautelar todos os bens que colocar no stand que lhe foi atribuído.
3. O/a expositor/a é responsável pelo seguro contra todos os riscos, incluindo incêndio, explosão, roubo, acidente, etc., durante o transporte do material, a montagem, desmontagem e exposição.
4. Todos/as os/as expositores/as deverão possuir um seguro cobrindo vários riscos, em especial contra furto ou roubo de mostruários, bens ou mercadorias expostas no stand do/a expositor/a, sendo que o Município não se responsabiliza por qualquer sinistro que possa ocorrer.

## **CAPÍTULO II**

### **CONDIÇÕES GERAIS DE ADMISSÃO DOS/AS EXPOSITORES/AS**

#### **Artigo 7.º**





### Candidaturas e Admissão

1. Existem duas formas de admissão na Feira: convite e candidatura.
2. O **convite** é endereçado pelo Município às entidades.
3. A **candidatura**, pelos proponentes a expositores/as, efetua-se através do preenchimento do Formulário constante no Anexo I, sendo sujeita a um processo de avaliação por parte da Organização, conforme os critérios estabelecidos para os vários setores.
4. O Formulário que integra o presente documento, encontra-se no Anexo I, estando igualmente disponível nos diferentes meios de comunicação eletrónica do Município e no Balcão Único.
5. Para a formalização da candidatura é necessário remeter o formulário de uma das seguintes formas:
  - a) Candidatura presencial no Balcão Único, a funcionar de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 9H30 às 12H30 e das 14H00 às 16H00;
  - 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.
6. A aceitação da admissão é da exclusiva responsabilidade da Organização, podendo esta recusar qualquer candidatura que, de acordo com os critérios definidos nas normas, não se ajuste ao âmbito e/ou aos objetivos do evento ou que, por qualquer motivo fundamentado, possa ser prejudicial ou inconveniente.
7. Para alguns setores com características específicas, poderá ser decidido outro modelo de participação, que se afigure mais adequado para os/as expositores/as, desde que não comprometa a igualdade de tratamento dos mesmos e a transparência na atribuição dos lugares disponíveis.
8. Na falta de candidatos, a Organização poderá convidar novos promotores, devendo estes pagar o preço inicialmente estabelecido para a área em questão ou o preço base, em caso de leilão.

### Artigo 8.º

#### Condições específicas de admissão

1. De acordo com os setores estipulados pela Organização:
  - a) Os setores **Institucional, Feira Rural e Feira de Exposição Animal são admitidos por convite**;
  - b) O setor **Parceiros é admitido por convite**. A Organização reserva 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;

c) Os setores **Artesanato Concelhio, Comércio, Indústria e Serviços, Terrados, Maquinaria Agrícola e Automóveis, Tasquinhas, Doçaria, Bares Temáticos, Petisqueiras e Bares, Feira Popular, Street Food, Terrados para Rulotes** são admitidos por submissão de candidatura.

2. Os/as expositores/as 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 2 a 30 de junho de 2026.
2. A admissão ou exclusão dos/as candidatos/as será comunicada por escrito, após o fim do período de inscrições.

### Artigo 10.º

#### Pagamento da participação

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

<b>Institucional</b>	Gratuito
<b>Artesanato Concelhio</b>	Gratuito
<b>Feira Rural</b>	Gratuito
<b>Parceiros</b>	Por negociação
<b>Comércio, Indústria e Serviços</b>	<b>Stand 3m x 3m na zona 1:</b> 550€
	<b>Stand 3m x 3m na zona 2:</b> 450€
<b>Maquinaria Agrícola e Automóveis</b>	
Terrado	<b>Terrado para maquinaria agrícola:</b> 2€/m <sup>2</sup> <b>Terrado para maquinaria automóvel:</b> 2,5€/m <sup>2</sup>
Stand 3m x 3m	450€/stand
<b>Terrados</b>	
Terrado	50€/m <sup>2</sup>
Stand 3m x 3m	450€/stand



<b>Tasquinhas</b>	
Entidades	1200€/stand
Associações concelhias	750€/stand
<b>Doçaria</b>	
Entidades	500€/stand
Associações concelhias	250€/stand
<b>Bar Temático (Terrado de 5m x 3m)</b>	Leilão (preço base de licitação 1000€)
<b>Petisqueiras</b>	
Entidades	750€/stand
Associações concelhias	500€/stand
<b>Bares</b>	
Entidades	750€/stand
Associações concelhias	500€/stand
<b>Street Food</b>	Gratuito
<b>Feira Popular</b>	1,5€/m2

**Nota:** Todos os espaços estão equipados com ponto de luz. Os espaços das Tasquinhas, Doçaria, Bar Temático, Petisqueiras, Bares, Street Food e Feira Popular estão também equipados com ponto de água. Mediante disponibilidade e prévio pedido e articulação com a Organização, poderão disponibilizar-se as seguintes ligações extra:

<b>Ligação de potência maior que 16 amperes</b>	Por cada aumento de potência: + 100€
<b>Ligação adicional de água</b>	Por cada ponto de água adicional: + 50€

- Os artesãos não concelhios admitidos na Feira ficarão integrados no setor Comércio, Indústria e Serviços, mediante o pagamento da participação.
- Em caso de admissão, o/a expositor/a tem cinco dias úteis para proceder ao pagamento do valor da participação na Feira.
- O não pagamento da participação, nos prazos estabelecidos, implica, de imediato, a não participação no evento.
- Em caso de desistência e/ou anulação não haverá lugar à devolução do valor pago.
- 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 dois dias antes do início da Feira, quando existam condições logísticas para a sua instalação e o candidato apresente comprovativo de pagamento do valor do espaço que lhe foi atribuído.



7. Os lugares livres após o término do prazo de candidaturas serão atribuídos pela Organização aos candidatos interessados, tendo em conta os produtos e serviços pretendidos, mediante o pagamento do valor de participação, sempre que aplicável.

#### **Artigo 11.º**

##### **Exclusividade**

1. Poderão existir marcas oficiais no recinto, sendo obrigatória a sua comercialização pelos/as expositores/as dos setores abrangidos. Serão garantidas, pelas marcas oficiais, condições comerciais específicas, a ver, apoio técnico e equipamento, a todos os/as expositores/as dos setores abrangidos.
2. É proibida a comercialização das bebidas dos expositores dos Bares Temáticos por outros/as expositores/as.
3. O ponto de venda de café é gerido, de forma gratuita, pelos Serviços Sociais dos Trabalhadores da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, sendo que esta associação detém a exclusividade da venda de café em todo o recinto da Feira. Mediante autorização prévia da Organização, pode outro/a expositor/a comercializar a venda de café no recinto.

#### **Artigo 12.º**

##### **Análise e seleção das candidaturas**

A análise e seleção das candidaturas estará a cargo da Organização, mediante os seguintes critérios estabelecidos para os vários setores:

- a. Setor **Artesanato Concelhio**: estar sediado no concelho de Montemor-o-Velho; ser representativo do património cultural local (tema, técnicas e materiais utilizados); inovação e criatividade; experiência no âmbito da concessão, aferida pelo histórico de participações no evento.
- b. Setores **Comércio, Indústria e Serviços e Maquinaria Agrícola e Automóveis**: estar sediado no concelho de Montemor-o-Velho; adequação ao espírito da Feira; experiência no âmbito da concessão, aferida pelo histórico de participações no evento.
- c. Setores **Terrados, Street Food, Terrados para Rulotes e Feira Popular**: adequação ao espírito da Feira; experiência no âmbito da concessão, aferida pelo histórico de participações no evento.
- d. Setor **Tasquinhas**: estar constituído como entidade sem fins lucrativos; estar sediado no concelho de Montemor-o-Velho; ter competências reconhecidas na divulgação da gastronomia local; experiência no âmbito da concessão, aferida pelo histórico de participações no evento.





- e. Setor **Doçaria**: 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.
- f. Setor **Petisqueiras e Bares**: estar constituído como entidade sem fins lucrativos; estar sediado no concelho de Montemor-o-Velho; adequação ao espírito da Feira; experiência no âmbito da concessão, aferida pelo histórico de participações neste evento.
- g. Setor **Bares Temáticos**: as candidaturas ficam sujeitas a leilão. A data, hora e local de realização do leilão serão divulgados a todos os candidatos oportunamente, sendo que, até à realização do leilão, os candidatos devem apresentar uma proposta das bebidas que pretendem promover, que será analisada e validada pela Organização.
- h. 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.
- i. Na ausência de candidatos suficientes para o total preenchimento dos espaços designados para os vários setores, a Organização reserva o direito de convidar outras entidades ou unidades de restauração profissionalizadas.
- j. Os/as expositores/as que tenham prestado falsas declarações ou omitido informações sobre a sua atividade, ou caso esta não se enquadre no âmbito da Feira, serão excluídos.
- k. Pode haver dispensa de audiência de 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/a.

### **Artigo 13.º**

#### **Secretariado**

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 19h00 às 00h00, fins-de-semana e feriado, das 12h00 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 931 156 679.

### **Artigo 14.º**



### **Acreditação dos/as Expositores/as**

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

### **Artigo 15.º**

#### **Atribuição dos espaços**

1. A Organização reserva o direito de definir a conceção geral do espaço, em conformidade com as características e interesses da Feira.
2. A localização específica dos/as expositores/as será atribuída por áreas e determinada pela Organização.
3. A existência e localização de stands próprios dependem de autorização da Organização.
4. A Organização reserva o direito de poder alterar a localização atribuída, por imperativos logísticos.

### **Artigo 16.º**

#### **Montagem e Desmontagem**

1. Os trabalhos de montagem e decoração dos stands terão de ser executados até às 22h00 do dia 28 de agosto de 2026.
2. Será elaborado um inventário de todos os equipamentos fornecidos pelo Município a cada expositor/a, cuja guia de entrega deverá ser verificada e assinada.
3. A devolução do equipamento será feita pelo/a expositor/a à Organização.
4. Caso se verifique a falta de algum equipamento, o/a expositor/a tem a obrigação de restituir o bem ou o valor correspondente à aquisição de um novo.
5. O Município declina toda e qualquer responsabilidade sobre as obras e instalações efetuadas diretamente pelo/a expositor/a.
6. As alterações da estrutura dos stands e quaisquer danos provocados ou decorrentes dessas alterações serão da responsabilidade do/a expositor/a.
7. Só será permitido desmontar e retirar os materiais expostos entre as 23h59 do dia 8 de setembro e 23h59 do dia 10 de setembro de 2026.



8. A não observância do prazo referido no número anterior autoriza a remoção dos materiais pelo Município, que não poderá ser responsabilizado por eventuais danos causados e dará motivo à cobrança de todos os encargos dali decorrentes.
9. O/a expositor/a não poderá ocupar espaço fora da área que lhe for atribuída para a instalação do stand ou terrado.
10. O Município fornece energia elétrica aos/às expositores/as, até 16 amperes por expositor/a.

### **Artigo 17.º**

#### **Acesso e permanência nos stands**

1. Nos locais em que é permitida a circulação de viaturas, o acesso de viaturas aos stands é permitido até uma hora antes da abertura do recinto ao público.
2. A saída dos stands deverá ter em conta o horário de funcionamento do setor onde está inserido, sendo cedido o tempo necessário para a arrumação, limpeza e outros serviços.
3. Só em casos excecionais e devidamente fundamentados será autorizado o acesso (a pessoas e viaturas) fora dos horários referidos nos parágrafos anteriores.

### **Artigo 18.º**

#### **Higiene e limpeza**

1. A higiene e limpeza de todas as áreas comuns e de passagem será da responsabilidade do Município, assegurando-se também a recolha diária dos resíduos (vulgarmente chamados “lixo”).
2. A higiene e limpeza dos espaços de cada expositor/a, incluindo a deposição dos resíduos nos pontos de contentorização, será da responsabilidade destes.

### **Artigo 19.º**

#### **Deveres dos/as expositores/as**

1. O/a expositor/a 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/a expositor/a fica obrigado/a 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 e separação de resíduos, 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, tendo o seu espaço aberto e em pleno funcionamento, sob pena de ser sancionado;
  - h) Tratar os demais expositores/as, trabalhadores/as e elementos do Município com urbanidade;
  - i) Em caso de três advertências sobre o não cumprimento dos pontos anteriores, o/a expositor/a fica proibido de participar nas duas edições seguintes.
3. O/a expositor/a gestor/a das Tasquinhas fica obrigado/a satisfazer as reservas de refeições no número, hora e dia que foram previamente negociadas e confirmadas com a Organização.

#### **Artigo 20.º**

##### **Deveres dos/as visitantes**

O/a visitante fica obrigado/a ao cumprimento dos seguintes deveres:

- a) Respeitar o horário de funcionamento da Feira e acatar as indicações da Organização;
- b) Não lançar no solo quaisquer resíduos, colocando os mesmos apenas nos equipamentos ou locais para isso destinados;
- c) Tratar os/as demais visitantes, expositores/as, trabalhadores/as e representantes da Organização com urbanidade, sendo que o não cumprimento do disposto neste ponto pode determinar que o visitante seja convidado a sair do recinto.

#### **Artigo 21.º**

##### **Monitorização e fiscalização**

- 1. A observância das obrigações fixadas nestas normas será monitorizada pela Organização, no âmbito das competências legais, e controlada/monitorizada pela comissão técnica interna em exercício.
- 2. Do ato de monitorização efetuado, e independentemente do resultado processual, deverá resultar um documento de avaliação das condições de participação de cada expositor/a, 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 Organização, podendo culminar no encerramento do respetivo espaço (stand ou outro) e respetiva proibição à participação em futuros eventos.

#### **Artigo 22.º**

##### **Divulgação e publicidade**

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

### **CAPÍTULO III**

#### **DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS**

#### **Artigo 23.º**

##### **Funcionamento do setor Institucional**

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

#### **Artigo 24.º**

##### **Funcionamento do setor Artesanato Concelhio**



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

#### **Artigo 25.º**

##### **Funcionamento do setor Comércio, Indústria e Serviços**

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

#### **Artigo 26.º**

##### **Funcionamento dos setores Maquinaria Agrícola e Automóveis, Terrados e Feira Popular**

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



3. Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor.
4. 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 27.º**

#### **Funcionamento do setor Tasquinhas e do setor Petisqueiras/Bares**

1. O Município 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 para resíduos com pedal e oleão.
2. Haverá, ainda, um outro espaço coberto para a colocação de mesas e cadeiras.
3. Qualquer alteração que o/a expositor/a deseje efetuar no âmbito destes itens, deverá solicitar autorização prévia.
4. Cada expositor/a é responsável pela colocação de fogões, aparelhos de refrigeração e outros, mobiliário, bem como a respetiva decoração do stand.
5. O Município colocará no stand unicamente um balcão para atendimento ao público.
6. É da responsabilidade do expositor ter uma caixa de primeiros socorros.
7. O Município não se responsabiliza por qualquer obra ou instalações efetuadas diretamente pelo/a expositor/a ou em resultado do funcionamento deste/a.
8. As alterações da estrutura dos stands e quaisquer danos provocados ou decorrentes dessas alterações serão da responsabilidade do/a expositor/a, obrigando-se este/a a suportar os respetivos custos de montagem ou reparação.
9. A participação na Feira obriga ao cumprimento e respeito da legislação em vigor, relativa aos estabelecimentos de restauração, nomeadamente a que pode 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.
10. Na observância da legislação, devem ser consideradas as necessárias adaptações a espaços amovíveis e temporários, como é o evento. Para o efeito, poderá haver uma ação de formação em data a comunicar em tempo útil, onde é obrigatória a presença dos/as expositores/as dos setores abrangidos.
11. É expressamente proibida a exposição ao ar livre dos géneros alimentícios, com o objetivo de evitar o risco de contaminação.



12. 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, sendo que o objetivo primordial é assegurar um elevado nível de proteção da saúde pública.
13. As instalações devem ser mantidas sempre limpas e em boas condições.
14. É proibida a utilização de qualquer material poroso, putrescível, permeável e absorvente.
15. Na área onde se manuseiam alimentos é expressamente proibida a utilização de produtos de limpeza não específicos.
16. Os produtos de limpeza, lubrificantes e outros devem ser armazenados em local próprio de forma a não contaminarem os alimentos.
17. 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.
18. 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.
19. As respetivas estruturas de suporte das superfícies também devem ser limpas com frequência.
20. Todas as louças e utensílios de cozinha, entre as refeições, devem ser guardados para ficarem abrigados de resíduos, animais e poeiras.
21. Os equipamentos e utensílios que contactam diretamente com matérias-primas, ingredientes, produtos intermédios e produto final devem ser frequentemente limpos e desinfetados.
22. 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.
23. No caso de lavagem mecânica, esta deve ocorrer a uma temperatura nunca inferior a 60°C, com enxaguamento final a 82°C, sendo que o ciclo de lavagem deve envolver o uso de um detergente e de um desinfetante.
24. 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.
25. 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.
26. É conveniente que todos os utensílios sejam devidamente secos antes de serem armazenados.



27. As instruções para utilização e manutenção dos equipamentos devem estar sempre junto aos mesmos.

28. 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

29. Os produtos alimentares armazenados no equipamento de frio devem:

- a) Estar separados de acordo com a sua natureza, evitando a sua contaminação;
- b) Estar devidamente acondicionados e identificados, caso não estejam na sua embalagem original, mantendo a rotulagem inicial;
- c) Estar em embalagens que não sejam de cartão;
- d) Estar a uma temperatura sempre inferior a  $5^{\circ}\text{C}$ , de forma a impedir o crescimento de microrganismos.

30. 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 organoléticas (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.

31. 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.

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

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

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

35. No caso de produtos acabados perecíveis, estes devem ser refrigerados a uma temperatura entre os 0°C e os 4°C, ou congelados a uma temperatura de - 18°C ou inferior.

36. 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 resíduos;

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-se usar luvas descartáveis;

f) As mãos devem ser higienizadas antes de colocar as luvas descartáveis;

g) Quando se utilizam 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;



- i) Todos os stands participantes têm de ter, no seu interior, recipientes para os resíduos com acionamento não manual;
  - j) Os resíduos das salas onde se encontrem alimentos devem ser retirados o mais rápido possível;
  - k) 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;
  - l) Compete a cada expositor/a 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.
37. 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 pelas entidades com competência na área em apreço e pelas empresas instaladoras de equipamento e da rede de gás.
38. No caso de bebidas alcoólicas, todos os/as expositores/as deverão colocar, de forma visível, as informações legais correspondentes.
39. 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.
40. Devem ser utilizados letreiros, etiquetas ou listas a indicar o preço dos produtos, géneros e artigos expostos.
41. Os preços deverão ser facilmente higienizáveis e não deverão perfurar os produtos nem as embalagens.
42. É obrigatória a apresentação em cada mesa de, pelo menos, uma ementa.
43. 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.
44. 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 bebidas e no comércio a retalho, nos termos da Lei n.º 76/2019, de 2 de setembro, na sua atual redação.
45. Os/as expositores/as do setor Petisqueiras/Bares só podem ocupar o espaço de esplanada que lhes for atribuído e que é compreendido entre o stand e a pista (tartan), tendo de deixar os corredores técnicos livres para circulação.



46. 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.

### **Artigo 28.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 e eletricidade.
2. Para qualquer alteração que o/a expositor/a 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-se, 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 confeccionados, crus e prontos a consumir.
6. O/a expositor/a 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 recipientes para os resíduos com tampa acionada por pedal e com saco plástico, devendo os/as expositores/as 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.
13. A exposição descoberta de produtos só é permitida quando estes se encontrem devidamente embalados.
14. Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e proteção previstos na lei.
15. 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.
16. Os utensílios e materiais usados na atividade como facas, tenazes, tabuleiros ou papel de cobertura, deverão ser inócuos, lisos, de fácil lavagem e desinfecção e em bom estado de conservação e higiene.
17. As caixas, tabuleiros e outros recipientes, usados na exposição dos produtos, devem estar devidamente higienizados e em bom estado de conservação.
18. 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.
19. Todos os produtos deverão estar rotulados com o nome, ingredientes, data de validade e local de fabrico, conforme a legislação em vigor.



20. No caso de bebidas alcoólicas, todos os/as expositores/as deverão colocar de forma visível as informações legais correspondentes.
21. Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor.
22. É obrigatória a afixação, bem visível para o público, de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos.
23. Os preçários deverão ser facilmente higienizáveis e não deverão perfurar os produtos nem as embalagens.

### **Artigo 29.º**

#### **Funcionamento do setor Bares Temáticos**

1. A Organização assegurará um espaço próprio, constituído por um terrado com a área de 3mx3m, com respetivos pontos de água potável e eletricidade. O equipamento a ser montado pelo/a expositor/a no terrado consiste em quatro frentes de balcões.
2. Para qualquer alteração que o/a expositor/a 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 para resíduos com sacos plásticos, devendo proceder à remoção dos resíduos, devidamente separados e ensacados, para os pontos de contentorização colocados para o efeito.
5. Não é permitida a venda de cerveja a copo, com exceção para Bar Temático que venda cerveja artesanal.
6. É expressamente proibida a confeção e venda de alimentos, de acordo com as normas e legislação em vigor.
7. 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.
8. 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/a expositor/a nos dois anos subsequentes do evento.



9. 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.
10. Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor.
11. É obrigatória a afixação, bem visível para o público, de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos.
12. Os preçários deverão ser facilmente higienizáveis e não deverão perfurar os produtos nem as embalagens.
13. 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 bebidas e no comércio a retalho, nos termos da Lei n.º 76/2019, de 2 de setembro, na sua atual redação.

#### **Artigo 30.º**

##### **Funcionamento dos setores Terrados para Rulotes e *Street Food***

1. O Município assegurará o espaço definido e pago pelo/a expositor/a, com ponto de água e ligação de eletricidade até 16 amperes.
2. Para qualquer alteração que o/a expositor/a 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-se, 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/à expositor/a.
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 desinfecção 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.

11. 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.

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

13. As instruções para utilização e manutenção dos equipamentos devem estar sempre junto dos mesmos.

14. 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.

15. Os produtos alimentares armazenados no equipamento de frio devem:

- a) Estar separados de acordo com a sua natureza, evitando a sua contaminação;
- b) Estar devidamente acondicionados e identificados, caso não estejam na sua embalagem original, mantendo a rotulagem inicial;
- c) Estar em embalagens que não sejam de cartão;
- d) Estar a uma temperatura sempre inferior a 5°C, de forma a impedir o crescimento de microrganismos.

16. 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;
17. No armazenamento dos produtos alimentares, deve-se:
- a) Proceder a uma correta rotatividade (o primeiro a entrar é o primeiro a sair);
  - c) Verificar os prazos de validade;
  - d) Deixar uma distância mínima da parede;
  - e) Impedir a incidência direta dos raios solares sobre as matérias-primas, de forma a evitar o risco de deterioração das mesmas;
  - f) Garantir as condições de humidade, ventilação e iluminação adequadas.
18. As prateleiras e estrados devem ser constituídos por material liso, lavável, impermeável e imputrescível.
19. Os estrados devem encontrar-se a uma altura que permita a higienização do pavimento.
20. A zona de armazenamento dos produtos alimentares deve ser mantida sempre limpa e arrumada.
21. No caso de produtos acabados perecíveis, estes devem ser refrigerados a uma temperatura entre os 0°C e os 4°C, ou congelados a uma temperatura de - 18°C ou inferior.
22. 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.
23. 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.
24. 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.



25. 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).
26. 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.
27. A exposição descoberta de produtos só é permitida quando estes se encontrem devidamente embalados.
28. Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e proteção previstos na lei.
29. 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.
30. Os utensílios e materiais usados na atividade como facas, tenazes, tabuleiros ou papel de cobertura, deverão ser inócuos, lisos, de fácil lavagem e desinfecção e em bom estado de conservação e higiene.
31. As caixas, tabuleiros e outros recipientes, usados na exposição dos produtos, devem estar devidamente higienizados e em bom estado de conservação.
32. 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.
33. Todos os produtos deverão estar rotulados com o nome, ingredientes, data de validade e local de fabrico, conforme a legislação em vigor.
34. No caso de bebidas alcoólicas, todos o/a expositor/a deverá colocar de forma visível as informações legais correspondentes.
35. Quanto à afixação de preços, os mesmos terão de ser praticados em conformidade com a legislação em vigor.
36. É obrigatória a afixação, bem visível para o público, de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos.
37. Os preçários deverão ser facilmente higienizáveis e não deverão perfurar os produtos nem as embalagens.
38. 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 resíduos;
  - 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-se usar luvas descartáveis;
  - f) As mãos devem ser higienizadas antes de colocar as luvas descartáveis;
  - g) Quando se utilizam 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;
39. 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.
40. Cada stand deverá ter recipientes para resíduos com tampa acionada por pedal e com saco plástico.



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 bebidas e no comércio a retalho, nos termos da Lei n.º 76/2019, de 2 de setembro, na sua atual redação.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **FEIRA RURAL E DE EXPOSIÇÃO ANIMAL**

#### **Artigo 31.º**

#### **Funcionamento da Feira de Exposição Animal**

1. Podem participar na Feira de Exposição Animal, pessoas singulares ou coletivas que se dediquem à atividade, mediante convite ou apresentação de ficha de inscrição para o efeito.
2. A fim de melhorar o bem-estar dos animais, no final do espetáculo, a zona agrícola será encerrada ao público, assim como, a iluminação nas instalações dos animais.
3. A entrada e permanência dos animais no recinto do Parque será controlada pelo Médico(a) Veterinário(a) ao serviço do Município, a quem compete:
  - a. Identificar os animais a admitir e comprovar a regularidade da sua inscrição;
  - b. Controlar a documentação sanitária imposta pela Autoridade Veterinária Nacional;
  - c. Controlar as disposições relativas às condições de admissão de animais no certame, nomeadamente no que diz respeito aos documentos de circulação, limpeza, lavagem e desinfeção de veículos;
  - d. Controlo do BEA (Bem-estar animal);
  - e. Verificar as condições de apresentação dos animais e impedir a entrada dos que não se mostrem à altura de participar na exposição;
  - f. Não admitir a entrada de animais que não se encontrem em perfeito estado hígido ou não satisfaçam as normas regulamentadas.
4. As condições gerais e específicas sanitárias bem como as condições de admissão, fazem parte de documento autónomo a aprovar, com a devida autorização das Entidades Competentes para o efeito.

#### **CAPÍTULO V**

#### **COPOS REUTILIZÁVEIS**

#### **Artigo 32.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 os possam utilizar durante o evento.
3. O abastecimento mínimo inicial dos Copos Oficiais a todos os estabelecimentos será feito em data a ser comunicada em tempo útil aos expositores, devendo os responsáveis dirigir-se ao Ponto de Reposição, devidamente identificado 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 Oficiais 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 33.º**

#### **Reposição do abastecimento de Copos Oficiais**



1. Haverá a reposição de Copos Oficiais (troca de copos sujos por lavados) em horários específicos, em função do horário de abertura do evento, de acordo com o horário disponibilizado para o efeito.
2. A reposição de copos aos estabelecimentos é executada no Ponto de Reposição, em horário próprio.
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 por afixar as “Condições de utilização dos copos reutilizáveis” (Anexo 2), que lhe serão fornecidas com a entrega dos copos.
6. Cada estabelecimento é responsável pelos Copos Oficiais que lhe são entregues.
7. 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.
8. Em data a ser comunicada em tempo útil, 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.
9. Cada copo em falta terá um custo de 0,40€, descontando-se para o efeito ao valor da caução.

#### **Artigo 34.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. 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 35.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 Oficiais 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 VI**

##### **SEPARAÇÃO DE RESÍDUOS**

#### **Artigo 36.º**

##### **Pontos de deposição de resíduos**

1. A Organização disponibiliza vários “Pontos de Deposição de Resíduos”, dentro do recinto, devidamente identificados e de acesso reservado aos expositores.
2. Os expositores deverão colocar os resíduos, devidamente separados, nos “Pontos de Deposição de Resíduos” definidos pela Organização.
3. Os resíduos deverão ser colocados nos “Pontos de Deposição de Resíduos”, preferencialmente ao final da noite, para que na manhã seguinte se possa efetuar a recolha dos resíduos e a higiene e limpeza do espaço de deposição de resíduos.

#### **Artigo 37.º**

##### **Separação de resíduos pelos participantes nos espaços**

1. Em todos os stands, os expositores devem efetuar a limpeza do stand e separar os resíduos de acordo com o Anexo 3 ao presente documento.



2. Os expositores deverão colocar os resíduos, devidamente separados, nos “Pontos de Deposição de Resíduos” definidos pela Organização. Em caso de dúvidas, deverão contactar os Serviços Municipais de Ambiente e/ou a Organização.

3. Os equipamentos disponibilizados para o público são para acesso único dos mesmos, sendo que todos os participantes/stands (expositores, restauração, bares entre outros similares) deverão depositar os seus resíduos nos “Pontos de Deposição de Resíduos”.

### **Artigo 38.º**

#### **Equipamento para deposição de resíduos**

1. O Município disponibiliza contentor para resíduos orgânicos com pedal (contentor de cor castanha), cujas regras de separação se encontram no Anexo 3, e oleão aos stands referidos nas presentes normas.

2. A entrega/devolução do equipamento será feita sobre registo, sendo que na falta de algum equipamento, o stand restituirá o bem ou o valor correspondente à aquisição de um novo.

3. O Município apenas disponibiliza sacos para os tri-fluxo papel/cartão, plástico/metálico e vidro (sacos azuis, amarelos e verdes, respetivamente). Os sacos para os resíduos orgânicos e indiferenciados são da responsabilidade dos stands.

4. Todos os stands são responsáveis por ter os seus equipamentos para deposição de resíduos, em quantidade suficiente de acordo com as tipologias de resíduos produzidos.

5. Os stands são responsáveis pela deposição dos resíduos, devidamente ensacados, nos “Ponto de Deposição de Resíduos”.

6. As boas práticas de separação de resíduos encontram-se no Anexo 3.

### **Artigo 39.º**

#### **Cinzeiros**

1. De forma a reduzir o impacto das pontas de cigarros, charutos ou outros cigarros no meio ambiente, todos os expositores com explanada deverão disponibilizar cinzeiros nas mesas/outros.

2. A limpeza dos cinzeiros é da responsabilidade dos expositores.

### **Artigo 40.º**

#### **Cinzas**



As cinzas e escórias provenientes de churrasqueiras e grelhadores autorizados/concedidos pela Organização deverão ser tratadas da seguinte forma:

- a. Não colocar cinzas, escórias ou qualquer material incandescente diretamente nos equipamentos destinados a resíduos urbanos. As cinzas mesmo quando parecem apagadas podem reacender-se e queimar o contentor e outros bens nas suas proximidades;
- b. Após a limpeza dos equipamentos de confeção, não deitar de imediato as cinzas fora, devendo as mesmas ser guardadas num recipiente metálico ao ar livre para arrefecerem e, só depois, depositadas nos contentores de resíduos indiferenciados já arrefecidas e ensacadas;
- c. Não colocar as cinzas no chão.

## **CAPÍTULO VII**

### **AÇÕES DE RASTREIOS CARDIOVASCULARES**

#### **Artigo 41.º**

##### **Ações de Rastreios Cardiovasculares**

1. Os pedidos deverão ser dirigidos pelos seus promotores ao Presidente da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho com a indicação da entidade que representam ou do estabelecimento de ensino que frequentam, datas e horários pretendidos, objetivo do rastreio, necessidades logísticas e contacto do respetivo interlocutor, para eventuais esclarecimentos e acerto de horários, em função da disponibilidade existente.
2. Os pedidos devem ser submetidos até 2 de agosto de 2026.
3. A Organização avaliará os pedidos submetidos dentro do prazo concebido para o efeito e conjugará o seu agendamento, em função da disponibilidade e capacidades existentes, no sentido de corresponder às diferentes solicitações, do qual se dará conhecimento aos requerentes até 5 dias úteis antes do início do evento.
4. Durante o evento, os elementos que estiverem a realizar as ações de rastreio deverão manter-se devidamente identificados.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DISPOSIÇÕES FINAIS**

#### **Artigo 42.º**

##### **Disposições finais**

1. É expressamente proibida a venda ambulante e a realização de peditórios ou atividades similares, quer na tenda, quer na área da Feira, incluindo a sua entrada.





2. É expressamente proibida ao expositor a utilização/colocação de publicidade e instalações sonoras próprias, bem como a distribuição, fora dos stands, de material promocional suscetível de prejudicar, de qualquer forma, a normal atividade dos expositores vizinhos.
3. A realização de qualquer tipo de concursos carece de prévia autorização escrita das autoridades competentes, caso tal seja legalmente necessário.
4. Se os produtos expostos ou os serviços prestados pelos/as expositores/as derem origem a reclamações de outrem, causadas pela não observância das disposições legais ou regulamentares, a Organização aplicará 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.
5. A verificação do cumprimento das presentes normas será efetuada pela Organização, ao longo da Feira, incluindo os períodos de montagem e desmontagem.
6. A recolha de imagens é feita por motivos de segurança, para além de servirem para a realização de *aftermovies* e reportagens dos órgãos de comunicação social e dos/as parceiros/as do evento.
7. Ao entrar no recinto, os/as visitantes expressam o seu consentimento para o uso das gravações que forem efetuadas durante a sua realização. Todos os materiais de vídeo, fotografias e áudio promovidos no recinto estão sujeitos/as a uso em materiais promocionais, sem limitações de tempo e espaço, e de acordo com o critério exclusivo do evento e de seus organizadores.
8. Se aplicável, os dados pessoais são fornecidos pelos/as interessados/as, expositores/as, visitantes ou outros/as que com o evento se relacionem, através do preenchimento de formulários escritos ou online, candidaturas, ou por qualquer outra forma permitida por Lei.
9. Os dados pessoais são conservados apenas pelo período necessário à execução do certame e para cumprimento de obrigações legais.
10. O ato de inscrição obriga o expositor à aceitação e cumprimento de todos os pontos deste documento.

#### **Artigo 43.º**

#### **Reclamações e atribuição de jurisdição**



1. 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.
2. As reclamações devem ser apresentadas no prazo de 24 horas sobre o ato que lhes deu origem.

#### **Artigo 44.º**

##### **Dúvidas e casos omissos**

A interpretação das disposições das presentes normas, bem como, as dúvidas e casos omissos na aplicação das mesmas serão decididas pelo Presidente da Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, mediante informação fundamentada dos serviços e auscultada a Comissão.

#### **Artigo 45.º**

##### **Entrada em vigor**

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



**ANEXO 1**  
**Formulário de Candidatura**





## ANEXO 2

### Condições de utilização dos copos reutilizáveis



**COPOS** 

Ajude a reduzir a pegada ecológica do evento e a manter o recinto limpo: **reutilize o seu copo oficial!**

- O copo oficial tem um custo de **0,50€ (não reembolsável)**.
- **Compre** o copo oficial nos **locais de consumo** e reutilize-o em todo o evento.
- Pode **trocar** o seu copo oficial sujo por outro lavado, **sem qualquer custo, em qualquer local de consumo**, desde que o copo esteja em **bom estado de conservação**.

**Vamos brindar juntos pelo ambiente!  
Utilize e reutilize o seu copo.**

 CUIDAR DO AMBIENTE É VALORIZAR  
**MONTEMOR-O-VELHO**





### ANEXO 3

#### Boas Práticas de separação de resíduos

TIPOLOGIA DE RESÍDUOS	COLOCAR	NÃO COLOCAR
<b>ORGÂNICOS</b>	Restos de alimentos cozinhados; restos de alimentos crus; cascas de fruta; restos de pão e bolos; borras de café; saquetas de chá; guardanapos, toalhas e toalhetes de papel.	Líquidos, óleos e gorduras; loiças, copos e talheres; plástico e metal; vidro e lâmpadas; embalagens; beatas; caricas e rolhas; papel impresso, vegetal ou de alumínio; têxteis.
<b>PAPEL/CARTÃO</b>	Caixas de cartão; revistas e jornais; papel de escrita e impressão.	Sacos de plástico; produtos tóxicos; papel sujo; fraldas; papel vegetal; papel plastificado; autocolantes e pilhas.
<b>VIDRO</b>	Garrafas; frascos; boiões.	Loiças e cerâmicas; sacos de plástico; vidro plano e janelas; cristais e espelhos; lâmpadas; frascos de medicamentos.
<b>PLÁSTICO/METAL</b>	Embalagens de plástico; pacotes de bebida; latas; sacos de plástico.	Papel e cartão; pilhas; eletrodomésticos: outros plásticos não embalagem.
<b>ÓLEO ALIMENTAR USADO (OAU)</b>	Óleos vegetais: girassol / soja / palma / colza, azeite, óleos de conservas (ex.: atum). <b>Como proceder?</b> Deixe arrefecer o óleo e limpe-o de impurezas (restos de comida, água e outros) com a ajuda de um coador. Deposite o OAU no equipamento (bidon) disponibilizado pelo Município.	Margarina, outros resíduos de alimentos resultantes da fritura alimentar, óleo lubrificante de motores (de origem mineral ou sintética).
<b>INDIFERENCIADOS</b>	Lenços de papel; papel plastificado; autocolantes; loiças e cerâmicas; cristais; beatas de cigarro; cinzas e brasas arrefecidas; dejetos de animais de companhia (devidamente acondicionados); resíduos provenientes de instalações sanitárias; MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS.	RESÍDUOS RECICLÁVEIS.
<b>OUTROS</b>	Outras tipologias de resíduos não referidas nesta Tabela como: <u>cápsulas de café/sucedâneos</u> ; pilhas e acumuladores; resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE), dos quais fazem parte as lâmpadas, <i>toners</i> e tinteiros; plásticos rígidos; monos/monstros; madeiras, entre outros, também devem ser encaminhados, pelo que devem ser contactados os Serviços de Ambiente do	



TIPOLOGIA DE RESÍDUOS	COLOCAR	NÃO COLOCAR
	Município de Montemor-o-Velho.	
<b>CÁPSULAS DE CAFÉ/ SUCEDÂNEOS (DE CONSUMO INTERNO)</b>	Cápsulas de plástico e de alumínio, preferencialmente acondicionadas.	Cápsulas compostáveis. Estas devem ser colocadas no contentor de resíduos orgânicos. Nota: coloque apenas no compostor doméstico as cápsulas com certificação de compostagem doméstica.

### Como acondicionar os resíduos?

- 1 - Coloque um saco no contentor;
- 2 - Coloque os resíduos dentro do saco, no contentor;
- 3 - Quando o saco estiver cheio, feche-o;
- 4 - Deposite o saco fechado com os resíduos no local indicado.

