



23.º Festival do Arroz e da Lampreia | dos Sabores do Campo e do Rio

Normas de Participação e Funcionamento

Introdução

Constituem atribuições dos municípios a promoção e salvaguarda dos interesses próprios das respetivas populações, designadamente no domínio do património, cultura, ciência e promoção do desenvolvimento, em conformidade com o disposto nas alíneas e) e m) do n.º 2 do artigo 23.º do Anexo I à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua redação atual.

A alínea ff) do n.º 1 do artigo 33.º do mesmo regime jurídico estabelece que à câmara municipal compete promover e apoiar o desenvolvimento de atividades e a realização de eventos relacionados com a atividade económica de interesse municipal.

Com o desiderato de cumprir as suas atribuições e competências, o Festival do Arroz e da Lampreia | dos Sabores do Campo e do Rio, adiante designado Festival, é uma iniciativa de carácter cultural, organizada pelo Município de Montemor-o-Velho, tendo como finalidade a promoção turística do território através do segmento da gastronomia e a dinamização da economia local.

A gastronomia, como manifestação de cultura, desempenha um importante papel de promoção dos produtos locais, da recuperação de vivências e modos de fabrico de outros tempos, sendo um atrativo turístico em termos de fluxos internos e de dinamização da população.

Por outro lado, se este património não for cuidadosamente preservado, poderá contribuir para uma descaracterização da cozinha tradicional e uma redução da qualidade do produto oferecido, com conseqüente perda de um valor turístico de grande interesse.

Este evento conta com a colaboração da população de Montemor-o-Velho e contribui para o desenvolvimento sustentado da região, evidenciando as suas potencialidades culturais, gastronómicas e patrimoniais.

As presentes normas, aprovadas pela Câmara Municipal de Montemor-o-Velho, em sede de reunião datada do dia 27 de janeiro de 2025, visam definir as regras para a participação na 23.º edição do Festival do Arroz e da Lampreia | dos Sabores do Campo e do Rio, a levar a efeito entre os dias de 1 a 31 de março de 2025.

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS E DE PARTICIPAÇÃO

Artigo 1.º

Objeto e âmbito de aplicação

1. O Festival do Arroz e da Lampreia | dos Sabores do Campo e do Rio é uma iniciativa do Município de Montemor-o-Velho, organizada por uma comissão criada para o efeito.
2. As presentes normas são voluntariamente aceites pelos expositores no ato de inscrição, sendo aplicáveis às relações estabelecidas entre os mesmos, bem como ao seu pessoal e aos terceiros por si contratados.
3. 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, sendo responsáveis pelas ocorrências que tenham lugar na área que lhes é adstrita.

Artigo 2.º

Setores

1. O Festival compreende os seguintes setores:
 - a. Institucional;
 - b. Gastronomia;
 - c. Cultura e Artesanato;
 - d. Espetáculos;
 - e. Mercado de Produtos Endógenos;
 - f. Morlândia (Setor Infantojuvenil);
 - g. Comércio e Serviços.
2. Os setores serão distribuídos conforme planta no Anexo 5.

Artigo 3.º

Local e data

1. O Festival decorrerá nos Restaurantes Aderentes, situados no concelho de Montemor-o-Velho, e em instalação provisória (tenda) localizada no Largo da Feira Quinzenal de Montemor-o-Velho.
2. O Festival terá lugar nos seguintes locais e datas:
 - a. Restaurantes Aderentes: de 1 a 31 de março de 2025;
 - b. Tenda: aberto ao público nos dias 14, 15, 16, 21, 22 e 23 de março, encerrando ao público nos dias 17, 18, 19 e 20 de março.
3. O Festival decorrerá, ainda, na forma virtual através do seguinte endereço eletrónico: www.festivalarrozlampreia.pt.

Artigo 4.º

Horários de Funcionamento

1. O Festival estará aberto ao público em tenda nos seguintes horários:

Dias /Horários	Institucional Artesanato Concelhio Mercado de Produtos Endógenos Comércio e Serviços Tasquinhas	Espectáculos Bares Petisqueiras Doçaria Local Terrados
14 de março	19h00 às 00h00	19h00 às 02h00
15 de março	12h00 às 00h00	12h00 às 02h00
16 de março	12h00 às 00h00	12h00 às 01h00
17 de março	ENCERRADO AO PÚBLICO	ENCERRADO AO PÚBLICO
18 de março	ENCERRADO AO PÚBLICO	ENCERRADO AO PÚBLICO
19 de março	ENCERRADO AO PÚBLICO	ENCERRADO AO PÚBLICO
20 de março	ENCERRADO AO PÚBLICO	ENCERRADO AO PÚBLICO
21 de março	19h00 às 00h00	19h00 às 02h00
22 de março	12h00 às 00h00	12h00 às 02h00
23 de março	12h00 às 23h00	12h00 às 23h00

2. Os restaurantes aderentes funcionarão de acordo com o horário de abertura e fecho de cada estabelecimento.

Artigo 5.º

Acessos e vigilância - Tenda

1. O evento terá um Plano de Segurança de acordo com a legislação em vigor.
2. O controlo e vigilância dos acessos ao recinto do evento são garantidos pela Organização, com recurso aos serviços de uma empresa da especialidade.
3. Não é permitida a entrada de animais, excetuando cães-guia ou de assistência para invisuais, desde que seja apresentada a documentação comprovativa, tal como previsto na legislação específica em vigor.
4. As entradas no recinto do Festival são livres e gratuitas.

Artigo 6.º

Seguros - Tenda

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. A Organização não se responsabiliza pelo desaparecimento ou danos 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 do Festival.

3. 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.
4. 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 DE ADMISSÃO E CANDIDATURAS

Artigo 7.º

Formas de participação - Tenda

O Festival prevê as seguintes formas de participação:

- a. Tenda | participação Institucional;
- b. Tenda | participação de Artesanato concelhio;
- c. Tenda | participação de Mercado de Produtos Endógenos;
- d. Tenda | participação de Comércio e Serviços;
- e. Tenda e área exterior circundada do Festival | participação de Espaços Publicitários;
- f. Tenda | participação de Bares;
- g. Tenda | participação de Petisqueiras;
- h. Tenda | participação de Doçaria Local;
- i. Tenda | participação de Tasquinhas;
- j. Área Exterior | participação de Terrados.

Artigo 8.º

Prazo de candidaturas

1. As candidaturas decorrem de 1 a 7 de fevereiro de 2025.
2. A admissão ou exclusão dos candidatos será comunicada por escrito, após o fim do período de inscrições, num prazo máximo de cinco dias úteis.

Artigo 9.º

Formalização das candidaturas

1. A aceitação da admissão é da exclusiva responsabilidade da Organização do Festival, podendo esta recusar qualquer candidatura que, de acordo com o seu entendimento fundamentado, não se ajuste ao âmbito e/ou aos objetivos do Festival ou que, por qualquer motivo, possa ser prejudicial ou inconveniente.
2. A candidatura será feita mediante a entrega dos seguintes elementos, consoante a forma de participação:
 - a. Restaurantes Aderentes: candidatura correspondente à Ficha de Inscrição n.º 1, no Anexo 2, sendo obrigatório anexar a Ementa Turística proposta para o Festival;
 - b. Artesanato Concelhio: candidatura correspondente à Ficha de Inscrição n.º 2, no Anexo 2;

- c. Comércio e Serviços, Bares e Doçaria Local: candidatura correspondente à Ficha de Inscrição n.º 3, no Anexo II;
 - d. Petisqueiras: candidatura correspondente à Ficha de Inscrição n.º 3, no Anexo 2, sendo obrigatório anexar a ementa proposta para o Festival;
 - e. Tasquinhas: candidatura correspondente à Ficha de Inscrição n.º 3, no Anexo 2, sendo obrigatório anexar a Ementa Turística proposta para o Festival;
 - f. Espaços Publicitários e Terrados: candidatura correspondente à Ficha de Inscrição n.º 4, no Anexo 2.
3. A admissão nos setores Institucional e Mercado de Produtos Endógenos é efetuada mediante convite.
4. 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.
5. As candidaturas podem ser feitas das seguintes formas:
- a. Candidatura entregue de forma 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, com o assunto “Candidatura FAL2025”.

Artigo 10.º

Análise e Seleção das candidaturas

1. As candidaturas serão apreciadas pela Organização mediante proposta dos serviços da Unidade de Cultura e Turismo, segundo os seguintes critérios:
- a. Restaurantes Aderentes: ementa turística apresentada; reconhecimento da competência para divulgação da gastronomia local; experiência na área objeto de concessão; qualidade e promoção dos produtos endógenos;
 - b. Artesanato concelhio: estar sediado na área do concelho de Montemor-o-Velho; que seja representativo do património cultural local (tema, técnicas e materiais utilizados); histórico em participações em eventos municipais; inovação e criatividade; qualidade e promoção dos produtos endógenos;
 - c. Comércio e serviços: estar sediado na área do concelho de Montemor-o-Velho; adequação ao espírito do festival; experiência na área objeto de concessão; qualidade e promoção dos produtos endógenos;
 - d. Bares: estar sediado na área do concelho de Montemor-o-Velho; adequação ao espírito do festival; experiência na área objeto de concessão; qualidade e promoção dos produtos endógenos;
 - e. Petisqueiras: estar sediado na área do concelho de Montemor-o-Velho; ementa apresentada; adequação ao espírito do festival; experiência na área objeto de concessão; qualidade e promoção dos produtos endógenos;
 - f. Doçaria local: estar sediado na área do concelho de Montemor-o-Velho; reconhecimento da competência para divulgação da doçaria tradicional e conventual; experiência na área objeto de concessão; qualidade e promoção dos produtos endógenos;

g. Tasquinhas: ser entidade sem fins lucrativos; estar sediado na área do concelho de Montemor-o-Velho; histórico em participações em eventos municipais; registo municipal e histórico no apoio municipal; ementa turística apresentada; adequação ao espírito do festival; experiência na área objeto de concessão; qualidade e promoção dos produtos endógenos;

h. Espaços publicitários e Terrados: adequação ao espírito do festival; histórico em participações em eventos municipais; qualidade e promoção dos produtos endógenos. No caso dos Espaços Publicitários, pode a Organização determinar a remoção dos suportes publicitários, se for considerado que estes ofendam a moral e os bons costumes ou partilhem de alguma confissão religiosa ou política.

2. Na ausência de candidatos suficientes para o total preenchimento dos espaços designados para as várias formas de participação previstas, a Organização reserva o direito de convidar outras entidades ou unidades de restauração profissionalizadas.

3. 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.

Artigo 11.º

Pagamento da participação - Restaurantes Aderentes e Tenda

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

RESTAURANTES ADERENTES	Gratuito
TENDA	
Institucional	Gratuito
Artesanato concelhio	Gratuito
Mercado de Produtos Endógenos	Gratuito
Bares, Comércio e Serviços:	
Associações e instituições concelhias sem fins lucrativos	75 € (1)
Outras entidades concelhias com fins lucrativos	200 € (1)
Associações e instituições sem fins lucrativos sediadas fora do concelho	200 € (1)
Outras entidades com fins lucrativos sediadas fora do concelho	250 € (1)
Petisqueiras:	
Associações e instituições concelhias sem fins lucrativos	125 €
Outras entidades concelhias com fins lucrativos	275 €
Associações e instituições sem fins lucrativos sediadas fora do concelho	275 €
Outras entidades com fins lucrativos sediadas fora do concelho	300 €
Doçaria local:	

Associações e instituições concelhias sem fins lucrativos	75 € (1)
Outras entidades	150 € (1)
Tasquinhas:	
Associações e instituições concelhias sem fins lucrativos	400€
Outras entidades	600€
Espaços Publicitários:	
Até 3 m ²	50€
De 3 m ² a 6 m ²	100€
Mais de 6 m ²	150€
Terrado	
Terrado + ponto de luz	250€

(1) Preço unitário por cada stand individual

- Os artesãos não concelhios admitidos no Festival ficarão integrados no setor Comércio e Serviços, mediante o pagamento da participação.
- Em caso de admissão, o candidato tem cinco dias úteis para proceder ao pagamento do valor da participação no Festival, contados a partir da data de notificação da admissão.
- O não pagamento da participação, nos prazos estabelecidos, implica, de imediato, a anulação da mesma no Festival e conseqüente não autorização de entrada no recinto para montagem.
- Em caso de desistência e/ou anulação, não haverá lugar à devolução do preço pago.
- Face à desistência e/ou anulação de alguma participação, poderá ser autorizada, pelo Presidente da Câmara, a admissão de outros candidatos, caso existam condições logísticas para a sua instalação e o requerente apresente comprovativo de pagamento do valor do espaço que lhe foi atribuído.
- Os candidatos que tenham prestado falsas declarações ou omitido dados sobre a sua atividade ou caso esta não se enquadre no âmbito do Festival, serão excluídos.

Artigo 12.º

Restaurantes Aderentes - Apoio

Como forma de ser construída uma unidade orgânica e programática na rede de restaurantes aderentes, irão ser fornecidos a todas as unidades de restauração participantes bens e suportes de divulgação alusivos ao Festival.

Artigo 13.º

Venda de Café - Tenda

O ponto de venda de café será gerido 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 do Festival.

Artigo 14.º

Preços - Tenda

1. Como forma de ser construída uma unidade quanto aos preços a serem praticados na Tenda, bebidas e pratos gastronómicos emblemáticos serão alvo de concertação entre todos os expositores envolvidos.
2. O preço será afixado em local visível à luz da legislação em vigor.

CAPÍTULO III

DISPOSIÇÕES ESPECIAIS - FUNCIONAMENTO

Artigo 15.º

Secretariado - Tenda

O secretariado do Festival, localizado conforme planta anexa, está especialmente vocacionado para prestar informações, apoio e resolução de questões logísticas, funcionando entre as 12h00 e as 00h00 e tendo o contacto móvel 931 156 679.

Artigo 16.º

Acreditação de Expositores - Tenda

1. O expositor deverá fazer a acreditação no secretariado, aquando da sua chegada, quer tenha sido admitido 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 17.º

Montagem e funcionamento - Tenda

1. A localização específica dos expositores será atribuída por setores.
2. A Organização reserva a si o direito de definir a conceção geral do espaço, em conformidade com as características e interesses do Festival.
3. A Organização reserva a si o direito de poder alterar a localização atribuída.
4. Os trabalhos de montagem e decoração dos stands terão de ser executados, impreterivelmente, até às 12h00 do dia 14 de março de 2025.
5. A Organização declina toda e qualquer responsabilidade sobre as obras e instalações efetuadas diretamente pelos expositores.
6. As alterações da estrutura dos stands e quaisquer danos provocados ou decorrentes dessas alterações serão da responsabilidade do expositor.
7. Será elaborado um inventário de todos os equipamentos fornecidos pela organização a cada expositor, cuja guia de entrega deverá ser verificada e assinada.
8. A devolução do equipamento fornecido será feita pelo expositor à Organização. Caso se verifique a falta de algum equipamento, o expositor restituirá o bem ou o valor correspondente à aquisição de um novo.

9. Os expositores não poderão ocupar espaços fora da área que lhes foi atribuída para a instalação do stand.
10. A delimitação do espaço de esplanada reservado a cada tasquinha deverá ter uma altura máxima de 1 metro, de acordo com a estrutura colocada pelo Município.
11. Cada tasquinha só poderá ter uma única entrada para o público, localizada na parte da frente, com acesso direto ao corredor.
12. No dia da inauguração do Festival, a Organização disponibilizará uma mesa para cada tasquinha, bem como uma mesa para a doçaria local, para apresentação dos seus produtos gastronómicos.

Artigo 18.º

Acesso e permanência nos stands - Tenda

1. A circulação de viaturas na tenda é autorizada até às 11h00 da manhã.
2. Fora desse horário, a entrada de viaturas na Tenda é apenas permitida pela área de serviço ou em casos devidamente fundamentados e expressamente autorizados pelo responsável municipal de serviço.
3. O encerramento dos *stands* deverá ter em conta o horário de funcionamento do setor onde está inserido, sendo, no entanto, concedido o tempo necessário para a arrumação, limpeza e outros serviços julgados necessários.

Artigo 19.º

Higiene e limpeza - Tenda

1. A higiene e limpeza de todas as áreas comuns e de passagem será da responsabilidade da Organização, assegurando-se 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.
3. A limpeza nas partes comuns será realizada ao nível do pavimento, sendo a higienização de materiais e equipamentos da responsabilidade do seu detentor.
4. A recolha dos resíduos será efetuada nos pontos de contentorização própria indicados pela Organização, sendo que deverá ser efetuada a separação de resíduos por fluxo/tipologia de resíduos.

Artigo 20.º

Divulgação e publicidade - Tenda

1. A Organização garantirá bom ambiente durante o horário de funcionamento.
2. A Organização garantirá uma vasta cobertura do evento, com referência específica a todos os participantes.
3. A Organização poderá fotografar ou filmar os *stands* e produtos expostos, com fins exclusivamente relacionados com a identificação, divulgação e promoção do Festival ou para integrar materiais de divulgação que tenham como objetivo a promoção e divulgação do Município de Montemor-o-Velho.

Artigo 21.º

Ementas - Restaurantes Aderentes e Tenda

1. Os Restaurantes Aderentes deverão garantir:
 - a. A qualidade das refeições, o bom atendimento aos clientes e os níveis de higiene máximos;
 - b. Uma Ementa Turística de acordo com o receituário tradicional local, cujos componentes principais sejam produtos locais, a ver, o arroz carolino do Baixo Mondego, a lampreia e os produtos hortícolas localmente produzidos;
 - c. Uma Ementa Turística que inclua sopa, um prato principal e sobremesas;
 - d. Que o preço final da Ementa Turística seja apresentado para efeitos de divulgação.
2. As Tasquinhas deverão cumprir as seguintes condições, no que diz respeito às ementas:
 - a. Apresentar, obrigatoriamente, uma ementa cujos componentes principais sejam o arroz carolino do Baixo Mondego, a lampreia e os produtos hortícolas localmente produzidos;
 - b. Poderão apresentar, como complemento, outras ementas alternativas, que se mantenham fiéis à cozinha regional, desde que previamente acordadas com a Organização;
 - c. Apresentar uma Ementa Turística de acordo com o receituário tradicional local;
 - d. A Ementa Turística inclua sopa, um prato principal e sobremesas;
 - e. O preço final da Ementa Turística - economicamente mais vantajoso para o cliente - será apresentado para efeitos de divulgação;
 - f. Inclua menu infantil e menu vegetariano.
3. As Petisqueiras deverão cumprir as seguintes condições, no que diz respeito à oferta:
 - a. Apresentar, obrigatoriamente, uma oferta de acordo com o receituário tradicional local, cujos componentes principais sejam produtos locais;
 - b. Poderão apresentar, como complemento, outras ofertas alternativas, que se mantenham fiéis à cozinha regional, desde que previamente acordadas com a Organização.
4. A Organização reserva o direito de realizar a fiscalização das ementas nas seguintes condições:
 - a. A qualidade das ementas dos Restaurantes Aderentes poderá ser verificada a cada momento. Após verificação, caso não esteja conforme os requisitos propostos, será solicitado o valor dos bens que lhe foram dados.
 - b. A qualidade das ementas das Tasquinhas poderá ser verificada a qualquer momento. Após verificação, caso não esteja conforme aos requisitos propostos, a Organização ordenará a sua saída de comercialização.
 - c. A qualidade da oferta das Petisqueiras poderá ser verificada a qualquer momento. Após verificação, caso não esteja conforme aos requisitos propostos, a Organização ordenará a sua saída de comercialização.
 - d. Do ato de fiscalização, e independentemente do resultado processual, deverá resultar documento de avaliação das condições de participação, o qual servirá de fator preferencial para a seleção em futuras edições.

Artigo 22.º

Deveres dos expositores - Tenda

Os expositores ficam obrigados ao cumprimento dos seguintes deveres:

- a. Assegurar o melhor aspeto de arranjo e limpeza nas suas instalações, em cumprimento com as condições de higiene, nos termos legais em vigor;
- b. Preservar todo o equipamento municipal, sendo responsáveis pelos danos que direta ou indiretamente provoquem;
- c. Não ceder os lugares que lhes sejam atribuídos, total ou parcialmente, a título oneroso ou gratuito;
- d. Assegurar que o material a instalar nos lugares atribuídos respeita todas as regras de segurança e de prevenção de acidentes;
- e. Respeitar o horário de funcionamento do setor onde estão incluídos. Em caso de três advertências sobre o não cumprimento deste ponto, fica-lhes vedada a participação na edição seguinte;
- f. Tratar os demais expositores, trabalhadores e representantes da Organização com urbanidade. Em caso de três advertências sobre o não cumprimento do ponto anterior, fica-lhes vedada a participação nas duas edições seguintes;
- g. Qualquer fator que contrarie/ofenda os princípios destas normas ou, por qualquer motivo, se venha a demonstrar prejudicial ou inconveniente para a estratégia do festival será avaliado pela Organização, podendo culminar, nos termos deste, no encerramento do respetivo espaço (stand ou outro) e respetiva negação à participação em futuros eventos;
- h. Os/as expositores/as são os/as únicos/as responsáveis pela obtenção de licenças que sejam necessárias para o exercício de atividade, bem como autorizações relativas a direitos de autor, direitos conexos, direitos de imagem e de outros direitos de propriedade intelectual ou industrial que se revelem necessários à exposição, comercialização ou utilização de bens ou serviços por si apresentados.
- i. Precaver a separação de resíduos nos seus expositores e depositar os resíduos nos pontos de contentorização disponibilizados.

Artigo 23.º

Deveres dos visitantes - Tenda

Os visitantes ficam obrigados ao cumprimento dos seguintes deveres:

- a. Respeitar o horário de funcionamento do Festival e acatar as indicações da Organização;
- b. Tratar os expositores, trabalhadores e representantes da Organização com urbanidade. Em caso de três advertências sobre o não cumprimento deste ponto, os visitantes serão convidados a sair do recinto do Festival;
- c. Ao entrar na Tenda, os visitantes expressam o seu consentimento para o uso das gravações que forem efetuadas durante a sua realização.
- d. Efetuar a separação de resíduos nos equipamentos disponibilizados no recinto do festival.

Artigo 24.º

Desmontagem - Tenda

1. A desmontagem inicia-se após o encerramento do Festival.
2. A desmontagem dos *stands* terá que ser feita, impreterivelmente, até às 23h59 do dia 25 de março de 2025.

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

Artigo 25.º

Separação de resíduos nas montagens e desmontagens de participantes

1. Nas montagens e desmontagens de todos os stands deverá ser acautelado o encaminhamento de resíduos de acordo com as tipologias de resíduos.
2. Os resíduos deverão ser depositados no ponto de resíduos.
3. Os stands não poderão colocar os resíduos nos equipamentos disponibilizados para o público.

Artigo 26.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 feito dobre 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/metal 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, no ponto de resíduos.
6. Encontram-se no Anexo 3 as boas práticas de separação de resíduos.

Artigo 27.º

Copos Reutilizáveis do Município - Tenda

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 (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 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 28.º

Reposição do abastecimento de Copos Oficiais - Tenda

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 4), que lhe serão fornecidas com a entrega dos copos.
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. 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.
8. Cada copo em falta terá um custo de 0,40€, descontando-se para o efeito ao valor da caução.

Artigo 29.º

Outros copos reutilizáveis - Tenda

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 30.º

Gestão integral do Copo Oficial - Tenda

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.

Artigo 31.º

Ações de Rastreios Cardiovasculares

Os pedidos de realização de ações de rastreios cardiovasculares no Festival deverão ser dirigidos à Organização até ao dia 6 de março de 2025, sob pena de os mesmos não serem considerados após essa data.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 32.º

Disposições finais - Tenda

1. É proibido fumar na Tenda.
2. É expressamente proibida a venda ambulante e a realização de peditórios ou atividades similares, quer na tenda, quer na área do Festival, incluindo a sua entrada.

3. 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.
4. A realização de qualquer tipo de concursos carece de prévia autorização escrita das autoridades competentes, caso tal seja legalmente necessário.
5. Se os produtos expostos ou os serviços prestados pelos expositores derem origem a reclamações de outrem, causadas pela não observância das disposições legais ou regulamentares, a Organização 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.
6. A verificação do cumprimento das presentes normas será efetuada pela Organização, ao longo do Festival, incluindo os períodos de montagem e desmontagem.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Os dados pessoais são conservados apenas pelo período necessário à execução do certame e para cumprimento de obrigações legais.
11. O ato de inscrição obriga o expositor à aceitação e cumprimento de todos os pontos deste documento.

Artigo 33.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 34.º

Dúvidas e casos omissos

As dúvidas e casos omissos serão resolvidos pelo Presidente da Câmara Municipal.

Artigo 35.º

Entrada em vigor

Este normativo entra em vigor no dia seguinte à sua aprovação pela Câmara Municipal.

Anexo I

Setores em Particular

A. Setor Institucional, Cultura e Artesanato, Mercado de Produtos Endógenos, Comércio e Serviços

1. As entidades participantes serão colocadas em local específico e devidamente identificado pela Organização.
2. É da responsabilidade do expositor a decoração da sua *área/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. É da responsabilidade do expositor a instalação e eletrificação do *stand*.
4. A Organização 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. É obrigatória a afixação, por forma bem visível para o público, de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos.
6. Para os expositores que pretendam potência elétrica superior à estipulada pela Organização, a mesma terá que ser requisitada à empresa fornecedora de energia elétrica.

B. Setor da Gastronomia

1. A Organização orientará os espaços destinados à gastronomia e dinamizá-los-á de acordo com as regras de funcionalidade, higiene e segurança por si estabelecidas.
2. A Organização declina qualquer responsabilidade por danos ou factos relacionados com a qualidade dos géneros alimentares.
3. Os titulares da ocupação destes espaços obrigam-se a cumprir as regras estabelecidas nas leis e regulamentos que lhes sejam especialmente aplicáveis, em particular nos gastronómicos, regras laborais, de venda de álcool e livro de reclamações.
4. As atividades desenvolvidas neste setor devem ser autorizadas pela Organização e estar em conformidade com as regras da concorrência, não podendo ser realizadas as que possam configurar concorrência desleal com as atividades de outros participantes presentes no evento.

B.1. Funcionamento das Tasquinhas

1. A Organização assegurará um espaço próprio, coberto, para a cozinha e copa, com as respetivas ligações de água potável (bancada com pia, torneira), esgoto, eletricidade, termoacumulador, contentor para resíduos orgânicos com pedal (contentor de cor castanha; cujas regras de separação se encontram no Anexo 3), óleo e assadores. Haverá, ainda, um outro espaço coberto para a colocação de mesas e cadeiras.
2. Qualquer alteração que o expositor deseje efetuar no âmbito destes itens, deverá solicitar autorização prévia junto da Organização.

3. Cada expositor é responsável pela colocação de fogões, aparelhos de refrigeração e outros, mobiliário, bem como a respetiva decoração do *stand*, devendo seguir as indicações da Organização relativamente ao local de cada equipamento. 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 no Festival 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.
8. Os *stands* só poderão ser decorados com artefactos típicos da sua localidade, tomando sempre como referência o tema do arroz e da lampreia, do rio e do campo. O expositor não pode alterar a estrutura do *stand*.
9. Os elementos dos expositores que servem ao público deverão usar, sempre que possível, trajos regionais, característicos da sua localidade.
10. Nos dias de semana, o serviço de refeições - almoços e jantares - será assegurado, pelo menos, por uma tasquinha.
11. É expressamente proibida a exposição ao ar livre dos géneros alimentícios, com o objetivo de evitar risco de contaminação. Os géneros alimentícios devem ser colocados em local próprio de armazenamento, estipulado para o efeito.
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. 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, imputrescível, permeável e absorvente.
15. Na área onde se manuseiam alimentos é expressamente proibida a utilização e armazenamento de produtos de limpeza.
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 facilmente limpas, mantidas em boas condições de higiene e, sempre que necessário, desinfetadas. As respetivas estruturas de suporte das superfícies também devem ser limpas com frequência.
19. Os funcionários são responsáveis pela higiene das superfícies e equipamentos que estejam a utilizar. A regra 'limpar à medida que se suja' é fundamental para superfícies de preparação e equipamentos que contactam diretamente com os alimentos, nomeadamente para evitar a contaminação cruzada.

20. Entre as refeições, todas as louças e utensílios de cozinha 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. Devem-se desinfetar todas as superfícies e equipamentos que estejam em contacto direto com alimentos, em qualquer fase (receção, armazenagem, preparação, confeção, distribuição), ou com as mãos dos manipuladores (utensílios, manípulos de portas), assim como os recipientes para o lixo.
24. 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.
25. No caso de lavagem manual, as louças e utensílios devem, em primeiro lugar, ser lavados com detergente numa pia e enxaguados noutra, onde 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.
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 dos 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 conter demasiados produtos alimentares no seu interior.
 - d. Ter as unidades de congelação a uma temperatura inferior a -18°C.
29. Os produtos alimentares armazenados no equipamento a 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 terciárias (cartão).
 - d. Estar a uma temperatura sempre inferior a 5°C, de forma a impedir o crescimento de microrganismos causadores de doenças.
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, 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 esse fim.
 - b. As unhas devem ser mantidas 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. 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.

37. Todos os *stands* têm de ter, no seu interior, recipientes para os resíduos com acionamento não manual.

38. Os resíduos das salas onde se encontrem alimentos devem ser retirados o mais rápido possível.

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

40. Os serviços de limpeza da Organização cingem-se unicamente aos espaços públicos e de passagem, assegurando ainda a presença diária de funcionários para efetuarem a recolha dos resíduos nos espaços comuns.

41. Compete a cada expositor a limpeza e higienização do espaço ocupado por cada um (copa e cozinha), assim como remoção dos resíduos, devidamente separados e ensacados, para os pontos de contentorizações 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).

42. 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.

43. 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 várias entidades com competências nas áreas em apreço.

44. 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.

45. É obrigatória a apresentação em cada mesa de, pelo menos, uma ementa.

B.2. Funcionamento da Doçaria Local e Bares

1. A Organização assegurará um espaço próprio, coberto, para a cozinha e área de lavagens comum.
2. É expressamente proibida a venda de bebidas em garrafas de vidro.
3. Excetuando a utilização do barro vidrado (tão caro ao património cultural local), é expressamente proibida a utilização de copos, pratos ou outros suportes de alimentos e bebidas em vidro.
4. Qualquer alteração que o expositor deseje efetuar no âmbito destes itens, deverá solicitar autorização prévia junto da Organização.
5. A participação no Festival 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.
6. Os equipamentos e utensílios que contactam diretamente com matérias-primas, ingredientes, produtos intermédios e produto final devem ser frequentemente limpos e desinfetados.
7. No que diz respeito às condições higiénicas na exposição e venda de produtos alimentares, qualquer pessoa que entre em contacto direto com os produtos alimentares 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.
8. O expositor deverá garantir que o *stand*, vestuário e os utensílios de trabalho se encontram em bom estado de higiene e de conservação.
9. Cada *stand* deverá ter equipamentos suficientes, de acordo com a as tipologias de resíduos a produzir, acondicionamento dos mesmos, sendo que para os resíduos orgânicos deverá ter um contentor com tampa acionada por pedal e com saco plástico, devendo os expositores proceder à remoção dos resíduos, devidamente separadas e ensacados, para os pontos de contentorização colocados para o efeito.
10. 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.
11. Os produtos alimentares, quando não estejam expostos para venda, devem ser guardados em lugares adequados à preservação e em condições higiossanitárias que os protejam de poeiras, contaminações ou contactos que, de algum modo, possam afetar a saúde dos consumidores.
12. 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.

13. 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).
14. Os alimentos expostos para venda devem estar obrigatoriamente protegidos: cobertos com película aderente; 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.
15. Os alimentos expostos têm que cumprir os requisitos de temperatura e proteção previstos na lei.
16. Não é permitido o contacto direto dos alimentos com as mãos ou com panos de tecido, devendo ser manipulados com pinças, que se devem conservar limpas e devidamente protegidas quando não estiverem em utilização.
17. 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.
18. As caixas, tabuleiros e outros recipientes, usados na exposição dos produtos, devem estar devidamente higienizados e em bom estado de conservação.
19. Todos os alimentos que tenham ovos, natas, cremes ou outros ingredientes que se possam alterar com a temperatura, deverão estar sempre em equipamentos frigoríficos e mantidos à temperatura adequada.
20. Todos os produtos deverão estar rotulados com o nome, ingredientes, data de validade e local de fabrico, conforme a legislação em vigor.
21. No caso de bebidas alcoólicas, todos os expositores deverão colocar de forma visível as informações legais.
22. 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.

B.3. Funcionamento das Petisqueiras

1. A Organização assegurará um espaço próprio, coberto, para a cozinha e copa, com respetivas ligações de água potável (bancada com pia, torneira) esgoto e eletricidade, termoacumulador.
2. Cada expositor é responsável pela colocação de fogões, aparelhos de refrigeração e outros, mobiliário necessário, bem como a respetiva decoração do *stand*.
3. É da responsabilidade do expositor ter uma caixa de primeiros socorros.
4. O Município não se responsabiliza por qualquer obra ou instalações efetuadas diretamente pelos participantes, ou em resultado do seu funcionamento.
5. 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.
6. É expressamente proibida a venda de bebidas em garrafas de vidro.

7. Cada *stand* deverá ter equipamentos suficientes, de acordo com as tipologias de resíduos a produzir, acondicionamento dos mesmos, sendo que para os resíduos orgânicos deverá ter um contentor com tampa acionada por pedal e com saco plástico, devendo os expositores proceder à remoção dos resíduos, devidamente separadas e ensacados, para os pontos de contentorização colocados para o efeito.
8. Excetuando a utilização do barro vidrado (tão caro ao património cultural local) é expressamente proibida a utilização de copos, pratos ou outros suportes de alimentos e bebidas em vidro.
9. Qualquer alteração que o expositor deseje efetuar no âmbito destes itens, deverá solicitar autorização prévia.
10. A participação no Festival 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.
11. É expressamente proibida a exposição ao ar livre dos géneros alimentícios, com o objetivo de evitar 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, manipuladores de alimentos e dos próprios alimentos. 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, imputrescível, permeável e absorvente.
15. Na área onde se manuseiam alimentos é expressamente proibida a utilização e armazenamento de produtos de limpeza.
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. As respetivas estruturas de suporte das superfícies também devem ser limpas com frequência.
19. Os funcionários são responsáveis pela higiene das superfícies e equipamentos que estejam a utilizar. A regra 'limpar à medida que se suja' é fundamental para superfícies de preparação e equipamentos que contactam diretamente com os alimentos, nomeadamente para evitar a contaminação cruzada.
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 que contactam diretamente com matérias-primas, ingredientes, produtos intermédios e produto final devem ser frequentemente limpos e desinfetados.
22. A frequência da limpeza e desinfecção depende do tipo de fabrico e das características do próprio equipamento, devendo-se remover todos os resíduos sólidos do seu interior. Como mínimo, no final de cada período de trabalho, deve-se proceder à limpeza e desinfecção de todas as linhas em laboração.

23. Devem-se desinfetar todas as superfícies e equipamentos que estejam em contacto direto com alimentos, em qualquer fase (receção, armazenagem, preparação, confeção, distribuição), ou com as mãos dos manipuladores (utensílios, manípulos de portas), assim como os recipientes para resíduos.

24. No caso de lavagem mecânica, esta deve ser efetuada 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.

25. No caso de lavagem manual, as louças e utensílios devem primeiro ser lavados com detergente numa pia e enxaguados noutra, onde 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.

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 conter demasiados produtos alimentares.
- d. Ter as unidades de congelação a uma temperatura inferior a -18°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 terciárias (de cartão).
- d. Estar a uma temperatura sempre inferior a 5°C, de forma a impedir o crescimento de microrganismos causadores de doenças.

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, 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 ser mantidas 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. Eventuais cortes e feridas devem ser cobertos por pensos rápidos 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 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.

37. Todos os *stands* têm de ter, no seu interior, recipientes para os resíduos com acionamento não manual.

38. Os resíduos das salas onde se encontrem alimentos devem ser retirados o mais rápido possível.

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

40. Os serviços de limpeza do Município cingem-se unicamente aos espaços públicos e de passagem, assegurando ainda a recolha diária dos resíduos. 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.

41. 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 várias entidades com competências nas áreas em apreço.

42. 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.

43. 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.

44. É obrigatória a apresentação de, pelo menos, uma ementa em cada mesa.