

## **FEIRA QUINHENTISTA 2018** (12 a 15 JULHO)

A Feira Quinhentista de Ribeira Grande é um evento promovido pela Câmara Municipal da Ribeira Grande em parceria com A Ponte Norte, Cooperativa de Ensino e Desenvolvimento da Ribeira Grande, CRL. As entidades executantes do citado evento são a Câmara Municipal da Grande e a Comissão Executiva nomeada para o efeito.

A presente consulta tem como objetivo que a organização da Feira Quinhentista se concretize de forma rigorosa, clara e transparente, nos termos e condições constante deste regulamento, para participação e atribuição de espaços para a área alimentar.

Este ano, sobre a temática – **Ribeira Grande e as Ordens Medievais - Povo, Clero e Nobreza**, o evento apresentará uma reconstituição histórica do papel destas ordens e das suas relações entre si durante século XVI e XVII.

### **Programa da Consulta e Regulamento de Participação Para a exploração de espaços (área alimentar – restauração)**

A área alimentar da Feira Quinhentista pretende ser um espaço de animação e convívio com o objectivo de dar a conhecer ao público, residente e visitante, os menus e hábitos alimentares característicos da época quinhentista, adaptando-se, sempre, às temáticas escolhidas pela Comissão Executiva para cada ano de realização da mesma.

Este espaço proporcionará aos participantes momentos de criatividade no que concerne à criação dos menus, à forma de apresentação dos pratos e à decoração do espaço.

#### **1. Objecto da Consulta**

É objecto da presente consulta a atribuição de 14 espaços para exploração na área alimentar da Feira Quinhentista.

#### **2. Objectivos Gerais e Específicos**

##### **2.1. Objectivos Gerais**

Recriação de possíveis sabores e hábitos alimentares característicos da Época Quinhentista.

##### **2.2. Objectivos Específicos**

Função didáctica e lúdico-pedagógica

Recriação da gastronomia da época

#### **3. Local**

Ribeira Grande: Largo Artur Hintze Ribeiro e Largo Gaspar Frutuoso.

#### **4. Período e Horário de Funcionamento**

##### **4.1. Período de Funcionamento**

As áreas alimentares têm de estar abertas ao público e a funcionar em pleno durante o horário de abertura da Feira.

##### **4.2. Horários de Funcionamentos**

A definir anualmente.

#### **5. Entidade Responsável pela Consulta**

A presente Consulta é da responsabilidade da Câmara Municipal da Ribeira Grande

#### **6. Elementos do Processo**

- a) Programa de Consulta e Regulamento de Participação
- b) Anexo 1 – Produtos e utensílios quinhentistas
- c) Anexo 2 – Regras de Higiene e Segurança Alimentar

- d) Anexo 3 – Ficha de candidatura
- e) Anexo 4 – Declaração/Compromisso
- f) Anexo 5 – Proposta

## 7. Participantes

A presente Consulta destina-se a entidades singulares e colectivas que desejem fazer parte do evento.

## 8. Valor de Participação

8.1. Para poder candidatar-se ao usufruto de uma área alimentar na Feira Quinhentista, cada proposta terá de fazer um pagamento em cheque de 500 euros (à ordem A Ponte Norte, Cooperativa de Ensino e Desenvolvimento da Ribeira Grande, CRL) ou em dinheiro pelo aluguer do espaço.

8.2. As candidaturas só serão aceites depois de feito o referido pagamento. Caso alguma entidade já tenha efectuado o pagamento e não tenha sido aceite, o dinheiro será devolvido na sua totalidade.

## 9. Documentos que habilitam o proponente

9.1. Os proponentes deverão apresentar os seguintes documentos:

- a) Ficha de Candidatura (elaborada nos termos do Anexo III) na qual o proponente deve preencher na íntegra todo o formulário;
- b) Declaração/Compromisso de respeito pelo presente regulamento e exploração do espaço em questão até ao final da Feira (Anexo IV);
- c) Ementa completa com a composição dos pratos;
- d) Cheque/dinheiro de participação.

9.2. A prestação de falsas declarações pelos proponentes determina a rejeição da respectiva candidatura e a sua exclusão.

9.3. Não é considerada qualquer candidatura que não esteja acompanhada pelos documentos exigidos.

## 10. Modo de apresentação da candidatura e documentos

Os documentos referidos em 9.1. devem ser entregues em sobrescrito fechado, devendo ser escrito no seu anverso o seguinte:

- a) Documentos/Candidatura
- b) Categoria a que concorre (Restauração)
- c) Nome do candidato ou denominação da entidade

## 11. Recepção de candidaturas

11.1. As candidaturas deverão ser remetidas até ao dia 31 maio para a morada descrita abaixo. As mesmas deverão ser registadas e com aviso de recepção para a morada: **Museu da Emigração Açoriana, Rua do Estrela 31-A, 9600-525 – Ribeira Grande**. As candidaturas também poderão ser entregues em mão no referido local.

11.2. Em caso de desistência, o participante deve informar a Organização até ao dia 12 junho.

## 12. Apreciação dos Participantes

12.1. A apreciação e selecção das candidaturas são feitas de acordo com os critérios fixos, em que se atribui uma ponderação percentual:

- a) Originalidade e rigor histórico – 40%
- b) Ementa e preçário – 30%
- c) Proposta para decoração de espaços e trajes – 10%
- d) Histórico de participação – 20%

12.2. A organização reserva-se o direito de recusar as candidaturas que não se ajustem aos objectivos do evento ou que, por qualquer outro motivo, sejam consideradas prejudiciais ou inconvenientes.

12.3. Após a selecção das candidaturas, todos os candidatos serão notificados da decisão do júri.

12.4. A distribuição dos espaços será feita por sorteio, na presença de um representante de cada um dos candidatos seleccionados.

12.5. Em caso de desistência, o participante deve informar a Organização até ao último dia útil do mês de junho, sob pena de não lhe ser restituído o valor de participação.

12.6. A decisão da Comissão não será passível de recurso.

### **13. Deveres dos Participantes**

13.1. Constituem deveres dos participantes:

- a) Durante o período de realização da Feira Quinhentista os participantes devem apenas confeccionar e servir os pratos que respeitem a ementa/preços apresentados e aprovados pelo júri de selecção;
- b) É da responsabilidade dos participantes entregar no final do evento todo o material cedido pela organização em bom estado de conservação;
- c) Os participantes são responsáveis pela decoração dos seus espaços, a qual deverá obedecer às seguintes orientações e obrigações:
  - Os motivos e materiais utilizados na decoração ambiente deverão recriar a época;
  - As identificações dentro do espaço serão feitas através da utilização de placas de lousa ou madeira ou outro material previamente autorizado pela Comissão;
  - O serviço de cozinha ou qualquer outro tipo de serviço de apoio, sempre que recorra a métodos ou utensílios que não estejam de acordo com a época, será obrigatoriamente efetuado no recuado e fora do alcance do público, sempre com rigor em termos de higiene e segurança;
  - O serviço de mesa deverá ser feito com qualidade e profissionalismo. Os colaboradores têm de estar sempre trajados com rigor histórico, dentro e fora do espaço;
- d) Cada área alimentar é responsável pela limpeza e segurança dos seus bens;
- e) Todas as mesas e bancos são de utilidade pública, não havendo definição de mesas e bancos para qualquer participante;
- f) Os participantes obrigam-se a afixar a ementa e os respectivos preços em lugares visíveis, utilizando para o efeito material previamente autorizado;
- g) Os participantes ficam obrigados a manter os espaços abertos ao público durante o período e horário de funcionamento da Feira, conforme o ponto 4 do presente regulamento;
- h) Ficam proibidas quaisquer cargas e descargas, bem como a circulação de viaturas, no espaço da Feira 1 hora antes da sua abertura;
- i) Os participantes não podem publicitar, no interior ou no exterior das unidades alimentares, qualquer marca ou produto, salvo em concordância com a Comissão Executiva;
- j) A limpeza dos resíduos decorrentes da desmontagem dos restaurantes é da responsabilidade dos respetivos participantes, sob pena de ficarem penalizados numa próxima participação da Feira;
- k) O participante sujeita-se a acções de fiscalização e avaliação a realizar pela entidade organizadora, incluindo espaços reservados, reservando-se esta o direito de confiscar o material considerado inadequado e não autorizado, bem como o direito de excluir da Feira o participante infrator;
- l) Todos os participantes que, no decorrer da sua estadia na Feira, sejam causadores de distúrbios no espaço público, poderão ser serão automaticamente expulsos;
- m) O levantamento de todo o material tem de ser feito até às 12 horas do dia seguinte ao fecho oficial da Feira.

### **14. Deveres da Organização**

14.1. Constituem deveres da Organização:

- a) Atribuição do espaço para a actividade;
- b) Mesas e bancos;
- c) Instalação eléctrica;
- d) Ponto de água;
- e) Apoio técnico durante o evento;
- f) Limpeza do recinto exterior;
- g) Animação;
- h) Segurança do espaço público;
- i) Placa Identificativa do participante;

## **15. Ementas, Utensílios, Trajes**

15.1. A ementa a apresentar constitui um dos critérios de selecção das candidaturas.

15.2. Na ementa devem constar:

- a) Sopas ou papas (com os ingredientes);
- b) Pratos de carne ou peixe (com os ingredientes);
- c) Petiscos (com os ingredientes);
- d) Frutas não exóticas;
- e) Doces conventuais (com os ingredientes);
- f) Vinhos não engarrafados (em canecas de barro);
- g) Cerveja e sumos sem gás (em caneca de barro).

15.3. Nas ementas apresentadas devem explicar-se:

- a) O preçário de dose com acompanhamento.

15.4. As ementas e materiais autorizados serão sempre actualizados a cada ano de realização e publicadas em anexo ao Regulamento, conforme as temáticas escolhidas pela Comissão para a Feira Quinhentista.

15.5. As canecas de barro são fornecidas pela Câmara Municipal da Ribeira Grande e terão de ser vendidas em primeiro lugar e ao preço fixo estipulado pela mesma, não havendo lugar a alteração do preço de venda.

15.6. Os participantes devem possuir todo o material necessário à exploração do respectivo espaço, nomeadamente os trajes.

## **16. Transmissão de Direitos**

16.1. Os candidatos seleccionados não podem ceder a terceiros a sua posição contratual, seja a que título for.

## **17. Aceitação das Normas**

17.1. O fornecedor das bebidas é escolhido pela Organização.

17.2. Os participantes não poderão vender bebidas de outro qualquer representante sob pena de exclusão da Feira, salvo bebidas que a empresa contratualizada não tenha de espécie semelhante;

17.3. Qualquer contratualização será feita directamente entre os participantes e o fornecedor escolhido.

17.4. O envio ou entrega da candidatura implica a aceitação de todas as cláusulas presentes no programa de consulta/regulamento.

17.5. O incumprimento das obrigações assumidas nos termos dos números e artigos anteriores determinará a extinção do direito de participação, sem que haja lugar à exigência de indemnização.

## **18. Prémios**

18.1. Durante a Feira, haverá um Júri de avaliação que irá premiar o melhor espaço com uma benesse para uma próxima candidatura isenta de qualquer pagamento;

18.2. Para avaliação, o júri irá contemplar os seguintes parâmetros:

- a) Cumprimento das regras;
- b) Originalidade;
- c) Decoração consoante o tema definido para a Feira;
- d) Qualidade dos produtos apresentados.

18.3. A equipe de avaliação reserva-se ao direito de não premiar nenhum espaço se não houver cumprimento mínimo dos parâmetros definidos para avaliação dos espaços.

## **19. Normas Subsidiárias**

Aos casos omissos aplicam-se as disposições legais em vigor.

## **Anexo I**

### **Produtos e Materiais Quinhentistas**

a) Animais Domésticos

Vaca, ovelha, cabrito, porco, leitão, coelho.

b) Aves domésticas

Galinha, galo, pombo, ganso, pato, ovos.

c) Leite e seus derivados

Manteiga, queijo fresco, queijo curado, nata.

d) Animais de caça

Lebre, perdiz, galinhola, pato bravo, coelho bravo, faisão.

e) Derivados de carne

Chouriços, linguiças, farinheiras, toucinho, presunto e outros fumeiros.

f) Peixe

Atum, truta, sardinha, carapau, chicharro, cavala.

g) Marisco e molusco

Camarão, caranguejo, amêijoa, mexilhão, berbigão.

h) Leguminosas

Alho, cebola, cenoura, nabo, lentilha, ervilha, abóbora, espinafre, feijão, grão, favas, tremoço, couve, repolho, alface, batata-doce, inhame.

i) Pão

Pão meado, pão integral, pão de mistura, pão doce, pão-de-leite.

j) Outros produtos alimentares

Trigo, centeio, aveia, cevada, milho painço, mel.

k) Temperos e ervas aromáticas

Sal, limão, vinagre, louro, coentro, poejo, pimenta.

l) Gorduras

Azeite, banha ou sebo, manteiga, toucinho.

m) Construção civil

Cerâmica, louça, lamparinas, espelhos, giz, telha, mós, tijolo, vidro, cal.

n) Conservas

Xarope, geleia, compota, conservas em mel, conservas em vinagre, em azeite, em vinho, em óleo, em sal, em fumeiro.

o) Fruta Fresca

Uva, maçã, pêra, figo, laranja, limão, azeitona.

p) Frutos secos

Avelã, noz castanha, figo seco, uva, maçã, ameixa.

q) Ervas de cheiro/infusão

Hortelã, salsa, beldroega, anis, camomila, cidreira, funcho, malva.

r) Bebidas

Vinho maduro e verde, branco, tinto, cidra, sumos naturais, água, infusões, xaropes, licores.

s) Produtos e materiais:

- Ossos, peles, couros de animais europeus;
- Cerâmica, vidro, madeira, cortiça, resina, vime, cestaria, anil;
- Ouro, prata, cobre, bronze, estanho, ferro, ferro forjado, aço, zinco, chumbo, latão;
- Armas e munições da época;
- Vestuário/tecidos – linho, estopa, veludo, algodão e lã;
- Calçado – sapatos, botas, sandálias em couro, pele ou tecido;
- Adereços – chapéus, toucados, colares, brincos, pulseiras, anéis, cintos, sacolas, bolsa;
- Cera.

t) Não são permitidos:

- Café;
- Isqueiros, porta-chaves, esferográficas;
- Redes metálicas;
- Produtos plastificados ou de plástico;
- Elásticos, fechos éclair, fita-cola, cordas plásticas ou de nylon, pioneses;
- Óculos sol, relógio de pulso, telemóvel.

**Lista de Produtos e Materiais autorizados na Feira Quinhentista, no âmbito da temática  
“Ribeira Grande e as Ordens Medievais - Povo, Clero e Nobreza”**

a) Carnes

- Todo o tipo de carnes.

b) Legumes

- Todo o tipo de legumes.

c) Leguminosas/sêmolas

- Todo o tipo de leguminosas e sêmolas.

d) Frutas frescas

- Damasco, citrinos, tâmaras, figos, romãs, azeitonas, limão.

e) Frutos Secos

- Nozes, pinhões, amêndoas, pistachios.

f) Lacticínios

- Iogurte, queijos brancos, manteigas, leite creme.

g) Pão

- Trigo, pita.

h) Ervas e Condimentos

- Salsa, menta, hortelã, tomilho, gergelim, açafião, açafião-da-índia, cominhos, canela, sumagre.

i) Bebidas

- Além de cerveja e sumos sem gás - Café e chá, servidos e consumidos preferencialmente quentes.

- j) Molhos
  - Ex1: azeite, limão, salsa, alho e tahini (pasta de gergelim);
  - Ex2: iogurte fino temperado com hortelã, cebola e alho (Labaneh).
  
- k) Mezes (Seleção de acepipes tradicionalmente servidos com Ouzo ou Raki e com fatias de pão pita ou trigo normal).

## Anexo II

### REGRAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR (Regulamento 852/2004)

<p>Só é permitido a venda de géneros alimentícios provenientes de estabelecimentos devidamente licenciados ou preparados e confeccionados na área alimentar da Feira - <b>não é permitido a venda de alimentos preparados ou confeccionados em casa de particulares.</b></p>
<p>As instalações devem estar localizadas e ser concedidas, construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas.</p>
<p>Devem existir instalações adequadas que permitem a manutenção de uma higiene pessoal adequada.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos.</li><li>- Instalações sanitárias em boas condições de higiene (organização).</li></ul>
<p>As superfícies em contato com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e sempre que necessário desinfetadas.</p>
<p>Devem existir meios adequados para a lavagem dos utensílios e equipamentos.</p>
<p>Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente e fria. (lavagem das mãos e lavagem dos utensílios e equipamentos).</p> <p>Ponto de água com água quente e fria e sistema de esgotos de responsabilidade da Organização.</p>
<p>Caixotes de lixo com tampa- Cada espaço deve possuir um contentor que se possa fechar para depósito de resíduos alimentares e outros. Estes não devem ser colocados em locais onde são manipulados alimentos.</p>
<p>Devem existir equipamento que permite manter os alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura.</p> <p>Todos os estabelecimentos que confeccionem alimentos deverão ser dotados de condições frigoríficas;</p>
<p>Higiene e Vestuário adequado. – O pessoal do estabelecimento deve apresentar-se sempre com cuidadosa higiene corporal, deve ter as unhas cortadas e limpas, efetuar lavagem frequente das mãos com sabão e reduzir ao máximo o contato destas com os alimentos;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Deve utilizar vestuário adequado e limpo que confira proteção;</li><li>- É preciso ter cuidado com a manipulação do dinheiro do caixa e os alimentos. Não deverá ser a mesma pessoa a fazer as duas coisas.</li></ul>
<p>O equipamento, utensílios e aparelhos que entrem em contato com os alimentos devem:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estar limpos para evitar qualquer risco de contaminação;</li><li>- Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e conservação para minimizar qualquer risco de contaminação;</li></ul> <p>Só é permitido o uso de copos, pratos (ou outro recipiente) e talheres descartáveis para servir ao público consumidor.</p>
<p><b>Todos os que irão trabalhar na barraca terão de assistir à formação</b> adequada em segurança alimentar que será promovida pela Câmara Municipal da Ribeira Grande.</p>
<p>Alimento de fornecedores acreditados – não é permitido a venda de alimentos confeccionados em casas de particulares.</p>
<p>Em todas as fases da produção, transformação e distribuição, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado.</p>

**- Toda a preparação e confeção devem ser feitas em zonas próprias para o efeito – nomeadamente em zonas isoladas do público com teto.**

Adequado transporte dos alimentos – respeitando a cadeia de frio.

**HACCP** – registos das temperaturas, plano de higiene.  
Mudança diária do óleo de fritura.

Rotulagem correta em produtos pré-embalados.

**Outros:**

Tabela de preços.

Dístico de proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores.

Dístico de não fumadores.

## **OUTROS**

1. Deve ser respeitado o lay-out definido para cada espaço.
2. Os espaços deverão ser dotados de meios eficazes de combate contra incêndios.

**Anexo III**  
**Ficha de Candidatura**  
**Exploração de espaços e regulamento de participação**

Identificação

---

Titular do B.I. Nº

---

Contacto

---

Nº de Contribuinte

---

Morada Completa

---

Nome do espaço que pretende ter na Feira

---

Data

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Assinatura

---

**Anexo IV**  
**Proposta e Declaração/Compromisso**

Para os devidos efeitos [nome ou denominador; estado civil; profissão e morada; no caso de pessoa colectiva denominação e sede]

---

---

Declara sob compromisso de honra que não tem impedimentos legais para o desempenho da actividade a que se propõe.

Por isso, e após ter tomado conhecimento do concurso para exploração de espaços na área alimentar da feira Quinhentista de Ribeira Grande, propõe à Organização da Feira a exploração do espaço em questão, respeitando todas as regras constantes do regulamento e agir em conformidade com o Programa da Consulta, sujeitando-se ao pagamento do valor de participação.

Data

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Assinatura

---