

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 de Consulta e Regulamento de Participação Exploração de espaços

(mercadores, artesãos, artífices e regatões)

As feiras representam uma das expressões mais interessantes do período medieval, por constituírem locais privilegiados de negócio, de encontro e de lazer, a que acorriam centenas de pessoas. Na Feira Quinhentista de Ribeira Grande pretende-se que artesãos, mercadores, regatões e artífices de todo o Reino de Portugal venham vender os seus produtos. A elaboração do presente regulamento tem como objetivo a maximização da recriação histórica de uma feira, bem como o estabelecimento de regras claras de participação por parte de mercadores, artesãos, regatões e artífices interessados.

01. Objeto de Consulta

É objeto da presente consulta a atribuição de 18 espaços para exploração da área mercantil e artesanal da Feira Quinhentista.

02. Objetivos Gerais e Específicos

É objetivo geral da Feira a recriação das artes e ofícios característicos da época. Como objetivos específicos, a Feira pretende ter uma função pedagógica/lúdica e recriar historicamente o comércio e as artes e ofícios da época.

03. Local Ribeira Grande

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

04. Período e Horário de Funcionamento

As áreas mercantis e artesanais têm de estar abertas ao público e a funcionar em pleno durante o horário de abertura da Feira. O horário de funcionamento será definido anualmente.

05. Entidade Responsável pela Consulta

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

06. Elementos do Processo

Compõem este processo os seguintes elementos:

- a) Anexo I – Produtos e Utensílios
- b) Anexo II – Regras de Higiene e Segurança Alimentar
- c) Anexo III – Ficha de Candidatura
- d) Anexo IV – Declaração/Compromisso

7. Participantes

A presente consulta destina-se a artesãos, artífices, mercadores e regatões que promovam a venda e/ou demonstração de produtos característicos da época. Podem participar todos aqueles que promovam a venda de produtos/materiais de produção própria e de forma artesanal, todos os artesãos que se enquadrem em ofícios da época e que recriem o ofício durante o evento, entidades coletivas ou singulares que promovam a venda de produtos/materiais enquadradas na época e que possam ou não ser produzidos pelos próprios e ainda aqueles que promovam o pequeno comércio de bens alimentares de abastecimento diário com ponto de venda fixo ou móvel.

08. Valor de Participação

8.1. A participação dos artesãos, artífices, mercadores e regatões é gratuita, não lhes cabendo nenhum pagamento pela utilização do espaço cedido pela Câmara Municipal. **No entanto, para a venda de produtos artesanais comestíveis/bebíveis terá de haver o pagamento de 100 euros** (cheque à ordem: A Ponte Norte, Cooperativa de Ensino e Desenvolvimento da Ribeira Grande, CRL) ou em dinheiro pelo aluguer do espaço.

09. Documentos que habilitam o proponente

9.1. As candidaturas deverão ser instruídas com os seguintes documentos:

- a) Descrição do material/produtos para venda com o respetivo preço de referência;
- b) Fotografias/dscrição recentes de materiais e/ou produtos;
- c) Ficha de Inscrição;

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

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

10. Receção de Candidaturas

a) As candidaturas deverão ser remetidas em mão ou por correio até ao dia 31 maio para a morada descrita abaixo. No caso de entregues por correio, as mesmas deverão ser registadas e com aviso de recepção - Morada: **Museu da Emigração Açoriana, Rua do Estrela 31-A 9600-525 – Ribeira Grande.**

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

11. Apreciação dos Participantes

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

- a) Rigor Histórico/Decoração do Espaço – 30%
- b) Originalidade e Qualidade das Propostas – 30%
- c) Histórico de Participação – 40% ou
- d) Instrução e Apresentação da Candidatura – 40%

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

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

11.4. A decisão do júri não será passível de recurso.

12. Deveres dos Participantes

12.1. Constituem deveres dos participantes:

a) Durante o período de realização da Feira Quinhentista os participantes só podem vender ou produzir exclusivamente os materiais e os produtos que forem aprovados pelo júri da presente consulta;

b) As áreas mercantis e artesanais têm de estar abertas ao público e a funcionar em pleno durante o horário de abertura da Feira;

c) Ficam proibidas quaisquer cargas e descargas, bem como a circulação de viaturas, dentro do recinto da Feira 1 hora antes da sua abertura;

d) Os participantes têm que decorar os seus espaços que devem obedecer às seguintes orientações:

d.1) Os motivos e materiais utilizados na decoração ambiente devem recriar a época medieval;

d.2) As identificações dentro do espaço devem ser feitas através de materiais previamente autorizados;

d.3) Os vendedores têm de estar obrigatoriamente trajados nas tendas. Os trajes podem ser confeccionados sob a orientação da Organização;

d.4) Cada participante é responsável pelos seus bens e pela limpeza e segurança interna dos espaços;

d.5) Os participantes devem afixar logo no primeiro dia do evento os preços dos artigos, nos termos da legislação vigente, em lugares visíveis, utilizando para o efeito suportes previamente autorizados;

d.6) Os produtos vendidos que tenham inscrições publicitárias devem ser embrulhados em papel pardo, cartão, serapilheira ou pano-cru, podendo ainda ser utilizado fio de sisal ou algodão;

d.7) É expressamente proibido o uso de materiais plásticos, sob pena de ser fechado o espaço.

d.8) Os participantes ficam obrigados a manter os espaços abertos ao público no horário de funcionamento da Feira;

d.9) O incumprimento do horário estabelecido, assim como o encerramento por motivo injustificado, poderá dar lugar a sanção definida pela Comissão Executiva;

d.10) O levantamento dos materiais tem de ser efetuado até às 12 horas do dia seguinte ao fecho oficial da Feira;

d.11) Os participantes não podem publicitar no interior ou no exterior das tendas qualquer marca ou produto, excetuando a placa de identificação;

d.12) A equipa de fiscalização reserva-se o direito de confiscar os materiais e produtos que não tenham sido aprovados pelo júri da presente consulta e, conseqüentemente, não se ajustem aos objetivos do evento. Todos os produtos confiscados serão devolvidos, pela mesma equipa, no último dia do evento;

d.13) Todos os participantes da Feira Quinhentista que, no decorrer da sua estadia na Ribeira Grande, sejam causadores de distúrbios no espaço público poderão ser expulsos;

d.14) Todas as pessoas que irão trabalhar na barraca, principalmente no caso de venderem produtos comestíveis/bebíveis, terão de assistir à formação de Segurança Alimentar dado de forma gratuita pela CMRG.

13. Deveres da Organização

13.1. Constituem deveres da Organização:

- a) Atribuição de tenda em madeira com cobertura;
- b) Instalação elétrica e apoio técnico durante o evento;
- c) Limpeza do recinto da Feira;
- d) Animação;
- e) Segurança do espaço público;
- f) Placa Identificativa do Participante;

14. Tendas

14.1. A Feira Quinhentista possui características especiais, na medida em que se trata de uma feira temática. Neste sentido, não deve ser interpretada como uma habitual feira de artesanato.

14.2. As tendas que a organização faculta são constituídas por uma estrutura com a respetiva cobertura impermeável.

14.3. As tendas não possuem mobiliário interior.

15. Transmissão de Direitos

15.1. Os candidatos selecionados não podem ceder a terceiros a sua posição contratual, seja a que título for, sob pena de ficarem excluídos do evento;

16. Aceitação das Normas

16.1. O envio da candidatura implica a aceitação de todas as cláusulas presentes neste programa de consulta/regulamento.

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

17. Prémios

17.1. 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;

17.2. 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.

17.3. 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.

17. Normas Subsidiárias

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

ANEXO I

PRODUTOS E MATERIAIS QUINHENTISTAS

PRODUTOS ALIMENTARES

No caso das tendas de artesanato, não podem vender produtos alimentares além de confecções básicas e tradicionais açorianas, como bolo lêvedo, malassadas, compotas, licores, etc.

DECORAÇÃO ESPAÇOS

a) Produtos e materiais de decoração: 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,

b) Não são permitidos: 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.

ANEXO II

REGRAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR (Regulamento 852/2004) FESTAS 2018

<p>Só é permitido a venda de géneros alimentícios provenientes de estabelecimentos devidamente licenciados ou preparados e confeccionados na área alimentar da Feira - não é permitido a venda de alimentos preparados ou confeccionados em casa de particulares.</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">- Instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos.- Instalações sanitárias em boas condições de higiene (organização).
<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">- Deve utilizar vestuário adequado e limpo que confira proteção.- 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.
<p>O equipamento, utensílios e aparelhos que entrem em contato com os alimentos devem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar limpos para evitar qualquer risco de contaminação.- Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e conservação

<p>para minimizar qualquer risco de contaminação.</p> <p>Só é permitido o uso de copos, pratos (ou outro recipiente) e talheres descartáveis para servir ao público consumidor.</p>
<p>Todos os que irão trabalhar na barraca terão de assistir à formação 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> <p>- Toda a preparação e confeção devem ser feitas em zonas próprias para o efeito – nomeadamente em zonas isoladas do público com teto.</p>
<p>Adequado transporte dos alimentos – respeitando a cadeia de frio.</p>
<p>HACCP – registos das temperaturas, plano de higiene.</p> <p>Mudança diária do óleo de fritura.</p>
<p>Rotulagem correta em produtos pré-embalados.</p>
<p>Outros:</p>
<p>Tabela de preços.</p>
<p>Dístico de proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores.</p>
<p>Dístico de não fumadores.</p>

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

Identificação

B.I. _____ Morada Completa _____

_____ Contacto Telefónico _____

Tenda Medieval /Tenda Própria: Sim _____ Não _____ Dimensões: Fundo _____ Altura _____

Tenda da Organização: Sim _____ Não _____

ANEXO IV

DECLARAÇÃO/ COMPROMISSO DE HONRA

Para os devidos efeitos, [nome] _____, declara que se compromete a explorar o espaço que lhe venha a ser atribuído na Feira Quinhentista de Ribeira Grande, com respeito por todas as regras constantes do Regulamento de Consulta e Participação.

____ de _____ de _____

Assinatura
