



NORMATIVO DE PARTICIPAÇÃO RESTAURANTE E BAR

INTRODUÇÃO

1. Com a inclusão da vertente gastronómica na realização da **FEIRA NOVA DE SANTA IRIA 2021**, o Município de Ourém, adiante designado por “Organização”, pretende proporcionar um apelo e um contributo inegáveis à promoção da região de Ourém e dos seus sabores, apostando em produtos de elevada qualidade.
2. Os restaurantes destinam-se à divulgação da gastronomia e produtos regionais da área do Município de Ourém.
3. O bar destina-se a fomentar e proporcionar espaços de convívio e de confraternização.
4. Neste âmbito, torna-se pertinente a definição de um conjunto de normas de funcionamento inerentes à exploração da atividade de restauração, perseguindo objetivos de salutar convivência entre conceitos de entretenimento, higiene e segurança.

OBJETIVOS

1. O presente normativo de participação visa estabelecer as regras de funcionamento da área de restauração e bebidas inseridas na **FEIRA NOVA DE SANTA IRIA 2021** que decorrerá nos dias 28 de outubro a 1 de novembro, no edifício Centro Municipal de Exposições de Ourém.
2. Deste modo, pretende-se definir de forma clara e concreta os deveres e direitos de todos os intervenientes no evento em apreço.



REALIZAÇÃO DE EVENTO EM CONTEXTO PANDÉMICO

Face ao atual surto epidemiológico por SARS-Cov-2 e pela doença COVID-19, poderá haver alterações de regras e horários de funcionamento em face das orientações emanadas pela Direção Geral de Saúde.

Assim, face ao atual surto epidémico impõe-se a necessidade de manutenção de determinadas medidas de contenção das possíveis linhas de contágio para o controlo da situação epidemiológica. O sucesso das medidas preventivas, de acordo com as normas/orientações da Direção Geral de Saúde (DGS), depende essencialmente do distanciamento físico e redução do tempo de exposição ao risco, do escrupuloso cumprimento das medidas de segurança, do uso obrigatório de máscara e distanciamento físico indispensáveis à contenção da infeção.

Tendo presente a disposições constantes do Plano de Contingência do Município de Ourém, as medidas a serem cumpridas, serão facultadas a cada um dos expositores, aplicando as normas em vigência aquando da realização do certame.

Cada expositor deve garantir:

- a) A disponibilização de álcool gel desinfetante por parte do expositor, para os seus trabalhadores e clientes;
- b) A adoção de medidas que assegurem uma distância mínima de 1,5 metros, entre as pessoas/clientes, sendo proibidos aglomerados de pessoas, incluindo aquelas que estão efetivamente a adquirir o produto;
- c) A obrigatoriedade de limpeza e desinfeção periódica dos produtos, caso os mesmos sejam manuseados pelos consumidores;
- d) A obrigatoriedade de limpeza e desinfeção periódica dos equipamentos, objetos e superfícies com os quais haja contato;
- e) Assegurar a limpeza e desinfeção das superfícies e objetos de utilização comuns;

Sem prejuízo das competências das demais autoridades, a fiscalização municipal, bem autoridades policiais, tem competência para colaborar na monitorização do cumprimento dos procedimentos, sendo que, qualquer incumprimento deve ser reduzido a escrito notificado ao infrator, durante o período em que se mantenham as presentes medidas. O incumprimento das regras estabelecidas, esta sujeito ao regime contraordenacional previsto no Decreto-Lei nº 28-B/2020, de 26 de junho, na sua atual redação.



DATAS E HORÁRIOS

Montagem

- 26 e 27 de outubro das 09.00H às 22.00H

Horário de funcionamento da Feira

- 28 de outubro das 19.00H às 24.00H
- 29 de outubro das 19.00H às 24.00H
- 30 de outubro das 15.00H às 24.00H
- 31 de outubro das 10.00H às 24.00H
- 1 de novembro das 15.00H às 24.00H

O horário de abertura e o horário de encerramento são obrigatórios, não podendo os espaços funcionar além do previsto.

Desmontagem

- 2 de novembro das 09.00H às 22.00H

COMPETÊNCIAS DA ORGANIZAÇÃO

1. Compete à Organização:

- Proceder à recepção e análise das candidaturas, de acordo com o presente Normativo;
- Propor a adjudicação dos lugares destinados à participação na Feira;
- Definir a concreta localização dos lugares adjudicados;
- Planeamento de infraestruturas e organização global do recinto, gestão diária da Feira, gestão de fornecimento de serviços, materiais e equipamentos, planeamento de atividades culturais e lúdicas;
- Informar sobre quaisquer outros assuntos que, relacionados com a Feira, lhe sejam submetidos pela Câmara Municipal ou pelas suas unidades orgânicas, para apreciação.



CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1. Poderão candidatar-se à exploração de restaurante e bares as IPSS's, Associações Desportivas, Culturais, de Beneficência, Humanitárias e outras Coletividades do Concelho de Ourém;
2. Cada participante deverá efetuar o boletim de candidatura, em impresso próprio. **(Anexo C);**
3. O impresso deverá ser entregue em invólucro opaco e fechado, por correio postal, sob registo, para o seguinte endereço: Município de Ourém, Praça D. Maria II, nº 1, 2490-499 Ourém, ou entregue em mãos no Balcão de Apoio ao Múncipe, em cujo rosto deverá escrever-se a expressão **“Proposta para Exploração de Restaurante/Bar na FEIRA NOVA DE SANTA IRIA 2021”**;
4. Todos os interessados podem apresentar proposta de exploração de um Restaurante/bar em que o critério de seleção será:

A melhor proposta apresentada em que o preço base terá de ser igual ou superior a:

o Restaurante: 700€

o BAR: 400€

(IVA incluído à taxa legal em vigor)

5. A proposta deverá ser entregue obrigatoriamente até às **16.00H do dia 8 de outubro**;
6. Em caso de propostas de igual valor, o critério adotado será a data e hora de receção da proposta, prevalecendo a de maior antiguidade;
7. A abertura das propostas será realizada no dia **11 de outubro, pelas 17.00H**, no Auditório do Edifício-sede do Município de Ourém;
8. Deverá ser nomeado um representante, único elemento que lidará e tratará de todos os assuntos relacionados com a inscrição e participação nos restaurantes ou bar junto da Organização;



9. O pagamento deverá ser efetuado até 7 (sete) dias após seleção das Entidades Exploradoras;
10. O não pagamento do valor de participação implica a exclusão do participante;
11. As entidades que apresentem dívidas relativamente à participação em eventos organizados pelo Município de Ourém serão automaticamente excluídas, caso não regularizem a sua situação até ao dia de entrega da proposta; o mesmo se aplica a entidades que estejam em dívida ao Estado e à Segurança Social;
12. Caso existam espaços que não sejam ocupados, a Organização irá encetar os procedimentos legais em vigor para ocupação dos mesmos por entidades privadas, sendo o valor a pagar igual ao máximo valor contratualizado, acrescido de 50%;

DISTRIBUIÇÃO DA ÁREA

1. As zonas reservadas às atividades de restauração e bebidas encontram-se assinaladas na planta apresentada no **Anexo A**;
2. Nas zonas supracitadas serão instaladas 6 (seis) restaurantes e 1 (um) bar;
3. Após a seleção das propostas, a atribuição do lugar dos restaurantes será realizada de acordo com a escolha efetuada pelos ocupantes, consoante a sua ordenação;
4. A Entidade exploradora do restaurante deverá diligenciar no sentido de, 15 minutos antes do horário estipulado para o respetivo encerramento, encetar os necessários procedimentos conducentes ao cumprimento do mesmo;
5. O não cumprimento por parte da entidade exploradora do horário de funcionamento definido, permite à Organização retirar-lhe o direito de preferência no ano seguinte.

STANDS E DECORAÇÃO

1. Os stands de suporte aos restaurantes serão fornecidos pela Entidade Organizadora;
2. A montagem e desmontagem da estrutura será da responsabilidade da Entidade Organizadora;



3. A decoração dos módulos é da exclusiva responsabilidade dos seus adjudicantes, não podendo, no entanto, ser modificada a sua estrutura.

CONDIÇÕES TÉCNICAS DE EXPLORAÇÃO

1. As entidades exploradoras terão acesso a:

- Módulo destinado à exploração da atividade de restauração (6x3m);
- Área apetrechada **com 9 mesas e 54 cadeiras** para usufruto dos utentes;
- Energia elétrica;
- Água potável;
- Drenagem de águas residuais.

DEVERES DAS ENTIDADES EXPLORADORAS

1. É da responsabilidade dos exploradores da atividade de restauração/bebidas:

- a) Gerir o espaço que lhe for atribuído, bem como da sua manutenção, higiene e qualidade dos serviços, revertendo as receitas a seu favor;
- b) Possuir todo o material necessário para a exploração do respetivo módulo;
- c) Manter o restaurante aberto nos horários referidos no ponto “Datas e Horário de Funcionamento”;
- d) Manter o espaço atribuído em condições de higiene e segurança, incluindo a prática de um código de boas práticas de manipulação de alimentos que conduza à apresentação de refeições seguras do ponto de vista da segurança alimentar;
- e) Sujeitar-se a ações de avaliação e supervisão que a Organização ou outras entidades com legitimidade para o efeito, entendam dever fazer durante a montagem e período da Feira;
- f) Entregar no final do evento todo o material cedido pela Organização em bom estado de higiene e conservação; A reparação dos estragos ocasionados por falta de cuidado ou exigências de montagem dos stands é de total responsabilidade do participante;
- g) Responsabilizar-se pelos danos ocorridos nos equipamentos cedidos pela Organização;



h) Não ceder a qualquer título o direito de ocupação do stand que lhe foi atribuído, mesmo que parcial, sem prévia autorização da Organização;

i) Cumprir as normas estabelecidas no presente normativo, assim como aplicar as normas impostas pela DGS no âmbito da situação pandémica.

2. Não obstante o disposto no número anterior, as entidades visadas deverão ainda:

a) Respeitar o licenciamento inerente ao exercício da atividade, sendo a atividade da total responsabilidade dos participantes, devendo estes responder perante a Câmara Municipal e as Entidades Legais, com competências para o efeito.

b) Primar pelas condições de asseio e higiene das instalações, equipamentos e utensílios, bem como dos manipuladores de alimentos;

c) Assegurar a qualidade dos géneros alimentícios;

d) Afixar, em local visível, os preços praticados;

e) Entregar ao consumidor, no ato do pagamento e/ou fornecimento do serviço em questão, documento comprovativo do consumo efetuado ou a efetuar;

f) Cada participante deverá acionar um Seguro de Acidentes Pessoais e de Responsabilidade Civil para pessoas e bens. O incumprimento desta alínea é de inteiramente da responsabilidade de cada participante;

g) Possuir livro de reclamações;

h) Constitui obrigatoriedade das entidades exploradoras de restaurante a venda dos seus produtos em utensílios descartáveis (copos, pratos, etc.);

i) Afixar o plano e registos de higienização do espaço.

VIGILÂNCIA, SEGURANÇA E LIMPEZA

1. É da responsabilidade da Organização a segurança geral do evento;

2. Todos os bens localizados no interior do módulo, bem como dentro do perímetro de área de esplanada e o material de *merchandising* afeta ao mesmo, são da inteira responsabilidade da entidade exploradora;

3. A limpeza das áreas de trânsito dentro do recinto, bem como a recolha de lixo, será assegurada pela Entidade Organizadora, cabendo aos participantes a limpeza do interior do restaurante e respetiva esplanada.



HIGIENE, SEGURANÇA E FISCALIZAÇÃO

1. As entidades a quem são concessionados os espaços dos bares e restaurante devem cumprir com todas as regras de segurança e higiene e as demais normas legais aplicáveis ao setor;
2. A Organização pode em qualquer momento, sem aviso prévio, anterior ou durante o período efetivo da Feira, através de técnicos habilitados para o efeito, efetuar inspeções ou verificações dos espaços concessionados, podendo em caso de incumprimento desencadear todos e quaisquer procedimentos legais, para a reposição das boas práticas e da legalidade, inclusive encerramento do espaço e retirada por todos os meios do expositor em incumprimento;
3. As entidades fiscalizadoras de segurança alimentar, fiscais, policiais ou outras, podem a todo e qualquer momento realizar sem aviso prévio, inspeções ou inquirições no âmbito das suas competências, sem que a Organização tenha conhecimento, a qual não se responsabiliza por qualquer infração ou más práticas por parte das entidades exploradoras;
4. Cada restaurante deverá instalar obrigatoriamente manta ignífuga e máquina de lavar loiça.

EMENTA RESATURANTE

1. No que se refere à constituição das ementas, os restaurantes devem apresentar no mínimo dois pratos de gastronomia tradicional local:
2. Considera-se gastronomia tradicional local:
 - a) Acompanhamentos, aperitivos e salgados: broa ou pão de milho; merendeiras salgadas (com sardinha, chouriço, presunto ou cebola); azeitonas; tremoços; pevides; queijo fresco de cabra e queijo curado de ovelha, ou de mistura (cabra e ovelha); enchidos (chouriço magro, chouriço de sangue, farinheira branca, morcela de sangue e morcela de arroz).
 - b) Sopas: sopa de feijão; sopa de carne; sopas de verde; sopas de galinha; sopas de bacalhau.
 - c) Pratos: Migas de broa e couve; mexudas; esparregado; friginada; chicharos com broa; feijão com abóbora; papas de milho com abóbora; carneiro guisado; cozinhados com plantas espontâneas.



d) Doçaria e frutos: merendeira doce (de canela, erva-doce ou azeite, adoçadas com mel); bolo de arco e passarinho; bolinho dos Santos; filhós; pinhão e figo secado.

Os doces de colher não figuram na tradição ourensense, mas podem ser concebidos a partir de ingredientes com enraizamento cultural local (t.c. ovos, mel, farinha de milho, abóbora, figos secados e pinhões).

DISPOSIÇÕES DIVERSAS

1. Se os produtos ou serviços expostos no certame derem origem a reclamações de outrem, por invocação da não observância de disposições legais ou regulamentares, a Entidade Organizadora deverá fazer aplicar o que lhe for ditado pelas autoridades competentes, sentença judicial expressa sobre o assunto ou o próprio normativo. Estas reclamações deverão ser apresentadas no prazo máximo de 24 horas sobre o facto que lhes deu origem.

CIRCULAÇÃO DE VIATURAS

1. Não é permitida a entrada e permanência de viaturas no recinto, exceto quando autorizadas pela Organização;
2. A preparação e abastecimento do restaurante deve ser efetuada, obrigatoriamente, até uma hora antes da abertura do evento;
3. É permitida a entrada de viaturas municipais, viaturas de socorro e viaturas das forças de segurança, sempre que as circunstâncias o justifiquem.

ANIMAÇÃO

1. Nenhum restaurante pode recorrer a formas de animação de qualquer tipo sem autorização prévia da Organização.
2. É expressamente proibida a instalação de qualquer tipo de equipamento para reprodução de som sem autorização prévia da Organização
3. Embora eventualmente autorizado pela Organização, cabe à entidade exploradora o pedido e o respetivo pagamento dos licenciamentos legais aplicáveis.

IDENTIFICAÇÃO DO EXPOSITOR

1. A entrada e circulação na Feira só é permitida mediante identificação visível do identificador, atribuído pela Entidade Organizadora, sendo este pessoal e intransmissível;



2. Cada Entidade Exploradora terá direito a quatro identificadores grátis.

ACESSO À FEIRA

1. O acesso público ao recinto da Feira será gratuito

CAPTAÇÃO DE IMAGENS

1. A Entidade Organizadora poderá mandar reproduzir, fotografar ou filmar o recinto da Feira, os stands, artigos e materiais expostos, e poderá utilizar as respetivas reproduções para fins promocionais, de carácter institucional.

INFORMAÇÕES

1. Durante a Feira funcionará um Secretariado, de modo a prestar informações e acompanhamento às solicitações das entidades exploradoras.

2. Este Secretariado possui os seguintes contactos: 911 750 289 ou eventos@cm.ourem.pt

DÚVIDAS E OMISSÕES

1. Às omissões ao presente normativo, aplicar-se-ão as disposições do DL 10/2015 e demais legislação aplicável.

2. As dúvidas, erros e omissões suscitadas pelo presente normativo, serão resolvidas e integradas por deliberação da Câmara Municipal de Ourém.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

1. A desistência por parte de qualquer participante inscrito deve, obrigatoriamente, ser comunicada com **08 dias de antecedência**.

2. A inscrição obriga à aceitação deste normativo de participação e demais diretivas emanadas pela Entidade Organizadora. O seu não cumprimento sujeitará o participante ao cancelamento dos seus direitos, sem que haja lugar à exigência de indemnização ou reembolso das importâncias pagas e poderá levar ao encerramento do espaço prevaricador. Analisados os



casos de incumprimento, poderá a Entidade Organizadora propor a exclusão do participante no(s) evento(s) seguinte(s).

3. Todas as bebidas e sempre que possível, as comidas, deverão ser disponibilizadas ao público a preços razoáveis.

ENTRADA EM VIGOR

1. A presente Norma entra em vigor após deliberação em reunião de executivo da Câmara Municipal de Ourém e no dia seguinte à sua publicação no site do Município através da hiperligação www.ourem.pt.