

FEIRA QUINHENTISTA 2016 (21 a 24 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 – Ilhéus entre Piratas e Vulcões, o evento apresentará uma reconstituição histórica acerca do espírito de sacrifício vivenciado pelos habitantes do século XVI, através das provações vindas da natureza e do sofrimento provocado pelo domínio espanhol, durante o Reinado Filipino.

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 15 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. Praça do Município; Largo Gaspar Frutuoso; Jardim Paraíso.

4. Período e Horário de Funcionamento

4.1. Período de Funcionamento

As áreas alimentares têm de estar abertos 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. Juntamente com o valor da participação deve ser também pago o valor de 250 euros de caução, que será devolvido no final da Feira caso o participante:

- a) Não desrespeite as normas da presente consulta/regulamento;
- b) Não cause danos na estrutura que inviabilizem a sua utilização futura;
- c) Não desrespeite as condições de participação por si indicadas (ementa, preços, etc...)

8.3. As candidaturas só serão aceites depois de feitos os referidos pagamentos. 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 Caução;
- e) 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 20 maio para a morada descrita abaixo. As mesmas deverão ser registadas e com aviso de recepção - Morada: Câmara Municipal da Ribeira Grande - Gabinete Apoio ao Município, Largo Conselheiro Hintze Ribeiro S/N. 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 4 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 efectuado 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) O incumprimento do horário pré-estabelecido, assim como o encerramento por motivo injustificado dão lugar à perda do cheque caução;
- i) Ficam proibidas quaisquer cargas e descargas, bem como a circulação de viaturas, no espaço da Feira 1 hora antes da sua abertura;
- j) Os participantes não podem publicitar, no interior ou no exterior das unidades alimentares, qualquer marca ou produto, salvo em concordância com a Comissão Executiva
- k) A limpeza dos resíduos decorrentes da desmontagem dos restaurantes é da responsabilidade dos respectivos participantes, sob pena de perda do cheque caução;
- l) 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 infractor;
- m) Todos os participantes que, no decorrer da sua estadia na Feira, sejam causadores de distúrbios no espaço público, poderão ser serão automaticamente expulsos, sendo accionado o cheque caução;

- n) 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 podem 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, sob pena de perda do cheque caução e exclusão do evento.

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

16. Transmissão de Direitos

16.1. Os candidatos seleccionados não podem ceder a terceiros a sua posição contratual, seja a que título for, sob pena de exclusão da Feira e perda do valor do cheque caução.

17. Aceitação das Normas

17.1. O fornecedor das bebidas é escolhido pela Organização depois de seleccionada em concurso público.

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

17.3. Qualquer contractualização 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, e consequente perda do reembolso do cheque caução.

18. 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, amêijoas, mexilhão, berbigão

h) Leguminosas

Alho, cebola, cenoura, nabo, lentilha, ervilha, abóbora, espinafre, feijão, grão, favas, tremçoço, 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:

- Cacau, chocolate, café
- Batata, tomate, fruta tropical, amendoim, coco, pistácios e afins
- Noz-moscada, cravo, piri-piri
- 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 2016, no âmbito da temática “Ilhéus entre Piratas e Vulcões”

a) Carnes

- Todo o tipo de carnes

b) Legumes

- Todo o tipo de legumes

c) Leguminosas/sêmolas

- Todo o tipo (ex. Grão-de-bico (Homus/pasta grão), lentilhas, cuscuz, arroz, bulgur, favas)

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, açafrão, açafrão-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) FESTAS 2016

| |
|--|
| <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 desinfectadas.</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 para minimizar qualquer risco de contaminação. <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> |

| |
|--|
| Alimento de fornecedores acreditados – não é permitido a venda de alimentos confeccionados em casas de particulares. |
| 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. - 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.
4. Instalações sanitárias para o público e instalações sanitárias exclusivas para os participantes da área alimentar.

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 e da caução.

Data

_____ de _____ de _____

Assinatura
