

### 1. Âmbito e Objectivos

---

1.1. O Festival da Batata-doce de Aljezur|2011 é uma iniciativa conjunta do Município de Aljezur e da Associação dos Produtores da Batata-doce de Aljezur e tem como finalidade a promoção dos sabores e saberes tradicionais, com destaque para a gastronomia, onde se incluem pratos e doces confeccionados com a afamada batata-doce desta região.

1.2. Esta iniciativa tem como principais objectivos:

- a) Promover e divulgar a batata-doce, designadamente nas suas principais vertentes;
- b) Promover as actividades económicas associadas, existentes no concelho – agricultura, indústria, comércio, turismo e serviços;
- c) Promover as actividades associadas ao artesanato;
- d) Dar a conhecer os principais produtos de qualidade do concelho e da região em que nos inserimos;
- e) Criar oportunidades de negócios e potenciar novos espaços, meios e canais de comercialização.

### 2. Data, local e horário de realização

---

2.1. O Festival da Batata-doce de Aljezur terá lugar no Espaço Multiusos de Aljezur, nos dias 01, 02, 03 e 04 de Dezembro de 2011.

2.2. O Festival decorrerá no seguinte horário:

Quinta-feira: das 12:00h às 24:00h
Sexta-feira: das 12:00h às 24:00h
Sábado: 12:00h às 24:00h
Domingo: das 12:00h às 21:00h

### 3. Documentos necessários para a proposta de participação

---

As propostas de participação deverão conter os seguintes itens:

#### 3.1. Artesanato

- a) Ficha de inscrição (consta do Anexo I);
- b) Descrição do material/produtos para venda;
- c) Fotografias recentes de materiais e/ou produtos;
- d) Declaração de início de actividade (não tendo a declaração esta terá de ser entregue até uma semana antes do início do evento);
- e) Não será considerada qualquer proposta de participação que não esteja acompanhada dos documentos exigidos.

#### 3.2. Doçaria | Agro-Alimentares

- a) Ficha de inscrição (consta do Anexo II);
- b) Descrição do material/produtos para venda/preços;
- c) Fotografias recentes de materiais e/ou produtos;
- d) Declaração de início de actividade (não tendo a declaração esta terá de ser entregue até uma semana antes do início do evento);
- e) Não será considerada qualquer proposta de participação que não esteja acompanhada dos documentos exigidos.

#### 3.3. Empresas | Entidades | Restaurantes | Tasquinhas

- a) Ficha de inscrição (consta do Anexo III);
- b) Não será considerada qualquer proposta de participação que não esteja acompanhada dos documentos exigidos.

#### **4. Recepção de Inscrições**

---

**4.1.** As inscrições devem ser remetidas por correio, e-mail, fax ou entregues pessoalmente na Divisão de Desenvolvimento Económico e Planeamento da Câmara Municipal de Aljezur, impreterivelmente, até ao dia 24 de Outubro:

*Município de Aljezur*

*A/c: Organização do Festival da Batata-doce de Aljezur | 2011*

*Rua Capitão Salgueiro Maia*

*8670-005 Aljezur*

*E-mail: ddep@cm-aljezur.pt | Fax: 282 990 019*

**4.2.** A confirmação da inscrição só se efectiva após comunicação por parte da Câmara Municipal de Aljezur, pelos meios julgados convenientes. Desta decisão não haverá lugar a recurso.

**4.3.** Após a confirmação da inscrição, os participantes deverão efectuar o pagamento do valor da participação correspondente à respectiva categoria e espaço ocupado, até ao limite de cinco dias úteis, de modo a que a inscrição fique efectiva.

**4.4.** Caso não se verifique o disposto no número anterior, a respectiva inscrição dará lugar a outra participação.

**4.5.** Os pagamentos das inscrições poderão ser efectuados por qualquer meio legal.

**4.6.** O número de identificação bancária (NIB) para transferências é o 0035 0048 00004510730 74; para transferências internacionais o IBAN é o PT50 0035 0048 00004510730 74.

**4.7.** Após a transferência bancária, deverá ser entregue à organização comprovativo da mesma, assim como o respectivo número de contribuinte e nome do participante.

#### **5. Direitos e Obrigações da Organização**

---

**5.1.** A Organização cederá a cada expositor um stand, de acordo com o mencionado na respectiva ficha de inscrição.

**5.2.** Caso se verifique insuficiência de espaços ou situações que obriguem um melhor aproveitamento do espaço disponível, poderá a organização atribuir espaços inferiores ao solicitado, reembolsando os participantes do valor pago em excesso, no caso de o pagamento já ter ocorrido.

**5.3.** A distribuição / localização dos stands é da inteira responsabilidade da Organização.

**5.4.** A segurança geral do pavilhão e do recinto do Festival, durante o período de encerramento, será da responsabilidade da Organização.

**5.5.** A organização não se responsabiliza por quaisquer danos que possam ocorrer no interior de cada stand durante o horário de funcionamento ao público.

**5.6.** Cada stand será identificado por um frontão contendo um máximo de **20 letras** com o nome do expositor, devendo o mesmo indicar à Organização o nome desejado (Ficha de inscrição).

**5.7.** Como serviço de apoio, a Organização manterá um Secretariado desde a montagem dos stands até à desmontagem dos mesmos.

**5.8.** Os contratos com os fornecedores de bebidas e cafés são da responsabilidade da Organização.

**5.9.** A Organização fornecerá aos participantes, no dia que antecede o Festival ou no dia da inauguração, os seguintes elementos (**por stand**), que deverão ser exibidos durante o período em que decorrer o Festival e **devolvidos à organização no final do evento**:

- a) Crachás com identificação:
  - i. Expositor - 3;
  - ii. Restaurantes – 10;
  - iii. Tasquinhas – 8;
- b) Mobiliário:
  - i. Doceiras – 2 mesas + 1 cadeira;
  - ii. Restaurantes – 10 mesas + 20 bancos;
  - iii. Tasquinhas – 8 mesas + 16 bancos;
- c) Cartão de Estacionamento:
  - i. Expositor – 1 livre trânsito, com acesso a parque;
  - ii. Restaurantes – 2 Livres trânsito, com acesso a parque;
  - iii. Tasquinhas – 2 Livres trânsito, com acesso a parque;
- d) Outros:
  - i. Aventais
    1. Doceiras – 2 unidades;
    2. Restaurantes – 10 unidades;
    3. Tasquinhas – 8 unidades;
  - ii. Toalhas
    1. Doceiras – 2 Unidades;
    2. Restaurantes – 20 unidades;
    3. Tasquinhas – 16 unidades;
  - iii. Capas de Ementas
    1. Restaurantes – 10 unidades;
    2. Tasquinhas – 8 unidades;
  - iv. Suporte de Pendão
    1. Restaurantes – 1 unidade;
    2. Tasquinhas – 1 unidade;
  - v. Expositor de Ementas
    1. Restaurantes – 1 unidade;
    2. Tasquinhas – 1 unidade;
  - vi. Etiquetas de Preço
    1. Doceiras – 25 Unidades
- e) Identificador de Livro de Reclamações relativo ao evento
  - i. 1 por Stand;
- f) Além do material referido neste artigo, não será fornecido pela organização nenhum outro elemento/material de decoração, sendo a decoração do stand obrigatória e da exclusiva responsabilidade do expositor.

**5.10.** O levantamento e respectiva devolução do material indicado no ponto anterior efectua-se junto do Secretariado do Festival, devendo para tal o participante aí se dirigir.

**5.11.** O não cumprimento das regras de trânsito e indicações da organização implica a anulação da atribuição dos cartões de estacionamento referidos em 5.9.c).

## **6. Direitos e Obrigações dos Participantes (Expositores)**

**6.1.** A limpeza do interior dos stands é da inteira responsabilidade dos ocupantes.

**6.2.** É da exclusiva responsabilidade dos expositores a segurança dos stands, nomeadamente produtos expostos, valores pessoais, ou outros, durante o período de funcionamento do Festival.

**6.3.** Os stands deverão ser ocupados e decorados entre as 09:00h e as 24:00h de Quarta-feira, existindo segurança no recinto para salvaguardar o material.

**6.4.** Montagem e desmontagem de stands:

- a) Toda a montagem deve estar concluída, sob pena de substituição do expositor, até às 24:00h de Quarta-feira, dia 30 de Novembro;
- b) A desmontagem só pode ocorrer após as 22:00h de Domingo (dia 04) e deverá estar concluída até às 12:00h de Segunda-feira (dia 05);
- c) É expressamente proibida a montagem ou desmontagem de stands/remoção de equipamentos durante o período de funcionamento do festival.

**6.5.** Os participantes, bem como os elementos responsáveis pela montagem e desmontagem do stand, deverão identificar-se perante o Secretariado do Festival, quer no dia da montagem, quer no dia da desmontagem.

**6.6.** A publicidade de cada expositor deverá ser feita unicamente nos limites do seu stand, não devendo prejudicar a visibilidade de e para os stands ou espaços vizinhos.

**6.7.** Todos os participantes deverão exibir o respectivo cartão de identificação.

**6.8.** O expositor não pode ceder, a qualquer título, o direito de ocupação do stand.

**6.9.** Não são permitidas perfurações nos stands, pelo que o expositor responsabiliza-se pela salvaguarda do stand que lhe for destinado, nomeadamente, danos decorrentes de marcações de tinta, perfurações, cola, etc..

**6.10.** Os expositores serão obrigados a respeitar escrupulosamente o horário diário e o período de funcionamento do Festival, devendo para esse efeito ocupar o respectivo stand 30 minutos antes do horário de abertura ao público e encerrá-lo após o horário estabelecido. O não cumprimento deste ponto é considerado falta grave.

**6.11.** A decoração dos stands será da inteira responsabilidade dos seus ocupantes, devendo o participante, antecipadamente, prever e garantir todo e qualquer material que necessitar para o efeito. Não poderá, contudo, ser modificada a estrutura do stand.

**6.12.** É da exclusiva responsabilidade dos participantes o cumprimento das obrigações legais em vigor, nomeadamente, fiscal, higiene e segurança alimentar e saúde, higiene e segurança no trabalho, entre outras.

**6.13.** Cada participante será responsável pelo seu livro de reclamações.

## **7. Disposições específicas para o sector Agro-alimentar (excepto restauração e tasquinhas)**

**7.1.** As doceiras e todo o pessoal adstrito ao sector agro-alimentar deverão estar equipados com bata de cor clara (de preferência branca) e touca branca.

**7.2.** É obrigatório o uso de pinças ou luvas descartáveis (sem pó no interior) para manipular os alimentos, sempre que se justifique o seu uso.

**7.3.** Todos os alimentos devem estar devidamente protegidos, de forma a evitar que os mesmos contactem directamente com o ar, não devendo no entanto estar cobertos com panos.

**7.4.** Cada expositor deverá estar sempre arrumado e ter no seu interior um balde de lixo de comando não manual (com pedal) devidamente equipado com saco de lixo.

- 7.5.** O armazenamento dos alimentos efectuado em caixas de cartão deve ser feito de forma cuidada de modo a que os alimentos não contactem directamente com o cartão (ex.: colocar folhas de papel vegetal a cobrir o interior das caixas).
- 7.6.** Todos os produtos expostos, para venda ao público, devem estar devidamente etiquetados com o respectivo preço e unidade. (ex.: X € a unidade; X € ao quilo; X € a embalagem).
- 7.7.** Os vendedores deverão ter os cuidados devidos de higiene, apresentação e arrumação, quer dos próprios, quer do espaço que lhes foi atribuído.
- 7.8.** Se os vendedores verificarem que os produtos que irão ser expostos requerem frio, poderão/deverão levar para o recinto meios para o efeito (ex.: frigorífico).
- 7.9.** A verificação e controlo dos compostos polares dos óleos de fritura serão efectuados pela organização, devendo os participantes acatar a instrução resultante da avaliação dos mesmos. (ex.: efectuar a substituição do óleo de fritura).
- 7.10.** Os resíduos produzidos deverão ser recolhidos selectivamente, designadamente vidro, papel/cartão e embalagens.
- 7.11.** Não obstante o disposto nos pontos anteriores, a participação das doceiras está condicionada à participação no Concurso de Doces de Batata-doce (Anexo IV).

## **8. Disposições específicas para o sector da Restauração**

**8.1.** O Festival da Batata-doce de Aljezur contará com espaços destinados a tasquinhas e restaurantes que pretendam participar, ficando porém condicionadas aos seguintes aspectos:

- a) Serão, no máximo, 3 (três) os espaços destinados às tasquinhas, prioritariamente atribuídos a associações ou colectividades locais;
- b) O serviço prestado nos espaços mencionados na alínea anterior constará essencialmente de petiscos e, no máximo, 2 (dois) pratos principais;
- c) Serão 4 (quatro) os espaços destinados a restaurantes do concelho;
- d) As tasquinhas e os restaurantes deverão primar pela qualidade do serviço prestado nestes espaços;
- e) A ementa deverá ser atractiva e variada, os pratos típicos da região e a comida deve ser fresca, bem confeccionada e com recurso a ingredientes locais e de qualidade, onde a batata-doce de Aljezur deverá ter sempre destaque;
- f) O serviço de atendimento à mesa deve ser educado, disponível e eficiente;
- g) É fixado pela organização o número mínimo de pratos principais a apresentar pelos restaurantes e petiscos pelas tasquinhas, não devendo ser inferior a 6 (seis);
- h) É fixado pela organização o valor máximo dos pratos a apresentar no Festival, não devendo 50% dos pratos ultrapassar os 10 € /prato;
- i) Somente serão admitidos os restaurantes que cumpram o calendário de abertura previsto para o seu estabelecimento, que não deverá ser inferior a 9 meses/ano;
- j) Cada restaurante deverá garantir na sua ementa diária a inclusão de um ou dois pratos regionais, sendo obrigatório no mínimo 1 (um) prato com batata-doce de Aljezur, durante o período em que esta está disponível no mercado (Setembro a Abril).

**8.2.** O não cumprimento de qualquer dos critérios enumerados no ponto anterior, será motivo para exclusão/não admissão na edição seguinte.

**8.3.** A atribuição dos espaços para restaurantes e tasquinhas será realizada na devida altura, mediante sorteio, na presença de todos os estabelecimentos e associações admitidos.

**8.4.** Deverão ser adoptadas as seguintes práticas higio-sanitárias:

- a) Os funcionários deverão apresentar-se e ter os comportamentos higio-sanitários praticados no seu estabelecimento;
- b) O pessoal da cozinha deverá estar equipado com bata preferencialmente de cor clara, avental e touca, bem como sapatos apropriados;
- c) No interior da cozinha, deverá existir todo o cuidado na manipulação dos alimentos, de forma a minimizar possíveis contaminações, seguindo sempre as boas práticas de fabrico;
- d) Sempre que se justifique os vendedores poderão/deverão levar para o recinto equipamentos que melhorem as suas condições laborais (equipamentos de manutenção frio e lavagem automática de louça);
- e) A exposição de alimentos, deve cumprir e estar de acordo com o exigido nos normativos legais em vigor, bem como a afixação de preço;
- f) No interior da cozinha deverão existir contentores de lixo de comando não manual (com pedal), devidamente equipados com saco de lixo;
- g) A remoção de lixo deve ser efectuada de forma conveniente, preferencialmente evitando a hora de maior fluxo de pessoas e passar com o lixo junto das mesmas;
- h) O interior da cozinha deverá, dentro do possível, estar limpo, higienizado e sem grande desarrumação e acumulação de resíduos;
- i) O pessoal que serve à mesa deverá utilizar vestuário adequado e limpo e avental cedido pela organização;
- j) Todo o pessoal adstrito ao sector da restauração deverá ter os devidos cuidados de higiene, apresentação e arrumação, quer dos próprios, quer do espaço que lhes foi atribuído;
- k) Os resíduos produzidos deverão ser recolhidos selectivamente, designadamente vidro, papel e cartão, embalagens e óleos usados, sendo proibido o despejo destes últimos nos esgotos das cozinhas.

**8.5.** Existirá um regime de rotatividade, com um limite máximo de três anos de participação consecutivos de cada restaurante/tasquinha.

- a) Será ainda realizada pela organização uma avaliação diária, onde o não cumprimento dos requisitos mínimos poderá condicionar a participação em edições futuras. Os aspectos que serão tidos em conta na avaliação são:
  - I. Cumprimento dos horários de abertura e encerramento ao público;
  - II. Higiene e arrumação do espaço;
  - III. Higiene e arrumação dos equipamentos e utensílios;
  - IV. Acondicionamento dos produtos alimentares;
  - V. Higiene e apresentação do pessoal;
  - VI. Apresentação dos pratos;
  - VII. Atendimento.

**8.6.** De salientar que é da total responsabilidade dos operadores/participantes o cumprir e fazer cumprir o disposto nos normativos legais em vigor para a área em causa.

## **9. Outras Disposições**

---

**9.1.** A participação no evento implica a aceitação sem reservas das presentes normas.

**9.2.** O não cumprimento das mesmas releva quando da avaliação da participação da entidade em futuros eventos, organizados pelo Município.

**9.3.** As dúvidas ou os casos omissos, suscitados pela aplicação das normas de participação vigentes, serão resolvidos pela Organização do Festival, depois de ouvidos os intervenientes.

**9.4.** Das decisões tomadas nos termos no número anterior, não cabe recurso.