

REGULAMENTO 2023

18 A 27 DE AGOSTO 2023

A FEIRA DE GASTRONOMIA DE VILA DO CONDE é organizada pela da Câmara Municipal de Vila do Conde (CMVC) e pela Associação para Defesa do Artesanato e Património de Vila do Conde (ADAPVC) e rege-se pelo seguinte:

1. LOCAL

Jardins da Av. Júlio Graça, Vila do Conde.

O recinto é vedado e vigiado, respeitando as normas estabelecidas pela Direção Geral de Saúde.

2. HORÁRIO

2.1 A Feira estará aberta ao público no seguinte horário: sextas, sábados e domingos: 15h00 - 24h00 › restantes dias: 17h00 - 24h00, mas os restaurantes, as petisqueiras, as tabernas e os bares estarão abertos entre as 12h00 e as 14h30.

2.2 Durante o funcionamento da Feira é obrigatória a presença de um representante por stande, devidamente identificado, bem como o rigoroso cumprimento do horário.

Após a abertura do recinto, todos os standes que se encontrem fechados serão abertos, não se responsabilizando a Organização pela sua guarda.

2.3 As cargas e descargas só são permitidas até 15 minutos antes da abertura ao público e apenas pela porta de serviço, pelo que não poderão ser feitas pela porta principal.

2.4 Não é permitido o estacionamento na área fronteira ao certame e, muito menos, ali deixar viaturas durante o horário de funcionamento.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

Esta 23.ª edição será constituída por 5 restaurantes (1 de cada uma das regiões gastronómicas selecionadas), petisqueiras, tabernas, mais de 70 standes para exposição e/ou venda de produtos da gastronomia tradicional portuguesa, bares e esplanadas, livraria gastronómica, demonstrações, provas gastronómicas comentadas, exposições e outras manifestações paralelas.

3.1 Os Restaurantes

> Serão cedidos contra o pagamento estipulado no **Anexo I**.

> Compõem-se de cozinha, copa, sala e esplanada. Estão equipados com mesas, cadeiras, toalhas e cozinha apetrechada (ver detalhes em **Anexo II**).

> Todos os materiais deverão ser devolvidos nas condições em que foram disponibilizados.

> WC e chuveiro são de utilização coletiva.

3.2 As Petisqueiras

> Serão cedidas contra o pagamento estipulado no **Anexo I**.

> Destinam-se a servir apenas petiscos, em número limitado, e têm uma área aproximada de 16m² (6m x 2,6m). Estão equipadas com um balcão de serviço ao público e uma copa (ver detalhes em **Anexo III**).

> Para os clientes está destinado um espaço comum - a Praça da Comida -, com serviço permanente de limpeza e recolha de tabuleiros assegurado pela Organização.

> A baixela (pratos, malgas, talheres e guardanapos) deve ser descartável e a cargo de cada concessionário.

> Todos os materiais deverão ser devolvidos nas condições em que foram disponibilizados.

> WC e chuveiro são de utilização coletiva.

3.3 As Tabernas

> Serão cedidas contra o pagamento estipulado no **Anexo I**.

> Destinam-se a servir, apenas, bebidas nacionais, podendo ser acompanhados de pequenos acespipes.

> Estão equipadas com balcão de serviço e têm uma área para o público de fruição comum.

> Para os clientes está destinado um espaço comum - a Praça da Comida -, com serviço permanente de limpeza e recolha de tabuleiros assegurado pela Organização.

> Todos os materiais deverão ser devolvidos nas condições em que foram disponibilizados.

3.4 Os Standes

> Serão cedidos contra o pagamento de 10% sobre o valor das vendas efetuadas (montante acrescido de IVA à taxa em vigor) e têm uma área aproximada de 8m² (3m x 2,6m), um ponto de luz e tomada de corrente monofásica 220/230V - 16A.

> A atribuição de um 2º módulo deverá ser solicitada no Boletim de Candidatura e será analisado caso a caso, tendo um custo de 500€.

> No caso de se destinarem apenas a exposições ou promoções o preço do aluguer será acordado com a Organização

> A preparação ou confeção no local de produtos para venda carece de autorização prévia da Organização e estão sujeitas ao estipulado no **Anexo I**.

> As provas e degustações de produtos expostos só poderão ter lugar desde que discriminadas no Boletim de Candidatura (BC), obedeçam à legislação em vigor e após deliberação da Organização.

4. CANDIDATURAS

4.1 Os interessados deverão apresentar a candidatura no Boletim anexo ao presente Regulamento, até ao dia **15 de junho** próximo, acompanhado de cópia da transferência bancária devidamente identificada (NIB 0045 1461 4018 5270 3718 9) ou cheque emitido à ordem da ADAPVC, no valor de 100€ + IVA à taxa em vigor e 100€ de caução (400€ para os restaurantes), remetidos até à data indicada no referido Boletim, para:

Secretariado da Feira de Gastronomia - Praça Luís de Camões, 31, 2º Dtº - 4480-719 Vila do Conde ou através do Boletim de Candidatura em formato digital, disponível em www.adapvc.pt

Os valores da inscrição e caução serão devolvidos no caso da candidatura não ser aceite. Aqueles valores serão depositados não sendo devolvidos em caso de desistência ou não comparência junto ao Secretariado, até às 10 horas do dia da abertura da Feira, ou se a percentagem do volume de vendas for inferior ao valor da caução, sendo, neste caso, acrescido de IVA à taxa em vigor.

4.2 Os critérios de seleção terão em conta a qualidade e diversidade dos produtos ou ementas e a cobertura geográfica das diferentes regiões gastronómicas do país.

4.3 É obrigatória a discriminação no Boletim de Candidatura dos produtos e ementas a fornecer, podendo ser mandados retirar todos aqueles que não tenham sido indicados ou não estejam de acordo com os fins instituídos, sob pena de exclusão imediata no caso de não acatamento da decisão, não havendo lugar a qualquer ressarcimento ou reembolso.

5. APOIOS

5.1 É garantida corrente trifásica, se expressamente solicitada no Boletim de Candidatura e mediante preço estipulado no **Anexo I**.

5.2 É possível o aumento dos pontos de luz, desde que tecnicamente viável e previamente solicitados no Boletim de Candidatura.

5.3 O recinto da Feira é vigiado 24 horas e dispõe de um Secretariado, Cabine de Som e Arrecadações.

5.4 Por conta e total responsabilidade dos participantes, é possível contratar pessoal auxiliar para a prestação de serviços, podendo a Organização fornecer contactos.

5.5 O alojamento dos participantes é por conta dos próprios, podendo a Organização auxiliar em casos devidamente fundamentados, na marcação dos mesmos, quando possível.

6. CONDIÇÕES GERAIS

6.1 A Organização não se responsabiliza por desvios ou quaisquer deteriorações dos produtos expostos ou arrecadados.

6.2 É da responsabilidade de cada Expositor a autenticidade e qualidade dos produtos expostos, que terão que ser genuinamente nacionais. A sua comercialização tem que obedecer às normas legais em vigor (D.L. nº 82/2009 de 2 de abril e D.L. nº 234/2007 de 19 de junho).

6.3 A Autoridade de Saúde Pública Local procederá à vistoria prévia de todas as instalações, em horário que será divulgado.

6.4 Chama-se a especial atenção para o cumprimento das normas do HACCP, que terão fiscalização permanente através de uma empresa especializada contratada pela Organização, bem como pelos organismos competentes. Os Expositores detentores do certificado HACCP devem enviar cópia juntamente com o Boletim de Candidatura, mantendo-o durante todo o período do certame e fazendo-se acompanhar das respetivas fichas técnicas dos produtos à venda..

6.5 Nenhum Expositor poderá ceder, a qualquer título, o direito de ocupação do espaço que lhe foi atribuído, mesmo que parcial, sem prévia autorização da Organização.

6.6 Não é permitido aos participantes fazerem publicidade sonora, rifas, sorteios ou promoções, colocar qualquer publicidade fora dos espaços que lhes foram destinados nem alterar as placas de identificação ou qualquer outra estrutura. Qualquer menção publicitária apenas é permitida no interior do espaço atribuído.

6.7 A limpeza e decoração das instalações é encargo de cada participante, sendo a limpeza geral do recinto assegurada pela Organização.

6.8 As instalações poderão ser ocupados um dia antes da inauguração da Feira, devendo estar concluída a sua montagem/decoração até às 11 horas do dia de abertura.

6.9 Nenhum participante poderá desmontar qualquer instalação, retirar material da Feira ou abandonar o recinto antes do seu termo oficial e sem regularizar a sua situação junto do Secretariado.

6.10 Havendo candidaturas para comercialização de produtos similares, será aberto concurso em carta fechada e com base de licitação estipulada pela Organização.

6.11 A Organização pode tornar obrigatório a comercialização exclusiva de produtos de determinada marca ou origem dentro do recinto da Feira.

6.12 A inscrição obriga os participantes ao cumprimento do presente Regulamento e demais diretivas emanadas pela Organização.

6.13 Em caso de litígio judicial é estipulado o foro da comarca a que Vila do Conde estiver vinculada, com expressa renúncia a qualquer outro.

6.14 Todas as dúvidas ou casos omissos suscitados pela aplicação do presente Regulamento serão resolvidos pela Organização, não havendo lugar a recurso.

ANEXO I

BOLETIM DE CANDIDATURA

PRAZO LIMITE DE INSCRIÇÃO: 15 DE JUNHO DE 2023

23ª FEIRA DE GASTRONOMIA DE VILA DO CONDE . 18 A 27 DE AGOSTO 2023

1. IDENTIFICAÇÃO

Nome _____

Morada _____

Código Postal _____ - _____ Localidade _____

Telefone/Telemóvel _____ E-mail _____

Site _____ facebook _____

2. PESSOA RESPONSÁVEL PARA CONTATOS

Nome _____ Telefone _____

3. REGIÃO GASTRONÓMICA A REPRESENTAR _____

4. PRODUTOS A EXPÔR

(Obrigatório discriminar os produtos para venda e no caso dos Restaurantes e Petisqueiras fornecer a ementa. Se necessário, anexar lista)
(ver ponto 4.3 do Regulamento)

5. PRETENDO DAR PROVAS NOS SEGUINTE PRODUTOS (ver ponto 3.4 do Regulamento)

6. OCUPAÇÃO DE ESPAÇO Preencha opções no verso

7. APOIOS (ver ponto 5 do Regulamento)

Contratação de pessoal auxiliar (indicar n.º de elementos)

Restaurante - Serviço de Mesa/Copa _____ Petisqueira _____ Taberna _____ Stands _____

Pretendo ligação de corrente trifásica/especificações _____

8. PAGAMENTO DA CAUÇÃO E DA INSCRIÇÃO

Transferência bancária para o NIB 0045 1461 4018 5270 3718 9 e envio de cópia do comprovativo, devidamente identificado, ou Cheque n.º _____ sobre o Banco (abreviatura) _____

9. ENTIDADE em nome de quem é emitida a Fatura/Recibo _____

_____ N.º Contribuinte _____

10. OUTRAS ANOTAÇÕES DE INTERESSE _____

INSCRIÇÃO (100€ + IVA) + CAUÇÃO (100€ ou 400€) - Ponto 4.1 do Regulamento	,00 €
-----------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Assinale a pretensão:

Restaurante	Cerca de 100 lugares	4.000,00 €	€
	Cerca de 70 lugares	2.750,00 €	€
Petisqueira	Tipo A (carne, peixe, pão e derivados)	2.000,00 €	€
	Tipo B (outros)	750,00 €	€
Taberna	1 stande - 2 módulos	360,00 €	€
Stande	Produtos gastronómicos (8m2) - percentagem s/ as vendas	10%	€
	com preparação ou confeção de produtos - acresce	1.000,00 €	€
	Estrutura própria - até 12 m2	750,00 €	€
	Estrutura própria - mais de 12 m2	1.000,00 €	€
Água, luz e gás	Restaurantes	150,00 €	€
	Petisqueiras	50,00 €	€
	Ligação corrente trifásica	50,00 €	€
		Total	€

A estes preços acresce IVA à taxa em vigor (23%)

Toalhas	Limpeza (unidade)	1,00 €	+ IVA 23%
	Extravio (unidade)	10,00 €	
Tabuleiros	Extravio (unidade)	25,00 €	
Oleão	Extravio (unidade)	25,00 €	

Tomei conhecimento integral do Regulamento e concordo com todos os pontos.

Autorizo a recolha e tratamento dos meus dados pessoais, tendo por finalidade a inscrição na Feira de Gastronomia. Sim Não

Este termo de consentimento está em conformidade com o disposto nos artigos 7.º e seguintes do Regulamento Geral de Proteção de Dados - Regulamento EU 2016/679 do Parlamento e do Conselho, de 27 de abril de 2016, constituindo uma manifestação de vontade livre, específica, informada e explícita, pela qual o titular dos dados ou seu representante legal aceita, mediante declaração, que os dados pessoais que lhe dizem respeito sejam objeto de tratamento nos moldes legalmente admissíveis.

Data ___/___/_____

Assinatura, _____

A PREENCHER PELO SECRETARIADO								
Restaurante	Cerca de 100	Petisqueira	Tipo A	Taberna	Stande n.º	2.º módulo		Rubrica
	Cerca de 70		Tipo B			c/ confeção		
					Próprio	12 m2	+ 12 m2	
Cliente n.º		Fatura/Recibo		Fatura	Recibo		Rubrica	

ANEXO II

RESTAURANTES - CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

23ª FEIRA DE GASTRONOMIA DE VILA DO CONDE

18 A 27 DE AGOSTO 2023

> A **FEIRA DE GASTRONOMIA DE VILA DO CONDE** tem como objetivo ser um espaço privilegiado da genuína gastronomia nacional e conta com inúmeros standes de venda de produtos gastronómicos, Bares e Tabernas, um Restaurante Temático, uma Praça da Comida com Petisqueiras, Zona de Venda de Bebidas, Livraria Gastronómica e a presença de 5 Restaurantes, representando as Regiões Gastronómicas convidadas.

> Assim, solicitamos a leitura atenta do **Regulamento**, bem como as presentes **Condições de Funcionamento**. No caso de dúvida, por favor, consulte o Secretariado.

Data	18 a 27 de agosto de 2023		
Limite das inscrições	15 de junho de 2023		
Duração e local	10 dias / Jardim da Av. Júlio Graça / coordenadas 41.351557,-8.74825		
Montagem / desmontagem	16 e 17 de agosto / 28 de agosto		
Horário	Sex, sáb e dom	12h00/24h00	Abre para almoço das 12h às 14h30
	Restantes dias	17h00/24h00	
Regiões	Minho Douro Litoral Trás-os-Montes e Alto Douro Beira Litoral Beira Interior Ribatejo Estremadura Alentejo Algarve Açores Madeira		
Condições de participação	<ul style="list-style-type: none"> • Envio do Boletim de Candidatura, acompanhado de cópia da transferência bancária devidamente identificada para o IBAN - PT50 0045 1461 4018 5270 3718 9 ou cheque, no montante de 100€ + IVA + 400€ de caução (ver ponto 4.1 do Regulamento). • Envio de proposta de ementa. • Envio da cópia do comprovativo da implementação do sistema de HACCP. • Pagamento dos espaços nas condições definidas no Anexo I. 		
Condições das instalações	Sala/esplanada	<ul style="list-style-type: none"> • Lotações: 5 Restaurantes com cerca de 70 ou 100 lugares em recintos cobertos e esplanadas, com mesas retangulares, cadeiras e toalhas fornecidas pela Organização. 	
	Cozinha / copa (cerca de 40 m2)	<ul style="list-style-type: none"> • Equipada com 4 bancas de trabalho em inox, 2 bancas de lavagem com água corrente quente/fria, pio de pedal lava-mãos, pré-instalação para máquina de lavar. • Exaustor elétrico e chaminé em inox. • 5 tomadas de corrente e 2 tomadas de gás. • Caçador de insetos, extintor de incêndios, manta corta-fogo e contentores diferenciados para reciclagem do lixo e recolha de óleos usados. • Estantes. 	
	Outros	<ul style="list-style-type: none"> • Fornecimento gratuito de água, luz e gás. • Será cobrada a verba de 150€ (acrescido de IVA à taxa em vigor) para custear a montagem de todos estes sistemas. • Instalações sanitárias comuns com cabines de banho exclusivas para o pessoal de serviço. • Arrecadações. 	

Recursos humanos	<ul style="list-style-type: none"> • Facultar contactos para contratação de pessoal auxiliar.
Ementas e sua composição	<ul style="list-style-type: none"> • As propostas de ementas devem contemplar sopas e/ou entradas, pratos de peixe e de carne, sobremesas e bebidas, respeitando o cardápio da região em que se inserem. • O Serviço de café é concessionado pela Organização, existindo no recinto vários pontos de venda, pelo que está vedada a montagem de máquinas de café. • Os preços de comercialização são livres, devendo as ementas estarem afixadas no exterior, em escaparate próprio fornecido pela Organização.
Demais pormenores	<ul style="list-style-type: none"> • As condições de higiene, salubridade e segurança alimentar são da inteira responsabilidade dos concessionários, ficando sujeitas à vistoria prévia levada a efeito pela Autoridade Sanitária Local e mediante respetivo aval. Também será contratada pela Organização uma firma especializada para efetuar o acompanhamento diário da HACCP. • A decoração do interior do Restaurante é livre, embora subordinada a temáticas da região que representa. • A Organização fornecerá Ementas próprias, quer para as mesas, quer para afixação no exterior. • Não é permitida a colocação de letreiros, adereços ou bancas de trabalho no exterior, sem prévia autorização da Organização. • Os grelhadores exteriores deverão obedecer às normas legais. • As Placas Identificadoras serão uniformes e fornecidas pela Organização. • Todos os equipamentos e materiais disponibilizados devem ser devolvidos nas condições em que foram cedidos.

ANEXO III PETISQUEIRAS – CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

23ª FEIRA DE GASTRONOMIA DE VILA DO CONDE

18 A 27 DE AGOSTO 2023

> A **FEIRA DE GASTRONOMIA DE VILA DO CONDE** tem como objetivo ser um espaço privilegiado da genuína gastronomia nacional e conta com inúmeros standes de venda de produtos gastronómicos, Bares e Tabernas, um Restaurante Temático, uma Praça da Comida com Petisqueiras, Zona de Venda de Bebidas, Livraria Gastronómica e a presença de 6 Restaurantes, representando as Regiões Gastronómicas convidadas.

> Assim, solicitamos a leitura atenta do **Regulamento**, bem como as presentes **Condições de Funcionamento**. No caso de dúvida, por favor, consulte o Secretariado.

Data	18 a 27 de agosto de 2023		
Limite das inscrições	15 de junho de 2023		
Duração e local	10 dias / Jardim da Av. Júlio Graça / coordenadas 41.351557,-8.74825		
Montagem / desmontagem	16 e 17 de agosto / 28 de agosto		
Horário	Sex, sáb e dom	12h00/24h00	Abre para almoço das 12h às 14h30
	Restantes dias	17h00/24h00	
Objetivo	As Petisqueiras apenas podem servir petiscos em pequenas doses, com base nos seguintes temas: - Pão e derivados - Sopas e papas - Saladas, acepipes vegetarianos ou produtos exclusivos de determinadas regiões - Petiscos de carne - Petiscos de peixe		
Condições de participação	<ul style="list-style-type: none"> • Envio do Boletim de Candidatura, acompanhado de cópia da transferência bancária devidamente identificada para o IBAN - PT50 0045 1461 4018 5270 3718 9 ou cheque, no montante de 100€ + IVA + 100€ de caução (ver ponto 4.1 do Regulamento). • Envio de proposta detalhada para o tema a que se candidata (apenas será selecionada uma candidatura por cada tema e caso haja mais do que um candidato aos temas propostos e desde que aceites pela organização, será aberta licitação em carta fechada). • Envio da cópia do comprovativo da implementação do Sistema de HACCP. • Pagamento do espaço de acordo com o Anexo I. 		
Condições das instalações	Praça da Comida	<ul style="list-style-type: none"> • Espaço comum com capacidade para cerca de 150 lugares. • Serviço de recolha da baixela descartável e limpeza das mesas assegurado pela Organização. • Fornecimento de tabuleiros individuais. 	
	Stande	<ul style="list-style-type: none"> • Balcão de venda ao público, equipado com prateleira interior. 	
	Cozinha /Copa	<ul style="list-style-type: none"> • Equipada com banca de trabalho inox, • Banca de lavagem com água corrente quente/fria, pio de pedal lava-mãos, • Doseadores de sabão líquido, • Toalhetes de papel e desinfetante das mãos. • 3 tomadas de corrente e 1 tomada de gás. • Caçador de insetos. • Extintor de incêndio e manta corta-fogo. • Contentores diferenciados de recolha de lixo e reciclagem e de óleos usados. • Estantes. • Tabuleiros individuais. 	

	Outras	<p>Fornecimento gratuito de água, luz e gás.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Será cobrada a verba de 50€ (acrescidos de IVA à taxa em vigor) para custear a montagem de todos estes sistemas. • Instalações sanitárias comuns com cabines de banho exclusivas do pessoal de serviço. • Arrecadação.
	Meios próprios	<ul style="list-style-type: none"> • Fogões, sistemas de frio e restante equipamento, bem como toda a palamenta é da responsabilidade de cada expositor.
Recursos humanos	<ul style="list-style-type: none"> • Facultar contactos para contratação de pessoal auxiliar. 	
Ementas e sua composição	<ul style="list-style-type: none"> • As propostas de ementas devem contemplar até um máximo de 8 variedades. • Devem igualmente respeitar o cardápio da gastronomia portuguesa. • O Serviço de café é concessionado pela Organização, existindo no recinto vários pontos de venda, pelo que está vedada a montagem de máquinas de café. • Não é permitida a venda de bebidas por estar concessionada pela Organização. • A afixação dos preços é livre, devendo, contudo, responder à necessidade de uma oferta alternativa aos restaurantes instalados. 	
Demais pormenores	<ul style="list-style-type: none"> • As condições de higiene, salubridade e de segurança alimentar são da inteira responsabilidade dos concessionários, ficando sujeitas à vistoria prévia levada a efeito pela Autoridade Sanitária Local e mediante respetivo aval. • A decoração do interior da Petisqueira é livre, embora subordinada a temáticas da região que representa. • A Organização fornecerá Ementas próprias para afixação. • Não é permitida a colocação de adereços ou bancas de trabalho no exterior, sem prévia autorização da Organização. • As Placas Identificadoras serão uniformes e fornecidas pela Organização. • Todos os equipamentos e materiais disponibilizados devem ser devolvidos nas condições em que foram cedidos. 	