

Regulamento do “Festival de Gastronomia do Maranhão e do Bucho”

Preâmbulo

A gastronomia como manifestação de cultura desempenha um importante papel como promoção dos produtos locais, recuperação do património gastronómico, atrativo turístico em termos de fluxos internos e de dinamização da população.

Por outro lado, o fenómeno turístico, se não for cuidadosamente orientado poderá contribuir para uma descaracterização da cozinha tradicional e uma redução da qualidade do produto oferecido, com consequente perda de um valor turístico de grande interesse para o concelho.

Atenta à valorização e à promoção turística de todos os elementos significativos da economia da região, a Câmara Municipal da Sertã programou realizar um “Festival de Gastronomia do Maranhão e do Bucho”

Por não se encontrar publicada legislação própria/quadro legal que enforma a audição dos interessados nesta matéria, foi dispensada a respetiva apreciação pública a que se refere o n.º 1, do art.º 118.º do Código do Procedimento Administrativo.

No uso da competência conferida pelos artigos 112º e 241º da Constituição da República Portuguesa e pela alínea a) do n.º 6 do artigo 64º da Lei n.º 169/99, de 18 de setembro, com a redação introduzida pela Lei n.º 5-A/2002, de 11 de janeiro, Câmara e a Assembleia Municipal aprovaram o Regulamento “Festival de Gastronomia do Maranhão e do Bucho” a 20 de março e a 27 de abril de 2013, respetivamente, dando origem ao documento que agora se publica

O Regulamento será publicado em edital, no Diário da República e no sítio da internet do Município.

Artigo 1º

Lei Habilitante

O presente Regulamento é elaborado ao abrigo da alínea l) do n.º 2 do artigo 64º, da Lei n.º 169/99, de 18 de setembro com a redação introduzida pela Lei n.º 5-A/2002, de 11 de janeiro.

Artigo 2º

Objeto

1. O “Festival de Gastronomia do Maranhão e Bucho” é organizado pelo Município da Sertã e tem como objetivos:

- a) Promover a investigação do património gastronómico nos seus múltiplos aspetos: receituário, arte e técnica de cozinha tradicional, seus produtos, evolução, relacionamento e arte popular.
- b) Defender e divulgar a autenticidade da verdadeira gastronomia Sertaginense sem, no entanto, reprimir a sua evolução natural e adequada aos progressos da técnica.
- c) Promover a nível regional e nacional a gastronomia Sertaginense, através das formas tidas como adequadas.
- d) Promover e apoiar todas as iniciativas conducentes à sensibilização dos proprietários de unidades hoteleiras e dos restaurantes do Concelho e de outras regiões localizadas no país ou no estrangeiro, mas que sejam pertença de naturais do Concelho da Sertã, com vista à apresentação permanente da gastronomia local.

Artigo 3º

Local e Horário

1. O certame realizar-se-á na Alameda da Carvalha – Sertã, nas datas abaixo indicadas e com o seguinte horário:

Data	Horário
05/07/2013 (sexta - feira)	18:00 às 24:00
06/07/2013 (sábado)	10:00 às 24:00
07/07/2013 (domingo)	10:00 às 24:00

Artigo 4º

Stand, Bancas, Tasquinhas e Pontos de Venda

1. Os stands serão atribuídos, a título gratuito, às 14 (catorze) juntas de freguesia, produtores vinícolas do Concelho da Sertã e para venda de maranho, bucho e enchidos.
2. Os stands tipo exterior - dimensões **6 x 3 x 2,5m** de altura, estrutura em perfil de alumínio, construídos em placas com melamina de cor branca com ambas as faces, ligados por perfis octogonais lacados a cinza, assente sobre estrado revestido em alcatifa cinzenta, lettering no frontão para identificação do expositor. A instalação elétrica por stand com quadro diferencial, disjuntor, cabos, fios, 1 tomada monofásica de 220V e réguas fluorescentes com lâmpadas de 100Wts.
3. As bancas de venda serão atribuídas, a título gratuito, às associações do Concelho, artesãos do Concelho e Concelhos limítrofes e produtores de mel.
4. As bancas tipo exterior – dimensões 1,5m x 0,8m – estrutura em madeira e cobertura com pano.
5. Cada stand e banca serão identificados por um frontão contendo um máximo de 20 letras.
6. É **proibido** a aplicação de tintas, pregos, parafusos, materiais inflamáveis e/ ou tóxicos nos elementos de construção e decoração diretamente nos painéis dos stands, bancas, tasquinhas e pontos de venda.
7. Nas tasquinhas apenas poderão ser vendidas bebidas e snacks, devendo estar reunidas as condições de higiene para o efeito, sendo proibida a venda de quaisquer outro tipo de produtos.
8. Os pontos de venda de maranho, bucho e enchidos deverão apenas ser utilizados para esse fim.
9. A Organização fornecerá stands com tamanho e funcionalidade adaptados às normas de segurança alimentar e demais legislação em vigor aplicável, para os participantes que manipulem alimentos, cozinhem e forneçam refeições e/ou bebidas.

Artigo 5º

Condições de Admissão

1. Os stands a disponibilizar serão atribuídos às juntas de freguesia, produtores vinícolas do Concelho da Sertã e para venda de maranho, bucho e enchidos.
2. Deverá cada junta de freguesia indicar o costume tradicional que pretende expor ou recriar, sem que este, no entanto, coincida com a temática/recriação de outra junta de freguesia. Pretende-se com este ponto, que sejam expostos, recriados e apresentados o maior número de costumes culturais e gastronómicos existentes no Concelho da Sertã.
3. As bancas a disponibilizar serão atribuídas às associações do Concelho da Sertã, artesãos do Concelho da Sertã e Concelhos limítrofes e produtores de mel.
4. As associações poderão comercializar coscuréis, medronho, merendas doces, mel, pão caseiro e “bonecas de palhais” e os artesãos expor e vender os seus trabalhos.
5. O certame contará com 4 (quatro) restaurantes, dos quais 2 (dois) serão atribuídos a empresários locais, do ramo de atividade de restauração e hotelaria. Os outros 2 (dois) restaurantes serão atribuídos a Confrarias, que serão convidadas por este Município.
6. Esta atribuição será feita através da apresentação de uma candidatura em suporte papel, devidamente fundamentada, tendo como principais pressupostos:
 - a) Possuir alvará de licença ou de autorização para estabelecimento de restauração;
 - b) Possuir estabelecimento de restauração no Concelho da Sertã;
 - c) Fazer o maranho de acordo com a receita tradicional do Concelho da Sertã.

Artigo 6º

Condições de Participação

1. As juntas de freguesia, associações, artesãos, produtores vinícolas e de mel não poderão ceder, a qualquer título, o direito de ocupação do stand e banca.
2. A decoração dos stands e bancas serão da inteira responsabilidade do expositor, não podendo, contudo, ser modificada a sua estrutura.
3. Deverá ser utilizado única e exclusivamente o local solicitado. Não será permitido o uso dos corredores para colocação de material.
4. Não é permitida a exposição ou distribuição de produtos que, pelas suas características sejam fator de perturbação para os outros expositores ou visitantes, ou que possam deteriorar as instalações existentes.
5. É proibida aos expositores a utilização de instalações sonoras próprias.
6. Os expositores serão responsáveis pela salvaguarda do stand e bancas que lhe for destinado, nomeadamente, danos decorrentes de marcações de tinta, perfurações, etc.

7. É obrigatório respeitar o horário diário e o período de funcionamento da exposição, devendo para esse efeito ocupar e permanecer no respetivo stand e banca 10 minutos antes do horário de abertura ao público.
8. Durante a realização do evento as **cargas e descargas** junto dos pavilhões de exposição deverão ser efetuadas entre as **8:00h – 10:00h.**, salvo situações devidamente autorizadas pela Organização.
9. Nenhum expositor poderá retirar o seu material da Feira antes do seu terminus oficial, salvo prévia autorização da Organização.
10. A localização atribuída ao expositor é da competência da Organização.
11. A realização de qualquer atividade de animação/concurso carece de prévia autorização da Organização.
12. A Organização poderá fotografar ou filmar os stands e produtos expostos nas bancas, com fins exclusivamente relacionados com a identificação e promoção do certame.

Artigo 7º **Serviços Técnicos**

1. A iluminação e eletrificação geral dos stands, bancas, tasquinhas e restaurantes são da responsabilidade da Organização.
2. A Organização reserva-se o direito de colocar painéis de informação ou quaisquer outros elementos valorizadores do certame nos locais que entender, não podendo o expositor cobrir os mesmos.

Artigo 8º **Montagem e Desmontagem**

1. Os stands e bancas deverão ser ocupados e decorados entre as 9.00h e as 24.00h do dia 4 de julho de 2013. No dia da inauguração (5 de julho) os stands e bancas deverão estar concluídos e decorados até às **14:00 horas**.
2. As viaturas de apoio aos expositores deverão abandonar o recinto até às **14:00 horas** do dia da inauguração.
3. A desmontagem dos respetivos stands e bancas deverá ser efetuada entre as 8:00h e as 18:00h do dia 8 de julho de 2013.
4. O expositor, bem como os elementos de montagem e desmontagem do stand e banca, deverão estar identificados, quer no dia de montagem, quer no dia de desmontagem.
5. No final da desmontagem o stand e banca deverão ser entregues no mesmo estado em que o expositor o recebeu, sendo da sua responsabilidade todos os trabalhos executados para a recuperação dos mesmos.
6. A Organização reserva-se o direito de reter os artigos expostos até ao cumprimento integral das obrigações assumidas.

Artigo 9º **Limpeza**

1. A limpeza de acessos, corredores e demais áreas gerais são da responsabilidade da Organização.
2. A limpeza do interior dos stands, bancas, restaurantes, tasquinhas e pontos de venda é da inteira responsabilidade do expositor/concessionários.

Artigo 10º **Entradas**

1. Os visitantes poderão entrar gratuitamente no recinto do certame.
2. A Organização promove publicidade e propaganda dirigida ao visitante.
3. A Organização irá emitir 2 cartões de identificação por cada expositor.

Artigo 11º **Vigilância e Segurança**

1. A Organização assegurará a vigilância dos stands e bancas durante a montagem, desmontagem e o decorrer do certame.
2. A Organização responsabiliza-se pela vigilância e segurança dos stands e bancas durante os períodos de encerramento ao público.
3. É da responsabilidade dos expositores a segurança dos artigos expostos no período de abertura ao público, não se responsabilizando a Organização por danos que possam ocorrer no interior de cada stand e banca.

Artigo 12º
Restaurantes

1. Serão publicadas em edital as condições que deverão constar na candidatura, bem como os pressupostos que levarão a uma decisão do júri de avaliação de propostas.
2. Os abastecimentos aos restaurantes terão obrigatoriamente que ser efetuados até às 16:00h no dia 5 de julho de 2013 e até às 10:00h no sábado e domingo, dias 6 e 7 de julho, respetivamente.
3. É da responsabilidade da Organização a colocação de extintores, no recinto dos restaurantes, bem como a limpeza diária das áreas comuns dos mesmos.
4. É da responsabilidade da Organização abastecimento adequado de água, bem como a instalação do sistema de esgotos.
5. Serão fornecidos pela Organização contentores e sacos de plástico apropriados para a recolha dos resíduos. Os restaurantes obrigam-se a efetuar a triagem e seleção dos resíduos pelos contentores da seguinte forma:
 - a) Plásticos: garrafas, frascos, caixas, sacos e latas de bebidas e conservas.
 - b) Vidro: garrafas, garrafões, frascos e boiões.
 - c) Resíduos Orgânicos: restos de alimentos.
6. A limpeza e a manutenção das condições de salubridade no interior dos restaurantes é da responsabilidade das entidades exploradoras que deverão, de acordo com Decreto-Lei n.º67/98 de 18 de Março, acautelar meios de lavagem e secagem higiénica das mãos, meios adequados para a lavagem e desinfeção dos utensílios e equipamento de trabalho, e para a lavagem dos géneros alimentícios e equipamentos apropriados para a manutenção e o controlo das temperaturas de conservação dos alimentos (equipamentos de frio).
7. As superfícies destinadas a contactar com os alimentos devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos, ser facilmente limpas e, sempre que necessário para assegurar a segurança e higiene dos géneros alimentícios, desinfetadas.
8. Os materiais, utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser mantidos limpos em boas condições de arrumação, em bom estado de conservação e instalados de modo a permitir a limpeza da área circundante.
9. Deverá ser mantido um elevado grau de higiene pessoal, devendo qualquer pessoa que trabalhe no local em que sejam manipulados os alimentos possuir vestuário adequado às tarefas a desempenhar e que deve manter limpo e protegido.

Artigo 13.º
Situações Omissas

1. Qualquer situação omissa a este normativo será resolvida pela Organização do certame, cuja decisão poderá ser alvo de recurso contencioso, sem que o mesmo tenha qualquer efeito suspensivo.

Artigo 14.º
Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no dia seguinte à sua publicação na 2.ª série do *Diário da República*.