



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

Descrição do evento	O Município de Leiria irá realizar a Feira de Leiria – Tradicional Feira de Maio 2025, onde se inclui a Praça de Gastronomia. Este evento pretende mobilizar, através das Juntas/Uniãos de Freguesia, o movimento associativo local para a exploração das tasquinhas de gastronomia na Feira de Leiria, como forma de potenciar uma receita adicional para as atividades anuais das Associações/Coletividades
Data e Horário de Funcionamento	A Feira realizar-se-á no período de 01 de maio a 01 de junho, no Parque de Estacionamento do Estádio Municipal de Leiria (margem esquerda do Rio Lis), Freguesia e Concelho de Leiria. ✓ Horário: Dia de Abertura das 15h00 às 01h00; de segunda a quinta-feira das 18h00 as 24h00; sextas-feiras e véspera de feriados das 18h00 às 01h00; sábados: das 12h00 às 01h00 e domingos das 12h00 às 24h00; ✓ Em dias de realização de espetáculos musicais, o horário poderá sofrer alterações.
Organização	Município de Leiria
Condições Gerais	✓ A exploração dos Restaurantes e Tasquinhas na Praça de Gastronomia da FEIRA DE LEIRIA terão de cumprir com os requisitos da legislação em vigor e com o Programa de Procedimento do Evento; ✓ Cada Coletividade e Associação terá direito a explorar unicamente um restaurante/tasquinha atribuído pelo Município de Leiria. ✓ Os participantes devem possuir equipamento de faturação [Caixa registadora, POS ...] ou prever outro meio de emitir fatura, bem como equipamento de confeção e de apoio ao serviço; ✓ Na edição 2025 o Município de Leiria irá fornecer às Coletividades e Associações, um espaço equipado para apoio ao funcionamento dos mesmos restaurantes, pelo que é estritamente proibido a utilização de equipamentos próprios. ✓ Na lateral nascente da tenda, não haverá espaço para confeção exterior; é estritamente proibida a confeção de grelhados no interior da tenda; ✓ As Coletividades e Associações e o Município de Leiria irão definir, em conjunto, o preço dos produtos à venda [bebidas]. Não será permitida a venda de qualquer outro produto que não conste na tabela de preços; ✓ As Coletividades e Associações deverão assegurar a abertura diária do restaurante e/ou tasquinha de acordo com o horário de funcionamento e garantir que o encerramento cumprirá o horário estipulado em edital; ✓ As montagens e desmontagens serão efetuadas pelas Coletividades e Associações, sempre sob supervisão dos elementos a indicar pela Entidade Gestora; ✓ A entrada de todos os colaboradores, equipamentos e produtos deverá ser efetuada antes do período de abertura da Praça da Gastronomia; ✓ As montagens dos restaurantes e tasquinhas deverão estar concluídas impreterivelmente até dia 29 de abril de 2025



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

	✓ Será efetuada vistoria ao espaço, no dia 30 de abril de 2025, em horário a definir, sendo obrigatória a presença de um responsável por cada restaurante/tasquinha: ✓ Os materiais a utilizar devem estar de acordo com a especificidade do serviço a executar, de acordo com a legislação em vigor; ✓ No final de cada dia de evento as Coletividades e Associações deverão acondicionar os lixos [separação por tipo de resíduo] e colocá-los no Ecoponto no exterior da Praça de Gastronomia de acordo com as regras de acondicionamento e remoção de lixos estabelecidas; ✓ Os restaurantes e tasquinhas deverão estar devidamente limpos, sendo que, a obrigação de manter a limpeza é de cada Coletividade/Associação; ✓ O Município de Leiria garante a limpeza apenas do espaço comum em toda a Praça da Gastronomia; ✓ Nos termos das diretivas do parlamento europeu, é expressamente proibida a venda de produtos de plástico de utilização única (ex: pratos, talheres, palhinhas, agitadores para bebidas, produtos de plásticos biodegradáveis e recipientes para alimentos e bebidas de poliestireno expandido), sendo esta violação sancionada com coima nos termos da Lei. ✓ Todo o pessoal ao serviço das Coletividades e Associações, envolvidos na organização da exploração dos restaurantes e tasquinhas, deve estar devidamente identificado [Vestuário]; ✓ O Município de Leiria irá assegurar a decoração do respetivo módulo e/ou tasquinha e colocação de mobiliário, não sendo permitido outro tipo de mobiliário no espaço; ✓ Não será permitido afixar ou tornar visível nos espaços qualquer marca publicitária ou objetos que não se enquadrem na Praça tais como galhardetes, troféus e bandeiras; ✓ Obrigatoriedade de aquisição e venda de produtos comercializados por empresa a indicar pela organização, nomeadamente, água, refrigerantes, vinho e cerveja; ✓ Obrigatoriedade de aquisição de copos reutilizáveis a entidade a indicar pela Câmara Municipal de Leiria, nos termos e condições a fixar. ✓ Os operadores serão responsáveis pela venda ao público dos copos reutilizáveis oficiais, não havendo direito a devolução dos mesmos;
Sistema de Avaliação	Todos os participantes serão avaliados, por entidade credenciada, com os seguintes itens da avaliação: ✓ Limpeza geral do espaço; ✓ Organização do serviço; ✓ Qualidade do serviço; ✓ Ementa; ✓ Vestuário; ✓ Cumprimento das normas de HACCP; ✓ Avaliação da recolha seletiva de resíduos pela Valorlis;



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

Estacionamento	Serão fornecidos a cada espaço, dois dísticos de estacionamento intransmissíveis, válidos para o evento, para o estacionamento do Topo Norte do Estádio – Piso1 e -1
Taxa de participação	⇒ Restaurante com as dimensões de 4,5m x 5m € 2.000,00 mais IVA à taxa legal; ⇒ Tasquinhas com as dimensões 3m x 3m €1.000,00 mais IVA à taxa legal; ✓ Os participantes na Praça da Gastronomia devem apresentar um cheque caução no valor de €500,00 devendo o mesmo ser emitido à ordem do Município de Leiria, destinado a assegurar a participação do titular, permanecendo até ao final da Feira como garantia do cumprimento das normas constantes do presente Programa e ressarcimento de eventuais danos causados ao Município de Leiria. ✓ O pagamento integral do valor da proposta apresentada, acrescida do IVA à taxa legal em vigor, deve realizar-se na Tesouraria da Câmara Municipal de Leiria até ao dia 07 de abril de 2025. ✓ Caso o adjudicatário opte pelo pagamento fracionado, este deverá ocorrer nos seguintes termos: • 50% do valor até dia 07 de abril de 2025; • Restantes 50% do valor até ao dia 15 de maio de 2025. • A opção pelo pagamento fracionado obriga à apresentação de cheque emitido à ordem do Município de Leiria, no valor em dívida; ✓ O não cumprimento do pagamento referido na alínea b) do número anterior possibilita ao Município de Leiria a adoção de todos os meios e procedimentos para a sua cobrança coerciva.
Estruturas	Restaurantes 11 espaços com as dimensões de 4,5m x 5m e contentor com área de cozinha e arrumos; Tasquinhas 8 espaços com as dimensões 3m x 3m de acordo com o espaço útil disponível após atribuição das tasquinhas. Estruturas em madeira com sistema de fecho equipadas com prateleiras, balcão e pré-instalação elétrica.
Instrução do processo de candidatura	As candidaturas devem ser instruídas com os seguintes documentos, cujo preenchimento e entrega constitui formalidade obrigatória: ✓ Ficha de inscrição, ✓ Tratando-se de pessoa coletiva, cartão de identificação de pessoa coletiva, cartão de contribuinte, certidão do registo comercial ou código de acesso à certidão permanente, quando aplicável; ✓ Declaração de início de atividade, quando aplicável; ✓ Certidão comprovativa de que a sua situação perante a Administração Fiscal se encontra regularizada (ou autorização para consulta de situação tributária); ✓ Certidão comprovativa de que a sua situação perante a Segurança Social se encontra regularizada (ou autorização para consulta de situação perante a Segurança Social);



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

	Notas adicionais: ✓ É possível a realização de candidaturas conjuntas, ou seja, por mais do que uma entidade em modelo de partilha ou alternância; ✓ Não são consideradas candidaturas rasuradas, ilegíveis ou com elementos plagiados de outras fontes que não as próprias; ✓ A candidatura que não apresente os documentos exigidos será excluída no ato da avaliação; ✓ A prestação de falsas declarações determina a rejeição da respetiva candidatura.
Modo e prazo de apresentação das candidaturas	É obrigatória a apresentação de candidatura nos termos do edital; As candidaturas devem ser entregues até ao dia 07 de fevereiro de 2025 ✓ Por correio eletrónico: fmaio@cm-leiria.pt ✓ Presencialmente: No secretariado da Feira de Leiria – Tradicional Feira de Maio sito na Loja 4 do Mercado Municipal de Leiria, de segunda a sexta-feira no período 10h30-12h00 e 14h30-17h00.
Exclusão de candidaturas	Constituem causas de exclusão do procedimento as candidaturas: a) Apresentadas depois do termo do prazo fixado no n.º 1 e n.º 3 do artigo 12.º do presente Programa; b) Apresentadas por candidatos que se encontrem em situação de dívida perante o Município de Leiria ou perante a Administração Fiscal e/ou Segurança Social. c) Que obtiveram avaliação com pontuação negativa Ficha de Avaliação de Qualidade na última Feira em que participaram;
Apreciação das candidaturas	✓ A entrega da candidatura não assegura a participação no presente evento. ✓ A Organização reserva o direito de recusar as candidaturas que não se ajustem aos objetivos do evento. ✓ A seleção dos/as participantes na Praça da Gastronomia é da responsabilidade da Comissão, com base nos critérios explanados no ponto seguinte
Sistema de Avaliação	As propostas serão sujeitas a análise e avaliadas em função dos seguintes critérios: 1. Histórico de Participação (30%) – pretende-se avaliar a experiência com este tipo de atividade (restauração), bem como o histórico (anos consecutivos) em eventos similares e promovidos pelo Município de Leiria. 2. HACCP E GESTÃO RESIDUOS (70%): Pontuação obtida no fator Qualidade Técnica de acordo com a avaliação obtida no ano anterior. 3. As propostas dos concorrentes serão analisadas e avaliadas e, em função disso, hierarquizadas por ordem decrescente de pontuação, calculada de acordo com a fórmula seguinte: $PF = + (0,3 \times HP) + (0,7 \times HACCP\&GR)/100$



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

	Em que: PF: Pontuação final atribuída a cada proposta; HP: Histórico de Participação HACCP E GESTÃO DE RESÍDUOS: Pontuação obtida no fator Qualidade Técnica de acordo com a avaliação obtida no ano anterior. a. O fator HP será avaliado do seguinte modo: HP= (0,30 x PONTUAÇÃO), em que, por cada ano presente no evento FEIRA DE LEIRIA, são atribuídos 10 pontos, até ao limite de 100 pontos; b. O fator HACCP/GESTÃO DE RESÍDUOS será avaliado de acordo com o seguinte: HACCP/GR = (0,70 x AVALIAÇÃO OBTIDA NO ANO ANTERIOR). 4. Caso um lugar obtenha duas ou mais classificações finais com o mesmo valor, a sua adjudicação será efetuada pelo critério de apresentação da candidatura em primeiro lugar.
Transmissão da decisão e Audiência Prévía	1) Findo o processo de apreciação de candidaturas, a Entidade Gestora informa todos os candidatos da correspondente decisão até ao dia 25 de fevereiro de 2025, através de relatório preliminar que será afixado nos lugares habituais e disponibilizado para consulta na internet, no sítio do Município de Leiria, em www.cm-leiria.pt e www.feiradeleiria.pt 2) O relatório é preliminar e não garante a participação de qualquer candidato na Feira; 3) Elaborado o relatório referido no nº 1), podem os candidatos pronunciar-se, por escrito, sobre o mesmo, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, a contar da data da sua publicitação. 4) Cumprido o disposto no artigo anterior, o Júri elabora um relatório fundamentado, no qual pondera as observações apresentadas pelos candidatos ao abrigo do direito de audiência prévía, mantendo ou modificando o teor e propondo a adjudicação dos lugares da Feira. 5) O relatório final é afixado nos lugares habituais e disponibilizado para consulta na internet em www.feiradeleiria.pt e em www.cm-leiria.pt até à data de 14 de março de 2025. 6) Caso ocorra uma alteração da ordenação das candidaturas constante do relatório preliminar, o Júri procede a nova audiência prévía, nos termos previstos no artigo anterior, restrita aos candidatos interessados, sendo subsequentemente aplicável o disposto no número 1.
Atribuição de lugares	✓ A atribuição dos lugares será realizada por escolha das associações, conforme a ordem estabelecida pela classificação final. ✓ Em caso de empate de uma ou mais associações, o critério de desempate é a data de apresentação da candidatura;
Deveres da Organização	✓ Validar, selecionar e aprovar as candidaturas e respetiva atribuições dos espaços aos/às participantes; ✓ Assegurar a instalação elétrica das bancas (até aos limites estipulados por lei); ✓ Assegurar a limpeza do espaço público; ✓ Garantir o apoio técnico durante a realização do evento;



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

	✓ Assegurar a identificação dos espaços; ✓ Contratar um seguro de responsabilidade civil do evento; Nota: qualquer outro tipo de seguro – ex: seguro sobre furtos, entre outros – é da inteira responsabilidade dos/as participantes. ✓ Supervisionar e exigir o cumprimento das presentes Normas de Participação.
Deveres de Participação	✓ Os operadores ficam obrigados a manter os espaços abertos ao público durante todo o horário de funcionamento do evento; ✓ Os operadores devem afixar o preço dos produtos em lugar visível, mantendo-o inalterado durante o horário de funcionamento do evento; ✓ Toda a decoração [interior e exterior] dos espaços/equipamentos utilizados devem enquadrar-se no tema central da Feira – Sustentabilidade; ✓ Cada participante é responsável pela integridade dos/as seus/suas colaboradores/as, da segurança do espaço interior atribuído e dos respetivos bens; ✓ Os operadores devem manter o seu espaço devidamente limpo e organizado; ✓ Os operadores devem sujeitar-se a ações de supervisão das bancas levadas a cabo pela Organização; ✓ Os operadores devem respeitar a legislação vigente sobre direitos do consumidor, devendo estar preparados/as, designadamente, para a emissão de faturas/recibos; ✓ Nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 156/2005 de 15 de setembro, na sua redação atual, é obrigatório a existência de Livro de Reclamações; ✓ O representante da entidade que subscreve a Declaração de Compromisso (documento instrutório da candidatura) é responsável pela instalação dos equipamentos e funcionamento do estabelecimento perante a Organização; ✓ Os operadores devem cumprir com as normas legais estabelecidas no domínio da “Higiene e Segurança Alimentar” e “Segurança Contra Risco de Incêndios”; ✓ É da responsabilidade do operador manter em bom estado de conservação as estruturas cedidas pela organização. ✓ O incumprimento dos seguintes deveres por parte dos operadores têm como consequência a exclusão da participação no decurso do evento e/ou em futuras edições ✓ A Organização disponibilizará a venda de copos reutilizáveis. Contudo, permitirá que os participantes utilizem seus próprios copos, mas com a condição de aprovação prévia. ✓ O copo deve estar em boas condições, sem rachaduras ou danos que possam comprometer a segurança ✓ Em caso de não conformidade: se um participante tentar utilizar um copo não aprovado, ele pode ser impedido de utilizá-lo e será orientado a adquirir um copo da organização. Em casos



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

	recorrentes ou de resistência, o participante pode ser notificado formalmente, aplicando-se o disposto no nº 1 do artigo 36º do Programa Geral da Feira de Leiria. ✓ Os operadores serão responsáveis pela venda ao público dos copos reutilizáveis oficiais. ✓ Os operadores ficam obrigados à participação na formação de HACCP, em data e hora a definir. A ausência do operador nesta formação leva à exclusão da associação da Feira de Leiria 2025; ✓ Os operadores ficam obrigados a assegurar as refeições (jantares) no dia 01 de junho de 2025;
Equipamentos obrigatórios	✓ Os participantes ficam obrigados a manter e disponibilizar, durante todo o evento os equipamentos obrigatórios estabelecidos pelas normas de segurança, regulamentações aplicáveis e/ou instruções fornecidas pela organização. ✓ Os equipamentos obrigatórios incluem, mas não se limitam a: máquina de lavar loiça para copa suja e copa limpa (copos de vidro ou outro material) ou lavagem em ciclo alternado SUJO/LIMPO; equipamentos de conservação de alimentos refrigerados (tº máx = 5°C) e de conservação de congelados (tº min = -18°C) em quantidade suficiente para as operações diárias, que permita correto acondicionamento e circulação de frio dentro das câmaras; caixa de primeiros socorros, 1 manta ignífuga, 1 extintor de classe ABF (para zona de produção); bancadas de trabalho em aço inoxidável, laváveis e não conspurcáveis; bancadas-pio de lavagem e preparação de alimentos de acordo com os fluxos de produção; sistema de registo e pagamento dos produtos e serviços; equipamentos de confeção (fogões, fornos, outros...) em bom estado de funcionamento e segurança, que cumpram as regras de instalação e adaptação às condições de logística do espaço físico. ✓ A não disponibilização ou o uso inadequado dos equipamentos obrigatórios poderá acarretar em penalidades, incluindo a desqualificação do operador, impedimento de participação ou outras sanções determinadas pela organização. ✓ A organização reserva-se ao direito de realizar inspeções/fiscalizações durante o evento para garantir o cumprimento desta cláusula.
Aceitação das normas	✓ O envio da candidatura implica a aceitação de todas as cláusulas vertidas nas presentes Normas de Participação e do Programa da Feira e respetivos anexos; ✓ As dúvidas ou casos omissos suscitados pela aplicação destas Normas de Participação são devidamente remetidas para o Programa da Feira e esclarecidas pela Organização.
Disposição final	A Entidade Gestora reserva-se ao direito de excluir os/as participantes, sem lugar a qualquer tipo de indemnização, sempre que os seus comportamentos se revelem inadequados e/ou contrários às Normas de Participação.



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO