



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

Descrição do evento	O Município de Leiria irá realizar a Feira de Leiria – Tradicional Feira de Maio 2026, 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 a 31 de maio de 2026, 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;



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

	✓ As montagens dos restaurantes e tasquinhas deverão estar concluídas impreterivelmente até dia 29 de abril de 2025 ✓ 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: 1- de acordo com os critérios apresentados na reunião/formação inicial; e, em síntese, ✓ Limpeza geral do espaço; ✓ Organização do serviço;



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

	✓ Qualidade do serviço; ✓ Ementa; ✓ Vestuário; ✓ Implementação e cumprimento das normas de HACCP, de acordo com o Reg. CE852; ✓ Avaliação da recolha seletiva de resíduos pela Valorlis; ✓ Avaliação de inquéritos de satisfação dos visitantes/consumidores;
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 € 2.100,00 mais IVA à taxa legal; ⇒ Tasquinhas com as dimensões 3m x 3m €1.050,00 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 00 de abril de 2026; • Restantes 50% do valor até ao dia 18 de maio de 2026. • 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. Espaço É DE LEIRIA – Será aberto concurso para a exploração do espaço, cujos critérios de atribuição serão de acordo com critérios específicos,



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

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); 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; ✓ A concessão a terceiras entidades dos espaços adjudicados, só é possível, mediante requerimento e aprovação pela organização, ficando igualmente obrigado a cumprir com todas as regras constantes do atual regulamento; ✓ É obrigatória a identificação do/s responsáveis pela concessão, mediante documento que comprove a titularidade do cargo que desempenha dentro da organização;
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 06 de fevereiro de 2026 ✓ 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 nº 3 do artigo 12.º do presente Programa;



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

	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: 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. HACCP E GESTÃO RESÍDUOS (70%): Pontuação obtida no fator Qualidade Técnica de acordo com a avaliação obtida no ano anterior. - 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: $PF = + (0,3 \times HP) + (0,7 \times HACCP\&GR)/100$ 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. - 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; - O fator HACCP/GESTÃO DE RESÍDUOS será avaliado de acordo com o seguinte: HACCP/GR = (0,70 x AVALIAÇÃO OBTIDA NO ANO ANTERIOR). - 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. - Espaço É DE LEIRIA-cumpridos os critérios de admissão geral ao concurso, para a exploração deste espaço, acrescem os seguintes critérios:



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

	a. Proposta de abordagem gastronómica eminentemente regional e identitária do território leiriense, que contenha os produtos promovidos pela marca É DE LEIRIA, nomeadamente a Morcela de Arroz de Leiria, Leitão da Boa Vista, Brisas do Liz, Loiça da Bajouca, para além de outras; b. Plano de atividades para dinamização do espaço durante o evento (convite a Chef's, Restaurantes, promoção de produtos, entre outros); c. Plano de exploração, com indicação das seguintes variáveis: - Nº de pessoas e funções a desempenhar; - Tipologia do serviço; - Proposta de ementas e serviço de vinhos/bebidas; d. A avaliação das propostas será realizada colegialmente pela organização, avalizada pelo Diretor do Evento/Chefe da Divisão Turismo e Eventos
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 prévia, 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 prévia, 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);



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

	✓ Assegurar a limpeza do espaço público; ✓ Garantir o apoio técnico durante a realização do evento; ✓ 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. ✓ Os operadores ficam obrigados a adquirirem os produtos como a cerveja, refrigerantes, águas, etc. à entidade a designar pela Organização.



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

	✓ 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 e perda de caução. ✓ 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 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 2026; ✓ Os operadores ficam obrigados a assegurar as refeições (jantares) no dia 31 de maio de 2026;
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. ✓ Os equipamentos que consomem eletricidade a serem colocados pelos operadores, poderão ser balizados pelo consumo de eletricidade;



PRAÇA DE GASTRONOMIA NORMAS DE PARTICIPAÇÃO

	✓ Todos os operadores são obrigados à colocação de conduta de exaustão da cozinha/contentor disponibilizado, de acordo com o diâmetro da conduta de saída de gases existente; ✓ 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.