



ANEXO IV

VALORES PARA AS CONCESSÕES DE ESPAÇOS (TERRADO) DURANTE O EVENTO*

	Alimentares Com fabrico	Alimentares Sem fabrico	Não Alimentares
Valor por m ²	100€	50 €	20 €
Acresce	Oferta de 10 refeições por dia		

* A área tem de incluir avançados, esplanadas e materiais promocionais

* Aos valores acresce o IVA à taxa legal de 23%

* A Organização reserva-se ao direito de convidar, mediante condições especiais a informar no ato de inscrição, mercadores e artífices a participarem.



ANEXO V

LISTAGEM DE PRODUTOS E MATERIAIS PERMITIDOS E NÃO PERMITIDOS

1. O que é solicitado:

- Rigor histórico
- Originalidade e qualidade
- Criatividade

2. Alimentos e produtos Medievais autorizados:

- Pão meado, pão de milho, pão de trigo
- Fogaça, mondas, regueifas, pães ázimos
- Filhós
- Azeitonas, tremoços
- Frutos secos: castanha, figo, fava, noz, amêndoa, pinhão e pevides
- Frutas: maçãs, peras, ameixas
- Mel
- Doces diversos
- Chás de ervas
- Ervas aromáticas Peixe, marisco
- Carnes de aves, porco, coelho, carnes de caça - javali
- Vinho

3. Utensílios e materiais autorizados

- Carroças e carros de mão em madeira
- Cestos
- Esteiras
- Palha, casca de pinho
- Louça de barro vermelho
- Canecas de barro
- Peças de tecelagem
- Papel pardo para embrulho
- Têxteis naturais
- Sacos de pano-cru
- Tecido cru e serapilheira



- Utensílios de madeira
- Flores
- Couros e peles
- Latoaria
- Joalheria ou bijuteria
- Materiais de ferro ou latão

4. **O que NÃO deve estar presente:**

- Amendoim, pistácios, pevides de girassol
- Bebidas em lata, bebidas engarrafadas rotuladas
- Produtos confeccionados com chocolate
- Produtos com rótulos impressos
- Produtos embalados em plástico, celofane ou lata
- Recipientes de plástico, garrações de plástico
- Sacos, baldes ou outros recipientes de plástico
- Corda de nylon, elásticos, fita gomada, pionés, redes metálicas
- Lonas plásticas ou encerados de cobertura

5. **Objetos de uso pessoal NÃO permitidos:**

- Telemóvel
- Relógio de pulso
- Óculos escuros
- Roupa moderna

6. **Adereços de uso pessoal Não permitidos:**

- Unhas pintadas /gel



ANEXO VI

RECOMENDAÇÕES

1. Os talheres, pratos e copos só deverão ser colocados nos balcões ou mesas pouco antes de se iniciarem as respetivas refeições.
2. Os talheres e todos os utensílios de madeira utilizados no consumo dos alimentos, não sendo revestidos com produto adequado, não poderão ser reutilizados.
3. Quando os géneros alimentícios se destinarem a ser conservados ou servidos frios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase final de processamento pelo calor, até uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde.
4. Devem ser armazenadas, nas devidas condições de conservação, amostras de todos os pratos confeccionados pelo menos 24 horas.
5. Não é permitida a confeção nos espaços de qualquer produto de panificação e pastelaria, apenas sendo permitida a sua venda.



ANEXO VII

ALGUMAS CONDIÇÕES A OBSERVAR PELOS EXPOSITORES NO FABRICO, ROTULAGEM E DISPOSIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES

REQUISITOS GERAIS

- **Os manipuladores de alimentos, devem apresentar fotocópia da “Ficha de Aptidão”, ou equivalente, para o exercício da atividade.**
- A rotulagem deve indicar o local e a data de fabrico, bem como a validade;
- Os produtos expostos devem encontrar-se fora do alcance do público, devidamente acondicionados e protegidos em vitrinas ou, em alternativa, tapados com papel celofane ou similar;
- As mesas, bancadas e outros suportes utilizados para expor os produtos devem ser em material liso, lavável, impermeável e imputrescível. Caso contrário, devem os mesmos ser devidamente forrados com material liso e lavável;
- Deve existir um recipiente para o lixo, com tampa acionada com comando não manual;
- As lâmpadas de iluminação devem ser devidamente protegidas;
- O Expositor deve elaborar tabela de preços e possuir livro de reclamações, indicações que devem ser afixadas em local visível;
- No caso de venda de bebidas alcoólicas, devem ser afixadas as respetivas restrições, enunciadas no Decreto-Lei nº9/2002 de 24 de Janeiro, retificado nos termos da Declaração de Retificação n.º 3-A/2002 publicada no DR, I-A, n.º 26, 3.º suplemento, de 31.01.2002);
- Só é permitida a transformação de produtos alimentares nos locais indicados pela Organização.
- As águas residuais devem ser encaminhadas para a rede de esgotos indicada pela organização;
- Junto do local de lavagem de mãos, deve existir sabonete líquido com doseador, não irritante para a pele, e sistema individual de secagem de mãos;
- Deve existir caixa de primeiros socorros devidamente apetrechada;

LEIRIA MEDIEVAL

19 a 22 julho 2018



1401 AQUI NASCEU
A CASA DE BRAGANÇA

- Deve ser instalado extintor de pó químico seco, tipo ABC, ou em alternativa de CO₂, manta ignífuga (corta fogo) e ser dada formação adequada aos seus potenciais utilizadores.

LEIRIA MEDIEVAL

19 a 22 julho 2018



1401 AQUI NASCEU
A CASA DE BRAGANÇA

LEIRIA MEDIEVAL

19 a 22 julho 2018



1401 AQUI NASCEU
A CASA DE BRAGANÇA