

CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
E
DE FUNCIONAMENTO DO EVENTO

Festival da Vitela, do Vinho Verde, Produtos Regionais

e Artesanato de Vale de Cambra

5 a 9 de julho de 2017



Vale de Cambra
Câmara Municipal

Apostar nas pessoas, ganhando o futuro.

1. Enquadramento

1.1. O “Festival da Vitela, do Vinho Verde, Produtos Regionais e Artesanato de Vale de Cambra” é regido pelo presente documento, de carácter obrigatório, que visa definir princípios e condições de participação e funcionamento do evento.

1.2. A finalidade do Festival visa essencialmente a promoção do turismo, através da gastronomia e do artesanato, o fomento e preservação de valores e saberes culturais do Município e tem como principais objetivos: valorizar o potencial de Vale de Cambra atendendo à sua importância como vetor fundamental do Turismo; Consolidar qualitativamente a oferta ao nível da gastronomia, artesanato e vinhos; Promover os produtos regionais e locais, como o queijo, os enchidos, o vinho, a broa, e em particular a vitela, entre outros com enquadramento.

1.3. A vitela confeccionada e servida no Festival é preferencialmente da raça Arouquesa.

2. Condições Gerais e Específicas de Participação e Regras de Inscrição

2.1. Transversais

Aplicáveis a todo o tipo de participantes, incluindo restaurantes

2.1.1. A ficha de inscrição e documentos associados são fornecidos pela CMVC e haverá uma ficha de inscrição e documentos associados (se aplicável) para os restaurantes e uma ficha de inscrição e documentos associados (se aplicável) para os restantes tipos de participantes. Todos os participantes têm ainda que assinar nas fichas de inscrição “Autorização de Direito de Imagem”.

2.1.2. A inscrição válida obriga os participantes ao rigoroso cumprimento do presente Regulamento e demais diretivas que venham a ser emanadas pela Organização da CMVC, sem

prejuízo da obrigatoriedade dos participantes cumprirem com a demais legislação aplicada aos seus sectores de atividade.

2.1.3. Qualquer uma das fichas de inscrição no evento é de preenchimento obrigatório pelos participantes, de uma forma total, clara e objetiva, sob pena de exclusão.

2.2. Específicas

Aplicáveis adicionalmente aos restaurantes

2.2.1. No caso dos restaurantes, a ficha de inscrição e documentos associados seguem os seguintes preceitos:

2.2.2. A ficha de inscrição tem que ser preenchida pelo (s) responsável (eis) do estabelecimento de restauração, com identificação objetiva e completa das sopas, entradas, pratos, acompanhamentos, sobremesas e vinhos que se pretende levar ao Festival, bem como do preçário que o restaurante pretende fazer. Em documento associado, o restaurante participante tem que preencher a ficha técnica de cada entrada, prato e sobremesa. Não serão aceites inscrições que não obedeçam a este requisito e não serão aceites fichas de pratos incompletas (ex: Aba de vitela), o restaurante tem que apresentar tudo completo (ex: Aba de vitela na grelha com arroz de feijão vermelho e grelos).

2.2.3. Como o serviço de alimentação será prestado pelos restaurantes à mesa, é no mínimo obrigatório, servir as seguintes entradas antes do prato: “tábua de chouriço grelhado com fatias de broa de milho e pão”. Todas as outras entradas deverão ser solicitadas pelos clientes.

2.2.4. Para além dos pratos principais confeccionados com Vitela, preferencialmente da Raça Arouquesa, cada participante poderá apresentar apenas um prato principal alternativo de carne e um de peixe, representativos do seu estabelecimento.

2.2.5. As propostas de cardápios e os preços serão analisadas pela CMVC e depois discutidas e cimentadas em reunião da Organização da CMVC com os restaurantes selecionados. Os preços serão aprovados nesta reunião.

2.2.6. O prazo máximo de entrega da ficha de inscrição e documentos associados é o 6º dia seguido após convite enviado pela CMVC. As inscrições e todos os documentos associados devem ser entregues na CMVC (SAM – Serviço de Atendimento ao Munícipe).

2.2.7. Não serão aceites inscrições de restaurantes que não cumpram integralmente com todas estas condições. Segredos culinários podem ser alegados em algum aspeto do prato, não se revelando toda a arte e tempero, mas isso não pode pôr em causa o fornecimento da informação em causa por parte dos restaurantes.

2.2.8. Todas as ementas, preços e condições aprovadas pela CMVC terão que ser, obrigatoriamente, cumpridos durante o Evento. Pratos adicionais ao aprovado não serão admitidos.

2.2.9. A inscrição dos restaurantes para participação no Evento ficará sujeita ao pagamento de valor fixado pela CMVC.

2.2.10. Os restaurantes devem ainda fazer instruir a ficha de inscrição com a documentação exposta no ponto 2.2.1. do presente documento.

2.3. Específicas

Aplicáveis adicionalmente aos artesãos e aos restantes participantes

2.3.1. No caso dos restantes participantes, a ficha de inscrição e documentos associados seguem os seguintes preceitos:

2.3.2. A ficha de inscrição tem que ser preenchida pelo (s) responsável (eis) do estabelecimento

/ associação, coletividade / artesão (...) com identificação objetiva e completa da sua atividade e do que pretende levar ao Festival, bem como do preçário que pretende aplicar (se for o caso de venda) e tem que anexar, pelo menos, duas fotografias que retratem os seus trabalhos/ serviços/ produtos.

2.3.3. A inscrição de participantes no Evento, para efeitos de exposição e venda de produtos/serviços, ficará sujeita ao pagamento de valor fixado pela CMVC.

2.3.4. Os artesãos do Concelho que apenas pretendam “trabalhar ao vivo” ficam isentos do pagamento referido no ponto anterior.

3. Pagamento de Caução

3.1. Os Participantes no Festival estarão sujeitos a depósito de caução, que deverá ser entregue juntamente com a inscrição. No caso dos restaurantes o valor é de 250,00€ e no caso dos artesãos e restantes participantes é de 50,00€.

3.2. Não serão consideradas as inscrições que não satisfaçam o requisito anterior.

3.3. A caução ficará em posse da CMVC até ao final do evento e será devolvida aos participantes, depois dos serviços da CMVC verificarem a inexistência de quaisquer danos e/ou prejuízos causados, nos stands ou recintos, em conformidade com o exposto neste documento.

3.4. A caução será devolvida em caso de desistência do participante, desde que esta seja comunicada à CMVC com a antecedência de 30 dias.

3.5. O não cumprimento das condições de participação neste evento, implica perda do valor de caução por parte dos participantes.

4. Critérios de Admissão, Valoração e Desempate

4.1. Com o objetivo de fomentar a oferta gastronómica do concelho junto da população local e visitantes, foram estabelecidos Critérios de Seleção, que serão, em virtude da sua tipologia e diversidade, um instrumento de garantia de um bom serviço, que irá regular a presença dos participantes no Festival e cujos princípios se orientam, sobretudo, pelo respeito e satisfação integral do cliente e pela promoção da qualidade do Evento. É fundamental que os participantes, cumpram com os requisitos definidos nos critérios e que os aceitem e valorizem como uma forma de garantir a total satisfação de quem procura os seus serviços, dignificando a oferta.

4.2. Os Critérios diferenciam-se em Critérios de Admissão, Critérios de Valoração e Critérios de Desempate. A não observância dos Critérios de Admissão determina a exclusão imediata de participação no Festival. Os Critérios de Valoração são os definidos no ponto 4 do presente documento e permitirão classificar os concorrentes. Os Critérios de Desempate serão apenas aplicados em caso de empate nos Critérios de Valoração.

5. Critérios de Admissão:

5.1. Os mencionados no ponto B - Condições Gerais e Específicas de Participação e Regras de Inscrição.

5.2. Utilizar, nos pratos principais, carne de bovino, preferencialmente de raça Arouquesa certificada.

5.3. Comprometer-se com a CMVC a divulgar a vitela, preferencialmente de raça Arouquesa e os vinhos verdes locais e da região na entrada do seu restaurante e nas cartas, bem como comprometer-se a servir no seu estabelecimento, durante todo o ano, e no mínimo aos fins-de-semana, pelo menos um dos pratos de vitela que levou ao Festival.

5.4. Ter estabelecimento licenciado (com alvará de utilização) no Concelho de Vale de Cambra,

apresentando documento comprovativo.

5.5. Possuir situação regularizada com a Autarquia em termos de taxas e licenças.

5.6. Fazer prova da robustez física dos operadores para o desempenho das funções mediante a apresentação de cópia de atestado.

5.7. Constitui fator de exclusão a entrega de qualquer documento fora dos prazos estipulados.

5.8. Sem prejuízo do disposto nas normas anteriores, só poderá vir a ser autorizada a participação de restaurantes com sede fora da área do município em casos devidamente justificados, designadamente a não existência de inscrições suficientes por parte de estabelecimentos sediados no Concelho, sendo que nestes casos especiais, a Organização e comissão de vistorias, deverão realizar visitas a estes estabelecimentos e aplicar critérios de avaliação (condições de atendimento, qualidade de serviço, higiossanidade, entre outros que se possam vir a definir, se aplicável este número).

6. Critérios de Valoração

6.1. Fazerem prova de formação nos últimos 4 anos, no âmbito das Boas Práticas em Restauração, Higiene e Segurança Alimentares, conforme legislação vigente para o sector:

≤ 8h00 = 1 ponto

≤ 25h00 = 5 pontos

≤ 50h00 = 9 pontos

6.2. Será atribuído um ponto adicional, caso a formação prevista no ponto 6.1., tenha sido obtida através de entidade certificada, nos dois últimos anos.

6.3. Os restaurantes serão visitados dias antes da realização do evento, por uma comissão de avaliação constituída por elementos destacados pela CMVC. Essa comissão agendará visita

com cada restaurante inscrito para degustação e aprovação concreta e final dos pratos propostos. Como critérios são aplicados:

- Apresentação do prato (“estética”; “elementos decorativos”) – 2 pontos
- Sabor e aspeto do prato – 3 pontos
- Originalidade e inovação – 2 pontos
- Valor turístico e/ou histórico – 3 pontos

6.4. Desta visita, a Organização pode solicitar por escrito a melhoria e/ou alteração de algum aspeto da proposta do restaurante e este vê-se obrigado a concretizá-la, em prol da melhor qualidade e da imagem do serviço a prestar no festival.

6.5. Todos os critérios uma vez aprovados têm que ser totalmente respeitados durante o evento, nomeadamente, a apresentação que deve ser mantida no serviço de mesa aos clientes, uma vez validada pela comissão de avaliação dos pratos.

7. Critérios de Desempate

No caso de, após a avaliação dos itens anteriores, se verificar alguma situação de empate, aplicar-se-á o critério de um ponto por cada presença nas edições anteriores de eventos gastronómicos promovidos pela CMVC.

8. Disposição e localização dos participantes no Recinto do Evento

8.1. A disposição e localização dos módulos é definida pela CMVC.

8.2. Os participantes seleccionados serão informados pela Organização da CMVC no momento oportuno.

9. Horários de Funcionamento

Os horários de funcionamento dos stands participantes, incluindo os restaurantes, bem como do respetivo Festival, serão definidos e comunicados pela Organização da CMVC aos respetivos participantes, em tempo oportuno e terão que ser integralmente respeitados pelos mesmos.

10. Obrigações dos Participantes

10.1. Os participantes não podem ceder a sua posição a terceiros, a qualquer título.

10.2. O seguro dos equipamentos e produtos de cada stand é da responsabilidade de cada participante.

10.3. Os responsáveis por cada restaurante ficam obrigados a destacar os elementos necessários ao serviço de mesa no evento, em prol da adequada organização e atendimento do público.

10.4. O pagamento do gás consumido será da responsabilidade de cada Estabelecimento de Restauração e Bebidas.

10.5. Os participantes são responsáveis pela limpeza e higienização do espaço adjudicado durante todo o Festival, bem como da limpeza e higienização dos contentores de resíduos sólidos dos stands (restaurantes).

10.6. Os restaurantes ficam obrigados a consumir e comercializar vinho engarrafado e rotulado exclusivamente dos produtores representados no evento. Devem ainda dar relevância aos vinhos Verdes DOC e vinhos comercializados nos respetivos expositores.

10.7. Só poderão ser vendidas bebidas embaladas em lata, vidro ou plástico conforme legislação aplicável.

10.8. Compete a todos os restaurantes participantes assegurarem o cumprimento de todos os

preceitos legais e princípios de base ao sector da restauração, incluindo todos os respeitantes à higiene e segurança alimentar, não esquecendo a obrigatoriedade do pessoal do stand e atendimento nas mesas estar devidamente fardado.

10.9. Os trabalhos de decoração interior e exterior dos stands dos participantes (todos, incluindo os dos restaurantes) constituem uma obrigação desses mesmos participantes.

10.10. A decoração referida no ponto anterior deverá ser assegurada, no mínimo, 4 horas antes da abertura do evento, incluindo a limpeza no interior, para que seja efetuada uma vistoria técnica neste dia.

10.11. Para a decoração de cada stand, os restaurantes terão que fazer uso obrigatório de materiais rústicos e alusivos ao tema do festival, sobretudo vitela e vinho (cestaria, ráfia, serapilheira, carros de bois miniatura, cangas de bois, cestos de vindimas, imagens e fotos da vindima, da lavoura, do pasto das vacas, fotos de Vale de Cambra antiga – Feira do Gado, gado bovino, trajes antigos, vindimas) sem prejuízo do uso de outros apontamentos/ elementos adicionais, enquadrados no espaço e na decoração de base, e com aprovação da CMVC.

10.12. Todos os pratos terão que ser sempre acompanhados de saladas e/ou legumes confecionados.

10.13. Todos os restaurantes devem escolher um elemento original rústico para servir o pão, e a broa nas mesas junto com a tábua de chouriço.

10.14. A palamenta de cozinha e todas as louças de cozinha e de mesa, bem como talheres e materiais descartáveis fica a cargo dos restaurantes e estes deverão privilegiar louças rústicas, em bom estado de conservação, higienizáveis. É proibido o uso de talheres, copos e pratos de plástico.

10.15. Cada expositor deverá ter um livro de reclamações, de acordo com a legislação em

vigor.

10.16. Nenhum participante pode retirar o material do evento ou abandonar o recinto antes do termo oficial.

10.17. No final do Festival todos os participantes devem retirar dos stands os seus materiais até às 12 horas do dia seguinte ao término do evento.

10.18. Não é permitida a alteração nem danificação da estrutura dos stands, do piso, estruturas/plataformas ou qualquer equipamento/material ou espaço cedido pela CMVC, incluindo o uso de produtos corrosivos que danifiquem pisos ou outros materiais.

10.19. É obrigação de todos os participantes utilizar os materiais promocionais no seu estabelecimento, antes e durante o período do Festival: fornecer todos os dados necessários e solicitados pela CMVC para divulgação nos media; contactar única e exclusivamente a Organização do evento para dirimir quaisquer dúvidas com relação ao Festival; estarem comprometidos com a realização do Festival; acompanharem a programação e divulgarem o festival na sua rede de contactos e meios, para o máximo de pessoas possível; terem uma postura adequada, simpática e acolhedora dos visitantes, estarem atentos e zelarem pela qualidade do atendimento e serviço; não denegrir a imagem do festival em hipótese alguma sob pena de exclusão nesta e na próxima edição do evento.

10.20. A utilização de fardamento completo e próprio para cozinha (ex: Jaleca), dando preferência às cores que representem Vale de Cambra (amarelo, preto e verde), constitui obrigação dos restaurantes.

10.21. É obrigação dos restaurantes fornecer a lista de entradas, caldos/sopas/papas, pratos, sobremesas e bebidas que constituirão a oferta alimentar do seu stand (versão final aprovada), bem como logótipo/marca do seu estabelecimento à Organização da CMVC para que esta

imprima os cardápios para exposição junto às mesas.

10.22. Relativamente aos bares, os mesmos apenas poderão servir refeições tipo snack a partir das 23h30m. A água, os refrigerantes/sumos e cerveja da responsabilidade dos bares, serão fornecidos exclusivamente pela UNICER.

10.23. Deverá ser assegurado, por dia, um DJ, da inteira responsabilidade dos bares, a definir com a Organização da CMVC.

11. Obrigações da CMVC

11.1. Aceitação da inscrição dos participantes que cumpram com todos os pré-requisitos e validação da mesma após cumpridos os preceitos patentes neste documento por parte dos participantes.

11.2. Informar dos locais a serem ocupados pelos participantes durante o evento.

11.3. Divulgação do evento pelos meios comuns (sites, redes sociais, cartazes,...) e procurar alargar, sempre que possível, aos meios de comunicação social para dar projeção ao evento.

11.4. Garantir através de contratação de serviços e serviços internos, a montagem e desmontagem dos stands dos participantes, e no caso dos restaurantes, um recheio mínimo que será dado a conhecer em tempo útil aos participantes.

11.5. Garantir a limpeza do recinto do festival / zonas comuns / gerais no final de cada dia do Festival e garantir contentores de resíduos em locais estratégicos do evento e garantir contentores de resíduos sólidos de apoio aos restaurantes, bem como oleões (e seu respetivo encaminhamento).

11.6. Assegurar a animação do Festival.

11.7. Apoiar a decoração da sala das refeições e garantir a representação dos hábitos culturais

e gastronómicos do Concelho durante o evento.

11.8. Realizar as vistorias aos restaurantes participantes e realizar a avaliação dos menus e a sua aprovação final.

11.9. Fornecer um número máximo de 24 mesas/ bancos, a distribuir de forma uniforme pelos restaurantes na Praça Comum.

11.10. A CMVC decide qual o fornecedor de gás para o evento.

11.11. Para efeitos de apoio ao cumprimento das questões de higiene e segurança alimentar por parte dos restaurantes aderentes à iniciativa, a Organização do Evento entregará a cada um o Manual de Boas Práticas, sendo que cada responsável entrega a elemento da Organização registo assinado de receção do Manual, devendo fazer uso adequado do mesmo e voltar a entregar à Organização no final do Evento, para uso em edições subsequentes (se aplicável a mesma redação).

11.12. Cabe à CMVC a cedência de energia elétrica, fornecimento de água e saneamento.

11.13. A CMVC assegurará a vigilância do recinto nos horários de encerramento do Festival.

11.14. À CMVC compete definir limite máximo de participação.

12 Disposições finais

12.1. Não será permitido aos expositores fazerem publicidade sonora.

12.2. A CMVC declina qualquer responsabilidade perante o não cumprimento das condições estipuladas neste documento e não se responsabiliza por qualquer dano material ou físico que ocorra durante o festival e que lhe não possa ser diretamente imputável.

12.3. A CMVC declina qualquer responsabilidade por danos causados nos stands pelos proprietários/colaboradores dos restaurantes, ou em resultado do funcionamento destes, sendo-lhes imputados os respetivos custos.

12.4. A publicidade de cada expositor/restaurante deverá ter lugar somente na área atribuída, não podendo prejudicar os outros expositores, e apenas poderá ser referente à instituição presente no espaço.

12.5. Não será devida qualquer indenização nem reembolso de importâncias já pagas se qualquer acontecimento imprevisto, independente da responsabilidade e competência da CMVC, obrigar à alteração do programa, do seu horário ou atraso da sua realização.

12.6. Não é permitida a instalação de barracas, roulottes, ou qualquer outro tipo similar de stand que não seja considerado, pela Organização, digno e enquadrável no conjunto do evento. Reserva-se à Organização a aprovação ou desaprovação destas situações que possam vir a ocorrer, devendo os responsáveis obedecer às instruções que lhe venham a ser dadas.

12.7. Durante o Festival não será permitido servir entradas, sopas/caldos/papas, pratos, bebidas e sobremesas diferentes das aprovadas à luz do presente documento.

12.8. Os casos omissos serão decididos pelo Presidente da CMVC ou vereador com competências delegadas.

Vale de Cambra, 20 de abril de 2017