

Festival Al-Buhera-Mostra de Artesanato

Regras de Funcionamento

Albufeira

22 a 26 de Julho de 2015

Praça dos Pescadores

1 – O Município de Albufeira organiza anualmente uma MOSTRA DE ARTESANATO, inserida no FESTIVAL ALBUHERA, evento que tem lugar em Julho, no centro da cidade.

2 – A participação como expositor resulta de convite endereçado pela Organização, podendo participar na mostra artesãos a título individual, grupos ou associações de artesãos e outras entidades diretamente ligadas ao apoio ao artesanato, que promovam produtos executados por si ou seus associados, dando-se preferência a artesãos residentes no Concelho. Podem, ainda, participar outros convidados que a Organização decida, podendo admitir-se, a título acessório, a comercialização de produtos.

3 – Não é admitida a revenda de artesanato, devendo as peças expostas ser executadas pelos artesãos, ou no caso de entidades e associações pelos artesãos associados ou apoiados.

4 – A seleção dos artesãos é feita com base em critérios de genuinidade e qualidade dos produtos e é da exclusiva competência da Organização, sendo fator preferencial ser possuidor de Carta de Artesão ou Carta da Atividade Produtiva Artesanal e executar trabalho ao vivo.

4.1. – No caso de limitações logísticas que impliquem a exclusão de candidatos, a prioridade será dada a quem possuir Carta de Artesão ou Carta de Atividade Produtiva Artesanal, executar trabalho ao vivo, ser residente no Concelho de Albufeira e de acordo com a ordem de inscrição.

5 – A Organização facilitará o contato entre a empresa de aluguer de pavilhões modulares, com uma área de 9m² (3mx3m), de estrutura rígida com sistema de fecho em pala dupla, munidos de iluminação e tomadas elétricas, e os artesãos, sendo que terão de ser os mesmos a custear o aluguer para os dias do evento.

6 – O pagamento do valor do aluguer deverá ser efetuado impreterivelmente até ao dia 13 de Julho à empresa selecionada para a montagem dos stands através de cheque, depósito ou transferência bancária.

7 – Não haverá lugar a reembolso dos valores pagos em caso de desistência após a data indicada no ponto anterior.

8 – É expressamente proibido pintar ou perfurar as paredes do stand, assumindo o expositor a total responsabilidade pelo ato.

9 – A ocupação dos pavilhões modulares pelos artesãos deverá ser feita entre as 10h00 e as 16h00 do 1.º dia da Mostra.

10 – A Organização assegurará a vigilância do local da Mostra no horário compreendido entre as 00h00 e as 24h00.

11 – Cada participante será responsável pela abertura, fecho e segurança do respetivo pavilhão durante o horário de funcionamento da Mostra.

11.1. – A Organização disponibilizará 1/2 cadeados, devendo o expositor garantir a conservação dos mesmos e respetivas chaves até ao final do evento.

11.2. – Os cadeados deverão ser restituídos à Organização, finda a Mostra.

12 – A Organização manterá em funcionamento um Secretariado permanente com os seguintes serviços: recepção e apoio aos expositores e visitantes, prestação de informações, etc.

13 – O expositor é identificado com um cartão visível e não pode ceder a outrem o direito de utilização do local.

14 – A limpeza dos espaços exteriores da Mostra é da responsabilidade da Organização, sendo da responsabilidade do expositor a limpeza do seu pavilhão modular no decurso do evento.

15 – A Mostra será inaugurada, oficialmente, no 1.º dia, às 19h00 horas.

16 – A Mostra estará aberta ao público, todos os dias do evento, entre as 19h00 e as 24h00.

17 – É dever do expositor cumprir escrupulosamente os horários de abertura e encerramento, garantindo a abertura do pavilhão no dia e hora estipulados.

17.1 - Os artesãos que eventualmente tenham a necessidade de efetuar cargas e descargas durante os dias da mostra, deverão fazê-lo até as 18h30.

18 – Terminada a Mostra, todo o material deverá ser retirado dos pavilhões modulares até às 12h00 do dia seguinte, não se responsabilizando a Organização por qualquer dano ou extravio ocorrido após este prazo.

19 – Cada expositor é responsável pelos produtos expostos e sua eventual comercialização, devendo respeitar a legislação em vigor, não se responsabilizando a Organização pelo incumprimento da mesma.

20 – Os expositores de produtos agro-alimentares devem respeitar as regras básicas de higiene e manuseamento de alimentos constantes do anexo I.

21 – É expressamente proibida a venda e/ ou exposição de produtos ou serviços, no local da Mostra de Artesanato ou nas suas imediações, sem autorização prévia da Organização.

22 – Em caso de infração grave ou manifesto desrespeito pelas disposições contidas neste documento, a Organização reserva-se o direito de excluir o participante do evento.

23 – As dúvidas e casos omissos serão resolvidos pela Organização da Mostra.

ANEXO 1

Regras Básicas de Higiene Alimentar

A exposição e venda de produtos agro-alimentares em instalações ocasionalmente utilizadas para restauração, estão obrigadas, por lei, a regras básicas de higiene, nomeadamente no que diz respeito à:

- conservação dos alimentos,
- higiene do pessoal,
- higiene dos utensílios e equipamentos utilizados,
- higiene dos géneros alimentícios.

As instalações de apoio à exposição e venda de produtos alimentares devem ser mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação dos alimentos bem como a presença de animais nocivos (ex.: moscas, formigas, etc.).

I – Higiene do Pessoal

Qualquer manipulador de alimentos terá de manter um elevado grau de higiene pessoal, devendo:

- Utilizar vestuário adequado às tarefas a desempenhar, que deve manter limpo e protegido (ex. avental de cor clara e touca);
- Utilizar luvas para manusear alimentos;
- Manter as unhas curtas e limpas;
- Lavar bem as mãos, regularmente durante o dia e sempre que:
 - inicie o trabalho;
 - utilize a casa de banho;
 - escove ou toque no cabelo;
 - manipule restos de produtos alimentares, químicos ou equipamentos de Limpeza;
 - manuseie dinheiro.
- Cobrir feridas e cortes através de adesivos impermeáveis;
- Afastar-se dos produtos alimentares e das superfícies onde os mesmos se encontram expostos sempre que necessite de espirrar ou tossir.

Por outro lado, sempre que se encontrem nos seus locais de trabalho, não devem:

- Fumar;
- Coçar a cabeça, mexer na boca, no nariz, morder as unhas, comer, beber ou mascar pastilha elástica;
- Usar artigos de joalheria / bijuteria, verniz nas unhas, perfumes ou aftershaves fortes;
- Soprarem para partes de utensílios ou equipamentos que entrem em contacto com alimentos.

II – Higiene dos equipamentos

Todos os materiais, utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem ser fabricados com materiais adequados (resistentes, lisos e de fácil limpeza e desinfeção), devendo estes ser mantidos em boas condições de arrumação e em bom estado de conservação.

III – Higiene das matérias-primas e ingredientes/ Conservação dos alimentos

As matérias-primas e os ingredientes devem ser conservados em condições adequadas que evitem a sua deterioração e os protejam da contaminação.

Os produtos acabados (prontos a consumir) devem ser conservados às temperaturas convenientes, sendo, por exemplo, aconselhável a utilização de equipamentos de frio no que respeita a produtos de salsicharia e charcutaria.

Outra das questões a ter em atenção, no que se refere à conservação dos alimentos, relaciona-se com o transporte e armazenamento dos mesmos, devendo haver o cuidado de manter os géneros alimentícios às temperaturas adequadas através do controlo destas.

IV – Resíduos

Os resíduos (alimentares ou outros), não devem ser acumulados em locais onde se encontrem alimentos, devendo ser depositados em contentores adequados para o efeito, mantidos em boas condições e fechados.

A limpeza e desinfeção destes contentores, após a remoção dos resíduos, é fundamental.

V – Conselhos úteis sobre a exposição e manuseamento de géneros alimentares

Os produtos expostos que não se encontrem devidamente embalados, deverão ser protegidos de contaminações exteriores (pó, agentes infestantes, etc.) através da utilização de vitrines, balcões de exposição, arcas frigoríficas, entre outros, ou, perante a inexistência destes, através do uso de resguardos diversos, nomeadamente panos limpos, redes mosquiteiras, papel vegetal, etc.

O manuseamento dos produtos alimentares que não possuam embalagem (bolos, pão, etc.) deverá ser feito preferencialmente através do uso de pinças, luvas descartáveis, sacos de plásticos ou toalhetes de papel.