

## Proposta

### PROPOSTA PARA A REALIZAÇÃO DE MERCADINHOS DAS ARTES E OFÍCIOS EM 2024

No âmbito da entrada em atividade do Centro de Artes e Ofícios Carlos Silva e Sousa, cujo propósito é a divulgação e revitalização das artes e ofícios tradicionais, bem como dos trabalhos e produtos dos artesãos locais e regionais e reconhecendo que estes necessitam de oportunidades para promover e escoar a produção própria e, nos últimos anos as mesmas foram poucas ou inexistentes, devido à pandemia e igualmente devido aos poucos pontos de venda ao longo do ano, uma vez que alguns eventos habituais deixaram de ser realizados, como por exemplo, o Festival Al-Buhera, é intenção criar um evento em dois momentos específicos do ano, na primavera e no outono, para que os artesãos locais, preferencialmente, e os regionais possam apresentar e vender os seus trabalhos e produtos.

O Município de Albufeira, em colaboração com a Junta de Freguesia de Albufeira e Olhos d'Água, propõe-se a organizar um mercadinho das Artes e Ofícios, aos sábados, de 15 em 15 dias, na primavera, nos dias 2, 16 e 30 março (especial de Páscoa), 13 e 27 de abril e 11 e 25 de maio; e no outono, 21 setembro, 5 e 19 outubro e 2, 16 e 30 novembro. O local de realização proposto é o Parque da Alfarrobeira que, por ser um local com parque infantil e parque geriátrico e com muito movimento, uma vez que está situado junto ao Estádio Municipal e aos campos sintéticos do Imortal, onde decorrem jogos todos os fins de semana, durante a época desportiva e, no mesmo raio de influência, localiza-se o Skate Parque, o Pavilhão Desportivo e o Terminal Rodoviário.

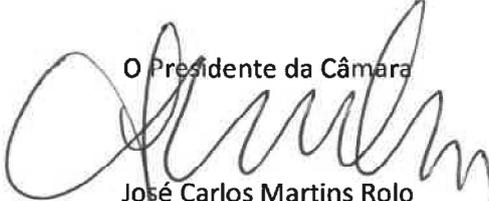
#### CONSIDERANDO

1. Que este tipo de evento é uma oportunidade excelente para a promoção do artesanato concelhio e para estimular a economia local;
2. Que existe sempre muitos artesãos locais e regionais interessados em participar neste tipo de eventos, é premente a definição de normas de funcionamento dos Mercadinhos das Artes e Ofícios 2024, de forma a promover a igualdade de oportunidades de participação.

#### PROPONHO

Que a digníssima Câmara Municipal delibere aprovar as normas de funcionamento dos Mercadinhos das Artes e Ofícios 2024

Albufeira, 22 de janeiro de 2024

O Presidente da Câmara  
  
José Carlos Martins Rolo

## **Mercadinhos das Artes e Ofícios 2024**

### **Parque da Alfarrobeira**

#### **Normas de Funcionamento**

1 – O Município de Albufeira, em colaboração com a Junta de Freguesia de Albufeira e Olhos d'Água, pretende organizar os **Mercadinhos das Artes e Ofícios**, na primavera e no outono, evento que terá lugar no Parque da Alfarrobeira, junto ao quiosque.

2 – A participação nos mercadinhos é **gratuita**, podendo participar pessoas/artesãos a título individual, grupos ou associações de artesãos e outras entidades. As inscrições são limitadas a expositores com residência ou atividade profissional na região algarvia, devendo para tal apresentar comprovativo de morada ou de local de emprego.

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

4 – Em cada mercadinho, o tipo de peças/produtos admitidos em exposição devem-se enquadrar dentro do artesanato tradicional e urbano, da doçaria regional e das artes e ofícios.

5 – As inscrições prévias devem ser feitas para o email: [centro.artesoficios@cm-albufeira.pt](mailto:centro.artesoficios@cm-albufeira.pt), sendo fator preferencial ser residente no Concelho de Albufeira. Caso haja lugar a uma seleção entre os inscritos, esta é da exclusiva competência da Organização.

6- Nos dias do mercadinho, a Organização coloca à disposição dos expositores, chapéus de sol e as respetivas bases, devendo estes levar mesa dobrável própria, preferencialmente, com um máximo de 2,40m de comprimento, que deverão obrigatoriamente ser cobertas com toalhas em tons de amarelo, na primavera e com toalhas em tons de castanho, no outono.

7 – A instalação das bancas/mesas pelos expositores deverá ser feita até às 9h30 nos dias do Mercadinho.

8 – Cada expositor será responsável pela decoração, arrumação e segurança da respetiva banca/mesa durante o horário de funcionamento dos Mercadinhos.

9 – Não haverá no local do Mercadinho pontos de ligação à rede elétrica.

10 – Os funcionários da DTDEC prestarão apoio logístico aos Mercadinhos, nomeadamente na organização da montagem das bancas/mesas, distribuição dos chapéus de sol, entre outras.

11 – O horário de funcionamento dos Mercadinhos das Artes e Ofícios é das **10h00 às 14h00** horas.

12 – É dever do expositor cumprir escrupulosamente o horário de abertura e encerramento, garantindo a presença no Mercadinho no dia e no horário estipulado.

13 – Terminado o Mercadinho, no dia e no horário estipulado, todos os materiais deverão ser retirados do local.

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

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

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

17 – Em caso de infração grave ou manifesto desrespeito pelas disposições contidas neste documento, a Organização reserva-se o direito de excluir o participante do Mercadinho, bem como nos Mercadinhos a realizar posteriormente.

18 – As dúvidas e casos omissos serão resolvidos pela Organização dos Mercadinhos.

## 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 joalharia / bijuteria, verniz nas unhas, perfumes ou aftershaves fortes;
- Soprar 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.