



ASSOCIAÇÃO DE  
ARTESANATO DO  
VALE DO MINHO

## FESTA DA HISTÓRIA 2016

18 A 21 DE AGOSTO

### **NORMAS DE PARTICIPAÇÃO**

#### **Artesãos e mercadores**

**1. Data:** O evento, Festa da História, decorre entre os dias 18 a 21 de Agosto de 2016.

**2. Horário:** O horário de funcionamento do mercado será:

- a. Dia 18 de agosto, quinta-feira, das 17H00 às 24H00 horas;
- b. Dia 19 de agosto, sexta-feira, das 11H00 às 24H00 horas;
- c. Dia 20 de agosto, sábado, das 10H00 às 24H00 horas;
- d. Dia 21 de agosto, domingo, das 11h00 às 23H00 horas;
- e. As tendas terão de estar prontas a funcionar no dia 18 de agosto, até às 16h00.

**3. Local:** Terreiro, Rua César Maldonado, Rua Costa Pereira, Rua Costa Brava, Baluarte de Santa Cruz, Rua Dr. José Duro, Praça Alto Minho, Rua Queiroz Ribeiro, e interior do castelo.

**4. Entrega de espaços, montagem, desmontagem, cargas e descargas:**

- a. A entrega de espaços e tendas será efetuada no dia 17 de Agosto (quarta-feira) entre as 15h00 e as 16h30.
- b. A montagem das tendas/bancas será efetuada a partir do momento da entrega dos espaços e até às 15h00 do dia 18 de agosto (quinta-feira).
- c. Desmontagem pode ser efectuada a partir das 23H00 do dia 21 de Agosto até às 12h00 do dia 22 de agosto (segunda-feira). Em caso algum poderão desmontar antes das 23h00 e sem a autorização da organização.
- d. O acesso de veículos automóveis para cargas e descargas será limitado entre as 16h00 e as 24h00 do dia 18 de agosto e das 9h00 e a 24h00 dos dias 19, 20 e 21 de agosto, sendo necessário remover os veículos existentes na área do evento durante os dias e horários acima referidos.

**5. Prazo de candidatura:** De 04 de julho a 15 de julho de 2016.

**6. Candidaturas:** A recepção e avaliação das candidaturas dos residentes de Vila Nova de Cerveira e/ou associados da Associação de Artesãos do Vale do Minho, é da responsabilidade da Câmara Municipal de Vila Nova de Cerveira em colaboração com a Associação de Artesãos do Vale do Minho. As mesmas terão de ser remetidas para:

Serviços Culturais da Câmara Municipal  
Casa do Turismo, 1ºpiso  
Praça do Município  
4920 – 284 Vila Nova de Cerveira  
Email: [cultura.tecnicos@cm-vncerveira.pt](mailto:cultura.tecnicos@cm-vncerveira.pt)  
Tel.: 251708020

**7. Documentos:** Para a validação da candidatura é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

- a. Ficha de Inscrição;



ASSOCIAÇÃO DE  
ARTESANATO DO  
VALE DO MINHO

## FESTA DA HISTÓRIA 2016

18 A 21 DE AGOSTO

- b. Carta de Artesão ou carta de Feirante;
- c. Cópia do início da atividade;
- d. Cópia do NIF;
- e. Fotografias das tendas, trajes e artigo;
- f. Declaração de responsabilidade assinada;
- g. Comprovativo de residência.

**8.** A confirmação da seleção será comunicada até ao dia 22 de Julho.

**9. Desistências:** Em caso de desistência deverá a Câmara Municipal ser avisada até ao dia 4 de Agosto, sob pena de não poder participar em futuras edições.

**10. Materiais:** Os participantes terão de utilizar materiais enquadráveis com a temática do evento:

- a. As tendas terão de ser decoradas à época medieval (ex: disfarçar ferros da estrutura) e o pessoal a elas afetas devem estar trajados de forma adequada (ex: não é permitido o uso de sapatilhas, calças de ganga, e outras de tecidos acetinados ou plásticos, etc.);
- b. É proibido o uso de sacos plásticos ou outros utensílios de plástico;
- c. Terão de ter sistema de iluminação próprio (incluindo extensões elétricas), devidamente disfarçado;
- d. Em caso de chuva as lonas ou plásticos devem ser de cor clara: bege ou branco;
- e. Os artigos utilizados terão de corresponder aqueles que estão descritos no pedido de participação.

**11. Deveres dos participantes:** constituem deveres e obrigações dos participantes:

- a. O cumprimento dos horários de montagem e desmontagem, bem como o horário de funcionamento do mercado;
- b. Cuidar e zelar pelos equipamentos da autarquia;
- c. Durante o período de funcionamento do evento não será permitido o acesso de veículos motorizados ao recinto da feira;
- d. Cada participante é responsável pela limpeza e segurança interna dos espaços, bem como pelos seus bens;
- e. Os participantes devem afixar os preços dos artigos em lugares visíveis, utilizando para o efeito suportes como o papel pardo, madeira ou lousa;
- f. O precário deve manter-se inalterável desde o início do evento até ao encerramento do mesmo;
- g. Todos os produtos vendidos neste espaço devem ser embrulhados, se necessário, em papel pardo, cartão, serapilheira e pano-cru, sem quaisquer inscrições publicitárias, podendo ainda ser utilizados fios de sisal ou algodão;
- h. É proibido aos participantes publicitar, no interior ou no exterior das tendas, qualquer marca ou produto.

**12. Deveres da organização:** Constituem deveres da organização:

- a. Atribuição de espaço;
- b. Colocação de pontos de água necessários para o funcionamento da área de restauração e instalação de rede elétrica de suporte com apoio técnico durante o evento;
- c. Limpeza do recinto geral do mercado da Festa da História;
- d. Animação no centro histórico de acordo com o previsto no protocolo assinado com a Associação Velha Lamparina;
- e. Segurança do espaço público.



ASSOCIAÇÃO DE  
ARTESANATO DO  
VALE DO MINHO

## FESTA DA HISTÓRIA 2016

18 A 21 DE AGOSTO

**13.** A organização não se responsabiliza por eventuais furtos ou danificação de materiais.

**14.** O não cumprimento destas normas implicará a exclusão imediata do evento.

**15.** Para qualquer esclarecimento ou casos omissos, podem contactar:

Serviços Culturais da Câmara Municipal  
Casa do Turismo, 1ºpiso  
Praça do Município  
4920 – 284 Vila Nova de Cerveira  
Email: [cultura@cm-vncerveira.pt](mailto:cultura@cm-vncerveira.pt)  
Tel.: 251708020

**16.** Em caso de intempéries a organização reserva-se o direito de adiamento ou cancelamento do evento ou parte dele.



ASSOCIAÇÃO DE  
ARTESANATO DO  
VALE DO MINHO

## FESTA DA HISTÓRIA 2016

18 A 21 DE AGOSTO

### ANEXO I

#### **CONSIDERAM-SE PRODUTOS DA ÉPOCA:**

1. **Animais vivos e produtos do reino animal** (gado asinino, bovino, caprino, cavalar, muar, ovino e suíno, peixe fresco ou seco, mel e cera);
2. **Produtos do reino vegetal** (Cereais, arroz, legumes, hortaliças, corantes, especiarias, fruta fresca e seca);
3. **Gorduras** (Azeites vários, sebo, unto, manteiga e toucinho);
4. **Produtos industriais alimentares** (Farinha, sal, manteiga, queijo, vinho e vinagre);
5. **Produtos minerais** (Azeviche, corais, pez e tomento);
6. **Produtos das indústrias químicas e conexas** (Alcatrão, alvaiade, anil e outras tintas, breu, cinzas, círios, enxofre, pez e resina);
7. **Peles e couros** (Peles várias, couros vários, alforjes, arreios, bainhas, bolsas, barris de couro, correias, látigos, luvas, odres e selas);
8. **Madeira, carvão e cortiça** (Madeiras e lenha, artigos de mobiliário, tonéis, vassouras, cortiça e papel);
10. **Matérias têxteis** (Lã, linho, estopa, fiado, feltro, sedas, panos de várias qualidades e alfaias domésticas);
11. **Cerâmica** (Louça, lamparinas, espelhos, vidro, giz, telha, tijolo, mós e cal);
12. **Ourivesaria** (Ouro, prata e pedras preciosas);
13. **Metais** (Aço, chumbo, cobre, estanho, latão, ferro e alfaias domésticas);
14. **Artigos navais, militares e alfaias agrícolas;**
15. **Pentes, adornos e penas;**
16. **Material de transporte** (Barcas e batéis, carroças e carros de mão, cestos e gigas).



ASSOCIAÇÃO DE  
ARTESANATO DO  
VALE DO MINHO

## FESTA DA HISTÓRIA 2016

18 A 21 DE AGOSTO

### **ANEXO II**

#### **REGRAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR**

- Deve ser respeitada a disposição definida para cada espaço;
- Todas as instalações devem ser mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos;
- Devem ser previstos meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos junto das tendas (água, sabão e papel absorvente), que serão da responsabilidade dos participantes;
- Todos os estabelecimentos que confeccionem alimentos deverão ser dotados de condições frigoríficas (arcas frigoríficas portáteis ou caixas isotérmicas) e termómetros para controlo da temperatura;
- Os produtos alimentares expostos no exterior das tendas deverão estar em recipientes próprios, pelo menos a 20 cm do solo e ao abrigo das condições climáticas ou de outros factores poluentes;
- Cada espaço deverá possuir um contentor, que se possa fechar, para depósito dos resíduos alimentares e outros;
- Os espaços deverão ser dotados de meios eficazes de combate contra incêndios;
- Os espaços destinados ao público não deverão ser ocupados com vasilhame e outros utensílios;
- A limpeza dos balcões e pavimentos deve efetuar-se sempre com pano húmido, ficando interdita a limpeza e varredura a seco;
- Os vendedores devem apresentar-se sempre com cuidadosa higiene corporal, devem ter as unhas cortadas e limpas, efetuar lavagem frequente das mãos e reduzir ao mínimo o contacto destas com os alimentos, devem utilizar vestuário adequado e limpo que confira proteção;
- Todos os artigos, aparelhos e equipamentos devem ser mantidos rigorosamente limpos e em bom estado de conservação, não sendo permitido o uso de louças e copos danificados;
- Os talheres, pratos e copos só deverão ser colocados nos balcões ou mesas pouco antes de se iniciarem as respectivas refeições;
- Todos os utensílios utilizados no consumo dos alimentos, não sendo revestidos com produto adequado, não poderão ser reutilizados;
- Quando os géneros alimentícios se destinem a ser conservados ou servidos frios devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase de processamento pelo calor, até uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde;
- Devem ser armazenadas nas devidas condições de conservação, amostras de todos os pratos confeccionados durante a feira.