



ANEXO IV

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

Local	Alimentares com fabrico descritos no n.º 2.2, alínea c) ii	Alimentares sem fabrico	Não Alimentares e místico
	Valor base por m2	Valor base por m2	Valor base por m2
Praça Francisco Rodrigues Lobo	-----	40€	35€
Fonte Luminosa	60€ **	40 €	35 €
Largo 5 de Outubro	60 €	40 €	35 €
Largo do Papa /Welcome Center	65 €	40 €	35 €
Fonte Luminosa + Vala Real****	40 €	25 €	-----
Largo do Papa + Castelo***	45 €	25 €	-----

* A área (fora a fora) tem de incluir avançados, esplanadas e materiais promocionais

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

* A Organização reserva-se o direito de convidar graciosamente mercadores e artífices.

**Alimentares com fabrico - só na zona em volta da Fonte Luminosa

*** Existe, apenas 1 vaga

**** Existem, apenas 2 vagas



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
- Joalharia ou bijutaria
- Materiais de ferro ou latão

4. O que NÃO deve estar presente:

LEIRIA MEDIEVAL

17 a 20 de julho 2025

1325
D. Dinis
O Rei que Não Moneu

- 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 plásticos 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, com respeito pelos coletores da entidade organizadora existentes, para a rede de esgotos indicada pela organização;
- **O expositor deve garantir a limpeza da área ocupada e proteger o chão com estrados (nomeadamente das gorduras e do carvão);**
- 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;
- 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.



ANEXO VIII

MODELO DE REPREENSÃO ESCRITA, A OBSERVAR NOS TERMOS DO PONTO 30.3

Data: ____ / ____ / ____ Hora: _____ : _____

Nome do Fiscal 1 : _____

Nome do Fiscal 2 : _____

Identificação do Participante:

DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO: _____ _____ _____	
NORMA VIOLADA	
SANÇÃO APLICADA	
Repreensão por escrito	
Repreensão por escrito	
Repreensão por escrito e pagamento de 20% do valor pago	
Exclusão imediata do evento e exclusão de participação nos anos seguintes <i>(Por iniciativa do infrator em opção à sanção da alínea supra)</i>	
Exclusão imediata do evento e exclusão de participação nos anos seguintes <i>(Por iniciativa da Organização)</i>	

Assinatura do Participante:
