Projeto de Regulamento Municipal para a Dinamização da Gastronomia no Concelho de Alfândega de Fé

"ALFÂNDEGA DA FÉ À MESA"

NOVEMBRO DE 2018

Projeto de Regulamento Municipal para a Dinamização da Gastronomia no Concelho de Alfândega de Fé

"ALFÂNDEGA DA FÉ À MESA"

Nota Justificativa

No contexto da dinamização e desenvolvimento económico do concelho, que tem em vista a qualificação e a promoção dos produtos locais e da gastronomia local e regional, o Município de Alfândega da Fé, em parceria com o Chef Marco Gomes, pretende implementar o projecto "ALFÂNDEGA DA FÉ À MESA".

O projecto "ALFÂNDEGA DA FÉ À MESA" vai ser desenvolvido no sector da gastronomia local, identificando numa primeira fase os pontos fortes e debilidades da oferta gastronómica do concelho, com o objectivo de promover a qualificação de produtos e serviços deste setor, preservar a identidade gastronómica, estimular e promover a sua inovação, tendo como orientação estratégica a diferenciação pela qualidade, valorização dos produtos locais, divulgação e promoção da gastronomia local, etc.

Tais objectivos serão alcançados com a adesão dos vários agentes económicos do sector, estabelecendo o presente Regulamento as regras, critérios e incentivos para a sua implementação.

Assim, no uso do poder regulamentar conferido às autarquias locais pelos artigos 112.º e 241.º da Constituição da República Portuguesa, usando das competências que estão cometidas às câmaras municipais, nos termos do n.º 1 e alínea m) do n.º 2 do artigo 23.º do Regime Jurídico das Autarquias Locais (RJAL), aprovado e publicado em anexo à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro e tendo sido dado cumprimento ao estipulado nos artigos 98.º, 100.º e 101.º do Código do Procedimento Administrativo (CPA), aprovado pelo Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, elaborou-se o presente projeto de regulamento, que agora se propõe à consideração da Câmara Municipal, para ser submetido a consulta pública, nos termos do CPA e posterior sancionamento pela Assembleia Municipal, no âmbito da alínea g) do n.º 1 do artigo 25.º e alínea k) do n.º 1, do artigo 33.º, todos do RJAL.

Artigo 1º
Organização e Parcerias

Compete à Câmara Municipal de Alfândega da Fé a organização, promoção e divulgação do projeto "Alfândega da Fé à Mesa" em parceria com o Chef Marco Gomes.

Artigo 2º
Objetivos Gerais

1. O Projeto *"ALFÂNDEGA DA FÉ À MESA"* tem como principais objetivos:
   a) Diagnosticar debilidades e pontos fortes da oferta gastronómica do concelho, visando apoiar a qualificação de produtos e serviços do mesmo, junto da restauração;
   b) Preservar a identidade gastronómica, estimular e promover a sua inovação, tendo como orientação estratégica a diferenciação pela qualidade;
   c) Comunicar o que de melhor Alfândega da Fé tem à mesa, apostando num esforço promocional, visando dinamizar o tecido empresarial em época de procura mais reduzida, considerando a oferta gastronómica rica e diversificada na estação de inverno;
   d) Premiar a excelência, através de eventos e fins-de-semana gastronómicos "Alfândega da Fé à Mesa", organizados trimestralmente tendo em vista promover os produtos da época, valorizando o que de melhor se produz em Alfândega da Fé e na região de Trás-os-Montes;
   e) Estimular o debate e aumentar o *know how* sobre a relevância da oferta gastronómica para o desenvolvimento sustentável, junto da restauração, operadores turísticos e dos produtores locais;
   f) Desenvolver a "Cozinha Local" de Alfândega da Fé e apresentá-la ao mercado e valorizá-la junto dos turistas;
   g) Promover todos os produtos locais que integram a oferta turística concelhia, nomeadamente a doçaria tradicional, os vinhos, a cereja, a amêndoa, o queijo e enchidos, o azeite e outros produtos da terra, dando especial ênfase aos produtos com o Selo de Garantia "Terras de Alfândega" e aos produtos com menções DOP e IGP do concelho e da região.
   h) Promover o intercâmbio comercial entre todos os operadores, nomeadamente do turismo, da restauração e dos produtores locais.
   i) Incrementar *networking*, entre os *stakeholders* do concelho e da região;
   j) Fomentar a parceria com entidades locais, regionais e nacionais, pela importância para a estruturação da oferta e pela vantagem gerada pelo efeito sinérgico;

k) Gerar desenvolvimento pela via do turismo, apoiando e beneficiando dinâmicas geradoras de fluxos de visitantes e turistas com destaque para a Festa da Cereja, as Festas do Martir S. Sebastião, a Festa da Montanha (Sambade), bem como outras épocas festivas de relevância para a dinamização da gastronomia e ainda os fins-de-semana gastronómicos;

2. O projeto "Alfândega da Fé à Mesa" pretende criar um apoio financeiro, destinado aos estabelecimentos de restauração do concelho que adiram ao presente Regulamento, sob compromisso do cumprimento das regras e objetivos constantes no mesmo.

Artigo 3º
Duração do projeto

1. "Alfândega da à Mesa" é um projeto que se desenvolve ao longo do ano, por tempo indeterminado.
2. O Projeto "Alfândega da Fé à Mesa" incorpora de forma estratégica, a promoção e a divulgação, mas também, no conceito, os dois eventos de referência do Concelho, nomeadamente a Festa da Cereja e a Festa da Montanha, vertendo o seu regulamento nestas iniciativas.

Artigo 4º
Requisitos de Participação

Os requisitos de participação, são:

a) No projeto *"Alfândega da Fé à Mesa"* só poderão participar/aderir os estabelecimentos de restauração e atividades similares situados no concelho de Alfândega da Fé;
b) A inscrição no projeto *"Alfândega da Fé à Mesa"* deverá ser efetuada pelo preenchimento da respetiva "Ficha de Inscrição" (a fornecer) sendo que toda a informação prestada é da total e exclusiva responsabilidade do requerente;
c) Os restaurantes aderentes ao projecto *"Alfândega da Fé à Mesa"* devem apresentar o documento comprovativo de atividade da Autoridade Tributária e não podem ter cessado a sua atividade;
d) O proponente deve apresentar as respetivas licenças e alvarás de utilização da respetiva atividade de restauração e do estabelecimento comercial, assim como, cumprir todas as normas legais em vigor em matéria de Higiene e Segurança no Trabalho.

Artigo 5º
Regras e Ementas

Os restaurantes e operadores aderentes devem participar de forma ativa em todas as atividades e eventos organizados no âmbito do presente Regulamento e cumprir as seguintes regras e formalidades:

1. **Sala, mobiliário e grafismo**
   - Os restaurantes aderentes ao *"Alfândega da Fé à Mesa"* têm que seguir os seguintes requisitos:
     a) Placa identificativa do projeto "Alfândega da Fé à Mesa" visível na entrada do restaurante;
     b) Dentro dos horários de funcionamento todas as mesas do restaurante devem apresentar-se com a *mise-en-place* normal;
     c) O restaurante deve apresentar uma carta com comidas e bebidas quando os clientes se sentam à mesa. A carta deve conter logo/marca do projeto "Alfândega da Fé à Mesa", na mesma devem conter: pratos do dia, pratos obrigatórios "Afândega da Fé à Mesa", sobremesas, vinhos...);
2. **Decoração e produtos obrigatórios nas mesas**
   a) A decoração deve ter algumas referências ao Projeto "Alfândega da Fé à Mesa" que deverão ser previamente propostas pelos aderentes e aprovadas pelo Município;
   b) É obrigatório a utilização de pelo menos duas Garrafas de Azeite Extra Virgem/DOP-Trás-os-Montes/Biológico de 500 ml de dois produtores diferentes do concelho de Alfândega da Fé, devidamente embalado, rotulado e capsulado (com sistema inviolável), em todas as mesas do restaurante;
3. **Ementas Obrigatórias nos Menus**

   Entradas:
   - Azeitona e seus derivados
   - Tábua fria de enchidos (salpicão, chouriça e presunto)
   - Alheira de Alfândega da Fé grelhada
   - Chouriça de Alfândega da Fé grelhada
   - Queijos de Alfândega da Fé (Ovelha e Cabra)
   - Amêndoas salgadas de Alfândega da Fé

   Pratos:
   - Sopas das Segadas
   - Caldeirada de cabrito Transmontano
   - Posta de Vitela
   - Cordeiro Transmontano grelhado na brasa
   - Casulas com butelo (sazonal)

   Sobremesas:
   - Pudim de castanhas ou Pudim de Azeite

- Rochedos de Alfandega da Fé
- Tarte de Amêndoa
- Sobremesa que contenha cerejas (sazonal)
- Queijo e compota com selo de garantia Terras de Alfândega da Fé
- Fruta da época do concelho de Alfândega da Fé (pêssego, maçã, pera, castanha, cereja, amêndoa, nectarina)

Artigo 5º
Benefícios e Apoios da Adesão

Prevêem-se os seguintes benefícios e apoios:

a) Apoio técnico na concepção de todo o grafismo do Projeto "Alfândega da Fé à Mesa";
b) A Promoção e divulgação do projeto "Alfândega da Fé à Mesa" são da responsabilidade do Município de Alfândega da Fé através de todos os meios de comunicação utilizados por este e ao seu dispor, bem como a contratação de serviços externos para o efeito sempre que necessário e o dinamismo do projeto o justifique;
c) Apoio na concepção e criação de um vídeo promocional para cada aderente com a participação do Chef Marco Gomes e o Chef responsável de cada restaurante, para divulgação do aderente e do seu espaço (restaurante);
d) Apoio financeiro de 1000,00€ (mil euros) anuais, a pagar semestralmente, pela adesão de cada restaurante;
e) Participação em ações, reuniões e formações organizadas pelo Município e pelo Chef Marco Gomes para dinamização e preparação de eventos;
f) Uma equipa técnica liderada pelo Município para supervisionar os restaurantes, controlar o HACCP, apoiar as cozinhas e avaliar diariamente os espaços;
g) Os aderentes ao projecto têm prioridade na participação em eventos promovidos pelo Município, nomeadamente, a Festa da Cereja e a Festa da Montanha.

Artigo 6º
Obrigações dos Aderentes

1. Cumprir todas as regras constantes no artº 5º e manter todos os requisitos do artº 4º, sob pena de perder o apoio financeiro;
2. Os restaurantes têm que utilizar, obrigatoriamente, a logo/marca e os materiais de *merchandising* e comunicação concebidos pelo Município para o Projeto e todos os eventos e atividades organizadas.

Artigo 7º
Entrada em Vigor

O presente regulamento entra em vigor a 01 de janeiro de 2019.