Descrição do evento	Na senda das edições anteriores, o Município de Guimarães pretende, em 2015, dar continuidade ao evento "Feira Afonsina", proporcionando a todos os visitantes uma experiência inesquecível no tempo, através da construção de espaços temáticos que caracterizarão os três dias do evento. Fruto de uma sólida memória cultural, instalada e refletida no imaginário coletivo da comunidade, realçando e valorizando a identidade histórico-cultural impressa no código genético da cidade, Guimarães apresenta-se como palco privilegiado para a realização da Feira Afonsina. Na presente edição, que decorrerá de 26 a 28 de junho, o evento retratará o episódio da "Carta de confirmação do Foral de Guimarães", outorgada pelo Infante D. Afonso Henriques a 27 de abril de 1128.
Local de realização	Rua Conde D. Henrique; Colina Sagrada; Largo Martins Sarmento; Rua Serpa Pinto; Rua Santa Maria; Rua das Trinas; Largo dos Laranjais; Travessa D. Aninhas; Rua João Lopes Faria; Convento Santa Clara; Rua Nun´Alvares; Largo Cónego José Maria Gomes; Rua Gravador Molarinho; Largo da Oliveira; Praça Santiago; Rua Alfredo Guimarães; Largo da Misericórdia; Largo João Franco; Largo Condessa do Juncal; Rua Dr. Mota Prego; Rua Dr. Avelino Germano e Rua da Rainha D. Maria II.
Data e Horário de funcionamento	26 de junho, das 10h30 à 1h00 27 de junho, das 10h30 à 1h00 28 de junho, das 10h30 às 22h30
Organização	A organização do evento "Feira Afonsina" é da responsabilidade da Câmara Municipal de Guimarães, em parceria com a "A Oficina", CIPRL.
Pressupostos de Participação	A Feira Afonsina tem como um dos seus objetivos o envolvimento do **Comércio Local** no espírito do evento, incentivando os participantes a momentos de criatividade dinamizadores dos seus espaços. Nesse sentido identifica-se de seguida os pressupostos de participação: a) Adaptação do estabelecimento comercial à época medieval, ou seja, os motivos e materiais utilizados na decoração e identificação dos espaços e equipamentos utilizados devem enquadrar-se na época medieval retratada; b) Os participantes devem manter os espaços abertos ao público durante todo o horário de funcionamento do evento; c) Todos os intervenientes que estejam associados a um estabelecimento devem utilizar guarda-roupa e calçado apropriado e enquadrado na época medieval retratada, sendo da responsabilidade dos participantes a respetiva aquisição/aluguer;

Modo e prazo de apresentação das candidaturas	Preenchimento da ficha de inscrição e envio da mesma até ao dia **10 de Abril**, pelas seguintes vias: Por correio eletrónico: **feira.afonsina@cm-guimaraes.pt** Entregues em mão: No Palácio Vila Flor – Divisão de Cultura e Turismo Horário de funcionamento Terça a Sexta: das 9h30 às 13h00 e das 14h30 às 18h00
Deveres da Organização	a) Assegurar a limpeza do espaço público e a colocação de recetores do lixo; b) Efetuar um seguro de responsabilidade civil. (Nota: Qualquer outro tipo de seguro – ex: seguro sobre furtos, entre outros – é da inteira responsabilidade dos participantes); c) Acautelar a segurança do espaço público onde se desenrola o evento (não sendo da responsabilidade da organização eventuais furtos, roubos ou quaisquer danos); d) Assegurar a Animação oficial do evento;
Credenciação	O acesso ao recinto da Feira para o início das montagens e desmontagens é feito após a respetiva credenciação, das 9h00 às 22h00, do dia 25 junho.
Montagem e desmontagem	A montagem e desmontagem são efetuadas de acordo com os seguintes horários: Montagem – das 9h00 às 24h00 do dia 25 junho; Desmontagem – das 22h00 do dia 28 junho às 8h00 do dia 29 Junho. Nota: Os espaços têm, obrigatoriamente, de estar devidamente equipados e decorados até às 10h00 do dia 26 junho.
Cargas e Descargas	Nos dias de funcionamento da Feira, o período de cargas e descargas é das 7h00 às 10h00.
Esclarecimento de dúvidas	Os esclarecimentos de dúvidas poderão ser efetuados através do e-mail: feira.afonsina@cm-guimaraes.pt

Lista de elementos permitidos e interditos

1. MATERIAIS PERMITIDOS

Osso, peles, couros de animais oriundos da Europa e Norte de África.
Cerâmica, madeiras, cortiça, resina, vime, cestaria e anil.
Ouro, prata, cobre, estanho, ferro, ferro forjado, aço, zinco, chumbo e latão.
Armas e munições de temática medieval.
Vestuário/tecidos: linho, estopa, veludo, seda, algodão e lã utilizados em vestuário de estilo medieval.
Calçado: sapatos, botas, sandálias de estilo medieval confecionadas em couro, pele e tecido.
Adereços: chapéus, toucados, colares, brincos, pulseiras, anéis, cintos, sacolas, bolsas de estilo medieval.
Cera.

2. PRODUTOS DA ÉPOCA RETRATADA

Animais domésticos: boi, vaca, carneiro, ovelha, cordeiro, cabrito, cabra, porco, leitão e coelho.
Aves domésticas: galinha, galo, capão, pombo, rola, ganso e pato.
Leite e seus derivados: manteiga, queijo fresco, queijo curado, coalhada e nata.
Animais de caça: javali, veado, lebre, zebro, gamo, perdiz, fissão, pato bravo e galinhola.
Derivados de carne: chouriços, chouriças, linguiças, farinheiras, toucinho, presunto e outros fumeiros.
Peixe: atum, truta, sável, solha ou esturjão, salmão, congro, pargo, carapau, sardinha, pescada, marmota, cavala, enguia, tainha, bogas e lampreia.
Mariscos e molúsculos: amêijoa, mexilhão, berbigão, ostra, vieira, camarão e caranguejo.
Leguminosas: lentilha, ervilha, feijão, feijão-frade, grão, favas, tremoço e rábano.
Hortaliças: couve, repolho, endívias, alface, agrião, chicória, acelga, rúcula, espinafre, brócolos, couve-flor, couve-de-bruxelas.
Tubérculos: alho, cebola, cenoura, nabo, espargo, rabanete e beterraba.
Outros produtos vegetais: beringela, abobora, pepino, pimento, pimentão, courgette e cogumelos.
Pão: pão meada, pão integral, pão de mistura, pão ázimo, pão doce, fogaça.
Temperos e ervas aromáticas – sal, sumo de agraço, limão, laranja azeda, vinagre, cominhos, loureiro, orégão, coentro, tomilho, poejo, açafrão, alecrim, carqueja, pimenta, canela e mostarda.
Gorduras: azeite, óleos vegetais, banha ou sebo, manteiga e toucinho.
Massas: massa tenra e massa folhada.
Conservas: xarope, geleia, compota, conservas em mel, em vinagre, em azeite, em vinho, em óleo, em sal e em fumeiro.
Fruta fresca: ameixa, ginja, cereja, uva, pêssego, alperce, nêspera, maça, pera, figo, marmelo, laranja, limão, romã, medronho, melão, melancia e azeitona.
Frutos secos: avelã, noz, amêndoa, castanha, figo seco, uva, maça e ameixa.
Ervas de cheiro/infusão: alfazema, hortelã, hortelã-pimenta, rosmaninho, verbena, salsa, beldroega, anis (erva doce), camomila, lavanda, cidreira, hipericão (erva de S. João), funcho, malva e sabugueiro.
Outras plantas: mirto ou murta, aloé, bucho, absinto, incenso, junco, vimeiro, oliveira, salgueiro, olmo, pinheiro, palmeira anã, sobreiro, bétula, azevinho e choupo.

Bebidas: vinho maduro e verde, branco tinto, roseta, cidra, sumos naturais, água, infusões, xaropes e licores.

3. PRODUTOS / MATERIAIS INTERDITOS

Cacau e chocolate.
Batata, tomate e seus derivados, fruta tropical, amendoim, cocô, baunilha, chuchu, pistáchios e afins.
Noz-moscada, cravo e piripiri.
Alheira.
Isqueiros, porta-chaves e esferográficas.
Redes metálicas.
Produtos plastificados ou de plástico.
Elásticos, fechos “éclair”, fita-cola, cordas plásticas ou de nylon e pioneses.

FICHA DE INSCRIÇÃO

Leia atentamente as Normas de Participação. **Os dados devem ser preenchidos em letra maiúscula.**

devolver até 10 de Abril de 2015

Nome do estabelecimento

N.º contribuinte

Nome do proprietário/responsável

Rua/ lugar

Telefone/telemóvel

E-mail

Descrição da proposta de decoração/ambientação do espaço exterior e interior

OBSERVAÇÕES ADICIONAIS