



Bienal do Mar 2026

Normas Gerais

1. ENQUADRAMENTO

A Bienal do Mar é um evento promovido pelo Município de Peniche, em parceria com a Escola de Turismo e Tecnologia do Mar do Instituto Politécnico de Leiria, que tem como objetivo afirmar o território como uma referência nacional e internacional na valorização da cultura marítima, da economia do mar e da inovação azul. A Bienal do Mar constitui um espaço de encontro entre a comunidade local, o setor empresarial, instituições e associações, promovendo a ligação entre o mar, o território, o conhecimento, a economia e a cultura.

A Bienal do Mar estrutura-se em torno dos seguintes eixos estratégicos:

- **Peniche – Território Marítimo e Identidade:**
Valorização da história, cultura, tradições e identidade marítima do território.
- **Pescas e Comunidades Piscatórias:**
Reconhecimento da importância económica, social e cultural da atividade piscatória e das comunidades que dela dependem.
- **Turismo Marítimo e Costeiro:**
Promoção de atividades turísticas associadas ao mar, ao litoral e às experiências marítimas.
- **Inovação Azul e Desenvolvimento Económico:** Promoção de empresas, projetos e iniciativas de investigação ligados à economia azul.
- **Educação, Governança e Sustentabilidade:**
Partilha de conhecimento, investigação científica, políticas públicas e boas práticas de sustentabilidade oceânica.

2. FUNCIONAMENTO

A Bienal do Mar decorrerá no Pavilhão Multiusos, de 22 a 31 de maio de 2026, nos seguintes horários:

- Segunda-feira a quinta-feira, das 15h00 - 22h00
- Sexta-feira, sábado e domingo das 15h00 – 00h00
- Dia 31, dia de encerramento, às 19h00

3. DESTINATÁRIOS

As presentes normas destinam-se a todos os agentes dos domínios científico e empresarial ligados à economia do mar, à promoção da cultura marítima do território, bem como aos agentes da gastronomia e do tecido associativo que pretendam participar e fazer-se representar, bem como a todos os visitantes da Bienal.

4. ORGANIZAÇÃO DO RECINTO

A Bienal do Mar encontra-se organizada por áreas de atividade e respetivos setores, a seguir elencados:

- **ÁREA INSTITUCIONAL**
Parceiros Institucionais
- **ÁREA DE EXPOSIÇÕES I**
Setor Comercial, Industrial e Institucional
- **ÁREA DE EXPOSIÇÕES II**
Exposições temáticas
- **ÁREA DE CONFERÊNCIA**
Composta por plateia
Mesa de Oradores
- **ÁREAS GASTRONÓMICAS**
Área de gastronomia
Área de showcooking
Doçaria / Bebidas
- **ÁREAS DE ESPETÁCULOS**
Palco Principal
Palco/Zona de espetáculo/Conferências

5. ESPAÇOS DESTINADOS ÀS ATIVIDADES ECONÓMICAS E TECIDO ASSOCIATIVO

5.1 ATIVIDADES ECONÓMICAS

- a) Os stands destinados às atividades económicas e tecido associativo têm as dimensões de 3x3 numa área total de 9 m² e estão equipados com quadro elétrico, iluminação e identificação de frontão com o nome da entidade;
- b) É proibida a venda de produtos alimentares nos stands destinados às atividades económicas, com exceção de produtos enlatados;
- c) Poderá equacionar-se a criação de zona para atividades económicas que queiram apresentar produtos alimentares, como mostra, a instalar em área específica.

5.2 ÁREAS GASTRONÓMICAS

- a) As áreas gastronómicas destinam-se a Associações e entidades e sem fins lucrativos do concelho;
- b) As áreas gastronómicas podem servir até três pratos e uma sopa ligados ao mar (peixe e marisco), devendo ser privilegiada a disponibilização de pratos frios;
- c) As condições específicas de participação nas áreas gastronómicas constam do **Anexo I** ao presente regulamento.

6. CONDIÇÕES DE ADMISSÃO E PARTICIPAÇÃO

- a) Podem participar neste Certame todas as entidades privadas e públicas, cuja atividade se enquadre no objeto da Bienal do Mar;
- b) A candidatura à Bienal do Mar, implica a aceitação das normas e o cumprimento das disposições legais e regulamentares aplicáveis;
- c) Os participantes não podem ceder, a qualquer título, o direito de ocupação, promover ou permitir a promoção ou venda de produtos ou ainda exercer atividades diferentes das que foram propostas na sua candidatura;
- d) As inscrições referentes aos expositores deverão ser formalizadas através do preenchimento de ficha de inscrição (disponível em www.cm-peniche.pt), a entregar até ao dia 24 de abril de 2026.

7. ATRIBUIÇÃO DE ESPAÇOS E PREÇOS

As candidaturas serão numeradas, analisadas e selecionadas pela Comissão nomeada para o efeito.

A decisão sobre a localização e atribuição dos espaços compete exclusivamente à Entidade Organizadora e na sua atribuição serão considerados os seguintes critérios:

- a) Data da receção do boletim de candidatura pelos serviços da Entidade Organizadora;
- b) Inovação e/ou impacto da exposição;

A localização e a dimensão do espaço atribuído poderão sofrer alteração por motivos de reorganização da planta do Certame.

No caso da inscrição não ser selecionada, será incluída numa lista de candidatos suplentes.

A Organização poderá recusar a inscrição, caso não se ajuste ao objeto, ou aos objetivos do Certame, ou que, por qualquer motivo de força maior, possa ser prejudicial ou inconveniente.

8. VALOR ASSOCIADO À PARTICIPAÇÃO

A participação na Bienal do Mar, está sujeita ao pagamento dos valores expostos na seguinte tabela:

Tipologia	Preço/unidade(c/IVA)
Atividades Económicas – Economia do Mar	300,00 €
Doçaria e outras	300,00€

A participação das Associações e Instituições sem fins lucrativas na área Gastronómica não terá qualquer custo relativo ao espaço a ocupar.

9. PAGAMENTO E INSCRIÇÕES

Após validação da inscrição e atribuição do espaço por parte da Entidade Organizadora, o interessado será informado e notificado para efetuar o pagamento até ao prazo estipulado para o efeito.

O pagamento deverá ser efetuado na tesouraria da Câmara Municipal de Peniche, entre as 9h00 – 13h00 e das 14h00 - 16h00, ou por transferência bancária através do seguinte IBAN: PT50 0035061200016661030 07.

O não pagamento da totalidade do valor implica a anulação da inscrição.

E caso algum poderá entrar no recinto para instalação do equipamento sem o pagamento prévio.

Em caso de desistência do expositor, não haverá lugar à restituição das importâncias já pagas.

10. MONTAGEM E DESMONTAGEM

- a) A montagem terá lugar nos dias 20 e 21 de maio de 2026, entre as 09h00 e as 17h00;
- b) A desmontagem terá lugar no dia 02 de junho de 2026, a partir das 10h00, devendo cada expositor retirar todo o material de que é proprietário, até às 17h00;
- c) No decurso da montagem e desmontagem os veículos terão acesso ao recinto durante duas horas, tempo necessário para descarregar a viatura e colocar os seus produtos no stand.

11. UTILIZAÇÃO DOS ESPAÇOS E DECORAÇÃO

- a) Os espaços de exposição/gastronómicos são fornecidos e da responsabilidade da Organização, bem como a sua montagem e desmontagem;
- b) Cada módulo será identificado por uma placa contendo o nome do participante conforme indicado no Boletim de Inscrição;
- c) A decoração dos espaços é da responsabilidade dos seus ocupantes e de acordo com a natureza das infraestruturas disponibilizadas;
- d) É terminantemente proibido depositar ou expor nos stands e instalações da Bienal do Mar, materiais perigosos, inflamáveis, explosivos que desprendam maus cheiros, deteriorem o pavimento e/ou construções e que possam molestar os outros Expositores e o público visitante;

- e) As mercadorias expostas não poderão ser retiradas durante o período de duração do certame, salvo casos excepcionais, que carecem sempre de autorização por parte da Organização;
- f) Cada Expositor cuidará das suas instalações mantendo-as em perfeito estado de limpeza e boa apresentação durante todo o período de funcionamento;
- g) Nenhum Expositor poderá retirar o seu material do Certame ou encerrar a atividade que nela exerce, antes do termo oficial do certame, exceto após autorização prévia da Organização;
- h) Em caso algum poderá ser autorizado o início da montagem das instalações e ocupação do espaço sem prévio pagamento das taxas respetivas;
- i) Os Expositores são responsáveis pelo cumprimento de questões de licenciamento, espaço próprio, seguros, livro de reclamações, ordem fiscal e das práticas sanitárias consagradas na legislação em vigor, nomeadamente no que se refere ao transporte, exposição e venda de produtos alimentares;
- j) A sua atividade é da total responsabilidade dos expositores, devendo estes responder perante a Câmara Municipal e as Entidades Legais com competências para o efeito;
- k) As instalações e equipamentos, deverão ser entregues à Entidade Organizadora, no mesmo estado de conservação e limpeza em que estavam, quando foram colocadas à disposição dos Expositores. A reparação dos estragos ocasionados por falta de cuidado, ou exigências de montagem dos stands, é de total responsabilidade do Expositor.

12. PRODUTOS EXPOSTOS

- a) É obrigatória a indicação no formulário de inscrição dos produtos a expor e/ou comercializar, ou a atividade a desenvolver;
- b) Qualquer alteração é proibida, exceto se for autorizada pela Entidade Organizadora, expressamente e por escrito;
- c) A Entidade Organizadora poderá não permitir a exposição e/ou comercialização de algum dos produtos constantes do formulário de inscrição, informando os interessados quando do envio do deferimento;

- d) É proibida a exposição e comercialização de produtos ou o exercício de atividades que sejam suscetíveis de causar prejuízos a outros participantes, visitantes e à entidade organizadora, ou a deteriorar o pavimento ou construções existentes.

13. NORMAS TÉCNICAS

- a) A iluminação geral do recinto e a eletrificação dos módulos é da responsabilidade da Organização;
- b) A Organização encarrega-se da limpeza das áreas comuns, estando a cargo do Expositor a limpeza do respetivo espaço que lhe foi atribuído, que terá de ser efetuada sempre, antes da hora da abertura diária do certame;
- c) Não é permitido aos Expositores a aplicação de colas/pregos/parafusos diretamente no pavimento, para fixação de alcatifas ou outros revestimentos, sendo igualmente vedada a danificação de paredes, tetos e pavimentos por buchas e massa no material;
- d) A Entidade Organizadora poderá debitar ao Expositor um valor estimado para reparação de eventuais danos causados;
- e) A Organização não se responsabiliza por falta de fornecimento de energia elétrica da rede.

14. VIGILÂNCIA, SEGURANÇA E RESPONSABILIDADE CIVIL

- a) A Organização nos termos da lei, assegura a vigilância geral dos locais atribuídos durante os períodos de encerramento ao público;
- b) É da responsabilidade dos participantes a segurança dos bens e equipamentos no período de abertura ao público, devendo estes providenciar seguro que cubra eventuais danos que possam ocorrer;
- c) A Organização não se responsabiliza por qualquer sinistro em pessoas que possa ocorrer, bem como roubo, perda ou deterioração de bens propriedade dos Expositores.

15. DISPOSIÇÕES DIVERSAS

- a) O horário de funcionamento de cada stand deve coincidir obrigatoriamente com o horário de funcionamento do Evento;
- b) Os expositores não podem ceder ou subalugar o espaço que lhe é destinado sem autorização da Organização;
- c) Todos os espaços de restauração e bebidas serão vistoriados no início e no decorrer do evento, pela Comissão nomeada para o efeito. Em caso de irregularidade a respetiva situação deverá ser normalizada, sob pena ter de sair da Bienal, reservando-se a Organização de atribuir o espaço ao candidato seguinte na lista de suplentes;
- d) O Município de Peniche reserva o direito de receber apoios de serviços ou donativos, de empresas que salvaguardem o bom funcionamento do evento.

16. IDENTIFICAÇÃO DO EXPOSITOR

A entrada e circulação no Certame só é permitida mediante identificação visível do identificador, atribuído pela Entidade Organizadora, sendo este pessoal e intransmissível.

17. CREDENCIAÇÃO

A credenciação terá lugar nos dias 20 e 21 de maio de 2026, entre as 9h00 e as 19h00, na receção, localizado no recinto.

Cada expositor deve identificar-se com a cópia de inscrição e comprovativos de pagamento da participação.

18. INGRESSO E ACESSO AO RECINTO

O acesso ao recinto do Certame será efetuado de acordo com a Programação da Bienal do Mar, que é da responsabilidade da Entidade Organizadora.

O valor da entrada na Bienal é de 1,00€ (um euro) por dia, ou 8,00€ (oito euros) para acesso durante os 10 dias do evento, com oferta de um copo reutilizável do evento.

O copo reutilizável deverá ser utilizado para o consumo de bebidas no recinto, promovendo a redução de resíduos.

19. CAPTAÇÃO DE IMAGENS

A Entidade Organizadora poderá mandar recolher, armazenar e difundir, imagens no recinto da Certame, nos “stands”, artigos e materiais expostos, e poderá utilizar as respetivas reproduções para fins exclusivamente relacionados com a sua atividade institucional ou para promoção de eventos futuros.

20. SECRETARIADO

Durante o Certame funcionará um Secretariado, de modo a prestar informações e facultar acompanhamento às solicitações das Entidades Exploradoras.

21. CASOS OMISSOS

As dúvidas, erros e omissões suscitadas pelo presente normativo, serão resolvidas pela entidade organizadora, na pessoa do Presidente da Câmara Municipal.



BIENAL DO MAR 2026

ANEXO 1

PARTICIPAÇÃO NAS ÁREAS GASTRONÓMICAS

1. PARTICIPANTES

- 1.1 As áreas gastronómicas destinam-se a associações e entidades sem fins lucrativos do concelho.
- 1.2 Cada associação é responsável pelo cumprimento integral destas normas.

2. OFERTA GASTRONÓMICA

- 2.1 As áreas gastronómicas podem servir até três pratos e uma sopa ligados ao mar (peixe, marisco), devendo ser privilegiada a disponibilização de pratos frios.
- 2.2 Os pratos não podem ser confeccionados no local do evento.
- 2.3 No caso da sopa, sem prejuízo de ser confeccionada fora do local da Bienal, será assegurada a disponibilização de uma cuba para manutenção da temperatura.
- 2.4 A cadeia de frio e a temperatura adequada de serviço serão asseguradas pela organização.
- 2.5 Os preços dos produtos devem ser previamente definidos e afixados de forma visível ao público, não sendo permitida qualquer alteração dos mesmos durante o decorrer do evento.
- 2.6 Não é permitida a venda de bebidas nas áreas gastronómicas.
- 2.7 Cada área gastronómica deve dispor de caixa registadora ou sistema informático equivalente para registo de vendas, garantindo controlo adequado de faturação e transparência no serviço.
- 2.8 É proibida a realização de cargas e descargas nas áreas de circulação de clientes durante os dias do evento, de forma a garantir a segurança e conforto do público.



3. SUSTENTABILIDADE E RESÍDUOS

3.1 A disponibilização de louça descartável e reciclável para consumo (pratos e talheres) é da responsabilidade da Organização, não sendo permitida aos operadores de restauração a utilização ou fornecimento de louças, devendo o serviço ser articulado exclusivamente com os meios disponibilizados pela organização.

3.2 O público será incentivado a utilizar o copo reutilizável do evento.

3.3 Todos os utensílios de preparação e acondicionamento dos pratos são da responsabilidade da Associação que estará a explorar a área gastronómica.

4. HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

4.1 Todos os produtos devem cumprir as normas legais aplicáveis.

4.2 Cada área gastronómica deve manter o espaço limpo e organizado durante todo o evento.

4.3 É obrigatório o uso de toucas e luvas por todos os manipuladores de alimentos, de forma a garantir a higiene e segurança alimentar, prevenindo contaminações.

4.4 Cada Associação participante deve assegurar que os seus colaboradores utilizem t-shirt e avental identificativos da Associação, de forma a garantir visibilidade e identificação adequada durante o serviço.

5. MONTAGEM E DESMONTAGEM

5.1 Montagem:

A montagem dos stands ocorrerá nos dias 20 e 21 de maio de 2026, entre as 09h00 e as 17h00.

5.2 Desmontagem:

A desmontagem terá lugar no dia 01 de junho de 2026, a partir das 10h00, devendo cada expositor retirar todo o material de sua propriedade até às 17h00.

5.3 Acesso de veículos:

Durante a montagem e desmontagem, os veículos terão acesso ao recinto por um período máximo de duas horas, suficiente para descarregar e colocar os produtos no stand.

Após este período, os veículos devem ser retirados do recinto, respeitando as normas de segurança e circulação.



6. HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DO EVENTO

6.1 A Bienal do Mar decorrerá no Pavilhão Multiusos dos Bombeiros, de 22 a 31 de maio de 2026, nos seguintes horários:

- Segunda a quinta-feira e domingo: 15h00 – 22h00
- Sexta-feira e sábado: 15h00 – 00h00
- Dia 31 o certame encerra às 19h00

6.2 Cada área gastronómica pode começar a servir a partir das 18 horas.

6.3 O incumprimento dos horários pode ser considerado infração às normas, sujeita a advertência ou penalização, incluindo suspensão temporária da área gastronómica.

7. ESTRUTURA E EQUIPAMENTO

7.1 Área do stand: Zona de atendimento (3 x 3 m) e cozinha (5 x 4 m).

7.2 Inclui: área de empratamento, zona de lavagem, atendimento, exposição e distribuição.

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

8.1 A seleção será feita por ordem de inscrição em formulário online.

8.1 Caso o número de inscrições exceda a capacidade de espaços disponíveis, a organização poderá adotar um modelo de rotatividade, permitindo a participação de um maior número de associações. Nestes casos, o período de participação de cada Associação será ajustado proporcionalmente, correspondendo a dois períodos distintos:

- a) 1.º período de 22 a 26 de maio
- b) 2.º período de 27 a 31 de maio

8.2 No ato de inscrição, que será totalmente gratuita, as associações deverão indicar a sua disponibilidade para participação durante a totalidade do evento ou apenas em períodos parciais, de forma a permitir à organização uma gestão adequada da distribuição dos espaços.

8.3 A definição final da distribuição dos espaços e períodos de participação será da responsabilidade da organização, sendo a decisão final e irrecorrível, e comunicada atempadamente a todas as entidades envolvidas.



9. FISCALIZAÇÃO E PENALIZAÇÕES

9.1 A organização pode fiscalizar o cumprimento das normas a qualquer momento.

9.2 O incumprimento pode implicar advertência, suspensão ou encerramento da tasquinha.

10. INSCRIÇÃO

10.1 Cada Associação deve preencher a ficha de inscrição oficial, incluindo menu e dados do responsável.

10.2 A inscrição implica aceitação integral das normas.



BIENAL DO MAR 2026

ANEXO II

NORMAS DE PARTICIPAÇÃO NO SHOWCOOKING

1. PARTICIPANTES

- 1.1 O espaço de showcooking destina-se a restaurantes e estabelecimentos de restauração do concelho.
- 1.2 Cada restaurante será representado por um elemento (chef, cozinheiro ou representante designado).
- 1.3 Cada participante é responsável pelo cumprimento integral das presentes normas.

2. CONCEITO DO SHOWCOOKING

- 2.1 O showcooking consiste na confeção ao vivo de um prato, perante o público.
- 2.2 Cada participação terá duração aproximada de 30 a 45 minutos.
- 2.3 As sessões decorrerão em dias e horários a definir e comunicar pela organização.
- 2.4 Todas as sessões serão gravadas em vídeo para efeitos de divulgação e promoção da Bienal e dos participantes.

3. PRATO A APRESENTAR

- 3.1 O prato apresentado deverá obrigatoriamente fazer parte da ementa do restaurante participante.
- 3.2 O prato deverá estar relacionado com o tema do mar, privilegiando ingredientes como peixe, marisco ou outros produtos marinhos.
- 3.3 Deve ser privilegiada a originalidade, identidade local e valorização dos produtos regionais.

3.4 O participante deverá indicar previamente o prato a confeccionar no ato de inscrição.

3.5 A organização reserva-se o direito de validar a adequação do prato ao conceito do evento.

4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 A organização disponibilizará o espaço de cozinha equipado para a realização do showcooking.

4.2 A lista de equipamentos disponíveis será comunicada previamente aos participantes.

4.3 Ingredientes específicos ou diferenciadores são da responsabilidade do participante.

4.4 O participante deve garantir que todos os produtos utilizados cumprem as normas de segurança alimentar.

4.5 Sempre que possível, os ingredientes devem vir previamente preparados, de forma a cumprir o tempo da sessão.

5. HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

5.1 Todos os participantes devem cumprir as normas da ASAE.

5.2 É obrigatório o uso de vestuário adequado (farda, avental, touca ou equivalente).

5.3 Deve ser assegurada a correta manipulação dos alimentos, evitando contaminações.

5.4 O espaço deverá ser mantido limpo e organizado durante toda a sessão.

6. COMPONENTE DE COMUNICAÇÃO E PROMOÇÃO

6.1 As sessões serão gravadas e poderão ser divulgadas nos canais institucionais da Bienal.

6.2 A participação implica autorização para captação de imagem e vídeo.

6.3 O nome do restaurante e do participante será divulgado nos materiais promocionais do evento.

6.4 O participante deverá apresentar o prato ao público, podendo enquadrar a sua origem e os produtos utilizados, salvaguardando, se assim o entender, os elementos confidenciais ou segredos da receita.

7. MONTAGEM E UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

7.1 Os participantes deverão comparecer no local com antecedência mínima de 30 minutos.

7.2 O espaço deve ser utilizado exclusivamente para a atividade de showcooking.

7.4 A utilização de equipamentos adicionais deverá ser previamente autorizada pela organização.

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

8.1 A seleção será feita por ordem de inscrição.

8.2 A organização poderá garantir diversidade de propostas gastronómicas.

8.3 Caso o número de inscrições exceda o número de vagas, poderá ser feita seleção com base na originalidade e adequação ao tema.

8.4 A decisão final será da responsabilidade da organização, sendo irrecorrível.

9. HORÁRIOS E PROGRAMAÇÃO

9.1 O calendário das sessões será definido pela organização, mas será dada prioridade a horas fora de expediente de almoços e jantares, entre as 15h e as 18h.

9.2 Os participantes serão informados previamente do dia e hora da sua participação.

9.3 O não cumprimento do horário poderá implicar cancelamento da participação.

10. INSCRIÇÃO

10.1 A inscrição será feita através de formulário online.

10.2 A inscrição implica aceitação integral das presentes normas.