

---

## **Normas de participação**

Atividade de restauração,  
bebidas ou comércio  
não sedentária,  
em unidades móveis

# **Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira**

## 2026

mais informações  
256 370 802  
gab.turismo@cm-feira.pt



**santa maria da feira**  
câmara municipal

**Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira**, organização da Câmara Municipal de Santa Maria da Feira, em parceria com a Lúpulo Feirense, será realizado na magnífica Quinta do Castelo, um espaço de grande beleza natural, de árvores centenárias, um lago e uma gruta artificial, de 3 a 5 de Julho, e que pretende surpreender os visitantes e apreciadores de cerveja com a apresentação de cervejas artesanais, algumas das quais exclusivas e de edição limitada, produzidas com lúpulo fresco – planta essencial para o fabrico da cerveja e conservante natural – cultivado nas margens do rio Cáster.

Ao longo dos três dias do Festival, vai juntar-se à cerveja artesanal, showcookings e degustações de gastronomia regional com menus especialmente concebidos para o efeito, workshops de cerveja, e música ambiente com a atuação de bandas e dj's, tudo num diversificado programa, direcionado a diferentes públicos, sem esquecer os mais jovens incluindo uma área infantil.

Os estabelecimentos de street food são desafiados a participar com menus confeccionados a partir de produtos identitários do território, e que se liguem ao sabor da cerveja artesanal, tendo como objetivo proporcionar uma experiência mais completa e diferenciadora aos visitantes, apresentando conceitos diversificados, contemporâneos, criativos e de qualidade.

## **1. Objeto da consulta [artigo 1º]**

**1.1** É objeto do presente concurso a atribuição de espaços para a atividade de restauração, bebidas ou comércio não sedentária, em unidades móveis, nos termos do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro, para funcionar durante o período do evento Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira, na área denominada “Street Food”, localizada na Quinta do Castelo de Santa Maria da Feira..

## **2. Entidades participantes [artigo 2º]**

**2.1** O presente concurso destina-se a operadores económicos, quer sejam pessoas singulares ou coletivas, que exerçam atividades de restauração ou de bebidas não sedentária, em unidades móveis (num conceito de Street Food) e que estejam legalmente habilitados para o efeito, nos termos do Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro e demais legislação aplicável.

## **3. Período e horário de funcionamento [artigo 3º]**

**3.1** Os estabelecimentos devem estar abertos ao público e a funcionar em pleno de 3 a 5 de julho de 2026, nos seguintes horários, sendo que os mesmos podem sofrer alterações em virtude das condições climáticas que se façam sentir durante o período do evento:

03/07/2026 | 17:00 › 01:00;  
04/07/2026 | 15:00 › 01:00;  
05/07/2026 | 15:00 › 23:00;

## **4. Entidade responsável pelo evento [artigo 4º]**

**4.1** O presente concurso é da responsabilidade da Câmara Municipal de Santa Maria da Feira, enquanto promotora do Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira.

## **5. Elementos do procedimento de participação [artigo 5º]**

**5.1** Os elementos que compõem o presente processo são os seguintes:

- a) Programa da Consulta e Normas de Participação;
- b) Anexo I: Ficha de Candidatura;
- c) Anexo II: Higiene e Segurança Alimentar;
- d) Anexo III: Segurança Pública, Segurança Contra Incêndios e Socorro.

## **6. Tipologias [artigo 6º]**

**6.1** Para o efeito do presente programa de consulta, são consideradas as seguintes tipologias:

**6.1.1. Tipo I** – Salgados: hambúrgueres; pregos; sandes quentes; sandes frias; pão recheado; wraps; conceito vegetariano; outros produtos diferenciadores.

**6.1.2. Tipo II** – Doces: crepes; tripa doce; bolacha americana; pipocas/algodão doce; churros; gelados; outros produtos diferenciadores.

**6.1.3. Tipo III** – Comida no Mundo: gastronomia típica de outros países, no conceito street food.

**6.2** Os candidatos apenas poderão concorrer a uma tipologia principal e duas subtipologias inerentes, através da sua indicação no formulário de candidatura.

## **7. Valor de participação [artigo 7º]**

**7.1** A atribuição de um espaço para participação no “Street Food Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira”, pressupõe o pagamento de 150 euros (cento e cinquenta euros);

## **8. Prazo de apresentação de candidaturas [artigo 8º]**

**8.1** As candidaturas ao “Street Food Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira”, decorrerão entre as datas de 5 e 22 de maio de 2026..

## 9. Documentos de instrução da candidatura [artigo 9º]

9.1 A validação da participação está sujeita a parecer técnico favorável aos documentos de instrução obrigatórios:

- a) Ficha de candidatura devidamente preenchida com os seguintes elementos:
- **Imagem fotográfica ou desenhada:** exterior e interior da unidade móvel e dos produtos a comercializar;
  - **Layout:** esquematização da disposição dos equipamentos de apoio no interior da unidade móvel;
  - **Caracterização da unidade móvel:** dimensões, caracterização dos materiais utilizados nos revestimentos interiores [pavimento, teto, paredes e balcões de trabalho]
  - **Identificação e quantificação dos equipamentos de apoio:** equipamentos de manutenção de temperaturas de frio e quente, equipamentos utilizados na preparação e confeção dos alimentos;
  - **Produtos alimentares a comercializar (alimentação e bebidas):** listagem dos produtos e respetivos ingredientes e caracterização das técnicas de confeção de alimentos (quando realizada pelo operador alimentar), fichas técnicas dos produtos, apresentação ao cliente e respetivo preço;
  - **Necessidades logísticas:** abastecimento de água e de eliminação de águas residuais/necessidades elétricas/registo fotográfico da entrada para ligação elétrica/nº de equipamentos e respetivas potências.
- b) Declaração de compromisso (modelo em anexo);

9.2 A candidatura que não apresente os documentos exigidos no artigo 9º será penalizada | excluída no ato de avaliação.

## 10. Modo de apresentação e envio dos documentos [artigo 10º]

10.1 Os documentos referidos no artigo 9º devem ser enviados em envelope fechado, com a seguinte informação:

- a) Identificação do candidato (entidade singular ou coletiva);  
b) Designação "Street Food Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira".

10.2 Os documentos devem ser remetidos por correio, em carta registada e com aviso de receção, até 22 de maio de 2026 inclusive, para a seguinte morada:

Pelouro da Cultura, Turismo e Património  
Praça da República  
4520-174 Santa Maria da Feira

10.3 O operador será o único responsável em caso de expedição de documentos depois de terminado o prazo referido no artigo 10º;

10.4 A apresentação de candidatura fora do prazo referido no artigo 10º determina a exclusão da mesma.

## 11. Seleção das candidaturas [artigo 11º]

11.1 A entrega de candidatura não assegura a participação no festival;

11.2 A organização reserva-se o direito de recusar as candidaturas que não se ajustem aos objetivos do evento, ou que, por qualquer outro motivo, sejam consideradas prejudiciais ou inconvenientes;

11.3 A participação em edições anteriores do "Street Food Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira" não constitui garantia de participação na presente edição;

11.4 O número de operadores a selecionar será definido no ato de avaliação consoante a tipologia a que se candidata, características das unidades móveis e o layout do evento;

11.5 A seleção dos participantes compete ao júri composto por elementos da organização do Festival da Juventude SMF:

- Carla Alves: Técnica Superior da Divisão de Gestão Urbanística do Pelouro do Urbanismo, Planeamento e Mobilidade;
- Pedro Marques: Técnico Superior do Gabinete de Turismo, do Pelouro da Cultura, Turismo e Património
- Fábio Pinto: Técnico Superior do Gabinete de Turismo, do Pelouro da Cultura, Turismo e Património;

Elementos de Júri suplentes:

- Paula Magalhães: Chefe de Gabinete de Turismo;
- Gabriel Cardoso: Lúpulo Feirense.

## 12. Apreciação das candidaturas [artigo 12º]

12.1 A apreciação e seleção das candidaturas será feita de acordo com critérios fixos e respetiva ponderação percentual:

Critérios de apreciação	Ponderação Percentual
Originalidade dos produtos e enquadramento do conceito gastronómico	30 %
Estética: Identidade/Marca/Apresentação	20 %
Logística   Exequibilidade da instalação da unidade móvel	15 %
Histórico de avaliação de participação em edições anteriores   Experiência do candidato (currículo) para novos candidatos	15 %
Sustentabilidade e boas práticas ambientais	10 %
Objetividade e clareza da candidatura	10 %

### 13. Informação da seleção dos candidatos [artigo 13º]

13.1 Todos os candidatos serão informados do resultado da sua candidatura, por email, após o dia 5 de junho de 2026;

13.2 Todos os operadores serão informados do resultado da sua candidatura, por e-mail, após comunicação da lista de selecionados em reunião de câmara;

13.3 Em caso de desistência, o operador deverá informar a organização até trinta dias úteis antes do início do festival sob pena de não lhe ser restituído o valor de participação;

### 14. Pagamento da participação [artigo 14º]

14.1 Após a comunicação da seleção, será enviada referência multibanco para procederem aos respetivos pagamentos – valor de participação e de caução, no prazo de 5 dias úteis;

14.2 A caução tem o valor de 350 euros e será devolvida no final do evento caso o participante:

- a) Respeite as normas do presente Programa da Consulta e Regulamento de Participação;
- b) Respeite as condições de participação apresentadas na candidatura e aprovadas pela organização

14.3 Após a liquidação do valor de participação e de caução, os selecionados deverão enviar email para gab.turismo@cm-feira.pt com o comprovativo de pagamento;

### 15. Utilização de logótipos [artigo 15º]

15.1 Não é permitida a utilização dos logótipos do Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira, ou da Câmara Municipal de Santa Maria da Feira em produtos à venda no evento, com exceção de produtos certificados pela organização.

### 16. Deveres dos participantes [artigo 16º]

16.1 O licenciamento da instalação e o funcionamento dos estabelecimentos obedecem ao regime legal em vigor à data do evento;

16.2 Após a comunicação de aceitação da candidatura, cada entidade participante no Street Food Festival da Juventude SMF deverá proceder à submissão de mera comunicação prévia (**licenciamento do exercício da atividade no evento**), nos termos do artigo 4º do DL 10/2015 de 16/01. Para tal, pode dirigir-se ao **Atendimento Municipal** ou submetê-la através do site do balcão do empreendedor – bde.portaldocidadao.pt.

16.3 Os seguintes documentos devem ser enviados à organização até ao dia **15 de junho de 2026** através do email gab.turismo@cm-feira.pt com a designação "Street Food Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira":

- a) Documento comprovativo do início de atividade de restauração, bebidas ou comércio com caráter não sedentário (consoante

a atividade a exercer) com o CAE correspondente (de acordo com a CAE-Rev.4 – Nova Classificação das Atividades Económicas);

- b) Cópia da apólice do seguro de responsabilidade civil em vigor durante o período do evento;
- c) A cópia da mera comunicação prévia referido no ponto 16.2

16.4 É obrigatória a participação de, pelo menos, dois elementos de cada operador alimentar selecionado, na ação de formação de segurança alimentar a promover pelo Município, em data a designar, após a seleção das candidaturas. **Caso os operadores selecionados que tenham participado no Street Food Imaginarius 2026 e na respetiva formação da Segurança Alimentar, será facultativa a sua presença para esta formação devendo informar da sua decisão atempadamente;**

16.5 Durante o evento deverá estar em permanência na unidade móvel, pelo menos, um elemento que frequentou a ação de formação;

16.6 Os anexos ao presente Regulamento de Participação devem ser integralmente cumpridos em complemento à legislação em vigor relativa à atividade exercida;

16.7 O incumprimento de qualquer um dos seguintes deveres e obrigações dos participantes poderá dar lugar à exclusão do evento:

- a) O responsável da unidade móvel (UM) deve acompanhar todo o processo de montagens (execução das infraestruturas necessárias);
- b) Por questões de logística (instalação dos equipamentos móveis, execução das infraestruturas necessárias, tais como instalação elétrica, redes de água e de saneamento), **as UM devem chegar ao local referido no artigo 1º, no dia 02/07/2026, entre as 09:30 e as 10:30;**
- c) **As UM devem estar devidamente instaladas e operacionais às 14:30 do dia 03/07/2026** para visita técnica a realizar pela Câmara Municipal e entidades concelhias competentes nas áreas da saúde pública e de segurança;
- d) **A remoção das UM do recinto do evento deverá ser efetuada até às 12:00 do dia 06/07/2026;**
- e) O horário definido para o funcionamento da área alimentar deve ser impreterivelmente cumprido;
- f) A memória descritiva apresentada nos documentos de instrução deve ser respeitada na íntegra, sob pena de exclusão do evento;
- g) A área envolvente à unidade móvel deve apresentar-se sempre limpa e organizada, sem acumulação de produtos e/ou resíduos que causem qualquer foco de insalubridade e/ou mau impacto visual. Se tal se verificar, a responsabilidade será imputada ao operador com a possibilidade de perda da caução;
- h) Cada entidade participante é responsável pela limpeza e segurança dos seus bens;
- i) No serviço ao cliente é obrigatória a utilização de louça descartável, não reutilizável, sendo que todos os utensílios e louça são da responsabilidade dos participantes;
- j) Os participantes devem sujeitar-se a ações de supervisão / auditorias / fiscalização, em toda a área do estabelecimento (incluindo os espaços reservados), a realizar pela organização do evento ou de qualquer outra entidade legalmente competente para o efeito;

- 
- k) O representante da entidade participante que subscreve a Declaração de Compromisso será o responsável do estabelecimento perante a organização do evento ou de qualquer entidade fiscalizadora;
  - l) É da responsabilidade da entidade participante a indemnização por quaisquer danos provocados a terceiros que legalmente lhe sejam imputados, em consequência da exploração. A responsabilidade civil profissional, bem como a responsabilidade civil de exploração pelas atividades desenvolvidas deve ser transferida para uma empresa de seguro;
  - m) Todas as entidades participantes que no decurso da sua permanência em Santa Maria da Feira sejam causadores de distúrbios no espaço público serão automaticamente excluídas do evento, com a possibilidade de perda do valor da caução.

## **17. Deveres da organização [artigo 17º]**

**17.1** Localização | A definição da localização das unidades móveis far-se-á no momento da seleção dos operadores participantes, através de análise de questões técnicas determinantes na implementação dos mesmos no terreno;

**17.2** Formação | Promoção de ações de formação nos âmbitos que o Município considerar por convenientes, enquadradas no serviço a prestar pelas entidades participantes;

**17.3** Segurança | Garantir a segurança do espaço público, não sendo, no entanto, da responsabilidade da organização do evento eventuais furtos, roubos ou quaisquer danos nas unidades móveis;

**17.4** Logística | Execução das ligações às redes de Infraestruturas: rede elétrica, abastecimento de água e de saneamento (apoio técnico durante o evento);

**17.5** Iluminação | Assegurar a colocação de iluminação exterior necessária ao bom funcionamento da área alimentar.

## **18. Esclarecimentos e dúvidas [artigo 18º]**

**18.1** Os esclarecimentos necessários à boa compreensão e interpretação das regras do presente regulamento devem ser solicitados através do endereço de email: [gab.turismo@cm-feira.pt](mailto:gab.turismo@cm-feira.pt).

## **19. Disposição finais e normas subsidiárias [artigo 19º]**

**19.1** O envio dos documentos de instrução e a participação no “Street Food Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira” implica a aceitação de todas as cláusulas constantes nestas normas de participação;

**19.2** O incumprimento das normas de participação assim como das condições de participação aprovadas e apresentadas na candidatura determinam a extinção do direito de participação sem que haja lugar à existência de indemnização, bem como à impossibilidade de apresentar candidatura nas duas próximas edições do festival;

**19.3** Aos casos omissos aplicam-se disposições legais em vigor.

---

## **Anexo 1**

Ficha de candidatura  
e declaração  
de compromisso

# **Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira**

2026

**mais informações**

256 370 802

[gab.turismo@cm-feira.pt](mailto:gab.turismo@cm-feira.pt)



**santa maria da feira**  
câmara municipal

---

# 1. Identificação

## 1.1 Identificação da entidade exploradora

Operador económico – pessoa singular ou coletiva

Morada completa

Código de atividade económica (CAE – Rev. 4)

NIF

NIB/IBAN

## 1.2 Responsável pela candidatura

Nome completo

Telemóvel

Email

## 1.3 Tipologias

Assinale com x a categoria a que se candidata:

### Tipo I – Salgados

#### Subtipologias

- a) Hambúrgueres
- b) Pregos
- c) Sandes quentes
- d) Sandes frias
- e) Pão recheado
- f) Wraps
- g) Conceito vegetariano
- h) Outros produtos diferenciadores

### Tipo II – Doces

#### Subtipologias

- a) Crepes
- b) Tripa doce
- c) Bolacha americana
- d) Pipocas/Algodão doce
- e) Churros
- f) Gelados
- g) Outros produtos diferenciadores

### Tipo III – Comida no Mundo

#### Subtipologias

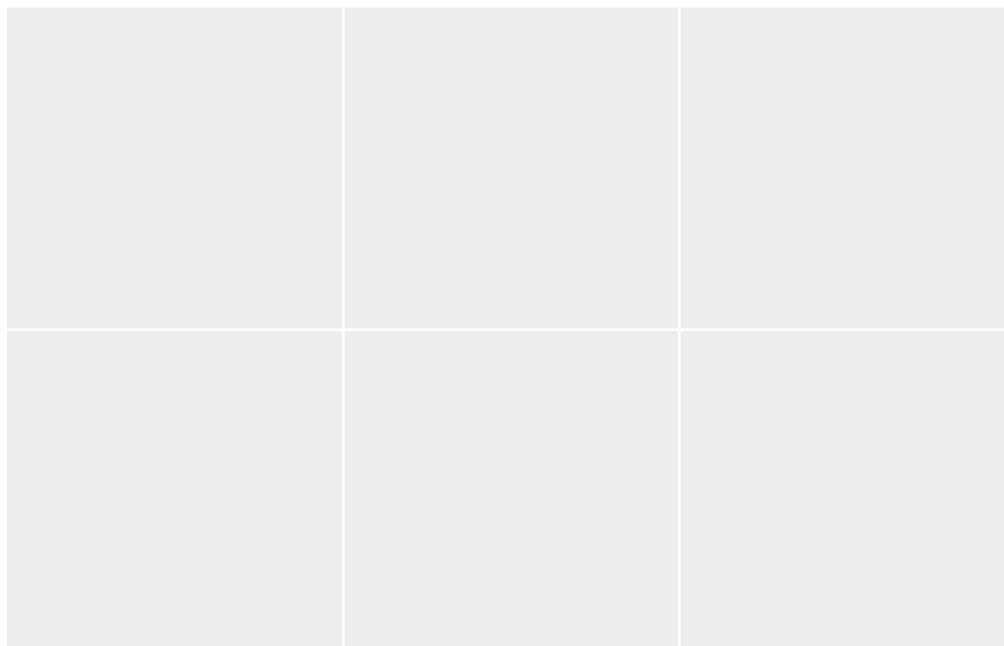
- a) Gastronomia típica de outros países, no conceito Street Food

**Nota de preenchimento** (artigo 6º das Normas de Participação): Os candidatos apenas poderão concorrer a uma tipologia principal e duas subtipologias correspondentes.

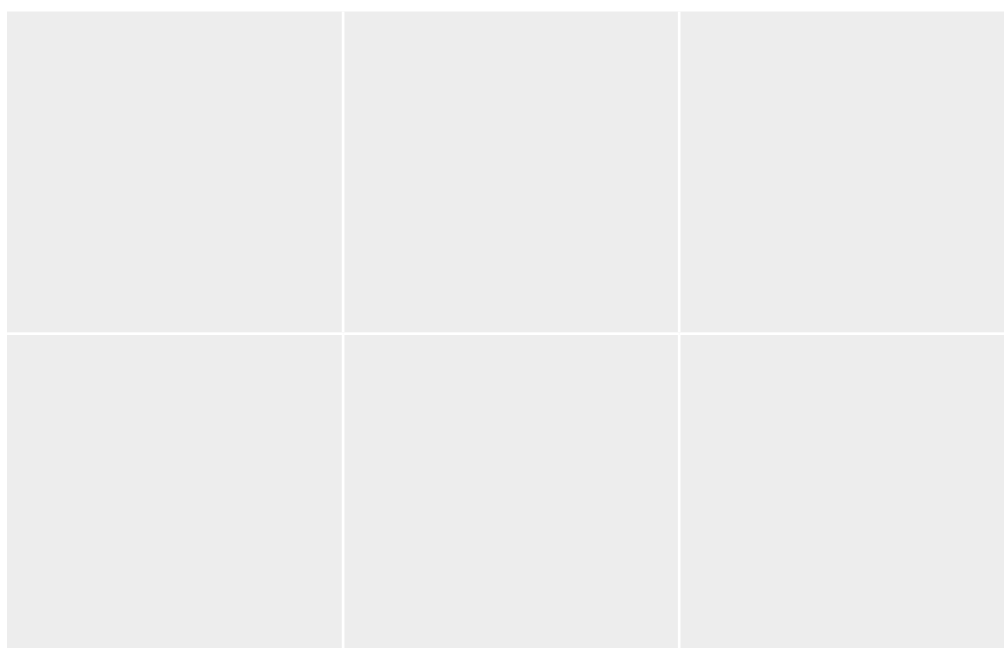
---

## 2. Memória Descritiva

### 2.1 Imagens fotográficas do exterior da unidade móvel

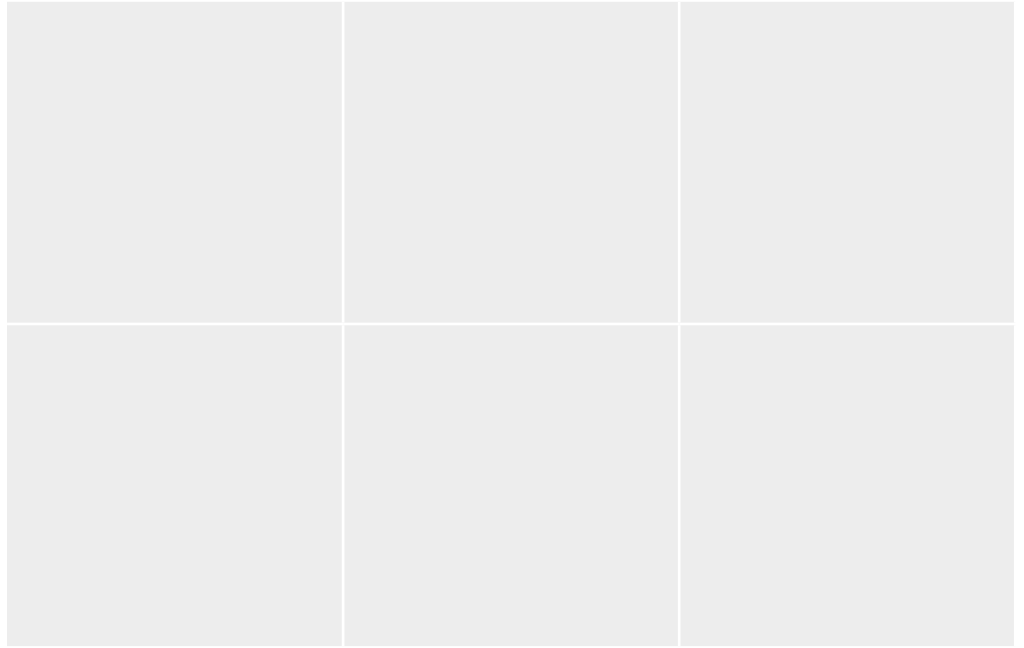


### 2.2 Imagens fotográficas do interior da unidade móvel

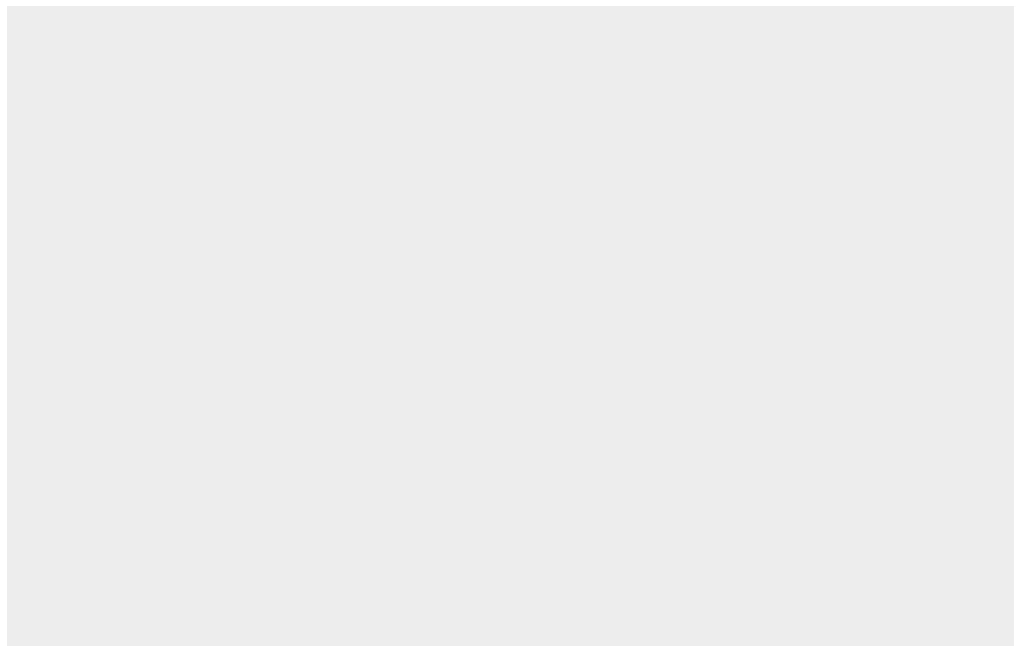


---

### 2.3 Imagens fotográficas dos produtos



### 2.4 Esquematização do layout interior – desenho com identificação e implantação de equipamentos.



### 2.5 Caracterização da unidade móvel – Dimensões

Comprimento (m)	Largura (m)	Altura (m)	lança* (m)
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

\*quando aplicável

---

## 2.6 Caracterização da unidade móvel – Materiais

Pavimento

Teto

Paredes

Balcões de trabalho

## 2.7 Identificação e caracterização dos equipamentos de apoio

Equipamentos de manutenção de temperaturas de frio e quente e equipamentos utilizados na preparação e confeção dos alimentos.

## 2.8 Listagem de produtos a comercializar; ingredientes; técnicas de confeção; modo de apresentação ao cliente e preçário.

## 2.9 Logística

### Abastecimento de Água

Depósito | Capacidade  L

Adaptador de ligação à rede pública

### Eliminação de Águas Residuais

Depósito | Capacidade  L

Adaptador de ligação à rede pública

### Necessidades elétricas

Potência Elétrica Pretendida  amperes

Monofásica

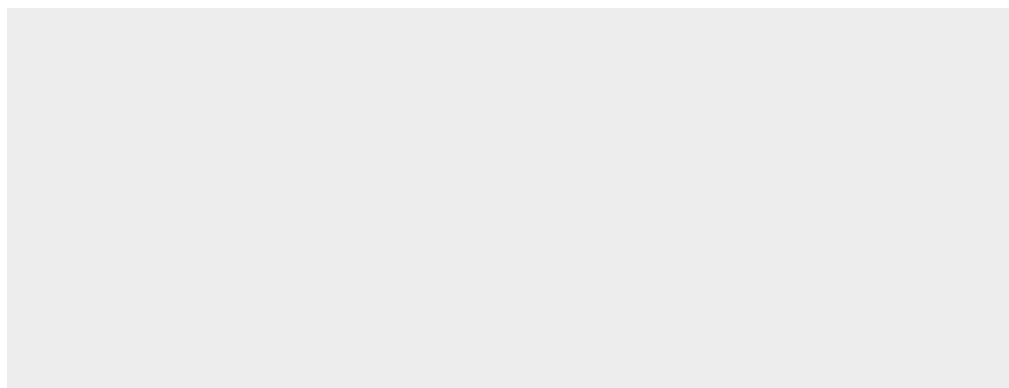
Trifásica

Equipamentos	Nº de equipamentos	Potência (Unidade) / Watts
<input type="text"/> Refrigeração	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> Fogão	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> Grelhador	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> Fritadeira	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> Forno	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> Microondas	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> Amassadeira	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> Crepeira	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> Banho-Maria	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> Máquina de Pipocas	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> Máquina de Algodão Doce	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> Máquina de Café	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> Máquina de Bebidas de Pressão	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> _____	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> _____	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> _____	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> _____	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> _____	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> _____	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> _____	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/> _____	<input type="text"/>	<input type="text"/>

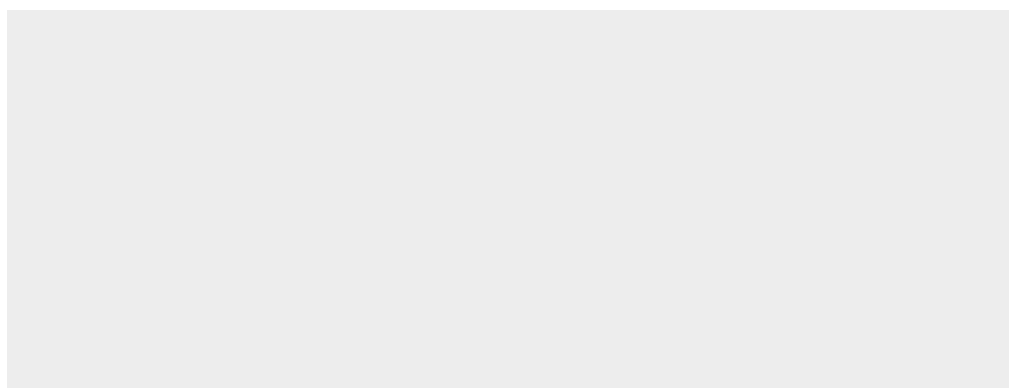
---

### 3. Adequação e fundamentação da candidatura aos critérios de apreciação

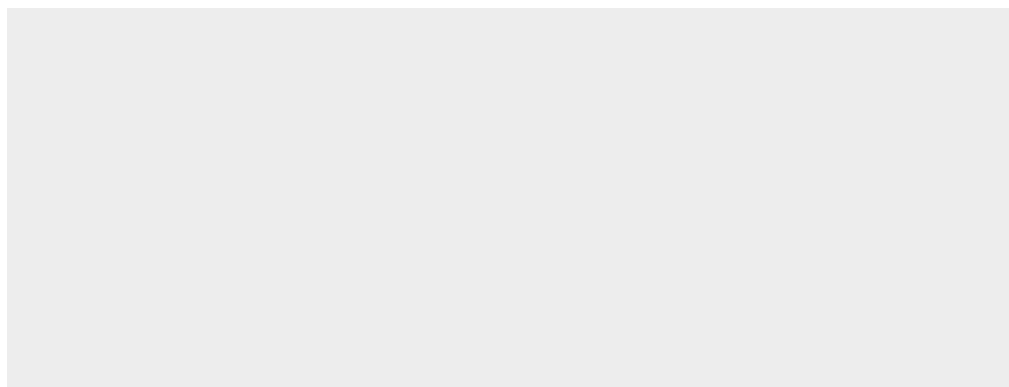
a) Originalidade dos produtos e enquadramento do conceito gastronómico (do evento).



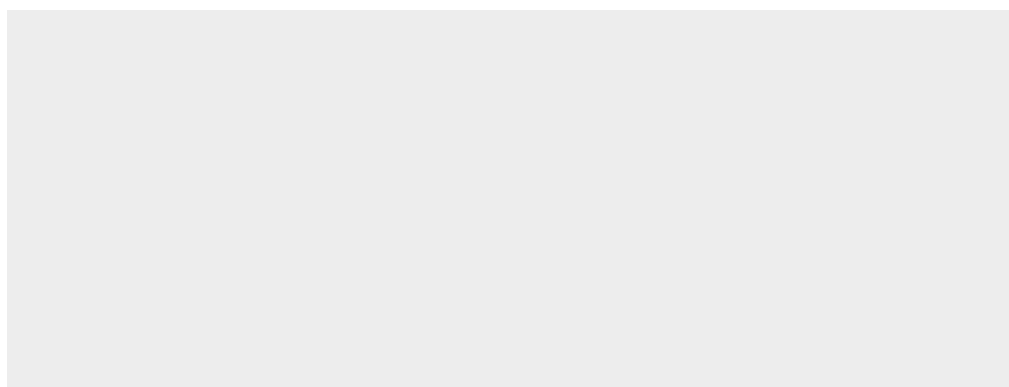
b) Estética: Identidade / Marca / Apresentação



c) Para novos candidatos – currículo/ presença em eventos e festivais de referência



d) Sustentabilidade e boas práticas ambientais (ex: tratamento de resíduos e óleos, otimização na gestão de matérias primas evitando o desperdício)



---

## Declaração compromisso

Para os devidos efeitos (nome),

na qualidade de responsável pela presente candidatura, declara sob compromisso de honra que:

1. não está em dívida ao Estado Português por impostos liquidados nos últimos três anos;
2. não se encontra em nenhuma das situações previstas no artigo 17º do Decreto-Lei nº 55/95, de 29 de março, isto é:
  - a) não se encontra em estado de falência, de liquidação ou cessação de atividade, nem tem o respetivo processo pendente;
  - b) tem a sua situação regularizada relativamente a dívidas por impostos ao Estado Português e por contribuições para a segurança social em Portugal ou no Estado de que é nacional ou onde se encontra estabelecido;
  - c) não foi condenado por sentença transitada em julgado, por qualquer delito que afete a sua honorabilidade profissional, nem foi disciplinarmente punido por falta grave em matéria profissional (se, entretanto, tiver ocorrido a sua reabilitação);
  - d) não foi objeto de aplicação de sanção acessória prevista na alínea e) do nº I do artigo 21º do Decreto-Lei nº433/82, de 27 de outubro, com a redação dada pelo Decreto-Lei nº 356/89, de 17 de outubro, (este diploma consagra o regime geral das contraordenações e prevê como sanção acessória a privação do direito de participação em concursos promovidos por entidades ou serviços públicos, de obras públicas, de fornecimentos de bens e serviços) durante o período de inabilidade legalmente previsto;
  - e) não foi objeto de aplicação da sanção acessória prevista no nº I do artigo 5º do Decreto-Lei nº 396/91, de 16 de outubro, (este diploma prescreve sobre a idade mínima para prestar trabalho e prevê como sanção acessória a interdição, pelo período de um ano, relativamente a: “Celebração de contratos de fornecimento de obras públicas com o Estado, Regiões Autónomas, institutos públicos, autarquias locais... ; Celebração de contratos de exploração de concessão de serviços públicos; Apresentação de candidaturas a apoios comunitários”) durante o período de inabilidade legalmente previsto;
  - f) não foi objeto de aplicação de sanção administrativa ou judicial pela utilização ao seu serviço de mão-de-obra legalmente sujeita ao pagamento de impostos e contribuições para a Segurança Social não declarada nos termos das normas que imponham essa obrigação, em Portugal ou no Estado membro da União Europeia de que seja nacional ou onde se encontra estabelecido, durante o prazo de prescrição da sanção legalmente previsto.
  - g) compromete-se a fazer um seguro de responsabilidade civil de exploração para o período de realização do(s) festival(ais) do qual fará prova no momento da contratualização referida no ponto 13.3.
  - h) compromete-se a respeitar todas as regras constantes do regulamento e agir em conformidade com as Normas de Participação e respetivos anexos, e demais legislação aplicável, nomeadamente as obrigações legais e regulamenta-res relativas às instalações e equipamentos, bem como às regras de segurança pública e de higiene e segurança alimentar.

**Data**

de  de

**Assinatura**

**Nota:** O formulário de candidatura, devidamente preenchido, deverá ser impresso e remetido por correio juntamente com os elementos solicitados no guia de participação.

---

## **Anexo 2**

Higiene e segurança  
alimentar

# **Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira**

2026

**mais informações**

256 370 802

[gab.turismo@cm-feira.pt](mailto:gab.turismo@cm-feira.pt)



**santa maria da feira**  
câmara municipal

O presente anexo serve de orientação para o cumprimento das normas regulamentares ao nível da higiene e da segurança alimentar, alertando-se para as medidas previstas no HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) na aplicação dos princípios da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos de cada estabelecimento (Regulamento CE n.º 852/2004 de 29/04).

## 1. Instalações e equipamentos

### 1. Layout

- a) O layout é a esquematização das zonas de trabalho e dos circuitos dos géneros alimentícios, tendo por objetivo a aplicação do princípio “marcha em frente”, evitado a ocorrência de contaminações cruzadas entre zonas limpas e zonas sujas;

### 2. Instalações

- a) Genericamente, as instalações onde circulam e se manipulam os géneros alimentícios, devem ser construídas de forma a permitir a aplicação de boas práticas de higiene, incluindo a proteção contra a contaminação entre e durante as operações;
- b) As paredes devem ser construídas em materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, não tóxicos e de superfície lisa, facilitando o processo de limpeza e, sempre que necessário, desinfeção e a manutenção das boas condições de salubridade e de conservação;
- c) Os tetos e equipamentos neles montados devem ser construídos em materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, não tóxicos e de superfície lisa, de forma a evitar a acumulação de sujidades e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas;
- d) Os pavimentos devem ser executados em estrutura estável e nivelada, com revestimento impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico, facilitando o processo de limpeza e, sempre que necessário, desinfeção e, ainda, com características antiderrapantes evitando o risco de queda dos funcionários/colaboradores;
- e) As superfícies onde se armazenem, circulem e se manipulem os géneros alimentícios (balcões, bancadas de trabalho e prateleiras) devem ser revestidas com materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, facilitando o processo de limpeza e, sempre que necessário, desinfeção, evitando o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos. Devem ser completamente uniformes, sem quaisquer ranhuras ou rugosidades e sem a presença de materiais que possam provocar acumulação de sujidades e riscos físicos, tais como, pregos, agrafos, parafusos e afins;
- f) Os equipamentos, tais como fogões, frigoríficos e outros, devem ser adequados para as funções a que se destinam e estar nas devidas condições de conservação e limpeza. Não são admissíveis, superfícies lascadas, pontos de ferrugem e sujidades acumuladas;
- g) Aberturas para o exterior – As instalações têm de ser, obrigatoriamente, dotadas de aberturas diretas para o exterior (janelas), executadas em paredes opostas permitindo a ventilação transversal, natural e permanente, se possível na área superior da

parede e em toda a sua extensão. Desta forma, fica assegurada a constante renovação do ar interior, equilibrando a temperatura e humidade do estabelecimento de forma a proporcionar o bem-estar dos funcionários/colaboradores e bom funcionamento dos equipamentos elétricos. As aberturas devem ser executadas de forma a evitar a acumulação de sujidades;

- h) As portas devem possuir superfícies lisas e não absorventes facilitando a limpeza e, sempre que necessário, a desinfeção;
- i) Evacuação de fumos e gases – Sobre os equipamentos de produção (fogões/grelhadores/fritadeiras) devem existir mecanismos que permitam a evacuação, direta para o exterior, de fumos e gases, executados em materiais resistentes, incombustíveis e de fácil limpeza, de modo a evitar a acumulação de sujidades e gorduras e de acordo com as determinações técnicas previstas no anexo III do presente regulamento;
- j) Iluminação – As instalações devem ser providas de iluminação favorável às boas condições de trabalho e higiene do local com intensidade uniforme e suficiente para a execução de trabalhos de detalhe. As fontes de iluminação devem possuir proteção adequada, de forma a impedir a contaminação dos alimentos, equipamentos e proteção dos funcionários/colaboradores no caso de rebentamento das lâmpadas;
- k) Gestão de pragas – Todas as aberturas para o exterior (portas e janelas) dos recuados e zonas de armazenagem devem ser dotadas de sistema de proteção contra animais infestantes. Devem ser adotadas medidas de controlo de entrada de animais infestantes (ex: evitar a acumulação de resíduos orgânicos nas superfícies e recipientes de resíduos, fomentar o autocontrolo visual, verificação do estado das embalagens de matérias-primas ou de consumíveis);
- l) Proibição de fumar – Na área de trabalho deve ser afixada a sinalética de proibição de fumar;

### 3. Materiais e objetos em contacto com os alimentos

- a) Os equipamentos, utensílios, recipientes, louças e demais materiais que entrem em contacto com os alimentos devem possuir as características definidas no Regulamento CE 1935/2004 de 29/10, só sendo aceites os que possuírem o símbolo legal incorporado;
- b) Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis para os géneros alimentícios (apenas os adequados para o efeito) devem ser de fácil limpeza e desinfeção;
- c) A sua armazenagem deve ser em local adequado (prateleira/armário), limpo e ao abrigo de contaminações – com proteção em material lavável (portas ou cortinas laváveis);
- d) Não é permitida a reutilização de garrações/garrafas de água de utilização única;
- e) Não é permitida a utilização de panos [1] ou de outros materiais similares reutilizáveis, na área de armazenagem/serviço;



### 4. Limpeza e desinfeção das instalações

- a) As operações de higienização devem seguir o plano de limpeza definido para o estabelecimento, com a utilização dos produtos adequados (detergentes e desinfetantes) nas dosagens indicadas pelo fornecedor (ver rótulo), nos procedimentos de limpeza e desinfeção (locais, materiais, equipamentos e periodicidade)

e preenchimento do mapa de registo de higienização cedido pela organização;

- b) Não é permitida a varredura a seco dos pavimentos, a sua limpeza deve ser efetuada sempre material humedecido (esfregona/mopa) e em perfeitas condições higiénicas;
- c) Os produtos de limpeza devem ser armazenados em local fechado e identificado, sempre separado dos produtos alimentares;

## 5. Vestiários e instalações sanitárias

- a) No estabelecimento deve ser definido um local de vestiário com espaços próprios para colocar os objetos pessoais e roupas dos funcionários/colaboradores, sempre separado dos produtos alimentares;
- b) Devem ser utilizadas as instalações sanitárias instaladas pela Organização para utilização restrita dos funcionários/colaboradores da área alimentar. A informação da sua localização é fornecida pelo responsável de área;

## 6. Zona destinada a clientes

- a) O espaço destinado ao público não deve ser ocupado com vasilhame e outros utensílios ou equipamentos, devendo manter-se nas devidas condições higiossanitárias;

## 2. Higiene dos alimentos

- a) Os circuitos dos alimentos devem ser sempre realizados de acordo com os princípios de HACCP, implementando-se as boas práticas de higiene e de segurança alimentar durante as operações, nomeadamente, contra a contaminação cruzada, motivada pelos géneros alimentícios, equipamentos, materiais, água, sistemas de arejamento ou pessoal e outras fontes de contaminação microbiológica;
- b) A higienização dos géneros alimentícios deve ser realizada nos equipamentos adequados e recursos disponibilizados pela organização (água potável) para que essa operação possa decorrer de forma segura;
- c) Todos os géneros alimentícios não consumidos, deixados pelos clientes, devem ser eliminados de forma responsável;
- d) Devem ser armazenadas, nas devidas condições de conservação, amostras de todos os pratos confeccionados durante pelo menos 72 horas, para efeitos de análise microbiológica sempre que se mostre necessário;

## 7. Fornecimento e transporte

- a) Os fornecedores devem ser operadores devidamente habilitados legalmente para a sua atividade. Cada estabelecimento deverá ter uma lista dos seus fornecedores da qual constem os produtos que habitualmente lhe são encomendados;
- b) Os estabelecimentos devem definir os critérios de qualidade dos produtos a adquirir e comunicar aos fornecedores: características dos produtos, preços, condições de higiene das instalações dos fornecedores, higiene pessoal dos fornecedores, condições de transporte;

- c) Os veículos e recipientes utilizados no transporte, devem estar rigorosamente limpos e em boas condições e não devem servir cumulativamente para qualquer outra finalidade;
- d) O transporte (desde as instalações do fornecedor até ao estabelecimento instalado no recinto) deve ser feito em boas condições higiénicas e de acondicionamento, de forma a estarem resguardados de quaisquer impurezas que os contaminem, e ainda a garantia da manutenção das temperaturas de conservação dos produtos alimentares;

## 8. Armazenagem

- a) O armazenamento deve ser efetuado em espaço ou equipamento próprio, nas condições adequadas de higiene e temperaturas de conservação (ver indicações da rotulagem).
- b) Os locais de armazenagem dos produtos alimentares devem garantir as características definidas no ponto 1 do presente anexo a uma distância nunca inferior a 20 cm do pavimento, mesmo que estejam embalados e com afastamento às paredes;
- c) As embalagens exteriores utilizadas no transporte não devem ser conduzidas para o interior das instalações, pois são portadores de grandes quantidades de poeiras, sujidades, microrganismos e, eventualmente, pequenos animais infestantes que irão contaminar o interior do estabelecimento;
- d) Os equipamentos de conservação de frio (refrigeração ou conservação de congelados) devem estar dotados de termómetros para controlo e registo das temperaturas de conservação;
- e) Não é permitida a congelação de géneros alimentícios, devendo apenas ser assegurada a conservação de produtos ultracongelados (ver indicações da rotulagem) em equipamentos adequados;
- f) O processo de descongelação de ultracongelados apenas é permitido na unidade móvel instalada e licenciada no evento;
- g) Os produtos alimentares mais perecíveis, não poderão estar sujeitos a quebras de temperatura que coloquem em risco a sua inocuidade;

## 9. Tratamento térmico/conservação pós confeção

- a) Não é permitida a referência para consumo próprio de produtos alimentares que constem do menu, que se encontrem em desrespeito com as regras de segurança alimentar, nomeadamente o seu arrefecimento, após a confeção, abaixo dos 65º C. Caso seja detetada esta não conformidade durante uma visita técnica da equipa de segurança alimentar, o produto será destruído na presença dos técnicos auditores;
- b) Nos casos em que os géneros alimentícios se destinem a ser servidos frios, devem ser rapidamente arrefecidos, logo após a sua confeção, até atingirem uma temperatura que não comporte riscos para a saúde. Devem ser mantidos em ambiente refrigerado até serem servidos ao cliente. Em caso algum devem voltar a ser aquecidos;
- c) Deve ser assegurada a manutenção de temperaturas iguais ou superiores a 65 °C aos alimentos servidos quentes;
- d) Não é permitido o reaproveitamento de sobras;
- e) Os óleos de fritura devem ser sujeitos a controlo, de modo a garantir a sua qualidade e segurança para o consumidor.
- f) Pode ser realizado controlo visual ou testes colorimétricos.
- g) Realizar sempre o registo de temperatura e de substituição do óleo;

## 10. Exposição de produtos alimentares

- a) Os géneros alimentícios em exposição devem estar acondicionados em vitrines de vidro ou acrílico a, pelo menos, 70 cm do solo e ao abrigo das condições climatéricas ou de outros fatores contaminantes, assim como de qualquer ação do consumidor;
- b) Deve ser garantida a temperatura adequada dos alimentos nas vitrines de exposição (refrigeração ou conservação de quentes), de acordo com os limites definidos para o tipo de produto;
- c) Não podem existir plantas nem quaisquer objetos/ornamentos que acumulem sujidades, sobre os alimentos;
- d) Não é permitida a exposição a descoberto, salvo se estiverem individualmente e convenientemente embalados;

## 11. Eliminação de resíduos

- a) Os resíduos alimentares e outros, devem ser depositados em recipientes próprios para o efeito, dotados de tampa acionada por pedal, e não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos (devem ser de fabrico adequado e ser mantidos em boas condições de conservação e de higienização);
- b) Os óleos alimentares usados devem ser armazenados em recipientes adequados para o efeito.

## 3. Higiene do Pessoal

- a) Junto aos pontos de água para lavagem das mãos, deve existir sabonete líquido e toalhetes de papel em suportes adequados para o efeito (doseador e dispensador de papel) e ainda gel desinfetante das mãos para utilização sempre que necessária;
- b) Os funcionários/colaboradores devem apresentar-se sempre com elevado grau de higiene pessoal, devendo usar vestuário de cor clara, adequado e limpo e, sempre que necessário, que confira proteção. O pessoal que estiver na área de serviço em contacto direto com os alimentos deve usar proteção de cabelo e retirar todos os adornos nomeadamente brincos, pulseiras, fios, relógios e afins;
- c) Não é permitido que o pessoal responsável pela caixa de pagamentos seja em simultâneo manipulador de alimentos;
- d) Qualquer pessoa que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibida de manipular géneros alimentícios e entrar em locais onde se manuseiem alimentos, seja a que título for, se houver probabilidade de contaminação direta ou indireta. Qualquer pessoa afetada deste modo, deverá informar imediatamente o responsável do espaço, de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas;
- e) O pessoal do estabelecimento deve ser portador de documento comprovativo da realização de exames periódicos de aptidão física e psíquica para o exercício da atividade (manipulador de alimentos) e como não sofre de qualquer doença contagiosa ou de pele. Portaria n.º 148/88 de 09/03.

## 4. Principais disposições legais e normativas aplicáveis

- a) Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de junho visa assegurar a execução e garantir o cumprimento dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril;
- b) Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril (higiene dos géneros alimentícios);
- c) Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril (higiene dos géneros alimentícios de origem animal);
- d) Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho, que estabelece as normas de prestação de informação relativa aos géneros alimentícios (rotulagem) e Regulamento (CE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro;
- e) Decreto-Lei n.º 50/2013 de 16 de abril alterado pelo Decreto-Lei n.º 106/2015 de 16 de junho, que estabelece as restrições à venda e ao consumo das bebidas alcoólicas;
- f) Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro e Decreto-Lei n.º 175/2007 de 8 de maio, na sua redação atualizada relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos;
- g) Decreto-Lei n.º 147/2003 de 11 de julho, relativo ao regime de bens em circulação alterado e republicado pelo Decreto-Lei n.º 198/2012 de 24 de agosto;
- h) Decreto-Lei n.º 102/2017 de 23 de agosto, relativo à informação ao consumidor;
- i) Demais legislação aplicável em vigor à data do evento.

---

## **Anexo 3**

Segurança pública,  
segurança contra  
incêndios e socorro

# **Festival da Cerveja Artesanal de Santa Maria da Feira**

2026

**mais informações**

256 370 802

[gab.turismo@cm-feira.pt](mailto:gab.turismo@cm-feira.pt)



**santa maria da feira**  
câmara municipal

## 1. Segurança pública

1.1 Receber, dirigir e cuidar dos visitantes, independentemente da idade, raça ou sexo;

1.2 Atender com zelo e diligência as queixas ou reclamações apresentadas por qualquer visitante;

1.3 Colaborar com o SMPC – Serviço Municipal de Proteção Civil, vigilantes, forças da ordem e bombeiros sempre que tal for necessário ou solicitado;

1.4 Controlar movimentos de visitantes, incluindo detetar e impedir a introdução de objetos e substâncias proibidas ou suscetíveis de possibilitar atos de violência, bem como comunicar conflitos e distúrbios dentro do recinto;

1.5 Prestar informações inerentes à organização, infraestruturas e postura de trânsito.

1.6 Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo à sua imediata comunicação à organização.

## 2. Socorro

2.1 Importante saber e indicar a localização do posto de segurança;

2.2 Em caso de ocorrência de acidente/incidente, contactar imediatamente a organização, garantindo a primeira assistência a vítima;

2.3 Acalmar e cooperar na evacuação rápida e segura de todos os participantes e visitantes do evento;

2.4 Cooperar e permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência;

2.5 Permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência.

## 3. 3. Segurança contra incêndios

### 3.1 Estrutura

- a) Não utilizar materiais altamente inflamáveis nos revestimentos das paredes, dos tetos e dos pavimentos, bem como nas decorações interiores;
- b) Reduzir os riscos de deflagração de incêndios;
- c) Impedir a propagação do fogo e de fumos.

### 3.2 Aparelhos de Queima/Garrafas de Gás

- a) Os aparelhos de queima devem manter-se sempre limpos e com os queimadores afinados. Deve sempre acender primeiro o fósforo ou acionar o acendedor e de seguida abrir o gás. Caso o aparelho não fique ligado, feche a válvula do queimador (botão do aparelho) e repita a operação;
- b) Não permitir que os líquidos a ferver se derramem e apaguem o lume, evitando que o gás saia diretamente do queimador, sem arder;
- c) Assegurar que o local de colocação da garrafa de gás é devidamente arejado e reservado;
- d) Manter sempre livre a parte superior da garrafa de gás;
- e) Verificar se a sinalização indicadora de aparelhos de queima se mantém visível;
- f) Os locais de confeção de alimentos devem ser dotados de aberturas para a admissão de ar em quantidade necessária

ao bom funcionamento dos aparelhos de queima, bem como aberturas para a extração de fumos, vapores e ar viciado, de modo a proporcionar um número adequado de renovação por hora. O encaminhamento do ar viciado para a abertura (tipo chaminé) deverá ser feito através de boca coletora, executada em chapa de zinco ou semelhante que abranja, tanto quanto possível, a totalidade da área ocupada pelos aparelhos de queima;

- g) Certificar que as torneiras de água quente estão bem fechadas sempre que acender o esquentador ou a caldeira. Após a utilização e sempre que se ausentar, verificar se os aparelhos se encontram desligados.

### 3.3 Meios de prevenção/extinção

- a) Todos os espaços devem possuir equipamentos de combate a incêndios, nomeadamente extintores portáteis, bem como dispor de sistemas de iluminação de emergência, sinalização de segurança e de caixa de primeiros socorros;
- b) Os equipamentos de combate a incêndios e de primeiros socorros, devem ser colocados em locais de fácil acesso, devidamente sinalizados por placas fotoluminescentes, e ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação em vigor;
- c) Sempre que se preveja a utilização de aparelhos de queima de gás, é obrigatório colocar junto dos mesmos uma manta ignífuga.

## 4. Organização de materiais

4.1 Devem ser bem organizados e acondicionados todos os materiais comburentes de forma a não potenciar zonas de risco elevadas;

4.2 Devem existir zonas diferenciadas e devidamente identificadas para cada tipo de material comburentes.

## 5. Instalações elétricas

5.1 As instalações elétricas devem estar devidamente acondicionadas e protegidas, obedecer ao “regulamento geral de segurança das instalações elétricas de baixa tensão”, e deverão possuir disjuntor de corte geral, bem como rede terra e proteção;

5.2 Todas as lâmpadas e instalações de iluminação têm de possuir uma proteção para evitar a queda de materiais;

5.3 Não utilizar aparelhos elétricos com cabos danificados;

5.4 Não sobrecarregar as extensões elétricas;

5.5 Não é permitida a utilização de geradores;

5.6 Sempre que seja detetada uma anomalia nas instalações elétricas, a mesma deve ser comunicada de imediato ao responsável da área elétrica;

5.7 Deverão ser usadas lâmpadas economizadoras.

## 6. Documentos adicionais

6.1 Termo de responsabilidade de montagem e desmontagem de estruturas;

6.2 Cópia da apólice de seguros legalmente exigidos.