STREET FOOD FESTIVAL 2026

ANEXOS AO REGULAMENTO DE PARTICIPAÇÃO

Junta de Freguesia de Quiaios

ANEXO I

FICHA DE CANDIDATURA

Identificação da entidade exploradora _____

NIF CAE _____

Morada _____

Responsável pela candidatura _____

Contacto _____

E-mail _____

DOCUMENTOS A ANEXAR

- Declaração de compromisso;
- Memória descritiva composta por:
  - Listagem de produtos a comercializar
  - Potência elétrica necessária
  - Descrição e fotografias do equipamento móvel (interior e exterior)

Data

_____ de _____ de 2026.

Assinatura

_____

ANEXO II

DECLARAÇÃO COMPROMISSO

Para os devidos efeitos _____, declara o seguinte:

- ✓ que se compromete a explorar o espaço que lhe venha a ser atribuído no Street Food Festival 2026, com respeito por todas as regras constantes do Programa de Consulta e Regulamento de Participação e demais legislação aplicável, nomeadamente as obrigações legais e regulamentares relativas às instalações e equipamentos, bem como às regras de segurança pública e de higiene e segurança alimentar;
- ✓ que se compromete a utilizar apenas os equipamentos logísticos referenciados na ficha de candidatura e aprovados pela Organização.

FREGUESIA DE QUIAIOS

Data

_____ de _____ de 2026.

Assinatura

_____

ANEXO III

REGRAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

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), assim como, na garantia da adoção das medidas preventivas dada a situação epidemiológica de âmbito internacional, causada pela doença COVID-19, evitando o risco de transmissão do vírus SARS-CoV-2 (Normas e Orientações DGS).

Tipo de Atividade	Descrição
Tipo I	Restauração
Tipo II	Comércio a retalho de bens alimentares
Tipo III	Bebidas

Legenda:

A – Aplicável ao tipo de atividade correspondente

NA – Não aplicável ao tipo de atividade correspondente

1. Higiene das Instalações e Equipamentos	Tipo I	Tipo II	Tipo III
As instalações, devem ser concebidas, construídas com materiais adequados, e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas.	A	A	A
As superfícies (área de trabalho e de venda) – bancadas de trabalho, balcões de atendimento, paredes (locais de manipulação de alimentos) e pavimento - devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas de forma a evitar o risco de contaminação dos géneros alimentícios e a presença de animais nocivos. Para o efeito, devem ser revestidas com materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão, e não tóxicos.	A	A	A
Deve ser prevista ventilação e iluminação adequadas, naturais ou mecânicas, nas instalações.	A	A	A
A limpeza dos pavimentos deve ser efetuada sempre com pano húmido em perfeitas condições higiénicas, sendo proibida a varredura a seco.	A	A	A
Deve existir armário próprio para armazenagem e eliminação higiénicas de produtos de limpeza, desinfetantes e equipamentos de limpeza.	A	A	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. 	A	A	A
O espaço destinado ao público não deve ser ocupado com vasilhame e outros utensílios ou equipamentos, devendo manter-se sempre limpo, na medida em que for razoavelmente praticável.	A	A	A
Nos locais de venda e manipulação de géneros alimentícios não é permitida a presença de animais vivos.	A	A	A

1. Higiene dos Alimentos	Tipo I	Tipo II	Tipo III
Possibilitar as boas práticas de higiene durante as operações de manipulação, nomeadamente, contra a contaminação cruzada motivada pelos géneros alimentícios, equipamentos, materiais, água, sistemas de arejamento ou pessoal e outras fontes de contaminação tais como parasitas.	A	A	A
Possibilitar as boas práticas de higiene, nomeadamente, evitar o cruzamento de louça suja com louça limpa.	A	A	A

O armazenamento dos géneros alimentícios, incluindo as bebidas, deve ser efetuado em espaço próprio, nas condições adequadas (ver rotulagem), que evitem a sua deterioração e impeçam o risco de contaminação, afastados 20cm do pavimento, mesmo que estejam embalados.	A	A	A
Devem existir equipamentos de conservação de frio para os géneros alimentícios que o careçam e equipamento apropriado para a manutenção e controlo das temperaturas de conservação (termómetros).	A	NA	NA
Não é permitida a congelação de géneros alimentícios, devendo apenas ser assegurada a conservação de produtos congelados (a utilizar apenas no serviço de restauração) em equipamentos adequados.	A	A	A
Os géneros alimentícios expostos no exterior dos espaços de venda, devem estar acondicionados à temperatura de conservação adequada, em expositores de vidro ou acrílico a, pelo menos, 70 cm do solo e ao abrigo das condições climatéricas ou de outros fatores poluentes, assim como, de qualquer ação do público consumidor, não sendo permitida a sua exposição a descoberto, salvo se estiverem individualmente e convenientemente embalados.	A	A	A
Nos expositores de géneros alimentícios não podem existir plantas (loureiro, alecrim, salsa, etc.) nem quaisquer objetos não higienizados.	A	A	A
Todo o material utilizado na embalagem, exposição ou transporte de géneros alimentícios (papel, tabuleiros, caixas, etc.) deve estar devidamente resguardado e acondicionado nas suas embalagens de origem, em local próprio que se apresente limpo e ao abrigo de agentes de poluição.	A	A	A
As bebidas, devem ser servidas em recipientes adequados e rigorosamente limpos.	A	A	NA
A partir do momento em que os géneros alimentícios se encontrem no estado de ser fornecidos ao consumidor final, a sua rotulagem, apresentação e publicidade, deve obedecer à legislação em vigor.	A	A	A
Os géneros alimentícios já escolhidos e entregues ao cliente consideram-se comprados, pelo que, não são permitidas trocas ou devoluções dos mesmos.	A	A	A
Todos os géneros alimentícios não consumidos, deixados pelos clientes, devem ser inutilizados.	A	A	A
As menções “CASEIRO” e “TIPO CASEIRO” não são admissíveis	A	A	A
Os produtos alimentares de pastelaria e panificação devem ser confecionados em estabelecimentos devidamente licenciados, salvo os produtos que sejam produzidos para efeitos de demonstração;	NA	A	A
Os resíduos alimentares e outros não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos. Devem ser depositados em recipientes próprios de fabrico adequado, com tampa acionada por pedal, os quais, devem ser mantidos em boas condições de conservação e de higienização.	A	A	A
O transporte dos géneros alimentícios deve ser feito em boas condições higiénicas e de acondicionamento de forma a	A	A	A

estarem resguardados de quaisquer impurezas que os contaminem. Os veículos e recipientes utilizados devem estar rigorosamente limpos e em boas condições e não devem servir cumulativamente para qualquer outra finalidade (capítulo IV do Regulamento CE n.º 852/2004 de 29/04).			

1. Higiene do Pessoal	Tipo I	Tipo II	Tipo III
Devem existir meios eficientes de lavagem e secagem higiénica das mãos (ex.: desinfetante, sabonete líquido e toalhetes de papel) junto aos pontos de água que existem para o efeito (ex.: dispositivos de sabonete líquido e toalhetes de papel). O uso de luvas descartáveis não substitui a adequada e frequente lavagem das mãos e a sua substituição sempre que necessário (ex. passagem de uma zona suja para uma zona limpa).	A	A	A
Deve existir armário próprio para armazenagem de vestuário e objetos pessoais dos funcionários, sendo obrigatório o uso de máscara durante todo o período de trabalho	A	A	A
O pessoal deve apresentar-se sempre com elevado grau de higiene pessoal, e deverá usar vestuário de cor clara, adequado e limpo e, sempre que necessário, que confira proteção.	A	A	A
O pessoal manipulador de alimentos não deve ser responsável pela caixa de pagamentos. Caso seja estritamente necessário acumular estas duas funções o funcionário deve higienizar as mãos antes e após o manuseamento do dinheiro e sempre que necessário.	A	A	A
Qualquer funcionário que sofra ou seja portador de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetado, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia será proibido 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.	A	A	A
Todo o manipulador de alimentos deve ser portador de documento médico comprovativo da realização de exames periódicos de aptidão física e psíquica para o exercício da atividade (manipulador de alimentos) e de como não sofre de qualquer doença contagiosa ou de pele.	A	A	A

Legislação Aplicável – Principais disposições legais e normativas aplicáveis	Tipo I	Tipo II	Tipo III
Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de visa assegurar a execução e garantir o cumprimento, dos Regulamentos (CE) n.os 852/2004 e 853/2004, ambos do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril;	A	A	A
Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Concelho, de 29 Abril (higiene dos géneros alimentícios);	A	A	A
Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Concelho, de 29 de abril (higiene dos géneros alimentícios de origem animal);	A	A	A
Decreto Lei 26/2016 de 9 de junho, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios e regulamento (CE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro.	A	A	A
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;	A	NA	A
Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Concelho, 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;	A	A	A

ANEXO IV - SEGURANÇA PÚBLICA, SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS E SOCORRO

1. Segurança Pública

a. Receber, dirigir e cuidar dos visitantes, independentemente da idade, raça ou sexo;
b. Atender com zelo e diligência as queixas ou reclamações apresentadas por qualquer visitante;
c. Colaborar com os vigilantes, forças da ordem e bombeiros sempre que tal for necessário;
d. Controlar movimentos dos visitantes incluindo detetar e impedir a introdução de objetos e substâncias proibidas ou suscetíveis de possibilitar atos de violência;
e. Prestar informações inerente à organização, infraestruturas, postura de trânsito e espetáculos;
f. Ajudar na prevenção e controlo de ocorrência de incidentes, procedendo à sua imediata comunicação à organização.

FREGUESIA DE QUIAIOS

2. Socorro

a. Importante saber e indicar a localização do posto de socorro.
b. Em caso de ocorrência de acidente/incidente, contactar imediatamente a organização;
c. Permitir a evacuação rápida e segura de todos os participantes e visitantes do evento;
d. Permitir a intervenção eficaz dos serviços de bombeiros e de todos os que devam atuar em casos de emergência

3. Segurança contra incêndios

a. Estrutura

i. Não utilizar materiais altamente inflamáveis nas decorações interiores e exteriores;

ii. Reduzir os riscos de deflagração de incêndios;

iii. Impedir a propagação de fogo e fumos.

b. Instalações elétricas

i. As instalações elétricas devem estar devidamente acondicionadas e protegidas;
ii. Todas as lâmpadas e instalações de iluminação têm de possuir uma proteção para evitar a queda de materiais;

iii. Todos os espaços devem possuir um extintor de CO2 para riscos elétricos. É proibida a utilização de extintores de pó em espaços de confeção de alimentos ou quaisquer áreas de contacto com alimentos.
iv. Não utilizar aparelhos elétricos com cabos danificados;
v. Não sobrecarregar as extensões elétricas;
vi. Sempre que seja detetada uma anomalia nas instalações elétricas, a mesma deve ser comunicada de imediato, ao responsável da organização;
vii. Deverão ser utilizadas lâmpadas economizadoras.

c. Organização de materiais

i. Devem ser bem organizados e acondicionados todos os materiais comburentes de forma a não potenciar zonas de risco elevadas;
ii. Devem existir zonas diferenciadas e devidamente acondicionadas para cada tipo de material comburente.