

LICENÇA TEMPORÁRIA PARA VENDA - SANTOS POPULARES

Documentos obrigatórios

- 1. Requerimento
- 2. Cópia(s) do(s) documento(s) de identificação civil e fiscal do(s) requerente(s) ou representante(s)
- 3. Cópia(s) da certidão comercial ou código de acesso, caso seja uma empresa
- 4. Planta de localização / implantação contendo o equipamento ou estrutura a colocar.
- 5. Declaração autorizante por parte do proprietário no caso de ocupação fronteira a estabelecimento comercial

Tomei conhecimento dos documentos que se encontram em falta e que deverão ser entregues, sob pena do indeferimento do pedido apresentado

Lisboa, _____

(assinatura)



Exmo. Senhor Presidente

Licença temporária para venda - Santos Populares

Identificação do requerente

Nome _____

Morada _____ Código Postal _____ -

Localidade _____ Freguesia _____

Doc. Identificação n.º _____ NIPC / NIF _____ Telefone _____ Telemóvel _____

E-mail _____

Na qualidade de: Particular Estabelecimento de restauração

Vem requerer

Atribuição de licença para venda nas Festas dos Santos Populares

Localização / período pretendido

Freguesia _____

12 e 13 de Junho - Zona amarela (Área Plano)

06 a 15 de Junho - Zona azul (Área Plano)

30 de Maio a 29 de Junho - Zona verde (Área Plano)

Licença

Obteve licença no ano anterior? Sim Não (Esta informação não garante a atribuição do mesmo local do ano anterior)

Nova licença para o lugar n.º _____ (juntar desenho esquemático do lugar e de todo o equipamento a instalar)

Rua _____, junto ao n.º _____

Área pretendida (_____ metros de comprimento X _____ metros de largura) Total _____

Produtos que pretende comercializar _____

Equipamentos a instalar

Banca Quiosque Roulote Carrinho Fogão / Placa elétrica

Esplanada Esplanada de apoio a estabelecimento de restauração Fogareiro

Outros. Quais _____

Lisboa, _____

Pede deferimento

Requisitos gerais de higiene para a comercialização de produtos alimentares na via pública - Arraiais / Retiros

Instalações, equipamentos e utensílios

Devem ser concebidos em materiais adequados (de fácil lavagem e desinfeção) e mantidos em boas condições de conservação.

Junto dos locais de manipulação dos alimentos deve existir abastecimento de água potável quente e/ou fria e ter instalada cuba/lava mãos, equipado com dispositivos de lavagem e secagem higiénica das mãos e dispor de meios que permitam o escoamento ou recolha de águas residuais.

Os equipamentos de frio (arcas, expositores frigoríficos) devem dispor de indicadores de temperatura (termómetros).

Os recipientes e embalagens destinados a acondicionar os produtos alimentares devem ser fáceis de limpar e próprios para esse fim. Os utensílios (copos, pratos, e talheres), deverão ser descartáveis sempre que não existam meios mecânicos (máquina de lavar-loiça) para a sua lavagem e estar protegidos das fontes de contaminação antes da sua utilização.

Devem ser colocados recipientes para recolha dos resíduos, revestidos com saco de plástico, em número adequado, para manipuladores e público.

Devem existir meios que permitam a manutenção de uma higiene pessoal adequada (instalações sanitárias e vestiários).

Deve existir um local próprio para guardar os produtos e utensílios de limpeza.

Funcionamento

Géneros alimentícios

Os produtos alimentares devem ser conservados às temperaturas adequadas durante o transporte e no local de venda.

O seu acondicionamento deve ser efetuado de forma a evitar as contaminações cruzadas.

Boas práticas de laboração

Os locais onde se manipulam alimentos devem ser mantidos em boas condições de higiene.

Os produtos alimentares comercializados no local, devem ser provenientes de estabelecimentos devidamente autorizados e estar acompanhados dos respetivos documentos comprovativos da sua aquisição.

Em todas as fases de manuseamento, os alimentos devem estar protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar perigosos para a saúde do consumidor.

Nos locais onde se pretende servir bebidas com a junção de fruta, estas devem estar devidamente lavadas e acondicionadas, em recipientes próprios para alimentos.

O gelo utilizado para conservação dos produtos deve ser de boa qualidade e mantido em boas condições higio-sanitárias.

O carvão deve estar guardado em local próprio, separado dos produtos alimentares.

Os preçários e os dísticos obrigatórios relativos à existência de livro de reclamações e proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores devem estar afixados em local bem visível do público.

Higiene pessoal

O manipulador de alimentos deve utilizar vestuário adequado às tarefas a desempenhar e mantê-lo rigorosamente limpo e de preferência, ter formação na área da higiene e segurança alimentar.

Horários para montagem, venda e desmontagem

Montagem: das 09.00 horas às 18.00 horas do primeiro dia de ocupação.

Venda: **Ocupação amarela** (noite de 12 para 13 de Junho): das 18.00 horas do dia 12 de Junho às 04.00 horas do dia 13 de Junho;

Ocupação azul (6 a 15 de Junho): Inicia no dia 7 de junho às 18:00 horas. A venda inicia sempre às 18:00 horas e termina nos horários mencionados para a emissão de ruído.

Ocupação verde (30 de Maio e 29 de Junho): A venda inicia sempre às 18:00 horas e termina nos horários mencionados para a emissão de ruído.

Desmontagem: **Ocupação Amarela** (noite de 12 para 13 Junho): das 04.00 horas às 09.00 do dia 13 de Junho.

Ocupação Azul (6 e 15 de Junho): Das 23:00 horas do dia 15 de junho às 09:00 de dia 16 de junho.

Ocupação verde (30 de Maio a 29 de Junho): Das 23.00 horas do dia 29 de junho às 09.00 horas do dia 30 de junho.

Regras para venda na via pública (ocupação temporária - arraiais)

A venda só poderá ser exercida pelo titular da licença sendo proibida qualquer subconcessão.

A licença de venda e o bilhete de identidade/cartão do cidadão devem estar sempre disponíveis para apresentação imediata às autoridades, sempre que solicitadas.

Só será permitida a **ocupação de via pública com o equipamento autorizado**. A ocupação de via pública é circunscrita exclusivamente ao espaço do lugar **não sendo permitido colocar qualquer objeto fora desse espaço**.

Os locais de venda não podem ser ocupados com quaisquer artigos, ou embalagens de acondicionamento para além do período em que a venda é autorizada, sob pena de serem considerados abandonados e como tal, recolhidos pelos serviços municipais.

Os vendedores deverão comportar-se com civismo nas suas relações com os outros vendedores, entidades fiscalizadoras e com o público em geral.

Os artigos expostos deverão ter indicação do preço de venda ao público afixado de forma e em local bem visível, nos termos da legislação em vigor.

Todas as ocupações que disponham de fontes de calor são obrigadas a ter um extintor com prazo válido.

No final do exercício da atividade, o lugar de venda deverá ficar limpo e livre de qualquer lixo.

É interdito aos vendedores:

- 1 - O exercício da atividade fora do local autorizado;
- 2 - Expor artigos para além da área autorizada;
- 3 - Expor e/ou vender produtos não autorizados;
- 4 - Utilizar o local atribuído para fins que não sejam o exercício do comércio;
- 5 - Lançar no solo quaisquer deperdícios, lixos ou outros materiais suscetíveis de conspurcarem a via pública;
- 6 - O desrespeito das recomendações sobre higiene e recolha de lixo que forem indicadas pela fiscalização.

Os vendedores de produtos alimentares estão proibidos de vender bebidas em qualquer recipiente de vidro.

Tudo o mais omissa é regulamentado pelo Edital n.º 82/95 - Regulamento da Venda Ambulante no Concelho de Lisboa.

A instalação de geradores requer Licença Especial de Ruído.

Declaro que tomei conhecimento e me comprometo a cumprir os requisitos e as regras estabelecidas.

Lisboa,

(assinatura)