

**Documentos obrigatórios**

	Entregue	Em Falta
1. Requerimento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Cópia(s) do(s) documento(s) de identificação civil e fiscal do(s) requerente(s) ou representante(s)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Cópia(s) da certidão comercial ou código de acesso, caso seja uma empresa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Planta de localização / implantação contendo o equipamento ou estrutura a colocar.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Declaração autorizante por parte do proprietário no caso de ocupação fronteiriça a estabelecimento comercial ou declaração de autorizante por parte do condomínio no caso de ocupação em frente às moradias.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Em caso de indeferimento do pedido, não haverá lugar a audiência de interessados, nos termos do art. 124º do Código de Procedimento Administrativo.

Lisboa, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Assinatura**

**Exmo. Senhor Presidente,**

Identificação do requerente

Nome:

Morada:  Código-Postal:

Localidade:  Freguesia:

Doc. Identificação n.º:  NIF / NIPC:  Telemóvel:

E-mail:

Na qualidade de:  Particular  Estabelecimento de restauração

**Vem requerer**

Atribuição de licença para venda nas Festas dos Santos Populares

**Localização / datas pretendidas**

Zona

**ASSINALE NO CALENDÁRIO OS DIAS PRETENDIDOS**

Licença Especial de Ruído (LER)

- Sextas, Sábados e Vésperas de Feriados - 16h00 até 01h00
- Noite de Santo António (Sexta-feira - 12 junho) - 16h00 até 4h00

Licença de Recinto Improvisado (LRI)

- Sextas, Sábados e Vésperas de Feriados - 16h00 até 02h00
- Noite de Santo António (Sexta-feira - 12 junho) - 16h00 até 4h00

D	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

**Licença**

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

Rua:  junto ao n.º

Área pretendida m2:  Metros de comprimento:  Metros de largura:

Produtos que pretende comercializar:

Equipamentos a instalar:

Banca  Carrinho  Fogareiro  Fogão/placa elétrica

Esplanada  Esplanada de apoio a estabelecimento de restauração  Roulote

Outros, quais

Lisboa,

Pede diferimento

### 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.

Juntos 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 lava-loiça) para a sua lavagem e estar protegidos das fontes de contaminação antes da sua utilização.

Devem ser colocados recipientes para recolha de 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 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 perigoso 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 hígio-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 bebida alcoólica 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.

### 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 e como tal, recolhidos pelos serviços municipais.

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

Os artigos expostos deverão ter indicação do preço da 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 vencedores:

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 desperdícios, 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 vencedores de produtos alimentares estão proibidos de vender bebidas em qualquer recipiente de vidro.**

Tudo o mais omissivo é regulamentado pelo Edital n.º82/95 - Regulamento da venda ambulante no Concelho de Lisboa.

**A instalação de geradores requer Licença Especial de Ruído.**

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

Lisboa, \_\_\_\_\_

Assinatura