

- *Unidades móveis de transporte e venda de pão e bolos;*
- *Unidades móveis de transporte e venda de carne, peixe, fruta e produtos hortícolas;*
- *Caixas isotérmicas e isotérmico-frigoríficas;*
- *Trens de Sintra.*

Exmº Sr. Presidente da Câmara Municipal de Sintra

☐ **Roulotte** de venda de pequenas refeições, colocada no veículo ou rebocada pelo veículo abaixo identificado

o qual vai exercer a sua atividade na(s) seguinte(s) localidade(s) _____:

☐ - Trem de tração animal (Trens de Sintra) ☐ N° de Trem_____.

Vistoria ao veículo - ☐ Anual ☐ Semestral

☐ **Vistoria aos cavalos** (anual)

Autorizo que as notificações referentes a este pedido sejam efetuadas por Via Eletrónica para o endereço _____@_____

Pede Deferimento

Sintra, _____ de _____ de 20____

O Requerente,

IMP.PS.01.226.03

Conferi os documentos: *(assinatura legível)*:

Categoria:

.....



RECIBO DE ENTREGA DE REQUERIMENTO

REG° SM_____

ASSUNTO: *Pedido de Vistoria de Unidades móveis de transporte / venda de pão e bolos /venda de carne / peixe / fruta e produtos hortícolas /caixas isotérmicas / isotérmico-frigoríficas / trens de Sintra (riscar o que não interessa)*

Assinatura do Funcionário:_____

Categoria:_____ Data: ____/____/____

Gabinete de Licenciamento das Atividades Económicas e Gestão de Mercados
Rua Dr. Alfredo Costa, 33 - 2714-524 SINTRA
Tel: 21 923 8550 Fax: 21 923 8551 e-mail: municipe@cm-sintra.pt

Instruções

Juntar:

- ☐ Exibir Bilhete de Identidade/ passaporte, cartão de contribuinte ou cartão do cidadão
- ☐ Declaração de início de atividade ou declaração do IRS modelo B;
- ☐ Cartão de Feirante / Vendedor Ambulante;
- ☐ Livrete do veículo;
- ☐ Título de registo de propriedade;
- ☐ Exibir Bilhete de Identidade e Cartão de Contribuinte
- ☐ Projeto do interior da caixa térmica com memória descritiva.
- ☐ Para **trem** juntar ainda:
- ☐ Fotocópia do cartão de contribuinte da pessoa singular ou coletiva;
- ☐ Fotocópia do Bilhete de identidade;
- ☐ Documento comprovativo da propriedade do trem;
- ☐ Boletim de sanidade dos animais;

Notas:

- No caso de **peessoas coletivas** deve ser apresentado documento onde se verifique a legitimidade de quem tem poderes para assinar;
- Na qualidade de **mandatário**, deve juntar procuração;
- Os veículos referidos na opção 1 devem apresentar nos painéis laterais a inscrição " Transporte e Venda de Pão" ou " Transporte de Pão";
- Os presentes dados irão ser objeto de tratamento informático, tendo o requerente direito de informação nos termos do nº1 e 2 do artº 10º da Lei 67/98 de 26.10.1998, a qual transpõe para a ordem jurídica interna a Diretiva nº 95/46/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 24 de Outubro de 1995, relativa à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados - Lei da Proteção de Dados Pessoais.

Direito à Informação

- Responsável pelo tratamento → Presidente da Câmara
- Finalidades de tratamento → Tratamento informático do processo do requerente.
- Destinatários ou categorias de destinatários dos dados → serviços municipais interventores no processo.
- As respostas aos dados integrantes no formulário são obrigatórias sob pena de indeferimento do pedido.
- Os dados disponibilizados podem ser acedidos e alterados pelo requerente até despacho por parte do decisor político. Após esse momento qualquer alteração implica apresentação de novo pedido.

Base Legal:

- Decreto-lei 122/79 de 8 de Maio e suas alterações, Decreto-lei 286/86 de 6 de Setembro com as alterações introduzidas pelo Decreto-lei 275/87 de 4 de Julho (Opção 1);
- Venda de Peixe – Decreto-lei 122/79 de 8 de Maio e suas alterações, Portarias 53/95 de 8 de Junho e 329/75 de 28 de Maio, complementadas pelas Portarias 559/76 de 7 de Setembro e 534/93 de 21 de Maio (Opção 2);
- Carne - DL 122/79 de 8 de Maio e suas alterações, Portaria 368/88 de 15 de Outubro, complementada pelo Decreto-lei 261/84 de 31 de Julho; Decreto-lei 339/85 de 21 de Agosto e Decreto-lei 252/86 de 25 de Agosto;
- Postura Municipal de Tens de Sintra;

VISTORIA DE VIATURAS DE TRANSPORTE DE PRODUTOS ALIMENTARES

REQUISITOS GERAIS

1. Caixa fechada e de dupla parede isolante.
2. Revestimento interno de material inalterável.
3. Cantos arredondados com juntas de soldadura perfeitamente lisas e sem interstícios.
4. Pavimento estanque.
5. Arejamento assegurado por meio de ventiladores ou outros sistemas adequados.
6. Pavimento protegido por estrados de material inalterável, desmontáveis que facilitem a limpeza e evitem o escorregamento.
7. Portas sólidas e consistentes.
8. Dispositivo de fechar resistente e que permita assegurar a total vedação da caixa.
9. As portas devem possuir fechadura ou cadeado que ofereça segurança.
10. Exteriormente é pintada de branco.
11. As marcas ou dizeres deve ocupar uma superfície reduzida.
12. As caixas devem indicar exteriormente e por forma bem legível os produtos que contenham e transportem, bem como o nome e a residência ou sede do proprietário ou firma.
13. Equipadas com barras e ganchos de suspensão de ferro galvanizado, aço inoxidável ou material equivalente, fixados no interior, (só para transporte de carcaças e peças de carne verdes ou congeladas).
14. Altura mínima interna: 1,60m / 1,80m para transporte de peças penduradas.
15. Aparelho para medir a temperatura interna bem visível e em funcionamento (nas caixas de refrigeração e congelação).
16. Prateleiras em material imputrescível, lavável e desinfetáveis e convenientemente colocadas, para acondicionamento de recipientes ou tabuleiros (opcional).
17. Dispositivo de carga e descarga mecânica (opcional).
18. Se no pavimento forem colocadas aberturas para o exterior, deverão as mesmas estar devidamente encerradas ou ter adaptados tubos de escoamento apropriados para ligação a um depósito independente, evitando-se assim o escorrer de líquidos para o domínio público durante o transporte (opcional).
19. O tubo de escape deverá ser montado, de forma a evitar entrada de gases de combustão para o interior da caixa.
20. O veículo / caixa deverá encontrar-se em bom estado de limpeza, desinfecção e conservação, interna e externa de todo o veículo e equipamento existente.
21. Licenciamento sanitário do estabelecimento / indústria / loja ou n.º de banca (Mercados Municipais e das Juntas de Freguesia), designação do estabelecimento, Alvará de Licença de Utilização, data de emissão, nome do proprietário / Firma, residência ou sede, contacto telefónico / fax.

REGRAS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO PARA O EQUIPAMENTO UTILIZADO NO TRANSPORTE

1. As superfícies da caixa do veículo com as quais tenha contactado o calçado do pessoal., e bem assim a plataforma de carga e descarga, devem ser esfregadas, lavadas e desinfetadas, após o serviço, com água quente e sabão ou soluto detergente.
2. As outras superfícies da caixa do veículo, recipientes, prateleiras, recipientes, caixas, etc. e outro equipamento que tenha contactado com os produtos alimentares devem ser lavados e desinfetados, com água quente e sabão ou soluto detergente apropriado, após a sua utilização.
3. Todas as superfícies que possam entrar em contacto com os produtos alimentares, serão profusamente lavadas e desinfetadas com água potável, após a limpeza com soluto detergente / desinfetante.
4. Todos os detergentes e desinfetante devem ser adequados para utilização em instalações de produtos alimentares e, a sua aplicação deve fazer-se de acordo com as instruções indicadas pelo fabricante.
5. Os veículos destinados ao transporte de produtos de origem animal e produtos alimentares diversos nunca deverão servir para outros fins que comprometam as condições higiénicas do mesmo transporte e, serem apenas utilizados em exclusivo para o fim que foram autorizadas



VISTORIA DE VIATURAS DE VENDA AMBULANTE DE PRODUTOS ALIMENTARES

REQUISITOS GERAIS

1. Caixa fechada e de dupla parede isolante.
2. Dispõe de uma área adequada e de dimensões suficientes para todas as operações de confeção e manuseamento.
3. Os pavimentos, paredes e teto de material incombustível, inalterável, liso, resistente, impermeável e de fácil lavagem e desinfeção.
4. O pavimento deverá ainda ser de material anti – derrapante e estanque de forma a evitar a saída de escorrências para o exterior, com estrados desmontáveis em material inalterável de fácil limpeza.
5. Cantos arredondados com junta de soldadura perfeitamente lisas e sem interstícios.
6. Ventilação adequada e tecnicamente aceitável de forma a permitir uma fácil renovação do ar e fumos.
7. Toda a iluminação artificial deverá ter os respetivos caixilhos de proteção.
8. Todas as superfícies, equipamentos e utensílios são de material liso, lavável, imputrescível, e não tóxicos.
9. Defesa contra insetos e roedores nas aberturas para o exterior.
10. Dispõe de um armário ou uma divisão de armazenamento dos produtos destinados a limpeza.
11. Abastecimento de água potável quente ou fria, de capacidade adequada às necessidades diárias.
12. Depósito de águas residuais com a mesma capacidade.
13. Existe equipamentos destinados ao vendedor, adequados ao armazenamento de substâncias perigosas e/ou não comestíveis bem como resíduos sólidos e líquidos.
14. Lavatório em inox, com torneira de comando não manual.
15. Dispositivo de distribuição de toalhetes individuais.
16. Dispositivo de distribuição de detergente líquido.
17. Recipientes para recolha de desperdícios, de metal ou plástico com tampa de oclusão perfeita, com comando de pé.
18. Possui meios adequados para lavagem e desinfeção dos utensílios e equipamentos de trabalho.
19. Equipamento de frio ou outro meio adequado à manutenção e controlo das condições de temperatura adequada à conservação dos alimentos.
20. Armários e expositores adequados de modo a preservar os alimentos de conspurcações e contaminações.
21. Todo o equipamento deverá respeitar as normas de segurança: fogões a gás, fritadeira, máquina de café, etc.
22. Possui em local bem visível; nome, morada, n° do cartão do respetivo vendedor e o produto que comercializa.
23. Todos os copos, pratos e talheres são descartáveis.
24. Possui extintor de pó químico de 6 kg, junto à saída em boas condições e no prazo de validade.
25. Todo o sistema elétrico está instalado de acordo com as normas em vigor.
26. O sistema de abastecimento de gás, está instalado de acordo com as normas de segurança em vigor.

VISTORIA DE VIATURAS DE TRANSPORTE DE ANIMAIS

REQUISITOS GERAIS

1. O veículo ou contentor tem em local visível do exterior uma marca identificadora (de material resistente), adequadamente fixada com as seguintes informações:
 - a) “Animais vivos”;
 - b) “Este lado voltado para cima”;
 - c) “Animais selvagens”;
 - d) Endereço de destino e número de telefone.
2. O meio de transporte deve ser construído e utilizado de modo a proteger os animais das intempéries e das grandes variações climáticas.
3. O meio de transporte deverá ser de material liso, resistente e de fácil limpeza e desinfecção.
4. Piso - O pavimento deve ser suficientemente sólido para resistir ao peso dos animais transportados, ser de material metálico antiderrapante, sem irregularidades.
5. Lateral da caixa de carga - o meio de transporte deve ser construído de modo a que as fezes, a cama ou a forragem dos animais não possam verter ou cair para fora do veículo.
6. Cobertura - deve ter um tejadilho, que proteja eficazmente os animais das intempéries, que faça parte integrante do meio de transporte. (Cobertura de preferência fixa, de material que diminua a absorção da luz solar).
7. As pontes, elevador, rampas ou passadiços (*obrigatório*), são construídos de modo a evitar o escorregamento, e se necessário dispor de proteção lateral.
8. Caixa-de-ar por cima da cabeça dos animais - a ventilação e a cubicagem de ar estão adaptadas às condições de transporte e são adequadas para as espécies transportadas.
9. Os animais dispõem de espaço suficiente para estar de pé, na sua posição natural, assim como para se poderem deitar.
10. O meio de transporte tem um compartimento suficiente para que os animais possam deitar-se, comer e beber (se necessário).
11. Devem ser instalados dispositivos para prender os animais no transporte de animais de grande porte, que devem normalmente ser presos.