

Presidente da
Câmara Municipal de Ponta Delgada

Requerente _____ NIF/NIPC(*) _____
Nome/Designação(*) _____
N.º Identificação civil _____ Tipo: BI CC Passaporte Validade ____ / ____ / ____
Autoriza a notificação através dos seguintes contactos:
E-mail _____
Morada(*) _____
Código Postal(*) _____ - _____
Freguesia _____
Telefone _____ Telemóvel _____ Fax _____
(* Preenchimento obrigatório)

Requerimento

Vem requerer a V. Ex^a., a emissão de licença para a venda de bebidas e alimentos em:

Barraca Carro bar

Por ocasião da festa de _____

Festa a realizar em (1) _____

Local _____

Freguesia _____

Data de ____ / ____ / ____ a ____ / ____ / ____

Junta, para o efeito, os seguintes documentos:

Declaração da Junta de Freguesia (1)

Termo de responsabilidade

O processo só terá seguimento após a receção de todos os documentos exigidos. No caso de incumprimento, decorridos 10 dias, será liminarmente indeferido e arquivado.

Espera deferimento,

____ / ____ / ____ Requerente _____

Proteção de dados pessoais:

Os DADOS PESSOAIS recolhidos são única e exclusivamente para dar cumprimento ao disposto no artigo 102.º do Código do Procedimento Administrativo (CPA) e/ou ao previsto na legislação específica aplicável, sendo que o tratamento dos referidos dados por parte do MUNICÍPIO DE PONTA DELGADA respeitará a legislação em vigor em matéria de proteção de dados pessoais. Saiba mais em www.cm-pontadelgada.pt/p/rgpd.

REQUERIMENTO LICENÇA DE VENDA DE BEBIDAS E ALIMENTOS

Regras de Higiene e Segurança Alimentar (Regulamento n.º 852/2004)

- Só é permitida a venda de géneros alimentícios provenientes de estabelecimentos devidamente licenciados ou preparados e confeccionados na área alimentar da Feira - não é permitido a venda de alimentos preparados ou confeccionados em casa de particulares.
- As instalações devem estar localizadas e ser concedidas, construídas e mantidas limpas e em boas condições, de forma a evitar o risco de contaminação, nomeadamente através de animais e parasitas.
- Devem existir instalações adequadas que permitem a manutenção de uma higiene pessoal adequada:
 - Instalações de lavagem e secagem higiénica das mãos;
 - Instalações sanitárias em boas condições de higiene.
- As superfícies em contacto com os alimentos devem ser mantidas em boas condições e devem poder ser facilmente limpas e sempre que necessário desinfetadas.
- Devem existir meios adequados para a lavagem dos utensílios e equipamentos.
- Deve existir um abastecimento adequado de água potável quente e fria. (Lavagem das mãos e lavagem dos utensílios e equipamentos).
- Caixotes de lixo com tampa. Cada espaço deve possuir um contentor que se possa fechar para depósito de resíduos alimentares e outros. Estes não devem ser colocados em locais onde são manipulados alimentos.
- Devem existir equipamento que permite manter os alimentos a temperatura adequada, bem como o controlo dessa temperatura. Todos os estabelecimentos que confeccionam alimentos deverão ser dotados de condições frigoríficas.
- Higiene e vestuário adequado: O pessoal do estabelecimento deve apresentar-se sempre com cuidadosa higiene corporal; deve ter as unhas cortadas e limpas; efetuar lavagem frequente das mãos com sabão e reduzir ao máximo o contacto destas com os alimentos – Deve utilizar vestuário adequado e limpo que confira proteção. - É preciso ter cuidado com a manipulação do dinheiro do caixa e os alimentos. Não deverá ser a mesma pessoa a fazer as duas coisas.
- O equipamento, utensílios e aparelhos que entrem em contacto com os alimentos devem: Estar limpos para evitar qualquer risco de contaminação; Ser fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e conservação para minimizar qualquer risco de contaminação. Só é permitido o uso de copos, pratos (ou outro recipiente) e talheres descartáveis para servir ao público consumidor.
- Formação adequada em segurança alimentar.
- Alimento de fornecedores acreditados – Não é permitido a venda de alimentos confeccionados em casa de particulares.
- Em todas as fases da produção, transformação e distribuição, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado. Toda a preparação e confeção devem ser feitas em zonas próprias para o efeito – nomeadamente em zonas isoladas do público com teto.
- Adequado transporte dos alimentos, respeitando a cadeia de frio.
- HACCP: Registo de temperaturas, plano de higiene, mudança diária do óleo da fritura.
- Rotulagem correta em produtos pré-embalados.
- Outros: Tabela de preços; dístico de proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores; dístico de não fumadores.

REQUERIMENTO
LICENÇA DE VENDA DE BEBIDAS E ALIMENTOS

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Venda de Bebidas e Alimentos

Eu, _____,
portador de Cartão de Cidadão/ BI n.º _____, válido até _____ / _____ / _____,
residente em _____,
freguesia de _____ e concelho _____,
declaro, com plena responsabilidade, que cumpro as obrigações legais e regulamentares relativas às instalações e aos equipamentos, bem como as regras de segurança, saúde pública e os requisitos de higiene dos géneros alimentícios.

_____, de _____ de _____

(assinatura)