

**REQUERIMENTO DE PEDIDO DE VISTORIA DE:**

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 Chaves.

**Exmo. Sr. Presidente da Câmara Municipal de Chaves**

(nome do requerente) \_\_\_\_\_ contribuinte  
( *pessoa singular ou colectiva* ) n.º \_\_\_\_\_, residente em (Rua, Av.ª) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (n.º/lote) \_\_\_\_\_ (andar) \_\_\_\_\_ (localidade) \_\_\_\_\_  
(cód. postal) \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, Freguesia de \_\_\_\_\_ com  
o telefone / telemóvel n.º \_\_\_\_\_, fax n.º \_\_\_\_\_,  
email \_\_\_\_\_ nascido em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, portador do Bilhete de  
identidade /Cartão de cidadão / Passaporte n.º \_\_\_\_\_ emitido em \_\_\_\_\_ válido  
até \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, vem requerer a V.ª Ex.ª vistoria e consequente renovação de alvará a:

(*escolha opção*)

- Unidade móvel de transporte de Pão**, cujo veículo se encontra abaixo identificado
- Unidade móvel de transporte e venda de Pão e bolos**, cujo veículo se encontra abaixo  
identificado
- Unidade móvel de transporte de:** Carne Peixe Fruta e produtos hortícolas identificar veículo
- Unidade móvel de transporte e venda de:** Carne Peixe Fruta e produtos hortícolas identificar  
veículo
- Caixa isotérmica /isotérmica frigorífica**, colocada no veículo abaixo identificado
- Roulotte** de venda de pequenas refeições, colocada no veículo ou rebocada pelo veículo abaixo  
identificado

**IDENTIFICAÇÃO DO VEÍCULO**

**Matrícula Marca e Modelo Categoria Veículo Tipo de Veículo**

\_\_\_\_|\_\_\_\_|\_\_\_\_|\_\_\_\_|\_\_\_\_|\_\_\_\_|\_\_\_\_|\_\_\_\_|\_\_\_\_|\_\_\_\_|

- Pesado
- Ligeiro
- Mercadorias
- Misto

O qual vai exercer a sua actividade na(s) seguinte(s) localidade(s) \_\_\_\_\_ -  
\_\_\_\_\_ ;

( n.º \_\_\_\_\_ SM )

- **Trem** de tracção animal (Trens de Chaves) N.º de Trem \_\_\_\_\_.

Pede Deferimento

Chaves, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_

O Requerente,

.....



## REQUERIMENTO DE PEDIDO DE VISTORIA DE:

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 Chaves.

### 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 /caixa isotérmicas / isotérmico-frigoríficas / trens de Chaves (riscar o que não interessa)*

Assinatura do Funcionário : \_\_\_\_\_

Categoria : \_\_\_\_\_ Data : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Conferi os documentos: *(assinatura legível)*:

## Instruções

### Juntar:

- Exibir Bilhete de Identidade, passaporte, cartão de contribuinte ou cartão do cidadão;
- Declaração de início de actividade ou declaração do IRS modelo B;
- Cartão de Feirante / Vendedor Ambulante;
- Livrete do veículo;
- Aferição da Balança;
- Projecto do interior da caixa térmica com memória descritiva.

### Para trem juntar ainda:

- Documento comprovativo da propriedade do trem;
- Boletim de sanidade dos animais;

### 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 Trens de Chaves;

## 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.



## REQUERIMENTO DE PEDIDO DE VISTORIA DE:

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 Chaves.

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. Aparelhos para medir a temperatura interna bem visível e em funcionamento (nas caixas de refrigeração e congelação).
16. Prateleiras em material imputrescível, lavável e desinfectáveis 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 desinfectadas, após o serviço, com água quente e sabão ou soluto detergente.
2. As outras superfícies da caixa do veículo, receptáculos, prateleiras, recipientes, caixas, etc. e outro equipamento que tenha contactado com os produtos alimentares devem ser lavados e desinfectados, 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 desinfectadas com água potável, após a limpeza com soluto detergente / desinfectante.
4. Todos os detergentes e desinfectante 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 confecção e manuseamento.
3. Os pavimentos, paredes e tecto de material incombustível, inalterável, liso, resistente, impermeável e de fácil lavagem e desinfecção.
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 soldaduras 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 respectivos caixilhos de protecção.
8. Todas as superfícies, equipamentos e utensílios são de material liso, lavável, imputrescível, e não tóxicos.
9. Defesa contra insectos 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.



## REQUERIMENTO DE PEDIDO DE VISTORIA DE:

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 Chaves.

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 desinfecção 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, nº do cartão do respectivo vendedor e o produto que comercializa.
23. Todos os copos, pratos e talheres são descartáveis.
24. Possui extintor de pó químico de 6 kgs, junto à saída em boas condições e no prazo de validade.
25. Todo o sistema eléctrico 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 TRENS COM CAVALOS NO MUNICÍPIO DE CHAVES

### Características das carruagens

1. Cada trem comportará um número máximo de cinco lugares, além do lugar reservado ao condutor ou cocheiro e deverá ser puxado por um ou dois cavalos.
2. As carruagens deverão possuir:
  - a) Dois rodados em madeira, ou em alumínio cor de madeira, com ar metálico e protecção de borracha;
  - b) Travão de disco accionado por pé ou travão manual, do tipo sem-fim, de alavanca;
  - c) Duas lanternas colocadas lateralmente de luz branca para a frente e vermelha para trás;
  - d) Buzinas de ar ou sineta;
  - e) Guarda-lamas sobre as rodas, ligados por um estribo;
  - f) Chapa de matrícula;
  - g) Dispositivo de recolha de dejectos sólidos.
3. A caixa da carruagem será pintada de cor preta brilhante ou, em alternativa, de cores sóbrias e os rodados de amarelo, vermelho escuro ou branco.
4. É expressamente proibida a afixação de publicidade na respectiva carruagem.

### Cavalos

É expressamente proibida a utilização de cavalos que não se encontrem nas seguintes condições:

- a) Possuir envergadura e idade apropriada para o fim a que se destinam;
- b) Boa condição física, adequado estado sanitário e encontrarem-se devidamente ferrados;
- c) Possuírem arreios próprios em bom estado de funcionamento.