

REGULAMENTO MUNICIPAL DE VENDA AMBULANTE

PREÂMBULO

A regulamentação da actividade da venda ambulante, em vigor no Município de Arruda dos Vinhos, tem vindo a revelar-se algo desajustada à realidade actual, pela aplicação de preceitos, necessariamente desactualizados.

Por um lado, fruto do decurso do tempo, e por outro, face à existência de novas realidades que vinham revelando uma maior necessidade de definição dos seus contornos. Tudo isto, dadas as diferentes motivações no consumidor, que implicam junto dos vendedores ambulantes uma vontade de inovar e actualizar as formas de venda, para uma maior satisfação daqueles.

Assiste-se assim, a uma complexidade crescente do conceito de venda ambulante, que carece de um maior rigor no alargamento do seu âmbito de aplicação.

Ora, o Município de Arruda dos Vinhos não pode deixar de ajustar esse conceito à realidade actual. Daí, a necessidade de ajustamentos no conteúdo do Regulamento Municipal de Venda Ambulante e a consagração de novas figuras, até aí, não contempladas no mesmo.

Um desses casos é o das carrinhas e/ou as denominadas "roulotes", que têm vindo a surgir no nosso Concelho.

Ora, um dos objectivos do presente Regulamento é precisamente definir um leque de exigências em matéria de funcionamento dessas unidades, quer no que diz respeito ao seu funcionamento, quer no tocante aos requisitos de segurança e higiene, disciplinando assim a sua instalação.

Razão pela qual se optou por fazê-las constar de anexos, dadas as suas especificidades, não obstante, estarem sujeitas às disposições gerais do regulamento.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1.º

Âmbito de Aplicação do Regulamento

O exercício da actividade de vendedor ambulante regula-se pelo disposto no Decreto-Lei 122/79, de 8 de Maio, legislação complementar e pelo disposto no presente Regulamento e anexos.

Artigo 2.º

Definições

1. Para efeitos deste Regulamento consideram-se dois tipos de venda:
 - a) A venda ambulante propriamente dita;
 - b) A venda ambulante em lugares fixos e previamente determinados.
2. São considerados vendedores ambulantes os que:
 - a) Transportando as mercadorias do seu comércio, por si ou por qualquer meio adequado, as vendam ao público consumidor pelos lugares do seu trânsito;

- b) Fora dos mercados municipais e em locais fixos demarcados pela câmara municipal, vendam as mercadorias que transportem, utilizando na venda os seus meios próprios ou outros;
 - c) Transportando a sua mercadoria em veículos, neles efectuem a respectiva venda, quer pelos locais do seu trânsito, quer em locais fixos, demarcados pela câmara municipal fora dos mercados municipais;
 - d) Utilizando veículos automóveis ou reboques, neles confeccionem, na via pública ou em locais para o efeito determinados pela câmara municipal ou junta de freguesia, refeições ligeiras ou outros produtos comestíveis preparados de forma tradicional, nas condições previstas no anexo iii.
3. Exceptuam-se do âmbito da aplicação do presente Regulamento a distribuição domiciliária efectuada por conta de comerciantes com estabelecimento fixo, a venda de lotarias, jornais e outras publicações periódicas.

Artigo 3.º

Cartão e Registo de Vendedor Ambulante

1. Os vendedores ambulantes só podem exercer a sua actividade no Município de Arruda dos Vinhos desde que sejam portadores do respectivo cartão emitido pela Câmara Municipal de Arruda dos Vinhos.
2. A emissão e renovação do cartão de vendedor ambulante será requerida em impresso próprio, devendo os interessados fazer entrega de uma fotografia tipo passe e exhibir os seguintes documentos, que serão devolvidos depois de conferidos:
 - a) Bilhete de Identidade;
 - b) Cartão de Identificação de Empresário em nome individual;
 - c) Documentos comprovativos do cumprimento das obrigações fiscais;
 - d) No caso de venda de produtos alimentares deverá apresentar certificado actualizado das condições higio-sanitárias da viatura;
 - e) Outros, que pela natureza do seu comércio, devam possuir.

Artigo 4.º

Validade e Renovação do Cartão de Vendedor Ambulante

1. O cartão de vendedor ambulante é pessoal, intransmissível e válido por um ano, apenas para a área do Município de Arruda dos Vinhos e deverá acompanhar sempre o vendedor para apresentação imediata às autoridades sempre que solicitado.
2. A renovação do cartão de vendedor ambulante, se o interessado desejar continuar a exercer a sua actividade, deverá ser requerida até trinta dias antes do termo do prazo da sua validade, devendo neste período, e até decisão sobre o pedido, o duplicado do requerimento autenticado pela Câmara, substituir o cartão para todos os efeitos.

CAPÍTULO II
EXERCÍCIO DA VENDA AMBULANTE

Artigo 5.º

Locais Interditos ao Exercício da Venda Ambulante

1. É proibida a venda ambulante fora das zonas e locais previamente estabelecidos pelas Juntas de Freguesia constantes no Anexo I, excepto a venda ambulante de refeições ligeiras em equipamentos rolantes.
2. É proibida a venda ambulante a menos de 10 metros do Mercado Municipal excepto nas zonas ou locais fixados no número anterior, não podendo, nestes locais, serem vendidos produtos e artigos iguais ou semelhantes aos que sejam comercializados nos Mercados Municipais com que confinem.
3. É proibida a venda ambulante junto dos troços de estradas nacionais dentro de localidades, a menos de 15 metros de estabelecimentos comerciais e a menos de 10 metros de estabelecimentos comerciais que vendam produtos e artigos semelhantes.
4. Em zonas adjacentes aos locais onde se realizem espectáculos desportivos, recreativos e culturais, não previstos no n.º1 deste artigo, e quando da realização destes, poderá exercer-se a actividade da venda ambulante.

Artigo 6.º

Horários para o Exercício da Venda Ambulante

1. A actividade de venda ambulante só poderá ser exercida de 2.ª Feira a Sábado inclusive, entre as 8 e as 20 horas, excepto junto ao Mercado Municipal onde poderá ser exercida ao Domingo, entre as 7 e as 13 horas.
2. Em zonas adjacentes aos locais onde se realizem espectáculos desportivos, recreativos e culturais e quando da realização destes, o exercício da venda ambulante poderá decorrer fora do horário previsto no n.º1 deste artigo.

Artigo 7.º

Restrições ao Exercício da Venda Ambulante

1. O exercício da venda ambulante é vedado às sociedades, aos mandatários e aos que exerçam outra actividade profissional que não a directamente relacionada com a venda, não podendo ainda ser praticada por interposta pessoa.
2. É proibido, no exercício da venda ambulante, a actividade de comércio por grosso.

Artigo 8.º

Exposição e Venda dos Produtos

1. Na exposição e venda de produtos do seu comércio diverso os vendedores ambulantes devem utilizar, individualmente, tabuleiros de dimensão não superior a 1x1,2 m colocados a uma altura mínima de 0,40 m do solo, salvo nos casos em o transporte utilizado justifiquem a dispensa do seu uso.
2. É proibido, no exercício da venda ambulante, a utilização de meios sonoros de amplificação.

Artigo 9.º

Requisitos Higié-Sanitários

1. O material de arrumação, exposição e venda deverá ser mantido em rigoroso estado de asseio e deverá ser construído em material facilmente lavável.
2. Os tabuleiros, bancadas, veículos e atrelados utilizados na venda deverão conter, afixado em local bem visível ao público, a indicação do nome, morada e número do cartão do respectivo vendedor.
3. No final do período de venda, os comerciantes deverão deixar limpos e livres de resíduos os seus locais de venda.
4. Não é permitido lançar no solo quaisquer desperdícios, restos, lixo ou outros materiais susceptíveis de sujar ou deteriorar a via pública.

Artigo 10.º

Restrições à Venda de Produtos

1. É proibida a venda ambulante dos artigos e produtos constantes na lista anexa ao Decreto-Lei 122/79 de 8 de Maio e que constitui o Anexo II do presente Regulamento.
2. É proibida a venda ambulante de peixe congelado, crustáceos, moluscos e bivalves.
3. A venda de pescado só é permitida nos termos do Anexo IV do presente Regulamento e em observância da legislação sobre a matéria (Portaria 559/76, de 7 de Setembro).
4. A venda de carne fresca, ensacadas, fumadas e enlatadas e miudezas comestíveis só é permitida em observância com a legislação em vigor (Decreto-Lei n.º 368/88, de 15 de Outubro).
5. A venda de ovos só é permitida em condições adequadas para o efeito e desde que classificados de acordo com a legislação em vigor sobre a matéria ou previamente inspeccionados pelo Veterinário Municipal.
6. A actividade de venda ambulante deve observar todas as condições legais exigidas em função do tipo, qualidade, género ou outra qualquer característica dos produtos ou artigos que constituam seu objecto.
7. É proibida a venda de pão, bolos ou outros produtos perecíveis sem estarem devidamente acondicionados.

Artigo 11.º

Documentos Comprovativos da Aquisição dos Produtos para Venda ao Público

Poderá ser exigida a apresentação das facturas ou documentos equivalentes comprovativos da aquisição dos produtos para venda ao público excepto no caso de venda ambulante de artesanato, frutas, produtos hortícolas ou quaisquer outros de fabrico ou produção próprios.

Artigo 12.º

Transporte, Arrumação, Exposição e Arrecadação de Produtos

No transporte, arrumação, exposição e arrecadação dos produtos é obrigatório separar os alimentos de diferente natureza, bem como, de entre cada um deles, os que de algum modo possam ser afectados pela proximidade dos outros.

Artigo 13.º

Embalagem dos Produtos Alimentares

O papel ou cartão a empregar como envoltório dos produtos alimentares deve ser limpo, não usado e desprovido de quaisquer caracteres impressos, salvo os dizeres da firma ou do vendedor, quando os mesmos sejam gravados em tinta não tóxica e não destingível pela acção de líquidos (de qualquer forma, os caracteres referidos não devem contactar com o produto).

Artigo 14.º

Afixação de Letreiros

É obrigatório a afixação, por forma bem visível para o público, de letreiros, etiquetas ou listas indicando o preço dos produtos, géneros e artigos expostos.

Artigo 15.º

Obrigações dos Vendedores

1. Os vendedores ambulantes deverão comportar-se com civismo nas suas relações com o público, sendo-lhes em especial vedado:
 - a) Impedir ou dificultar, por qualquer forma, o trânsito nos locais destinados à circulação de veículos e peões;
 - b) Impedir ou dificultar o acesso a monumentos e a edifícios públicos ou privados, bem como o acesso ou exposição dos estabelecimentos comerciais ou lojas de venda ao público;
 - c) Impedir ou dificultar o acesso a meios de transporte público e às paragens dos respectivos veículos.
2. Os manipuladores dos produtos alimentares deverão manter apurado estado de asseio, cumprindo cuidadosamente os preceitos elementares de higiene.

CAPÍTULO III

SANÇÕES

Artigo 16.º

Contra-Ordenações

1. As infracções ao disposto no presente Regulamento constituem contra-ordenação punida com coimas entre o mínimo de 5.000\$00 e o máximo de 500.000\$00 no caso de dolo e de 2.500\$00 a 250.000\$00 no caso de negligência, relativamente às diversas infracções.
2. Sem prejuízo das sanções previstas nos números anteriores, poderão ser aplicadas sanções acessórias de apreensão dos artigos para venda nas seguintes situações:
 - a) Exercício da actividade de venda ambulante sem a necessária autorização ou fora dos locais autorizados para o efeito;
 - b) Venda, exposição ou simples detenção para venda de mercadorias proibidas neste tipo de comércio.

3. Poderá ainda aplicar-se a interdição do exercício da venda ambulante até dois anos, na área do Município.
4. Os produtos apreendidos serão doados a instituições de beneficência ou de apoio social.

Artigo 17.º

Fiscalização

A fiscalização das normas do presente Regulamento compete aos Serviços de Fiscalização Municipal e às entidades policiais e administrativas.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÃO FINAL

Artigo 18.º

Norma Revogatória

Com a entrada em vigor do presente Regulamento fica revogado o anterior Regulamento sobre a matéria.

Artigo 19.º

Entrada em Vigor

O presente Regulamento entra em vigor 30 dias após a sua publicação.

ANEXO I

LISTA A QUE SE REFERE O ARTIGO 5.º, N.º 1

Os locais do Concelho em que é Permitido o Exercício da Venda Ambulante serão devidamente assinalados pela Autarquia, através de Edital e sinalização no local.

ANEXO II

LISTA A QUE SE REFERE O ARTIGO 10.º, N.º 1

1. Carnes verdes, salgadas e em salmoura ensacadas, fumadas e enlatadas e miudezas comestíveis.
2. Bebidas, com excepção de refrigerantes e águas minerais quando nas suas embalagens de origem, da água e dos preparados com água à base de xaropes.
3. Medicamentos e especialidades farmacêuticas.
4. Desinfectantes, insecticidas, fungicidas, herbicidas, parasiticidas, raticidas e semelhantes.
5. Sementes, plantas e ervas medicinais e respectivos preparados.
6. Móveis, artigos de mobiliário, colchoaria e antiguidades.
7. Tapeçarias, alcatifas, carpetes, passadeiras, tapetes, oleados e artigos de estofador.
8. Aparelhagem radioelétrica, máquinas e utensílios eléctricos ou a gás, candeeiros, lustres, seus acessórios ou partes separadas e material para instalações eléctricas.
9. Instrumentos musicais, discos e afins, outros artigos musicais, seus acessórios e partes separadas.
10. Materiais de construção, metais e ferragens.
11. Veículos automóveis, reboques, velocípedes com ou sem motor e acessórios.
12. Combustíveis líquidos, sólidos e gasosos, com excepção do petróleo, álcool desnaturalado, carvão e lenha.
13. Instrumentos profissionais e científicos e aparelhos de medida e verificação, com excepção das ferramentas e utensílios semelhantes de uso doméstico ou artesanal.
14. Material para fotografia e cinema e artigos de óptica, oculista, relojoaria e respectivas peças separadas ou acessórios.
15. Borracha e plásticos em folha ou tubo ou acessórios.
16. Armas e munições, pólvora e quaisquer outros materiais explosivos ou detonantes.
17. Moedas e notas de banco.

ANEXO III
DA VENDA AMBULANTE DE REFEIÇÕES LIGEIRAS E OUTROS PRODUTOS COMESTÍVEIS
PREPARADOS DE FORMA TRADICIONAL EM EQUIPAMENTOS ROLANTES

SECÇÃO I

Das características funcionais dos equipamentos rolantes

Artigo 1.º

Conforme preconiza a alínea d), do artigo 2.º, na Venda Ambulante, pode ser exercida a actividade específica que consiste em confecção de refeições ligeiras ou de outros produtos comestíveis preparados de forma tradicional em equipamentos rolantes.

Artigo 2.º

Para os efeitos do número anterior são considerados equipamentos rolantes todos os veículos automóveis, quer ligeiros quer pesados de mercadorias, reboque, semi-reboque ou roulotte, desde que adaptados de acordo com os requisitos estabelecidos no Anexo III do presente Regulamento.

Artigo 3.º

Consideram-se refeições ligeiras, no âmbito deste Regulamento, as refeições que no seu conjunto, não constituam uma refeição substancial, e cuja composição se limite ao fornecimento nomeadamente de: bifanas, cachorros, prego no pão, sandes diversas, farturas e pipocas. Todos os produtos pré-confeccionados deverão ser embalados na origem e de acordo com as normas de validade e composição estabelecidas na Lei.

Artigo 4.º

No âmbito dos outros produtos comestíveis preparados de forma tradicional deverão incluir-se as denominadas churrasqueiras móveis, onde sejam fornecidos esses produtos, tais como frangos, bifanas, entremeadas, e outros susceptíveis de serem confeccionados no churrasco.

Artigo 5.º

A comercialização, mesmo que confeccionada, de mariscos, bivalves, crustáceos e miudezas comestíveis é vedada a esta actividade.

Artigo 6.º

Os veículos não podem ser utilizados para fim diferente do previsto, à excepção de transporte de produtos inerentes à actividade.

Artigo 7.º

Toda a instalação deve ser mantida em perfeito estado de asseio e limpeza.

Artigo 8.º

As inspeções serão periódicas e com a validade de um ano, sem detrimento de fiscalizações pontuais.

Artigo 9.º

Os produtos consumidos devem ser servidos em embalagens não reutilizáveis.

Artigo 10.º

É proibido estacionar, permanecer, ou efectuar vendas em zonas de insalubridade, tais como poeiras, cheiros, fumos, onde possam ser libertados efluentes gasosos ou outras situações susceptíveis de conspurcar ou alterar os produtos.

SECÇÃO II

Requisitos Técnicos-Funcionais e Higiéno-Sanitários

Artigo 11.º

O pavimento deve ser de superfície compacta, antiderrapante, constituído por matéria resistente, impermeável, de fácil limpeza, com estrados desmontáveis em material não alterável, e dotado de declive para um orifício que permita a evacuação das águas residuais e proveniente de lavagens. Estas devem ser canalizadas para um recipiente construído em material imputrescível e de oclusão perfeita, não permitindo escorrências para o exterior.

Artigo 12.º

Todas as paredes e tecto devem ser construídos com recurso a material liso, resistente ao fogo, corrosão, impermeável, imputrescível e de fácil lavagem e desinfecção.

Artigo 13.º

A ligação entre as paredes e o pavimento, ou com outras paredes, deve ter a forma arredondada.

Artigo 14.º

Quando em veículos monobloco, a zona destinada à venda deve ser isolada da cabine de condução e constituída por material macromolecular duro.

Artigo 15.º

Deverá dispor de água potável corrente, acondicionada em depósito apropriado, de um lava-loiça em aço inoxidável, que no caso de confecção de alimentos deverá dispor de meios adequados para a lavagem e preparação dos mesmos, com torneira de comando não manual e dispositivo com saboneteira líquida e toalhas descartáveis, bem como recipiente com capacidade adequada para armazenar as águas das lavagens.

Artigo 16.º

Devem dispor de recipientes com tampa de comando não manual forrados com saco de plástico próprio, para recolha dos lixos resultantes da actividade.

De igual modo, na zona de utentes deverão existir recipientes destinados à recolha de detritos.

Artigo 17.º

Possuir dispositivo de ventilação permanente e indirecta, que assegure a perfeita higiene no interior.

Artigo 18.º

Todo o equipamento e utensílios deverá ser constituído por material imputrescível, anti-oxidável, resistente, de superfície lisa, não tóxico e de fácil lavagem.

Artigo 19.º

As bancadas e prateleiras destinadas à exposição dos produtos para venda ao público serão constituídas por matéria dura, lisa, não absorvente, devendo o manipulador evitar o contacto directo das mãos com o produto final.

Os expositores devem ainda:

- a) Ter composição adequada de acordo com o fim a que se destina;
- b) Possuir resguardo contra insectos, poeiras, ou outros poluentes;
- c) Ser constituído por matéria que não altere os caracteres organolépticos dos produtos expostos.

Artigo 20.º

Todas as unidades devem possuir equipamento frigorífico para conservação e refrigeração de bebidas e alimentos, de harmonia com a capacidade e características do serviço a prestar.

No caso das churrasqueiras, os alimentos crus, deverão ser conservados à temperatura estável de 4.ºc, facilmente verificável por termómetro visível.

O equipamento deve ser alimentado por energia eléctrica. Os motores deverão estar munidos de dispositivos de redução sonora.

Artigo 21.º

Caso exista fogão alimentado a gás de petróleo liquefeito, o proprietário da unidade móvel deverá fazer-se acompanhar de Termo de Responsabilidade, emitido por técnico habilitado para o efeito e reconhecido pelas entidades competentes.

Artigo 22.º

Nesta última circunstância, existirá, no mínimo, um extintor como meio portátil de combate a incêndios, com capacidade de resolução adequada às características da instalação.

Artigo 23.º

Sempre que a confecção se verifique na unidade móvel (fogão a gás, placas eléctricas ou churrasco), esta deverá estar dotada de cúpula de exaustão de fumos e cheiros e respectiva chaminé construídas em material incombustível (classe Mo) e devidamente equipado com extintor com capacidade adequada. A extracção deverá ser compensada com o auxílio de uma ventaxia motorizada.

Artigo 24.º

Neste caso, os alimentos uma vez confeccionados e excedentes, deverão ser inutilizados, ficando proibido o seu reaquecimento e reaproveitamento

Artigo 25.º

Devem ainda dispor de área adequada para que todas as operações de preparação e manuseamento dos alimentos se processem dentro das instalações, de forma higiénica e sem risco de contaminação.

Artigo 26.º

O veículo deverá estar equipado com local próprio de acondicionamento de material de embalagem, livre de contacto directo com o produto final, de modo a protegê-lo de eventuais conspurações.

SECÇÃO III

Licenciamento e Vistoria

Artigo 27.º

O pedido para o exercício para esta actividade específica deverá ser acompanhado, para além do requerimento, do projecto de instalação com a respectiva memória descritiva justificativa.

Artigo 28.º

No requerimento deverá constar, para além do estatuído no n.º 2, artigo 3.º, a identificação da viatura a utilizar.

Artigo 29.º

O cartão de vendedor ambulante e a licença sanitária só serão emitidos, após a supressão de eventuais deficiências, com base num parecer favorável das entidades referidas no artigo 31.º.

Artigo 30.º

A licença de ocupação da via pública só poderá ser concedida pelas Juntas de Freguesia, após garantia de que estão cumpridos os requisitos e condições exigidas no presente Regulamento.

Artigo 31.º

A vistoria será efectuada pelas Autoridades Sanitárias Concelhias, com a colaboração de um técnico designado pela Fiscalização Municipal e deverá ser requerida anualmente.

ANEXO IV
DA VENDA DE PESCADO EM UNIDADES MÓVEIS

SECÇÃO I

Disposições Gerais

Artigo 1.º

A venda de pescado em unidades móveis, em que se prevê a possibilidade de venda de peixe em feiras e mercados de levante e em venda ambulante carece de alvará municipal, a emitir em conformidade com os requisitos enunciados nos artigos seguintes .

Artigo 2.º

Consideram-se Unidades Móveis os veículos automóveis ligeiros ou pesados de mercadorias, reboque ou semi-reboque adaptados para o efeito, de acordo com os requisitos estabelecidos no artigo 3.º

Artigo 3.º

As Unidades Móveis previstas no artigo 1.º devem obedecer aos seguintes requisitos técnicos e higio-sanitários:

- a) Possuir pavimentos de superfície unida, anti-deslizante, não absorvente e impermeável à humidade, com declive para fácil escoamento das águas de lavagem e de líquidos residuais que devem ser canalizados para recipientes metálicos ou plásticos estanques e de oclusão perfeita;
- b) Ter as paredes revestidas em toda a sua extensão, por material impermeável, liso e lavável, devendo a superfície restante, assim como o tecto, ser constituídos por material de fácil limpeza e desinfecção, devendo os cantos ser arredondados;
- c) Estar dotados com dispositivos de ventilação permanente e indirecta, com débito que garanta a tiragem ininterrupta do ar;
- d) Dispor de água potável corrente e em abundância para lavagem do peixe e dos seus manipuladores e utensílios inerentes à actividade;
- e) Dispor de um recipiente com capacidade para receber as águas provenientes das lavagens;
- f) Ter dispositivos eficientes de protecção contra ratos e insectos;
- g) Ter móveis e utensílios constituídos por material apropriado imputrescível e lavável, devendo a superfície das mesas, bancadas e prateleiras destinadas à exposição e venda de pescado ser constituídas por material duro e liso, não poroso ou absorvente, e ter um declive não

inferior a 3% e dispositivo que permita o fácil escoamento dos líquidos escorrenciais através de caleiras ou tubos em ligação com recipientes metálicos ou plásticos. As mesas e/ou bancadas deverão dispor de água corrente utilizável;

- h) Dispor de secções de venda e exposição do pescado em armário, mostruário ou balcão frigorífico, com temperatura adequada à boa conservação do pescado.

SECÇÃO II

Funcionamento

Artigo 4.º

No funcionamento das peixarias móveis, observar-se-á o seguinte:

- a) É proibida a venda de pescado congelado;
- b) O pescado ou suas partes não devem estar submetidos à incidência directa dos raios solares e chuva; os mesmos deverão estar sempre acondicionados ou expostos por forma a evitar o contacto de poeiras gases industriais, fumos, insectos e ratos;
- c) Todo o apetrechamento e utensílios existentes nos locais de venda, manipulação, preparo ou armazenagem deverão apresentar-se em perfeito estado de asseio e ser objecto de lavagem e enxugo diários, fazendo-se a sua desinfecção com soluções anti-sépticas fracas tais como o leite de cal ou solutos de soda clorada ou de sulfatos de ferro;
- d) A conservação do peixe fresco ou das suas partes para venda a retalho no dia seguinte deve fazer-se com mistura de gelo triturado simples ou associado com sal marinho de boa qualidade e não utilizado anteriormente ou dentro de frigoríficos cuja temperatura interior não exceda 2 graus centígrados. A conservação do peixe por este modo nunca deverá exceder as 48 horas;
- e) A arrumação do pescado em exposição para venda deve fazer-se de forma a preservá-lo do contacto com o público ou com objectos de que este seja portador;
- f) O papel ou cartão a empregar como envoltório do pescado deve ser limpo, não usado e desprovido de quaisquer caracteres impressos, salvo os dizeres da firma ou do vendedor, quando os mesmos sejam gravados em tinta não tóxica e não destingível pela acção de líquidos (de qualquer forma, os caracteres referidos não devem contactar com o produto);
- g) Os manipuladores deverão usar vestuário adequado à função, de preferência, de cor clara, em perfeitas condições de asseio e higiene;
- h) Não estacionar ou permanecer em locais contíguos a habitações ou outros estabelecimentos do mesmo ramo ou alojamento de animais, estrumeiras ou quaisquer outras zonas de onde sejam libertados cheiros, poeiras, fumos ou gases ou outros vectores susceptíveis de conspurcar ou alterar o pescado exposto para venda;
- i) A evisceração e descamação (amanho) do peixe apenas é permitida quando a unidade comporte uma secção para o efeito.

SECÇÃO III

Licenciamento e Vistoria Sanitária

Artigo 5.º

- a) Os interessados no exercício desta actividade deverão requerer o respectivo alvará à Câmara Municipal;
- b) Ao requerimento deverá ser anexado o projecto de Instalação com memória descritiva que, obrigatoriamente, deverá ser submetido à apreciação do Médico Veterinário Municipal e Autoridades de Saúde Concelhias;
- c) Do requerimento constará a respectiva identificação do interessado e da viatura utilizada, bem como o número de pessoa colectiva ou de empresário individual;
- d) O requerimento deverá ser decidido pela Câmara no prazo de 60 dias;
- e) O prazo fixado no número anterior é interrompido pela notificação do requerente para suprir eventuais deficiências do requerimento ou para prestar quaisquer esclarecimentos julgados necessários, começando a decorrer novo prazo a partir da data da recepção na Câmara Municipal, dos elementos pedidos.

Artigo 6.º

- a) A vistoria sanitária será efectuada num prazo máximo de 20 dias a partir da data de recepção do requerimento pelas Autoridades Sanitárias Concelhias ou dos elementos solicitados nos termos da alínea e) do número anterior;
- b) Quando o resultado da vistoria sanitária for favorável, a Câmara Municipal emitirá uma licença sanitária comprovativa da aprovação da respectiva Unidade Móvel, em duplicado com o original, e entregando o duplicado ao requerente;
- c) Na licença sanitária deverão constar as condições de funcionamento, em anexo;
- d) A licença sanitária referida na alínea anterior tem um prazo de validade máxima de 1 ano, após o qual, a Unidade Móvel deve ser submetida a nova vistoria, a requerer até 30 dias antes da sua caducidade, em requerimento ao Presidente da Câmara Municipal de Arruda dos Vinhos.

SECÇÃO IV

Fiscalização

Artigo 7.º

A fiscalização do presente Regulamento Municipal compete aos Serviços da Fiscalização da Câmara Municipal e Entidades Policiais e Administrativas.

SECÇÃO V

Sanções

Artigo 8.º

- a) As infracções ao disposto no presente Regulamento Municipal constituem contra-ordenações puníveis com a coima de 5000\$00 a 500 000\$00 em caso de dolo e de 2500\$00 a 250 000\$00 em caso de negligência, sem prejuízo de aplicação das sanções acessórias previstas no artigo 22.º. Do Decreto-Lei n.º 122/79, de 8 de Maio, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 252/93, de 14 de Julho;
- b) Sem prejuízo das sanções previstas nas alíneas anteriores poderão ser aplicadas sanções acessórias de apreensão dos artigos para venda e interdição do exercício na venda ambulante até dois anos, da área do Município.

SECÇÃO VI

Disposições Finais

Artigo 9.º

O presente Regulamento entra em vigor 15 dias após a sua aprovação.