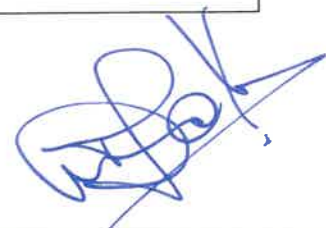


EDITAL

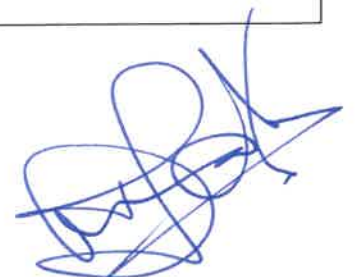
Nº. 01/2014

ADÉRITO FERREIRA MACHADO, Vereador do Pelouro com competências delegadas da Câmara Municipal de Cantanhede, **TORNA PÚBLICO** a existência dos seguintes lugares de terrado vagos na Feira Quinzenal de Cantanhede:

SETOR	LUGAR	FRENTE (ml)	AREA (m2)	Observações
ALIMENTAR (47810) (Frutas/Hortaliças/Prod. Regionais)				
	K 01	5.00	25.00	
	K 02	5.00	25.00	
RESTAURAÇÃO E BEBIDAS (56107)				
	I 03	10.00	70.00	Cumprir os Requisitos Mínimos de Venda Ambulante de Refeições Prontas Anexo
	G01	25+25.00	250.00	Cumprir os Requisitos Mínimos de Venda Ambulante de Refeições Prontas Anexo
	G04	25+25.00	250.00	Cumprir os Requisitos Mínimos de Venda Ambulante de Refeições Prontas Anexo
TEXTEIS (47820) (Têxteis / Vestuário Calçados / Malas / Similares)				
	B 10	9.00	45.00	
	B 20	12.00	60.00	
	C 02	8.00	40.00	
	C 10	9.00	45.00	Poderá se junto ao C11, passando a ter 18.00m de frente e área de 90.00m2
	C 11	9.00	45.00	Poderá se junto ao C10, passando a ter 18.00m de frente e área de 90.00m2
	C 13	9.00	45.00	
	D 10	9.00	45.00	
	D 12	9.00	45.00	Poderá se junto ao D13, passando a ter 18.00m de frente e área de 90.00m2
	D 13	9.00	45.00	Poderá se junto ao D12, passando a ter 18.00m de frente e área de 90.00m2
	E 05	11.00	55.00	
	E 09	7.00	35.00	Poderá se junto ao E10, passando a ter 15.00m de frente e área de 75.00m2



	E 10	8.00	40.00	Poderá se junto ao E09, passando a ter 15.00m de frente e área de 75.00m ²
	E 12	8.00	40.00	Poderá se junto ao E13, passando a ter 15.00m de frente e área de 75.00m ²
	E 13	7.00	35.00	Poderá se junto ao E12, passando a ter 15.00m de frente e área de 75.00m ²
	F02	7.00	35.00	Poderá se junto ao F03, passando a ter 15.00m de frente e área de 75.00m ²
	F03	8.00	40.00	Poderá se junto ao F02, passando a ter 15.00m de frente e área de 75.00m ²
	F04	10.00	50.00	
	G 08	7.00	35.00	Poderá se junto ao G09, passando a ter 15.00m de frente e área de 75.00m ²
	G 09	8.00	40.00	Poderá se junto ao G08, passando a ter 15.00m de frente e área de 75.00m ²
	G 10	10.00	50.00	
OUTROS PRODUTOS (47890)				
Agrícola				
	L 06	8.00	40.00	
	S 01	5.00	25.00	
	S 02	5.00	25.00	
	S 03	5.00	25.00	
	S 04	5.00	25.00	
	S 05	5.00	25.00	
	S 06	5.00	25.00	
	T 01	6.00	30.00	
	T 02	6.00	30.00	
	T 03	6.00	30.00	
	T 04	6.00	30.00	
	T 05	6.00	30.00	
	T 06	6.00	30.00	
PAVILHÃO ANEXO AO MERCADO				
Pão / Confeitaria	Pv01	3.50	15.75	
Pão / Confeitaria	Pv04	3.50	15.75	
Bacalhau	Pv08	3.50	15.75	
Charcutaria	Pv09	3.50	12.75	
Charcutaria	Pv10	3.50	12.75	



Todos os eventuais interessados podem apresentar a sua candidatura ao(s) referido(s) lugar(es), até ao dia **20/04/2024** mediante o preenchimento de requerimento tipo (Mod. 135/5) a fornecer no Sector Administrativo da Feira Quinzenal de Cantanhede, na Secção de Atendimento, Taxas e Licenças na Câmara Municipal de Cantanhede, ou através do Portal da Câmara – www.cm-cantanhede.pt, tendo em vista o sorteio a efetuar nos termos do art.º 31.º do Regulamento Municipal de Feiras e Venda Ambulante do Município de Cantanhede em vigor.

O requerimento deverá ser acompanhado dos documentos mencionados no requerimento, sob pena de não serem considerados no sorteio.

TAXAS	
Lugar de Terrado	0,37€/m2/feira
Bancas em espaço coberto, sitas no Pavilhão junto ao Mercado	1,22€/m2/feira

Nos termos do art.º 32.º, n.º 2 do Regulamento Municipal de Feiras e Venda Ambulante do Município de Cantanhede no ato da atribuição do lugar deverá proceder-se ao pagamento de 2 feiras.

O sorteio fica desde já fixado para o dia **14 de maio de 2024, pelas 14:30 horas**, no Salão Nobre do Edifício dos Paços do Concelho.

Município de Cantanhede, 18 de março de 2024

O Vereador do Pelouro de Mercados e Feiras
com competências delegadas,

(Adérito Ferreira Machado)



**REQUISITOS MÍNIMOS PARA VENDA AMBULANTE DE REFEIÇÕES PRONTAS
(FRANGO ASSADO) _ FEIRA DE CANTANHEDE**

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1. As instalações amovíveis para venda ambulante deverão respeitar o previsto no Capítulo III do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, (na sua redação atual), nomeadamente no que se refere aos seguintes aspetos:
2. A instalação deverá estar concebida de forma a promover a sua fácil higienização, permitindo a manutenção de um ambiente limpo e de um adequado estado de conservação. Para o efeito, todas as superfícies internas e equipamentos deverão ser construídos em materiais impermeáveis, inócuos (não tóxicos) e de elevada durabilidade.
3. Os utensílios e superfícies que contactam diretamente com os géneros alimentícios deverão ser adequados para uso em indústria alimentar e deverão ser constituídos por materiais que possibilitem a sua adequada higienização.
4. As zonas de preparação deverão estar dispostas e concebidas de forma a minimizar o risco de (re)contaminação dos géneros alimentícios. Nomeadamente, deverá ser assegurada uma separação adequada entre os circuitos de copa suja e copa limpa, bem como os circuitos de alimentos não preparados e alimentos prontos a consumir.
5. Deverá ser assegurada a ventilação e iluminação adequadas do local de trabalho.
6. Os sistemas de confeção de alimentos (grelhadores, placas elétricas, etc.) deverão possuir meios eficientes de extração de fumos e vapores, evitando a sua acumulação na zona de trabalho e nas áreas circundantes (zonas de atendimento ao público, zonas de circulação e outras áreas da Feira). O fumo gerado pela confeção de grelhados não poderá constituir um foco de incómodo dos utentes da Feira e restantes feirantes.

HIGIENE:

7. Deverão existir meios de lavagem e secagem higiénica das mãos dos manipuladores de géneros alimentícios (lava-mãos, de accionamento não manual, providos de dispensador de sabão líquido e solução desinfetante, bem como de meios de secagem e contentor de lixo com tampa e accionamento não manual).
8. Os manipuladores de géneros alimentícios deverão usar fardamento adequado e em bom estado de higiene, o qual deverá ser colocado previamente à entrada no local de trabalho. Deverão ser cumpridas as boas práticas de manipulação de alimentos. Deverá existir uma zona para arrumação dos fardamentos (ex: cacifo ou, no mínimo, caixa para arrumação).



9. Deverão existir meios para lavagem de utensílios, providos de água potável quente e fria, bem como de sistema de remoção (e, se necessário, armazenamento higiénico) de águas residuais. Caso seja necessário proceder à lavagem de géneros alimentícios, deverá ser assegurada a separação possível relativamente à lavagem de utensílios (equipamentos de lavagem diferenciados ou, no mínimo, o mesmo equipamento mas com desfasamento temporal entre operações e higienização intermédia).
10. Deverão existir locais e equipamentos específicos para armazenamento de géneros alimentícios, os quais deverão promover a sua adequada conservação, protegendo-os de contaminações. No caso dos géneros alimentícios que carecem de temperatura controlada, os equipamentos deverão assegurar a gama de temperatura adequada, bem como meios para controlo deste parâmetro.

RESÍDUOS E SUBPRODUTOS:

11. Deverá existir uma zona destinada à armazenagem de matérias não comestíveis ou perigosas (tais como lixos, subprodutos de origem animal, resíduos e produtos de limpeza) específica e devidamente afastada das áreas de preparação e manipulação de alimentos.
12. Os contentores para armazenagem das matérias atrás referidas devem ser estanques, laváveis e estar identificados.
13. Deverá ser respeitada a legislação vigente em matéria de encaminhamento de subprodutos de origem animal e resíduos.
14. Não é permitida a acumulação de lixos ou outras matérias não comestíveis fora dos contentores específicos e/ou nos espaços públicos.
15. Deverão ser implementados meios e procedimentos que minimizem o risco de atração de pragas e animais indesejáveis;

BOAS PRÁTICAS:

16. Deverá ser impedida a livre circulação de pessoas não afetas à atividade nas zonas de preparação. Os funcionários que circulem entre as áreas de preparação e atendimento ao público deverão respeitar as boas práticas de higiene.
17. O operador deverá implementar um sistema de segurança alimentar, baseado nos princípios HACCP, ainda que numa versão simplificada, assegurando a manutenção dos pré-requisitos inerentes à atividade e a devida monitorização dos pontos achados relevantes.
18. O operador deverá ainda respeitar as condições para o exercício da venda ambulante (impostas pelo Município), conforme previsto no art.º 81º do DL nº 10/2015, de 16 de janeiro.



LUGAR DE TERRADO

Conforme Edital



MUNICÍPIO DE CANTANHEDE

Departamento Administrativo e Financeiro

Divisão Administrativa e de Recursos Humanos

Secção de Atendimento Taxas e Licenças

Ex.^{ma} Senhora
Presidente da Câmara Municipal de
Cantanhede

Nome _____, com o NIF
_____, contacto _____, residente na rua
_____, localidade de
_____, código postal _____ - _____, freguesia de
_____, concelho de _____, vem candidatar-se ao lugar de
terrado n.º _____, - setor - _____, da
Feira Quinzenal de Cantanhede, nos termos do Edital n.º **01/2024, de 18/03/2024.**

- Produto que comercializa: _____

Mais declaro que atualmente exerce a atividade de feirante conforme MCP efetuada a

Documentos necessários a entregar obrigatoriamente:

- Cópia do Cartão de Contribuinte;
- Cópia da última declaração de IRS/IRC;
- Cópia do Cartão de Feirante ou MCP;
- Certidão de registo comercial ou código de acesso à mesma quando aplicável;
- Certidão de não dívida à Segurança Social e às Finanças, ou prestação de consentimento para efeitos de consulta da situação contributiva na Internet, nos termos do Decreto-Lei n.º 114/2007, de 19 de abril.

Pede Deferimento,

Cantanhede, ____ de _____, de 2024

O Requerente

Conferi a assinatura pelo original do CC/BI exibido

O Funcionário

(O MC cumpre integralmente o Regulamento de Proteção de Dados no que concerne à recolha e tratamento de dados pessoais. Os dados pessoais recolhidos destinam-se exclusivamente à tramitação do presente procedimento).